

CHÂTEAU
Phélan Ségur

L'Esprit Phélan Ségur

Saison 2023

Château Phélan Ségur, 33180 Saint-Estèphe - 05.56.59.74.00 - www.phelansegur.com - phelan@phelansegur.com



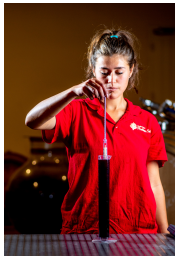










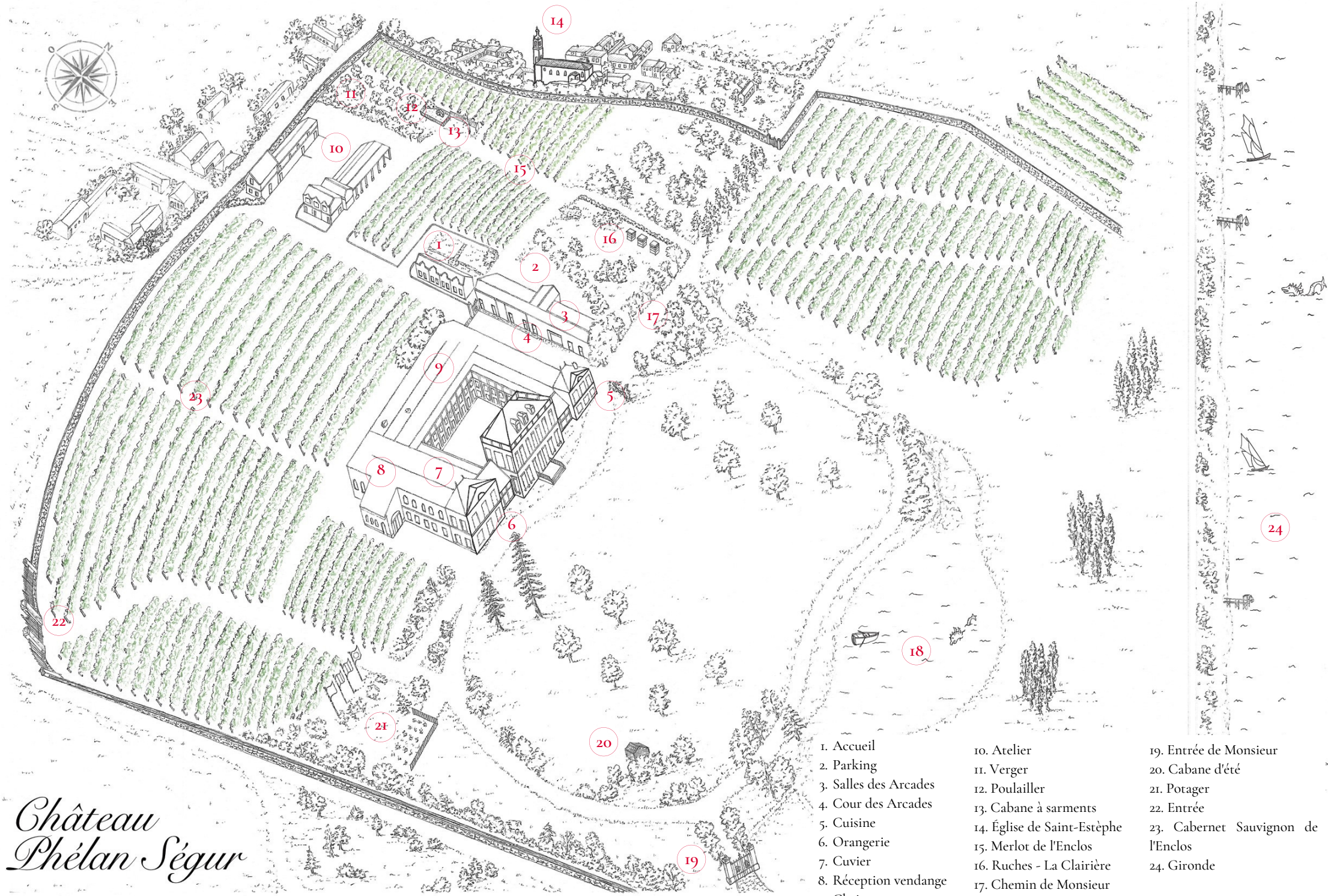









Grand Vin du Château
PHELAN-SÉGUR



Château Phélan Ségur

1. Accueil
2. Parking
3. Salles des Arcades
4. Cour des Arcades
5. Cuisine
6. Orangerie
7. Cuvier
8. Réception vendange
9. Chai
10. Atelier
11. Verger
12. Poulailler
13. Cabane à sarments
14. Église de Saint-Estèphe
15. Merlot de l'Enclos
16. Ruches - La Clairière
17. Chemin de Monsieur
18. Lac
19. Entrée de Monsieur
20. Cabane d'été
21. Potager
22. Entrée
23. Cabernet Sauvignon de l'Enclos
24. Gironde

Château Phélan Ségur

Le Château Phélan Ségur, situé au coeur 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 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 ; ils sont répartis 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, sa finesse et précision et 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.



Les lieux

Le Château et son Parc 4
Les salles de réception 5

Les expériences

La Gastronomie à Phélan Ségur 6
Les incontournables 7
Les parenthèses gourmandes 8
Les rendez-vous conviviaux 9

Tarifs 10
La Boutique 11
Équipe et horaires 12
Contact 13

Le Château et son Parc

Construit au début du XIXème siècle et de style palladien, le Château offre de très beaux salons de réception. Chaque pièce, redécorée par l'architecte d'intérieur Axel Vervoordt, possède sa propre identité. Chacune d'entre elles marie raffinement, élégance et art de vivre à la française.

Le Château

La salle à manger "L'Estuaire" accueille des déjeuners de 6 à 16 personnes.
La salle à manger "L'Irish" accueille des déjeuners de 4 à 8 personnes.
La Bibliothèque accueille des déjeuners de 2 à 3 personnes.
Au salon "Le Fumoir", un feu de cheminée accompagne des apéritifs "cosy" et hors du temps.
Dès les beaux jours, nous profitons du perron du Château avec une coupe de Champagne avec vue imprenable sur l'estuaire de la Gironde.

Le Parc

Le Château Phélan Ségur se trouve au cœur d'un environnement exceptionnel pouvant accueillir Tables privées ou Évènements d'entreprise.
Le Parc offre un environnement paisible entre Château et Estuaire, étang et arbres centenaires.
La Clairière, à l'ombre des tilleuls et des chênes avec vue sur nos vignes promet un moment calme et privilégié.





"Le Fumoir"



La salle à manger "L'Estuaire"

Les salles de réception

De l'autre côté de la Cour des Arcades, se dresse un bâtiment historique qui accueillait autrefois le réfectoire des vendangeurs. Ce bâtiment abrite aujourd'hui deux salles de réception qui peuvent accueillir vos déjeuners et dîners de 18 à 80 personnes, mais également vos réunions et séminaires.

Petite salle des Arcades : 106m2

45 personnes assises 50 personnes debout

Grande salle des Arcades : 156m2

80 personnes assises 150 personnes debout

Ces deux salles communiquent pour un créer espace de 262m2.

Cuisine professionnelle attenante

La Cour des Arcades vous permet de prendre l'air et de profiter du soleil dans un environnement abrité et intimiste.



La Cour des Arcades



La Grande salle des Arcades

La Gastronomie à Phélan Ségur

« Bien plus qu'une terre de vignes, [le Médoc] est riche de terroirs, de produits, de coutumes, de visages et d'ambiances très variés. »
Jean-Luc Beaufils, Chef au Château Phélan Ségur

Originaire de Normandie et après avoir fait ses armes au sein de prestigieux établissements parisiens (Hélène Darroze et Le Ritz, entre autres), Jean-Luc Beaufils posa ses valises en terre girondine puis ouvrit une première table bistronomique à Bordeaux, L'Air de famille.
Son désir de nature, de calme et de proximité avec le terroir l'emmena à Saint-Christoly-Médoc, où il ouvrit un second restaurant, au bord de l'estuaire, La Maison du Douanier.

Aujourd'hui, il est le chef de Château Phélan Ségur, *« l'une des propriétés les plus en vue et les plus singulières de l'appellation Saint-Estèphe, et régale les hôtes de ses mets comme de son savoir. »* (*Trésors du Médoc*, Côté Ouest - Béatrice Brasseur - Décembre 2021).

De son exploration du répertoire terre-mer – une évidence dans le Médoc (de media acquae, entre deux eaux) – est née l'idée d'un recueil de recettes honorant les producteurs du cru, *« des gens vrais et simples qui y vivent et qui l'aiment »*. Est né de cette recherche et de ses rencontres, un ouvrage de recettes simples, authentiques et gourmandes : "À la découverte du Médoc gourmand."

On aime ainsi le foie gras boucané au rhum, aux épices et au foin des bords de Gironde, le mulet mariné au whisky de Bordeaux, la crème de cèpes, les choux craquelin aux noisettines du Médoc...

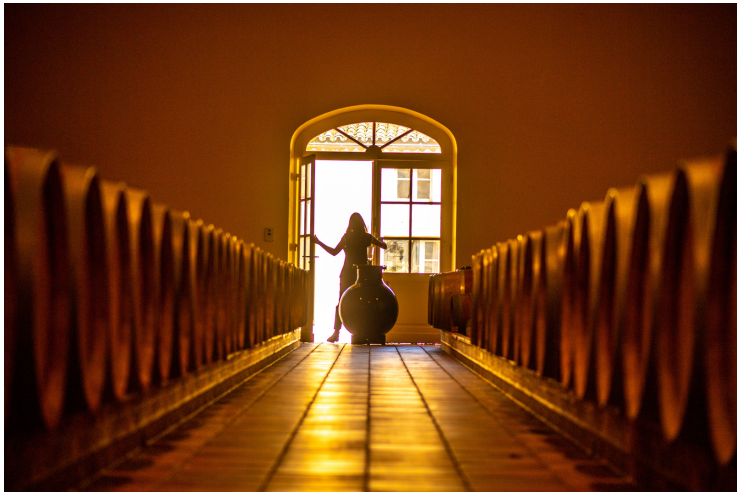
Il trouve à Phélan Ségur l'aboutissement de sa quête culinaire en associant arômes, texture et structure de ces grands vins de Saint Estèphe avec sa cuisine de terroir.













Les incontournables

Visite du Domaine et Dégustation verticale

1h30

Du vignoble aux caves du début du XIXème siècle, découvrez l'élaboration des grands vins du Château Phélan Ségur. Laissez-vous guider au gré d'une dégustation verticale de trois millésimes, conduite par un membre de l'équipe permanente du Château.

Le Millésime Gourmand

3h

Nous vous convions à déjeuner dans l'une des salles à manger du Château. Notre Chef vous propose de découvrir un menu savoureux « Le Millésime Gourmand ». Dès les beaux jours, vous pouvez déjeuner dans le Parc.

Dans les Bottes du Chef de Culture

2h

Cette visite interactive permet de découvrir l'univers de notre Chef de Culture au coeur des 114 hectares de la propriété. Il partage avec vous les multiples facettes du métier de vigneron, avec sa passion naturelle pour ce grand terroir stéphanois.

Au Coeur de la Barrique

2h

Après la visite des chais, les plus curieux peuvent approfondir leurs connaissances lors d'une dégustation experte de pré-assemblage de nos différents tonneliers. Une expérience rare et unique en compagnie de notre Maitre de Chai. Une dégustation autour d'un millésime mystère peut également être proposée.

Les "Parenthèses Gourmandes"

Le Grand Dîner au Château

3h

Dans l'intimité du Château, laissez-vous emporter dans un voyage associant les créations culinaires de notre Chef et nos plus grands millésimes.

Dans les Secrets des Cuisines du Château

4h

Mettez vos talents de cuisinier à l'épreuve ! En couple ou entre amis, novices ou experts, vous passez un moment inoubliable derrière les fourneaux guidés par notre Chef, qui vous dévoile quelques–uns de ses secrets. A l'heure du déjeuner, vous vous régalez des plats que vous avez réalisés.

Tea Time en Médoc

3h

Notre Chef passionné de pâtisserie vous confie ses tours de main : macarons, truffes au chocolat, cannelés n'auront plus de secrets pour vous ! Savourez ensuite vos créations sucrées accompagnées de Château Phélan Ségur : des accords inédits et surprenants.

Le Petites Toques

1h

Pendant votre visite, les enfants bénéficient d'un moment privilégié avec notre Chef et élaborent des recettes simples qu'ils peuvent dévorer sur place ou emporter !

Déjeuner dans la Clairière

3h

A l'ombre des chênes et des tilleuls, avec vue sur nos vignes, vous vous régalerez des mets de saison cuisinés par notre Chef accompagnés des vins du Château.







Les rendez-vous conviviaux







La Table des Vendanges du Château Phélan Ségur

3h

Vous allez assister à l'arrivée des raisins au chai, déguster les premiers jus et découvrir les arômes de fermentation. Partagez ensuite un déjeuner champêtre, savoureux et généreux dans le Parc ou dans la Cour des Arcades, dans un esprit convivial et élégant : huîtres du Bassin, grillades, volailles à la broche, fromages fermiers, farandole de desserts et autres plats élaborés selon les arrivages.

La Table du Marathon du Médoc

3h

Nous proposons un déjeuner savoureux et généreux dans un esprit sportif et convivial. Les marathoniens peuvent composer leur propre menu de préparation ou de récupération, dans une ambiance gourmande et élégante.

Le sur-mesure

Notre équipe reste à votre disposition pour concevoir vos évènements sur-mesure autour du vin et de la gastronomie :
rencontre des producteurs locaux avec notre Chef de Cuisine,
team building ou incentive au coeur du vignoble,
premiers pas au Château pour vos enfants.

N'hésitez pas à nous contacter afin de construire votre projet.

Tarifs 2023

Les incontournables

Visite du Domaine et Dégustation verticale
Visite et dégustation verticale de 3 millésimes du premier vin

Durée : 1h
Tarif : 25 € / pers.

Le Millésime Gourmand
Visite et dégustation verticale de 3 millésimes du premier vin
Apéritif au Champagne
Entrée, plat, dessert
2 millésimes de la propriété

Durée : 2h30 à 3h
Tarif (1 à 3 pers.) : 180 € / pers.
Tarif (4 à 18 pers.) : 160 € / pers.
Tarif (19 à 80 pers.) : 130 € / pers.
En privatif : supplément de 50 € / pers.

Dans les Bottes du Chef de Culture
La passion de la vigne en mode interactif
Visite et dégustation verticale de 3 millésimes du premier vin

Durée : 2h
Tarif (2 à 18 pers.) : 80 € / pers.

Au Coeur de la Barrique
Dégustation thématique approfondie

Durée : 2h
Tarif (1 à 5 pers.) : 80€ / pers.

Les Parenthèses Gourmandes

Le Grand Dîner au Château
Visite et dégustation verticale de 3 millésimes du premier vin
Apéritif au Champagne
Entrée, plat, fromages, dessert et mignardises
3 grands millésimes de la propriété

Durée : 2h30 à 3h
Tarif (1 à 3 pers.) : 250 € / pers.
Tarif (4 à 18 pers.) : 200 € / pers.
Tarif (19 à 80 pers.) : 180 € / pers.
En privatif : supplément de 70 € / pers.

Dans les Secrets des Cuisines du Château
Atelier culinaire
Visite et dégustation verticale de 3 millésimes du premier vin
Apéritif au Champagne
2 millésimes de la propriété

Durée : 4h
Tarif (2 à 6 pers.) : 200 € / pers.

Tea Time en Médoc
Atelier pâtisserie
Visite et dégustation verticale

Durée : 2h30 à 3h
Tarif (2 à 18 pers.) : 70 € / pers.

Les Petites Toques
Atelier cuisine

Durée : 1h
Tarif (2 à 18 pers.) : 30 € / enfant

Déjeuner dans la Clairière
Visite et dégustation verticale de 3 millésimes du premier vin
Apéritif au Champagne
Entrée, plat, dessert
2 millésimes de la propriété

Durée : 2h30 à 3h
Tarif (1 à 3 pers.) : 180€ / pers.
Tarif (4 à 18 pers.) : 160 € / pers.
Tarif (19 à 80 pers.) : 130 € / pers.
En privatif : supplément de 50 € / pers.

Les rendez-vous conviviaux

La Table des Vendanges du Château Phélan Ségur
Réception des vendanges et dégustation à la cuve des premiers jus
Apéritif au Champagne
Buffet et BBQ champêtre
2 millésimes de la propriété

Durée : 2h30 à 3h
Tarif (2 à 29 pers.) : 160 € / pers.
Tarif (30 à 60 pers.) : 130 € / pers.

La Table du Marathon du Château Phélan Ségur
Visite et dégustation verticale
Apéritif au Champagne
Buffet et BBQ champêtre "sportifs"

Durée : 2h30 à 3h
Tarif : 90 € / pers.

Prix TTC

La Boutique
du Château Phélan Ségur

Des accessoires indispensables à retrouver au Château et sur notre boutique en ligne.

www.boutique.phelansegur.com














L'équipe réceptive : Anne Saint-Araille, Marie-Paule Boudier, Mathieu Margnac, Lorène Babin, Cécile Bernier

Les horaires d'ouverture

Toute l'année, (dont le week-end sur rendez-vous), de 9h30 à 17h30.

Fermeture annuelle entre Noël et le Nouvel An.

Pour toute demande spécifique, merci de nous contacter.

CHÂTEAU
Phélan Ségur

Contact : Marie-Paule Boudier

Château Phélan Ségur
Rue des Écoles
33180 Saint-Estèphe

05.56.59.74.00

phelan@phelansegur.com
www.phelansegur.com

@phelansegur