

Château ACCESSOIRES PERSONNALISES

NOUVEAUTES

Nous avons mis en vente les objets personnalisés Saint-Estèphe. Vous pouvez désormais retrouver à la vente en ligne et en boutique les produits suivants :

*- La **pochette** Saint-Estèphe*

*- Lot : Le **carnet** Saint-Estèphe en format A5 avec **le stylo** en liège Saint-Estèphe avec l'embout blanc*

*- Lot : Le **bloc-notes A6** Saint-Estèphe avec **le stylo en liège** Saint-Estèphe avec l'embout noir*

*- Le **parapluie noir** Saint-Estèphe*

*- Le **Tote Bag** Saint-Estèphe*

*- Le **Tire-Bouchon** Saint-Estèphe*

*- **Sous verre***

*- Le **Tablier** Saint Estèphe*

*- Le **verre** gravé Saint-Estèphe*

N'hésitez pas à commander !!

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Fermé

Vendredi: Fermé

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: PLACE DES ANCIENS COMBATTANTS, 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.264756 / -0.771505

Téléphone: 0556593059

Portable: 0556593059



Château Andron Blanquet

Le Château ANDRON-BLANQUET est une des plus anciennes propriétés de Saint-Estèphe.

Il tient son nom du village où il fut bâti, Blanquet, associé au nom d'une très ancienne famille de Saint-Estèphe, Andron.

Le Château ANDRON-BLANQUET n'avait pas changé de propriétaire depuis le règne de Louis XIII. Il fut acquit en 1971 par la famille AUDOY du Château COS-LABORY.

Le vignoble du Château ANDRON-BLANQUET se situe sur la croupe graveleuse de « Cos » entouré des Châteaux Lafite Rothschild, Cos d'Estournel et Cos-Labory.

IDENTITÉ

Raison sociale: SCE DOMAINES AUDOY

Propriétaire: Michel REYBIER

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 16 Ha

Âge moyen des vignes: 35 ans

Terroir / Géologie: Graves gunziennes sur socle marno calcaire

Encépagement en %: 30% Merlot 60% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc

Vinification: En cuves béton revétu et inox thermorégulées

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 14 mois, 33% de fûts neufs

Conduite du vignoble: Traditionnelle

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Fermé

Vendredi: Fermé

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: Château Andron Blanquet, 33180 Saint-Estephe

Coordonnées GPS: 45.2342 / -0.786828

Téléphone: +33556593022

Site internet: http://cos-labory.com

Email: contact@cos-labory.com



Château Beau Site

Le Château Beau-Site s'étend en pente douce vers la Gironde. Depuis les chais et la terrasse on a une vue remarquable sur le vignoble, son voisin immédiat le Château Calon Ségur ainsi que sur l'estuaire.

C'est une des plus anciennes propriétés de la commune réputée de Saint-Estèphe. Lors de ces dernières années, le Château Beau-Site a bénéficié de larges investissements qui ont vu la réfection complète du Château et la création d'un cuvier inox assorti au parcellaire.

Aujourd'hui, le Château Beau-Site bénéficie également du travail des équipes des Domaines Borie-Castéja du Médoc tant sur le vignoble que dans les chais.

Sur ses pentes de graves poussent des vignes dont on a soigneusement conservé les vieux ceps, produisant des vins racés, complets et élégants, comparables à ceux des meilleurs crus de Saint-Estèphe.

IDENTITÉ

Propriétaire: Monsieur Philippe Castéja

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 40 Ha

Âge moyen des vignes: 35 ans

Terroir / Géologie: Graves

Encépagement en %: 70%Cabernet Sauvignon, 25%Merlot, 3%Petit Verdot, 2%Cabernet Franc

Vinification: Fermentation alcoolique et malolactique

Conduite du vignoble: Agriculture raisonnée

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non
Visite privative possible: Non
Visite non privative: Non
Visite gratuite: Non
Visite payante: Non
Visite sans rendez-vous: Non
Visite avec rendez-vous: Non
Visite faite par le propriétaire: Non
Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé
Mardi: Fermé
Mercredi: Fermé
Jeudi: Fermé
Vendredi: Fermé
Samedi: Fermé
Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: Château Beau Site, 33180 Saint-Estephe
Coordonnées GPS: 45.267956 / -0.788674
Téléphone: +33556000070
Site internet: http://www.chateau-beausite.fr/
Email: domaines@borie-manoux.fr
Facebook: https://www.facebook.com/people/Chateau-Beau-Site/100057105264322/



Château Beau Site Haut Vignoble

La création de l'exploitation remonte à l'année 1861, au milieu du second Empire. A cette époque le transport du charbon de bois était effectué par des attelages de bœufs. C'est avec l'argent de ces "charrois" que notre ancêtre acheta lentement les premières parcelles de vignes sur la commune de Saint-Estèphe et fit construire le château figurant actuellement sur l'étiquette.
Puis en 1924, Pierre Braquessac, courtier en vins, double la surface. Son fils René Braquessac lui succèdera en 1951, il fut le fondateur de la maison du vin de Saint-Estèphe.
Actuellement le château Beau Site Haut Vignoble est dirigé par Jean Louis Braquessac et son fils Pierre. Les vignes du château Beau-Site Haut-Vignoble s'étendent sur une surface de 20 hectares. La particularité du vignoble est qu'ayant été acquis au fil des générations, il se divise en plus d'une vingtaine de parcelles dispersées sur l'ensemble de la commune de Saint-Estèphe le rendant très représentatif de l'appellation.

IDENTITÉ

Raison sociale: EARL BRAQUESSAC

Propriétaire: BRAQUESSAC

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 22 Ha

Âge moyen des vignes: 40 ans

Terroir / Géologie: ¾ graves profondes ¼ argilo calcaire

Encépagement en %: 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot

Vinification: Macération préfermentaire à froid, extraction par remontages fractionnés et macération post fermentaire longue et à chaud

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 12 mois, 33% en barriques neuves

Conduite du vignoble: Pratiques culturales raisonnées, prophylaxie, travail des sols

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Oui

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Oui

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Oui

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 10:00 - 12:00 et 14:00 - 19:00

Mardi: 10:00 - 12:00 et 14:00 - 19:00

Mercredi: 10:00 - 12:00 et 14:00 - 19:00

Jeudi: 10:00 - 12:00 et 14:00 - 19:00

Vendredi: 10:00 - 12:00 et 14:00 - 19:00

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 10 Route du Vieux Moulin ,

Coordonnées GPS: 45.267407 / -0.789555

Téléphone: +33556593040

Site internet: http://www.chateau-beausitehautvignoble.com/

Email: earl.braquessac@sfr.fr



Château Bernard Magrez

Acquise en 2016, la propriété Château Bernard Magrez est située au cœur de l'appellation St Estèphe. De sa hauteur de 29 mètres, son terroir unique domine les vignobles de l'appellation. Un excellent drainage naturel, un climat tempéré par la proximité de l'estuaire de la Gironde et de l'océan Atlantique et la remarquable diversité de ses sols caractérisent ce vignoble. Le Château Bernard Magrez est destiné à produire des vins rares d'une qualité exceptionnelle.

IDENTITÉ

Propriétaire: Bernard Magrez

Directeur: Duffau-Lagarrosse

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 5 Ha

Âge moyen des vignes: 45 ans

Terroir / Géologie: Graveleux et argilo-calcaire

Encépagement en %: 67 % Merlot, 33 % Cabernet Sauvignon

Vinification: En cuve inox thermorégulées de petit volume: 25hl. Macération de 30 jours en moyenne. Vinification intégrale en barrique. 35% de barriques neuves, 35% de barriques de 1 vin et 10% jarres.

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 14 mois

Conduite du vignoble: Raisonnée. Certification HVE

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Fermé

Vendredi: Fermé

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: Leyssac,

Coordonnées GPS: 45.242546 / -0.795821

Téléphone: +33631447372

Site internet: https://bernard-magrez.com/

Email: bernardmagrez@bernardmagrez.com



Château Brame Hame

Propriété créée en 2004 pour me permettre d'exprimer "L'art du Vin" sur l'une des plus petites propriétés viticoles de Saint-Estèphe.
Cette exploitation ne produit plus depuis le 30 septembre 2025

IDENTITÉ

Propriétaire: Joël PRADEAU

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 0.5 Ha

Âge moyen des vignes: 46 ans

Terroir / Géologie: Sablo graveleux

Encépagement en %: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Vinification: Traditionnelle de 3 semaines minimum de cuvaison

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 15 mois en fûts de 3 ans pour 100% de la récolte

Conduite du vignoble: Conduite raisonnée avec 100% du travail du sol

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Fermé

Vendredi: Fermé

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 4 Chemin de Fontanelles , 33480 LISTRAC-MEDOC

Coordonnées GPS: 45.247737 / -0.794887

Téléphone: +33554492706

Portable: +33614656597

Email: bramehame@hotmail.fr



Château Calon Ségur

Situé au Nord du petit village de Saint-Estèphe, Château Calon Ségur est le plus septentrional des grands crus classés du Médoc. Un des plus connus de son appellation aussi.

Son vignoble, totalement entouré par un lourd mur de pierre, a conservé ses dimensions initiales datant de l'élaboration du classement de 1855 : 55 hectares sur de superbes croupes graveleuses argileuses.
Le vin de Calon Ségur est le reflet de son terroir: rare, authentique, émouvant.
Avec beaucoup de caractère, il combine à la fois une spectaculaire douceur et une intensité exceptionnelle.

Toute la magie de Calon réside dans cet équilibre.

En 2012, ce 3ème grand cru classé a été racheté par une compagnie d'assurances française : Suravenir.
Avec ce changement de propriétaire, Château Calon Ségur a ouvert un nouveau chapitre de son histoire.

La restructuration du vignoble, la construction d'un nouveau cuvier et l'agrandissement du chai de première année ont permis, depuis 2016, une meilleure expression des secrets de son terroir...

IDENTITÉ

Raison sociale: SCEA de Château Calon Ségur

Propriétaire: SURAVENIR

Directeur: Vincent Millet

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 55 Ha

Âge moyen des vignes: 20 ans

Terroir / Géologie: Épaisse couche de graves déposées par le fleuve au quaternaire. Sous bassement à dominante argileuse d’âge tertiaire. Au sommet des dépôts de graves, on trouve

également un fin niveau d’argile d’origine lacustre

Encépagement en %: 60% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Vinification: Cuves tronconiques inox thermorégulées. Cuvaison de 18 à 21 jours. Microbullage. Co-inoculation. Levures et bactéries exogènes en cuve inox à 25°C

Durée d'élevage, % Barriques neuves: Environ 20 mois, 100% de barriques neuves

Conduite du vignoble: Raisonnée

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Fermé

Vendredi: Fermé

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: Domaine de Calon , 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.266952 / -0.777236

Téléphone: +33556593008

Site internet: http://www.calon-segur.fr

Email: calon-segur@calon-segur.fr

Facebook: https://www.facebook.com/chateaucalonsegur/



Château Capbern

Au cœur du petit bourg de Saint-Estèphe, l'ombre du clocher glisse paisiblement sur sa jolie façade dix-septième.
Dans le parc, les arbres centenaires observent sereinement le ballet des navires sur l'estuaire.
Au Château Capbern, l'ambiance est à la fois paisible et classique.

Depuis plus de 120 ans le château partage une histoire commune avec les propriétaires de Calon Ségur.
Aujourd'hui, grâce à ses équipes techniques et un cuvier résolument moderne construit en 2010 selon les exigences du gravitaire et de la sélection parcellaire, tout est mis en œuvre pour faire de ces 38 hectares de terroir voués au Cabernet Sauvignon un idéal d'élégance et de beauté classique.

IDENTITÉ

Raison sociale: SCEA de Château Calon Ségur

Propriétaire: SURAVENIR

Directeur: Vincent Millet

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 38 Ha

Âge moyen des vignes: 17 ans

Terroir / Géologie: Graveleux Sableux, graveleux argileux et sol calcaire

Encépagement en %: 52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 2% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Vinification: Cuves cylindriques inox thermorégulées. Cuvaison de 18 à 21 jours. Microbullage. Co-inoculation. Levures et bactéries exogènes en cuve inox à 25°C

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 18 mois, 60% de barriques neuves

Conduite du vignoble: Raisonnée

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Fermé

Vendredi: Fermé

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: Domaine de Calon , 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.2647 / -0.770552

Téléphone: +33556593008

Site internet: http://www.calon-segur.fr

Email: calon-segur@calon-segur.fr

Facebook: https://www.facebook.com/chateaucalonsegur/



Château Clauzet

Château Clauzet intègre le vignoble de Château La Haye en 2018.
Le rachat de Château Clauzet vient parachever une dynamique débutée en 2012 au Château La Haye et reste sous pavillon belge en passant aux mains de la famille Cardon.
La concrétisation de cette acquisition marque la volonté du propriétaire d'inscrire Château Clauzet dans la continuité de son identité actuelle en poursuivant la construction d'un vin issu d'une sélection reflétant au mieux sa personnalité. Des vignes provenant de parcelles spécifiques rentreront donc dans la production du vin pour garantir son identité propre, millésime après millésime et dès les vendanges 2018.
Les outils de production de Château Clauzet restent identiques et Eric Boissenot, continuera sa collaboration à l'élaboration du vin afin de poursuivre les objectifs de qualité à hauteur des ambitions fixées.
L'intégration de Château Clauzet au sein de la structure Château La Haye permet à Lloyd Lippens et à son beau-père Chris Cardon de poursuivre leurs aventures dans le vignoble de Saint-Estèphe débutées en 2012. La gamme des vins s'enrichit d'un nom répondant à une même vision authentique du terroir tout en conservant le même niveau d'exigence.

IDENTITÉ

Raison sociale: SC Château la Haye

Propriétaire: Chris CARDON

Directeur: Frédéric BOULANGER

Gérant: Lloyd LIPPENS

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 28 Ha

Âge moyen des vignes: 45 ans

Terroir / Géologie: Graves Profondes & Graves Argileuses

Encépagement en %: 50% Merlot 40% Cabernet Sauvignon 5% Petit Verdot 4% Cabernet

Franc 1% Malbec

Vinification: Vinication thermo régulée avec remontages en cuves inox

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 100% en barriques dont 46% neuves durant 12 à 18 mois

Conduite du vignoble: Raisonnée - HVE3

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 08:30 - 12:00 et 13:30 - 16:30

Mardi: 08:30 - 12:00 et 13:30 - 16:30

Mercredi: 08:30 - 12:00 et 13:30 - 16:30

Jeudi: 08:30 - 12:00 et 13:30 - 16:30

Vendredi: 08:30 - 12:00 et 13:30 - 16:00

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 46 Rue du Médoc, Leyssac , 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.242753 / -0.788517

Téléphone: +33556593218

Email: info@chateaulahaye.com



Château Condé Boribeille

Depuis 1973, la famille Roland cultivait des vignes sur les AOC Médoc et Haut-Médoc et ont agrandi avec 7 Ha sur Saint-Estèphe en 2013 avec le Château Condé Boribeille.

Issu d'une famille de viticulteurs, Jean-Paul Roland a transmis sa passion pour le travail de la vigne à sa fille aînée, Aude Roland.

Elle a repris les Granges de Civrac, le Château Beyzac et produit Villa Beaucéant.

IDENTITÉ

Raison sociale: EARL Condé Boribeille

Propriétaire: Jean-Paul Roland

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 11 Ha

Âge moyen des vignes: 35 ans

Terroir / Géologie: Graves

Encépagement en %: 60% Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot

Vinification: Macération pré-fermentaire à froid (> 12°C) de 5 jours. Fermentation alcoolique de 18 à 25 °C pour préserver les arômes fruités. Fréquence des remontages et délestages selon le millésime. Macération post-fermentaire à 28°C de 8 à 15 jours selon le millésime. Cuvaison de 3 à 4 semaines. Fermentation malolactique en cuve inox.

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 14 mois en cuves et barriques

Conduite du vignoble: Viticulture raisonnée

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Fermé

Vendredi: Fermé

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 16 bis, route de Sainte Afrique, Leyssac, 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.242084 / -0.795287

Téléphone: +33556415873

Email: contact@vignobles-roland.com



Château Cos d'Estournel

Sur les hauteurs de Saint Estèphe, se dressent les majestueuses pagodes de Cos d'Estournel, héritage de Louis-Gaspard d'Estournel, le « Maharadjah de Saint Estèphe ». Audacieux, il allait lui même au bout du monde vanter les mérites de son vin et conquérir de nouveaux clients. Le domaine, établi sur la colline de graves de Cos et dont il a hérité en 1791, a été façonné année après année par ce visionnaire, permettant encore aujourd'hui de cultiver un terroir d'une complexité et d'une richesse remarquables.

Depuis 2000, Cos d'Estournel, Second Cru Classé en 1855, est la propriété de Michel Reybier. Soucieux de poursuivre la vision avant-gardiste du fondateur et de prendre une avance technique décisive, il fit construire en 2008 le premier chai exclusivement gravitaire. Cet outil participe à la recherche d'excellence du domaine et permet de travailler dans le plus pur respect du raisin. Ainsi est sublimé le grand terroir de Cos d'Estournel, illustré par le Grand Vin Cos d'Estournel et Pagodes de Cos.

IDENTITÉ

Propriétaire: Michel REYBIER

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 100 Ha

Âge moyen des vignes: 45 ans

Terroir / Géologie: Graves et argilo-calcaire

Encépagement en %: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Vinification: Parcellaire, gravitaire

Conduite du vignoble: Conversion agriculture biologique

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Oui

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Ouvert

Mardi: Ouvert

Mercredi: Ouvert

Jeudi: Ouvert

Vendredi: Ouvert

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 33180 SAINT-ESTEPHE - FRANCE,

Coordonnées GPS: 45.231218 / -0.77592

Téléphone: +33556731550

Site internet: https://www.estournel.com

Email: estournel@estournel.com

Facebook: http://www.facebook.com/CosDEstournel/

Twitter: https://twitter.com/Cos_dEstournel

Instagram: https://www.instagram.com/cosdestournel/

Linkedin: https://www.linkedin.com/company/cosdestournel/



Château Cos Labory

Le Château tire son nom de sa situation géographique sur la colline de Cos et du nom de François Labory, propriétaire jusqu'en 1845. En 2023, Michel Reybier et sa famille ouvrent une nouvelle page de l'histoire du Château Cos Labory, Cinquième Cru Classé en 1855, situé à Saint-Estèphe.

S'inscrivant dans une perspective patrimoniale, cette initiative rend hommage à Louis Gaspard d'Estournel, qui avait lui-même acquis cette propriété en 1847. Fort de ces atouts, Michel Reybier « aura à cœur de perpétuer l'indépendance du domaine vers un projet d'excellence porté par ce grand terroir de Saint-Estèphe. »

Le terroir de Cos Labory, positionné sur le plateau de graves profondes de la colline de Cos avec ses argiles et son socle calcaire, bénéficie de la proximité avec l'estuaire de la Gironde et de l'influence de l'océan Atlantique, qui modèrent les excès météorologiques. Le vignoble de 35 hectares, d'un âge moyen de 38 ans est constitué de plusieurs îlots, dont trois forment le cœur historique au sommet du plateau, avec les vignes les plus âgées qui donnent naissance au Grand Vin, Château Cos Labory.

Passez le portail du château et laissez-vous guider à la découverte du site plein de charme et d'authenticité…

IDENTITÉ

Raison sociale: SCE DOMAINES REYBIER

Propriétaire: Michel REYBIER

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 35 Ha

Âge moyen des vignes: 38 ans

Terroir / Géologie: Plateau de graves profondes, gunziennes sur socle marno calcaire

Encépagement en %: 55% Cabernet Sauvignon 36% Merlot 5% Cabernet Franc 4% Petit Verdot

Vinification: En cuves inox thermorégulées

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 14 mois, 50 % de fûts neufs

Conduite du vignoble: Conversion Agriculture Biologique

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Oui

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 14:00 - 16:00

Mardi: 14:00 - 16:00

Mercredi: 14:00 - 16:00

Jeudi: 14:00 - 16:00

Vendredi: 14:00 - 16:00

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: Château Cos Labory, 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.230668 / -0.777015

Téléphone: +33556593022

Site internet: http://cos-labory.com

Email: visite@cos-labory.com



Château Cossieu Coutelin

La magie d'un terroir inspire les plus nobles alchimies.
Au Château Cossieu-Coutelin, une fusion rêvée s'opère entre le vin et le chêne merrain, créant cette idéale harmonie où ni le boisé, la rondeur et la longueur ne s'imposent.
C'est dans la prestigieuse appellation Saint-Estèphe, située dans le Haut-Médoc, que s'étendent les vignes du Château Cossieu-Coutelin, à 60 km au nord-ouest de Bordeaux, sur des croupes graveleuses qui contribuent à la production d'un vin d'une qualité exceptionnelle.
Cette appellation renommée accueille plusieurs Grands Crus Classés, tels que le Château Montrose ou encore le Château Cos d'Estournel.
Le Mariage réussi de la tradition et de la modernité De l'association des techniques de vinification traditionnelles, d'un matériel de haute performance, ainsi que d'un soin constant dans son élaboration naît un vin superbe, élégant et puissant à la fois, élevé en fûts de chêne merrain pendant 12 à 15 mois.
Le Château Cossieu-Coutelin appartient à la famille Quancard depuis 1977.

IDENTITÉ

Raison sociale: SCEA M&C QUANCARD

Propriétaire: Pierre Jean Larraqué

Directeur: Julien Salles

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 3.3 Ha

Âge moyen des vignes: 28 ans

Terroir / Géologie: Croupes graveleuses élevées

Encépagement en %: 52% Merlot, 48% de Cabernet Sauvignon

Vinification: Fermentation de 4 jours à froid et fermentation douce à 27° pendant 32 jours

Durée d'élevage, % Barriques neuves: Mis en barriques aussitôt la fermentation finie. Élevé 12 mois en barriques françaises dont 60% de barriques neuves

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Fermé

Vendredi: Fermé

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: Rue du Château , 33250 CISSAC-MEDOC

Coordonnées GPS: 45.225765 / -0.831662

Téléphone: +33557778888

Site internet: http://www.chevalquancard.com

Email: chevalquancard@chevalquancard.com

Facebook: http://facebook.com/chevalquancard1844



Château Coutelin Merville

Le château Coutelin-Merville est un Cru Bourgeois de Saint-Estèphe, qui fut classé en 1932 lors de la création du classement. Depuis plus d'un siècle, il est la propriété de la famille Estager, originaire de Corrèze depuis 1902.

En 1987, à la mort de Guy Estager, ses enfants reprennent l'exploitation :

- Bernard, expert-comptable qui a tout quitté pour reprendre le domaine et perpétuer la tradition familiale, non sans obtenir les diplômes nécessaires.

- François, qui apporte son appui inconditionnel et sa collaboration constante.

IDENTITÉ

Raison sociale: S.C.E.A. des VIGNOBLES Guy ESTAGER & Fils

Propriétaire: Guy ESTAGER & Fils

Directeur: Bernard ESTAGER

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 32 Ha

Âge moyen des vignes: 25 ans

Terroir / Géologie: Terroir argilo-calcaire

Encépagement en %: 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc

Vinification: traditionnelle

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 12 mois en fût dont 40% de bois neuf

Conduite du vignoble: traditionelle

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non
Visite privative possible: Non
Visite non privative: Non
Visite gratuite: Non
Visite payante: Non
Visite sans rendez-vous: Non
Visite avec rendez-vous: Non
Visite faite par le propriétaire: Non
Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé
Mardi: Fermé
Mercredi: Fermé
Jeudi: Fermé
Vendredi: Fermé
Samedi: Fermé
Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: Rue Marcel Verdier, 33180 SAINT-ESTEPHE
Coordonnées GPS: 45.238082 / -0.80194
Téléphone: +33556593210



Château De Côme

Pour Maurice Velge, l'aventure Château de Côme est la concrétisation d'un vieux rêve. "Mon père avait à Anvers, une cave merveilleuse avec principalement des vins du Médoc, raconte-t-il. Le monde du vin m'a toujours attiré et, lorsque l'opportunité d'acquérir des vignes s'est présentée, j'ai franchi le pas."

Le domaine appartenait, dans la première moitié du 19ème siècle, aux demoiselles de Côme qui lui avait donné leur nom.

Il compte aujourd'hui 11.5 hectares sur un beau terroir d'argilo calcaire. Le Château de Côme présente un encépagement de 45% cabernet sauvignon, 45% merlot, 10% petit verdot.

Une équipe compétente et dynamique entoure le Baron Velge. José Bueno est l'homme du vin, après 23 ans passés dans la société Baron Philippe de Rothschild. Il s'occupe aujourd'hui de Côme. " Je connais les techniques de pointe utilisées au service d'un premier Grand Cru classé, précise-t-il, où les détails même les plus infimes ont une importance capitale. Ici, ma responsabilité s'étend du vignoble au vin."

"Notre objectif, poursuit Maurice Velge, est de préserver le vignoble âgé qui assure une production concentrée et donne des vins riches. Les vendanges manuelles sont axées sur la recherche d'une maturité parfaite, parcelle par parcelle. Au cuvier, le choix s'est porté sur des cuves ciment pour pratiquer du sur-mesure. La grande qualité de la récolte permet de faire de bonnes macérations pour permettre au raisin d'exprimer tout son potentiel. Fermentation malolactique en barriques neuves sur la moitié de la récolte, soutirages manuels tous les 3 mois, collage au blanc d'œuf, élevage sur lies fines... Pour faire un grand vin, il faut lui donner les moyens de grandir le mieux possible, chaque détail compte, de l'entretien des vignes à l'élaboration des vins. C'est un vrai travail d'orfèvre".

Depuis le millésime 2018, Château de Côme est le premier vignoble de St-Estèphe à avoir obtenu la labélisation en Agriculture Biologique.

Guy Velge, à la tête du domaine depuis 2021, s'inscrit dans cet effort qualitatif dans le respect de la protection de l'environnement et de la biodiversité.

IDENTITÉ

Raison sociale: SCEA Château de Côme

Propriétaire: Famille Velge

Directeur: José Bueno

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 11.5 Ha

Âge moyen des vignes: 45 ans

Terroir / Géologie: Argilo-calcaire

Encépagement en %: 45% Cabernet sauvignon, 45% Merlot, 10% Petit Verdot

Vinification: Cuves ciments thermorégulée, macération pré-fermentaire à froid

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 12 à 14 mois, 30% de barriques neuves

Conduite du vignoble: Viticulture biologique

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 17:00

Mardi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 17:00

Mercredi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 17:00

Jeudi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 17:00

Vendredi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 17:00

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: Lieu-dit Les Pradines, 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.255179 / -0.812175

Téléphone: +33557750598

Site internet: http://www.chateaudecome.com

Email: come@chateaudecome.com



Château De Pez

Situé à l'ouest de la commune de Saint-Estèphe, le Château de Pez est l'une des plus anciennes propriétés de Saint-Estèphe.

Fondée au XVème siècle, elle a appartenu à différentes familles emblématiques dont la famille Pontac, fondatrice du Château Haut Brion. Son vignoble de 42ha est majoritairement constitué d'un plateau d'un seul tenant organisé en croupes parfaitement exposées autour du Château.

Depuis 1995, Pez est la propriété de Champagne Louis Roederer.

Un important programme de rénovation réalisé à la vigne comme au chai a permis de mettre en place de nouvelles pratiques dignes d'un Grand Cru Classé de Bordeaux.

Sous la direction de Nicolas Glumineau, Directeur Général de Pichon Comtesse, le Château de Pez connait aujourd'hui un véritable renouveau, offrant un grand vin qui se démarque à la fois par sa complexité aromatique, sa finesse et une structure parfaitement bien équilibrée.

Dans la continuité des efforts consentis depuis plus d'une décennie, la propriété lance, avec le millésime 2019, 2nd Pez. Juteux, fruité et gourmand, ce second vin possède également la puissance et le charme des vins de Saint-Estèphe. Véritable invitation à découvrir l'univers des vins de Château de Pez, il exprime tout son potentiel dès les premières années.

IDENTITÉ

Raison sociale: SC LA SALLE SAINT-ESTEPHE

Propriétaire: CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

Directeur: NICOLAS GLUMINEAU

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 44 Ha

Âge moyen des vignes: 25 ans

Terroir / Géologie: Sols composés de croupes de graves sur sous-sols argilo-calcaires

Encépagement en %: 54% Cabernet Sauvignon 40 Merlot 4% Cabernet franc 2% Petit Verdot

Vinification: Vinifications parcellaires en cuves bois et cuves inox tronconiques thermorégulées
Durée d'élevage, % Barriques neuves: Elevage en barriques de chêne français pendant 15 mois dont 50% de barriques neuves
Conduite du vignoble: Viticulture raisonnée, Certification HVE niveau 3

VISITES

Visite des installations techniques: Non
Visite à la vigne: Non
Visite privative possible: Non
Visite non privative: Non
Visite gratuite: Non
Visite payante: Non
Visite sans rendez-vous: Non
Visite avec rendez-vous: Non
Visite faite par le propriétaire: Non
Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé
Mardi: Fermé
Mercredi: Fermé
Jeudi: Fermé
Vendredi: Fermé
Samedi: Fermé
Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 33180 SAINT ESTEPHE - FRANCE,
Coordonnées GPS: 45.258614 / -0.789785
Téléphone: +33556591940
Site internet: http://www.chateaudepez.com
Email: contact@chateaudepez.com
Facebook: https://www.facebook.com/Chateaudepez/

Instagram: https://www.instagram.com/chateaudepez/



Château Domeyne

Situé au cœur du village, voisin du célèbre Grand Cru Classé Château Calon-Ségur, le vignoble du Château Domeyne bénéficie d'une situation privilégiée et d'un terroir typiquement Saint-Estèphe, composé de graves profondes et d'argiles tertiaires sur une terrasse de calcaire dite de Saint-Estèphe.

Sur ce terroir de prédilection, qui a valu à Château Domeyne un classement en Cru Bourgeois en 1932 puis en 2003, les vignes sont plantées à 60 % de Merlot noir et 40% de Cabernet Sauvignon. Ce fort pourcentage de merlot confère au vin de Château Domeyne une suavité et un fruité qui le rendent agréable dès sa jeunesse.

Depuis son rachat en 2018 par Vincent Ginestet, la propriété s'est agrandie, passant de 7 hectares à 9 hectares de vignes en production grâce à des replantations de parcelles. Le parcellaire est divisé en une soixantaine de parcelles répartie en 6 îlots principaux. La gestion de ces parcelles est conduite dans une approche bourguignonne comme autant de climats qui traduisent la grande diversité des terroirs. Enfant du pays et grand défenseur de la nature, Vincent Ginestet apporte au vignoble les meilleurs soins possibles dans le plus grand respect de l'environnement.

Après une restauration du vignoble permettant de révéler le meilleur potentiel de chaque parcelle, la famille Ginestet annonce des travaux d'envergure qui débuteront après les vendanges 2021 comprenant un nouveau cuvier ainsi que des bâtiments oenotouristiques.

IDENTITÉ

Propriétaire: Vincent et Natasha Ginestet

Directeur: Vincent Ginestet

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 9 Ha

Âge moyen des vignes: 35 ans

Terroir / Géologie: Graves profondes et d'argiles tertiaires sur une terrasse de calcaire dit de Saint Estèphe

Encépagement en %: 60% Merlot, 40% de Cabernet Sauvignon

Vinification: vendange manuelle

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 30% de barriques neuves

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Oui

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 17:00

Mardi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 17:00

Mercredi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 17:00

Jeudi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 17:00

Vendredi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 17:00

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 3 impasse Robert, 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.262692 / -0.774055

Téléphone: +33557750675

Site internet: http://www.domeyne.fr

Email: contact@domeyne.fr



Château Fleuron de Liot

Henri, Martine, Sylvain, Vincent NEGRIER, passionnés par leur métier, vous font découvrir leur suprenant nectar.

Lors de votre passage, vous tomberez sous le charme de l'accueil qui vous sera réservé. En toute simplicité, visites et dégustations vous seront commentées et vous comprendrez très vite que ce nectar est élaboré avec tout notre coeur et signé de nos tripes. Plus qu'un métier, une passion, pour un travail bien fait sur un terroir d'exception.

Le Château Moulin de Blanchon se situe sur la commune de Saint-Seurin-de-Cadourne, à 1 km au nord de Saint-Estèphe, à 10 km de Pauillac, à 50 km de Bordeaux, en bordure de l'estuaire de la Gironde, particulièrement bien exposé.

Cette exploitation produit en moyenne 150 000 bouteilles issues d'un encépagement noble (50 % Merlots, 49 % Cabernets Sauvignon et 1% de Petit Verdot).

Dans un esprit de tradition, nos vignes sont labourées.

La vinification s'effectue en fûts de chêne permettant d'élaborer un vin souple, corsé à souhait, développant un bouquet fin et remarquable.

IDENTITÉ

Raison sociale: Château Moulin de Blanchon

Propriétaire: M. & Mme Négrier Henri

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 6 Ha

Âge moyen des vignes: 45 ans

Terroir / Géologie: Graves / argilo-calcaires

Encépagement en %: 50% Merlot, 49% Cabernet sauvignon, 1% Petit Verdot

Durée d'élevage, % Barriques neuves: en fut de chêne pendant 12 mois

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Oui

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Oui

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Oui

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 19:00

Mardi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 19:00

Mercredi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 19:00

Jeudi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 19:00

Vendredi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 19:00

Samedi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 19:00

Dimanche: Ouvert

CONTACT

Adresse: 3 Rue des Cassaillons, 33180 Saint Seurin de Cadourne

Coordonnées GPS: 45.283336 / -0.804784

Téléphone: +33556593866

Portable: 0662383866

Site internet: https://chateau-moulin-de-blanchon.com/

Email: contact@chateau-moulin-de-blanchon.com



Château Fontaine de Pez

Fort de l'expérience réussie au Château Picourneau-Malvezin depuis 2013 ; Muriel et Jean-Dominique ont saisi l'opportunité qui s'est présentée en 2021 d'acquérir une parcelle de 23 ares au lieudit Pez ; à proximité immédiate de l'ancien lavoir communal que les Stéphanois appellent « Les Fontaines ». En ajoutant une nouvelle parcelle en fermage et une dernière récemment plantée; c'est un total de 0,75 hectares qui sera à terme exploité sur cette appellation communale mondialement renommée, dans le respect des traditions et du terroir.

IDENTITÉ

Raison sociale: CANALE Jean Dominique, Picourneau Malvezin

Propriétaire: Jean-Dominique CANALE

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 0.75 Ha

Encépagement en %: 50% cabernet sauvignon, 50% merlot

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 12 à 18 mois

Conduite du vignoble: Le désherbage chimique est proscrit au profit du labourage traditionnel par traction animale. La vigne est traitée en réaction modérée à l'apparition des maladies

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Fermé

Vendredi: Fermé

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 1 rue des Platanes, 33180 Vertheuil

Coordonnées GPS: 45.245913 / -0.76219

Téléphone: 0682992487

Email: contact@chateaupicourneaumalvezin.com

Instagram: https://www.instagram.com/chateaupicourneaumalvezin/?hl=fr



Château German Marbuzet

Au sud du lieu-dit de Montrose et juste à côté du village de Cos, on trouve les hameaux de German et de Marbuzet.

Une remarquable croix érigée par les fidèles du village en 1882 se situe entre les deux parties du vignoble de German et de Marbuzet.

Le nom Marbuzet viendrait du latin "marga", marne de "buxea", entouré de buis.

Le Château German Marbuzet est un vin au nez complexe, à la fois fruité et épicé avec des arômes de violettes.

La bouche est souple, équilibrée et persistante, elle révèle des notes de confiture de prune et de vanille.

IDENTITÉ

Raison sociale: SOCIETE FERMIERE DES GRANDS CRUS DE FRANCE

Propriétaire: SOCIETE FERMIERE DES GRANDS CRUS DE FRANCE

Directeur: Vincent CACHAU

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 11 Ha

Âge moyen des vignes: 30 ans

Terroir / Géologie: Sol : Argilo calcaire, Argilo graveleux, argilo sableux Sous-sol : Calcaire de St-Estèphe Eocène supérieur et Graves sableuses à gros galets

Encépagement en %: 40% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Vinification: Traditionnelle. Tri réception, extraction et macération raisonnées

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 12 mois

Conduite du vignoble: Certification en HVE3 depuis le millésime 2019

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Fermé

Vendredi: Fermé

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: Loquey, Route de Troupian, 33180 SAINT-SEURIN-DE-CADOURNE

Coordonnées GPS: 45.291167 / -0.803128

Site internet: http://www.crusetdomainesdefrance.com

Email: cdfcontact@crusetdomainesdefrance.com

Instagram: https://www.instagram.com/crus_et_domaines_de_france/



Château Graves de Pez

Le Château Graves de Pez est le fruit du travail de Paul et Paulette BUSSIER, deux passionnés de la vigne, issu d'une vieille famille du cognac (viticulteurs depuis 1911). En 1960, à la demande de la famille Tesseron, ils s'installèrent à Saint-Estèphe pour s'occuper du Château Lafon-Rochet (4° grand cru classé).
Pendant 35 ans ils dirigèrent ce grand domaine et acquirent quelques parcelles pour eux même.
En 2002, Paul BUSSIER disparaît et ses enfants prennent le relais.

Maxime SAINT MARTIN n'a que 21 ans lorsqu'il décide fin 2008 de racheter le vignoble à ses oncles.
En 2009, il fait ses premières vendanges avec le concours des œnologues Jacques et Eric BOISSENOT, sous l'œil bienveillant de son père viticulteur à Lamarque (Château Vieux Gabarey – Haut MEDOC – Cru Artisan).

Avec ses 3 hectares, Maxime est l'un des plus jeunes viticulteurs de Saint-Estèphe.

IDENTITÉ

Raison sociale: Maxime SAINT-MARTIN

Propriétaire: Maxime SAINT-MARTIN

Directeur: Maxime SAINT-MARTIN

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 3 Ha

Âge moyen des vignes: 45 ans

Terroir / Géologie: Graves

Encépagement en %: 60% Cabernets, 38% Merlot, 2% Petit Verdot

Vinification: Traditionnelle en cuves inox thermorégulées

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 1 an en barriques dont 30 % neuves

Conduite du vignoble: Traditionnelle

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Fermé

Vendredi: Fermé

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 101 rue principale, 33460 LAMARQUE

Coordonnées GPS: 45.260787 / -0.772717

Site internet: http://www.gravesdepez.com

Email: maximesaintmartin@laposte.net

Facebook: https://www.facebook.com/gravesdepez

Instagram: https://www.instagram.com/maximesaintmartin/?hl=fr



Château Haut Baron

Le château Haut Baron est un exploitation familiale de 15 ha dirigée par Christine et Thierry Baron depuis 1989.
Le vignoble s'étend sur les communes de Vertheuil et Saint-Sauveur pour le Haut-Médoc et Saint-Estèphe.
La vinification se fait de façon traditionnelle en cuve inox.
Le vin est élevé en barriques entre 12 et 18 mois suivant les millésimes.

Christine et Thierry vous accueillent à Saint-Estèphe, au cœur des vignobles du Médoc, dans leur chambre d'hôte.

IDENTITÉ

Propriétaire: Christine et Thierry BARON

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 1.3 Ha

Terroir / Géologie: Graves et argilo calcaires

Encépagement en %: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Durée d'élevage, % Barriques neuves: Entre 18 et 24 mois, 50% barriques neuves

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Oui

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Oui

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Ouvert

Mardi: Ouvert

Mercredi: Ouvert

Jeudi: Ouvert

Vendredi: Ouvert

Samedi: Ouvert

Dimanche: Ouvert

CONTACT

Adresse: 34 rue Edouard Herriot , 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.265923 / -0.796183

Téléphone: +33608047827

Email: scea.baron@wanadoo.fr



Château Haut Beauséjour

Le domaine, qui compte environ 10 hectares de vignes, appartenait au groupe Champagne Louis Roederer depuis 1992. Il a été racheté en 2017 par Pierre Rousseau, président de Rapido Group, l'un des principaux fabricants de camping-cars en Europe, qui avait déjà racheté Château Laffitte Carcasset.

IDENTITÉ

Propriétaire: Pierre ROUSSEAU

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 10 Ha

Âge moyen des vignes: 25 ans

Terroir / Géologie: Graves calcaires

Encépagement en %: 80% Merlot et 20% Cabernet-Sauvignon

Vinification: Vinifié en cuve béton et équipé d'un système de thermorégulation

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 12 mois : 40% de barriques neuves

Conduite du vignoble: Traditionnel - Guyot double taille Poussard

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Fermé

Vendredi: Fermé

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: , 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.26481 / -0.771782



Château Haut Coteau

Plusieurs générations se succèdent à la tête de notre domaine familial. Niché sur les hauteurs de Saint Estèphe, au lieu dit "Saint Corbian", nous évoluons dans un espace naturel unique ! Entre vignes, pâturages, estuaire et marais... Une expérience que nous sommes heureux de partager en famille, mais aussi, et surtout avec vous !

IDENTITÉ

Raison sociale: SCEA CHÂTEAU HAUT CÔTEAU

Propriétaire: BROUSSEAU BERNARD

Directeur: BROUSSEAU FREDERIC

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 19.5 Ha

Âge moyen des vignes: 45 ans

Terroir / Géologie: Argilo-calcaire Graveleux Argilo-calcaire Graveleux

Encépagement en %: 40% Merlot 40% Cabernet Sauvignon 20% Cabernet Franc

Vinification: Fermentation et macération en cuves inox. Elevage en barriques, et/ou amphore

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 18 Mois - 40% barriques neuves

Conduite du vignoble: Agriculture raisonnée - HVE 3

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Oui

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Oui

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Oui

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 09:30 - 12:00 et 14:00 - 18:00

Mardi: 09:30 - 12:00 et 14:00 - 18:00

Mercredi: 09:30 - 12:00 et 14:00 - 18:00

Jeudi: 09:30 - 12:00 et 14:00 - 18:00

Vendredi: 09:30 - 12:00 et 14:00 - 18:00

Samedi: 09:30 - 12:00 et 14:00 - 18:00

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: Adresse administrative:, 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.268631 / -0.789715

Téléphone: +33556593984

Site internet: http://www.chateauhautcoteau.com/

Email: chateau.haut-coteau@wanadoo.fr

Facebook: https://www.facebook.com/hautcoteau



Château Haut-Marbuzet

Né en 1848 du morcellement des Domaines de la famille Mac-Carthy, le Château Haut-Marbuzet connut le début de sa gloire en 1952, quand Hervé Duboscq en devint propriétaire.
Elle se poursuivit en 1988, quand son fils Henri acheta le Château Mac-Carthy enclavé dans son terroir.
Elle fut complète en 1997, quand le vignoble rénové atteignit l'âge idéal.
Dès lors, ces deux magnifiques domaines n'en firent plus qu'un. La marque Mac-Carthy fut utilisée pour la commercialisation des vins issus des vignes les plus jeunes.

IDENTITÉ

Raison sociale: SOCIETE FERMIERE H.DUBOSCQ & FILS

Propriétaire: GFA H.DUBOSCQ & FILS

Directeur: Henri DUBOSCQ

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 75 Ha

Âge moyen des vignes: 30 ans

Terroir / Géologie: Graves gunziennes sur sous sol argilo calcaire

Encépagement en %: 40% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

Vinification: Traditionnelle

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 15 mois - 100% barriques neuves

Conduite du vignoble: Agriculture raisonnée en réflexion bio

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Oui, à partir de 25 €

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 09:30 - 12:00 et 14:00 - 18:00

Mardi: 09:30 - 12:00 et 14:00 - 18:00

Mercredi: 09:30 - 12:00 et 14:00 - 18:00

Jeudi: 09:30 - 12:00 et 14:00 - 18:00

Vendredi: 09:30 - 12:00 et 14:00 - 18:00

Samedi: 09:30 - 12:00 et 14:00 - 18:00

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 1 Rue Saint Vincent, 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.238106 / -0.767151

Téléphone: +33556593054

Site internet: http://www.larobefendue.com

Email: infos@haut-marbuzet.net



Château L'Argilus du Roi

Créé en 1996 par un ancien vinificateur des domaines ROTHSCHILD à Pauillac, L'ARGILUS du ROI s'est enrichi des ses bâtiments contemporains autour de ses 5 hectares de vignes en 2004.

Acheté majoritairement en 2010 par le Groupe ARINC SA, entreprise de l'Aéronautique et de la Défense, dont son Président Martial MIGNET, pilote et passionné de viticulture assure aujourd'hui la direction de la propriété, ce château situé sur les terroirs nobles de St ESTEPHE, poursuit l'alliance de la tradition et de la modernité.

Des cuves en inox thermo-régulées et un chai d'élevage climatisé hébergeant chaque année 40% de barriques en bois neuf de chêne français, démontre la poursuite de l'attention portée à une vendange manuelle et un tri très sélectif permettant la vinification par cépages des plus belles grappes obtenues avec une agriculture traditionnelle et raisonnée des parcelles.

Classé parmi les plus petits châteaux de l'appellation, cette pépite produit un nombre limité de bouteilles de son seul grand vin et revendique chaque année, une élégance et une qualité digne de ses grands voisins.

IDENTITÉ

Raison sociale: SCEA L'Argilus du Roi

Propriétaire: Martial MIGNET

Directeur: Martial MIGNET

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 5 Ha

Âge moyen des vignes: 35 ans

Terroir / Géologie: Graves Argilo - Calcaires

Encépagement en %: 55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Vinification: Traditionnelle en cuves inox thermo- régulées

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 12 mois en barriques de chêne français avec 40% de barriques neuves chaque année

Conduite du vignoble: Agriculture raisonnée, travail des sols et vendanges manuelles

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Oui

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Ouvert

Mardi: Ouvert

Mercredi: Ouvert

Jeudi: Ouvert

Vendredi: Ouvert

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 1 rue du Brame Hame - Leyssac, 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.247275 / -0.789109

Téléphone: 07.67.14.47.90

Portable: 06.84.69.73.85

Site internet: http://www.chateaulargilusduroi.fr

Email: o.carpio@chateaulargilusduroi.fr



Château L'Insouciance

Créé en 2009, Château l'Insouciance était jusqu'alors composé d'une parcelle unique de 1,80 Ha et il Il faisait partie des productions les plus confidentielles de l'appellation. Son terroir de graves profondes donne naissance à des vins mariant tout à la fois puissance et élégance.

Depuis la reprise fin septembre 2023 par Caroline et Fabien Rycroft, le vignoble s'est enrichi de nouvelles parcelles à fort potentiel qualitatif pour atteindre désormais près de 3,50 Ha en appellation Saint-Estèphe.

Sous le conseil de Thomas Duclos et avec une équipe animée par une vision ambitieuse, le domaine met tout en œuvre pour exprimer la quintessence des remarquables terroirs de la propriété (absence d'herbicides, travaux mécaniques au vignoble, vendanges manuelles, tri ultra sélectif, élevage en foudre, ...etc).

Le construction d'un nouveau chai très performant prévue en 2026 répondra plus encore à la volonté des propriétaires de produire de très grands vins.

Château l'Insouciance aspire à devenir une véritable pépite de Saint-Estèphe.

IDENTITÉ

Raison sociale: SCEA Château l'Insouciance

Propriétaire: CAROLINE ET FABIEN RYCROFT

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 3.3 Ha

Âge moyen des vignes: 45 ans

Encépagement en %: 59% Cabernet Sauvignon 32% Merlot 9% Cabernet Franc

Vinification: Vendanges manuelles, vinification traditionnelle en cuve inox

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 12 mois en barriques chênes français

Conduite du vignoble: Lutte raisonnée, travail du sol mécanique, effeuillage, vendanges vertes

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Fermé

Vendredi: Fermé

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 17 Rue de Lestage,

Coordonnées GPS: 45.291736 / -0.793918

Téléphone: 0623614398

Site internet: http://www.chateaulinsouciance.com/

Email: chateaulinsouciance@gmail.com



Château La Commanderie

Le nom de La Commanderie a été donné à ce domaine par autorisation ministérielle sous Napoléon III.
Si les fondations du Château datent de l'époque de la Commanderie des Templiers, l'édifice actuel a été entièrement reconstruit après la Révolution.
Ce Cru Bourgeois a été racheté en 1957 par Monsieur Gabriel MEFFRE et est depuis 1996 exploité par son fils Claude, également propriétaire du Château Plantey à Pauillac.
Le vignoble est principalement situé sur la plus haute croupe de Saint-Estèphe, légèrement incliné vers la Gironde, et de ce fait admirablement exposé.
Il est cultivé sur des sols composés de grosses graves quaternaires et de galets ronds reposant sur un sous-sol riche en sable argilo-calcaire.

IDENTITÉ

Raison sociale: E.A.R.L. CHÂTEAU LA COMMANDERIE

Propriétaire: Famille O'Connor

Directeur: Julien Brustis

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 13 Ha

Âge moyen des vignes: 27 ans

Terroir / Géologie: Graves GARONNAISES

Encépagement en %: 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon

Vinification: Traditionnelle

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 12 mois, 30% barriques neuves

Conduite du vignoble: Agriculture raisonnée

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non
Visite privative possible: Non
Visite non privative: Non
Visite gratuite: Oui
Visite payante: Non
Visite sans rendez-vous: Non
Visite avec rendez-vous: Oui
Visite faite par le propriétaire: Oui
Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Ouvert
Mardi: Ouvert
Mercredi: Ouvert
Jeudi: Ouvert
Vendredi: Ouvert
Samedi: Fermé
Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 1 Route Sainte-Afrique, 33180 SAINT-ESTEPHE
Coordonnées GPS: 45.241721 / -0.787024
Téléphone: +33556593230
Email: contact@lacommanderie-saint-estephe.com



Château La Croix de Marbuzet

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 7 Ha

Âge moyen des vignes: 30 ans

Encépagement en %: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Conduite du vignoble: Traditionnelle

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Fermé

Vendredi: Fermé

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 8 rue du 8 mai, 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.239337 / -0.770866

Téléphone: +33556415324

Email: chateausaint-bonnet@orange.fr



Château La Croix de Pez

Depuis 2014, ce vignoble de 7 hectares familial est cultivé, récolté et vinifié par la nouvelle génération.

Marie Guyonnaud : 06 87 20 32 85

Cyril Fremy : 06 08 83 31 57

IDENTITÉ

Raison sociale: SARL Domaine La Croix de Pez

Propriétaire: Famille Guyonnaud

Gérant: Marie Guyonnaud

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 7 Ha

Âge moyen des vignes: 20 ans

Terroir / Géologie: Argilo-graveleux

Encépagement en %: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Vinification: Traditionnelle

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 12 mois en barriques 20%neuves

Conduite du vignoble: Travail du sol, Lutte raisonnée

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Oui

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Oui

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Oui

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Fermé

Vendredi: Fermé

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 6 rue du Médoc, 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.246492 / -0.788162

Téléphone: 06 87 20 32 85

Portable: 06 08 83 31 57



Château La Haye

Château La Haye est l'une des plus anciennes propriétés viticoles de Saint-Estèphe.
Elle restera au sein de la même famille durant 370 ans.
Vous pourrez découvrir son vignoble datant pour les premiers pieds de 1557, dont une partie des parcelles se trouve devant le château. C'est une demeure pleine de charme et de légendes qui vous attend.
L'histoire raconte qu'elle abrita les rendez-vous galants du roi Henri II et de Diane de Poitiers lors de leurs parties de chasse. Le monogramme royal H et D entrelacés est ainsi gravé dans la pierre du Château et orne désormais l'habillage de nos vins.

IDENTITÉ

Raison sociale: SC Château la Haye

Propriétaire: CARDON Chris

Directeur: BOULANGER Frédéric

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 23 Ha

Âge moyen des vignes: 40 ans

Terroir / Géologie: Graves Profondes et Graves Argileuses

Encépagement en %: 50% Merlot ; 40% Cabernet Sauvignon ; 5% Petit Verdot ; 4% Cabernet Franc ; 1% Malbec

Vinification: Vinication thermo régulée avec remontages en cuves inox

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 100 % en barriques dont 46 % neuves : 12 à 18 mois

Conduite du vignoble: Raisonnée - HVE3

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non
Visite privative possible: Non
Visite non privative: Non
Visite gratuite: Non
Visite payante: Non
Visite sans rendez-vous: Non
Visite avec rendez-vous: Non
Visite faite par le propriétaire: Non
Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé
Mardi: Fermé
Mercredi: Fermé
Jeudi: Fermé
Vendredi: Fermé
Samedi: Fermé
Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 1 rue de Saint-Affrique, Leyssac, , 33180 SAINT-ESTEPHE
Coordonnées GPS: 45.24168 / -0.787009
Téléphone: +33556593218
Site internet: http://www.chateaulahaye.com
Email: info@chateaulahaye.com
Facebook: https://www.facebook.com/ChateauLaHaye1557
Instagram: https://www.instagram.com/chateaulahaye1557



Château La Rose Brana

La famille Ollier labourait ses vignes quand lui vint le nom de sa modeste propriété.
Elle se trouvait alors sur la parcelle nommée Brana (étymologiquement : petite clairière / endroit où il fait bon vivre) qui était bordée de rosiers rouges en fleurs.
Depuis, la petite propriété s'est agrandie et s'étend à présent sur 32 hectares dont 25 d'un seul tenant.
Cinq générations se sont succédées mais c'est aujourd'hui, depuis juin 2024, MARTIN Jean-Marc et MARTIN Baptiste qui en sont les propriétaires. Sur le terroir exceptionnel de Saint-Estèphe, les méthodes de travail alliant savoir-faire ancestral, tradition et modernité, permettent d'élaborer des vins structurés, de belle présence tannique, au bouquet complexe et des notes de fruits rouges.

IDENTITÉ

Propriétaire: MARTIN Jean-Marc et Baptiste

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 24 Ha

Âge moyen des vignes: 35 ans

Terroir / Géologie: Graves et argilo-calcaire

Encépagement en %: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Vinification: 6 mois cuves acier revétu Epoxy

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 12 mois minimum en barriques de chênes français - 30% bois neuf

Conduite du vignoble: Raisonnée

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 09:30 - 12:30 et 13:30 - 16:30

Mardi: 09:00 - 12:30 et 13:30 - 16:30

Mercredi: 09:00 - 12:30 et 13:30 - 16:30

Jeudi: 09:00 - 12:30 et 13:30 - 16:30

Vendredi: 09:00 - 12:30 et 13:30 - 16:30

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 10 Rue de la Gare - Leyssac, 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.239209 / -0.788292

Téléphone: 05 56 41 97 29

Portable: 06 81 36 06 16

Email: contact@rosebrana.com

Facebook: http://www.facebook.com/chateau.brana



Château Laffitte Carcasset

Chartreuse du XVIIIe entourée de vignes plantées au milieu du plateau graveleux de Saint-Estephe, le Château Laffitte Carcasset produit un vin depuis 1781, date à laquelle Monsieur Jean Laffitte, procureur du roi, achète le domaine et constitue le vignoble. En 1955, le vicomte Pierre de Padirac acquiert la propriété. Le vignoble s'agrandit et de nombreuses améliorations techniques sont apportées pour un bon élevage du vin.

En décembre 2016, la famille de Padirac a vendu la propriété à Monsieur Pierre Rousseau. Une nouvelle ère pour le domaine commence donc avec une volonté de développer la qualité et la renommée des vins.

IDENTITÉ

Raison sociale: SC DOMEC

Propriétaire: M. Rousseau Pierre

Directeur: M. Maussire Pierre

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 35 Ha

Âge moyen des vignes: 40 ans

Terroir / Géologie: Graves garonnaises 25 Ha et argilo-calcaire 5 Ha

Encépagement en %: 50% Cabernet Sauvignon 45% Merlot 3% Petit Verdot 2% cabernet franc

Vinification: Début de fermentation alcoolique à froid, macération de 4-5 semaines, extraction par délestages

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 12 mois en barriques dont 30% de neuves

Conduite du vignoble: Lutte raisonnée

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Oui, à partir de 9 €

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 09:00 - 12:30 et 13:30 - 18:00

Mardi: 09:00 - 12:30 et 13:30 - 18:00

Mercredi: 09:00 - 12:30 et 13:30 - 18:00

Jeudi: 09:00 - 12:30 et 13:30 - 18:00

Vendredi: 09:00 - 12:30 et 13:30 - 18:00

Samedi: 09:00 - 12:30 et 13:30 - 18:00

Dimanche: Ouvert

CONTACT

Adresse: , 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.252288 / -0.780621

Téléphone: +33556593432

Portable: 0681704078

Site internet: http://www.laffittecarcasset.com

Email: contact@laffittecarcasset.com

Facebook: https://www.facebook.com/ChateauLaffitteCarcasset



Château Lafon Rochet

Le Château Lafon-Rochet compte parmi les plus anciens vignobles de Saint-Estèphe. Dès 1557, la famille de Leyssac y pressent le potentiel exceptionnel de ces sols graveleux pour y implanter de la vigne. Le domaine tire alors son nom du lieu-dit La Rochette, en référence à son sol extrêmement caillouteux.

En 1650, le mariage d'Antoinette de Guillemottes avec Étienne Lafon, conseiller du roi au Parlement de Bordeaux, ouvre une nouvelle ère : le vignoble s'agrandit et se regroupe autour du Château. Les armes de la famille de Lafon ornent encore aujourd'hui ses capsules. Rebaptisé Lafon-Rochet, le domaine est à la fin du XVIIIe siècle le troisième de Saint-Estèphe par sa taille.

En 1855 vient la consécration : Lafon-Rochet est classé 4^{e} Grand Cru et devient l'un des cinq Grands Crus Classés de l'appellation. À la fin du XIXe siècle, Frédéric Audon, alors propriétaire du Château Lafon-Rochet et de son voisin direct, Château Ladouys, y fait édifier une chapelle surmontée d'un réservoir qui alimente le Château en eau courante, une prouesse pour l'époque. Cette chapelle inspire le nom du second vin, Les Pèlerins de Lafon-Rochet. Puis la propriété connaît une période de flottement.

1960 signe le renouveau avec l'arrivée de la famille Tesseron : le vignoble est replanté en majorité de Cabernet Sauvignon et une chartreuse est construite sur les ruines de l'ancienne demeure. En 2000, ses façades se parent de jaune ocre, couleur devenue l'emblème de celle qu'on surnomme « la pépite du Médoc ». Un cuvier moderne en forme d'église voit le jour en 2016, puis plus de 5 000 arbres et arbustes sont plantés en 2020 pour créer des corridors de biodiversité et connecter le cœur du vignoble à la zone Natura 2000 qui entoure la propriété.

En 2021, la famille Lorenzetti, déjà propriétaire du Château Lilian Ladouys, du Château Pédesclaux, Grand Cru Classé de Pauillac, et copropriétaire du Château d'Issan, Grand Cru Classé de Margaux, acquiert le domaine et vient recréer un ensemble similaire de propriétés un siècle après la famille Audon.

Depuis le millésime 2024, Lafon-Rochet est certifié en agriculture biologique, concrétisant ainsi son engagement en faveur du vivant.

Félix Pariente-Lorenzetti en assure aujourd'hui la Présidence. Présent aux côtés de la famille depuis 2008, Vincent Bache-Gabrielsen en est le Directeur Général.

Le vin du Château Lafon-Rochet exprime toute la noblesse de ses graves profondes et argileuses. Le grand vin, porté par 65 % de Cabernet Sauvignon, conjugue fraîcheur et puissance, avec une

texture crayeuse et une longueur en bouche qui définit les Grands Vins.

Les Pèlerins de Lafon-Rochet sont une porte d'entrée dans l'univers de la propriété, présentant un vin accessible et gourmand, alliant fruit éclatant, fraîcheur et structure.

Poussez les grilles du Château et venez découvrir cinq siècles d'histoire, verre en main.

IDENTITÉ

Raison sociale: Château Lafon-Rochet

Propriétaire: Famille Lorenzetti

Directeur: Vincent Bache-Gabrielsen

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 42 Ha

Âge moyen des vignes: 38 ans

Terroir / Géologie: Graves profondes et graves sur argiles

Encépagement en %: 48% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3.5% Cabernet Franc, 3.5% Petit Verdot

Vinification: Cuves bétons et cuves inox, thermorégulées

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 12 mois en barriques minimum

Conduite du vignoble: Agriculture raisonnée

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Oui

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Oui

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 09:30 - 13:00 et 13:30 - 18:00

Mardi: 09:30 - 13:00 et 13:30 - 18:00

Mercredi: 09:30 - 13:00 et 13:30 - 18:00

Jeudi: 09:30 - 13:00 et 13:30 - 18:00

Vendredi: 09:30 - 13:00 et 13:30 - 18:00

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: Blanquet Ouest , 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.229387 / -0.787797

Téléphone: +33556593206

Portable: +33761226980

Site internet: http://www.lafon-rochet.com

Email: visites@lafon-rochet.com

Facebook: https://www.facebook.com/lafonrochet1855

Twitter: http://twitter.com/Lafonrochet

Instagram: https://www.instagram.com/chateau_lafonrochet/



Château Lalande de Pez

IDENTITÉ

Propriétaire: Jean-François BOUILLEAU

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 4 Ha

Encépagement en %: 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Fermé

Vendredi: Fermé

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 15, Rue des églantiers, 33180 Vertheuil

Coordonnées GPS: 45.248435 / -0.851445

Email: bouilleau.jean-francois@wanadoo.fr



Château Lavillotte

Pendant de très nombreuses années cette propriété fut prospère mais la superficie avait considérablement diminuée au cours du XXème siècle à la suite de la gelée hivernale de 1956.

Le vignoble a été entièrement restructuré et reconstitué, les bâtiments ont été rénovés afin de redonner les lettres de noblesse à ce cru excellemment noté dans tous les classements par des dégustateurs renommés.

Le village de VERTHEUIL abrite une église romaine du XIème siècle. La Propriété et le domaine est proche également du site archéologique de BRION.

IDENTITÉ

Raison sociale: SCEA DES DOMAINES PEDRO

Propriétaire: SCEA DES DOMAINES PEDRO

Gérant: Jacques PEDRO

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 12 Ha

Âge moyen des vignes: 25 ans

Terroir / Géologie: Graveleux avec sous sol Argilo Calcaire

Encépagement en %: 70% Cabernet Sauvignon, 30% de Merlot

Vinification: Méthode de vinification traditionnelle avec maîtrise des températures par thermorégulation

Durée d'élevage, % Barriques neuves: Entonnage très tôt et conservation 12 à 14 mois en barriques renouvelées à 40% tous les ans

Conduite du vignoble: Façons culturales classiques raisonnées Exploitation classée HVE 3 niveau 3 en 2022 et niveau 4 en 2024

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Oui

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Oui

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Oui

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 09:00 - 11:30 et 13:30 - 16:30

Mardi: 09:00 - 11:30 et 13:30 - 16:30

Mercredi: 09:00 - 11:30 et 13:30 - 16:30

Jeudi: 09:00 - 11:30 et 13:30 - 16:30

Vendredi: 09:00 - 11:30 et 13:30 - 16:30

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 8, rue Lamartine ,

Coordonnées GPS: 45.252867 / -0.821775

Téléphone: +33556733210

Site internet: http://www.domaines-pedro.fr

Email: lesdomainespedro@orange.fr

Facebook: http://facebook.com/scea.domainespedro

Instagram: https://www.instagram.com/lesdomainespedro/



Château Le Boscq

La renommée du Château Le Boscq remonte à la conquête du vignoble médocain : en 1749, Thomas Barton devient fermier du Château Le Boscq. Son travail mène à des vins dont la qualité sera toujours reconnue, parfois même comme Cru Classé, lors des différents classements établis dès le XVIIIe siècle. À la fin du XIXe siècle, Jean Grazilhon dont l'aïeul était régisseur sous Thomas Barton, devient propriétaire du domaine. Il fait bâtir en 1891 le château actuel, demeure majestueuse dominant l'Estuaire de la Gironde. Il apporte un soin tout particulier à la propriété, ouvrant la voie à sa reconnaissance comme Cru Bourgeois en 1932. C'est avec la même ténacité et la même passion que les équipes DOURTHE sont parvenues à donner toute sa grandeur au Château Le Boscq, classé Cru Bourgeois Exceptionnel au classement de 2020. Grâce à sa proximité de l'Estuaire, le Château Le Boscq expédiait autrefois ses vins en barriques en remontant la Gironde en gabarres jusqu'au port de Bordeaux. Cette tradition révolue est évoquée désormais sur les étiquettes par une gabarre, symbole de la propriété.

IDENTITÉ

Propriétaire: VIGNOBLES DOURTHE

Directeur: Pénélope GODEFROY

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 20 Ha

Âge moyen des vignes: 22 ans

Terroir / Géologie: Croupes élevées et profondes de graves garonnaises, associées à l'argile

Encépagement en %: 53% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5.5% Petit Verdot, 1.5% Cabernet Franc

Vinification: Traditionnelle en lots séparés, cuves inox thermorégulées de petite capacité

Durée d'élevage, % Barriques neuves: Sur lies fines, 12 à 14 mois, 45% fûts neufs

Conduite du vignoble: Production intégrée

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Fermé

Vendredi: Fermé

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: Château le Boscq, 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.27317 / -0.782317

Téléphone: +33556355300

Site internet: http://www.dourthe.com/chateau/2-chateau-le-boscq

Email: contact@dourthe.com

Facebook: https://www.facebook.com/dourthe.bordeaux

Instagram: https://www.instagram.com/dourthe.bordeaux/

Linkedin: https://www.linkedin.com/company/maisondourthe/



Château Le Crock

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 XVIIIe siècle, entouré de vignes quadragénaires plantées sur des graves.
Vous profiterez d'un panorama exceptionnel sur le parc et son étang.

IDENTITÉ

Raison sociale: SC Domaines Cuvelier

Propriétaire: Famille Cuvelier

Directeur: Sara Lecompte Cuvelier

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 32 Ha

Âge moyen des vignes: 45 ans

Terroir / Géologie: Graves garonnaises, sous-sol argilo-sableux

Encépagement en %: 56% cabernet sauvignon, 33% merlot, 6% cabernet franc & 5% petit verdot

Vinification: Vendanges manuelles et sélection semi-parcellaire. Bioprotection de la vendange anvec des levures non-saccharomyces. Fermentation alcoolique avec levures sélectionnées et fermentation malolactique en barriques neuves.

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 14 à 18 mois en barriques de chêne français (30% neuves, 70% d'un vin)

Conduite du vignoble: Taille traditionnelle en guyot double. Travail du sol intégral et confusion sexuelle

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Oui

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Oui, à partir de 15 €

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Oui

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 10:00 - 13:00 et 14:00 - 17:30

Mardi: 10:00 - 13:00 et 14:00 - 17:30

Mercredi: 10:00 - 13:00 et 14:00 - 17:30

Jeudi: 10:00 - 13:00 et 14:00 - 17:30

Vendredi: 10:00 - 13:00

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 1 Rue Paul Amilhat, 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.238647 / -0.771966

Téléphone: +33556597305

Site internet: https://chateaulecrock.fr/

Email: visite@chateaulecrock.fr

Facebook: http://facebook.com/bienvenueaucrock/



Château Le Trale

Le Trale correspond aux parcelles classées en appellation Saint-Estèphe du Château Maurac. Il s'agit de la plus petite propriété de l'appellation avec une surface de seulement 0,15 hectares. La production annuelle est d'environ 900 bouteilles. Le style des vins s'articule autour de la recherche de pureté du fruit et de l'élégance du toucher de bouche.

IDENTITÉ

Raison sociale: SCEA Château Maurac

Propriétaire: Claude GAUDIN et Patrick LEROY

Directeur: Claude GAUDIN

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 0.15 Ha

Âge moyen des vignes: 25 ans

Terroir / Géologie: Graves

Encépagement en %: 100% Merlot

Vinification: Vinification traditionnelle sans intrants œnologiques, vendanges manuelles suivies d'un tri sur table. Conduite de la fermentation en cuves thermorégulées, permettant ainsi le respect et l'expression du fruit. Fermentation alcoolique autour de 26-28°C Macération de 3 à 5 semaines. Assemblage après élevage.

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 15 à 18 mois sans soutirage. Elevé en barriques dont environ 30% en barriques neuves.

Conduite du vignoble: Viticulture raisonnée: : maîtrise des rendements par une taille raisonnée et respect du vignoble par une protection sanitaire modérée.

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Oui

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 10:00 - 12:00 et 14:00 - 17:00

Mardi: 10:00 - 12:00 et 14:00 - 17:00

Mercredi: 10:00 - 12:00 et 14:00 - 17:00

Jeudi: 10:00 - 12:00 et 14:00 - 17:00

Vendredi: 10:00 - 12:00 et 14:00 - 17:00

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: , 33180 SAINT-SEURIN-DE-CADOURNE

Coordonnées GPS: 45.282712 / -0.802156

Téléphone: +33557880764

Portable: 0617779027

Site internet: http://www.chateau-maurac.com/

Email: claude.gaudin@chateau-maurac.com



Château Léo de Prades / Le Marquis de Saint-Estèphe

Propriété de la cave, ce château de 15 hectares produit un vin caractéristique de l'appellation, puissant, fin et se révélant après quelques années de garde.

Depuis 2013, nos équipes ont mis en place une démarche de développement durable : suppression des insecticides, diminution des désherbants chimiques au profit du labour, utilisation de compost organique.

Le millésime 2019 du Château Léo de Prades est labellisé HVE3.

IDENTITÉ

Raison sociale: Marquis de Saint-Estèphe & Châtellenie de Vertheuil Réunis

Directeur: Stéphane LEPOITEVIN

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 26 Ha

Âge moyen des vignes: 45 ans

Encépagement en %: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Vinification: Méthode traditionnelle

Durée d'élevage, % Barriques neuves: Élevage pendant 12 mois en fûts de chêne (30% de fûts neufs chaque année)

Conduite du vignoble: Développement traditionnel + durable (laboure, pas d’insecticides chimiques, utilisation de compost organique)

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non
Visite privative possible: Non
Visite non privative: Non
Visite gratuite: Non
Visite payante: Non
Visite sans rendez-vous: Oui
Visite avec rendez-vous: Non
Visite faite par le propriétaire: Non
Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 10:00 - 12:00 et 14:00 - 16:00
Mardi: 10:00 - 12:00 et 14:00 - 16:00
Mercredi: 10:00 - 12:00 et 14:00 - 16:00
Jeudi: 10:00 - 12:00 et 14:00 - 16:00
Vendredi: 10:00 - 12:00 et 14:00 - 16:00
Samedi: Fermé
Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: Le Marquis de Saint-Estèphe, 33180 SAINT-ESTEPHE
Coordonnées GPS: 45.2495 / -0.7868
Téléphone: +33556733530
Site internet: http://www.marquis-saint-estephe.fr
Email: marquis.st.estephe@wanadoo.fr
Facebook: https://www.facebook.com/MarquisChatellenieReunis



Château Lilian Ladouys

Ancienne dépendance de la seigneurie de Lafite, le domaine est attesté dès 1564 comme un ensemble de vignes et de terres dont le nom, La Douys, signifie « la source » en gascon, en référence à celle qui coulait en contrebas de la colline abritant le Château.

Au XVIIIe siècle, la famille Barre s'installe à La Douys et, en quatre générations, transforme une simple chartreuse d'Aquitaine en véritable château. Épargnée par la Révolution, la propriété continue de s'embellir : sous Napoléon III, deux tours sont érigées, coiffées d'ardoise et marquées des initiales AB pour Auguste Barre et CL pour Château Ladouys. Dès 1850, le guide Cocks et Féret salue la délicatesse et le bouquet de ses vins et le cite parmi les crus remarquables de Saint-Estèphe. Le domaine est classé parmi les Crus Bourgeois du Médoc en 1932.

En 1989, Christian Thiéblot acquiert le domaine et le renomme en l'honneur de son épouse : Château Lilian Ladouys est né. Le succès est immédiat dès le premier millésime, avec un vin qui tutoie la qualité des Crus Classés.

En 2008, Jacky et Françoise Lorenzetti tombent sous le charme du lieu et perçoivent son potentiel. Le vignoble est entièrement remembré autour de huit îlots issus des meilleurs terroirs de l'appellation, et les vinifications se réinventent grâce au travail par gravité et à des méthodes « haute couture ». Le trèfle à quatre feuilles qui orne la façade devient l'emblème des vins de la famille. Dotée d'un chai entièrement rénové par l'architecte Jean-Michel Wilmotte, artisan de la renaissance du Château Pédesclaux, la propriété se distingue par son architecture mêlant moderne et ancien et sa couleur bleu Prusse.

Le 20 février 2020, la consécration tombe, résultat de plusieurs années de travail : Lilian Ladouys est sacré Cru Bourgeois Exceptionnel.

Le millésime 2024 marque une étape charnière : premier millésime certifié en agriculture biologique, il couronne plusieurs années d'engagement pour préserver un environnement exceptionnel et sublimer l'expression du terroir.

Depuis 2025, Félix Pariente-Lorenzetti préside le Château, comme Lafon-Rochet et Pédesclaux, épaulé par Vincent Bache-Gabrielsen, Directeur Général et fidèle de la famille depuis 2008.

Le Château Lilian Ladouys s'impose comme une référence de Saint-Estèphe, alliant puissance maîtrisée et gourmandise : un fruit éclatant, des tanins mûrs et une fraîcheur persistante portée par ses sols argilo-calcaires.

Franchissez les portes bleu Prusse de nos chais et découvrez un domaine où patrimoine et modernité dialoguent en harmonie.

IDENTITÉ

Raison sociale: SAS Château Lilian Ladouys

Propriétaire: Famille Lorenzetti

Directeur: Famille Lorenzetti

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 55 Ha

Âge moyen des vignes: 35 ans

Terroir / Géologie: Graves argileuses sur socle calcaire

Encépagement en %: 50% Merlot, 45 % Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Vinification: Encuvage gravitaire, macération préfermentaire à froid, cuvaison longue, pratique exclusive du délestage pour une extraction en douceur

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 15 mois, 35% en barriques neuves

Conduite du vignoble: H.V.E 3 En conversion vers l'agriculture biologique

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Oui

Visite non privative: Oui

Visite gratuite: Non

Visite payante: Oui, à partir de 10 €

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Oui

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 09:30 - 12:30 et 13:30 - 17:30

Mardi: 09:30 - 12:30 et 13:30 - 17:30

Mercredi: 09:30 - 12:30 et 13:30 - 17:30

Jeudi: 09:30 - 12:30 et 13:30 - 17:30

Vendredi: 09:30 - 12:30 et 13:30 - 17:30

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: Blanquet, 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.233475 / -0.791756

Téléphone: +33556597196

Site internet: http://www.chateau-lilian-ladouys.com

Email: contact@chateau-lilian-ladouys.com

Facebook: https://www.facebook.com/chateaulilianladouys

Twitter: https://twitter.com/Lilian_Ladouys?lang=fr

Instagram: https://www.instagram.com/chateaulilianladouys/



Château Linot

Linot, petit oiseau gris à bec conique, au chant mélodieux. Il a donné son nom à la parcelle dont est issu ce joli vin fait en famille et entre amis.
Sa petite surface permet à son propriétaire, Yohan Juste, de le cultiver à l'ancienne dans la pure tradition médocaine.
Le millésime 2016 est celui de notre Charlotte. A déguster comme il est fait, en famille et entre amis !

IDENTITÉ

Propriétaire: Yohan Juste

Gérant: Yohan Juste

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 0.8 Ha

Terroir / Géologie: Les parcelles du château Linot jouxtent les plus grands crus de Saint-Estèphe. L'exploitation, composée d'une forte proportion de vieilles vignes, règne sur un sol de grave et un sous sol composé d'argile.

Encépagement en %: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Vinification: Les vendanges sont effectuées à maturité optimale, réalisées à la main, les grappes sont placées dans des cagettes qui préservent l'intégrité du raisin. La vendange est ensuite triée puis éraflée à la main sur les douils en bois. Viens ensuite le tri des baies pour ne garder que le meilleur. Les baies sélectionnées sont ensuite dirigées dans une cuve en inox à l'aide d'un conquet permettant de ne pas les abîmer.

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Oui

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Fermé

Vendredi: Fermé

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 11 Bis, rue du Chasselas, 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.234921 / -0.787672

Portable: 0684493127

Site internet: https://www.lesvignoblesjuste.com/

Email: lesvignoblesjuste@gmail.com



Château Marceline

Propriété créée en 2009 par Marc et Céline avec les vignes du grand-père de Céline, ancien coopérateur.
Moins d'un demi hectare au départ et petit à petit ils s'agrandissent.
Marceline c'est leur deux prénoms Marc et Céline réunis.

IDENTITÉ

Raison sociale: SCEA Marceline

Propriétaire: Marc & Céline Druesne

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 1.58 Ha

Âge moyen des vignes: 42 ans

Terroir / Géologie: Sablo graveleux

Encépagement en %: 60% Cabernet, 40% Merlot

Vinification: Cuves béton

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 12 mois

Conduite du vignoble: Traditionnelle

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Oui

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Oui

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 10:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00

Mardi: 10:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00

Mercredi: 10:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00

Jeudi: 10:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00

Vendredi: 10:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00

Samedi: 10:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: Rue des 4 Vents, 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.265077 / -0.771945

Portable: +33762234490

Site internet: http://www.chateaumarceline.com

Email: chateaumarceline@sfr.fr



Château Martin

Située au cœur du vignoble Médocain, sur l'appellation communale Saint-Estèphe , cette propriété révèle l'authenticité d'un héritage familial (depuis 1960).
L'encépagement est majoritairement composé de cabernet-sauvignon dont le vin tire sa structure de vin de garde. Le merlot et le petit verdot apportent fruité et complexité.
L'âge moyen des vignes est de 25 ans. Les vendanges sont réalisées mécaniquement avec une table de tri manuel. La vinification se fait de manière traditionnelle dans des cuves en inox. Après avoir bénéficié d'une macération de 25 à 30 jours, le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en barriques.
Homme de terrain et de technique, Jean-Marc marie avec talent de multiples compétences, guidé par sa passion des grands vins et la recherche constante de la valorisation de son terroir.
La famille Martin étant attachée à son caractère authentique et familiale, vous pourrez partager l'histoire d'un homme qui ne manquera pas d'honorer votre confiance dans l'espace dégustation.

IDENTITÉ

Propriétaire: Jean-Marc Martin

Gérant: Jean-Marc Martin

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 25 Ha

Âge moyen des vignes: 25 ans

Terroir / Géologie: Argilo calcaire et graveleux

Encépagement en %: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Vinification: Cuves + barriques

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 12 mois avec 30% barriques neuves

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Oui

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 09:30 - 12:30 et 13:30 - 16:30

Mardi: 09:30 - 12:30 et 13:30 - 16:30

Mercredi: 09:30 - 12:30 et 13:30 - 16:30

Jeudi: 09:30 - 12:30 et 13:30 - 16:30

Vendredi: 09:30 - 12:30 et 13:30 - 16:30

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 4, Rue des Erables, 33180 VERTHEUIL

Coordonnées GPS: 45.25488 / -0.829454

Téléphone: +33556419729

Email: chateaumartin@orange.fr



Château Meyney

Le Château Meyney est indéniablement l'une des plus anciennes propriétés du Médoc. En 1662, c'était un couvent que les archives désignent sous le nom de Couvent des Feuillants ou de Prieuré des Couleys. Les propriétaires en étaient les Pères Feuillants, artisans des premières plantations. Aujourd'hui le vignoble, de 51 hectares d'un seul tenant, s'étend sur de belles croupes dominant la Gironde. Le voisinage du fleuve, si intimement lié aux premiers rangs de vignes, donne au paysage une majesté sereine.

Le domaine demeura pendant plusieurs années entre les mains de la famille Luetkens avant d'être racheté en 1919 par Désiré Cordier. Depuis 2004 Château Meyney compte parmi les propriétés rachetées par CA Grands Crus, filiale du Crédit Agricole qui entend tout mettre en oeuvre pour valoriser le potentiel de ce superbe Cru de Saint-Estèphe.

Original par son site, unique par son terroir, le très ancien vignoble de Meyney puise dans son histoire autant que sa géographie une rare singularité. Parallèlement, il s'affirme comme un parfait exemple du grand cru médocain.

IDENTITÉ

Propriétaire: CA Grands Crus

Directeur: Anne Le Naour

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 51 Ha

Âge moyen des vignes: 38 ans

Terroir / Géologie: Graves garonnaises + une veine d'argile bleue en sous-sol

Encépagement en %: 53% Cabernet Sauvignon 29% Merlot 15% Petit Verdot 3% Cabernet Franc

Vinification: Cuves de capacité variables, approche parcellaire

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 16-18 mois, barriques de chêne français, 30 à 40% neuves

Conduite du vignoble: Certifié HVE 3 depuis 2016

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Oui

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Oui, à partir de 20 €

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Oui

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 09:00 - 17:00

Mardi: 09:00 - 17:00

Mercredi: 09:00 - 17:00

Jeudi: 09:00 - 17:00

Vendredi: 09:00 - 17:00

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: , 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.253984 / -0.762871

Téléphone: 0556530040

Site internet: http://www.meyney.fr

Email: contact@cagrandscrus.fr

Facebook: https://www.facebook.com/ChateauMeyneyOfficiel/

Instagram: https://www.instagram.com/chateaumeyney/

Linkedin: https://www.linkedin.com/company/ch%C3%A2teau-meyney?originalSubdomain=fr



Château Montrose

Classé 2ème Grand Cru en 1855, Château Montrose bénéficie d'une situation géographique et géologique exceptionnelles à Saint-Estèphe, face à l'estuaire de la Gironde. Son vignoble de 95 hectares, profite ainsi des bienfaits modérateurs de la proximité de cette immense étendue d'eau lors des étés très chauds et les printemps gélifs. Son terroir d'un seul tenant lui confère un avantage rare et inestimable dans la région. Son terroir, composé de graves profondes sur sous-sols argileux, apporte à la vigne un drainage naturel et permet de modérer les excès de Dame Nature.

Parmi les 95 hectares d'un seul tenant de la propriété, 45 ha reposent sur la Terrasse 4.

Ce « noyau d'élite viticole » correspond à la zone la plus précoce et contraignante du vignoble, un terroir aux caractéristiques optimales à l'épanouissement du cépage roi de Montrose, le Cabernet-Sauvignon.

Depuis le rachat en 2006 par Martin et Olivier Bouygues, l'ensemble du domaine a connu un vaste programme de rénovation avec des objectifs environnementaux très rigoureux, traduisant la volonté des nouveaux propriétaires de perpétuer la qualité de ce grand cru classé et d'en faire un modèle en matière de technique viti-vinicole et de développement durable.

Une philosophie guide l'ensemble de l'équipe : le respect du terroir et la recherche de l'excellence. Celle-ci se traduit notamment par un travail minutieux de la terre, une sélection parcellaire très précise et un assemblage très sélectif.

IDENTITÉ

Raison sociale: SCEA Château Montrose

Propriétaire: Martin & Olivier Bouygues

Directeur: Pierre Graffeuille

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 95 Ha

Âge moyen des vignes: 42 ans

Terroir / Géologie: Graves profondes sur sous sol argileux

Encépagement en %: 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Durée d'élevage, % Barriques neuves: Grand vin: 60% barriques neuves, 18 mois Second vin: 30% barriques neuves, 12 mois

Conduite du vignoble: Certification en Agriculture Biologique prévue pour 2026

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Fermé

Vendredi: Fermé

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: , 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.24659 / -0.76177

Téléphone: +33556593012

Site internet: http://www.chateau-montrose.com

Email: chateau@chateau-montrose.com

Instagram: https://www.instagram.com/chateau_montrose/?utm_source=ig_embed&hl=fr



Château Moutinot

Historiquement propriété de la famille Marcelis, passionnée de viticulture, le Château Moutinot est aujourd'hui conduit par la Famille Helfrich.

La propriété soucieuse du respect de l'environnement s'est engagée dans une démarche Haute Valeur Environnementale et promeut une terre vivante, où l'intervention de l'homme sur la vigne est limitée au strict nécessaire, dans le respect de la faune et de la flore mais aussi de la santé des exploitants et des consommateurs.

Le vin du Château Moutinot est un vin élégant, qui allie fruité et gourmandise.

IDENTITÉ

Raison sociale: Société Fermière des Grands Crus de France

Propriétaire: Société Fermière des Grands Crus de France

Directeur: Vincent Cachau

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 6 Ha

Âge moyen des vignes: 26 ans

Terroir / Géologie: Sol : Argilo calcaire, Argilo graveleux, argilo sableux Sous sol : Graves sableuses à gros galets & sables du crétacé supérieur

Encépagement en %: 47% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 19% Cabernet Franc

Vinification: Traditionnelle. Tri, réception, extraction, macération

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 11 mois

Conduite du vignoble: Viticulture intégrée de précision

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Fermé

Vendredi: Fermé

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: Loquey, Route de Troupian, 33180 SAINT-SEURIN-DE-CADOURNE

Coordonnées GPS: 45.291145 / -0.803107

Site internet: https://crusetdomainesdefrance.com/cdf/

Email: cdfcontact@crusetdomainesdefrance.com

Instagram: https://www.instagram.com/crus_et_domaines_de_france/



Château Ormes de Pez

Les origines du Château Ormes de Pez remontent au milieu du XVIIIème siècle.

Situé aux limites du hameau de Pez, à l'ouest de la commune de Saint-Estèphe, le domaine doit son nom à un magnifique bosquet d'ormes, aujourd'hui disparus. Avec le Château Lynch-Bages en 1939, il s'agit de la deuxième propriété acquise par la famille Cazes dans les années 1930.

Le domaine se décompose en deux terroirs bien distincts : des parcelles de croupes graveleuses, sur des sols composés de quartz et de cailloux roulés, où les Cabernets s'épanouissent parfaitement et des parcelles plus argilo-sableuses, plus fraîches, qui conviennent au Merlot.

Comme à Pauillac avec la rénovation du village de Bages, près de Cordeillan-Bages, la famille Cazes a développé l'accueil en transformant l'élégante demeure en une charmante maison d'hôtes.

IDENTITÉ

Propriétaire: Famille Cazes

Directeur: Jean-Charles Cazes

Gérant: Nicolas Labenne

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 25 Ha

Âge moyen des vignes: 35 ans

Terroir / Géologie: Graves garonnaises

Encépagement en %: 47% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 10% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Vinification: Traditionnelle

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 16 mois en barriques de chêne français dont 45 % bois neuf

Conduite du vignoble: Sous la conduite du responsable Vigne et Chai, les équipes techniques

favorisent une agriculture raisonnée : lutte phytosanitaire optimisée, utilisation de produits neutres pour l'environnement, repos des sols en jachères fleuries, etc. Les vendanges sont effectuées à la main. Le Château Ormes de Pez a obtenu la certification HVE 3 en 2018.

VISITES

Visite des installations techniques: Non
Visite à la vigne: Non
Visite privative possible: Non
Visite non privative: Non
Visite gratuite: Non
Visite payante: Non
Visite sans rendez-vous: Non
Visite avec rendez-vous: Non
Visite faite par le propriétaire: Non
Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé
Mardi: Fermé
Mercredi: Fermé
Jeudi: Fermé
Vendredi: Fermé
Samedi: Fermé
Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 29 Route des Ormes, 33180 SAINT-ESTEPHE
Coordonnées GPS: 45.260173 / -0.78979
Téléphone: +33556593005
Site internet: http://www.ormesdepez.com
Email: visit@ormesdepez.com
Facebook: https://www.facebook.com/chateauormesdepez
Instagram: https://www.instagram.com/chateauormesdepez/



Château Passion du Trale

Mes grands-parents, parents tous viticulteurs m'ont transmis la passion pour la terre.

Notre exploitation familiale de 25 hectares est située à Saint-Seurin-de-Cadourne en plein cœur du Haut-Médoc. Elle s'étend sur 2 appellations Haut-Médoc & Saint-Estèphe avec un encépagement noble : 50% de Merlot & 50% de Cabernet-Sauvignon.

Nous travaillons en famille, sur une agriculture raisonnée avec une certification AREA (Agriculture Respectueuse de l'Environnement en Aquitaine) et une certification HVE au niveau 3 (Haute Valeur Environnementale). Nous sommes Vignerons Indépendants et Cru Bourgeois.

J'ai transmis ma passion à nos deux filles, Laurie & Chloé, déjà deux passionnées qui nous ont rejoints sur l'exploitation : la troisième génération.

IDENTITÉ

Raison sociale: NEGRIER Stéphane EARL

Propriétaire: Stéphane NEGRIER

Directeur: Stéphane NEGRIER

Gérant: Stéphane NEGRIER

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 0.1482 Ha

Encépagement en %: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Conduite du vignoble: Agriculture raisonnée avec une certification AREA (Agriculture Respectueuse de l'Environnement en Aquitaine) et une certification HVE au niveau 3 (Haute Valeur Environnementale)

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Oui

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Oui

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Oui

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Ouvert

Mardi: Ouvert

Mercredi: Ouvert

Jeudi: Ouvert

Vendredi: Ouvert

Samedi: Ouvert

Dimanche: Ouvert

CONTACT

Adresse: 4 Rte du Trale, 33180 Saint-Seurin de Cadourne

Coordonnées GPS: 45.282746 / -0.802141

Téléphone: 06.23.05.44.26

Portable: 06 03 61 14 29

Site internet: https://chateaucroixdutrale.com

Email: contact@chateaucroixdutrale.com



Château Petit Bocq

L'originalité du vignoble de Petit Bocq à Saint-Estèphe, « Les 90 parcelles différentes qui le constituent ». Formant un ensemble de 19 hectares, cette mosaïque de vignes se répartit entre le Nord de l'appellation (Saint-Corbian) et son extrémité sud (Cos). Elle offre une synthèse idéale, une représentation parfaite de l'appellation Saint-Estèphe.

Dans l'esprit du Docteur Gäetan Lagneaux, la Famille Lagneaux ne choisit de produire qu'un seul vin, valorisant au mieux chacune de ses parcelles.

Ce vin est produit pour moitié avec des raisins Merlot et pour l'autre moitié avec du Cabernet Sauvignon. L'assemblage est relevé, depuis 2013, par 1% de Petit Verdot.

Découvrez l'histoire de Petit Bocq sur notre site internet et n'hésitez pas à nous contacter pour visiter nos chais sur rendez-vous.

IDENTITÉ

Raison sociale: SCEA Lagneaux-Blaton

Propriétaire: Famille Lagneaux

Directeur: Stéphane PARIAUD

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 22.5 Ha

Âge moyen des vignes: 40 ans

Terroir / Géologie: Graveleux 70 %, argilo calcaire 30 %

Encépagement en %: 49% Merlot, 49% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Vinification: Traditionnelle en cuves thermorégulées

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 12 à 14 mois en barriques de chêne français dont 50% de barriques neuves

Conduite du vignoble: Travail des sols, approche agronomique raisonnée, Vendanges

manuelles, certification TERRAVITIS, HV

VISITES

Visite des installations techniques: Oui
Visite à la vigne: Non
Visite privative possible: Non
Visite non privative: Non
Visite gratuite: Oui
Visite payante: Non
Visite sans rendez-vous: Non
Visite avec rendez-vous: Oui
Visite faite par le propriétaire: Non
Parcs et jardin accessibles au public: Oui

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 08:00 - 12:00 et 13:00 - 17:00
Mardi: 08:00 - 12:00 et 13:00 - 17:00
Mercredi: 08:00 - 12:00 et 13:00 - 17:00
Jeudi: 08:00 - 12:00 et 13:00 - 17:00
Vendredi: 08:00 - 12:00 et 13:00 - 17:00
Samedi: Fermé
Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 3, rue de la croix de Pez , 33180 SAINT-ESTEPHE
Coordonnées GPS: 45.261203 / -0.78835
Téléphone: +33556593569
Site internet: http://www.petitbocq.com/
Email: contact@petitbocq.com
Facebook: https://www.facebook.com/petitbocq/
Instagram: https://www.instagram.com/petitbocq/



Château Phélan Ségur

Le Château Phélan Ségur, situé au cœur du village de Saint-Estèphe, surplombe avec une certaine majesté la Gironde depuis le début du XIXe siècle.
Fondée par Bernard Phélan, irlandais d'origine, la propriété sera développée par son fils Frank et elle deviendra le Château Phélan Ségur au début du XXe siècle. Son chai et son cuvier sont intégrés au château offrant une particularité architecturale historique et technique.
La propriété s'étend sur 114 hectares dont 44 hectares de parcs, forêts, prairies, ruisseaux et étangs, qui constituent une réserve de biodiversité remarquable. Ses 70 hectares de vignes bénéficient de la régulation thermique apportée par la proximité de l'estuaire de la Gironde ; elles sont réparties en quatre îlots bien distincts et sont l'expression de la diversité des sols de graves argileuses de l'appellation.
Celle-ci produit des vins puissants souvent caractérisés par leur structure tanique. Le style de Phélan Ségur s'y singularise par son élégance, son aromatique pure et complexe, la qualité de ses tanins et son équilibre.
Philippe Van de Vyvere est le propriétaire du Château Phélan Ségur depuis janvier 2018. Initié dès son plus jeune âge par son grand-père, ce grand amateur de Bordeaux a eu un coup de cœur pour la propriété. Philippe Van de Vyvere entend appliquer ses valeurs entrepreneuriales à la recherche de l'excellence esthétique et technique dans le respect des équilibres environnementaux.

IDENTITÉ

Raison sociale: SCEA Phélan Ségur

Propriétaire: Philippe Van de Vyrere

Directeur: Véronique DAUSSE

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 70 Ha

Âge moyen des vignes: 35 ans
Terroir / Géologie: Graves argileuses
Encépagement en %: 58% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1,5% Cabernet Franc, 1,5% Petit Verdot
Vinification: Cuves inox
Durée d'élevage, % Barriques neuves: Château Phélan Ségur : 18 mois, 55% de barriques neuves maximum Frank Phélan : 14 mois, 50% de barriques d'un vin et 50% de barriques de deux vins
Conduite du vignoble: Raisonnée

VISITES

Visite des installations techniques: Oui
Visite à la vigne: Oui
Visite privative possible: Oui
Visite non privative: Oui
Visite gratuite: Non
Visite payante: Non
Visite sans rendez-vous: Non
Visite avec rendez-vous: Oui
Visite faite par le propriétaire: Non
Parcs et jardin accessibles au public: Oui

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Ouvert
Mardi: Ouvert
Mercredi: Ouvert
Jeudi: Ouvert
Vendredi: Ouvert
Samedi: Ouvert
Dimanche: Ouvert

CONTACT

Adresse: Rue des écoles, 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.26145 / -0.769093

Téléphone: +33556597400

Site internet: http://www.phelansegur.com

Email: phelan@phelansegur.com

Facebook: https://fr-fr.facebook.com/pages/Chateau-Phelan-Segur/202662673089435

Instagram: https://www.instagram.com/phelansegur/?hl=fr

Linkedin: https://www.linkedin.com/company/51359507



Château Picard

Classé Cru Bourgeois en 1932, Château Picard, au cœur du village de Saint-Estèphe, a toujours été considéré comme l'un des meilleurs de cette appellation.
Dernière des propriétés acquises par Mähler-Besse (1997), ce domaine de 8 hectares a été choisi pour son potentiel de développement et sa superficie moyenne permettant une complète maîtrise de sa production.
Depuis l'acquisition de Château Picard, Mähler-Besse qui a rénové les chais de style Napoléon III, a doté la propriété d'un outil de vinification performant, avec entrée de la vendange par gravitation.
Son exceptionnel terroir à tendance argileuse, caractéristique de Saint Estèphe, présente des sols chargés en vestiges calcifiés de coques et d'oursins.
Ce vignoble à fort pourcentage de Cabernet Sauvignon donne des vins finement fumés et épicés, de très belle classe.

IDENTITÉ

Propriétaire: Mähler Besse SA

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 8 Ha

Âge moyen des vignes: 30 ans

Terroir / Géologie: Sols chargés en vestiges calcifiés de coques et d'oursins

Encépagement en %: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

Vinification: Après fermentation, le vin est laissé en macération pendant 15 à 20 jours pour une bonne extraction de la couleur, des arômes et des tanins.

Durée d'élevage, % Barriques neuves: Vieillissement en barriques de chêne (dont 40% neuves) pendant 12 à 18 mois.

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non
Visite privative possible: Non
Visite non privative: Non
Visite gratuite: Non
Visite payante: Non
Visite sans rendez-vous: Non
Visite avec rendez-vous: Non
Visite faite par le propriétaire: Non
Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé
Mardi: Fermé
Mercredi: Fermé
Jeudi: Fermé
Vendredi: Fermé
Samedi: Fermé
Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: , 33180 SAINT-ESTEPHE
Coordonnées GPS: 45.263696 / -0.771736
Téléphone: +33556560430
Site internet: http://www.mahler-besse.com
Email: contact@mahler-besse.com
Facebook: http://www.facebook.com/MahlerBesse



Château Plantier Rose

L'existence de ce Château est antérieure à 1870. Il est CRU BOURGEOIS depuis 1932 sans interruption. Son cuvier, tout inox, poli miroir, thermo- régulé, développe une capacité de 1 500 HL. Deux chais à barriques. Deux entrepôts isolés permettant de stocker 2 récoltes.

Le château Plantier Rose est un cru bourgeois du Médoc des plus anciens et des plus réputés. La maison bourgeoise a été construite à l'époque de Napoléon III. Connu à l'origine sous le nom de château "La Rose", il appartient à une famille de viticulteurs Médocains qui ont toujours assuré une vinification soignée conforme à la tradition la mieux établie. Aujourd'hui Madame et Monsieur Conte perpétuent cette tradition. La situation du château Plantier Rose en plein coeur de l'appellation Saint-Estèphe sur un plateau argilo graveleux et le choix des cépages ont contribué à parfaire sa réputation. Ses vins sont connus pour leur bouquet, leur robe et leur corps qui leur assurent une parfaite tenue en bouteille.

Cette exploitation ne produit plus depuis le 6 juillet 2023

IDENTITÉ

Raison sociale: SCEA CONTE

Directeur: M. CONTE

DONNÉES TECHNIQUES

Terroir / Géologie: graves profondes

Encépagement en %: 62% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Petit Verdot

Vinification: Macérations longues mais adaptées au millésime

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 18 mois, 30% Barriques neuves

Conduite du vignoble: Terra Vitis

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non
Visite privative possible: Non
Visite non privative: Non
Visite gratuite: Oui
Visite payante: Non
Visite sans rendez-vous: Non
Visite avec rendez-vous: Oui
Visite faite par le propriétaire: Oui
Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00
Mardi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00
Mercredi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00
Jeudi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00
Vendredi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00
Samedi: Fermé
Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 51 rue du Médoc Leyssac , 33180 SAINT-ESTEPHE
Coordonnées GPS: 45.243474 / -0.789693
Téléphone: +33556593616
Site internet: http://www.chateauplantierrose.com
Email: chateauplantierrose@hotmail.com



Château Puy Castéra

IDENTITÉ

Propriétaire: Romain ROUX

Directeur: Etienne LEDARD

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 5.332 Ha

Encépagement en %: 45% Merlot 25% Cabernet Sauvignon 20% Cabernet Franc

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé
Mardi: Fermé
Mercredi: Fermé
Jeudi: Fermé
Vendredi: Fermé
Samedi: Fermé
Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 8 route de Castéra, 33250 Cissac-Médoc
Coordonnées GPS: 45.226253 / -0.808583
Téléphone: +33556619893
Email: romain.roux@vignobles-roux.fr



Château Rémandine

Petite propriété familiale de 0,22 ha, composé de 100% merlot, ce qui procure une note fruitée à notre vin, et le terroir est argilo-calcaire en priorité.

Le château Rémandine a été crée en 2009, c'est le fruit de plusieurs année de travail familial, et le nom du château provient d'un mélange des prénoms des enfants.

Nous produisons la Cuvée Prestige, qui est un élevage traditionnel en fût de chêne et dont l'élevage dure entre 14 et 16 mois, parmi 25% de barriques neuves.

Anne-Lise et Michel vous feront découvrir leur propriété située à Saint-Estèphe, dans un village baptisé "Lavillotte", où nous vous ferons visiter notre cuvier en pierre ainsi que notre chai à barriques.

Cette exploitation ne produit plus depuis le 1er novembre 2024

IDENTITÉ

Raison sociale: Dutrait Anne Lise

Propriétaire: Mme Dutrait Anne-Lise et M. Dutrait Michel

DONNÉES TECHNIQUES

Terroir / Géologie: Argilo-calcaire et sable noir

Encépagement en %: 100% Merlot

Vinification: En cuves inox et barriques

Durée d'élevage, % Barriques neuves: Entre 14 et 16 mois, 25% de barriques neuves

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Fermé

Vendredi: Fermé

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 5 route des Pradines lieu dit Lavillotte , 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.252204 / -0.807458

Portable: +33612502709

Site internet: https://chateauremandine.com/

Email: contact@chateauremandine.com

Facebook: https://www.facebook.com/Ch%C3%A2teau-R%C3%A9mandine-318415081853752/

Instagram: https://www.instagram.com/chateau_remandine/?hl=fr



Château Saint-Estèphe

Créé par un ancêtre de la famille ARNAUD, ce domaine a vu le jour vers 1870.

Petite propriété familiale qui voit son développement depuis plusieurs générations par la famille Arnaud.

Le vignoble se compose de 8 hectares regroupés autour du Village de "Leyssac", sur un terroir de graves argileuses, sableuses et argilo-calcaires formant une bonne complémentarité.

IDENTITÉ

Raison sociale: Vignobles Arnaud

Propriétaire: Famille Arnaud François

Directeur: ARNAUD Françoise

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 7 Ha

Âge moyen des vignes: 25 ans

Terroir / Géologie: graves, argilo-calcaire

Encépagement en %: 70% cabernet sauvignon et 30% merlot

Vinification: Vendanges manuelles en cagette, vinification traditionnelle, 2 tables de tri, égrappage total, macération pré-fermentaire à froid (7° à 10°), contrôle des températures, fermentation alcoolique à 25°, remontages fréquents et macération longue

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 1 an dont 30% de barriques neuves

Conduite du vignoble: Culture raisonnée HVE

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non
Visite privative possible: Oui
Visite non privative: Non
Visite gratuite: Oui
Visite payante: Non
Visite sans rendez-vous: Oui
Visite avec rendez-vous: Oui
Visite faite par le propriétaire: Non
Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé
Mardi: Fermé
Mercredi: Fermé
Jeudi: Fermé
Vendredi: Fermé
Samedi: Fermé
Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 2 Route de Poumeys, 33180 SAINT-ESTEPHE
Coordonnées GPS: 45.241717 / -0.785844
Téléphone: +33556593226
Site internet: http://www.chateaustestephe.com
Email: contact@chateaustestephe.com
Facebook: https://www.facebook.com/vignoble.arnaud
Instagram: https://www.instagram.com/chateau_saintestephe/



Château Ségur de Cabanac

Le Château SEGUR DE CABANAC tire son nom de l'illustre et puissante famille du même nom dont on trouve trace dès le XVIème siècle et qui contribua au développement du vignoble médocain notamment celui de Saint-Estèphe. Son vignoble de 7 hectares est situé à l'est de la commune et fait face à l'estuaire de la Gironde. La vigne d'une moyenne d'âge de 30 ans est plantée sur l'une des meilleures croupes graveleuses de l'appellation. Composé de 60% de Cabernet Sauvignon et 40% de Merlot, ce Saint-Estèphe combine une structure puissante lui permettant de vieillir et révèle un bouquet complexe de fruits rouges et de sous-bois.

Le Château SEGUR DE CABANAC à Saint-Estèphe et le Château MOULIN DE LA ROSE à Saint-Julien-Beychevelle appartiennent à la famille DELON, une famille médocaine de viticulteurs depuis plus de sept générations. Aujourd'hui les deux propriétés sont gérées par les enfants de Guy Delon, Jean-François responsable de la partie technique et Guylaine de la partie administrative.

IDENTITÉ

Raison sociale: SCEA GUY DELON ET FILS

Propriétaire: Guy DELON et Fils

Directeur: DELON Jean-François

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 7 Ha

Âge moyen des vignes: 30 ans

Terroir / Géologie: Graves

Encépagement en %: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Vinification: En cuves d'acier inoxydable thermo-régulées. Cuvaison d'environ 3 semaines

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 20 mois en barriques dont 30% de neuves

Conduite du vignoble: Guyot double, effeuillage manuel, vendanges vertes avant véraison, lutte raisonnée

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Oui

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Ouvert

Mardi: Ouvert

Mercredi: Ouvert

Jeudi: Ouvert

Vendredi: Ouvert

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 9, Rue du Littoral, 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.265825 / -0.759065

Téléphone: +33556597010

Portable: 0673939388

Site internet: http://www.segur-de-cabanac.com/

Email: contact@moulindelarose.com



Château Tercesne

Propriété familiale créée en 2015 par Jean-François et Corinne Druesne.
Les vendanges traditionnelles à la main sont un moment de convivialité qui permet aux "Amis de Tercesne" de se retrouver.
La vinification est, elle aussi, traditionnelle.

IDENTITÉ

Raison sociale: Château Tercesne

Propriétaire: DRUESNE Jean-François et Corinne

Directeur: DRUESNE Jean-François

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 1.58 Ha

Âge moyen des vignes: 30 ans

Terroir / Géologie: Sablo-Graveleux

Encépagement en %: 50 % Cabernet Sauvignon, 49 % Merlot, 1 % Petit Verdot

Vinification: Cuve inox

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 12 mois

Conduite du vignoble: Traditionnelle

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Oui

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Oui

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Ouvert

Mardi: Ouvert

Mercredi: Ouvert

Jeudi: Ouvert

Vendredi: Ouvert

Samedi: Ouvert

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 4, Rue des quatre vents, 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.265854 / -0.771942

Téléphone: +33618299770

Email: familledruesne@free.fr

Facebook: https://m.facebook.com/Tercesne/



Château Tour de Pez

Situé au cœur du terroir de Saint-Estèphe, le Château Tour de Pez appartient au hameau de Pez, célèbre par le développement de ses grands crus. L'histoire du Château Tour de Pez est à pister dans les méandres de l'histoire viticole du village de Saint Estèphe, faite de successions, de mariages, de partages, de recompositions… À partir de 1838, le vignoble apparaît sous le nom « Cru Lhereteyre », déjà reconnu et classé parmi les Crus Bourgeois, un classement qui ne s'est jamais démenti depuis.

C'est un vignoble à taille humaine, très morcelé, à la manière bourguignonne : pour 19 hectares, il ne compte pas moins de 39 parcelles !

Les Vignobles de Larose l'acquièrent en 2019, y décelant « une belle endormie » : il devient le quatrième fleuron de leurs propriétés médocaines. Avec ce changement de propriétaire, le Château Tour de Pez écrit un nouveau chapitre de son histoire. La restructuration du cuvier mis en cohérence avec son parcellaire, l'investissement dans du matériel de pointe et le savoir-faire des équipes ont permis, dès le millésime 2019, une expression précise de l'identité de son terroir.

Après deux siècles d'existence paisible et de reconnaissance discrète, le Château Tour de Pez se révèle peu à peu comme un grand vin d'avenir. Face au réchauffement climatique, son sol argilo-calcaire typique de Saint-Estèphe fait de ce terroir exceptionnel celui de demain. Avec un engagement RSE exemplaire et une viticulture à Haute Valeur Environnementale, Tour de Pez est un des joyaux de l'appellation, travaillé par le vigneron pour atteindre la finesse et l'excellence.

IDENTITÉ

Raison sociale: Château TOUR DE PEZ

Propriétaire: VIGNOBLES DE LAROSE SA

Directeur: Lorraine Watrin

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 18 Ha

Âge moyen des vignes: 35 ans
Terroir / Géologie: Graves fines, sables de graves, argilo-calcaire
Encépagement en %: 65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Vinification: traditionnelle en cuves inox thermorégulées
Durée d'élevage, % Barriques neuves: 16 mois en barriques de chêne français (50% neuves)
Conduite du vignoble: Viticulture raisonnée et raisonnable, respectueuse de l'environnement Et des hommes. Travail du sol sans pesticide, effeuillage manuel

VISITES

Visite des installations techniques: Non
Visite à la vigne: Non
Visite privative possible: Non
Visite non privative: Non
Visite gratuite: Non
Visite payante: Non
Visite sans rendez-vous: Non
Visite avec rendez-vous: Non
Visite faite par le propriétaire: Non
Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé
Mardi: Fermé
Mercredi: Fermé
Jeudi: Fermé
Vendredi: Fermé
Samedi: Fermé
Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: Lieu-dit l'Héreteyre , 33180 SAINT-ESTEPHE
Coordonnées GPS: 45.260154 / -0.793188
Téléphone: 0556594172

Portable: 0682230197

Site internet: http://www.tourdepez.com

Email: visite-vdl@vignoblesdelarose.com

Facebook: https://www.facebook.com/vignoblesdelarose

Instagram: https://www.instagram.com/vignoblesdelarose/



Château Tour des Termes

Tour des Termes doit son nom à une ancienne Tour située sur la parcelle “Les Termes” signifiant là “fin des terres avant la mer.

Situé entre l’océan et la gironde, le vignoble de Tour des Termes bénéficie d’un microclimat unique riche de biodiversité grâce aux prairies, forets et cultures qui l’entourent.

En 2023, Eddie O’Connor et sa famille achètent à la famille Anney Tour des Termes. Par cet investissement familial, il a assouvi sa passion du vin en marge des activités principales de la famille dans le secteur des énergies renouvelables.

IDENTITÉ

Raison sociale: SCEA des Vignobles JEAN ANNEY

Propriétaire: Famille O’Connor

Directeur: Julien Brustis

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 23.2 Ha

Âge moyen des vignes: 35 ans

Terroir / Géologie: 1/3 graves, 2/3 argilo-calcaire

Encépagement en %: 43% Merlot 54% Cabernet Sauvignon 3% Petit Verdot

Vinification: 80% traditionnelle (2 remontages par jour, cuves inox thermorégulées) et 20% en vinification intégrale (barriques de 400 L ; système Oxolyne des tonnelleries Baron)

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 15 mois en barriques de che?ne de l’Allier dont 50% en futs neufs

Conduite du vignoble: TERRA-VITIS and HVE3

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Oui

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Oui

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Oui

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 16:30

Mercredi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 16:30

Jeudi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 16:30

Vendredi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 16:00

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 2, Rue du Pigeonnier , 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.266751 / -0.790856

Téléphone: 0556593289

Site internet: http://www.chateautourdestermes.com

Email: contact@tchateautourdestermes.com

Facebook: https://www.facebook.com/chateautourdestermes

Instagram: https://www.instagram.com/chateautourdestermes/



Château Tour Saint Fort

Cet ensemble de 14 hectares est situé à Leyssac au lieu-dit Laujac, au sud du secteur de Pez, à l'ouest du Château Calon Ségur. Cette propriété a eu une histoire tumultueuse et fut quasiment rasée pendant la guerre avant d'être reconstituée progressivement. Elle rassemble une partie de l'ancien château Saint-Estèphe et de l'ancien crû de la Tour du Château Pineau Saint-Estèphe.

Au XVIIIème siècle le vignoble appartenait au Seigneur de Pez et à la famille Calon, et devint Bourgeois en 1852. Oublié par la suite, il renaît une première fois au début du XXème siècle sous l'impulsion de Monsieur Pineau. Il obtint le premier prix à l'exposition de Liège en 1905 et il fut confirmé dans son rang de Cru Bourgeois en 1932.

Pendant la seconde Guerre mondiale les bâtiments furent en grande partie détruit et à partir des années 90 monsieur Laffort réalise des travaux importants pour reconstituer la propriété. Les résultats sont rapides, puisque la première récolte est sélectionnée par le Guide Gault & Millau dans son édition de 1994, et en 2003 il est confirmé dans son rang de Cru Bourgeois, officiellement obtenu en 1932.

C'est en 2017 que la renaissance est complétée ; Nova SY, nouveau propriétaire, investit dans la modernisation du chai et des installations en poursuivant des objectifs qualitatifs (HVE3 en 2020), dans le respect du précieux terroir de Saint-Estèphe.

IDENTITÉ

Raison sociale: SOCIETE CIVILE AGRICOLE

Propriétaire: Nova Sy

Directeur: Wendy CAI

Gérant: Mme Meng QU

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 11 Ha

Âge moyen des vignes: 55 ans

Terroir / Géologie: Le sous-sol est constitué à 80 % de Calcaires dits de Saint-Estèphe,

caractéristiques de l’appellation. Ces sols sont dotés de fossiles de plus de 40 millions d’années. Les 20 % restants sont des sols graveleux situés dans plusieurs terroirs de la commune

Encépagement en %: 65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Vinification: Macération pré-fermentaire à froid pendant 3 jours. Fermentation maîtrisée par système de thermorégulation automatique (chaud et froid) avec drapeau dans les cuves inox. Opérations journalières de délestage complet des cuves et/ou remontages avec arrosage du chapeau. Macération post-fermentaire de 3 semaines. Fermentation malolactique pour partie en barriques neuves.

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 12 à 14 mois d'élevage, 100% en barriques de chêne français (30% de bois neuf)

Conduite du vignoble: Travail du sol Haute Valeur Environnementale (HVE3) depuis 2020

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Oui, à partir de 10 €

Visite sans rendez-vous: Oui

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 10:00 - 13:00 et 14:00 - 17:00

Mardi: 10:00 - 13:00 et 14:00 - 17:00

Mercredi: 10:00 - 13:00 et 14:00 - 17:00

Jeudi: 10:00 - 13:00 et 14:00 - 17:00

Vendredi: 10:00 - 13:00 et 14:00 - 17:00

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 1 Route de La Vilotte Lieu dit Laujac , 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.251242 / -0.805496

Téléphone: +33556593819

Site internet: http://www.chateautoursaintfort.com

Email: contact@chateautoursaintfort.com

Facebook: http://facebook.com/ChateauTourSaintFort



Château Tronquoy

Situé au cœur de Saint-Estèphe, Château Tronquoy est réputé pour être l'un des plus anciens et des plus beaux terroirs de l'appellation. Son vignoble couvre 30 hectares d'un seul tenant autour du château. Etabli sur la terrasse n°3, son terroir est tout aussi prestigieux que les Grands Crus de la région.

En 2006, la famille Bouygues découvre ce terroir historique et lance un important programme de rénovation du vignoble et des bâtiments d'exploitation.

Depuis 2009, 1.8 ha du vignoble, situé sur le plateau argilo-graveleux de la propriété, est planté de 2 cépages blancs : le Sémillon et le Sauvignon Gris. Le premier millésime est produit en 2011. Vendangé manuellement en cagettes par tris successifs sur pied, vinifié en barriques et élevé sur lies pendant 7 à 8 mois, le Blanc de Tronquoy révèle une grande finesse assortie d'une vraie personnalité aromatique de fleurs blanches et d'agrumes

Impliquée depuis 2015 dans une viticulture respectueuse de l'environnement, la propriété est certifiée Agriculture Biologique depuis 2024. Cette décision s'inscrit dans une démarche visant à produire des vins de grande qualité dans le respect du terroir et des hommes. Une série d'actions vertes menées au sein du vignoble, plantation de haies écologiques, limitation des tontes et implantation de ruches et de nichoirs, participent à l'équilibre des écosystèmes.

IDENTITÉ

Raison sociale: SCEA CHATEAU TRONQUOY-LALANDE

Propriétaire: Martin et Olivier Bouygues

Directeur: Pierre Graffeuille

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 30 Ha

Âge moyen des vignes: 37 ans

Terroir / Géologie: Terroir argilo-graveleux

Encépagement en %: 50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Vinification: En cuves compartimentées et thermorégulées

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 12 mois en barriques, 30% bois neuf

Conduite du vignoble: Agriculture Biologique

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Oui

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Oui, à partir de 20 €

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: 10:00 - 18:00

Mercredi: 10:00 - 18:00

Jeudi: 10:00 - 18:00

Vendredi: 10:00 - 18:00

Samedi: 10:00 - 18:00

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: Lieu dit Lalande, 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.253995 / -0.77307

Portable: 0698221985

Site internet: https://www.tronquoy-lalande.com/

Email: visites@tronquoy.com

Instagram: https://www.instagram.com/chateau_tronquoy/



Château Vieux Landat

Le Château Vieux-Landat cultive une parcelle dans la prestigieuse appellation situé entre le village et le port de Saint-Estèphe. La récolte est effectuée entièrement à la main.

En 2020, une seconde parcelle de 67 ares est venue compléter le domaine ; ce qui monte à 0,8 Ha la totalité du vignoble.

La famille Signolle s'est lancée le défi de la conversion biologique ; 2024 est le premier millésime labellisé AB .

IDENTITÉ

Raison sociale: INDIVISION SIGNOLLE GONET

Propriétaire: SIGNOLLE SOPHIE

Directeur: Nicolas et Diane SIGNOLLE

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 0.8 Ha

Âge moyen des vignes: 60 ans

Terroir / Géologie: Sablo-argileux

Encépagement en %: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Vinification: En barriques intégrales

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 24 mois en fûts de chênes

Conduite du vignoble: Certifié AB depuis 2024

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non
Visite privative possible: Non
Visite non privative: Non
Visite gratuite: Oui
Visite payante: Non
Visite sans rendez-vous: Non
Visite avec rendez-vous: Oui
Visite faite par le propriétaire: Oui
Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Ouvert
Mardi: Ouvert
Mercredi: Ouvert
Jeudi: Ouvert
Vendredi: Ouvert
Samedi: Ouvert
Dimanche: Ouvert

CONTACT

Adresse: 42 Route du Landat , 33250 CISSAC-MEDOC
Coordonnées GPS: 45.237384 / -0.835426
Portable: +33626234039
Site internet: https://www.vieuxlandat.com/
Email: vieuxlandat@gmail.com