



PREMIÈRES  
CÔTES de BORDEAUX

*Un art de vivre entre coteaux et Garonne*

- 31<sup>E</sup> ÉDITION -

# PORTES OUVERTES

DANS LA RÉGION DES  
PREMIÈRES  
CÔTES de BORDEAUX

**6 & 7 JUIN 2026**

*Découvrez le programme*  
[premierescotesdebordeaux.fr](http://premierescotesdebordeaux.fr)



  
**PREMIÈRES**  
CÔTES de BORDEAUX

*Un art de vivre entre coteaux et Garonne*



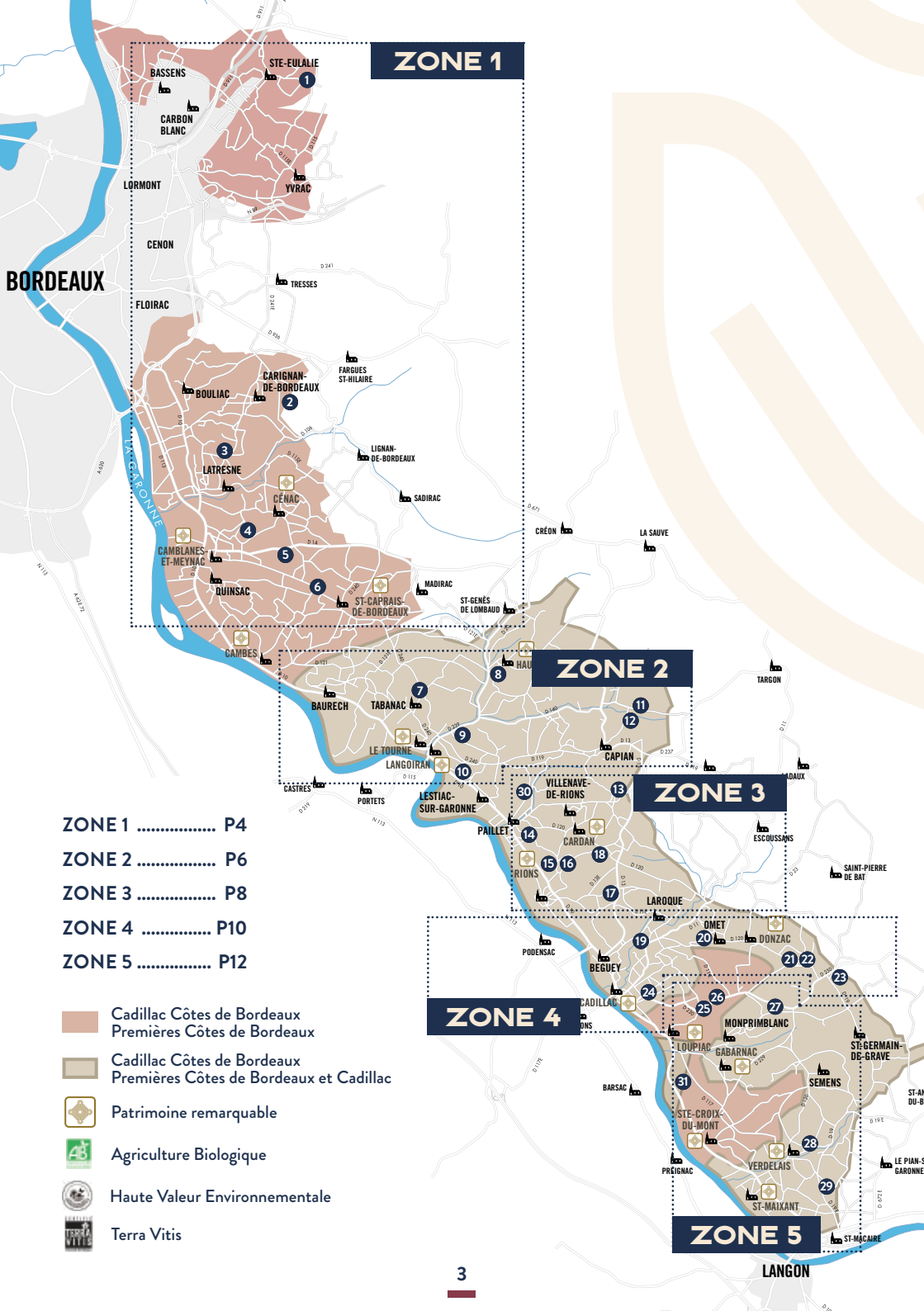
La région des Premières Côtes de Bordeaux s'étend sur des coteaux surplombant la Garonne, offrant un paysage vallonné où vignes, forêts et prairies se mêlent harmonieusement. Son terroir d'exception permet l'élaboration de vins d'une grande richesse et diversité.

La région produit des rouges équilibrés et structurés, des blancs secs vifs et aromatiques, ainsi que des rosés et clairets 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

# ZONE 2

# ZONE 3

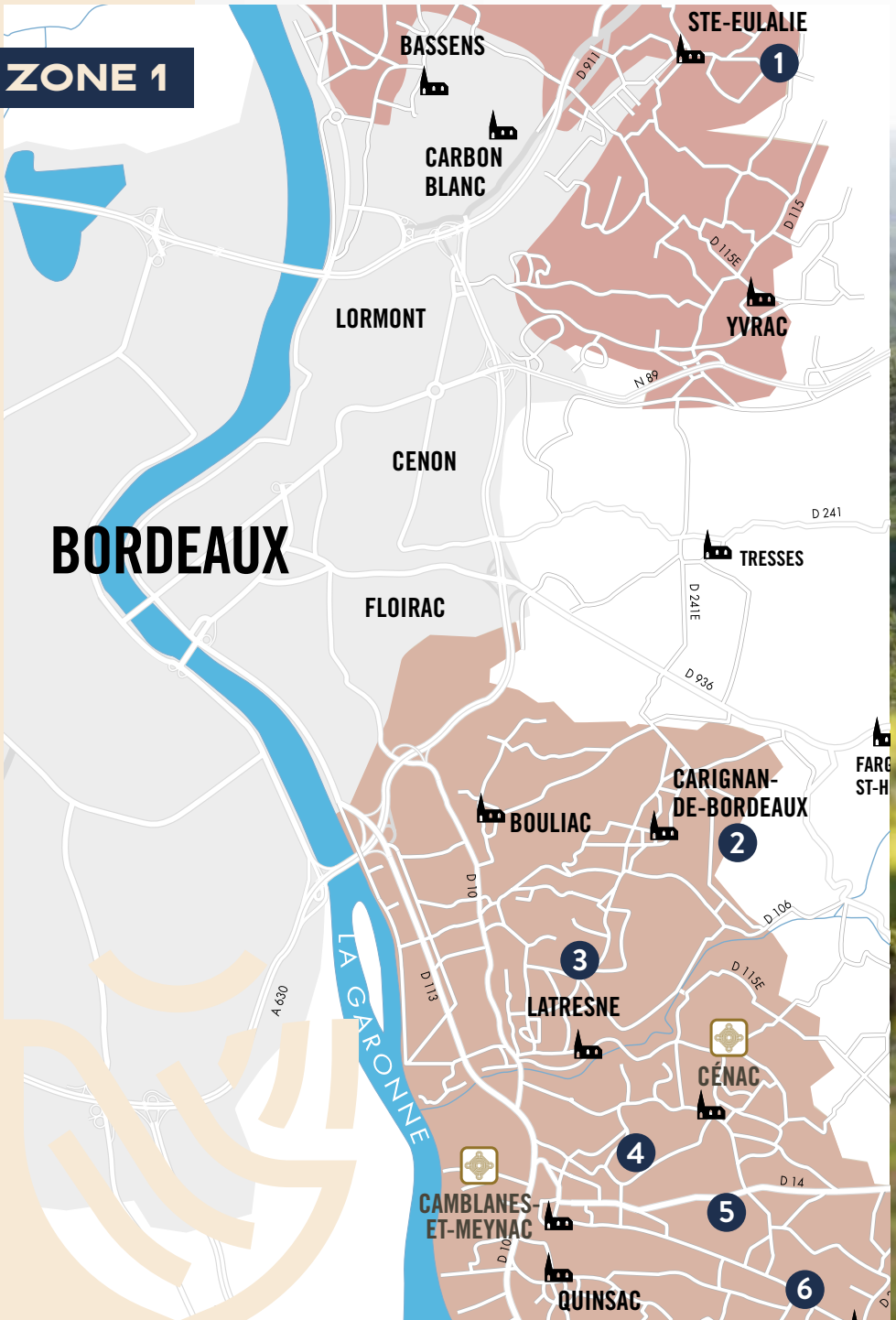
# ZONE 4

# ZONE 5

- ZONE 1 ..... P4
- ZONE 2 ..... P6
- ZONE 3 ..... P8
- ZONE 4 ..... P10
- ZONE 5 ..... P12

-  Cadillac Côtes de Bordeaux  
Premières Côtes de Bordeaux
-  Cadillac Côtes de Bordeaux  
Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac
-  Patrimoine remarquable
-  Agriculture Biologique
-  Haute Valeur Environnementale
-  Terra Vitis

**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  
chateupascot33@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

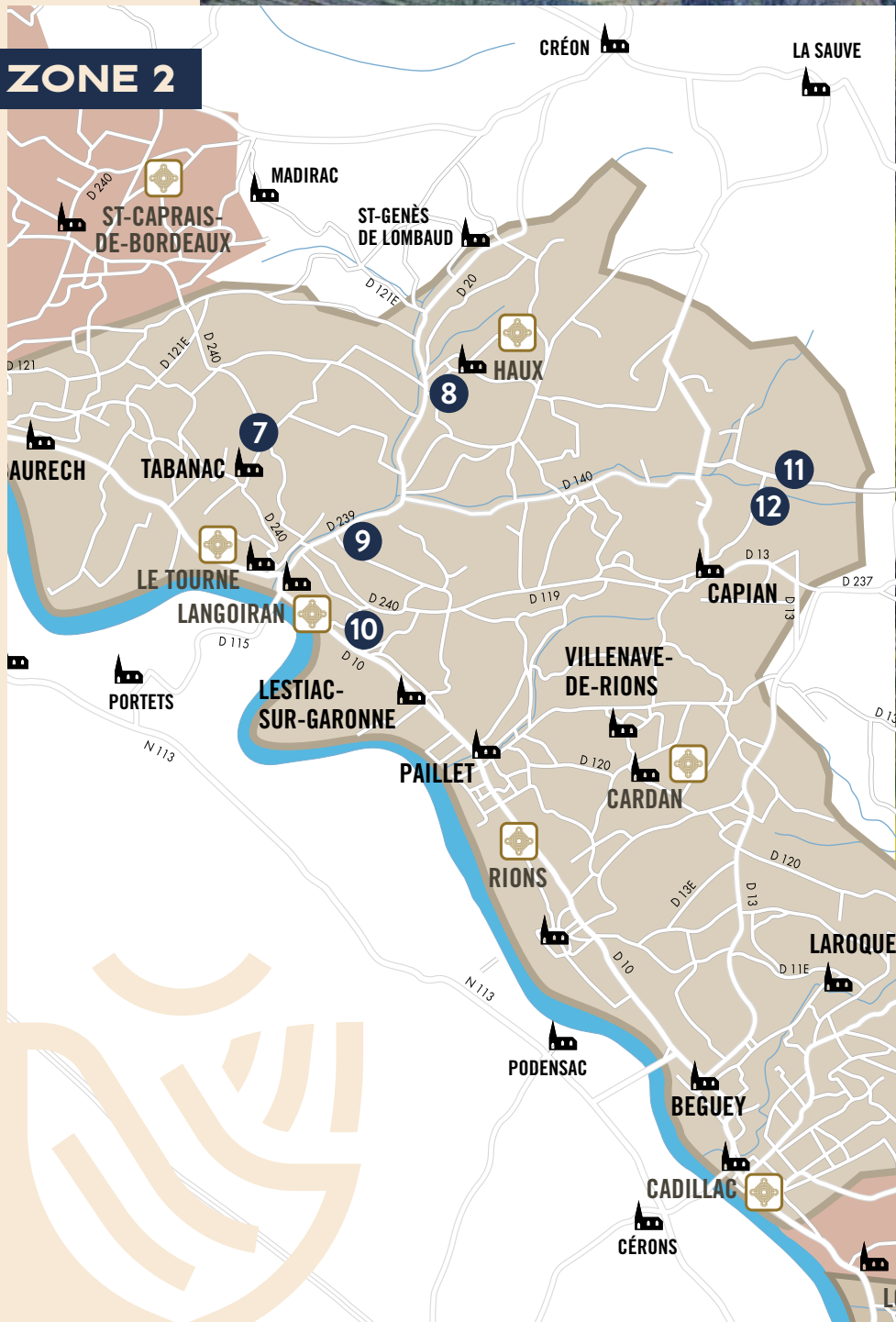
### 6 Château Le Sens

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.

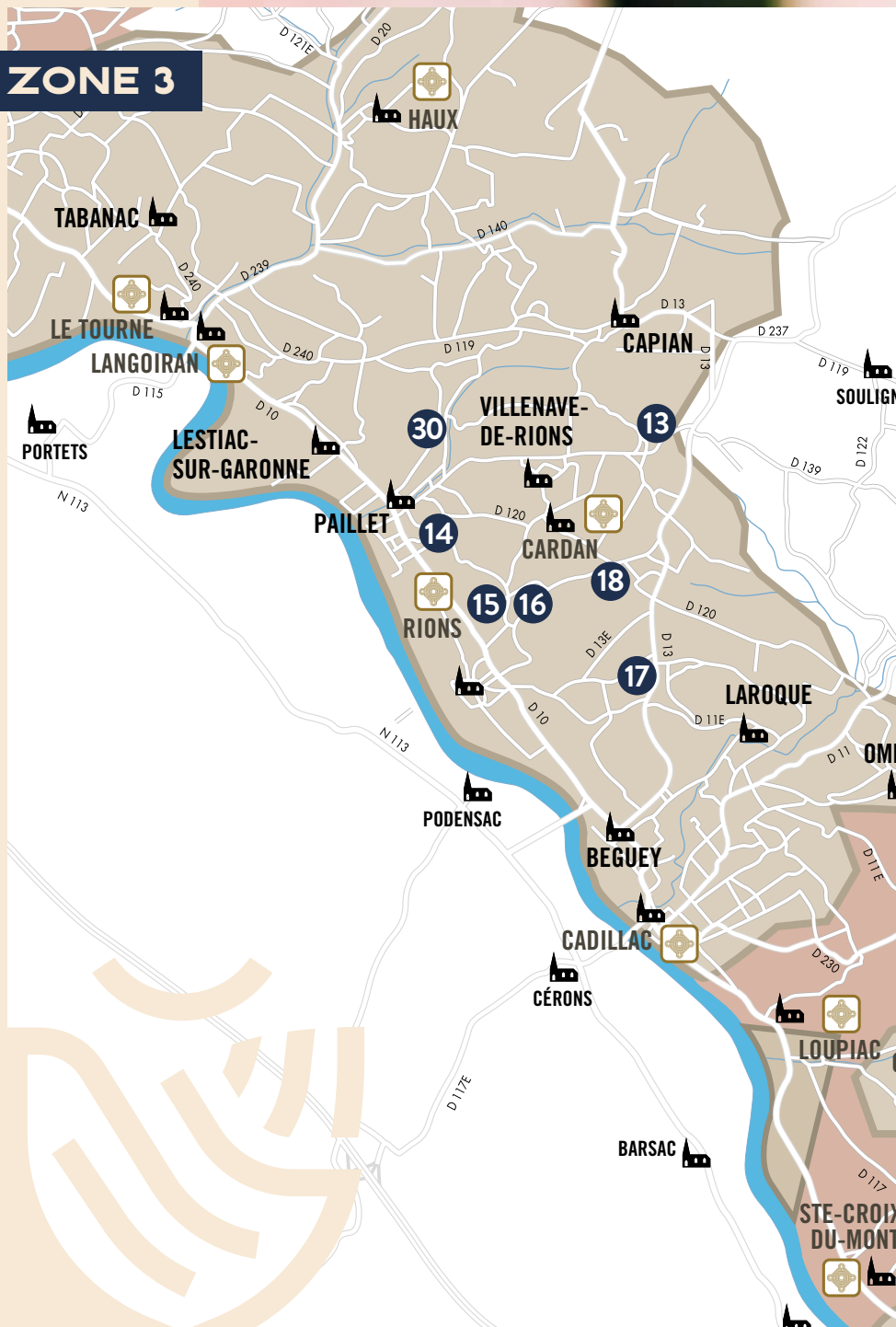
### 12 Domaine de Darbalot

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).

## Château Carsin 17 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€.

## PAILLET

### 30 Château Sainte-Catherine

1 chemin de Marquet  
**33550 Paillet**  
Tél. 05 56 72 11 64  
contact@chateau-sainte-catherine.fr



Balade dans les vignes bio du Château Sainte-Catherine. Dégustation des vins des trois vignobles de Jean Merlaut. Jeux et défis autour du vin. Restauration sur place.

VILLENAVE-  
**ZONE 4**



## 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 pont 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 Chaussié  
**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.

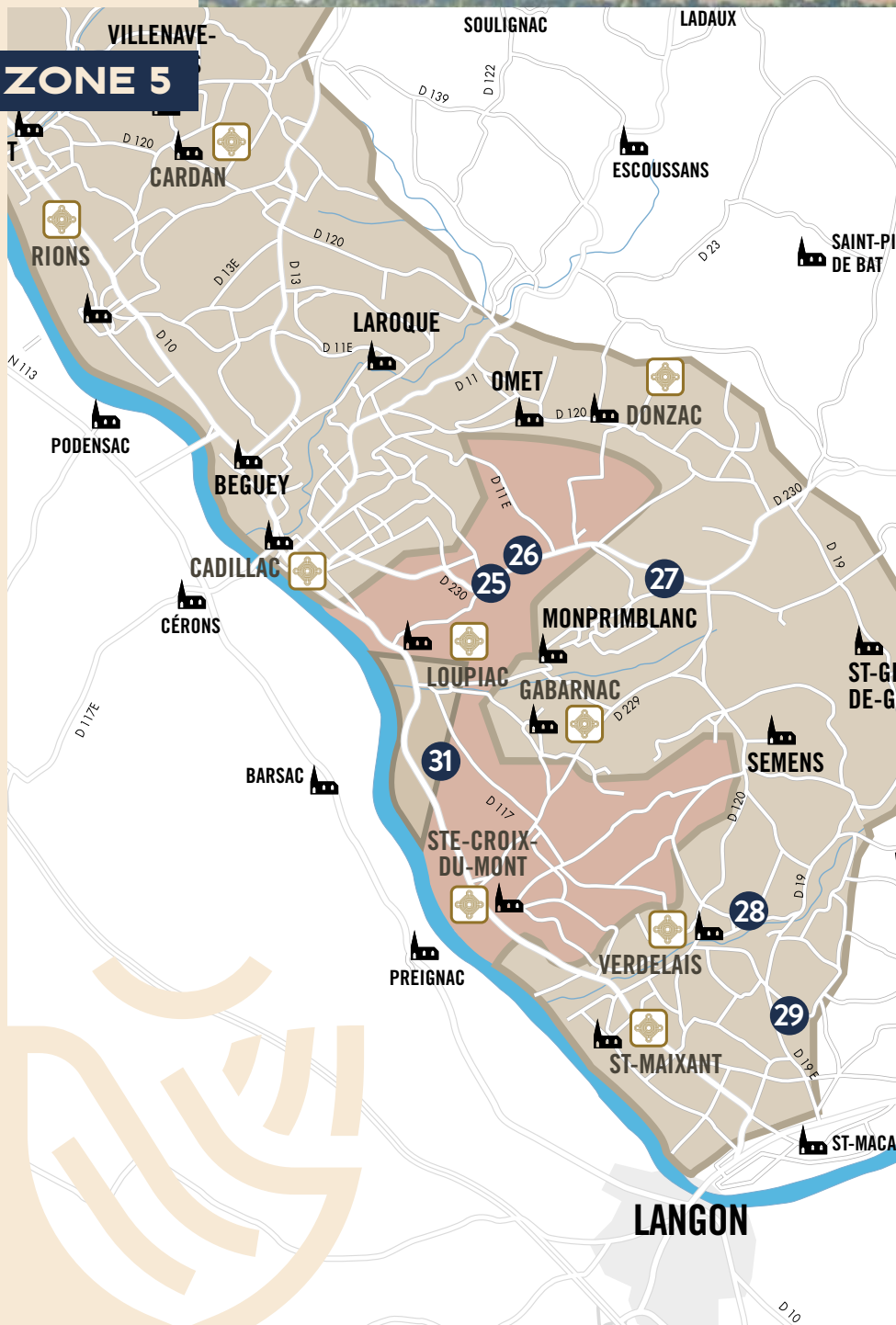
## CADILLAC

### 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.

# ZONE 5



## LOUPIAC

### Château

#### 25 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).

### Château

#### 26 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

### Château

#### 27 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.

## SAINTE-CROIX-DU-MONT

#### 31 Château Pavillon

SCEA Les Vignobles Olivier Fleury  
Château du Pavillon  
**33410 Sainte-Croix-du-Mont**  
Tél. 05 56 62 00 77  
contact@olivier-fleury.fr



Dimanche midi déjeuner ouvert avec des huîtres d'un ostréiculteur du bassin d'Arcachon sur la terrasse du Château.

# 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.gocarto.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](http://premierescotesdebordeaux.fr)

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

**SCANNEZ LE QR CODE**



ananta NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



Crédit Mutuel  
du Sud-Ouest



Service  
BORDEAUX



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