

SOIREE DEGUSTATION DINER SPECTACLE à 19h30

Dîner accompagné de grands crus de Fronsac et Canon Fronsac.
Accueil avec la Confrérie des Gentilshommes du Duché de Fronsac
Aquitaine Gypsy Band - Quartet Swing Manouche
Animation Théâtre - Compagnie La Virgule



MENU

Terrine de Jarret de Bœuf au foie gras.

Mijoté de coq au vins de Fronsac
et sa tartine grillée.

Poêlée de champignons de saison
et pommes de terre persillées.

Assiette de fromage de Bazas,
grappe de raisin, mâche
et confiture de cerises noires.

Fondant au chocolat
et sa crème caramel fleur de sel.

Café.

Maison du Pays du Fronsadais A St Germain de la Rivière
30 €/personne
Réservation obligatoire (dans la limite des places disponibles)
au 05.57.51.80.51

INITIATION A LA DEGUSTATION

Gratuit – samedi et dimanche.
Séance toutes les 1/2h de 10h à
12h30 et de 14h à 18h (places
limitées à 30 personnes).
En partenariat avec le Conseil
Interprofessionnel des Vins de
Bordeaux, venez apprendre les
principes de la dégustation avec
un animateur de l'Ecole du Vin
de Bordeaux.



NOUVEAU! PETIT TRAIN TOURISTIQUE

Gratuit – samedi et dimanche
au départ de la Maison des Vins
de 10h à 18h.

Découverte commentée des
vignobles de Fronsac.



TRAIL DES COTEAUX DE FRONSAC

Découvrez le vignoble autre-
ment au travers de 2 courses
de 10 et 20 kms. Dimanche,
départ à 9h15 Maison des
Vins de Fronsac (accueil des
coureurs à partir de 7h30)
Inscriptions et renseignements
sur:
www.traildescoteauxdefronsac.com




FRONSAC
FRONSAC . CANON FRONSAC

PORTES OUVERTES

SAMEDI 25 ET DIMANCHE 26
OCTOBRE 2014

Initiation
à la dégustation

Dégustation dîner spectacle
le samedi soir

Trail des coteaux de Fronsac
le dimanche

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


l'École
du Vin
de Bordeaux


BORDEAUX


Gironde
LA MONTAGNE

SAMEDI 25 ET DIMANCHE 26 OCTOBRE 2014

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 Arnauton

M. Belousoff et M. Fonteneau - Fronsac
Tel. 05 57 55 06 00 ou 06 12 57 11 80
info@chateau-arnauton.fr

Balade pédestre (3kms) autour de la propriété, montée au terre (statue de la Vierge, vue panoramique). Départ groupé à 9h30. Au retour, visite du chai et dégustation gratuite. (le dimanche uniquement)

2. Château Barrabaque

SCEV Noël - Fronsac
Tel. 06.07.46.08.08
chateaubarrabaque@yahoo.fr
www.chateaubarrabaque.com

Exposition de peintures sur supports naturels & objets en pâte à firmo.

3. Château Canon Saint Michel

Jean-Yves et Christine Millaire - Fronsac
06 08 33 81 11
vignoblemillaire@orange.fr
www.vins-millaire.fr

Repas samedi et dimanche sur réservation: menu champêtre à 10€ et menu terroir à 15€. Balade commentée de 30 min : exploration de la faune et de la flore spécifique au terroir. Séance d'initiation à la dégustation, accords mets & vins animée par l'œnologue Marc Quertinier. Attelage de bœufs en démonstration.

4. Château Cassagne Haut Canon

Zita et J.Jacques Dubois - St M. de Fronsac
Tel : 05.57.250.555 – 06.23.111.439
contact@chateau-cassagne.fr
www.chateau-cassagne.fr Panorama exceptionnel. Promenade en calèches. Restauration champêtre le dimanche. (réservation souhaitée). Expositions peintures, stand commerce équitable.

5. Château Clos du Roy

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

6. Château Coustolle

Famille Alain Roux & Fils- Fronsac
Tel : 05.57.51.31.25
coustolle.fronsac@wanadoo.fr
www.chateau-coustolle.com

7. Château de La Rivière

La Rivière - Tel. : 05.57.55.56.56
info@chateau-de-la-riviere.com
www.chateau-de-la-riviere.com
Initiation à la cérémonie du thé de Pu'er(Chine) dans les salons privés du château sur réservation au 05 57 55 56 56 - 25 € par personne. Uniquement le matin, 10h, 11h ou 12h.

8. Château Franc Capet

Eric RISSER-MAROIX – Fronsac
06 03 56 25 27 ou 06 22 10 63 88
francapet@free.fr
http://francapet.free.fr

Dégustation et vente de miel du producteur de Saint Michel de Fronsac

9. Château Gaby

M. David Curl - Fronsac
Tél : 05.57.51.24.97
contact@chateau-dugaby.com
www.chateau-dugaby.com

Expo voitures anciennes. Exposition de peintures. Démonstration de labour à cheval

10. Château Grand Renouil

Michel Ponty - Le Pavillon des Fronsac à Fronsac
Tél : 05 57 51 29 57 info@vignoblesponty.com
www.vignoblesponty.com
Dégustation de vins de 10, 20 et 30 ans.

11. Château Haut-Peychez

Eric Ravat - Fronsac
Tel. : 06 77 74 22 20 - eric.ravat@wanadoo.fr
Repas « Pot au Feu des vendanges »
Exposition de peintures de Rosemonde Gouzille

12. Château Junayme

François De Coninck - Fronsac
Tél : 05 57 51 29 17 fdeconinck@wanadoo.fr
www.vignoblesdeconinck.com

13. Château La Croix

Alice et Patrick Dorneau - Fronsac
Tél 05 57 51 31 28
scea-dorneau@wanadoo.fr
www.vignobles-dorneau.com

14. Château La Grave

Paul Barre - Fronsac
Tél : 05 57 51 31 11
domaine@paulbarre.com
www.vignoblespaulbarre.com
Huitres d'Hervé Pontet, ostréiculteur au Cap Ferret sur place et/ou à emporter le samedi. Lamproies de Stéphane Malgat sur place et/ou à emporter. Labour à cheval.



15. Château la Valade

Hervé Roux - Fronsac
05 57 24 96 71 ou 06 98 89 30 08
chateaulavalade@orange.fr
Repas samedi et dimanche midi à 12€ (sur réservation). Repas avec musique traditionnelle bretonne le samedi soir à 18€ (sur réservation).

16. Château Lambert

Famille BORDEILLE - Saint-Aignan
Tel. : 05.57.24.98.51
chateau_lambert@hotmail.com
www.chateaulambert.com
Exposition de sculptures en présence de l'artiste Marc Louvel.

17. Château L'Enclos St Louis

Jean Dubech - le Bourg Fronsac
Tél : 06 80 02 92 29
jean@vignoblesdubech.fr
www.vignoblesdubech.fr



18. Château Le Clos d'Osmin

M. Jean-François Gomme - St Aignan
Tel. : 06.77.85.66.93
jfgomme@orange.fr
Exposition de peintures de Lydie Massou

19. Château Magondeau

Olivier Goujon - Saillans
05 57 84 32 02
o.goujon@orange.fr
contact@chateaumagondeau.com

20. Château Maroy

Patrick EYMA - La Rivière
Tel : 05.57.24.95.26 ou 06.71.72.52.58
Restauration sur place le samedi et le dimanche midi. Menu d'automne à 12€ (Garbure, Jambon braisé Haricots ou Bourguignon au vin du château, fromages, dessert, café). Sur réservation au 06 62 47 98 93

21. Château Mazeris

Patrick de Cournaud - St Michel de Fronsac
Tél 05 57 24 96 93 ou 06 08 85 25 06
mazeris@wanadoo.fr
www.chateau-mazeris.com

22. Château Pey Labrie

Eric Vareille - Fronsac
Tél : 05 57 25 35 87 ou 06.07.89.39.40
vareille@peylabrie.fr www.peylabrie.fr

23. Château Roumagnac la Maréchale D2

Régine & Thierry DUMEYNIÉU - La Rivière
Tel. 05.57.24.94.55 - 06 88 85 91 38
vignoble-dumeynieu@sfr.fr
Le célèbre Lioyo, artiste caricaturiste-peintre, pourra faire votre caricature. .Dimanche, repas champêtre à 12h00 (uniquement sur réservation)

24. Château Saint Vincent

Nicolas Chevalier - Saint-Aignan
Tél. 05 57 24 02 21 - sarl.ods@gmail.com
www.chateausaintvincent.fr

25. Château Steval

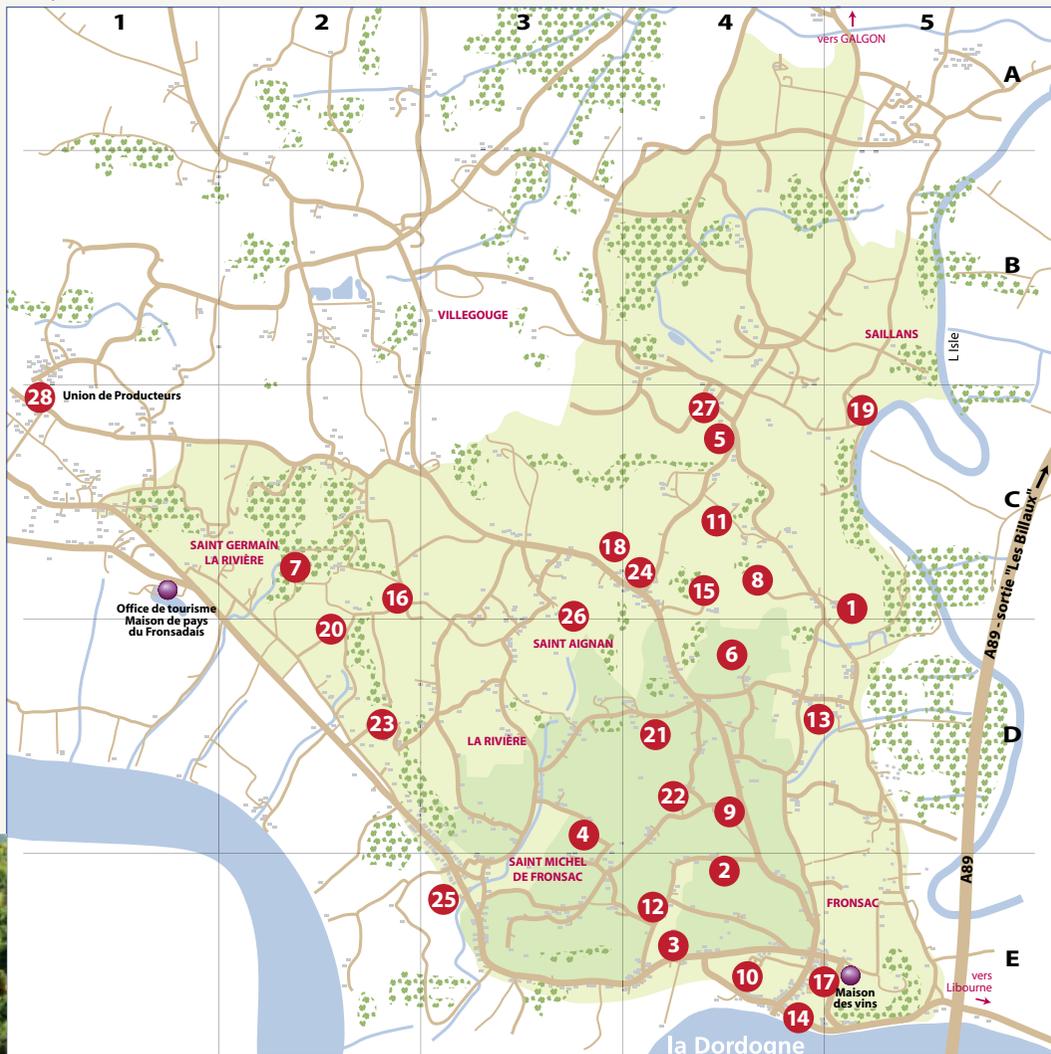
Sébastien Gaucher - St Michel de Fronsac
Tél: 06 13 80 33 62
s.gaucher@free.fr
www.vignoblesgaucher.fr

26. Château Tasta

Patrice et Frédérique Chevalier - St Aignan
Tél : 05.57.24.97.62
chateau.tasta@wanadoo.fr
www.chateautasta.fr
Nathalie, Célia et Agnès vous proposeront leurs créations et décorations, en couture, foulard, sac etc...Gaëtan de la minoterie Boiron. Bernard Gouzilh proposera le dimanche à partir de 14h un vol en hélicoptère (sous condition météo favorable).

27. Château Tessendey

Paul Bernard d'Arfeuille – Saillans
Tél : 05 57 84 32 26
chateau.tessendey@orange.fr
www.facebook.com/chateautessendey



28. Union de Producteurs de Lugon

Les vigneron de Fronsadais - Lugon
Tel. : 05.57.55.00.88
udpl-magasin@cavedelugon.com
www.instantsdelugon.fr
Visite des chais et dégustation gratuites. Dimanche: Repas sous chapiteau avec produits du terroir cuisinés sur place (plancha de canard, jambon braisé, lamproies,...), démonstration de chauffe de barrique, promotions.