

# Pour organiser vos visites, les châteaux sont classés en 4 thèmes :

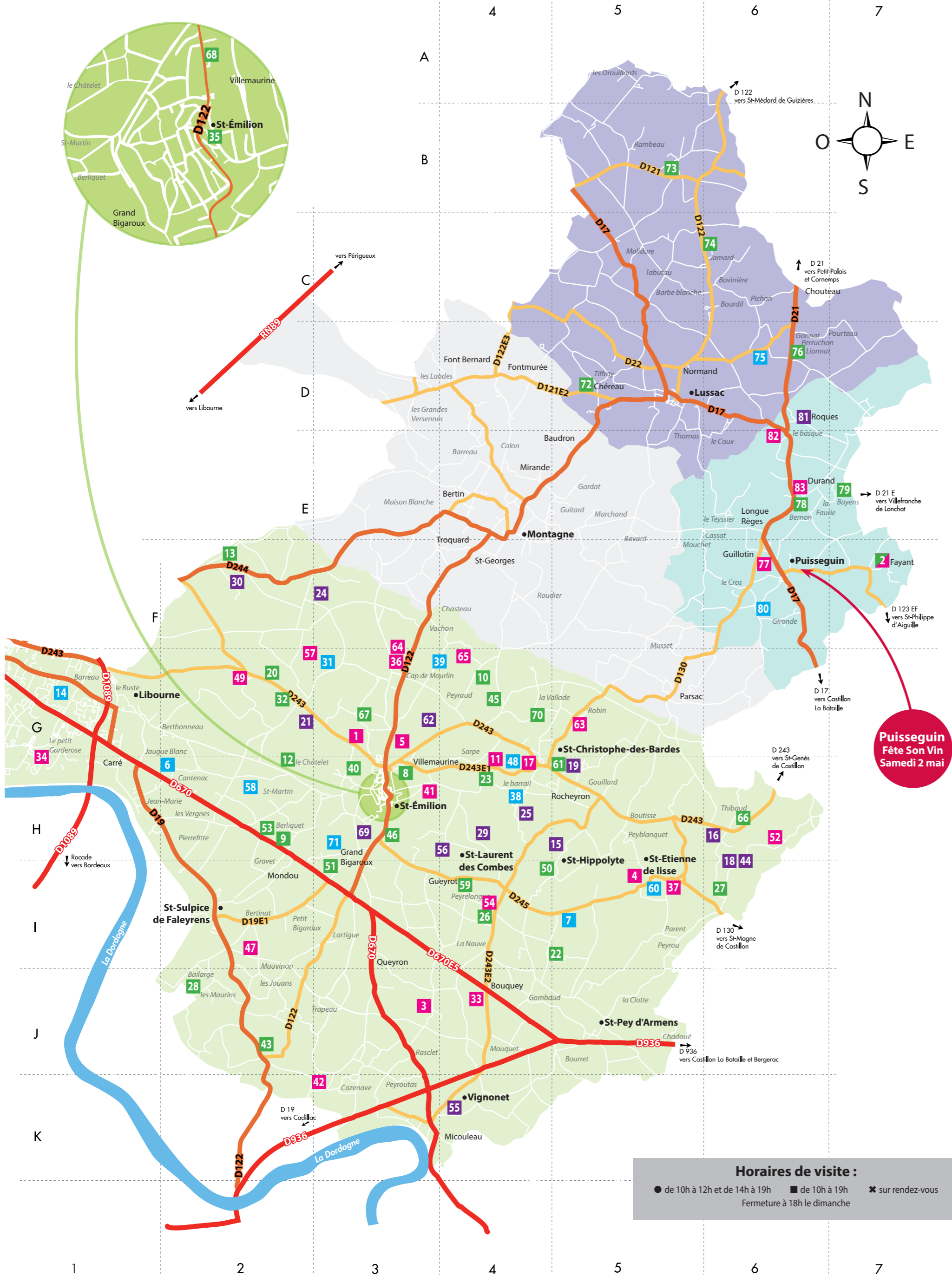
**ENVIES GOURMANDES :**  
dégustations de produits régionaux, repas du vigneron, idées recettes

**ANIMATIONS CULTURELLES ET LUDIQUES :**  
expositions de peinture, ateliers

**DÉCOUVERTES DU PATRIMOINE ARCHITECTURAL :**  
architecture du château, parc, caves souterraines

**PROPRIÉTÉS ET TRADITIONS FAMILIALES :** histoire de la propriété et de la famille, traditions familiales

# SAINT-EMILION et SAINT-EMILION GRAND CRU



**Horaires de visite :**  
 ● de 10h à 12h et de 14h à 19h ■ de 10h à 19h ✱ sur rendez-vous  
 Fermeture à 18h le dimanche

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>1</b> <b>Château Ambe Tour Pourret</b><br/>Déjeuner à la propriété, accord mets et vins.<br/>Saint-Émilion<br/>■ 05 57 55 23 28</p> <p><b>2</b> <b>Château Beaulieu Cardinal</b><br/>7<sup>ème</sup> génération. Dégustation à l'aveugle et dégustation de Champagne. Exposition de peintures. Démonstration d'un tonnelier. Diners sur réservation.<br/>Puisseguin<br/>■ 06 81 21 07 20</p> <p><b>3</b> <b>Château Beurang</b><br/>Visite et dégustation avec un membre de la famille PUYOL. Dégustation de canelés de Bordeaux et de macarons de Saint-Émilion.<br/>Saint-Émilion<br/>■ 05 57 24 73 31</p> <p><b>4</b> <b>Château Bernateau</b><br/>Food truck terroir : 1 et 2 mai de 10h à 19h. Propriété familiale, agriculture biologique. Dégustation de plusieurs millésimes. Exposition de photos - Jeux enfants.<br/>Saint-Étienne de Lisse<br/>■ 05 57 40 18 19</p> <p><b>5</b> <b>Château Cadet Pontet</b><br/>Repas Vigneron.<br/>Saint-Émilion<br/>■ 05 57 24 72 66</p> <p><b>6</b> <b>Château Cantenac</b><br/>Exposition, atelier dégustation et visites.<br/>Saint-Émilion<br/>● 05 57 51 35 22</p> <p><b>7</b> <b>Château Capet-Guillier</b><br/>Exposition des designers de la Recyclerie Créative, seconde vie des objets par la création. Thématique : l'univers viticole. Restauration sur place par Bag'in Food Truck.<br/>Saint-Hippolyte<br/>■ 05 57 55 37 95 / 06 08 66 08 25</p> <p><b>8</b> <b>Château Cardinal Villemaurine</b><br/>Exposition peintures - sculptures - potier avec démonstration de fabrication à la corde. Présence d'un ostréiculteur et d'un food truck.<br/>Saint-Émilion<br/>● 06 21 59 85 40 / 06 07 19 31 95</p> <p><b>9</b> <b>Château Carteau Côtes Daugay</b><br/>Nouvel espace de dégustation d'olives et d'huile d'olives, production familiale.<br/>Saint-Émilion<br/>● 05 57 24 73 94</p> <p><b>10</b> <b>Château Champion</b><br/>8 générations de savoir faire. Déjeuner vigneron sur réservation (20€/pers). Exposition photos de Jacques HOUOT. Dégustation de foie gras (terme DISCOUBET du Guers).<br/>Saint-Émilion<br/>● 05 57 74 43 98</p> <p><b>11</b> <b>Château Clos Hortense</b><br/>Pains et fromages.<br/>G-H4 Saint-Christophe des Bardes<br/>■ 05 57 40 59 13 / 06 07 31 72 35</p> <p><b>12</b> <b>Château Coutet</b><br/>Familie et nature à Coutet.<br/>Saint-Émilion<br/>■ 05 57 74 43 21 / 07 82 22 01 05</p> <p><b>13</b> <b>Château Croque-Michotte</b><br/>Saint-Émilion<br/>✱ 06 23 88 74 62</p> <p><b>14</b> <b>Château Cruzeau</b><br/>Exposition de M. Bruno GRANGE-COSSOU, artiste plasticien.<br/>Libourne<br/>● 06 75 79 88 83</p> <p><b>15</b> <b>Château de Ferrand Grand Cru Classé</b><br/>Château de Ferrand est un ravissant château du XVII<sup>e</sup> siècle entouré de vignes et dominant la vallée de la Dordogne.<br/>Saint-Hippolyte<br/>H5<br/>✱ 05 57 74 47 11</p> <p><b>16</b> <b>Château de Pressac Grand Cru Classé</b><br/>Château datant du moyen âge (fin de la guerre de 100 ans), Best of wine tourism.<br/>Saint-Étienne de Lisse<br/>H6<br/>● 05 57 40 18 02</p> <p><b>17</b> <b>Château des Laudes</b><br/>Casse croûte vigneron à la propriété.<br/>Saint-Christophe des Bardes<br/>H4<br/>● 06 12 94 15 98 / 06 15 45 50 01</p> <p><b>18</b> <b>Château Faugères Grand Cru Classé</b><br/>Mise en avant du «Chai Cathédrale» réalisé par Mario BOTTA.<br/>Saint-Étienne de Lisse<br/>H-16<br/>■ 05 57 40 34 99</p> <p><b>19</b> <b>Château Fombrauge Grand Cru Classé</b><br/>Saint-Christophe des Bardes<br/>H5<br/>● 05 57 24 77 12</p> <p><b>20</b> <b>Château Franc Grâce-Dieu</b><br/>Saint-Émilion<br/>G2<br/>■ 06 61 30 48 06</p> <p><b>21</b> <b>Château Franc Mayne Grand Cru Classé</b><br/>Visite des carrières souterraines.<br/>Saint-Émilion<br/>G2<br/>● 05 57 24 62 61 / 06 84 64 94 58</p> <p><b>22</b> <b>Château Gaillard</b><br/>Tout ce que vous avez voulu savoir sur l'Agriculture Biologique.<br/>Saint-Hippolyte<br/>I5<br/>● 06 11 91 03 54</p> <p><b>23</b> <b>Château Gaubert</b><br/>Saint-Christophe des Bardes<br/>H4<br/>● 06 15 11 74 70</p> <p><b>24</b> <b>Château Grand-Corbin Grand Cru Classé</b><br/>Histoire du château et les Corbin.<br/>Saint-Émilion<br/>F3<br/>● 05 57 24 70 62</p> <p><b>25</b> <b>Château Guillemot</b><br/>Architecture atypique, panorama d'exception, 6<sup>ème</sup> génération de viticulteurs.<br/>Saint-Christophe des Bardes<br/>H4<br/>■ 06 75 12 20 86</p> <p><b>26</b> <b>Château Haute-Nauve</b><br/>Déjeuner vigneron.<br/>Saint-Laurent des Combes<br/>I4<br/>■ 05 57 24 73 21</p> <p><b>27</b> <b>Château Haut-Rocher</b><br/>Saint-Étienne de Lisse<br/>I6<br/>■ 05 57 40 18 09</p> <p><b>28</b> <b>Château Jucalis</b><br/>Dégustations gratuites de fromages et de chocolat noir.<br/>Saint-Sulpice de Faleyrens<br/>J2<br/>● 06 87 07 61 54</p> <p><b>28</b> <b>Château Jupille Carillon</b><br/>Dégustations gratuites de fromages et de chocolat noir.<br/>Saint-Sulpice de Faleyrens<br/>J2<br/>● 06 87 07 61 54</p> <p><b>29</b> <b>Château La Croizille</b><br/>Architecture remarquable, panorama d'exception, Best Of Wine Tourism 2015, atelier dégustation différents cépages, stand de crêpes et expo peinture.<br/>Saint-Laurent des Combes<br/>H4<br/>■ 05 57 74 55 86</p> <p><b>30</b> <b>Château La Dominique Grand Cru Classé</b><br/>Visite des chais - Authentique et Moderne signé «L. Nouvel», repas à la propriété.<br/>Saint-Émilion<br/>F2<br/>✱ 05 57 51 31 36</p> <p><b>31</b> <b>Château La Fleur Picon</b><br/>Apéro-concert à partir de 18h30. Entrée gratuite, vins de toute la France.<br/>Saint-Émilion<br/>G3<br/>● 05 57 24 70 60 / 06 08 93 20 98</p> <p><b>32</b> <b>Château La Grâce Dieu Les Menuts</b><br/>Saint-Émilion<br/>G2<br/>● 05 57 24 73 10</p> <p><b>33</b> <b>Château La Renomé</b><br/>Marché de producteurs et casse croûte des vigneron.<br/>Saint-Émilion<br/>J4<br/>■ 05 57 24 65 93</p> <p><b>34</b> <b>Château La Rocaille</b><br/>Dégustation de produits du terroir et de millésimes anciens. 50<sup>ème</sup> anniversaire de la propriété familiale.<br/>Libourne<br/>G-H1<br/>● 06 71 34 18 94</p> <p><b>35</b> <b>Château La Rose Brisson</b><br/>Elevage des vins en carrières souterraines.<br/>Saint-Émilion<br/>H3<br/>■ 06 63 77 39 75</p> <p><b>36</b> <b>Château La Rose Côtes Rol</b><br/>Le Melting potes : des vigneron, des chefs d'ici et d'ailleurs et une dream team pour vous servir.<br/>Saint-Émilion<br/>G3<br/>■ 06 85 52 47 82</p> <p><b>37</b> <b>Château La Rose Monturon</b><br/>Repas de producteurs.<br/>Saint-Étienne de Lisse<br/>I5<br/>■ 05 57 24 69 33</p> <p><b>38</b> <b>Château Lapelletrie</b><br/>Bar à croques-monsieur. Piscine à bouchons et chasse au trésor dans les souterrains du château.<br/>Saint-Christophe des Bardes<br/>H4<br/>■ 06 81 91 16 70</p> <p><b>39</b> <b>Château Larmande Grand Cru Classé</b><br/>Cours de dégustation.<br/>Saint-Émilion<br/>G3-4<br/>■ 05 57 24 71 41</p> <p><b>40</b> <b>Château Le Chatelet Grand Cru Classé</b><br/>Saint-Émilion<br/>H3<br/>■ 06 72 91 09 29</p> <p><b>41</b> <b>Château Le Prieuré Grand Cru Classé</b><br/>Saint-Émilion<br/>H3<br/>■ 05 57 51 65 20 / 06 28 58 23 51</p> <p><b>42</b> <b>Château Les Cabannes</b><br/>Saint-Sulpice de Faleyrens<br/>K3<br/>■ 05 57 24 62 86</p> <p><b>43</b> <b>Château Les Gravières</b><br/>Primeur 2014.<br/>Saint-Sulpice de Faleyrens<br/>J2<br/>● 06 88 22 97 85 / 06 08 32 26 04</p> <p><b>44</b> <b>Château Mangot</b><br/>Patrimoine familial - 5 siècles d'histoire dans un écrit contemporain. Exposition sculptures d'art. Présentation primeur 2014.<br/>Saint-Étienne de Lisse<br/>H-16<br/>■ 05 57 40 18 23</p> <p><b>45</b> <b>Château Moulin de Lagnat</b><br/>Agriculture biologique. Tout s'explique : autour d'exposition et produits régionaux.<br/>Saint-Christophe des Bardes<br/>G4<br/>● 05 57 74 40 06</p> <p><b>46</b> <b>Château Moulin Saint-Georges</b><br/>Saint-Émilion<br/>H3<br/>■ 05 57 24 24 57</p> <p><b>47</b> <b>Château Palais Cardinal</b><br/>Saint-Sulpice de Faleyrens<br/>I2<br/>■ 05 57 24 32 27</p> | <p><b>48</b> <b>Château Panet</b><br/>A la découverte de l'assemblage bordelais, atelier et dégustation.<br/>Saint-Christophe des Bardes<br/>H4<br/>■ 05 57 24 78 92</p> <p><b>49</b> <b>Château Pas de l'Ane</b><br/>Déjeuner sur réservation à la propriété.<br/>Saint-Émilion<br/>G2<br/>● 09 62 18 10 87</p> <p><b>50</b> <b>Château Petit Bouquoy</b><br/>Exposition de peintures et écrivain M<sup>me</sup> Leroy Villemaurine Gladys.<br/>Saint-Hippolyte<br/>I4<br/>● 06 73 42 27 97 / 06 82 15 20 16</p> <p><b>51</b> <b>Château Petit Gravel</b><br/>Saint-Émilion<br/>I3<br/>● 06 82 10 64 75</p> <p><b>52</b> <b>Château Petit Mangot</b><br/>Déjeuner au château : grillades sur sarments au cœur des vignobles, uniquement sur réservation (25€).<br/>Saint-Étienne de Lisse<br/>H6<br/>● 05 57 40 25 44</p> <p><b>53</b> <b>Château Pindefeurs</b><br/>Déjeuner du vigneron à la propriété.<br/>Saint-Émilion<br/>H2<br/>■ 05 57 24 78 41</p> <p><b>54</b> <b>Château Pipeau</b><br/>Déjeuner du vigneron à la propriété.<br/>Saint-Laurent des Combes<br/>I4<br/>■ 05 57 24 72 95</p> <p><b>55</b> <b>Château Quercy</b><br/>Mise en avant du château.<br/>Vignonet<br/>K4<br/>■ 05 57 84 56 07</p> <p><b>56</b> <b>Château Rochebelle Grand Cru Classé</b><br/>Caves monolithes, jeux de lumières, pyramide.<br/>Saint-Laurent des Combes<br/>H3-4<br/>■ 05 57 51 30 71</p> <p><b>57</b> <b>Château Rol Valentin</b><br/>Buffet du vigneron à 18€/personne sans réservation, selon les places disponibles.<br/>Saint-Émilion<br/>G2-3<br/>■ 05 57 40 13 76</p> <p><b>58</b> <b>Château Roylland</b><br/>Exposition de sculptures et repas vigneron.<br/>Saint-Émilion<br/>H2<br/>● 06 12 33 31 89</p> <p><b>59</b> <b>Château Rozier</b><br/>Génération de viticulteurs et exposition de peintures.<br/>Saint-Laurent des Combes<br/>I4<br/>● 05 57 24 73 03</p> <p><b>60</b> <b>Château Saint Fort de Lisse</b><br/>Outils anciens.<br/>Saint-Étienne de Lisse<br/>I5<br/>● 06 82 12 65 44</p> <p><b>61</b> <b>Château Saint-Christophe</b><br/>Propriété familiale sur 7 générations.<br/>Saint-Christophe des Bardes<br/>H5<br/>■ 06 09 79 67 17</p> <p><b>62</b> <b>Château Soutard Grand Cru Classé</b><br/>Renovation d'une bâtisse du 18<sup>ème</sup> siècle.<br/>Saint-Émilion<br/>G3<br/>■ 05 57 24 71 41</p> <p><b>63</b> <b>Château Toinet-Fombrauge</b><br/>Restauration sur place repas vigneron.<br/>Saint-Christophe des Bardes<br/>G5<br/>■ 06 07 41 16 78</p> <p><b>64</b> <b>Château Tour Grand Faurie</b><br/>Restauration sur place : foie gras, magret et macarons.<br/>Saint-Émilion<br/>G-F3<br/>■ 06 82 68 11 80</p> <p><b>65</b> <b>Château Trimoulet</b><br/>Dégustation de fromages, visites en anglais, découverte des millésimes 2011 et 2012.<br/>Saint-Émilion<br/>G4<br/>■ 05 57 24 70 56</p> <p><b>66</b> <b>Château Valandraud 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé</b><br/>Dégustation des vins en présence des propriétaires.<br/>Saint-Étienne de Lisse<br/>H6<br/>■ 05 57 55 09 13</p> <p><b>67</b> <b>Château Vieux Larmande</b><br/>Propriété familiale depuis 6 générations. Visite du domaine. Dégustation des vins du Château Vieux Larmande et Vieux Château Pelletan. Découverte du millésime 2014.<br/>Saint-Émilion<br/>G3<br/>■ 05 57 24 60 49</p> <p><b>68</b> <b>Clos Badon Thunevin</b><br/>Dégustation des vins dans le chai.<br/>Saint-Émilion<br/>H3<br/>■ 05 57 55 09 13</p> <p><b>69</b> <b>Clos La Madeleine Grand Cru Classé</b><br/>Carrières de pierre.<br/>Saint-Émilion<br/>H3<br/>● 05 57 84 48 56</p> <p><b>70</b> <b>Clos Rol de Fombrauge</b><br/>Exposition de tableaux sur la vigne de M. CHAINE et dégustation de produits régionaux (lampiroie).<br/>Saint-Christophe des Bardes<br/>G4<br/>● 05 57 24 77 75</p> <p><b>71</b> <b>Union de Producteurs de Saint-Émilion</b><br/>Expositions d'art et artisanales.<br/>Saint-Émilion<br/>H3<br/>■ 05 57 24 70 71</p> |
|---|---|

## PUISSEGUIN SAINT-EMILION

## LUSSAC SAINT-EMILION

- |   |
|---|
| <p><b>2</b> <b>Château Haut-Fayan</b><br/>7<sup>ème</sup> génération. Dégustation à l'aveugle et dégustation de Champagne. Exposition de peintures. Démonstration d'un tonnelier. Diners sur réservation.<br/>Puisseguin<br/>F7<br/>● 06 81 21 07 20</p> <p><b>77</b> <b>Château Beauséjour</b><br/>Assiettes gourmandes jambons espagnols + restauration sur réservation et exposition de photos de Monsieur Roger Bernard.<br/>Puisseguin<br/>F6<br/>■ 05 57 74 52 61</p> <p><b>78</b> <b>Château de Môle</b><br/>Puisseguin<br/>E6<br/>● 05 57 74 60 86</p> <p><b>78</b> <b>Roc Saint-Jacques</b><br/>Puisseguin<br/>E6<br/>✱ 05 57 74 60 86</p> <p><b>79</b> <b>Château Guibot la Fourvielle</b><br/>Puisseguin<br/>E7<br/>● 05 57 55 22 75</p> <p><b>80</b> <b>Château la Vaisinerie</b><br/>Repas vigneron sur réservation 20€. Bâtiment XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècle et visite du parc. Exposition de peintures et voitures anciennes.<br/>Puisseguin<br/>F6<br/>■ 06 12 41 60 00</p> <p><b>81</b> <b>Château de Roques</b><br/>Caves souterraines.<br/>Puisseguin<br/>D6<br/>■ 05 57 74 69 56 / 06 89 45 23 78</p> <p><b>82</b> <b>Château Roc de Boissac</b><br/>Fromages au lait cru de Normandie. Exposition de peintures DOM.<br/>Puisseguin<br/>E6<br/>■ 05 57 74 61 22</p> <p><b>83</b> <b>Vignerons de Puisseguin Lussac Saint-Émilion</b><br/>Puisseguin<br/>E6<br/>■ 05 57 55 50 40</p> <p><b>84</b> <b>Château Bertin</b><br/>3<sup>ème</sup> génération de viticulteurs. Exposition de peintures.<br/>Saint-Laurent des Combes<br/>I4<br/>● 05 57 24 73 03</p> <p><b>72</b> <b>Château Chéreau</b><br/>Déjeuner vigneron tous les mdis sur réservation (18€/pers).<br/>Lussac<br/>D5<br/>■ 05 57 74 50 76</p> <p><b>73</b> <b>Château de la Grenière</b><br/>Lussac<br/>B5<br/>● 05 57 24 16 87 / 06 07 47 76 79</p> <p><b>74</b> <b>Château Haut-Jamard</b><br/>Lussac<br/>C6<br/>■ 05 57 74 51 28 / 06 07 06 08 20</p> <p><b>75</b> <b>Château La Rose Perrière</b><br/>Dégustation et vente de produits du terroir. Déjeuner sur réservation. Métiers d'hier et d'aujourd'hui, démonstration de sculptures, fabrication de barriques et labour avec chevaux.<br/>Lussac<br/>D6<br/>■ 05 57 74 51 33</p> <p><b>76</b> <b>Château Lyonnat</b><br/>Histoire du château et les Corbin.<br/>Lussac<br/>D6<br/>✱ 06 37 69 53 81</p> |
|---|