

SAM. 26/DIM. 27 OCTOBRE 2019

LES VITICULTEURS DES APPELLATIONS FRONSAC ET CANON FRONSAC ONT LE PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR DANS LEURS CHAIS DE 10H À 18H ET VOUS INVITENT À DÉCOUVRIR LEUR DERNIERS MILLÉSIMES.

LA MAISON DES VINS DE FRONSAC | 05 57 51 80 51 | SITUÉE AU COEUR DU VILLAGE DE FRONSAC EST LE MEILLEUR POINT DE DÉPART POUR OBTENIR TOUTES LES INFORMATIONS SUR LE VIGNOBLE ET LES CHÂTEAUX

FRONSAC

1 ||
CHÂTEAU BARRABAQUE E4

Famille Noël
06 07 46 08 08
chateaubarrabaque@yahoo.fr
www.chateaubarrabaque.com

Déjeuner dans les chais le midi accompagné des vins de la propriété (17€/pers. Nb de places limitées). Exposition arts plastiques, tableaux 3D de Sylvie Blanc-le-Roux

2 ||
CHÂTEAU CANON E3

Vignobles Galand
La Malatie, Fronsac
05 57 25 20 72
www.chateau-canon.fr

Food-Truck tapas

3 ||
CHÂTEAU CANON SAINT MICHEL E4

Jean-Yves & Christine Millaire
2, Lamarche, Fronsac
05 57 24 94 99 - 06 08 33 81 1
bureau@vins-millaire.fr
www.vins-millaire.fr

Repas sam. / dim. sur réservation
06 59 49 89 20 (menu champêtre à 12€ et menu terroir à 15€)

Exposition et présentation de la biodynamie, cours de dégustation.

4 ||
CHÂTEAU COUSTOLLE D4

SCEV Vignobles Alain Roux
05 57 51 31 25
coustolle.fronsac@wanadoo.fr
www.chateau-coustolle.com

Exposition objets décor marine de M. Christian Massé

5 ||
CHÂTEAU DE LA DAUPHINE E4

Famille Labrune
Rue Poitevine, Fronsac
05 57 74 06 61
contact@chateau-dauphine.com
www.chateau-dauphine.com

Découverte de notre histoire, de notre philosophie environnementale et de nos bâtiments techniques ultra-modernes.

Carcanturiste, démonstration tonnellerie (samedi), pop-up stores mode et bijoux, bar à chocolats, exposition de voitures anciennes, restauration sur place.

6 ||
CHÂTEAU FRANC CAPET C4

Eric Risser-Maroux
3 lieu-dit Capet, Fronsac
06 03 56 25 27 / 06 22 10 63 88
francapet@free.fr
http://francapet.free.fr

Dégustation et vente de miel du producteur de Saint Michel de Fronsac

7 ||
CHÂTEAU GABY D4

Tom Sullivan
05 57 51 24 97
contact@chateaugaby.com
www.chateaugaby.com

Expositions et activités ludiques autour du vin.

8 ||
CHÂTEAU LA MOULEYRE C4

Eric Ravat
3 lieu-dit La Mouleyre, Fronsac
06 77 74 22 20
christian.ravat@wanadoo.fr

Dégustation autour de petites grillades (sur réservation)
Service de 12h30 à 15h

9 ||
CHÂTEAU LES TROIS CROIX C4

Famille Patrick Léon
1, les Trois Croix, Fronsac
05 57 84 32 09
lestroiscroix@aol.com
www.chateaulestroiscroix.com

10 ||
CHÂTEAU MOULIN PEY LABRIE D4

Bénédicte & Grégoire Hubau
05 57 51 14 37
moulinpeylabrie@wanadoo.fr
www.moulinpeylabrie.com

11 ||
CHÂTEAU PEY LABRIE D4

Eric Vareille
12, Pey Labrie, Fronsac
06 07 89 39 40
vareille@pey-labrie.fr
www.pey-labrie.fr

12 ||
CHÂTEAU RICHELIEU E5

Mme AN
6, chemin de Richelieu, Fronsac
05 57 51 13 94
info@chateau-richelieu.com
www.chateau-richelieu.com

Exposition de peintures

13 ||
VIGNOBLE PAUL BARRE E4

Gabriel & Edith Barre
13, route de Libourne, Fronsac
05 57 51 31 11
domaine@paulbarre.com
www.vignoblespaulbarre.com

En biodynamie depuis 1990. Démonstration de percussions Brésiliennes avec les Troubadours de Libourne samedi 10h-12h et 14h-16h. Espace enfants: lego, peinture, coloriage. Exposition de peintures par Sophie Dejoué. Vente de préparations et de bases culinaires végétales et sans additif composées de légumes, d'aromates et d'épices par «EPURE». Barbecue et tables à disposition

14 ||
VIGNOBLES PONTY E4

Famille Ponty
3, le Port, Fronsac
05 57 51 29 57
info@vignoblesponty.com
www.vignoblesponty.com

Exceptionnelle dégustation de vieux millésimes de la cave privée des châteaux du Pavillon et Grand Renouil

ST MICHEL DE FRONSAC

15 ||
CHÂTEAU CASSAGNE HAUT CANON D3

Zita & Jean-Jacques Dubois
05 57 25 05 55 - 06 23 11 14 39
contact@chateau-cassagne.fr
www.chateau-cassagne.fr

Panorama exceptionnel, découverte d'un terroir remarquable et de sa biodiversité. Promenade en calèches, repas champêtre sur réservation, produit du terroir (chocolat, charcuterie) Expositions (bijoux, mode)

16 ||
CHÂTEAU MAZERIS D4

Jean de Cournaud
5 château Mazeris, St Michel de Fronsac
05 57 24 96 93
contact@chateau-mazeris.com
www.chateau-mazeris.com

17 ||
CHÂTEAU MAZERIS BELLEVUE D3

Xavier & Pascale Collart Dutilleul
05 57 24 56 55
contact@chateau-mazeris-bellevue.com
www.chateau-mazeris-bellevue.com

Apéritif-dégustation samedi et dimanche à partir de midi sous nos chênes et platanes centenaires. Vue panoramique sur le vignoble jusqu'à l'église romane de Saint Aignan

18 ||
CHÂTEAU STEVAL E3

Sébastien Gaucher
La Matheline, St Michel de Fronsac
06 13 80 33 62
s.gaucher@free.fr
www.vignoblesgaucher.fr

SAINT AIGNAN

19 ||
CHÂTEAU LAMBERT C2

Emmanuelle Bordeille
2, Forêt, Saint Aignan
05 57 24 98 51
chateau_lambert@hotmail.com
www.chateaulambert.com

Foie gras et produits de la ferme (terrines, cous farcis, etc.) de JP Dumecq, producteur landais. Jeu-concours dans les chais gagnez des entrées à la Cité du Vin, un séjour dans le Fronsadais et nombreux autres lots.

20 ||
CHÂTEAU LE CLOS D'OSMIN C3

Jean-François Gomme
14, St Cric, Saint Aignan
06 77 85 66 93
jfgomme@orange.fr

21 ||
CHÂTEAU LES ROCHES DE FERRAND C3

Rémy Rousselot
6, Signat, Saint Aignan
05 57 24 95 16
vignobles.rousselot@outlook.fr
www.vignoblesrousselot@outlook.fr

Vente et restauration sur place : produits landais de la ferme Bostebielle.

Vente-dégustation vinaigrerie artisanale Frédéric Ozane.

Exposition de peinture de Martine Chatron

22 ||
CHÂTEAU SAINT VINCENT C4

Nicolas Chevalier
11, lieu-dit Vincent, Saint Aignan
06 13 37 05 53 / 06 23 40 70 21
sarl.odsv@gmail.com
www.chateausaintvincent.fr

Dégustation Coup de Cœur Guide Hachette 2020, jeunes et très vieux millésimes (décennie 1980). Mme Saperlipopette (conteuse pour enfants) : Balade au Moyen Age. Jeux médiévaux

23 ||
CHÂTEAU TASTA C3

Patrice & Frédérique Chevalier
lieu dit le tasta, Saint Aignan
05 57 24 97 62
contact@chateautasta.fr
www.chateautasta.fr

Présentation de la Série1 BMW de la concession Parot Premium Bordeaux par Cédric Delahaye.

Présents: Minoterie Gaëtan Boiron-Pascal Benoist - Célia Ma Bonne Etoile, Société Ducraux préfabriqué.

Vue Panoramique au coeur de l'appellation

SAILLANS

24 ||
CHÂTEAU CLOS DU ROY C4

Philippe Hermouet
1, Tessendey, Saillans
05 57 55 07 41
contact@vignobleshermouet.com
www.vignobleshermouet.com

25 ||
CHÂTEAU DALEM B4

Brigitte Rullier-Loussert
1, Dalem, Saillans
05 57 84 34 18
contact@chateaudalem.com
www.chateaudalem.com

26 ||
CHÂTEAU LA BRANDE B4

Benoît & Maud Soulies
Lieu-dit La Brande, Saillans
05 57 74 36 38
contact@chateau-labrande.fr
www.chateau-labrande.fr

Visite vignes et chai sur le thème : Culture de la vigne et vin Bio. Dégustation des vins du Château.

27 ||
CHÂTEAU LABORY C4

Denis Trocard
06 84 17 55 32
levigneron@sfr.fr

Dégustation de fromages de chèvre, Food-Truck « Les Gourmandises de Céline »

28 ||
CHÂTEAU MAGONDEAU C5

Olivier Goujon
1, le Port, Saillans
05 57 84 32 02
vignoblesgoujon@gmail.com
www.chateaumagondeau.com

Dégustation de comté finement affiné, reblochon fermier et huîtres d'Arcachon.

29 ||
CHÂTEAU TESSENDEY C4

Arnaud d'Arfeuille
05 57 84 32 26
chateau.tessendey@orange.fr
www.chateautessendey.com

Exposition-vente de couronnes et accessoires en fleurs séchées

LA RIVIÈRE

30 ||
CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE C2

Groupe Bolian
05 57 55 56 56
info@chateau-de-la-riviere.com
www.chateau-de-la-riviere.com

Visite des 8 ha de caves souterraines pour partir à la découverte de lieux aménagés insolites. Une expérience unique au milieu de 700 000 bouteilles en vieillissement. Restauration sur place. Dégustation vin et thé de Pu'er.

31 ||
CHÂTEAU MAROY D2

Laurent & David Eyma
06 30 80 83 73 ou 06 13 06 51 55
cht.maroy@gmail.com

Exposition, dégustation autour du safran du Rondier. Repas champêtre le midi, samedi et dimanche, à 14€ sur réservation (entrée, plat, dessert, café). Terrine de canard ou assiette de cochonaille, brochettes de bœuf ou rougaille-saucisse, assiette de fromage ou tiramisu.

32 ||
CHÂTEAU ROUMAGNAC LA MARÉCHALE D2

Thierry Dumeynieu
1 le Sable, La Rivière
05 57 24 94 55
vignoble-dumeynieu@sfr.fr

Exposition de bijoux fantaisies. Repas sur réservation dimanche (15€)

ST GERMAIN DE LA RIVIERE

33 ||
CHÂTEAU L'ESCARDERIE C2

Famille Schmid-Haguenin
6 rue de Goffre, St Germain de la Rivière
06 13 61 76 67
lescarderievins@orange.fr
www.lescarderievins.com

Stands de producteurs bio locaux : ferme Happy Culture, Laurent Flandrais (légumes de saison, baies de goji, plants potagers...), Alexandre Tillet (miel). Repas champêtre le midi à base de produits bio 15€ sur réservation. Exposition de Marie Reynal (peintures et fresques sur enduit de chaux). Exposition de Pierre Pinondel : fumées, dessins à la suite.

LUGON

34 ||
UNION DE PRODUCTEURS DE LUGON LES VIGNERONS DU FRONSADAIS C1

6 rue Louis Pasteur, Lugon
05 57 55 80 86
c.moro@cavedelugon.com
www.cavedelugon.com

Dimanche : repas sous chapiteau avec Food-Trucks (entrecôtes ou magrets & frites), huîtres, pâtisseries.

Animation Animavigne : jeux pour tous et gratuits, découvrez toutes les facettes du monde viticole et testez vos connaissances, votre agilité et vos sens avec Lou Bérêt de 11h30 à 17h, nombreux cadeaux à gagner.

Exposition photo d'Eric Beney.

