



CHÂTEAU  
Phélan Ségur

# L'Esprit Phélan Ségur

---

Saison 2022

# 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	3
Les salles de réception	4

## Les expériences

Un nouveau Chef à Phélan	5
Les incontournables	6
Les parenthèses gourmandes	7
Les rendez-vous conviviaux	8

Tarifs	9
--------	---

La Boutique	10
-------------	----

Contact	11
---------	----

# Le Château et son Parc

Construit au début du XIX<sup>ème</sup> 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 Événements 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.



La salle à manger "L'Estuaire"



"Le Fumoir"

# 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 : 106m<sup>2</sup>

 45 personnes assises  50 personnes debout

Grande salle des Arcades : 156m<sup>2</sup>

 80 personnes assises  150 personnes debout

Ces deux salles communiquent pour un créer espace de 262m<sup>2</sup>.

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*

# Un nouveau Chef 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 Beaufile, Chef au Château Phélan Ségur

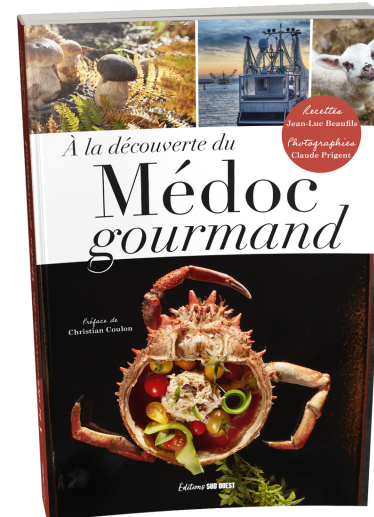
Originaire de Normandie et après avoir fait ses armes au sein de prestigieux établissements parisiens (Hélène Darroze et Le Ritz, entre autres), Jean-Luc Beaufile posa ses valises en terre girondine puis ouvrit une première table bistronomique à Bordeaux, L'Air de famille. Son désir de nature, de calme 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 aquae, 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 mullet mariné au whisky de Bordeaux, la crème de cèpes, les choux craquelin aux noisettes 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



Du vignoble aux caves du début du XIX<sup>ème</sup> 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 responsable technique du Château.

## Le Millésime Gourmand



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



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, nourrie par vingt années passées sur notre grand terroir.

## Au Coeur de la Barrique



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 Maître de Chai. Une dégustation autour d'un millésime mystère peut également être proposée.

# Les parenthèses gourmandes

## Le Grand Dîner au Château



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



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



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



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



A l'ombre des chênes et des tilleuls, avec vue sur nos vignes, vous vous régalez 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 événements 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 2022

## Les incontournables

### Visite du Domaine et Dégustation verticale

Visite et dégustation verticale de 3 millésimes du premier vin

Durée : 1h

Tarif : 20 € / 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.

### 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 (2 à 18 pers.) : 150 € / pers.

Tarif (19 à 80 pers.) : 120 € / pers.

En privatif : supplément de 50 € / 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 (2 à 18 pers.) : 200 € / pers.

Tarif (19 à 80 pers.) : 180 € / pers.

En privatif : supplément de 70 € / 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

### 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.

### 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 (2 à 18 pers.) : 150 € / pers.

Tarif (19 à 80 pers.) : 120 € / 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.) : 150 € / pers.

Tarif (30 à 60 pers.) : 120 € / 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

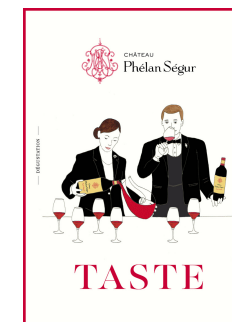
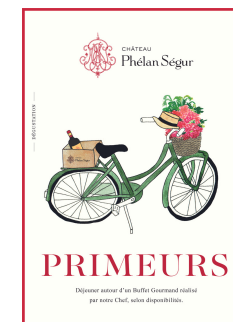
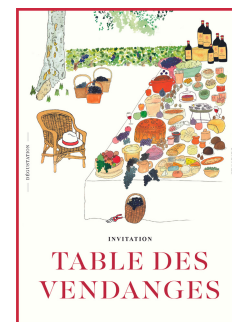
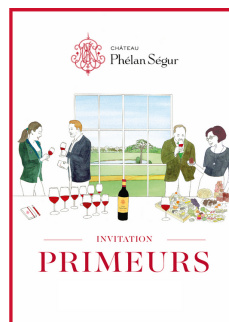
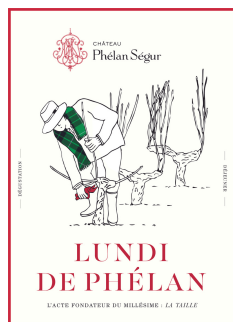
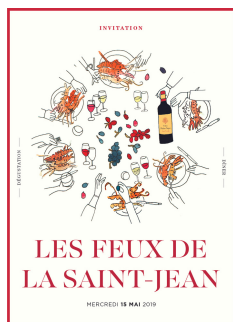
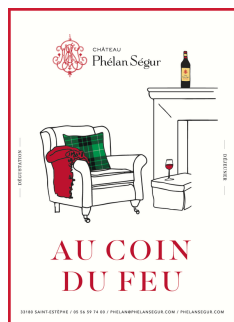
Tarif : 70 € / pers.

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](http://www.boutique.phelansegur.com)





CHÂTEAU  
Phélan Ségur

Contact : Marie-Paule Boudier

Château Phélan Ségur  
Rue des Écoles  
33180 Saint-Estèphe

05.56.59.74.00

[phelan@phelansegur.com](mailto:phelan@phelansegur.com)  
[www.phelansegur.com](http://www.phelansegur.com)



@phelansegur