

# GRAVES

PORTES OUVERTES

DU 18 AU 19 OCTOBRE 2025



10h - 19h

+ de 60 Châteaux vous  
ouvrent leurs portes

Visites • Dégustations • Animations

[@lesvinsdegraves](https://www.instagram.com/lesvinsdegraves)

[www.vinsdegraves.com](http://www.vinsdegraves.com)

**GRAVES**  
GRAND VIN DE BORDEAUX

# Les 18 & 19 octobre 2025, partez à la découverte de la légende des vins de Bordeaux.

Durant deux jours, à l'issue des vendanges, nous vous invitons à parcourir ce vignoble chargé d'histoire et aller à la rencontre de ces vignerons qui en font la richesse.

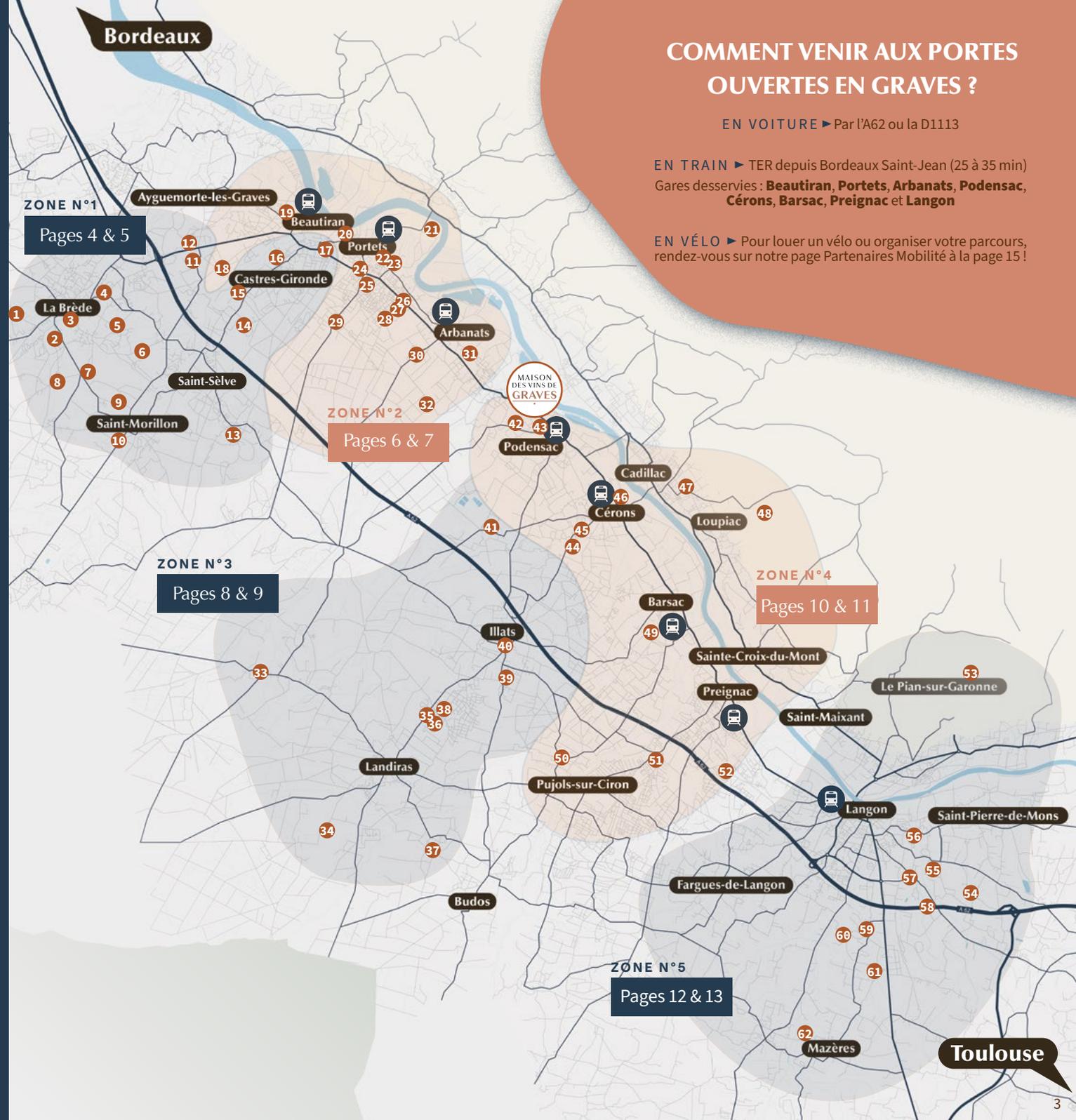
C'est avec passion que ces hommes et ces femmes vous dévoileront leur histoire, leur savoir-faire et les secrets de la naissance des grands vins de Graves, qu'ils soient rouges, blancs secs ou doux...

L'occasion unique de vivre, dans un contexte intimiste et authentique, une aventure sensorielle et humaine inoubliable.

Notre carte interactive vous guide tout au long du week-end !



Scannez le QR code :



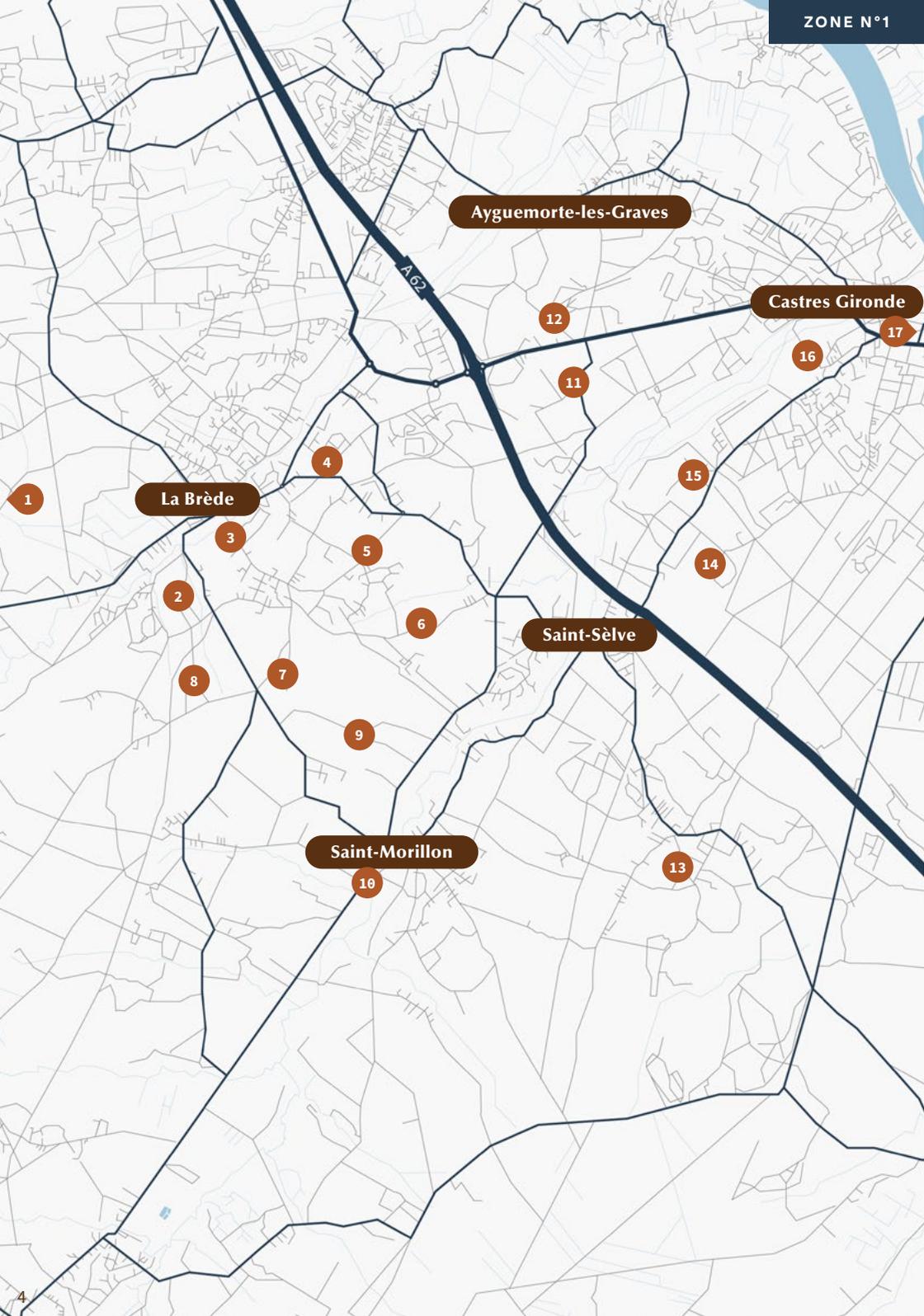
## COMMENT VENIR AUX PORTES OUVERTES EN GRAVES ?

EN VOITURE ► Par l'A62 ou la D1113

EN TRAIN ► TER depuis Bordeaux Saint-Jean (25 à 35 min)  
Gares desservies : **Beautiran, Portets, Arbanats, Podensac, Cérons, Barsac, Preignac et Langon**

EN VÉLO ► Pour louer un vélo ou organiser votre parcours, rendez-vous sur notre page Partenaires Mobilité à la page 15 !

## LÉGENDE



## SAINT-MORILLON

**9 CHÂTEAU CAMARSET**   
 +33 6 50 77 08 01 • Rte de Curtot

En famille, nous serons heureux de vous présenter notre chai, nos derniers millésimes de Blanc et Rouge et vous faire découvrir nos 3 ha de vignes situés dans une clairière au milieu de la forêt. Notre production confidentielle nous permet de maîtriser les processus de vinification et d'élevage.

**10 CHÂTEAU PIRON**   
 +33 6 75 21 11 13 • 310 Rte de Cabanac

Propriété familiale, certifiée Haute Valeur Environnementale 4, implantée sur ce même terroir depuis plus de 300 ans. Dans une ambiance très conviviale, venez déguster nos derniers millésimes blancs et rouges autour d'un buffet d'une dégustation d'huîtres du Banc d'Arguin. Nous serons ravis de vous compter parmi nous !

## AYGUEMORTE-LES-GRAVES

**11 CHÂTEAU LUSSEAU**   
 +33 6 63 15 06 45 • 6 Rte de Lusseau

Accueil, visite et dégustation par les propriétaires de cette exploitation familiale depuis 1870, et en agriculture biologique depuis 2007. Déguster sur place (réservation au 06 63 15 06 45). Accrobranche dans notre parc Graves Accro le samedi et promenade à poney le dimanche.

**12 CHÂTEAU MÉJEAN**   
 +33 6 48 73 39 96 • 6 Av. du Petit Breton

Nous accueillons pour visite, dégustation et vente dans nos 2 Domaines : Château Peyrat et Château Méjean. Restauration sur place sous réserve de la météo.

## SAINT-SELVE

**13 CHÂTEAU D'ARGUIN**   
 +33 5 56 78 49 10 • Chemin de Gaillardas Jeansotte

Situé à Saint-Selve, le Château d'Arguin s'étend sur 13 ha au cœur des Graves. Sur un terroir de graviers et d'argiles, il produit des rouges élégants, des blancs aromatiques et un rosé frais, dans un esprit alliant tradition et modernité. Merlot, Cabernet Sauvignon, Sémillon et Sauvignon Blanc y sont cultivés avec soin. Le domaine propose aussi des accords mets & vins dans un cadre paisible et convivial.

## CASTRES-GIRONDE

**14 CHÂTEAU DU GRAND BOS**   
 +33 6 82 00 93 73 ou +33 6 75 20 59 39 • Grand Bos lieu-dit

Repris par Lou Rochet, le Château du Grand Bos est un domaine familial de 22 ha entouré de bois. Certifié bio depuis 2023, elle propose plusieurs cuvées en blanc et en rouge. Dégustations comparatives de millésimes anciens/récents et de différents vins. Expo de peintures, jeu de Molkky. Restauration: 6 huîtres 6€; saumon gravlax 11€; magret/frites 12€; assiette végétarienne 11€, assiettes de fromages, desserts.

**15 CHÂTEAU DE CASTRES**   
 +33 5 56 67 51 51 • Rte de Pomarède

Magnifique Chartreuse du XVIII<sup>e</sup> siècle avec sa verrière Eiffel et ses arbres centenaires. Visite guidée, dégustation d'une large gamme de vins en rouge et blanc. Des offres spéciales Portes Ouvertes. Benjamin Bonnotte, artisan-chocolatier de la Maison Heldia exposera et vendra ses créations.

**16 CHÂTEAU DE SANSARIC**   
 +33 6 75 04 19 63 • 6 Imp. des Domaines

Petite propriété familiale de 3,5 ha, nous serons heureux de vous accueillir pour déguster nos vins et vous faire découvrir nos chais. Restauration proposée le samedi midi (planches apéritives à 5€ et verre de vin à 3€), ainsi que des grillades à 5€ la part. Le dimanche, balade en calèche avec 2 ânes «Grand Noir du Berry» de la Ferme des Mocquets et stand de ventes des produits de la ferme.

**17 CHÂTEAU SAINT-HILAIRE**   
 +33 6 80 25 40 35 • 48 Rue du Président Carnot

Déjà 55 ans d'engagement Bio pour notre propriété familiale ! Visite guidée et dégustation commentée de la gamme de nos différents vins Bio. Jeux Concours. Gîtes labellisés Gîtes de France 4 épis et 3 épis

## LA BRÈDE

**1 DOMAINE DE COUQUEREAU**   
 +33 6 03 52 81 71 • 7 Imp. Moras

Le Domaine de Couquereau est une toute petite propriété viticole familiale d'un demi-hectare située à proximité du Château de La Brède. Visite de son chai dans un ancien corps de ferme, citronnier centenaire, hameau typique girondin.

**2 CHÂTEAU DES FOUGÈRES - CLOS MONTESQUIEU**   
 +33 5 58 51 08 68 • Les Fougères

Ancienne demeure du Baron de Montesquieu, château ouvert uniquement 2 jours par an à cette occasion, avec visite guidée, dégustation de plusieurs cuvées primées. Vignoble suivi par Deroncourt Consultants. Vente d'huiles essentielles d'un leader mondial des extraits naturels pour la parfumerie, la cosmétique : Landema. Restauration fine avec des produits d'une ferme landaise.

**3 CHÂTEAU LA BLANCHERIE**   
 +33 6 08 28 45 20 • 1 Av. du Moulin

Exposition «Vin et Intelligence artificielle» - Animations dans les chais - Dégustations - Passez votre brevet de dégustateur en vin de Bordeaux. Animations gratuites.

**4 CHÂTEAU HAUT-REYS**   
 +33 5 56 20 38 29 • All. Perrucade

Week-end découverte : dégustation de nos Graves Blanc et Graves Rouge; des arômes fruités aux tanins soyeux chaque vin raconte une histoire... celle de notre passion. Visite libre sous forme d'un jeu de piste pour découvrir notre histoire. Marché de producteurs & créations artisanales. Restauration le midi : samedi Burger du Coin & dimanche Cuisine Nomade 06 08 52 33 84. Espace enfants.

**5 CHÂTEAU AUNEY L'HERMITAGE**   
 +33 6 26 10 45 50 • Chem. de la Girotte

Domaine familial d'un peu plus de cinq hectares. Nous fêtons cette année nos 15 ans de BIO. Exposition de Rachel Rozen, céramiste à Martillac et atelier de poterie pour les enfants dimanche de 14h30 à 18h.

**6 CHÂTEAU LASSALLE**   
 +33 5 56 78 49 65 • 2 All. Lassalle

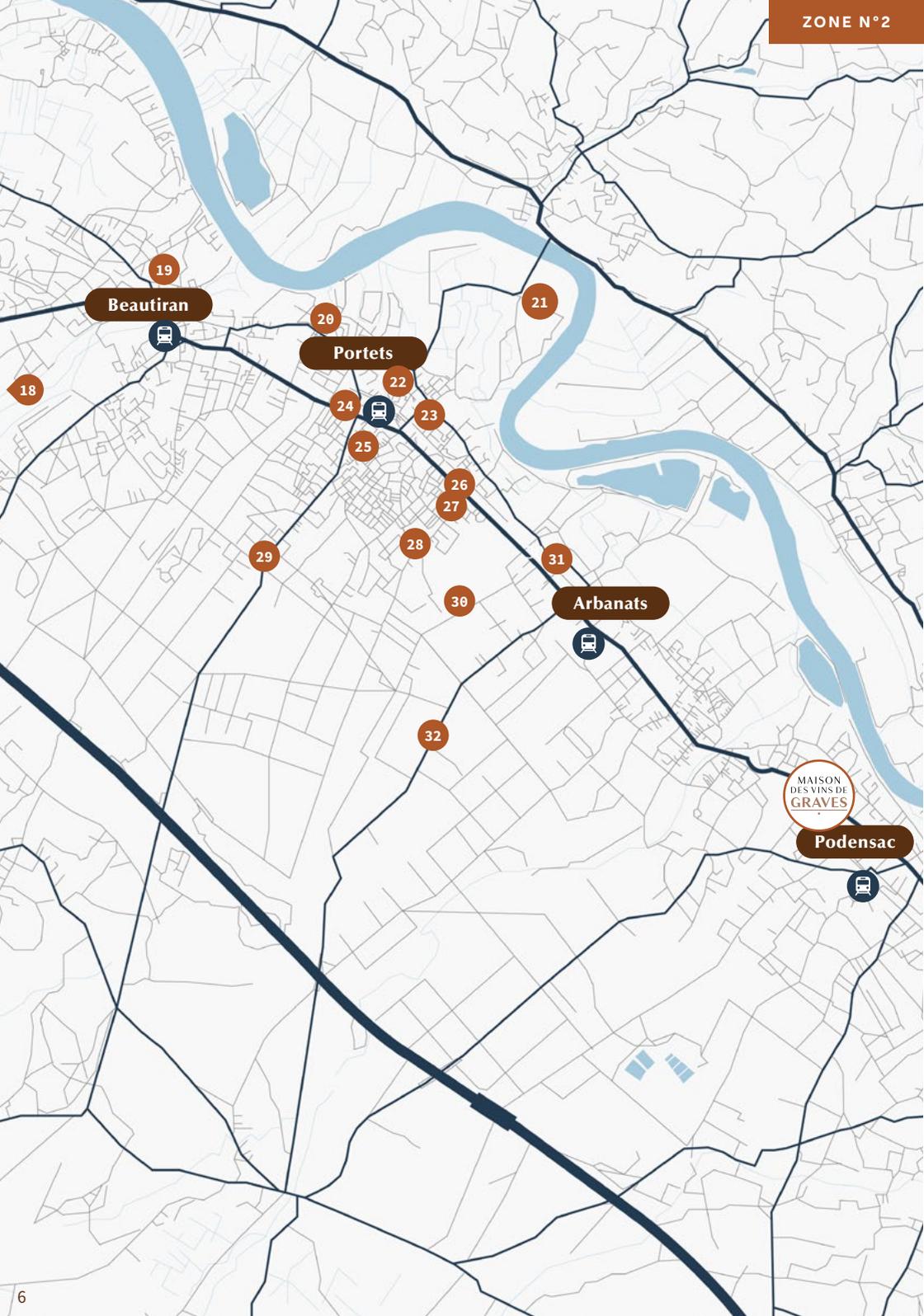
Dégustation et vente de nos Graves Blanc et Rouge ! Différents producteurs et artisans seront présents : conserves de Canard «Aux 6 Magrets»; saumon fumé & magret fumé «Smoking Good»; miel «Une vie d'abeille»; biscuits décorés «Loudacieuse pâtisserie»; créations brodées et cousues main «l'Atelier Magalu». Tour de Poney les après-midi «Les écuries Rolly Poon's». Les midis Food truck par «Papilles et Paprika». 06 26 08 20 81 (réservation conseillée).

**7 CHÂTEAU MÉRIC ET CHANTE L'OISEAU**   
 +33 5 56 78 45 05 • 20 Av. Georges Hébert

Vignobles Barron : 7 générations de passion en agriculture biologique depuis 1964 ! Entre vignes, forêts et nature préservée, découvrez les châteaux Méric & Chante l'Oiseau. Vins rouges, blancs, rosés, visites, dégustations et guinguette. Nos valeurs : authenticité, partage et art de vivre au cœur du terroir des Graves !

**8 CHÂTEAU MAGNEAU**   
 +33 5 56 20 20 57 • 12 Chem. Maxime Ardurats

Château Magneau se situe sur la commune de La Brède patrie du célèbre écrivain Montesquieu en plein cœur des graves berceau historique du vignoble bordelais.



BEAUTIRAN

18 CHÂTEAU LE TUQUET

+33 5 64 10 19 00 • 18 Rte des Landes

Venez découvrir le Château Le Tuquet des Domaines de la Parrhesia : un lieu raffiné au cœur des Graves, entre élégance architecturale et esprit d'innovation. Dégustez des vins précis et équilibrés, nés d'un travail artisanal exigeant. Visite, convivialité et passion au rendez-vous !

19 CHÂTEAU CALENS

+33 6 10 47 05 59 • 6 Rue des Mages

Propriété familiale depuis plusieurs siècles chez ARTAUD, le flambeau est repris par la jeune génération, LUCAS, conscient de cet héritage, il perpétue le savoir-faire du vignoble des Graves. Restauration sur place : 6 huîtres + 1 verre de vin blanc = 7€ - Grillade de pièce de boeuf + 1 verre de vin rouge = 16€

PORTETS

20 CHÂTEAU DE PORTETS

+33 5 56 67 12 30 • Accès par Rue de Mongenan

Le Château de Portets vous ouvre ses portes ! Partez à la découverte d'un site historique d'exception, dégustez nos vins, rencontrez la chocolaterie Landry, faites une pause food-truck, photo booth fun & jeu de piste enchères (tarif : 6€). Un week-end à ne pas manquer !

21 CHÂTEAU CHERET PITRES

+33 6 13 15 60 63 • 1 Pitres

Nous vous accueillons dans une ambiance familiale au sein d'un environnement naturel privilégié. Nous vous proposons la visite des chais et une dégustation commentée par les viticulteurs. Les enfants sont pris en charge autour d'activités. Balade guidée à travers les vignes. Grillades au brasero les midis par «Terre des Gascons»(sur réservation). Desserts vendus au profit d'une association caritative.

22 CHÂTEAU DE L'HOSPITAL

+33 5 56 67 54 73 • 8 Rue de l'Hospital

Pendant deux jours de festivités, venez percer les secrets de notre château, classé Monument Historique, et dégustez nos vins issus de l'agriculture biologique, cultivés sur 40 hectares. Tout au long du week-end, profitez de balades au cœur de nos vignes, laissez-vous emporter par l'ambiance de notre soirée guinguette, rythmée par un concert convivial. Des surprises sont au rendez-vous ! Restauration sur place tout le week-end. Nous vous attendons nombreux pour partager ce moment festif et authentique !

23 CLOS LAMOTHE

+33 5 56 67 23 12 • 7 Rte de Mathas

À partir de 12 bouteilles achetées, participation d'office à notre Tombola PO2025

24 VIEUX CHÂTEAU GAUBERT

+33 5 56 67 18 63 • 35 Rue du 8 Mai 1945

Propriété familiale certifiée HVE 3. Chartreuse du 18<sup>ème</sup> siècle répertoriée à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques. Exposition de peinture et sculpture. Restauration food truck. Tombola.

25 CHÂTEAU DES GRAVIÈRES - CHÂTEAU MARTIGNAC

+33 5 56 67 15 70 • 6c Rue du Mirail

Nous vous invitons à découvrir notre domaine viticole niché au cœur des Graves. Plongez dans notre histoire familiale et laissez-vous séduire par nos installations authentiques. Venez déguster nos vins ainsi que notre cuvée Ambassadeur de Graves. Pour les amateurs de plein air, nous organisons une randonnée et une course à pied à travers le vignoble. Admirez une exposition unique de véhicules anciens et savourez de délicieux plats proposés par notre food truck.

26 CHÂTEAU GRAVEYRON

+33 6 66 46 05 00 • 67 Rte des Graves

Propriété viticole familiale. Visites et dégustations animées par Pierre Cante, vigneron. Restauration sur place avec les burgers et la cuisine maison du food truck «Good Taste».

27 CHÂTEAU GUÉRIN-JACQUET

+33 5 56 67 15 70 • 4 Rte du Cabernet

Propriété familiale de 12 hectares au cœur des Graves, repris en 2024 par Vincent, jeune vigneron. Avec passion, je vous invite à venir découvrir mes vins et partager un moment convivial dans mon chai. Soirée Brasero, le samedi soir à partir de 19h, 10€/personne, réservation obligatoire. Vous pourrez également apprécier les créations de l'atelier Les Pépites d'Aurore.

28 CHÂTEAU TOUR BICHEAU

+33 5 56 67 15 70 • 8 Rte du Cabernet

Château Tour Bicheau est une exploitation viticole appartenant à la famille Daubas depuis 5 générations. Patrick gère le domaine de 30 hectares en Graves Blanc et Graves Rouge. La Maison girondine en pierre se situe au milieu d'un parc arboré avec les bâtiments d'exploitation.

29 CHÂTEAU CRABITEY

+33 5 56 67 18 64 • 63 Rte du Courneau

Le Château Crabitey est un ancien orphelinat ayant appartenu pendant plus de 150 ans à une congrégation religieuse. C'est pour cette raison que vous y trouverez une chapelle attenante aux bâtiments (en cours de rénovation). Depuis quelques années, la famille Butler a repris ce vignoble de 30 hectares d'un seul tenant. Cette propriété est située sur deux très belles croupes de graves profondes. Toute l'équipe du château vous accueillera pour une visite guidée de ses installations et une dégustation de ses vins. Arrivée de la course «Graves Autumnal» le dimanche.

30 CHÂTEAU DOMS

+33 5 56 67 20 12 • 10 Chem. Lagacey

Le Château Doms est une magnifique chartreuse du 17<sup>ème</sup> siècle, anciennement un monastère. Propriété familiale transmise de mère en fille depuis 5 générations. Visite du chai entièrement rénové. Vente de produits régionaux. Menu du terroir en direct de la ferme Latailade (réservation souhaitée).

ARBANATS

31 CHÂTEAU DES PLACES & CHÂTEAU LAGRANGE

+33 5 56 67 20 13 • 42-46 Av. Maurice de la Châtre

Restauration avec espace déjeuner confortable : produits de la mer de Clément Maynardier et menu landais issu du canard de Vincent Laborde. Achats directs auprès de nos producteurs : Huîtres, Saumon à la ficelle, Produits issus du canard, Cognac & Pineau des Charentes. Visites-dégustations individuelles assises dans nos chais modernes, espace enfants avec coloriage, jeu des épices, jeu concours. Jouez en famille et entre amis à nos jeux géants : Puissance 4, Mikado, Chamboüle-tout, etc. Samedi soir : Soirée épicurienne des gastronomes : réservation 05 56 67 20 13, contact@vignobles-reynaud.fr.

32 CHÂTEAU TOURTEAU CHOLLET

+33 5 56 67 47 78 • 3 chemin de Chollet

Expérience gourmande privée avec accords mets-vins et arts de la table par le Chef G et notre sommelière (15€ sur réservation) – Enfants : jeu gonflable, atelier ludique - Exposition gratuite «L'Art de Recevoir» – Visite libre des chais et dégustation offerte – Offres promotionnelles – Jeu Concours – Restauration sur place (réservation conseillée).

MES NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

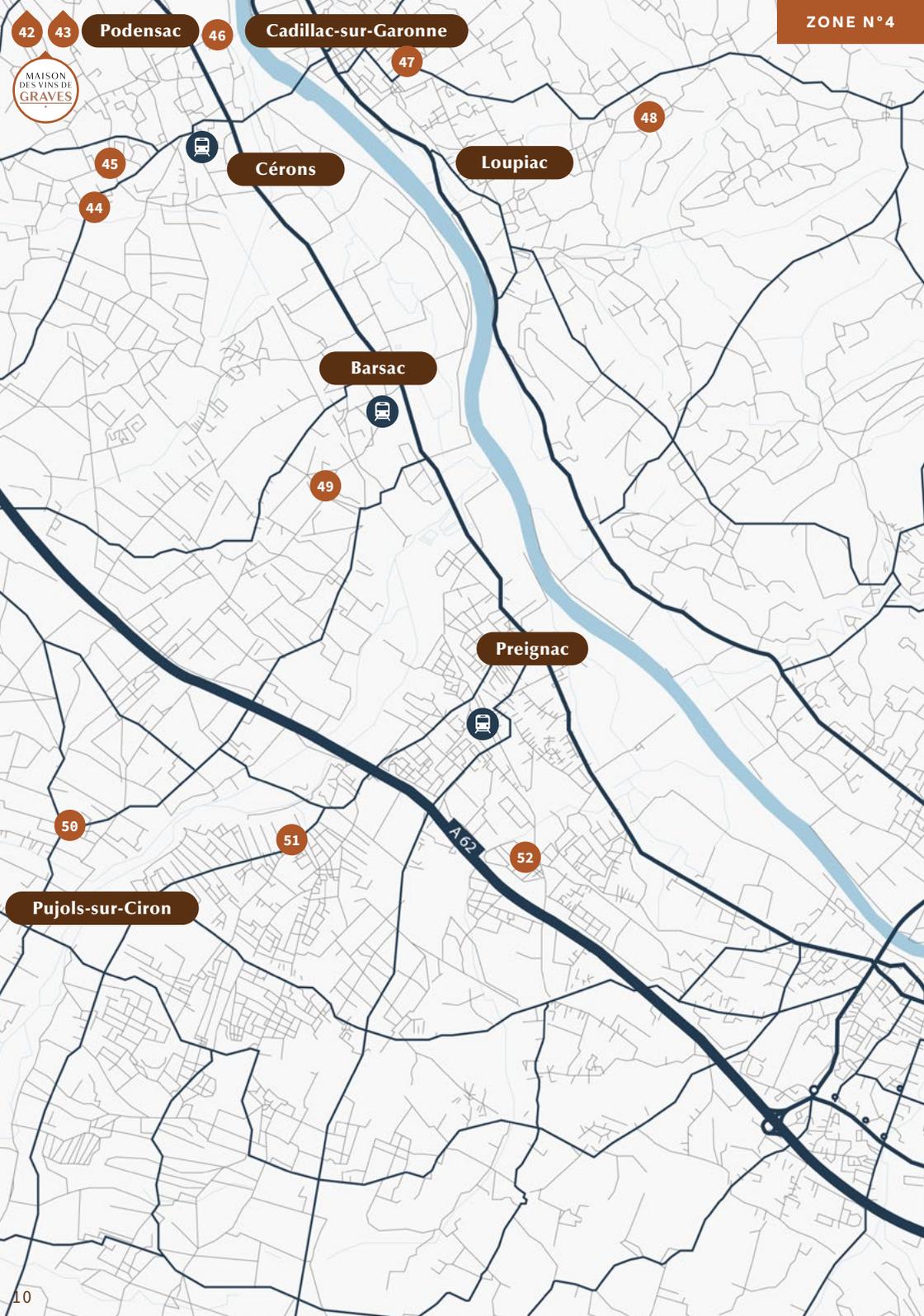
.....

.....

.....

.....





**PODENSAC**

**42 CHÂTEAU CHANTEGRIVE**   
 +33 5 56 27 17 38 • 44 Cr Georges Clemenceau

En 1966, Henri et Françoise LEVEQUE décident de créer ce qui deviendra plus tard le Château de Chantegrive. La propriété familiale devient membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux en 1985. Le domaine connaît une réelle impulsion dès 2006 grâce aux conseils avisés de M. Hubert de Bouard, œnologue conseil et propriétaire du célèbre Château Angelus à Saint Emilion. Certification environnementale : la propriété est certifiée HVE 4.

**43 CHÂTEAU DE MAUVES**   
 +33 5 56 27 17 05 • 844 Rte de Brouquet

Nous aurons le plaisir de vous faire déguster nos 3 couleurs, propriété familiale de 26 ha dans les Graves (<https://vinsdemauves.fr>). Un Food Truck (<https://gr-eatfood.fr>) pour vous restaurer, un marché sur le thème du canard et des volailles ([www.fermedulabouran.com](http://www.fermedulabouran.com)) et notre décoratrice Evelyne avec sa passion des broderies. Vins compris entre 7€ et 11,20€.

**MAISON DES VINS DE GRAVES**   
 +33 5 56 27 09 25 • 61 Cours du Maréchal Foch

Samedi et dimanche de 10h à 19h, la Maison des Vins de Graves vous propose dans sa cave voûtée du 18<sup>ème</sup> siècle, une offre unique de plus de 300 vins de Graves à prix châteaux (AOC Graves, AOC Pessac-Léognan et Crus Classés de Graves) en rouge, blanc sec et blanc doux. Nos cavistes passionnés vous accompagneront pour explorer les vins de Graves, leur histoire et leurs secrets. Ils vous guideront à la rencontre des vigneronnes et des châteaux à visiter.

**CÉRONS**

**44 CLOS BOURGELAT**   
 +33 5 56 27 01 73 • 97 Pl. Aerial Caulet

Antoine Lafosse introduit la cinquième génération de vigneronnes d'une propriété appartenant à la famille depuis 1889. Situé à Cérons, le vignoble s'enclave entre la Garonne et le Ciron son affluent, offrant ainsi un microclimat sur un terroir graveleux au sous-sol argilo-sableux. Avec des vendanges 100% manuelles et une démarche environnementale engagée, Antoine obtient des vins complexes et équilibrés de grande qualité. Atelier assemblage, repartez avec votre bouteille de Graves rouge - 5€/pers.

**45 VIGNOBLES EXPERT ET FILS**   
 +33 6 14 63 70 83 • 489 Rte de Lepiney

Dégustations et ventes de nos vins labellisés Haute Valeur Environnementale, et le millésime 2023 est notre premier certifié en Agriculture Biologique. Profitez d'offres promotionnelles durant tout le week-end. Sur place, vous trouverez également un marché de producteurs et d'artisans d'art, avec vente directe et restauration le midi (Huitres, Assiette de fruits de mer, Produits Landais : Foie Gras/Rillettes, Jambons à la broche, Fromages, Crêpes, Glaces). Pour vous assurer du meilleur accueil pour le déjeuner, pensez à réserver votre table.

**46 CHÂTEAU DE CÉRONS**   
 +33 5 56 27 01 13 • 357 rue de l'église

Vivez une expérience sensorielle unique au Château de Cérons ! Découvrez nos accords subtils entre vins de Graves (rouge, blanc sec, liquoreux) et vin orange avec les fromages de chez Joseph. Une immersion poétique garantie avec la projection de « Gabriel et la Goutte d'Eau ». Entrée libre. Réservez vite votre voyage gustatif. (2€/personne de participation pour l'atelier des fromages).

**CADILLAC-SUR-GARONNE**

**47 VIGNOBLES JEAN MÉDEVILLE & FILS**   
 +33 5 57 98 08 08 • Château Fayau, 44 Chem. de Toinette

Vignerons depuis 1826, les Vignobles Jean Medeville & Fils vous ouvrent les portes de leur propriété familiale. Au programme : visite guidée des chais, dégustation commentée de nos Graves blancs et rouges (Château du Mouret, Château Peyreblanque, Élémentaire, Happy Boeuf Day), marché de producteurs locaux, exposition de peintures et stand de crêpes.

**LOUPIAC**

**48 CHÂTEAU MOUTIN**   
 +33 5 56 62 61 75 • Château Dauphiné-Rondillon, 8 Jean Faux Ouest

Visite de nos chais, dégustation de notre gamme et découverte de plus vieux millésimes (20 ans d'âge). Gastronomie Landaise, repas complet proposé. Réservez conseillée au 05 56 62 61 75 et 06 70 31 17 04. Vente de produits Landais.

**BARSAC**

**49 CHÂTEAU SIMON**   
 +33 5 56 27 15 35 • 7 Simon

Exploitation familiale depuis 6 générations, venez visiter nos vignes, nos chais et notre large gamme de vins rouges, blancs, rosés et liquoreux. Repas dans nos chais signé Matthieu Vidal de Sweet Valentine. Le chef vous propose un menu créatif et gourmand le samedi midi et le dimanche midi. Prix : 36€/personne + un verre de vin offert. (Places limitées, réservation 05 56 27 15 35). Exposition de vieilles voitures le dimanche. Collection de tire-bouchons. Dégustation de jus de raisin pour les enfants et les adultes.

**PUJOLS-SUR-CIRON**

**50 CLOS FLORIDÈNE**   
 +33 5 56 62 96 51 • 10 Videau-Est

La famille Dubourdieu vous accueille au Clos Floridène pour une visite guidée ainsi que pour une dégustation. Le samedi et le dimanche un déjeuner sera proposé dans la maison du Clos Floridène ou dans le jardin (exclusivement sur réservation au 05 56 62 96 99).

**PREIGNAC**

**51 CHÂTEAU LA FLEUR DES PINS**   
 +33 5 56 63 24 76 • 3 Le Piquey

Le Château Haut-Bergeron, propriété familiale à Preignac depuis 1820, produit Sauternes et Graves sur 49 ha. Hervé et Patrick Lamothe allient tradition et modernité pour créer des vins renommés, issus de terroirs d'exception, régulièrement récompensés pour leur qualité.

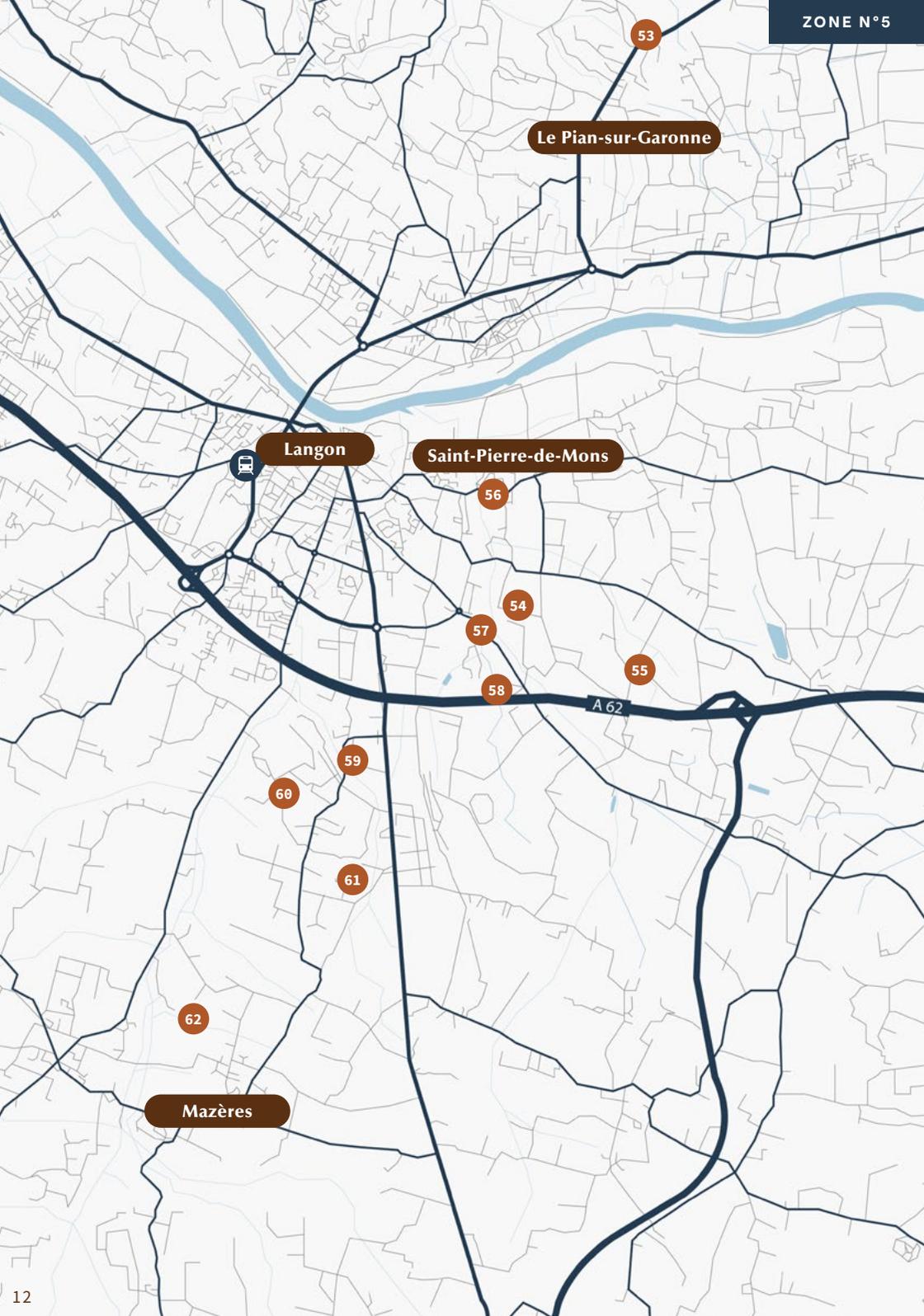
**52 CHÂTEAU DE MALLE**   
 +33 5 56 63 59 33 • Château de Malle

Grand Cru Classé de 1855, le Château de Malle vous ouvre ses portes pour un voyage entre élégance viticole et richesse historique. Situé à Preignac, ce domaine du XVII<sup>ème</sup> siècle, classé Monument Historique, séduit par son architecture classique et ses jardins à la française.

Porté par Luc et Clémence Planty, le vignoble de 20 hectares s'inscrit dans une démarche bio et artisanale, alliant tradition et innovation.

Au programme : visite de la demeure, des jardins, des chais et dégustation de cuvées d'exception.

Un rendez-vous au cœur d'un site emblématique de l'identité viticole des Graves, où s'expriment l'élégance française, l'art du vin et la beauté du patrimoine.



## LE PIAN-SUR-GARONNE

### 53 CHÂTEAU HAUT RIGAL

+33 6 30 94 11 54 • 3 Le Piquey

Le Château Haut Rigal vous invite à partager une dégustation vins et fromages en collaboration avec « Joseph » artisan fromager à Cadillac. Venez découvrir nos vins de Graves dans une ambiance conviviale. Les séances de dégustations ont lieu le samedi et le dimanche à 10h, 11h, 12h30, 14h et 16h. Possibilité de repas sur place uniquement sur réservation « Menu Terre et Mer » au 06 30 94 11 54. Tout au long du week-end, vous pourrez visiter le vignoble, le chai et déguster nos vins.

## SAINT-PIERRE-DE-MONS

### 54 CHÂTEAU CAZEBONNE

+33 6 89 77 42 12 • 322 Chem. de Peyron

Château Cazebonne incarne le renouveau du vignoble bordelais. Jeune propriété conduite en bio et en biodynamie, nous redonnons vie aux cépages oubliés de Bordeaux, ceux qui faisaient la richesse des vins d'avant 1900. Ce travail de passion et d'innovation vient d'être salué par une première étoile au Guide des Meilleurs Vins de France de la RVF. Restauration avec éleveur bazadais le samedi et dimanche midi.

### 55 CHÂTEAU LA ROSE SARRON

+33 5 56 76 29 42 • 973 Rte du Sarrot

Notre propriété familiale certifiée Haute Valeur Environnementale vous accueille dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Après une visite commentée des chais, vous pourrez découvrir ou redécouvrir toute notre gamme de vins, dont nos cuvées labellisées Ambassadeur de Graves en rouge et en blanc. Repas en musique élaboré par un traiteur le samedi midi et le dimanche midi. (Sur réservation 22€/personne au 05 56 76 29 42 - mail : contact@la-rose-sarron.com)

## LANGON

### 56 CHÂTEAU PONT DE BRION

+33 5 56 63 09 52 • 42 Rte de Saint-Pey

Le Château Pont de Brion est une propriété familiale qui s'étend sur 20 ha dans le Sud des Graves. Nos différentes cuvées sont toutes certifiées en agriculture biologique depuis 2024. Venez découvrir l'histoire de cette propriété lors des visites commentées. Nous vous attendons pour déguster les millésimes actuellement disponibles à la vente, mais surtout pour découvrir les vins de la dernière décennie lors d'une dégustation verticale. Vous pourrez également participer à notre grand jeu concours.

### 57 CHÂTEAU LÉHOUL

+33 6 25 19 40 65 • Rte d'Auros

Dégustations des primeurs, visite du chai à barriques et des vignes. Commentaires et explications des différentes techniques de vinification. Le samedi 19 et le dimanche 20, restauration avec nos planches de charcuterie et fromage et d'huîtres sur réservation par téléphone ou par mail à chateauléhoul@gmail.com.

### 58 CHÂTEAU DE RESPIDE

+33 6 25 82 74 74 • 104 Rte d'Auros

Entre Garonne et forêt des Landes, le Château de Respide, domaine historique des Graves, est exploité en viticulture durable (certifié HVE 4 et Responsabilité Sociétale des Entreprises) et produit de magnifiques vins rouges et blancs reconnus par les guides et dégustateurs. Nous, Amélie et Pierre-Edouard Chatin, avons repris cette propriété en 2021, après plusieurs années à vinifier en Champagne puis en Amérique du Sud. C'est un projet de vie pour la jeune famille que nous sommes, et cela nous anime beaucoup ! Venez découvrir la propriété, déguster ses vins, visiter les chais, déjeuner sur place, vous essayer à la conduite d'un tracteur et profiter d'une surprise pour les enfants !!

### 59 CHÂTEAU BRONDELLE

+33 5 56 62 38 14 • 32 Route de Pasquire

Domaine viticole ancien, cette propriété familiale est située sur un terroir exceptionnel de graves pauvres permettant l'obtention de grands vins. Entre blancs secs, rouges et liquoreux, tout le terroir des Graves s'exprime dans les vins du Château Brondelle.

## MAZÈRES

### 60 PETIT-MOUTA - CHÂTEAU CHANTELOISEAU

+33 5 56 63 41 70 • 850 Rte de la Rame

Exploitation viticole familiale depuis 1903, nous sommes au sud de l'appellation des Graves entre pins et acacias. Nous organisons un marché gourmand (gâteaux aux noisettes, Miel, Armagnac, fromages, Champagne, confitures aux Safran, sel aromatisé, Foie Gras), 14h le dimanche cuisson du Pain au feu de bois, samedi soir et dimanche midi restauration sur réservation 05 56 63 41 70, également vente de porcelaines de Limoges Arquié, pépinière Birac, KIT ECOPRA pour votre véhicule économies de carburant et de dépollution. Balade de la propriété en cheval-vapeur.

### 61 CHÂTEAU CAILLETON

+33 6 84 53 56 04 • 240 Imp. de Peyreau

Dimanche 19 Octobre : vide-grenier de 9h à 19h et restauration sur place le midi.

### 62 CHÂTEAU CAILLIVET

+33 5 57 98 51 98 • 999 route d'Izaute

Propriété en agriculture biologique nichée sur les hauteurs de Mazères, le Château Caillivet offre une vue remarquable sur la campagne. Dans un cadre paisible et intimiste, découvrez nos vins, explorez le vignoble en trottinette et détendez-vous au bar à vin avec vue panoramique sur les Graves.



ROUTE DES VINS DE BORDEAUX

## DORMIR À LA PROPRIÉTÉ

### CLOS FLORIDÈNE

Réservation : 05 56 62 96 51 — contact@denisubourdieu.fr

### CHÂTEAU DE CALLAC

Réservation : 06 60 58 07 42 — chateaucallac@terresdenatures.com

### CHÂTEAU CLOS LAMOTHE

Réservation : 05 56 67 23 12 — contact@closlamothe.com

### CLOS BOURGELAT

Réservation : 05 56 27 01 73 — contact@clos-bourgelat.fr

### CHÂTEAU SAINT-HILAIRE

Réservation : 06 80 25 40 35 — hg.guerin@orange.fr

### CHÂTEAU CAILLIVET

Réservation : 05 57 98 51 98 — g.laournerie@caillivet.fr

### CHÂTEAU LUSSEAU

Réservation : 06 63 15 06 45 — contactchateaulusseau@gmail.com

### CHÂTEAU TOURTEAU CHOLLET

Réservation : 05 56 67 47 78 — contact@lesvignoblesdemaxime.com

Pour plus d'informations sur les autres types d'hébergements, consultez le site :

[WWW.BORDEAUX-GRAVES-SAUTERNES.COM](http://WWW.BORDEAUX-GRAVES-SAUTERNES.COM)

# DÉTAIL DU PROGRAMME

## ANIMATIONS À LA MAISON DES VINS DE GRAVES

### ATELIERS DÉGUSTATION

Durant deux jours, l'École du Vin de Bordeaux propose des initiations à la dégustation à la Maison des Vins de Graves. Une formation de 45 minutes pour en apprendre toutes les clefs.



#### HORAIRES DES SESSIONS :

Samedi : 10h15, 11h15, 12h15, 14h30, 15h30, 16h30 et 17h30

Dimanche : 10h15, 11h15, 12h15, 14h30, 15h30 et 16h30

**DURÉE :** 45 minutes par session. Se présenter 15 minutes avant. Tarif : 5€

#### RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS :

Réservation en ligne possible jusqu'au 17 octobre, puis directement sur place les 18 et 19 octobre. Réservation conseillée, places limitées.

Informations au 05 56 27 41 16.



## DÉCOUVREZ LES AMBASSADEURS DE GRAVES

Le label « Ambassadeur de Graves » constitue une démarche d'excellence unique en France. Il a pour ambition de mettre en avant des vins qui témoignent du savoir-faire et de l'excellence des vigneronnes de l'appellation. Cette sélection novatrice dans le monde du



vin associe l'évaluation de la propriété sur des critères comme le respect de l'environnement ou la qualité de l'accueil du public, à une dégustation réalisée par des panels d'une centaine de consommateurs et encadrée par un institut d'analyse sensoriel.

Découvrez la liste des Ambassadeurs de Graves :

- 20 CHÂTEAU DE PORTETS – Portets - Graves Rouge 2019, 2020, 2021, 2022
- 25 CHÂTEAU MARTIGNAC – Portets - Graves Rouge 2019, 2020, 2021, 2022 & Graves Blanc 2023
- 29 CHÂTEAU CRABITEY – Portets - Graves Rouge 2019
- 31 CHÂTEAU LAGRANGE – Arbanats - Graves Rouge 2019, 2021, 2022 & Graves Blanc 2020, 2021, 2022, 2023
- 32 CHÂTEAU TOURTEAU CHOLLET – Arbanats - Graves Rouge 2020, 2022 & Graves Blanc 2022
- 42 CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE – Podensac - Graves Rouge 2019, 2020, 2021
- 44 CLOS BOURGELAT – Cérons - Graves Rouge 2019 & Graves Blanc 2020
- 46 CHÂTEAU DE CÉRONS – Cérons - Graves Rouge 2020, 2021 & Graves Blanc 2021
- 50 CLOS FLORIDÈNE – Pujols-sur-Ciron - Graves Rouge 2019, 2020 & Graves Blanc 2021
- 55 CHÂTEAU LA ROSE SARRON – St-Pierre-de-Mons - Graves Rouge 2019, 2020, 2021, 2022 & Graves Blanc 2020, 2021, 2022, 2023
- 62 CHÂTEAU ROQUETAILLADE LA GRANGE – Mazères - Graves Rouge 2019, 2020, 2022 & Graves Blanc 2023
- 62 CHÂTEAU CAILLIVET – Mazères - Graves Rouge 2022 & Graves Blanc 2023



## NOS PARTENAIRES MOBILITÉ

### Les Cycles du Bazadais

Explorez les Graves autrement et découvrez les paysages et les domaines viticoles à votre rythme, en mode éco-responsable depuis la Maison des Vins de Graves ou Bazas :

Location de vélos – Pour les visiteurs souhaitant une liberté totale tout au long de la journée

Les Cycles du Bazadais vous proposent à la location :

- > VTC, VTT, vélos à assistance électrique (VAE), fatbikes
- > Équipements et accessoires : casques, sièges enfants, remorques...

Réservez vos vélos à l'avance et récupérez-les à la Maison des Vins de Graves (61 cours du Maréchal Foch, 33720 Podensac) ou directement à Bazas.

#### RÉSERVATION CONSEILLÉE POUR GARANTIR LA DISPONIBILITÉ



#### TARIFS :

- à partir de 16 € la journée (vélo classique)
- à partir de 35 € la journée (VAE)

#### CONTACT :

05 56 25 48 26

contact@lescyclesdubazadais.fr

[WWW.LES-CYCLES-DU-BAZADAIS.FR](http://WWW.LES-CYCLES-DU-BAZADAIS.FR)

▲ Scannez le QR code ci-dessus pour réserver directement



### VTC SUD GIRONDE

Service VTC pendant les portes ouvertes

Profitez d'un service de VTC partenaire disponible tout au long des Portes Ouvertes.

Départs possibles depuis Bordeaux, Langon, les gares TER, ou entre les châteaux.

Infos & réservations à retrouver sur le site :

[WWW.VTC-SUDGIRONDE.FR](http://WWW.VTC-SUDGIRONDE.FR) ou au 06 31 21 93 55.

Réservation conseillée.



### La Bulle Verte

Explorez les châteaux des Graves autrement avec La Bulle Verte depuis Cérons!

Depuis notre station de mobilités douces à Cérons, louez un vélo électrique et partez à la découverte des domaines viticoles de l'appellation Graves.

Laissez-vous guider par l'application La Bulle Verte pour explorer les pépites du territoire en toute liberté! Profitez de notre offre spéciale Portes Ouvertes :

#### TARIFS :

- 15 € la demi-journée (au lieu de 19 €)
- 25 € la journée (au lieu de 29 €)

#### CONTACT :

Place Charles de Gaulle, 33720 Cérons

[RESERVATION@LA-BULLE-VERTE.COM](mailto:RESERVATION@LA-BULLE-VERTE.COM) - 05.23.53.32.41

# GRAND JEU DES PORTES OUVERTES

## Les 18 & 19 octobre 2025

Participez et tentez de gagner jusqu'à  
60 bouteilles de vin de Graves !

Scannez le QR code ci-dessous :



### À GAGNER

- 1er PRIX • 60 bouteilles de Graves\*
- 2e PRIX • 36 bouteilles de Graves
- 3e PRIX • 18 bouteilles de Graves
- 4e & 5e PRIX • 6 bouteilles de Graves

*\*Valeur marchande approximative : 600 €*

*Tirage au sort le 24 octobre 2025*

Remplissez le formulaire en ligne.

Les Portes Ouvertes en Graves se partagent !

Immortalisez votre visite avec  
#POGRAVES2025 sur Instagram !



Les Vins de Graves



@lesvinsdegraves

Maison des Vins de Graves  
61 cours du Maréchal Foch - 33720 Podensac  
05 56 27 09 25 | [contact@vinsdegraves.com](mailto:contact@vinsdegraves.com) | [www.vinsdegraves.com](http://www.vinsdegraves.com)