



## 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 acquis 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

**Superficie 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 revêtu 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](mailto: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

**Superficie 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](mailto: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:**  $\frac{3}{4}$  graves profondes  $\frac{1}{4}$  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 Bel Air Ortet

*Sur ce micro-vignoble tout concourt à accomplir un vrai travail d'orfèvre... Par petites touches, sur ce terroir d'exception, est-il possible de faire éclore un vin d'une puissance et d'une ampleur rares ? À chaque millésime, c'est l'avènement d'un grand classique.*

*Situé contre le village de Saint-Estèphe, le vignoble du Château Bel-Air Ortet bénéficie d'un sous-sol essentiellement graveleux particulièrement bien drainé.*

*Ses vins, aux tanins profonds, sont harmonieux, charpentés et, comme pour les grands Saint-Estèphe, un certain vieillissement contribue au développement de ses grandes qualités.*

*Le millésime 2016: doté d'une robe intense, ce vin présente un nez d'une grande complexité aux notes vanillées légèrement fumées. En bouche, il révèle des arômes de torréfaction (café, cacao...) et des tannins denses issus de raisins récoltés à pleine maturité. Un vin complet et équilibré. S'appréciera accompagné d'une viande rouge ou blanche ou encore avec du fromage à pâte molle.*

### IDENTITÉ

**Raison sociale:** SCEA M&C QUANCARD

**Propriétaire:** SCEA M&C QUANCARD

**Directeur:** Pierre Jean Larraqué

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie du vignoble:** 3.3 Ha

**Âge moyen des vignes:** 25 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:** Entonnage en barriques sitôt fermentation achevée, élevage barriques françaises pendant 12 mois dont 35% 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:** 45.225674 / -0.830819

**Téléphone:** +33557778888

**Site internet:** <http://www.chevalquancard.com>

**Email:** [chevalquancard@chevalquancard.com](mailto:chevalquancard@chevalquancard.com)

**Facebook:** <http://facebook.com/chevalquancard1844>

**Linkedin:** <https://www.linkedin.com/company/chevalquancard/mycompany/?viewAsMember=true>





## 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

**Superficie 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](mailto: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.*

### IDENTITÉ

**Propriétaire:** Joël PRADEAU

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie 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

**Superficie 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. Cuvaion 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

**Jedi:** 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](mailto: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

**Superficie 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

**Jedi:** 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](mailto: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

**Superficie 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:** Vinification 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

**Superficie 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. Cuvaision 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](mailto: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

**Superficie 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

**Jedi:** 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.estournal.com>

**Email:** [estournal@estournal.com](mailto:estournal@estournal.com)

**Facebook:** <http://www.facebook.com/CosDEstournal/>

**Twitter:** [https://twitter.com/Cos\\_dEstournel](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

**Superficie du vignoble:** 35 Ha

**Âge moyen des vignes:** 38 ans

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

**Encépagement en %:** 1/2 Cabernet Sauvignon, 1/3 Merlot, faible proportion de Cabernet Franc et de 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:** Oui

**Visite à la vigne:** Oui

**Visite privative possible:** Oui

**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:** Fermé

**Mardi:** 10:00 - 13:00 et 14:00 - 18:00

**Mercredi:** 10:00 - 13:00 et 14:00 - 18:00

**Jeudi:** 10:00 - 13:00 et 14:00 - 18:00

**Vendredi:** 10:00 - 13:00 et 14:00 - 18:00

**Samedi:** 10:00 - 13:00 et 14:00 - 18:00

**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](mailto: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

**Superficie 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](mailto: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

**Superficie 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:** 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:** 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

**Superficie 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](mailto: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 connaît 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

**Superficie du vignoble:** 42 Ha

**Âge moyen des vignes:** 25 ans

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

**Encépagement en %:** 52% Cabernet Sauvignon, 42% 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](mailto: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 débiteront après les vendanges 2021 comprenant un nouveau cuvier ainsi que des bâtiments oenotouristiques.*

### IDENTITÉ

**Propriétaire:** Vincent et Natasha Ginestet

**Directeur:** Vincent Ginestet

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie 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](mailto: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

**Superficie 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

**Jedi:** 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](mailto:contact@chateau-moulin-de-blanchon.com)





## 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

**Superficie 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](mailto:cdfcontact@crusetdomainesdefrance.com)

**Instagram:** [https://www.instagram.com/crus\\_et\\_domaines\\_de\\_france/](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](mailto: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

**Superficie du vignoble:** 1 Ha

**Terroir / Géologie:** Graves et argilo calcaires

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

**Durée d'élevage, % Barriques neuves:** Entre 12 et 18 mois, 40% 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](mailto: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 Carcassès.*

### IDENTITÉ

**Propriétaire:** Pierre ROUSSEAU

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie du vignoble:** 10 Ha

**Âge moyen des vignes:** 25 ans

**Terroir / Géologie:** Graves calcaires

**Encépagement en %:** 56% Merlot, 39% Cabernet-Sauvignon, 5% Petit Verdot

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

**Durée d'élevage, % Barriques neuves:** 12 mois : 30% 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:** 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 et 14:00 - 17:30

**Samedi:** 10:00 - 13:00 et 14:00 - 17:30

**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](mailto: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

**Superficie 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:** 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 - 12:00 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](mailto: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

**Superficie 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:** 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 rue du Brame Hame - Leyssac, 33180 SAINT-ESTEPHE

**Coordonnées GPS:** 45.247275 / -0.789109

**Téléphone:** +33614611880

**Site internet:** <http://www.chateaulargilusduroi.fr>

**Email:** [contact@chateaulargilusduroi.fr](mailto:contact@chateaulargilusduroi.fr)



## Château L'Insouciance

*Si à l'image des plus grands, Château l'Insouciance regarde « la rivière » (comprenez l'estuaire de la Gironde), c'est paradoxalement aussi l'un des plus petits Crus. Ses presque 1,6 ha font de lui l'une des productions parmi les plus confidentielles. Son terroir de graves profondes donne naissance à des vins mariant tout à la fois puissance et élégance.*

*Les propriétaires du domaine, Gilles, Jean-Marc, Olivier, Patrick & Xavier sont animés par l'exigence dont ils ont souhaité faire le maître mot du domaine. L'exigence qu'ils souhaitent voir rimer avec Insouciance.*

### IDENTITÉ

**Raison sociale:** SARL Club 51

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie du vignoble:** 2 Ha

**Âge moyen des vignes:** 45 ans

**Encépagement en %:** 52% Merlot, 31% Cabernet Sauvignon, 17% 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:** +33677048701

**Site internet:** <http://www.chateaulinsouciance.com/>

**Email:** [chateauinsouciance@gmail.com](mailto:chateauinsouciance@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:** M.MEFFRE Claude

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie du vignoble:** 16 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:** vignoblesclaudemeffre@orange.fr



## Château La Croix de Marbuzet

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie 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](mailto: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

**Superficie 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:** Vinification 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:** Oui

**Visite à la vigne:** Non

**Visite privative possible:** Oui

**Visite non privative:** Non

**Visite gratuite:** Non

**Visite payante:** Oui, à partir de 8 €

**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:** 10:00 - 17:30

**Mardi:** 10:00 - 17:30

**Mercredi:** 10:00 - 17:30

**Jeudi:** 10:00 - 17:30

**Vendredi:** 10:00 - 17:30

**Samedi:** 10:00 - 17:30

**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](mailto: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 succédé et c'est Coralie OLLIER qui dirige La Rose Brana. 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

**Raison sociale:** SCEA DES VIGNOBLES OLLIER

**Propriétaire:** Coralie OLLIER

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie 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 revêtu 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 - 12:00 et 14:00 - 17:00

**Mardi:** 09:30 - 12:00 et 14:00 - 17:00

**Mercredi:** 09:30 - 12:00

**Jeudi:** 09:30 - 12:00 et 14:00 - 17:00

**Vendredi:** 09:30 - 12:00 et 14:00 - 17:00

**Samedi:** Fermé

**Dimanche:** Fermé

## **CONTACT**

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

**Coordonnées GPS:** 45.239209 / -0.788292

**Téléphone:** +33556593270

**Site internet:** <http://www.rosebrana.com>

**Email:** [contact@rosebrana.com](mailto: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 DOMECC

**Propriétaire:** M. Rousseau Pierre

**Directeur:** M. Maussire Pierre

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie du vignoble:** 30 Ha

**Âge moyen des vignes:** 40 ans

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

**Encépagement en %:** 60% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 3% 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:** 09:30 - 12:30 et 14:00 - 17:00

**Mardi:** 09:30 - 12:30 et 14:00 - 17:00

**Mercredi:** 09:30 - 12:30 et 14:00 - 17:00

**Jeudi:** 09:30 - 12:30 et 14:00 - 17:00

**Vendredi:** 09:30 - 12:30 et 14:00 - 17:00

**Samedi:** Fermé

**Dimanche:** Fermé

## **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](mailto:contact@laffittecarcasset.com)

**Facebook:** <https://www.facebook.com/ChateauLaffitteCarcasset>



## Château Lafon Rochet

*Le domaine date du début du XVIII<sup>e</sup> siècle. Le parlementaire girondin Étienne de Lafon plante alors des vignes dans sa nouvelle propriété située au lieu-dit « La Rochette », à Saint Estèphe. Après quatre changements de propriétaire, le château est acquis par la famille Tesseron, qui œuvre à façonner son identité actuelle au fil des ans avec une détermination qui n'est pas dénuée d'humour, Michel Tesseron se comparant parfois à un chef de cuisine qui ne pourrait produire qu'un seul et unique plat par an.*

*« Après des années à réfléchir à des solutions pour réduire notre impact sur l'environnement, nous nous sommes demandé ce que nous pourrions faire pour avoir un impact positif », explique Basile Tesseron, qui a instauré l'agroforesterie sur la totalité du vignoble. Cela s'est notamment traduit par l'arrachage, en deux ans, de presque 5 000 pieds de vigne et la plantation de 6 000 arbres afin de parvenir à un juste équilibre entre la vigne et la nature environnante. La propriété a récemment été rachetée par la famille Lorenzetti, également propriétaires depuis 2008 du château voisin Lilian Ladouys, mais aussi du Château Pédesclaux à Pauillac, et 50 % du château d'Issan à Margaux. »*

### IDENTITÉ

**Raison sociale:** Château Lafon-Rochet

**Propriétaire:** Famille Lorenzetti

**Directeur:** Vincent Bache-Gabrielsen

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie 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

## 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:** 09:00 - 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:** 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](mailto:visites@lafon-rochet.com)

**Facebook:** <https://www.facebook.com/lafonrochet1855>

**Twitter:** <http://twitter.com/Lafonrochet>

**Instagram:** [https://www.instagram.com/chateau\\_lafonrochet/](https://www.instagram.com/chateau_lafonrochet/)



## Château Lalande de Pez

### IDENTITÉ

**Propriétaire:** Jean-François BOUILLEAU

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie 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](mailto: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.*

*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.*

*Le village de VERTHEUIL abrite une église du XI ème siècle. La Propriété 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

**Superficie 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

### 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:** 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](mailto:lesdomainespedro@orange.fr)

**Facebook:** <http://facebook.com/scea.domainespedro>



## 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:** Frédéric BONNAFFOUS

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie 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](mailto: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

**Superficie 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 avec 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:** 09:00 - 12:00 et 13:00 - 17:00

**Mardi:** 09:00 - 12:00 et 13:00 - 17:00

**Mercredi:** 09:00 - 12:00 et 13:00 - 17:00

**Jedi:** 09:00 - 12:00 et 13:00 - 17:00

**Vendredi:** 09:00 - 12:00

**Samedi:** Fermé

**Dimanche:** Fermé

## CONTACT

**Adresse:** 1 Rue Paul Amilhat, 33180 SAINT-ESTEPHE

**Coordonnées GPS:** 45.238647 / -0.771966

**Téléphone:** +33556597305

**Site internet:** <https://chateaucrock.fr/>

**Email:** [vignoble@chateaucrock.fr](mailto:vignoble@chateaucrock.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

**Superficie 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:** [claud.gaudin@chateau-maurac.com](mailto:claud.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

**Superficie 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](mailto:marquis.st.estephe@wanadoo.fr)

**Facebook:** <https://www.facebook.com/MarquisChatellenieReunis>



## Château Lilian Ladouys

*C'est en 1564 qu'apparaît pour la première fois dans les écrits le Château « La Doys », alors métairie de Lafite. Aux mains de la famille Barre, il sera cité parmi les meilleurs vins de Saint-Estèphe dans l'Édition du Cocks et Féret de 1850 puis classé en 1932 Cru Bourgeois Supérieur. Touché par les diverses crises, le vignoble est malheureusement disséminé au cours du XX<sup>ème</sup> siècle.*

*Christian Thiéblot acquiert la propriété en 1989, renommant le domaine en l'honneur de sa femme, Lilian, avec le souhait de hisser les vins au plus haut. Il reconstitue la propriété en achetant de multiples parcelles et crée des infrastructures modernes. C'est ainsi que deux millésimes d'anthologie de Lilian Ladouys voient le jour en 1989 et 1990.*

*En 2008, séduits par cette belle endormie, Jacky et Françoise Lorenzetti achètent le Château Lilian Ladouys avec pour ambition de renouer avec le lustre passé. Un important travail de fond est alors entrepris : remembrement parcellaire pour se recentrer sur les meilleurs terroirs, pratiques culturales raisonnées, dates de vendanges étalées dans le temps pour une maturité idéale, vinifications élaborées ainsi qu'un élevage respectueux et maîtrisé. Tout est ainsi réuni pour valoriser un terroir d'exception et amener le Château Lilian Ladouys parmi les références de l'appellation.*

### IDENTITÉ

**Raison sociale:** SAS Château Lilian Ladouys

**Propriétaire:** Famille Lorenzetti

**Directeur:** Famille Lorenzetti

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie 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 - 13:00 et 14:00 - 17:30

**Mardi:** 09:30 - 13:00 et 14:00 - 17:30

**Mercredi:** 09:30 - 13:00 et 14:00 - 17:30

**Jeudi:** 09:30 - 13:00 et 14:00 - 17:30

**Vendredi:** 09:30 - 13:00 et 14:00 - 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](mailto:contact@chateau-lilian-ladouys.com)

**Facebook:** <https://www.facebook.com/chateaulilianladouys>

**Twitter:** [https://twitter.com/Lilian\\_Ladouys?lang=fr](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

**Superficie du vignoble:** 1 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:** 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:** 11 Bis, rue du Chasselas, 33180 SAINT-ESTEPHE

**Coordonnées GPS:** 45.234921 / -0.787672

**Site internet:** <https://www.chateau-linot.com/>

**Email:** yohan.juste@chateau-linot.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:** 1.37 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:** 10:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00

## **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:** Fermé

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

**Dimanche:** 09:30 - 12:30 et 13:30 - 16:30

## **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

**Superficie du vignoble:** 51 Ha

**Âge moyen des vignes:** 38 ans

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

**Encépagement en %:** 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot

**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:** +33556596597

**Site internet:** <http://www.meyney.fr>

**Email:** [intendance@meyney.fr](mailto:intendance@meyney.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

**Superficie du vignoble:** 95 Ha

**Âge moyen des vignes:** 42 ans

**Terroir / Géologie:** Graves profondes sur sous sol argileux

**Encépagement en %:** 63% Cabernet Sauvignon, 29% 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

**Jedi:** 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](mailto:chateau@chateau-montrose.com)

**Instagram:** [https://www.instagram.com/chateau\\_montrose/?utm\\_source=ig\\_embed&hl=fr](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

**Superficie 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](mailto:cdfcontact@crusetdomainesdefrance.com)

**Instagram:** [https://www.instagram.com/crus\\_et\\_domaines\\_de\\_france/](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

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie du vignoble:** 40 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 de Rafaël Destruhaut-Balladu, 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

**Jedi:** 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:** [contact@ormesdepez.com](mailto:contact@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

**Superficie 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:** Fermé

## CONTACT

**Adresse:** 4 route du Trale , 33180 Saint Seurin de Cadourne

**Coordonnées GPS:** 45.455219 / -1.733107

**Téléphone:** 06.23.05.44.26

**Site internet:** <https://chateaucroixdutrale.com>

**Email:** [contact@chateaucroixdutrale.com](mailto: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

**Superficie 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

## 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:** 09:00 - 12:00 et 13:30 - 16:00
- Mardi:** 09:00 - 12:00 et 13:30 - 16:00
- Mercredi:** 09:00 - 12:00 et 13:30 - 16:00
- Jeudi:** 09:30 - 12:00 et 13:30 - 16:00
- Vendredi:** 09:00 - 12:00 et 13:30 - 16:00
- 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](mailto: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 Vyvere

**Directeur:** Véronique DAUSSE

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie 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:** 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:** 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](mailto: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](mailto: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.*

### IDENTITÉ

**Raison sociale:** SCEA CONTE

**Propriétaire:** F. CONTE

**Directeur:** M. CONTE

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie du vignoble:** 9.5298 Ha

**Âge moyen des vignes:** 25 ans

**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](mailto:chateauplantierrose@hotmail.com)



## Château Pomys

### 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

### CONTACT

**Adresse:** ,

**Coordonnées GPS:** 45.243 / -0.7844





## Château Puy Castéra

### IDENTITÉ

**Propriétaire:** Romain ROUX

**Directeur:** Etienne LEDARD

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie 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](mailto: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 créé en 2009, c'est le fruit de plusieurs années 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.*

### IDENTITÉ

**Raison sociale:** Dutrait Anne Lise

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

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie du vignoble:** 0.22 Ha

**Âge moyen des vignes:** 30 ans

**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:** 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:** Oui

**Visite faite par le propriétaire:** Oui

**Parcs et jardin accessibles au public:** Non

## HORAIRES D'OUVERTURE

**Lundi:** 10:00 - 16:30

**Mardi:** 10:00 - 16:30

**Mercredi:** 10:00 - 16:30

**Jeudi:** Fermé

**Vendredi:** 10:00 - 16:30

**Samedi:** 10:00 - 16:30

**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](mailto:contact@chateauremandine.com)

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

**Instagram:** [https://www.instagram.com/chateau\\_remandine/?hl=fr](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:** Arnaud François

**Directeur:** Dirat Chrystelle

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie du vignoble:** 7 Ha

**Âge moyen des vignes:** 25 ans

**Terroir / Géologie:** graves, argilo-calcaire

**Encépagement en %:** Avant 2017: 55% cabernet sauvignon, 35% merlot, 5% cabernet franc et 5% petit verdot A partir de 2017: 60% cabernet sauvignon et 40% 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

### 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:** 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](mailto:contact@chateaustestephe.com)

**Facebook:** <https://www.facebook.com/vignoble.arnaud>

**Instagram:** [https://www.instagram.com/chateau\\_saintestephe/](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

**Âge moyen des vignes:** 30 ans

**Terroir / Géologie:** Graves

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

**Vinification:** En cuves d'acier inoxydable thermo-régulées. Cuvaision 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:** 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:** 9, Rue du Littoral, 33180 SAINT-ESTEPHE

**Coordonnées GPS:** 45.265825 / -0.759065

**Téléphone:** +33556597010

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

**Email:** [contact@mouлиндelarose.com](mailto:contact@mouлиндelarose.com)





## Château Sérilhan

### IDENTITÉ

**Raison sociale:** SCEA M MARCELIS

**Propriétaire:** MARCELIS Didier

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie du vignoble:** 12 Ha

**Âge moyen des vignes:** 33 ans

**Terroir / Géologie:** Saint Estèphe Lieu-dit Aillan, Bocq, Pez et St Corbian : Parcelles de Graves de Günz et argilo-calcaires

**Encépagement en %:** 54% Merlot 41% Cabernet Sauvignon 5% Cabernet Franc

**Vinification:** Vinification intégrale sur 32 fûts Types de cuves : ciment, inox et bois Durée de cuvaison (fermentation Alcoolique + Macération post-fermentaire) : 25 jours Macération pré-fermentaire 4 jours à 10°C Microbullage pendant la vinification hors élevage Fermentation malolactique en barriques Elevage sur lies pendant 3 mois environ Bâtonnage pendant 3 mois environ Types de cuves : ciment, inox et bois

**Durée d'élevage, % Barriques neuves:** Elevage en fûts dont 37% neuf, 32% 1er vin et 31% 2eme vin pendant 15 mois

**Conduite du vignoble:** Agriculture raisonnée Travail du sol (labours) Effeillage manuel et vendanges en vert

### 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 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

**Superficie du vignoble:** 0.34 Ha

**Âge moyen des vignes:** 40 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](mailto: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.*

*Aujourd'hui, nous vous y réservons un accueil sur-mesure pour vous dévoiler notre savoir-faire vigneron et nos secrets de fabrication tout en partageant un moment convivial et authentique en dégustant nos plus beaux millésimes. Visites et dégustations uniquement sur rendez-vous toute l'année du lundi au vendredi. Propriété fermée les jours fériés et les weekends.*

### IDENTITÉ

**Raison sociale:** Château TOUR DE PEZ

**Propriétaire:** VIGNOBLES DE LAROSE SA

**Directeur:** FRANCK BIJON

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie du vignoble:** 19.29 Ha

**Âge moyen des vignes:** 35 ans

**Terroir / Géologie:** graves girondines et marnes argilo calcaires

**Encépagement en %:** 65% Merlot, 24% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc

**Vinification:** traditionnelle en cuves inox thermorégulées

**Durée d'élevage, % Barriques neuves:** 12 à 14 mois en barriques de chênes français (35% 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:** 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:** 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:** Lieu-dit l'Héreteyre , 33180 SAINT-ESTEPHE

**Coordonnées GPS:** 45.260154 / -0.793188

**Téléphone:** +33(0)675592842

**Portable:** +33556594172

**Site internet:** <http://www.tourdepez.com>

**Email:** [visite-vdl@vignoblesdelarose.com](mailto:visite-vdl@vignoblesdelarose.com)

**Facebook:** <https://www.facebook.com/tourdepez/>

**Instagram:** [https://www.instagram.com/tour\\_de\\_pez/](https://www.instagram.com/tour_de_pez/)



## 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, forêts 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

**Superficie du vignoble:** 35 Ha

**Âge moyen des vignes:** 35 ans

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

**Encépagement en %:** 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 5% 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 chêne 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:** 09:00 - 12:00 et 14:00 - 16:30

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

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

**Judi:** 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](mailto: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:** 14 Ha

**Âge moyen des vignes:** 35 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 %:** 48% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 12% 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:** 18 mois d'élevage, 100% en barriques de chêne français (1/3 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

**Jedi:** 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](mailto:contact@chateautoursaintfort.com)

**Facebook:** <http://facebook.com/ChateauTourSaintFort>



## Château Tronquoy

*Un encépagement à dominante Merlot*

*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. Sous la direction d'Yves Delsol, les équipes s'attachent à travailler avec passion ce terroir de caractère.*

*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

**Superficie du vignoble:** 30 Ha

**Âge moyen des vignes:** 37 ans

**Terroir / Géologie:** Terroir argilo-graveleux

**Encépagement en %:** Cabernet Sauvignon 49%, Merlot 42%, Petit Verdot 7%, Cabernet Franc 2%.

**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 15 €

**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:** , 33180 SAINT-ESTEPHE

**Coordonnées GPS:** 45.253995 / -0.77307

**Téléphone:** 0556596105

**Portable:** 0698221985

**Site internet:** <https://www.tronquoy-lalande.com/>

**Email:** [visite@tronquoy-lalande.com](mailto:visite@tronquoy-lalande.com)

**Instagram:** [https://www.instagram.com/chateau\\_tronquoy?utm\\_source=ig\\_web\\_button\\_share\\_sheet&igsh=ZDNlZDc0MzIxNw==](https://www.instagram.com/chateau_tronquoy?utm_source=ig_web_button_share_sheet&igsh=ZDNlZDc0MzIxNw==)



## Château Vieux Coutelin

### IDENTITÉ

**Raison sociale:** SC Château la Haye

**Propriétaire:** CARDON Chris

**Directeur:** BOULANGER Frédéric

**Gérant:** LIPPENS Lloyd

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie du vignoble:** 28 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:** Vinification 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:** 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:** 46 Rue du Médoc, Leyssac, 33180 SAINT-ESTEPHE

**Coordonnées GPS:** 45.242722 / -0.788508

**Email:** [info@chateaulahaye.com](mailto:info@chateaulahaye.com)



## 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](mailto:vieuxlandat@gmail.com)



## Château Villa Beauceant

*Les Granges de Civrac est un domaine viticole familial qui s'étend sur des terroirs argilo- calcaires et graveleux, avec un encépagement typiquement médocain de Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc.*

*Ce vignoble est dirigé par Aude Roland depuis 2015.*

*Oenologue et ingénieure agronome, elle fait entrer l'exploitation viticole dans la certification environnementale HVE 3 en 2018.*

*Elle y développe la viticulture raisonnée et l'oenotourisme sur la propriété. L'exploitation est située au château Beyzac, demeure du XIXème siècle inscrite aux monuments historiques.*

*Cette exploitation vend les millésimes 2014, 2015 et 2016 du château Condé Boribelle.*

*Elle produit également Villa Beaucéant à partir de 2018.*

### IDENTITÉ

**Raison sociale:** EARL Les Granges de Civrac

**Propriétaire:** Aude ROLAND

**Directeur:** Aude ROLAND

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie du vignoble:** 2 Ha

**Âge moyen des vignes:** 40 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. Cuvaision 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, Label HVE

## 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:** Fermé

**Mardi:** Fermé

**Mercredi:** Fermé

**Jedi:** Fermé

**Vendredi:** Fermé

**Samedi:** Fermé

**Dimanche:** Fermé

## CONTACT

**Adresse:** Château Beyzac Lieu dit Le Parc, 33180 Vertheuil

**Coordonnées GPS:** 45.263605 / -0.811982

**Téléphone:** +33556595449

**Email:** [chateau.beyzac@gmail.com](mailto:chateau.beyzac@gmail.com)