



PREMIÈRES
CÔTES de BORDEAUX

Un art de vivre entre coteaux et Garonne

— 31^E ÉDITION —

PORTES OUVERTES

DANS LA RÉGION DES
PREMIÈRES
CÔTES de BORDEAUX

6&7 JUIN 2026

Découvrez le programme
premierescotesdebordeaux.fr



PREMIÈRES CÔTES de BORDEAUX

Un art de vivre entre coteaux et Garonne

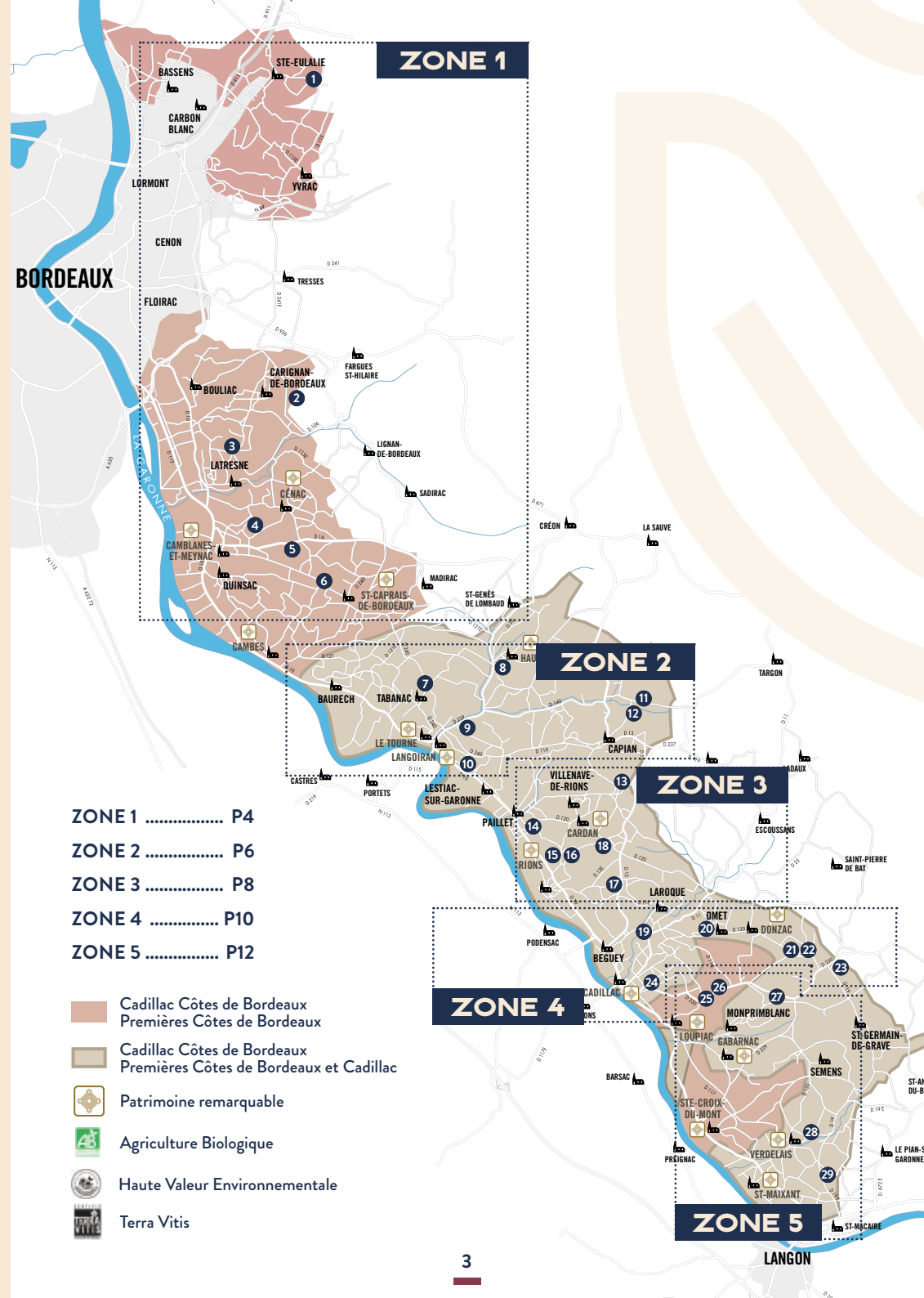
La région des Premières Côtes de Bordeaux s'étend sur des coteaux surplombant la Garonne, offrant un paysage vallonné où vignes, forêts et prairies se mêlent harmonieusement. Son terroir d'exception permet l'élaboration de vins d'une grande richesse et diversité.

La région produit des rouges équilibrés et structurés, des blancs secs vifs et aromatiques, ainsi que des rosés et claires frais et fruités. Les liquoreux, quant à eux, offrent une douceur subtile et raffinée.

Ce vignoble, alliant tradition et innovation, est le berceau de huit appellations.

Transmis de génération en génération, ce savoir-faire viticole repose sur la passion des hommes et des femmes qui cultivent la vigne avec exigence et engagement pour l'environnement.

Ici, l'homme et la nature travaillent en symbiose pour donner naissance à des vins authentiques, reflet d'un territoire vivant et préservé.



ZONE 1



SAINT-LOUBÈS

1 Château Haut Tellas

Neil Becede
39, chemin de Bernes
33450 Saint-Loubès
Port. 06 32 75 07 99
contact@haut-tellas.fr



Visite des chais, explication des vinifications et élevage, dégustation. Soirée moules/frites le samedi soir (pensez à réserver).

CARIGNAN-DE-BORDEAUX

2 Château Carignan

Terroir et Tradition
60 allée des châteaux
33360 Carignan-de-Bordeaux
Tél. 05 56 21 21 30
tt@chateau-carignan.com

Food truck, concert, atelier accord mets et vins.

LATRESNE

3 Château Pascot

Franck Doermann
16, chemin du moulin de Rambal
33360 Latresne
Port. 06 76 75 48 27
chateaupascot33@gmail.com



Vistes des chais et repas champêtre.

CAMBLANES-ET-MEYNAC

4 Château Brethous

Cécile Mallié Verdier et Thierry Mallié
28, chemin du Jonc
33360 Camblanes-et-Meynac
Port. 06 85 73 09 23
chateaubrethous@gmail.com



Visite, explication de la culture en bio et biodynamie, dégustation des vins bio, food truck Coquelicot (réservation souhaitée), atelier café, artistes, concert jazz dimanche 15h, Journée de l'Agriculture, pique-nique chez le vigneron indépendant.

5 Domaine du Tasta

Alexandre Beaumont
37, route de la Lande
33360 Camblanes-et-Meynac
Port. 06 84 57 16 76
a-beaumont@orange.fr



Visite du vignoble. Dégustation des vins en fonction des cépages et des terroirs.

SAINT-CAPRAIS-DE-BORDEAUX

6 Château Le Sens

Franck Courrèges
27, chemin de Caucetey
33880 Saint-Caprais-de-Bordeaux
Port. 06 28 27 76 64
vignoblescourreges@gmail.com



Visite du chai familial, dégustation des vins, le samedi de 15h à 18h guitare acoustique avec Jérôme Paris.

ZONE 2



TABANAC

7 Château Renon

SARL Renon
532, route du Moulin à vent
33550 Tabanac
Port. 06 36 10 11 50
chenyu@chateau-renon.fr



Dégustation, visite du chai et promenade dans le jardin magnifique.

HAUX

8 Château Lamothe de Haux

Maria et Damien Chombart
295, chemin de l'église
33550 Haux
Tél. 05 57 34 53 00
info@chateau-lamothe.com



Visite des chais troglodytes, dégustation de nos vins et cocktails. Marché de créateurs et balade dans notre parc. Rôtisserie pour le déjeuner du dimanche midi. Escape game tout le week-end sur réservation.

LANGOIRAN

9 Château La Peyruche

SCEA des Vignobles Peroy
4, la Peyruche
33550 Langoiran
Port. 06 78 54 78 15
contact@chateau-lapeyruche.com



Dégustation, visite des chais et du vignoble.

10 Château Langoiran

Vignobles Gonfrier
16, route du lieu dit - le pied du château
33550 Langoiran
Tél. 05 56 67 08 55
contact@chateau-langoiran.com



Venez partager un moment convivial sur notre terrasse panoramique ! Déjeuner vigneron le samedi et le dimanche midi, sur réservation, autour de notre braséro. Au programme : visite de notre chai souterrain suivie de la dégustation de notre gamme, avec la présentation de nos derniers millésimes et de nos nouveautés.

CAPIAN

11 Château de Potiron

Marlene Schmidt
D140 - **33550 Capian**
Tél. 05 56 72 19 76
ms@chateau-de-potiron.com



Château de Potiron vous ouvre ses portes pour un week-end placé sous le signe du partage : visites du chai, dégustations de nos vins et découverte de nos dernières nouveautés, jambon à la broche le midi et animations autour du vin, dans une ambiance festive au cœur de notre vignoble.

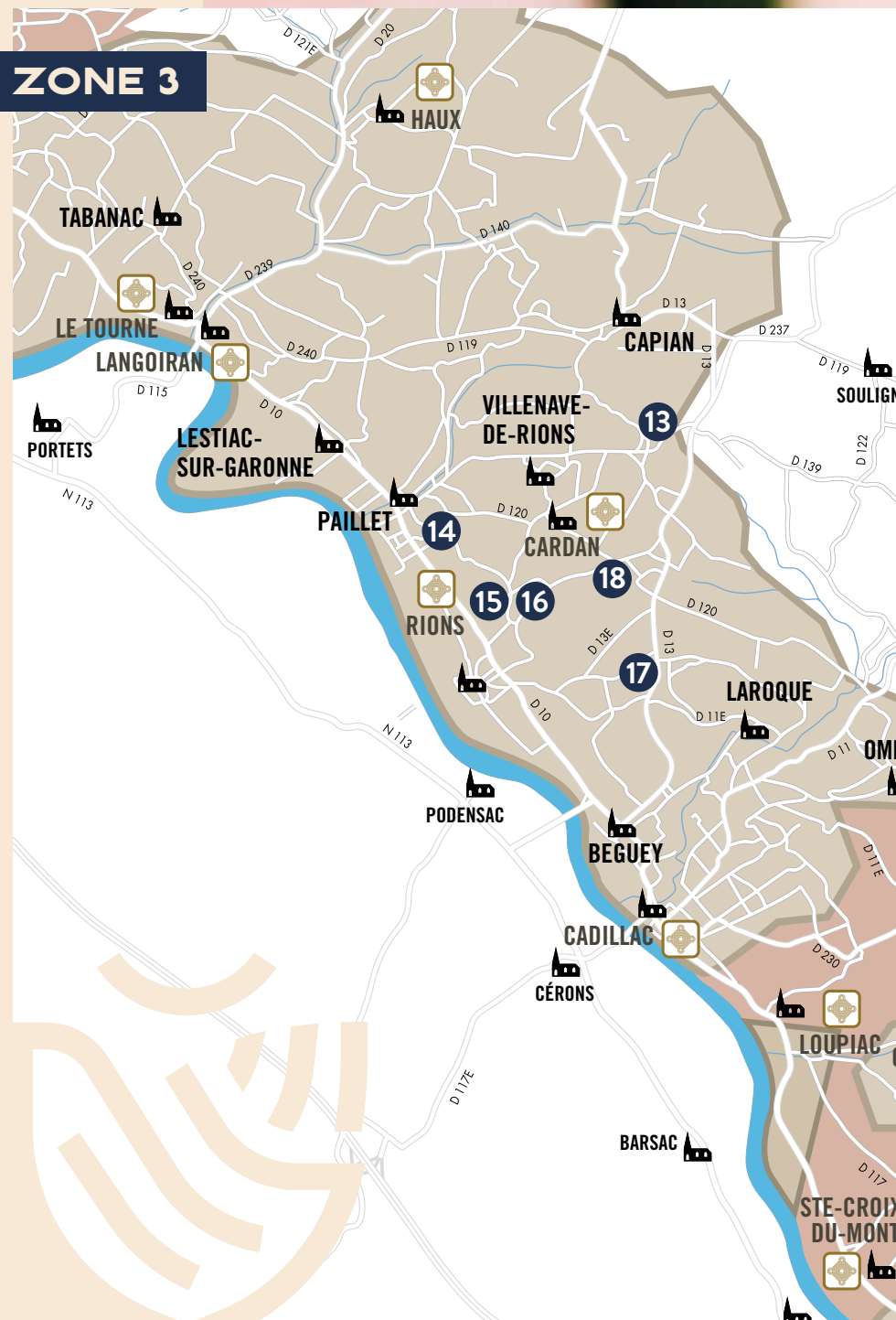
12 Domaine de Darbalot

EARL Vignobles Moncla
8 chemin du télégraphe - **33550 Capian**
Port. 06 15 20 39 64
contact@domainededarbalot.com



LSD coutellerie pour aiguiser vos outils, exposition des peintures de Marie-Christine Lapassere. Démonstration de self defense. Journées sous le signe du développement durable, des journées de l'agriculture et de l'alimentation. Animations, visites, jeux. Possibilité de déjeuner sur place.

ZONE 3



CAPIAN

13 Château Suau

SCEA du Domaine de Château Suau
600, Suau - **33550 Capian**
Tél. 05 56 72 19 06
contact@chateausuau.com



Randonnée le dimanche à 10h suivi d'un apéritif offert, un méchoui (sur réservation) et vieilles voitures le dimanche.

RIONS

14 Château Réaut

Yannick Evenou
1310 Route Henri Maignan - **33410 Rions**
Port. 06 30 88 13 71
contact@chateau-reaut.com

Visite des chais et dégustation, déjeuner et dîner au restaurant panoramique, concert de musique le soir.

15 La Bastane

Anaïs Bernard
83 impasse de l'Espinglet - **33410 Rions**
Tél. 05 47 79 66 71
labastane@gmail.com



Visite du nouveau chai à barriques et de la salle de réception. Dégustation de vins et jus bio (pétillant, rouge, blanc, rosé). Petite restauration sur place.



16 Château Beneyt

Lieu dit Beneyt - **33410 Rions**
Port. 06 30 56 06 06
chateau.beneyt@gmail.com



Dégustation de nos vins animée et commentée par les propriétaires œnologues (anglais et espagnol possible).

17 Château Carsin Château Petit Guillot

Néa Berglund & Fabien Guillotin
197, route des côtes - **33410 Rions**
Port. 07 87 36 37 61
nea@carsin.com



2 en 1 ! Dégustation de nos vins biologiques issus de vignobles voisins Château Carsin et Château Petit Guillot. Plus de 20 vins à déguster. Déjeuner scandinave à 22€ sur réservation uniquement.

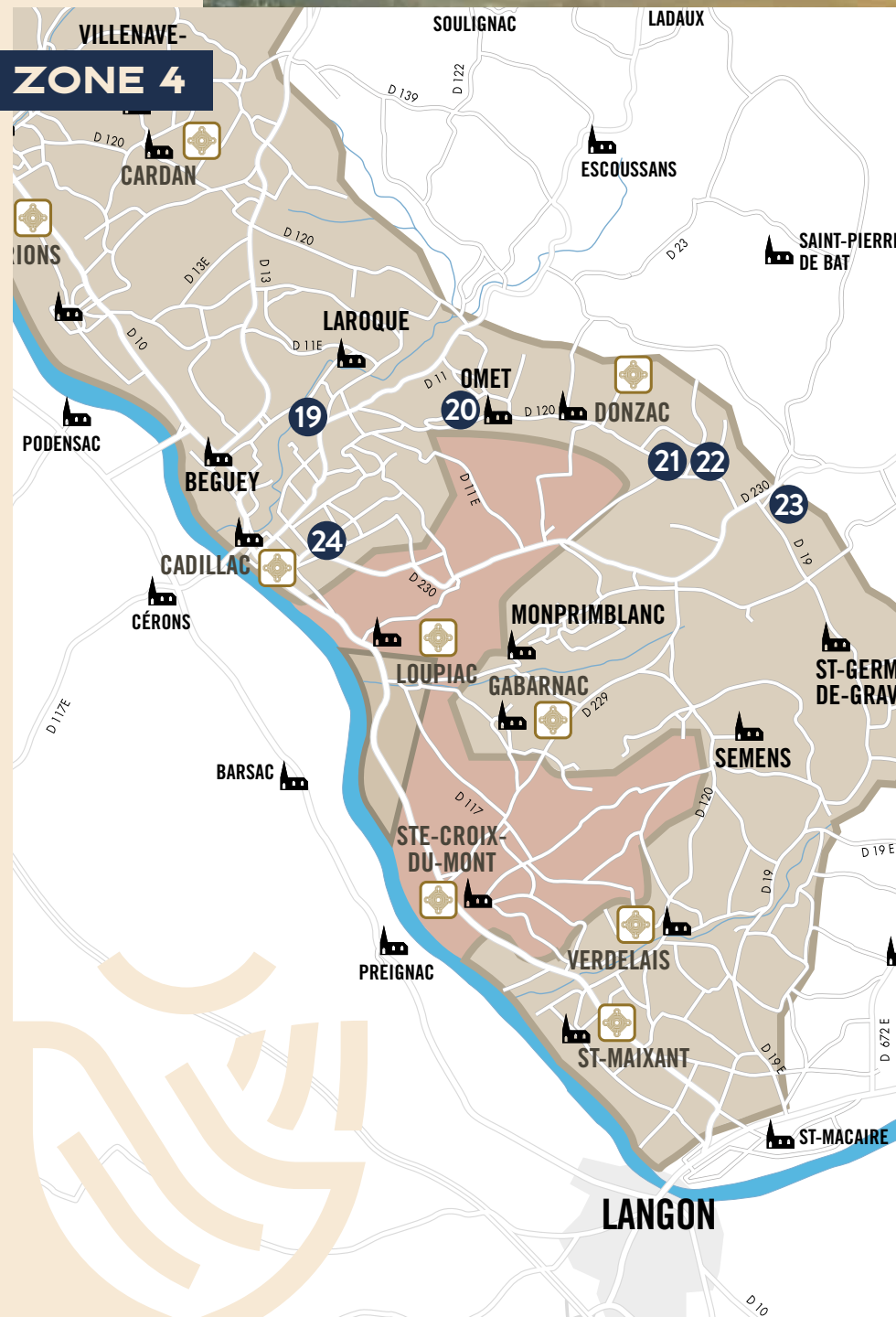
CARDAN

18 Château du Payre

Valérie Labrousse
260 route du Vic
33410 Cardan
Tél. 05 56 62 60 91
chateaudupayre@gmail.com



Atelier découverte de cépages autres, élaborer ses cocktails, visite guidée français et anglais, pique nique ou repas du terroir sur réservation 20€.



LAROQUE

19 Château Peller Laroque

Stéphane Rousselon
97 route des Côteaux - **33410 Laroque**
Port. 06 19 83 19 56
chateau.pellerlaroque@orange.fr

Découverte du vignoble et son patrimoine. Visite de la cave avec dégustation de différents cépages. Exposition de véhicules anciens. Pique-nique tiré du sac avec point de grillades et apéritif offert. Tables et chaises mise à disposition sur réservation. Jeux pour enfants. Accès handicapé (sanitaires et caves).

OMET

20 Château La Bertrand

EARL Vignobles Anne-Marie Gillet
370 routes des Crêtes - **33410 Omet**
Port. 06 08 32 76 61
chateaulabertrande@hotmail.fr

La ferme de Menauton (foie-gras, conserves de canards des Landes) proposera un repas landais complet accompagné d'un verre de Cadillac offert. Sur réservation de préférence au 06 43 24 54 91. Tout le week-end : Domaine Castel Sablons : Cognac, Brûlot charentais, Sirop au Cognac et bien sûr, dégustation de nos vins.

DONZAC

21 Château Rozier-Morillons

2280 Route des Coteaux - **33410 Donzac**
Port. 06 73 98 18 48
jc.crachereau@orange.fr

Visite des chais animée par un œnologue. Ouverture exceptionnelle d'anciens millésimes. 20% du montant des achats réservés à une association pour la construction d'un puits au Burkina Faso.

22 Domaine Le Filh

Patrick Arnaud
Le Filh - **33410 Donzac**
Port. 06 15 88 44 01 - lefilh@hotmail.com

Petit domaine bio familial et artisanal de 5 ha conduit avec exigence et peu d'intrants. Vinification peu interventionniste. Des vins où le millésime s'exprime pleinement. Dégustation des cuvées et cocktails élaborés à partir de nos vins. Restauration par la Ferme Moulié de Brassempouy. Musique live.
www.lefilh.com @lefilh

SAINT-GERMAIN-DE-GRAVES

23 Domaine du Cheval Blanc

Denis Chaussé
33490 Saint-Germain-de-Graves
Port. 06 80 27 42 38
chaussiechevalblanc@orange.fr

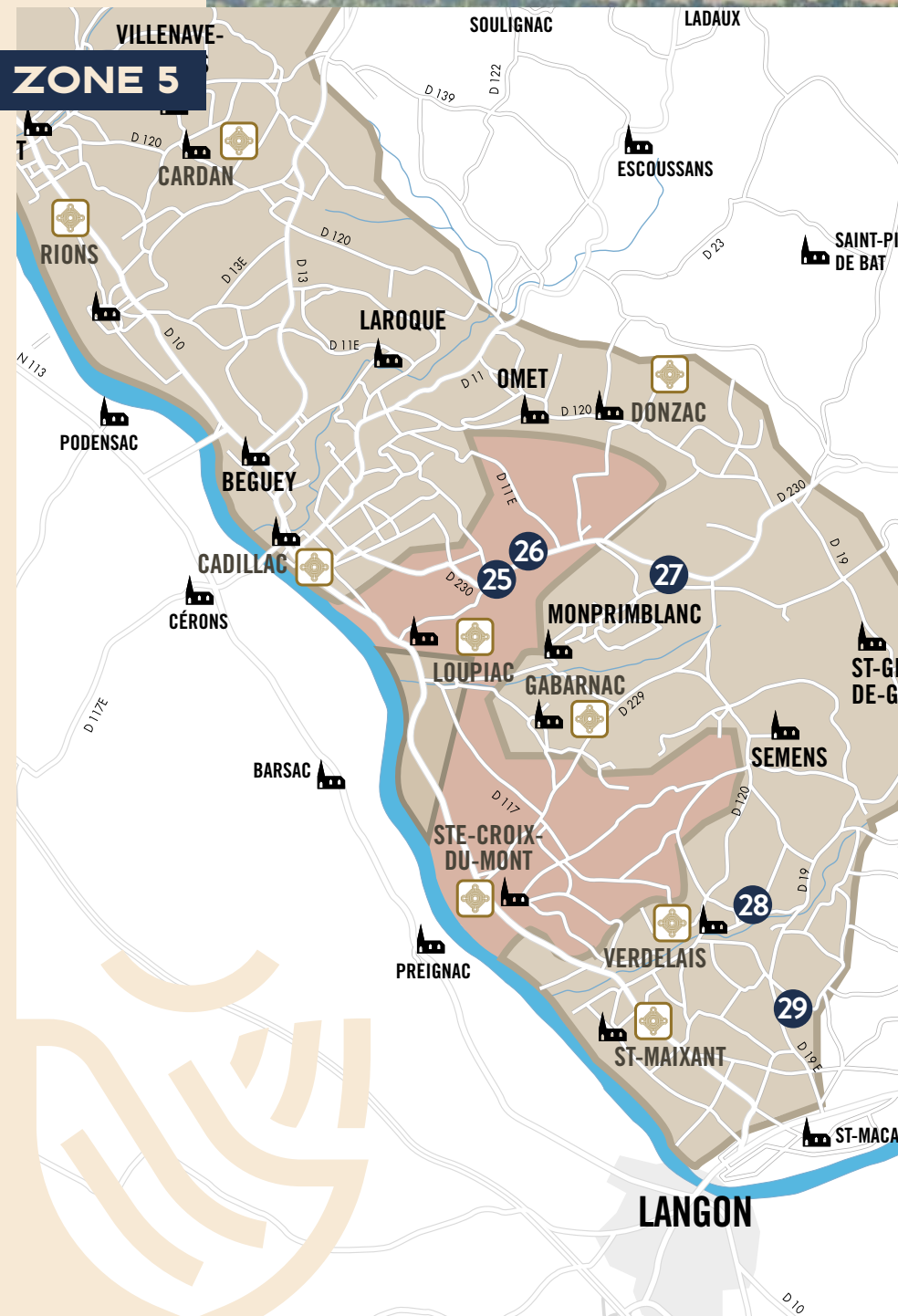
Week-end festif & gourmand : Entrée libre, Dégustation des Vins du Domaine, Marché fermier, Déjeuner champêtre des producteurs le samedi et le dimanche midi (assis et à l'abri) ou plat à emporter - Art, déco, créations.. et animations sur les deux jours. Samedi vers 11h Confrérie des Compagnons du Bordeaux - Dimanche vers 11h ateliers Cocktails.

CADILLAC

24 Château Fayau

Vignobles Jean Medeville
44 Chemin de Toinette - **33410 Cadillac**
Tél. 05 57 98 08 08
contact@medeville.com

Au programme : Visite de la propriété et dégustation commentée des vins. Découverte de notre cuvée emblématique à travers plusieurs millésimes. Déjeuner à la propriété. Marché de producteurs (fromages, canards). Exposition de peinture.



LOUPIAC

25 Château Dauphiné Rondillon

Vignobles Darriet
8, Jean Faux Ouest - 33410 Loupiac
Tél. 05 56 62 61 75
jean-christophe@vignoblesdarriet.fr



Visite des chais, dégustation de vieux millésimes, gastronomie landaise, foie gras, magret. Déjeuner sur place possible (réservation conseillée).

26 Château Grand Peyruchet

Vignobles Gillet Queyrens
1, les Plainiers - 33410 Loupiac
Port. 06 07 34 13 19
contact@peyruchet.com



Dégustation de tous nos vins bio, casse-croûte champêtre à réserver.

MONPRIMBLANC

27 Château Garbes Cabanieu

Vignobles Hervé David
42, chemin du Garre - 33410 Monprimblanc
Tél. 05 56 62 97 59
vignobleshervedavid@orange.fr



Exposition de tracteurs, balade dans les vignes commentée.

VERDELAIS

28 Château Charreau

SCEA Girotti
104 chemin de Charreau
33490 Verdelais
Port. 06 13 23 61 24
chateau.charreau@wanadoo.fr



Le dimanche : marché des créateurs, food truck, exposition, château gonflable. Sur tout le week-end : dégustation gratuite de nos vins, balade dans le vignoble, jeux surdimensionnés.

SAINT-MAIXANT

29 Château La Prioulette

SC du Château La Prioulette
52, route de Malagar
33490 Saint-Maixant
Tél. 05 56 62 01 97
laprioulette@laprioulette.fr



Jeux de piste dans les vignes et jeux de plein air pour les enfants. Vue panoramique sur la vallée de la Garonne. Des tables sont mises à disposition pour les déjeuners.

ANIMATIONS

à la Maison des vins de Cadillac

Ateliers dégustation

Séances d'une heure avec un formateur de l'école du vin de Bordeaux. Sans réservation et dans la limite des places disponibles (3€/pers.).

Samedi et dimanche
à 11h, 12h, 14h, 15h, 16h et 17h



Découvrez notre écomusée

✦ **Une exposition sur le travail de la Vigne et du Vin**
Adapté aux familles, cet espace muséal présente la richesse viticole patrimoniale et historique de la région.

✦ **Des jeux d'animations pour petits et grands**
Aire de jeux pour enfants sur la vigne et le patrimoine, des boîtes mystères pour s'enrichir et s'amuser. Accessible à tous.

✦ **Aire de pique-nique à votre disposition**

Nos soirées estivales

✦ **APÉROS VIGNERONS**
Chaque jeudi du 25 juin à fin août dès 18h

✦ **SOIRÉE VIGNERONS EN FÊTE**
9 juillet dès 18h

Les Territoires fêtent leur Agriculture et leur Alimentation

Du 5 au 7 juin ! Les territoires cœur Entre-deux-Mers et Sud Gironde, dont Convergence Garonne, s'emparent des Journées Nationales de l'Agriculture pour célébrer leurs acteurs engagés. Producteurs locaux, collectivités, associations de consommateurs, de jardiniers, restaurateurs et points de vente proposeront des animations festives, gourmandes et passionnantes. Retrouvez toute la programmation pour petits et grands sur <https://feteagricolim2026.gogocarto.fr/>



LES APPELLATIONS

Des portes de Bordeaux à celles de Langon, la région des Premières Côtes de Bordeaux révèle un patrimoine exceptionnel de châteaux historiques.

AOC CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX



84
Vignerons



866
Hectares



Vin Rouge

DÉGUSTATION

Les Cadillac Côtes de Bordeaux rouges se distinguent par leur robe soutenue, presque noire, une grande finesse aromatique, une bouche ronde remarquablement structurée. Ils peuvent s'affiner longuement en cave.

AOC PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX



22
Vignerons



28
Hectares



Vin Blanc Doux

DÉGUSTATION

Une robe aux teintes jaunes d'or, nez agréable avec des notes d'acacia, vanille, pêche... une bouche fruitée et aromatique. À déguster jeune et frais à 8° ou 10°C. Conservation : une bouteille ouverte peut se conserver 8 à 10 jours bouchée au frais.

AOC CADILLAC



23
Vignerons



62
Hectares



Vin Blanc Doux

DÉGUSTATION

Vendanges par tries successives de grains nobles. Le Cadillac est obligatoirement mis en bouteille au château. Sa robe aux teintes jaunes d'or se rapproche de l'ambre avec le temps. Le nez développe des arômes de miel, d'acacia, d'agrumes, d'abricot... Dégusté jeune, la bouche est fruitée, nerveuse et racée, avec l'âge, elle acquiert plus d'onctuosité, de fondu et de corps.





PREMIÈRES

CÔTES de BORDEAUX

premierescotesdebordeaux.fr

*Participez à notre
jeu-concours*
Tentez de remporter
une sélection de crus !

SCANNEZ LE QR CODE



NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



Crédit Mutuel
du Sud-Ouest



VOIE de BORDEAUX



- L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION -