

PETIT TRAIN TOURISTIQUE

Samedi 27 et dimanche 28 au départ de la Maison des Vins de 10h à 18h – Découverte commentée des vignobles de Fronsac.
(Tarif : 3 € - Gratuit – de 10ans)



FOOD TRUCK MASTER OF BURGER

à la Maison des Vins samedi 27 et dimanche 28



MAISON DU VIN DE FRONSAC



TABLE CASINO - FRONSAC

Duc de Richelieu ou Charlemagne ? Pourpre ou Ambré ? 2012 ou 2014 ? Chocolat ou fruit de mer ? Merlot ou Carignan ? Les participants sont invités à rejoindre le cercle ouvert pour miser sur Fronsac !

Et comme au Casino « pariez avec des cartes à jouer » et « repartez avec des cadeaux ». Vos cartes sont équivalentes à celles du croupier ? c'est gagné !

Une dégustation à l'aveugle riche d'enseignements. Dans une ambiance conviviale et ludique.

Guidé par Benoît-Manuel TROCARD, croupier pour l'occasion, Ambassadeur des vins de Bordeaux et formateur à l'école du vin du CIVB, partez à la découverte des bases de l'œnologie en jouant.

Un vrai apprentissage de la dégustation ludique, pédagogique et sympathique !

1 vin de Canon- Fronsac ou Fronsac à découvrir à chaque pari

Un groupe limité à 8 personnes par pari

**HORAIRES / SAMEDI 27 ET
DIMANCHE 28 OCTOBRE 2018**
De 11h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h30

PORTES OUVERTES



FRONSAC
FRONSAC.CANON FRONSAC



**Samedi 27 et Dimanche 28
Octobre 2018 de 10h à 18h**

- Petit train touristique -
- Initiation à la dégustation -
- Dégustations & visites des chais -
- Déjeuners et animations aux châteaux -

Renseignements :
www.vins-fronsac.com - 05 57 51 80 51 - info@vins-fronsac.com

Maison des Vins de Fronsac
3A Chemin de Richelieu 33126 Fronsac

 Facebook : vins de fronsac

SAMEDI 27 ET DIMANCHE 28 OCTOBRE 2018

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 située au cœur du village de Fronsac est le meilleur point de départ pour obtenir toutes les informations sur le vignoble et les châteaux (Tél. 05 57 51 80 51)

1. Château Barrabaque E4

Famille Noël - Fronsac - Tél. 06.07.46.08.08
chateaubarrabaque@yahoo.fr
www.chateaubarrabaque.com
Déjeuner dans les chais le midi : buffet accompagné des vins de la propriété, café gourmand 16€/pers. Nombres de places limitées: réservation vivement conseillée.

2. Château Canon Saint Michel E4

Jean-Yves et Christine Millaire
2, Lamarche - Fronsac
05 57 24 94 99 - 06 08 33 81 11
vignoblemillaire@orange.fr - www.vins-millaire.fr
Repas samedi et dimanche sur réservation au 06 87 80 93 20 ou 05 57 24 94 99: menu champêtre : 12€ menu terroir : 16€ menu enfant : 8€. Séance d'initiation à la dégustation, accords mets & vins animée par l'œnologue Marc Quertinier. Exposition et présentation de la biodynamie.

3. Château Cassagne Haut-Canon D3

Zita et Jacques Dubois - St Michel de Fronsac
05.57.250.555 - 06.23.111.439
contact@chateau-cassagne.fr
www.chateau-cassagne.fr
Panorama exceptionnel. Découverte d'un terroir remarquable et de sa biodiversité, dégustation commentée. Promenade en calèches. Repas champêtre sur réservation (8-15€). Expositions en présence des artistes.

4. Château Clos du Roy C4

Philippe Hermouet - 1, Tessendey - Saillans
05 57 55 07 41
contact@vignobleshermouet.com
www.vignobleshermouet.com

5. Château Coustolle D4

SCEV Vignobles Alain Roux - Fronsac
05.57.51.31.25
coustolle.fronsac@wanadoo.fr
www.chateau-coustolle.com

6. Château de La Rivière C2

La Rivière - Tél. : 05.57.55.56.56
info@chateau-de-la-riviere.com
www.chateau-de-la-riviere.com
Visites des 8 ha de carrières de calcaire. Restauration sur place: Pic Pic Macadam, Les Délices de Claude, le café d'Eric Iles. Dégustation des thés de Pu'ér.

7. Château Franc Capet C4

Eric RISSER-MAROIX
3 lieu-dit Capet - Fronsac
06 03 56 25 27 / 06 22 10 63 88
francapet@free.fr
http://francapet.free.fr
Dégustation et vente de miel du producteur de St Michel de Fronsac

8. Château Gaby D4

Tom Sullivan - Fronsac
Tél : 05.57.51.24.97
contact@chateaugaby.com
www.chateau-gaby.com
Ateliers initiation à la dégustation. Paniers pique-nique du terroir sur réservation obligatoire.

9. Château Haut-Peychez C4

Eric Ravat - 2, Peychez à Fronsac
Tél. : 06 77 74 22 20
christian.ravat@wanadoo.fr
Pot au Feu des vendanges (sur réservation par mail). Exposition de peintures.

10. Château La Brande B4

Benoît et Maud Soullies - Saillans
05 57 74 36 38
contact@chateau-labrande.fr

11. Château La Grave E4

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

12. Château Labory C4

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

Dégustation de fromages de chèvre des Deux-Sèvres. Food Truck « Les Gourmandises de Céline »

13. Château Lambert C2

Emmanuelle Boreille - 2, Forêt - Saint-Aignan
Tél. : 05.57.24.98.51
chateau_lambert@hotmail.com
www.chateaulambert.com
Présence de JP Dumecq, producteur landais de foie gras et divers produits de la ferme (terrines, cous farcis, etc...) Jeu-concours avec à gagner des entrées pour la Cité du Vin, un séjour dans le Fronsadais et de nombreux autres lots.

14. Château Le Clos d'Osmine C3

M. J-François Gomme - 14, St Cris St Aignan
Tél. : 06.77.85.66.93
jfgomme@orange.fr

15. Château L'Escarderie C2

Famille Schmid-Haguénin
6, rue de Goffre - St Germain de la Rivière
06 13 61 76 67
lescorderie@orange.fr
www.lescorderievins.com
Exposition d'aquarelles. Démonstration de travail du sol au cheval de trait (sous réserve de conditions atmosphériques)

16. Château Les Roches de Ferrand C3

Rémy Rousselot
6, Signat - St Aignan
05 57 24 95 16
vignoblesrousselot@outlook.fr
www.vignoblesrousselot.com
Pique-nique à la propriété - Vente de produits fermiers.
Exposition de peinture - aquarelles et huiles de Martine Chatron.

17. Château Magondeau C5

Olivier Goujon
1, le Port Saillans
05 57 84 32 02
vignoblesgoujon@gmail.com
www.chateaumagondeau.com
Dégustation de comté et de reblochon fermier, escargots et huîtres.

18. Château Maroy

Laurent & David EYMA
La Rivière
06.30.80.83.73
06.13.06.51.55
cht.maroy@gmail.com
Repas champêtre.

19. Château Mazeris Bellevue

Xavier et Pascale Collart Dutilleul
St Michel de Fronsac
05 57 24 56 55
contact@chateau-mazeris-bellevue.com
www.chateau-mazeris-bellevue.com
Apéritif-dégustation samedi et dimanche à partir de 12h00 sous nos chènes et platane centenaire. Vue panoramique sur le vignoble jusqu'à l'église romane de St Aignan.

D2

20. Château Moulin Pey Labrie

Bénédicte et Grégoire Hubau - Fronsac
05 57 51 14 37
moulinpeylabrie@wanadoo.fr
www.moulinpeylabrie.com

21. Château Pey Labrie

Eric Vareille - 12, Pey Labrie - Fronsac
06.07.89.39.40
vareille@pey-labrie.fr www.pey-labrie.fr
Exposition de Sandrine Debois « A la dérive de bois flotté » : cache pot, miroir, bougeoir...

D4

22. Château Roumagnac la Maréchale D2

Thierry Dumeynieu - 1 le Sable - La Rivière
05 57 24 94 55 - 06 14 36 25 91
vignoble-dumeynieu@sfr.fr
Exposition de bijoux de Juju, créations uniques.

D4

23. Château Richelieu E5

Mme AN
6 chemin de Richelieu - Fronsac
05 57 51 13 94
info@chateau-richelieu.com
www.chateau-richelieu.com
Barbecue.

D4

24. Château Saint Vincent C4

Nicolas Chevalier
11, lieu-dit Vincent - Saint-Aignan
Tél. 05 57 24 02 21 / 06 13 37 05 53
sarl.odsv@gmail.com
www.chateausaintvincent.fr
Conteuse pour enfants : Mme Saperlipopette. Séances le samedi et le dimanche à partir de 14h30. Jeu de piste dans les vignes. Espace enfants.

25. Château Steval E3

Sébastien Gaucher
La Matheline - St Michel de Fronsac
Tél: 06 13 80 33 62
s.gaucher@free.fr
www.vignoblesgaucher.fr
Exposition de peintures en relief. Vente de fromages de Pyrénées.

26. Château Tasta C3

Patrice et Frederique Chevalier
St Aignan
05.57.24.97.62
contact@chateautasta.fr
www.chateautasta.fr
Minoterie Gaëtan Boiron, Pascal Benoist - Célia MA
BONNE ETOILE, Société Ducraux préfabriqué - Vue panoramique.

27. Château Tessendey C4

Arnaud d'Arfeuille
Saillans
Tél : 05 57 84 32 26
chateau.tessendey@orange.fr
www.chateautessendey.com

28. Le Pavillon de Fronsac E4

Michel Ponty
3, le Port - Fronsac
05 57 51 29 57
info@vignoblesponty.com
www.vignoblesponty.com
Exceptionnelle dégustation de vieux millésimes de la cave privée des châteaux du Pavillon et Grand Renouil.

29. Union de Producteurs de Lugon C1

Les vignerons du Fronsadais
6 rue Louis Pasteur - Lugon
05.57.55.80.86
Facebook : lacavedelugon
c.moro@cavedelugon.com
www.cavedelugon.com
Dimanche: vide-grenier toute la journée. Repas du midi sous chapiteau : jambon à la ficelle & haricots, food truck avec entrecôte ou magret/frites
Promotions, visites des chais.

