

SAM. 23/DIM. 24 OCTOBRE 2021

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 MILLÉSIMÉS.

LA MAISON DES VINS DE FRONSAC I 05 57 51 80 51 I
SITUÉE AU CŒUR 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
barrabaque@gmail.com
www.chateaubarrabaque.com

Visite guidée des chais. Restauration le midi.

2 **CHÂTEAU CANON E3**

Jean Galand
La Malotie, Fronsac
06 27 05 05 38
jean-galand@wanadoo.fr

3 **CHÂTEAU COUSTOLLE D4**

SCEV Vignobles Alain Roux
05 57 51 31 25
coustolle.fronsac@wanadoo.fr
www.chateau-coustolle-fronsac.fr
Exposition de Mr. Christian Massé, présentation de livres

4 **CHÂTEAU DE LA DAUPHINE E4**

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

Caricaturiste, démonstration tonnellerie, photobooth, pop-up store, Food-truck

5 **CHÂTEAU FRANC CAPET C4**

Eric Risser-Maroix
3 lieu-dit Capet, Fronsac
05 57 25 73 19
francapet@gmail.com
www.chateau-franc-capet.fr

Samedi midi repas sur réservation (5€/pers.)
Vente de miel.

6 **CHÂTEAU GABY D4**

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

Exposition de peinture, Food-truck, atelier sensoriel

7 **CHÂTEAU LAMARCHE CANON E4**

Domaine Jean-Yves Millaire
2, Lamarche, Fronsac
05 57 24 94 99/06 08 33 81 11
bureau@vins-millaire.fr
www.vins-millaire.fr

Samedi-dimanche, menu champêtre à 13€ (soupe de légumes, poulet sauce aux cépes et son riz, dessert ou fromage), menu du terroir à 16€ (Cépages de saumon ou foie gras, 7 magret ou faux-filet et frites, fromage ou dessert).
Réservation au 06 87 80 93 20
Initiation à la dégustation

8 **CHÂTEAU LES TROIS CROIX C4**

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

9 **CHÂTEAU MOULIN PEY LABRIE D4**

Bénédicte & Grégoire Hubau
06 09 71 50 44
moulinpeylabrie@wanadoo.fr
www.moulinpeylabrie.com

Dégustation de vieux millésimes. Exposition de peinture sur le vin de Michel Tolmer, autour de « Mimi, Fifi & Glouglou »

10 **CHÂTEAU PEY LABRIE D4**

Sylvie & Eric Vaille
4, Pey Labrie, Fronsac
06 07 89 39 40
vaille@pey-labrie.fr
www.pey-labrie.fr

Cadre et panorama exceptionnel
Food truck «Le Truc Rose»

11 **CHÂTEAU RICHELIEU E5**

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

Visite commentée de nos installations techniques
Dégustation 3 couleurs Atelier tonnellerie le samedi

12 **CHÂTEAU VIEUX MOULEYRE C4**

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

Dégustation avec quelques petites grillades

13 **VIGNOBLE PAUL BARRE E4**

Edith & Gabriel Barre
13, route de Libourne, Fronsac
06 84 63 60 40
domaine@paulbarre.com
www.paulbarrevindefronsac.fr

Repas champêtre

14 **VIGNOBLES PONTY E4**

Hélène Ponty
Château du Pavillon 9
Gros Bonnet, Fronsac
05 57 51 29 57
info@vignoblesponty.com
www.vignoblesponty.com

Dégustation de vieux millésimes. Dégustation d'huîtres du Cap Ferret de Elou Reveleau.
Food Truck Numéro 33 - Pizzeria Napoletana

SAINT-MICHEL-DE-FRONSAC

15 **CHÂTEAU CASSAGNE HAUT CANON D3**

Zita et 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 Courvaud
5 château Mazeris, St-Michel-de-Fronsac
06 48 55 11 52
contact@chateau-mazeris.com
www.chateau-mazeris.com

Grillades d'agneau de Coumout (résa. souhaitée avant le 20 octobre) Expo/vente: aquarelles, bijoux chics et poétiques: #lumiere-reslumiere. Dessins, peinture, couronnes de fleurs #ocielsouverts

17 **CHÂTEAU MAZERIS BELLEVUE D3**

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

Sameidi et dimanche 10h : balade de 9 kms avec l'Association Zygolbni, points de vue exceptionnels au cœur du Canon Fronsac. Départ du château, résa 06 62 37 82 93. À partir de 12h, apéritif-dégustation sous nos chênes et platanes centenaires. Vue panoramique sur le vignoble jusqu'à l'Eglise 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

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 (sternines, cous farcis, etc) de JP Dumecq, producteur local. Food Truck alle river gourmande, galettes de sarrasin, crêpes sucrées et pâtisseries maison Jeu-concours dans les chais gagnés des entrées à la Cité du Vin, un séjour dans le Fronsacais et nombreux autres lots.

20 **CHÂTEAU TASTA C3**

Patrice et Frédérique Chevalier
05 57 24 97 62
chateau.tasta@gmail.com
www.chateoutasta.fr

Prenez le temps de déguster et profiter de la vue panoramique au cœur des appellations Fronsac et Canon Fronsac. Possibilité de réserver assiette de charcuterie, fromage

SAILLANS

21 **CHÂTEAU CLOS DU ROY C4**

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

Visite de la propriété avec dégustation de l'ensemble des vins dans le chai à barriques

22 **CHÂTEAU DALEM B5**

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

Visite de la propriété et des chais. Dégustation commentée

23 **CHÂTEAU GEORGE 7 C3**

Sally Evans
1, le Bergey, Saillans
06 81 52 24 80
sally@chateaugeorge7.com
www.chateaugeorge7.com

Salle de dégustation et terrasse au cœur des vignes pour déguster et se détendre. Plat chaud fait maison et planches disponibles (merci de réserver en ligne ou par téléphone).

24 **CHÂTEAU LA BRANDE B4**

Benoit Soulies
05 57 74 36 38
contact@chateau-labrande.fr
www.chateau-labrande.fr

Découverte de la conduite d'un vignoble en Bio, Visites du Chai, Dégustations de nos vins Bio accompagnées d'assiettes de tapas

25 **CHÂTEAU LABORY C4**

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

Dégustation de différents millésimes avec fromages de brebis, Food-Truck « Les Gourmandises de Céline »

26 **CHÂTEAU MAGONDEAU C5**

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

Visite & dégustation ludique des vins de la propriété accompagnées de fromage, d'huîtres et divers produits de bouche. Sur inscription (maxi 10 pers.), initiation à la dégustation découverte de votre goût par les gestes et le vocabulaire de 10h30 à 12h30 sam et dim (5€/personne)

27 **CHÂTEAU TESSENDEY C4**

Arnaud d'Arfeuille
06 82 44 10 97
chateau.tessendey@orange.fr
www.chateautessendey.com

Visite de la propriété et des chais
Dégustation de vieux millésimes
Exposition et vente de couronnes en fleurs séchées

LA RIVIÈRE

28 **CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE C2**

M^{me} Lou - Xavier Buffo
05 57 55 56 56
info@chateau-de-la-riviere.com
www.chateau-de-la-riviere.com

Visitez nos 8ha de caves souterraines illuminées par des centaines de bougies et partez à la découverte de lieux aménagés insolites. Une expérience unique au milieu de quelques 700 000 bouteilles en vieillissement. Présence du Food truck Master of Burger, du glacier Les Délices de Claude ainsi que du stand Café des Iles

29 **CHÂTEAU LA ROUSSELLE D3**

Enzo Ide
06 81 52 10 27
lucia33@orange.fr

30 **CHÂTEAU MAROY D2**
Laurent & David Eyma
06 30 80 83 73 ou 06 13 06 51 55
cht.maroy@gmail.com
Restauration sur place

31 **CHÂTEAU RENARD D2**

Chassagnoux Père et Fille
06 22 04 20 65
contact@chateaurenardmondesir.com
www.chateaurenardmondesir.com

Découvertes de nos cuvées parcelaires et de notre cuvée esans soufre ajoutés : le Château Renard «Goût Pilex!»

32 **CHÂTEAU ROUMAGNAC LA MARÉCHALE D2**

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

Repas sur résa (avant le lundi 18 oct) au 06 88 85 91 38

ST-GERMAIN-DE-LA-RIVIERE

33 **CHÂTEAU L'ESCARDERIE C2**

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

Exposition de Pierre-Olivier Abellois : replongez dans l'atmosphère des sixties avec cet artiste Bordelais qui se laisse volontiers inspirer de Vasarely ou Delaunay pour des œuvres hautes en couleur. Démonstration de petit train électrique de collection (Marklin). Repas champêtre cuisine maison à base de produits bio, accompagné de notre vin (19€/pers)

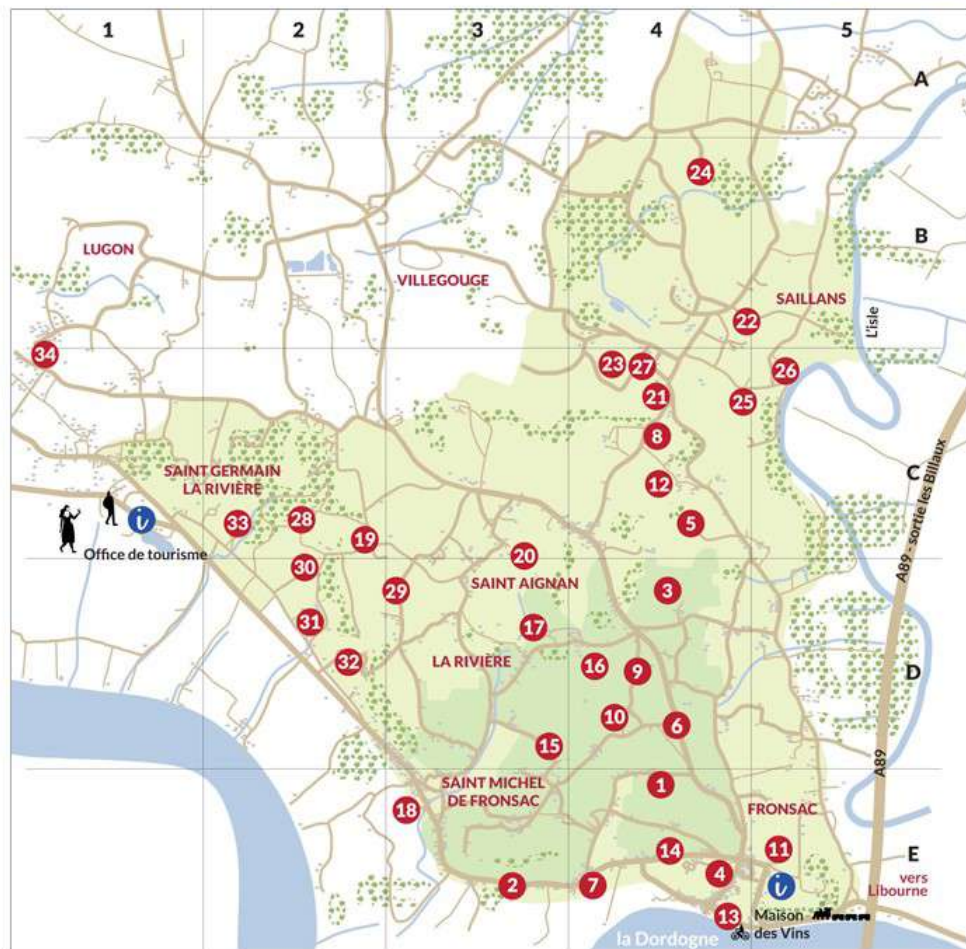
Exposition de Pierre-Olivier Abellois : replongez dans l'atmosphère des sixties avec cet artiste Bordelais qui se laisse volontiers inspirer de Vasarely ou Delaunay pour des œuvres hautes en couleur. Démonstration de petit train électrique de collection (Marklin). Repas champêtre cuisine maison à base de produits bio, accompagné de notre vin (19€/pers)

LUGON

34 **LES VIGNERONS DE TUTIAC C1**

Boutique de Lugon
6, rue Louis Pasteur, Lugon
05 57 55 80 86
boutique.lugon@tutiac.com
www.tutiac.com

Dégustations, vente de bourru, jeu concours
Dimanche : visite de la cave, Animations enfant et restauration sous chapiteau (Huîtres, Jambon à la broche, Entrecôte-frites...)



PETIT TRAIN TOURISTIQUE

Samedi & dimanche départ de la Maison des Vins de Fronsac
Découverte commentée des vignobles de Fronsac
Gratuit

BALADES GUIDEES*

Samedi & dimanche
Au départ de l'Office de Tourisme
1 av. Charles de Gaulle, Saint Germain de la Rivière
Information & Réservation : www.tourisme-fronsadais.com | 05 57 84 86 86

I Balade patrimoine

Une balade guidée de 6 km pour une découverte insolite de l'appellation.
Traversez les grandes comme les petites propriétés, entre l'ermitage de Saint Aubin et les carrières du Château de La Rivière.
Profitez de panoramas parmi les plus beaux de la région.
Visite des carrières souterraines (30min) et dégustation des vins du Château de La Rivière.
Horaires : RDV à 8h45 pour un accueil café. Départ à 9h retour à 12h30.
Tarif : 5€/personne

I Balade nature

Accompagné de votre animateur nature Corentin Sauvaget, la balade de 3 km débute par la découverte du vignoble et des «chemins creux» des carrières de St Germain, véritable réservoir de biodiversité. Elle se poursuivra dans le Château l'Escarderie, propriété viticole certifiée en Agriculture Biologique, afin de suivre le parcours du fruit jusqu'au vin.
Cuvier, chai, barriques et amphores n'auront plus de secrets pour vous !
Dégustation des vins bio du Château l'Escarderie.
Les participants peuvent rester déjeuner sur place au château l' Escarderie avec réservation 72h avant au 06 13 61 76 67
Horaires : 10h-12h et 14h-16h
Tarif : 5€/personne



INITIATION À LA DEGUSTATION*

Samedi & dimanche 11h - 14h - 15h - 16h - 17h
à la Maison des Vins

Profitez de ces 2 jours pour vous initier à l'art de la dégustation. Dans une ambiance conviviale et ludique, apprenez à maîtriser les codes de la dégustation des Vins de Fronsac & Canon Fronsac.
Guidé par Benoît-Manuel Trocard, Ambassadeur des vins de Bordeaux et Formateur à l'Ecole du vin de Bordeaux, partez à la découverte des bases de l'œnologie.

** Pass sanitaire obligatoire.*

Les viticulteurs s'engagent à faire respecter les mesures sanitaires (évolution possible conformément aux règles en vigueur) et à mettre en place les gestes barrières (gel hydroalcoolique, port du masque, distanciation, gestion des flux).

