

PETIT TRAIN TOURISTIQUE

Samedi & dimanche départ de la Maison des Vins de Fronsac
Découverte commentée des vignobles de Fronsac
Départ toutes les heures de 10h30-17h (pause de 12h à 14h)

Tarifs : 2€/adulte - gratuit pour les enfants de moins de 12 ans

BALADES GUIDÉES DE L'OFFICE DE TOURISME

Samedi & dimanche

1 av. Charles de Gaulle, Saint-Germain-de-la-Rivière

Réservation en ligne : www.tourisme-fronsac.com

05 57 84 86 86



I La balade des carrières : à la découverte des trésors cachés de l'appellation Fronsac

Entre plateaux, coteaux et vignobles, les grands terroirs de Fronsac et Canon Fronsac dévoilent des paysages remarquables façonnés par la pierre calcaire. Sous vos pieds se cache un véritable monde souterrain : découvrez une surprenante champignonnière installée dans les caves naturelles, explorez les majestueuses carrières du Château de La Rivière et laissez-vous conter l'histoire géologique, viticole et humaine de ce territoire d'exception. La matinée se conclura par une dégustation des vins de la propriété.

Horaires : 8h45-12h rendez-vous à l'Office de Tourisme du Fronsacais

Distance : 6km

Tarif : 5€/personne

I La balade naturaliste : l'alliance des arbres et des oiseaux

Découvrez les richesses naturelles du Château de La Rivière: entre forêt, vignoble et carrières calcaires, ce site offre un refuge privilégié à une faune et une flore remarquables. Découvrez les liens étroits qui unissent les arbres et les oiseaux, et comprenez leur rôle essentiel dans l'équilibre et le renouvellement des forêts. Une sortie idéale pour les amoureux de la nature, qui se conclura par une dégustation des vins de la propriété.

Horaires : 9h-11h (visiter les carrières souterraines : +30 min) rendez-vous au Château de la Rivière

Tarif : 5€/personne

I La balade familiale au cœur des vignes !

Partez au rythme d'Anémone et d'Anisette, deux adorables ânesses, pour une balade ludique à travers les paysages viticoles du Fronsacais.

Au Château de l'Escaderie, les enfants prendront soin de leurs nouvelles compagnes de route pendant que les adultes découvriront les vins biologiques de la propriété, élevés en barriques ou en amphores.

Les bouteilles pourront ensuite être transportées sur le dos des ânesses jusqu'au Château de La Rivière, où une dernière dégustation viendra clôturer cette escapade conviviale..

Horaires : 14h-16h (visiter les carrières souterraines : +30 min) rendez-vous au Château de la Rivière

Distance : 2km

Tarif : 5€/adulte 3€/enfant

VINS-FRONSAC.COM

INFORMATIONS SUR

SAM.24/DIM.25 OCTOBRE 2026

DE 10H
À 18H
PORTES
OUVERTES



Labus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération - conception graphique heloise@poc-a-poc.fr - photographie @ onevineproduction

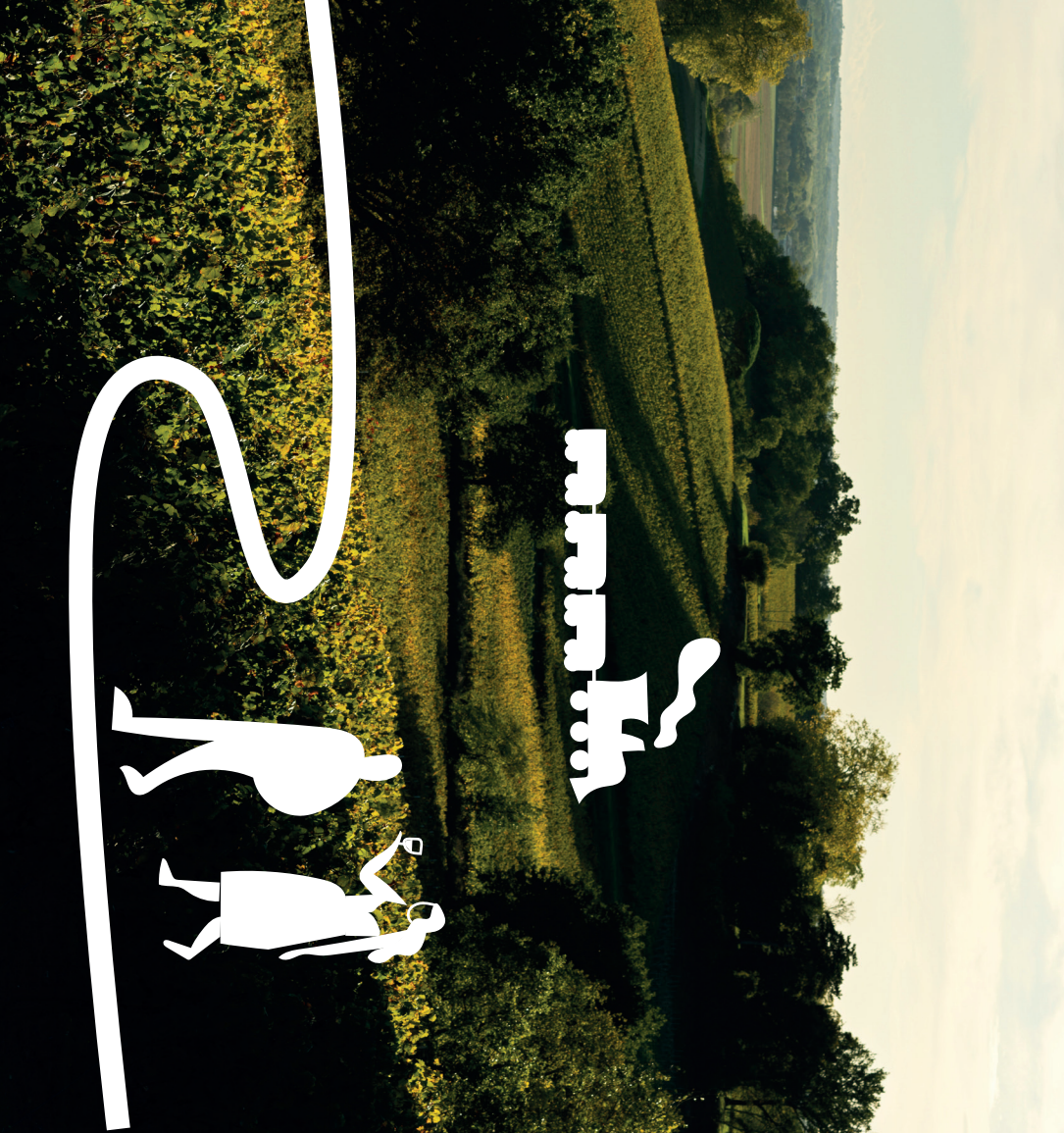
INITIATION À LA DEGUSTATION

Samedi & dimanche 10h30 - 11h30 - 14h30 - 15h30 - 16h30
à la Maison des Vins sur réservation : info@vins-fronsac.com
05 57 51 80 51 - Gratuit

Profitez de ces 2 jours pour vous initier à l'art de la dégustation.

Dans une ambiance conviviale et ludique, apprenez à maîtriser les codes de la dégustation des Vins de Fronsac & Canon Fronsac.

Guidé par un formateur de l'École du Vin partez à la découverte des bases de l'œnologie.



MAISON DES VINS DE FRONSAC
3A chemin de Richelieu - 33126 Fronsac
05 57 51 80 51 - info@vins-fronsac.com



COMMENT S'Y RENDRE ?

Les vignobles de Fronsac sont facilement accessibles

I 25 km de Bordeaux et 2 km de Libourne

I Autoroute A 10 (Paris-Bordeaux) ou Autoroute A 89

I Gare TGV à Libourne – Aéroport de Bordeaux à 40 km

JEU-CONCOURS DES VINS DE FRONSAC

Jouez sur www.vins-fronsac.com
gagnez de nombreux lots aux couleurs des vins de Fronsac

- 1^{er} prix : 24 bouteilles
- 2^e prix : 12 bouteilles
- 3^e et 4^e prix : 6 bouteilles
- 5^e prix : Livre «Esprit de Fronsac»

FRONSAC, PÉPITE DE BORDEAUX

SAM. 24/DIM. 25 OCTOBRE 2026
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 DÉCOU-
VRIR LEURS DERNIERS MILLÉSIMES.

LA MAISON DES VINS DE FRONSAC I 05 57 51 80 51 I
SITUÉE AU COEUR DU VILLAGE DE FRONSAC EST LE MEILLEUR
POINT DE DÉPART POUR OBTENIR TOUTES LES INFORMATIONS
SUR LE VIGNOBLE ET LES CHÂTEAUX.

FRONSAC

1  **CHÂTEAU BARRABAQUE** **E4**
Famille Noël
2-4, lieu-dit Barrabaque, Fronsac
06 07 46 08 08
barrabaque@gmail.com
www.chateaubarrabaque.com

Restauration le midi (nous consulter)
Repas/concert samedi soir sur réservation

2  **CHÂTEAU CARLMAGNUS** **E5**
Arnaud Roux-Oulié
Château Lagüe, Fronsac
05 57 51 24 68/06 08 32 26 59
arnaud@chateaucarlagnus.fr
www.chateaucarlagnus.fr

Vue panoramique à 360° sur les rivières
et tous le Libournais. Dégustation et visite
du cuvier bois, expo de peinture du viticul-
teur. Restaurant bistrannique

3  **CHÂTEAU CANON** **E3**
Jean Galand
35, Lamarche La Malatie, Fronsac
06 27 05 05 38
jean-galand@wanadoo.fr

Dégustation de nos vins repas sur
réservation animation musicale exposition
automobiles anciennes

4  **CHÂTEAU FRANC CAPET** **C4**
Eric Risser-Maroux
3, lieu-dit Capet, Fronsac
06 03 56 25 27
francapet@gmail.com
www.chateau-franc-capet.fr

Vente de miel de St Michel de Fronsac,
d'objets en bouchon et de tableaux 3D.
Buffet seulement samedi midi (25€) sur
réservation au 06 22 10 63 88

5  **CHÂTEAU GABY** **D4**
1, lieu dit Gaby, Fronsac
05 57 51 24 97
contact@chateaugaby.com
www.chateaugaby.fr

Expo d'art, jeux, quizz, foodtruck déjeuner
sur la terrasse panoramique, découverte
de producteurs et artisans.

6  **CHÂTEAU JUNAYME** **D4**
2, Junayme, Fronsac
05 57 51 29 17
fdeconinck68@gmail.com
www.vignoblesdeconinck.fr

Dégustation des vins des propriétés.

7  **CHÂTEAU LES TROIS CROIX** **D4**
Bertrand Léon
1, les trois croix, Fronsac
05 57 84 32 09
lestroiscroix@aol.com

Visite commentée, dégustation de toute la
gamme sur plusieurs millésimes.

8  **CHÂTEAU PEY LABRIE** **D4**

Sylvie & Eric Vareille
4, Pey Labrie, Fronsac
06 07 89 39 40
vareille@pey-labrie.fr
www.pey-labrie.fr

Visites guidées des chais et caves avec les
propriétaires, dégustations, food truck et
ambiance conviviale.

9  **DOMAINE DE LA PLACETTE** **C4**
Sandrine Rigaud
2, la Placette, Fronsac
06 81 61 27 14
crigaud33@gmail.com

L'un des plus petits vignobles de Fronsac.
Des vigneron Authentiques et en plus
Sympas. 2 appellations : Bordeaux et
Fronsac. Gourmandise « traditionnelle »
pour accompagner votre dégustation !

10  **DOMAINE JEAN-YVES MILLAIRE** **E4**
Château Lamarche Canon
21, Lamarche, Fronsac
06 87 80 93 20
bureau@vins-millaire.fr
www.vins-millaire.fr

Visite guidée du chai d'amphores et autres
contenants surprenants !
Dégustation de cuvées atypiques toutes
en Biodynamie. Jeu de piste dans les
parcelles du Domaine, jeu concours sur
place. Expo/vente de photos « De la vigne
au chai » par Christophe Buffet. 2 menus
terroirs proposés à 18€ et 21€
assiette d'huitres 6€

11  **NENOMEN** **E4**
Damien, Philippe, Pierre
salle Petite Plaisance (à côté
de la Maison des Vins), Fronsac
06 10 01 35 63
instagram @vins_nenomen
sasmoulinavent@gmail.com
Rencontre autour de cuvées artisanales.
Présentation du projet et dégustation.

**SAINT-MICHEL-
DE-FRONSAC**

12  **CHÂTEAU DU GAZIN** **D3**
Georges-Antoine Robert
St-Michel-de-Fronsac
06 62 76 61 98
chateaudugazin@hotmail.com
www.chateaudugazin.fr

Dégustation, planches apéro

13  **CHÂTEAU MAZERIS** **D4**

Jean et Amandine de Cournaud
28, route de Gombaudo,
St-Michel-de-Fronsac
06 48 55 11 52
contact@chateau-mazeris.com
www.chateau-mazeris.com

Visite des chais et dégustation de nos
vins. Elise Disclyn exposera ses bijoux

chics et poétiques et ses aquarelles
lumineuses. La Fronsadaise présentera
ses accessoires de mode cousues main
& maison. Mathieu Baron de la Ferme
Andriet proposera ses produits fermiers
(œufs, poulets, porc noir, charcute-
rie) et un repas champêtre les midis
(réservation fortement conseillée au 06
72 20 35 56)

14  **CHÂTEAU MAZERIS BELLEVUE** **D3**
Xavier et Pascale Collart Dutilleul
1, Mazeris Bellevue, St-Michel-de-Fronsac
06 18 83 35 47
contact@chateau-mazeris-bellevue.com
www.chateau-mazeris-bellevue.com

Visite de la propriété familiale et du chai de
vinification, dégustation de nos vins et de
nos cuvées Mazette, Poësy et Mazz & Co
Apportez votre pique-nique pour un
déjeuner sous nos chênes et platanes
centenaires avec vue sur le vignoble et
l'église romane de St Aignan.
Tables et bancs à disposition. Continuez
par une balade jusqu'au Moulin d'Axel.

SAINT-AIGNAN

15  **CHÂTEAU LAMBERT** **C2**
Emmanuelle Bordeille
2, Forêt, Saint-Aignan
05 57 24 98 51
chateau_lambert@hotmail.com
www.chateaulambert.com

Dégustation de TOUS nos vins. Foie
gras et produits de la ferme des Landes.
Miels de Céline, apicultrice à Lalande
de Fronsac. Restauration sur place : entre-
côte grillée aux pieds de vignes (200g) et
frites fraîches (18€)
Résa conseillée au 05 57 24 98 51
Stand de crêpes sucrées.

16  **CHÂTEAU LES ROCHES
DE FERRAND** **C3**
Cyril et Mélanie Rousselot
4, Huchat, Saint-Aignan
05 57 24 95 16
contact@vignoblesrousselot.com
www.vignoblesrousselot.com

Repas le midi sur réservation.
Carterie et créations de marionphoto-
graphisme.

17  **CHÂTEAU RICHOTÉY** **D3**
Famille Pontalier
4, La Haye, Saint-Aignan
06 23 28 64 66
vignobles.faure.pontalier@orange.fr

Découvrez une propriété familiale authen-
tique, transmise depuis 8 générations. Vi-
site du domaine et dégustation de nos crus
rouge, rosé et blanc de noirs. Rencontrez
également un éleveur de canards et savou-
rez ses rillettes, pâtés et foie gras.

18  **CHÂTEAU FONTAINE ST CRIC** **C3**
13, Saint-Cric, Saint-Aignan
06 75 01 29 74
xavier.grassies@laposte.net

Le chateau vous proposera une dégusta-
tion verticale d'une dizaine de millésime
ainsi qu'une dégustation de nos différents
tonneliers de notre millésime 2025

19  **CHÂTEAU PLAIN POINT** **C3**
Saint-Aignan
05 57 24 96 55
contact@chateauplainpoint.com
www.chateauplainpoint.com

Visite, dégustation, jeux de plein air,
espace kids, foodtrucks, bar à vins.

20  **CHÂTEAU SAINT VINCENT** **C4**
Nicolas Chevalier
11, lieu-dit Vincent, Saint-Aignan
06 13 37 05 53
sarl.odsv@gmail.com
www.chateausaintvincent.fr

Accueil dans notre cuvier, dégustation
de nos vins tradi et cuvées, petit marché
de producteurs locaux, tombola, cof-
frets « trilogie » et « médaillés » dispo sur
les 2 jours

21  **CHÂTEAU TASTA** **C3**
Famille Chevalier
2, lieu-dit Tasta, Saint-Aignan
05 57 24 97 62
chateau.tasta@gmail.com
www.chevaliertasta.fr

Venez passer un bon moment autour d'une
dégustation ! Vous pourrez aussi visiter
l'oliveraie et profiter de la magnifique vue
panoramique sur les vignobles de Fronsac
et de Canon-Fronsac. Et pour prolonger
le plaisir, une formule de restauration
est proposée sur réservation : plateau de
charcuteries, fromages et légumes à 16 €
par personne

SAILLANS

22  **CHÂTEAU CLOS DU ROY** **C4**
Famille Hermouet
1, Tesseney, Saillans
05 57 55 07 41
contact@vignobleshermouet.com
www.vignobleshermouet.com

Découverte du domaine & dégustation
dans le chai à barriques - dernières sorties
et vieux millésimes.

23  **CHÂTEAU DE CARLES** **B5**
Famille Droulers - Saillans
06 20 54 49 10
contact@hautcarles.com
www.hautcarles.com

Venez visiter le domaine, découvrir les
chais et déguster nos cuvées dans une
ambiance familiale. Coloniages pour les
enfants. Découverte des plaisirs du terroir.

24  **CHÂTEAU DALEM** **B4**
Brigitte Rullier- Loussett
1, Dalem, Saillans
05 57 84 34 18
contact@chateaudalem.com
www.chateaudalem.com

À travers une visite guidée des chais, suivie
d'une dégustation de nos vins sur notre
terrasse panoramique. Profitez d'une vue
exceptionnelle sur Libourne et la vallée de
l'Isle, pour un moment convivial.

25  **CHÂTEAU FONTENIL** **B4**
Famille Rolland
11, Cardeneau Nord, Saillans
06 01 21 39 94 / 05 57 51 23 05
vignobles@rollandconseils.com
shop.rollandcollection.com

Découverte du chateau et des techniques
de vinification avec la famille et les équipes.
Dégustation des 3 cuvées du domaine.
Restauration possible sur place, foodtruck.
Surprises durant tout le week-end.

26  **CHÂTEAU LA VIEILLE CURE** **C4**
Jérôme Pignard
Château La Vieille Cure, Saillans
05 57 84 32 05
contact@la-vieille-cure.com
www.la-vieille-cure.com

Profitez d'une visite du domaine suivie
d'une dégustation de notre nouveau
millésime 2026 ainsi que d'une sélection
issue de notre œnothèque. Instal-
lez-vous dans notre espace champêtre
et laissez-vous tenter par les saveurs
de notre foodtruck et de notre bar à
vins. Ambiance musicale avec Thibault
Berengnier et son Tour du Monde en
guitare.

27  **CHÂTEAU LABORY** **C4**
Denis Trocard
Saillans
06 84 17 55 32
levigneron@sf.fr

Dégustation des Millésimes 2019, 2020,
2021, 2022. Coffrets pour offrir, Magnums
pour partager de bon moment, et plein de
belles découvertes.
Nous vous attendons nombreux!

28  **CHÂTEAU MAGONDEAU** **C5**
Olivier Goujon
1, le Port, Saillans
06 11 87 84 20
vignoblesgoujon@gmail.com
www.chateaumagondeau.com

Visite guidée de nos chais, dégustation

de nos vins accompagnés de fromages,
huitres. Expo de créations en bois issues
de la vigne et du chai. Venez pour le terroir,
restez pour le style Magondeau un accueil
familial, un moment unique au bord de
l'eau ou dans le chai.

LA RIVIÈRE

29  **CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE** **C2**
SAS Château de La Rivière
80, rue des Côtéaux, La rivière
05 57 55 56 56
m.rollet@chateau-de-la-riviere.com
www.chateau-de-la-riviere.com

Venez découvrir le Château de La
Rivière autrement ! Au programme :
visites des caves illuminées de centaines
de bougies, dégustation de nos vins,
animations équestres dans les jardins et
exposition photographique par Phred
Dupuy. Côté gourmandise, place à une
ambiance conviviale autour du brasero,
avec de savoureuses spécialités grillées,
et aux gaufres gourmandes pour une
pause sucrée ! Profitez également de
promotions exclusives en boutique et
participez à notre tombola !

30  **CHÂTEAU LA ROUSSELLE** **D3**
SAS Enzo Ide
La Rivière
06 81 34 10 27
lucia33@orange.fr

Visite du chai et dégustation. Restauration
sur place, producteur de miel et produc-
teur de noix et huile de noix.

31  **CHÂTEAU MAROY** **D2**
Laurent & David Eyma
1, Marouat, La Rivière
06 30 80 83 73
cht.maroy@gmail.com
www.chateaumaroy.fr

Repas champêtre à 18 €
Exposant habituel dans une ambiance
festive.

32  **CHÂTEAU RENARD** **D2**
Chassagnoux Père et Fille
La Rivière
06 22 04 20 65
laurence@chatearenardmondesir.com
www.chatearenardmondesir.com

Visite et explications de la vinification
dans notre chai où se cachent quelques
Renards! Découvertes de différentes

cuvées : monocépées, parcellaires, sans
sulfites ajoutés, vins traditionnels en cuve
et en barriques...

**SAINT-GERMAIN-
DE-LA-RIVIERE**

33  **CHÂTEAU L'ESCARDERIE** **C2**
Famille Schmid-Hagenin
6, rue de Goffre,
Saint-Germain-de-la-Rivière
06 13 61 76 67
lescarterievins@orange.fr
www.lescarterievins.com

Dégustation vente de nos cuvées ainsi
que de Pouilly-Fuissé du Domaine des
Gerbeaux.
Rencontre avec nos chevaux de trait,
exposition d'outils de traction animale.
Exposition d'œuvres de Marie-Madeleine
Rodriguez-Antoniotti.
Dégustation vente de chocolats artisanaux.
Food truck, tables à l'extérieur ou à
l'intérieur selon météo (grande salle).

