

INITIATION À LA DEGUSTATION*

Samedi & dimanche 11h - 14h - 15h - 16h - 17h
à la Maison des Vins sur réservation : info@vins-fronsac.com
05 57 51 80 51

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'École du vin de Bordeaux, partez à la découverte des bases de l'œnologie.



I Balade patrimoine

Une balade guidée de 6 km pour une découverte insolite de l'appellation. Traversez les grandes comme les petites propriétés, à la découverte du patrimoine local : lavoirs monolithes, pédiluve, champignonnière en caves naturelles, ermiage creusé à même la roche à l'époque gallo-romaine...

et profitez de panorama parmi les plus beaux de la région.

Visite des carrières souterraines (30min) et dégustation des vins du Château de La Rivière.

Horaires : 9h-12h30 au départ de l'Office de Tourisme

Tarif : 5€/personne

I Balade nature et vigne

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 Saint-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 07 66 42 67 74

Horaires : 10h-12h et 14h-16h au départ de l'Office de Tourisme

Tarif : 5€/personne

I Balade naturaliste

Dans les forêts du Château de la Rivière, de l'arbre nourricier à l'oiseau semeur, partez à la découverte de ces merveilleux volatiles et découvrez combien ils sont indispensables à l'écosystème forestier. Pics, Fauvettes, Merles et autres oiseaux dévoileront une part de leurs secrets. La balade se terminera par la dégustation des vins de la propriété et la possibilité de visiter les carrières souterraines du Château de la Rivière (+30 min).

Horaires : 9h-11h au départ du parking du Château de La Rivière

Tarif : 5€/personne

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

INFORMATIONS SUR
VINS-FRONSAC.COM

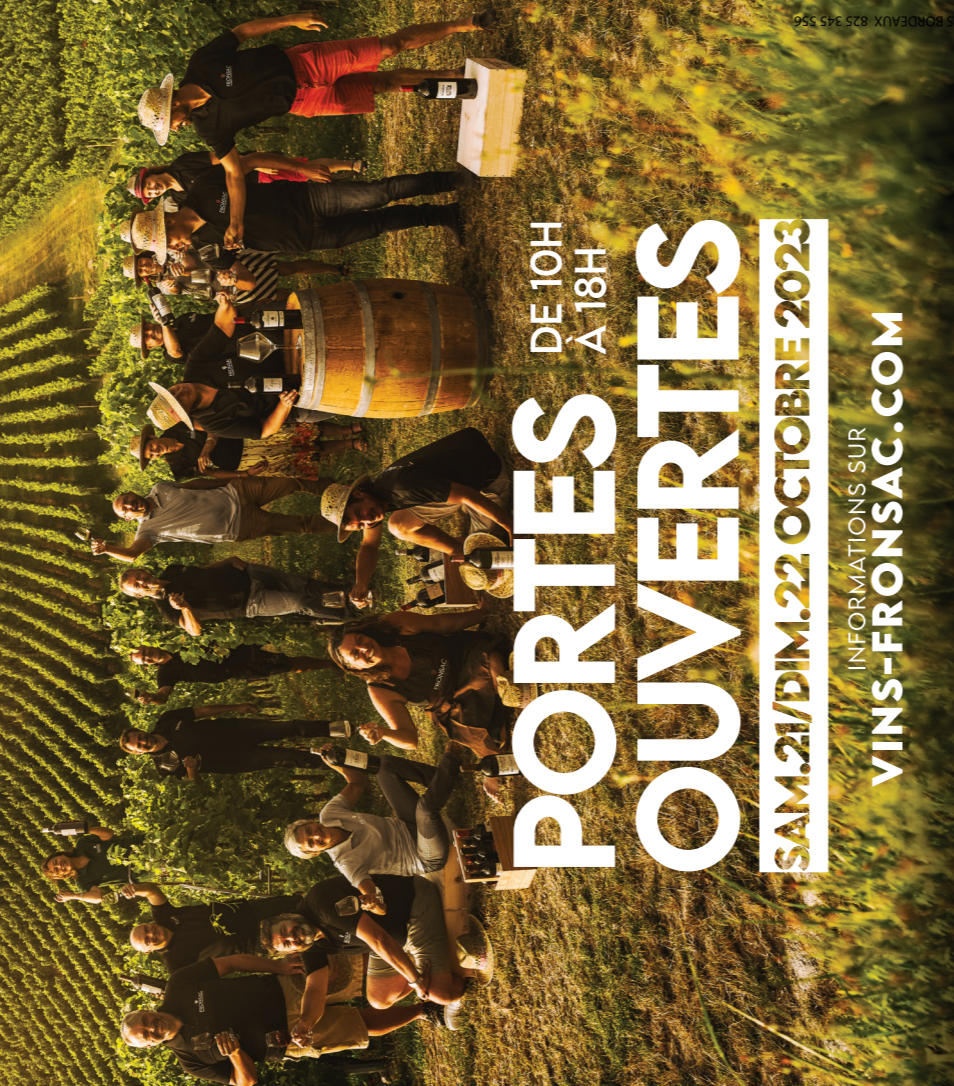
SAM.21/DIM.22 OCTOBRE 2023

**PORTES
OUVERTES**

DE 10H
À 18H

FRONSAC · CANON FRONSAC

FRONSAC



05 57 51 80 51



05 57 51 80 51 - info@vins-fronsac.com

3A chemin de Richelieu - 33126 Fronsac

MAISON DES VINS DE FRONSAC

FRONSAC
FRONSAC · CANON FRONSAC



Les vignobles de Fronsac sont facilement accessibles

I 25 km de Bordeaux et 2 km de Libourne

I Autoroute A 10 (Paris-Bordeaux) ou Autoroute A 89

I Gare TGV à Libourne – Aéroport de Bordeaux à 40 km

COMMENT S'Y RENDRE ?

5^e prix : Livre «Esprit de Fronsac»

3^e et 4^e prix : 6 bouteilles

2^e prix : 12 bouteilles

1^{er} prix : 24 bouteilles

Jouez sur www.vins-fronsac.com
gagnez de nombreux lots aux couleurs des vins de Fronsac

JEU-CONCOURS DES VINS DE FRONSAC

SAM. 21/DIM. 22 OCTOBRE 2023

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
4, lieu-dit Barrabaque, Fronsac
06 07 46 08 08
commercial@chateaubarrabaque.com
www.chateaubarrabaque.com

Restauration le midi (nous consulter).
Soirée Jazz, tapas samedi de 19h30 à 21h30 sur réservation.

2  **CHÂTEAU CANON** E3

Jean Galand
La Malatie, Fronsac
06 27 05 05 38
jean-galand@wanadoo.fr
www.vignoles-galand.fr
Apéritif offert. Repas sur réservation à 25€.
Animation balade en méhari sur les coteaux fronsadais.

3  **CHÂTEAU FRANC CAPET** C4

Eric Risser-Maroux
3 lieu-dit Capet, Fronsac
06 22 10 63 88
francapet@gmail.com
www.chateau-franc-capet.fr
Vente de miel les Ruches de Caussade, poivre des Philippines, Chili oil. Buffet mixte français et philippin le samedi midi (sur résa).
Prix du buffet : 25€ avec réduction de 5€ pour l'achat d'un carton

4  **CHÂTEAU GABY** D4

Tom Sullivan
05 57 51 24 97
contact@chateaugaby.com
www.vignobles-sullivan.com
Food truck, exposition, ateliers

5  **CHÂTEAU PEY LABRIE** D4

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

Cadre et panorama exceptionnel
Food truck

6 **DOMAINE DE LA PLACETTE** C4

Sandrine Rigaud
2, la Placette, Fronsac
06 81 61 27 14
crigaud33@gmail.com

7  **DOMAINE JEAN-YVES MILLAIRE** E4

Château Lamarche Canon
1, Lamarche, Fronsac
05 57 24 94 99
bureau@vins-millaire.fr
www.vins-millaire.fr

Jeu de piste dans les vignes à la découverte de nouveaux cépages. Expositions mosaïque et photo. Repas «Les Cuisines de Coralie» avec différents menus.

8  **VIGNOBLE PAUL BARRE** E4

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

Planches fromages/charcuteries et végétariennes.
Rassemblement de 2 chevaux.

SAINT-MICHEL-DE-FRONSAC

9  **CHÂTEAU CASSAGNE HAUT CANON** D3

Zita et Jean-Jacques Dubois
St-Michel-de-Fronsac
05 57 25 05 55/06 23 11 14 39
contact@chateau-cassagne.fr
www.chateau-cassagne.fr

Découverte d'un lieu authentique et d'une identité de terroir.
Exposants : artisans, artistes, produits régionaux. Terrasse dégustation « le Panorama » : ardoises, boissons et dessert à toute heure, vue sur Dordogne.
Samedi : formule gourmande, groupe de musique, ambiance envoûtante (28€).
Dimanche : déjeuner champêtre dans le magnifique parc du château (30€).
Réservations sur www.chateau-cassagne.fr

10  **CHÂTEAU DU GAZIN** D3

Georges-Antoine Robert
St-Michel-de-Fronsac
06 62 76 61 98
chateaudugazin@hotmail.com
www.chateaudugazin.fr

Planches apéro, charcuterie de gibier.
Exposition photos

11  **MAZERIS** D3

Jean de Cournaud
5, lieu-dit Mazeris, St-Michel-de-Fronsac
06 48 55 11 52
contact@chateau-mazeris.com
www.chateau-mazeris.com

Visite des chais et dégustation de nos vins.
Elise @elise_Disclyn exposera ses bijoux chics et poétiques et ses aquarelles.
Delphine @delphine_seneroux exposera ses dessins, croquis, peintures et ses couronnes et accessoires de cérémonie en fleurs séchées.

12  **CHÂTEAU MAZERIS BELLEVUE** D3

Xavier & Pascale Collart Dutilleul
St-Michel-de-Fronsac
06 18 83 35 47 / 05 57 24 56 55
contact@chateau-mazeris-bellevue.com
www.chateau-mazeris-bellevue.com

Visite de la propriété et du chai de vinification, dégustation de nos vins, atelier pose de capsules et étiquettes. Apportez votre pique-nique pour un déjeuner sous nos chênes et platanes centenaires avec vue sur le vignoble et l'église romane de Saint-Aignan. Tables et bancs à disposition. Continuez par une balade jusqu'à notre moulin.

SAINT-AIGNAN

13  **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 de JP Dumecq, producteur landais. Restauration sur place : entrecôte grillée aux pieds de vignes (200g) et frites fraîches (15€)
Réservation conseillée au 06 40 33 02 92.
Stand de crêpes sucrées.

14  **CHÂTEAU LES ROCHES DE FERRAND** C2

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

Foodtruck Les Popotes
Exposition de voitures anciennes et de Mariographisme, créatrice
Jeu-concours

15  **CHÂTEAU SAINT VINCENT** C4

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

Nicolas et Nathalie vous accueillent en toute simplicité pour une visite de leur exploitation.
Dégustation de 5 à 6 vins.
Tapas, tombola (lots : magnum, coffret de 3 bouteilles, coffret 1 bouteille). Ambiance chaleureuse et conviviale.

16  **CHÂTEAU TASTA** C3

Patrice Chevalier
lieu-dit Tasta, Saint-Aignan
05 57 24 97 62
chateau.tasta@gmail.com
www.chateautasta.fr

Planches de charcuterie/fromages/légumes (15€ sur réservation)
Possibilité pique-nique dans le parc.
Participation de Pascal Benoist et Jean Luc Treyt. Charcuterie d'Antan, artisan fabricant
Dégustation cuvée Chevalier 2022

SAILLANS

17  **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

18  **CHÂTEAU DALEM** B5

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

19  **CHÂTEAU FONTENIL** B4

Famille Rolland
11, Cardeneau Nord, Saillans
06 01 21 39 94 / 05 57 51 23 05
vignobles@rollandconseils.com
shop.rollandcollection.com

Découverte du château et des techniques de vinifications avec la famille et les équipes.
Dégustation des 3 cuvées du domaine.
Restauration possible sur place.

20  **CHÂTEAU GEORGE 7** C4


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

Pause gourmande pour votre repas le midi
choix de plats chauds maison. Terrasse panoramique & salle intérieure style bar à vin.
Merci de réserver.
Plus de détails sur www.chateaugeorge7.com

21  **CHÂTEAU LA BRANDE** B4

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

Assiette de tapas, dégustations.

22  **CHÂTEAU LABORY** C4

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

Dégustation de nos vins avec du St Nectaire de la ferme des Marmottes. Présence de l'artiste STEF ANY collagiste et exposition de ses œuvres. Plat sénégalais de chez OUMIE, Villenave d'Ornon le samedi et le dimanche midi (réservation conseillée).

23  **CHÂTEAU MAGONDEAU** C5

Olivier Goujon
1, le Port, Saillans
06 11 87 84 20
vignoblesgoujon@gmail.com
www.chateaumagondeau.com

Visite & dégustation de la propriété accompagnés de fromages. Possibilité de manger des huîtres sur place. Exposition de photos.

LA RIVIÈRE

24  **CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE** C2

Groupe Bolian
La rivière
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 Îles

25  **CHÂTEAU LA ROUSSELLE** D3

SAS Enzo Ide
La Rivière
06 81 34 10 27
lucia33@orange.fr

Visite de la propriété, du chai et dégustation de nos vins. Restauration sur place avec vue panoramique sur la Dordogne.

26  **CHÂTEAU MAROY** D2

Laurent & David Eyma
1, Marouat, La Rivière
06 30 80 83 73
cht.maroy@gmail.com
www.chateamaroy.fr

Repas champêtre.

27  **CHÂTEAU RENARD** D2

Chassagnoux Père et Fille
La Rivière
06 22 04 20 65
laurence@chatearenardmondesir.com
www.chatearenardmondesir.com

Visite guidée et commentée du vignoble et des chais. Découverte de nos cuvées parcelles et de notre cuvée « sans soufre ajouté » Le Château Renard « Goût Pile ».

28 **CHÂTEAU ROUMAGNAC LA MARÉCHALE** D2

Thierry Dumeynieu
1, le Sable, La Rivière
06 14 36 25 91
reginedumeynieu@gmail.com

SAINT-GERMAIN-DE-LA-RIVIERE

29  **CHÂTEAU L'ESCARDERIE** C2

Famille Schmid-Hagenin
6, rue de Goffre,
Saint-Germain-de-la-Rivière
06 13 61 76 67
lescarterievins@orange.fr
www.lescarterievins.com

Rencontre avec nos chevaux de travail et exposition d'outils de traction animale. Exposition d'œuvres de la peintre Ingrid Christoffels et des livres du passionné d'histoire Christian Massé.

Repas chaud par le collectif « Chaud patate - agriculture vivrière », réservation au 07 66 42 67 74

