SAM. 26/DIM. 27 OCTOBRE 2024

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 LEURS DERNIERS MILLÉSIMES.

LA MAISON DES VINS DE FRONSAC I 05 57 51 80 51 I
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 Pop-Rock samedi de 20h à 22h sur réservation

2
CHÂTEAU CARLMAGNUS E5
Arnaud Roux-Oulié
Château Lagüe, Fronsac
05 57 51 24 68
arnaux.rouxoulie@gmail.com
www.chateaucarlmagnus.fr
Restaurant panoramique Magnus la Table intérieur, extérieur

3
CHÂTEAU CANON E3
Jean Galand
La Malatie, Fronsac
06 27 05 05 38
jean-galand@wanadoo.fr
www.vignoles-galand.fr
Repas sur réservation menu 25€ (verre de vin et café compris). Animation balade en méhari sur les coteaux fronsadais.

4
CHÂTEAU FRANC CAPET C4
Eric Risser-Maroix
3 lieu-dit Capet, Fronsac
06 22 10 63 88
francapet@gmail.com
www.chateau-franc-capet.fr
Vente de miel de producteur de St Michel de Fronsac. Buffet seulement le samedi midi (22€) sur réservation auprès de Sarah au 06 22 10 63 88

5
CHÂTEAU GABY D4
Tom Sullivan
05 57 51 24 97
contact@chateaugaby.com
www.vignobles-sullivan.com
Food truck, déjeuner sur la terrasse panoramique. Ateliers ludiques (quiz). Créatrice de mode. Exposition de peintures

6
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

7
DOMAINE DE LA PLACETTE C4
Sandrine Rigaud
2, la Placette, Fronsac
06 81 61 27 14
crigaud33@gmail.com

8
DOMAINE JEAN-YVES MILLAIRE E4
Château Lamarche Canon
1, Lamarche, Fronsac
05 57 24 94 99
bureau@vins-millaire.fr
www.vins-millaire.fr
Visite guidée du chai d'amphores et autres contenants surprenants! Jeu de piste, Atelier de mosaique en bouchons, Exposition photos « De la vigne au chai » Jeu concours sur place. Restauration: Deux menus terroirs à 18€ et 21€, menu enfant à 12€ (réservations par mail) Assiette d'huitres 6€

9
VIGNOBLE PAUL BARRE E4
Edith & Gabriel Barre
13B, route de Libourne, Fronsac
06 84 63 60 40
domaine@paulbarre.com
www.paulbarrevindefronsac.fr
Planches fromages/charcuteries et végétariennes.

10
VIGNOBLE PONTY E4
Hélène Ponty
Château du Pavillon 9,
Gros Bonnet, Fronsac
05 57 51 29 57
info@vignoblesponty.com
www.vignoblesponty.com
Découverte de la Biodynamie, dégustation de vieux millésimes

SAINT-MICHEL-DE-FRONSAC

11
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
Vivez l'expérience d'un lieu authentique et d'une identité de terroir. Panorama exceptionnel. Samedi : Soirée jazz. Dimanche : Déjeuner gourmand champêtre. Sur réservation, information détaillée sur notre site internet. Exposants : At'Lande maroquinerie & sellerie. Bijoux Zabok. Biscuiterie Moulin Mignon. Délices de Bichon. La Ferme Lirette. Stéphane Destandau : pierres et soins énergétiques.

12
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

13
CHÂTEAU MAZERIS D4
Jean de Cournuaud
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. @delphine_semenoux exposera ses dessins, croquis et peintures, ses couronnes et compositions de fleurs séchées dans un esprit bohème et romantique : ateliers création couronnes d'automne et croquis sur réservation au 0613 08 46 43. Le samedi seulement, @lesjolispetonsbordelais exposera ses chaussons en cuir fait main 100% french l'après-midi. @leternerdalice exposera ses céramiques douces et enchantées pour la table et la maison.

SAINT-AIGNAN

14
CHÂTEAU LAMBERT C2
Emmanuelle Bordeille
2, Forêt, Saint-Aignan
05 57 24 98 51
chateau_lambert@hotmail.com
www.chateaulambert.com
Dégustation de tous nos vins. Foie gras et produits de la ferme de JP Dumecq, producteur landais. Restauration sur place : entrecôte grillée (200gr) aux pieds de vignes et frites fraiches (18€). Réservation conseillée 05 57 24 98 51

15
CHÂTEAU LES ROCHES DE FERRAND C3
Cyril Rousselot
4 Huchat, Saint-Aignan
05 57 24 95 16
contact@vignoblesrousselot.com
www.vignoblesrousselot.com
Repas sur réservation à 30€ (entrée, plat, fromage, dessert) vin compris. Exposition et balade dans le vignoble en voitures anciennes. Exposition et vente des créations @marionphotographisme (carterie). Jeu-concours.

16
CHÂTEAU PLAIN POINT C3
Saint-Aignan
05 57 24 95 98
contact@chateauplainpoint.com
www.chateauplainpoint.com
En avant-première, visite de notre nouveau chai gravitaire et dégustation. Restauration, Exposition d'art, Chasse au trésor et animations musicales.

17
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
Dégustations, Tapas - Offres promotionnelles «spécial Portes Ouvertes». Jeu de piste dans notre vignoble avec remises accordées aux participants. Dîner «à la table des vignerons» le samedi soir : 50€/pers tt compris. Menu détaillé sur IG et FB.

18
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 la Charcuterie d'Antan, artisan fabricant. Dégustation cuvée Chevalier 2022

SAILLANS

19
CHÂTEAU CLOS DU ROY C4
Philippe Hermouet
1, Tessendey, Saillans
05 57 55 07 41
contact@vignobleshermouet.com
www.vignobleshermouet.com
Découverte du domaine & dégustation dans le chai à barriques – dernières sorties et vieux millésimes.

20
CHÂTEAU DALEM B5
Brigitte Rullier Loussert – Saillans
05 57 84 34 18
contact@chateaudalem.com
www.chateaudalem.com

21
CHÂTEAU DE CARLES B5
Famille Droulers – Saillans
05 57 84 32 03
contact@hautcarles.com
www.hautcarles.com

22
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. Food truck «Burger Gourmet». Pleins de surprises tout le we.

23
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 intérieur style bar à vin. Merci de réserver.

24
CHÂTEAU LA BRANDE B4
Benoit Soulies
Saillans
05 57 74 36 38
contact@chateau-labrande.fr
www.chateau-labrande.fr
Assiette de tapas, dégustations.

25
CHÂTEAU LABORY C4
Denis Trocard
Saillans
06 84 17 55 32
levigneron@sfr.fr
Exposition des tableaux de l'artiste peintre collagiste Stéphanie Ducos. Repas le midi avec Oumie, plats sénégalais. St Nectaire de la ferme Chantignat de Murol (63)

26
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 accompagnée de fromages. Possibilité de manger des huitres sur place. Exposition de photos.

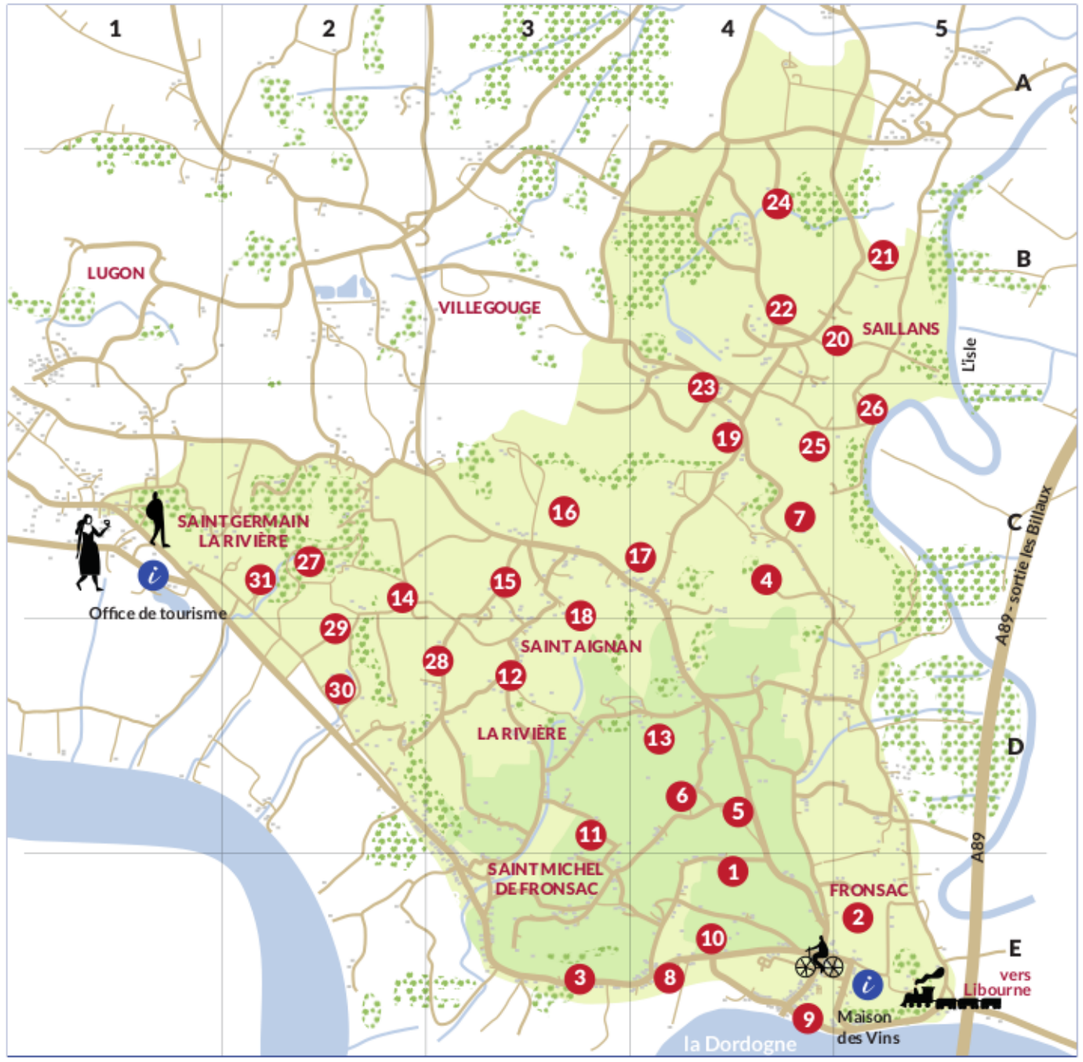
LA RIVIÈRE

27
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 btls en vieillissement. Présence de Food truck, glacier Les Délices de Claude ainsi que le stand Café des Iles

28
CHÂTEAU LA ROUSSELLE D3
SAS Enzo Ide
La Rivière
06 81 34 10 27
lucia33@orange.fr
Restauration sur place avec vue panoramique sur la Dordogne. Producteur de miel et producteur de noix et huile de noix.

29
CHÂTEAU MAROY D2
Laurent & David Eyma
1, Marouat, La Rivière
06 30 80 83 73
cht.maroy@gmail.com
www.chateaumaroy.fr
Repas champêtre.

30
CHÂTEAU RENARD D2
Chassagnoux Père et Fille
La Rivière
06 22 04 20 65
laurence@chateaurenardmondesir.com
www.chateaurenardmondesir.com
Visite guidée et commentée du vignoble et des chais. Découverte de nos cuvées parcellaires et de notre cuvée « sans soufre ajouté » Le Château Renard « Goût Pile ».

SAINT-GERMAIN-DE-LA-RIVIERE

31
CHÂTEAU L'ESCARDERIE C2
Famille Schmid-Haguenin
6, rue de Goffre,
Saint-Germain-de-la-Rivière
06 13 61 76 67
lescarderievins@orange.fr
www.lescarderievins.com
Visite du chai semi-enterré du XIX° siècle et dégustation de la gamme de vins. Exposition d'outils de traction animale et rencontre avec nos chevaux de trait. Déjeuner possible sur place (food truck, tables à l'intérieur et extérieur au choix). Exposition de peintures et creations de Nadia Lazar Sourgen, artiste plasticienne.