

CARNET DE voyage



Carte du Territoire



VERS
LE VERDON-SUR-MER

APPELLATION
Saint-
Julien

D2

Fort Médoc

CUSSAC FORT-MÉDOC

APPELLATION
Lustrac
Médoc

APPELLATION
Moulis

APPELLATION
Haut-Médoc

APPELLATION
Margaux

Église Saint-Seurin

LE PIAN-MÉDOC

D2

VERS BORDEAUX

APPELLATION
Haut-Médoc

LUDON-MÉDOC

MACAU

LABARDE

MARGAUX
CANTENAC

APPELLATION
Haut-Médoc

Château Margaux

Port

Église Notre-Dame

ARCINS

Port

Église Saint-Seurin (DÔME DE LAMARQUE)

Port de Lamarque

Île Paté

Fort Paté

Blaye

Citadelle de Blaye

Port de Blaye

Île Margaux

Port

Île Verte

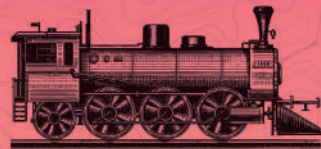
Port

APPELLATION
Haut-Médoc

APPELLATION
Haut-Médoc

APPELLATION
Haut-Médoc

Comment venir ?



En train

Pour réduire votre empreinte carbone, le train reste la meilleure option.
À partir de la gare Paris Montparnasse, sautez dans le train direction Bordeaux Saint-Jean. C'est rapide et direct ! 2h06, juste le temps de terminer votre dernier roman !
Puis direction la gare de Blanquefort qui assure des liaisons vers Margaux !
Tous les horaires de train sur www.sncf-connect.com



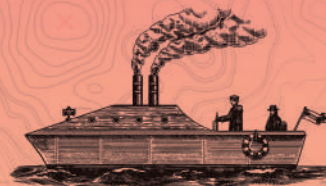
En car

Depuis Bordeaux, les cars de la Région Nouvelle-Aquitaine assurent des liaisons vers Macau et Margaux.
Lignes : 704, 705, 715 et 716.
Consultez le site www.transports.nouvelle-aquitaine.fr pour découvrir le réseau des lignes régulières ou par téléphone au 0970 870 870



En avion

Le plus rapide mais le moins écologique ! Air France, easyJet et la Lufthansa assurent des liaisons Paris-Bordeaux (aéroport de Mérignac) sans escale en 1h10. Il ne vous reste plus qu'à héler un taxi à l'atterrissage pour être chez nous dans l'heure suivante...
Pour compenser les émissions CO₂ de votre vol, soutenez des projets de développement durable. www.reforestation.com



En bac

Vous avez choisi le bac, par Royan ou par Blaye ? Plus que 20 minutes et vous êtes aux portes de notre bureau d'informations touristiques ! Passez donc nous voir, on a tant à découvrir ensemble !
Bookez votre traversée sur www.gironde.fr/deplacements/les-bacs-girondins-ferries



En voiture

Nous sommes à 6h de Paris via l'A10, 3h30 de Nantes via l'A83 et l'A10, 3h10 de Toulouse via l'A62 et à une heure de Bordeaux via la D209.
Pensez au covoiturage sur www.blablacar.fr



En vélo

Pour les plus sportifs, "le canal des 2 mers" relie Bordeaux à Lamarque. Cinquante kilomètres au cœur des vignobles du Médoc.
Notre prévision : 3h20 !
Organisez votre périple de champion sur www.canaldes2mersavelo.com

Margaux Médoc Tourisme...

...c'est votre Office de Tourisme, côté Estuaire de la Gironde, aux portes du Médoc, une immense presqu'île. Suivez le guide !

Découvrez nos **10 villages** aux noms prestigieux comme Margaux et aux appellations viticoles mondialement connues comme Haut-Médoc...

137 châteaux viticoles à découvrir, certains se cachent... à déguster cependant avec modération !

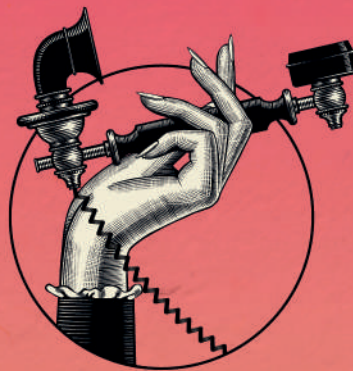
Arpentez notre territoire en y découvrant ses nombreuses richesses naturelles (environ **20 km de berges**), historiques (classé au **patrimoine mondial de l'UNESCO...**), architecturales (Le Versailles médocain), gastronomiques (Lamproie à la bordelaise ...) et festives (pour tous les âges et tous les genres !).

Ici, dans nos villages il fait bon vivre et ça se voit !

Notre territoire c'est plus de **40,5 km de sentiers de randonnée** (à pied, à vélo, à cheval !) entre vignes et estuaire, des sites de pêche ... Ouvrez les yeux, respirez, ici c'est la vraie nature : généreuse, calme et sauvage !

On pourrait s'y perdre, mais parce qu'un souvenir n'a pas de prix, nous mettons tout en œuvre pour que votre séjour soit réussi !

www.margaux-tourisme.com



**Pour nous joindre
24 heures sur 24
(ou presque) :**

infotourisme@medoc-estuaire.fr
ou 06 26 70 06 81

**Pour nous saluer ou
pour tout renseignement
touristique :
rendez-vous au Port
Lamarque
chaque été !**

Margaux Médoc Tourisme
Port de Lamarque
33460 LAMARQUE



Sommaire

Carte du territoire. Comment venir ?	P.01
L'Office de Tourisme. Bienvenue !	P. 02
Des châteaux au cœur des vignobles.....	P. 04
Les vignobles, grands crus classés et traditions	P. 06
Les 4 saisons de la vigne aux chais.....	P. 08
Les Marais.....	P. 10
La Gironde, le plus grand estuaire d'Europe.....	P. 12
Le patrimoine bâti, un héritage royal.....	P. 14
Activités en pleine nature, le Parc naturel régional du Médoc.....	P. 16
Les randonnées pédestres.....	P. 17
Les randonnées vélo.....	P. 18
Le golf.....	P. 19
Des animaux et des hommes.....	P. 20
L'art de vivre et de recevoir.....	P. 22
La gastronomie médocaine.....	P. 24

Magazine édité par
Margaux Médoc Tourisme
N° Siren : 898 856 240

Direction de la publication : Christine
Ribière



L'OURS en PLUS

Conception : L'OURS en Plus
www.loursenplus.fr
info@loursenplus.fr

Conception graphique : David Herbreteau

Coordination et rédaction :
Emma Chanelles

Crédits photos : David Herbreteau, Cateland,
Christine Ribière, Château Paloumey, Mairie
de Cussac Fort Médoc, Gilles Arroyo, Adobe
Stock.

Illustrations, cartographie :
David Herbreteau

Impression : Imprimerie Laplante
Imprimé en juin 2022

Remerciements : Margaux Médoc Tourisme
remercie tous les partenaires qui ont permis
la réalisation de ce support, ainsi que toute
l'équipe sans qui cette édition n'aurait pas
pu être réalisée.

Document non contractuel. Informations
données à titre indicatif et qui ne sauraient
engager la responsabilité de Margaux
Médoc Tourisme. Les informations publiées
ne sont pas contractuelles. Ces informations
sont arrêtées au 18/05/2022.



Des châteaux au cœur des vignobles

Si Château Margaux tient le haut de l'affiche sur le territoire, il est aussi le porte-étendard d'un terroir où la vigne façonne le paysage et régit le travail de générations de viticulteurs.



Des histoires de famille

La passion du vignoble se vit souvent en famille ! Leur amour viscéral du terroir les conduit souvent à amorcer une conversion bio ou biodynamique de leurs vignobles.

La route des vins bios raconte ces épopées familiales, le mode de pensée de ses adeptes et leur enthousiasme pour impulser une production saine et sans produits issus de la chimie.



Classement des Vins du Médoc

**Grands Crus
Classés en 1855**
(1, 2, 3, 4 et 5)

**Crus Bourgeois
Exceptionnels**

Crus Bourgeois Supérieurs

**Crus Bourgeois
créés en 1932**
(révisés régulièrement)

Crus Artisans
(Renaissance
de ce classement en 1989)



Le saviez-vous ??

Qu'appelle-t-on "château" dans le vignoble du Médoc ?

Dans le Médoc, la notion de "château" désigne le cru produit sur les terres de la propriété viticole et non l'édifice architectural. Les domaines médocains n'ont pas forcément de château, parfois juste une chartreuse ou une maison bourgeoise, mais parce qu'ils produisent leurs vins sur place, ils peuvent prétendre au titre de "château".



Portes Ouvertes

Au printemps, les "Portes Ouvertes" inaugurent chaque année la saison œnotouristique du Médoc.
En été, des portes ouvertes spécifiques "Crus Artisans au Médoc" accueillent également les visiteurs !
www.portesouvertesenmedoc.com

Afterwork en Médoc

Tout l'été, plusieurs châteaux proposent des soirées décontractées.
Un conseil : vérifiez le dress code sur leur page facebook !
www.afterworkenmedoc.fr

L'Été des Châteaux

En juin, "l'Été des Châteaux" lance la saison estivale et les déjeuners de plein air !
lessaisonsdeschateaux

Margaux Saveurs

Fin octobre, "Margaux Saveurs" met à l'honneur l'appellation.
Concerts, visites, dégustations, déjeuners, dîners et marché des saveurs rythment les festivités !
www.margaux-saveurs.com

les Appellations du territoire



Margaux

Haut-Médoc

Bordeaux Supérieur



2nd Grand Cru Classé Margaux

Château Lascombes



Château d'Arsac

Cru Bourgeois Margaux



Château Margaux

1^{er} Grand Cru Classé Margaux



Margaux Cantenac

3^e Grand Cru Classé Margaux

Les vignobles

Grands crus classés et traditions

Partir sur la route des vins de Margaux Médoc (D2), c'est découvrir la richesse d'un terroir fier de ses traditions, où la passion des hommes et la clémence des terres concourent à une viticulture d'excellence !

Le saviez-vous

??

L'élevage en barrique apporte aux vins des tanins spécifiques.

En fonction du bois utilisé, les barriques permettent aux vins d'obtenir d'autres notes aromatiques, à la fois épicées, vanillées, torréfiées... Tout dépend de la chauffe de la barrique !

LA NATURE DES SOLS

Parcelles réservées
aux grands vins

Peyrosol

40 cm
Sablo-graveleux

60 cm
Argilo-graveleux

120 cm
Complexe graveleux

La Gironde



— Tonnellerie Nadalié —

Les fûts Nadalié sont issus d'une sélection minutieuse des meilleurs chênes français ! Ils assurent un élevage des vins empreints d'authenticité pour sublimer les vins blancs, donner de la structure aux vins rouges...

Et répondre aux exigences des plus grands crus !

www.nadalie.fr



VitiREV

La transition agro-écologique de la région Nouvelle-Aquitaine n'est plus un doux rêve mais une réalité ! Le projet

VitiREV innove pour des territoires viticoles respectueux de l'environnement en accompagnant la sortie des pesticides et ainsi faire émerger la viticulture de demain !

www.nentreprises.nouvelle-aquitaine.fr



Alexis Millardet,
Créateur de la bouillie bordelaise

Au XIX^e siècle, ce botaniste sauva les vignes européennes avec son mélange de sulfate de cuivre, d'eau et de chaux froide !

LES PRINCIPAUX CÉPAGES

Gabernet-Sauvignon



Merlot



Petit Verdot



Un cépage c'est quoi ? Le cépage, c'est la variété de vigne cultivée, le type de plant. On peut reconnaître le cépage à son feuillage : le petit Verdot a des feuilles cordiformes, le Merlot présente des lobes bien marqués, le Cabernet-Sauvignon des nervures saillantes... Trois autres cépages peuvent être présents : le Cabernet-Franc, le Malbec et le Carménère, un des plus anciens cépages du Médoc.

Les 4 saisons

de la vigne aux chais

Au cœur des vignobles, le travail des artisans du vin suit le cycle végétatif de la vigne. De la taille hivernale aux vendanges automnales, elle est l'objet de toutes les attentions !



LES MOMENTS CLÉS
de la culture de la vigne



Hiver : soin des pieds de vignes et l'entretien des parcelles...



Printemps : la vigne se réveille. Son entretien est quotidien...



Été : les viticulteurs veillent au grain pour obtenir des grappes parfaites !

Les premiers soins. Après les vendanges, un cycle se termine puis progressivement la vigne se met à nu. Les viticulteurs préparent alors la taille et soignent les ceps (pieds de vigne). Ces soins promulgués pendant la période de repos de la vigne sont fondamentaux car ils déterminent la vigueur et le bon développement de la plante lors du prochain cycle.

La nature se réveille... Et pourtant la vigne pleure ! Les viticulteurs s'en réjouissent car cela signifie que la sève monte jusqu'à former de délicates perles au bout des sarments préalablement taillés. Les premiers bourgeons apparaissent mais ceux qui ne sont pas forcément utiles à la productivité de la vigne, sont éliminés. Puis, les premières feuilles font leur apparition. La floraison permet de fixer approximativement la date des prochaines vendanges, environ 100 jours plus tard.

La véraison. En été, les baies de raisin se gorgent de soleil, gonflent et commencent à prendre la couleur qu'elles auront à maturité. En juillet, on sélectionne et on coupe quelques grappes de raisin. C'est la vendange verte, qui permet de réguler et d'optimiser le rendement de chaque cep en vue de la vendange. Un compte à rebours s'enclenche : le ciel est scruté car, de la météo de ce dernier mois dépend la qualité du millésime à venir.

automne LES VENDANGES dans le MÉDOC



Automne, les couleurs d'automne habillent le vignoble. C'est l'heure des vendanges !



R SAW

C'est l'heure des vendanges, tous les acteurs du Médoc sont mobilisés et les saisonniers sont appelés en renfort. Dans chaque domaine, le chef de vendange orchestre les récoltes.

Les premiers coups de sécateurs chantonnent. Les porteurs de hottes chargés des précieux fruits arpentent les rangs de vignes dans une ambiance bon enfant. Le soir, on se retrouve autour de grandes tablées, on refait le monde et on repart de plus belle...

Puis, que la récolte soit manuelle ou mécanique, le tri est une étape indispensable pour l'élaboration du

vin. Des mains expertes sélectionnent les meilleures grappes avec rigueur et précision : de ce tri dépend en partie la qualité des millésimes.

Une fois les baies triées, on les sépare de la grappe à laquelle elles sont fixées, pour le foulage ou l'éraflage. Une fois les raisins foulés, ils sont placés dans des fûts pour le processus de macération puis de fermentation. L'écouage des cuves met fin à la fermentation alcoolique. Suivant le type de vin recherché, vin de goutte ou vin de presse sont assemblés soit immédiatement soit après élevage et vieillissement en fût.



Cru Bourgeois Supérieur Haut-Médoc

Château Lamothe Bergeron

Château Cantemerle

5^e Grand Cru Classé Haut-Médoc



Les Marais

Zone tampon entre la terre et l'eau



Les parcours pédagogiques

Les panneaux pédagogiques qui jalonnent notre territoire permettent de promouvoir la biodiversité de nos paysages. Ils sont une excellente entrée en matière pour comprendre le fonctionnement des zones humides, le cycle de l'eau, découvrir les espèces et leur nécessaire préservation. Expliquer pour comprendre, comprendre pour préserver, tel est le credo qui permet de parcourir avec bonheur les kilomètres de chemins balisés pour la randonnée et la découverte.

www.margaux-tourisme.com

LES PALOMBIÈRES du marais DE LABARDE



La chasse à la palombe fait partie des us et coutumes de l'estuaire de la Gironde. La palombe, ou pigeon ramier, est traquée à partir des palombières, ces cabanes en bois perchées à 25 mètres de haut. Aujourd'hui, elles permettent également de flirter avec la canopée et de photographier le marais avec une vue en plongée !



Les portes à flots du marais

La gestion du niveau de l'eau est une préoccupation majeure dans un marais ! Les portes à flots sont des ouvrages qui permettent d'évacuer ou de stocker l'eau en prenant soin d'éviter de faire rentrer l'eau de mer.



LA RONDE DES MARAIS

Ludon-Médoc

OBSERVATOIRE DU MARAIS Arcins

Chut, pas un bruit, montez dans la tour d'observation comme on monterait au grenier de grand-ma : le pas léger et l'œil aux aguets ! Une fois perché en surplomb du marais, vous êtes aux premières loges pour observer les oiseaux migrateurs, une loutre, un vison d'Europe... ça chante, ça siffle, ça vit !



La Gironde

Le plus grand estuaire d'Europe

625 km², 150 kilomètres de rives, les mensurations de l'estuaire de la Gironde en font un monde à part où le destin des fleuves qui y confluent et celui des hommes sont intimement liés !



Balades fluviales

Îles et îlots, berges naturelles, carrelets juchés sur leurs échasses, faune gazouillante et flore nourricière, l'estuaire fascine ! Que ce soit au départ de Fort Médoc, de Blaye ou de Pauillac, des croisières proposent des balades commentées sur l'estuaire pour percer les mystères de ce mariage envoûtant de la Dordogne et de la Garonne...



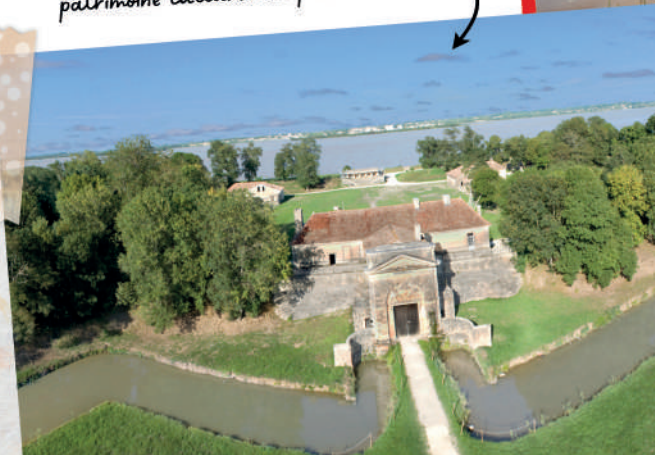
Le bac

De Blaye à Lamarque, 20 minutes suffisent pour passer d'une rive à l'autre de l'estuaire de la Gironde. Laissez voitures et vélos en cale et échappez-vous sur le pont : cheveux au vent et vision à 360°, le dépaysement est total !



L'ESTUAIRE DE LA GIRONDE

Trait d'union entre la Garonne, la Dordogne et l'océan Atlantique, l'estuaire de la Gironde est le plus vaste d'Europe. Il abrite un archipel d'une dizaine d'îles et présente sur ses rives un patrimoine culturel de premier ordre !





INSTAGRAMMABLE

Les carrelets,
Nos pêcheries sur pilotis



Ces cabanes montées sur échasses jalonnent les rives de la Gironde et font le bonheur des photographes tant elles assurent des clichés dignes des plus belles cartes postales ! Les riverains s'y adonnent à la pêche au carrelet, une pratique de pêche désormais inscrite à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel en France.



PORT D'ARCINS

La rive gauche, que l'on appelle aussi le cœur classique des vins de Bordeaux, rassemble des vignobles prestigieux : Médoc, Graves, Pessac-Léognan et Sauternes.

PORT DE LAMARQUE

PORT DE SOUSSANS

PORT DE MACAU

PORT DE BLAYE

L'ÎLE PATÉ

La rive droite est représentée par d'autres AOC non moins célèbres : Blaye, Bourg, Saint-Émilion, Pomerol et Fronsac.

L'ÎLE VERTE



Le saviez-vous ?



Pourquoi l'eau de l'estuaire de la Gironde est-elle couleur caramel ?

La couleur de l'eau de l'estuaire de la Gironde fait souvent penser à un fleuve en crue. Pourtant, sa couleur café au lait - caramel est due à un phénomène naturel, appelé floculation, généré par la rencontre entre l'eau douce venant du bassin versant (des terres) et l'eau salée venant de l'Atlantique.

Le mascaret

Avis aux surfeurs d'eau douce !

Surfer le mascaret, cette mystérieuse et impressionnante vague est une expérience insolite ! Le mascaret se produit suite à la brusque surélévation de l'eau de l'estuaire de la Gironde, formant une vague qui remonte le fleuve sur plus de 100 km.

Le patrimoine bâti

un héritage royal

Dans le Médoc, nous avons un goût prononcé pour les grands espaces et les grandes demeures ! De château Margaux, surnommé le petit Versailles médocain à Fort Médoc, le patrimoine est en taille XXL !



Les ateliers à Fort Médoc :
Journée "La tête dans les étoiles" par l'association
ABERA

Fort Médoc

Fort Médoc fait partie du triptyque de défense mis en place par Vauban pour défendre l'estuaire de la Gironde (*lire ci-contre*). Situé sur la commune de Cussac-Fort-Médoc, il est classé à l'UNESCO dans le cadre du "Verrou Vauban".

Une vue exceptionnelle sur l'estuaire

Le Fort Médoc se visite librement. L'application gratuite "OpenArt GO!", téléchargeable sur n'importe quel smartphone, permet aux visiteurs de visualiser en réalité augmentée le fort tel qu'il était à l'époque de Vauban. Des excursions fluviales au départ du ponton du Fort-Médoc sont également proposées sur réservation.

Plus d'infos sur www.margaux-tourisme.com



L'HISTOIRE DU MÉDOC terre SOUS HAUTE SURVEILLANCE

Néolithique

Les sites fortifiés le long de l'estuaire permettent de surveiller les lieux d'embarquement.

Moyen Âge

Les forteresses des seigneuries déjouent les tentatives d'accostage des voisins européens.

XIII^e siècle

Une défense navale se met en place pour contrer la menace des corsaires.

1693

Àchèvement des fortifications lancées par Vauban...

Le saviez-vous ??

Vauban verrouille l'Estuaire de la Gironde

Le "Verrou" de l'Estuaire de la Gironde est l'œuvre de l'architecte militaire Vauban. Sur ordre du roi Louis XIV, il érigea des fortifications pour lutter contre les invasions ennemies susceptibles de rallier Bordeaux par l'Estuaire de la Gironde. La Citadelle de Blaye, le Fort Pâté et le Fort Médoc établirent un très efficace arsenal architectural pour barrer toute incursion ennemie par voie fluviale.



Le phare de Cordouan

Au départ de Verdon-sur-Mer, une excursion vers le phare de Cordouan permet d'approcher le plus ancien fanal d'Europe (XVI^e siècle), inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco.



Architecture vernaculaire

Margaux Médoc est riche d'édifices religieux remarquables comme le dôme du clocher de l'église Saint-Seurin de Lamarque ou encore l'église romane de Saint-Seurin au Pian-Médoc.

Un petit patrimoine bâti typique de l'expression architecturale et paysagère de la région se découvre aussi sur les domaines viticoles ou au détour d'un chemin de randonnée !



Eglise de Saint-Seurin à Lamarque



Eglise romane de Saint-Seurin au Pian-Médoc



Eglise Notre-Dame à Macau

Activités en pleine nature

Le Parc naturel régional du Médoc

Depuis 2019, la presqu'île médocaine fait valoir la qualité et la richesse de son patrimoine naturel, culturel, architectural et paysager par le label "Parc naturel régional", la signature des territoires d'exception !



La cueillette des champignons

Après la pluie vient le beau temps et la cueillette des champignons ! Dans la forêt, les recoins ombragés et riches en mousse sont des terreaux parfaits pour la pousse des cèpes, les rois des bois, gorgés de vitamines et savoureux à souhait ! Ouvrez l'œil, mais attention aux champignons toxiques ! Pour vous initier à la cueillette en toute sécurité, des sorties avec des mycologues permettent d'approfondir vos connaissances des champignons et d'éviter les hallucinations !

Plus d'infos sur www.margaux-tourisme.com

LES RANDONNÉES PÉDESTRES

En plus de nous permettre de nous maintenir en forme, marcher permet de se vider l'esprit, de rendre féconde sa créativité et de doper son taux de sérotonine (hormone du bonheur) !

Le territoire Margaux Médoc est parcouru de nombreux circuits balisés, accessibles par tous toute l'année !

Alors offrez-vous un grand bol d'oxygène, imprégnez-vous des lumières filtrant à travers les feuillages, des senteurs des marais et des couleurs changeantes au rythme des saisons !

Et si le cœur vous en dit, câlinez un arbre en chemin : le "Tree hugging" est un des mantras de la sylvothérapie !

Retrouvez les circuits de randonnées pédestres à l'Office de Tourisme ou téléchargeable sur www.margaux-tourisme.com

Plus d'infos sur www.gironde.ffrandonnee.fr

<https://gironde.ffrandonnee.fr/html/2296/balades-a-roulettes>



Château Margajolia

Appellation Margaux

LA BOUCLE DES CHÂTEAUX

Margaux-Cantenac

La rando pour jouer les châtelains et cheminer de châteaux en châteaux !

Pas moins de 18 jalonnent le parcours !

Distance : 4,9 à 8,5 km



LA BOUCLE DES PALOMBES

Labarde

La rando pour apercevoir quelques palombières et appréhender la culture locale et ancestrale liée à la chasse à la palombe.

Distance : 5,3 km - Durée : 1h30



LA BOUCLE DES PINS

Pian-Médoc

La rando pour communier avec la nature et se livrer à une séance de sylvothérapie en écoutant le chant vibratoire des pins.

Distance : 11,8 km - Durée : 3h



PLEINE NATURE

17

LA BOUCLE DES MARAIS

Arcins-Soussans

La rando pour prendre son temps, écouter la nature et observer en catimini les oiseaux migrateurs qui y trouvent gîte et couvert.

Distance : 1,5 à 11,2 km



LA RONDE DES MARAIS

Ludon-Médoc

La rando pour tout comprendre du fonctionnement du marais de Ludon.

Distance : 3,9 km - Durée : 1h10

LES RANDONNÉES VÉLO

Margaux Médoc est quadrillé d'itinéraires entièrement pensés pour le vélo !

Aménagés en pleine nature, au cœur des vignes ou le long de l'estuaire, ils permettent d'évoluer tranquillement au rythme des braquets et de votre jeu de jambe ! Que vous soyez d'humeur sportive ou plutôt *slow motion*, le cyclotourisme est une expérience à vivre pour saisir toute la beauté de paysages qui ne s'offrent qu'à pied ou en deux roues ! Vous ne manquerez jamais d'essence mais rassurez-vous : les carburants gourmands ne sont jamais très loin !

Idées randos vélo :

La boucle des châteaux de Margaux à Cantenac, un circuit qui relie l'estuaire aux allées des prestigieux châteaux du Médoc.

Distance : 4,9 à 8,5 km

Durée : 30 minutes

La boucle des pins au Pian-Médoc, au cœur de la forêt de pins, paysage typique de la lande médocaine.

Distance : 11,8 km - Durée : 55 minutes

Retrouvez ces itinéraires à l'Office de Tourisme



Le canal des deux mers

De l'estuaire de la Gironde à la Méditerranée, "le canal des 2 mers" relie l'océan à la mer en passant par Lamarque. L'itinéraire sur petites routes traverse vignobles, bocages et landes jusqu'aux portes de Bordeaux.

www.canaldes2mersavelo.com



La vélodyssée

Base arrière de la Vélodyssée reliant Roscoff à Hendaye, Margaux Médoc propose aux cyclotouristes de faire un pas de côté pour recharger les batteries le temps d'une pause en roue libre !

www.lavelodyssée.com

BALADES À VÉLO DANS LES VIGNES

Balade dans le vignoble, pique-nique en pleine campagne, dégustation de la production locale... Quelques châteaux proposent des découvertes à vélo : Château Marquis de Terme, Bellevue de Tayac ou encore le Prieuré Lichine dans le cadre de son dispositif "Bulle Verte".

www.margaux-tourisme.com





Château Ferrière

3^e Grand Cru Classé Margaux

Château Rauzan-Ségla

2^e Grand Cru Classé Margaux

Château Issan

3^e Grand Cru Classé Margaux

Château Marquis de Terme

4^e Grand Cru Classé Margaux

LE GOLF

Le Golf du Médoc Resort au Pian-Médoc propose pas moins de deux 18 trous. Son emplacement exceptionnel sur les terres des prestigieux vignobles médocains l'a hissé parmi les plus beaux golfs du monde.

Le Golf de Margaux à Margaux-Cantenac déroule son green entre les eaux calmes de l'estuaire et celles scintillantes des plans d'eau du parcours. La renommée internationale du village en fait un passage obligé pour les amateurs de tracés particulièrement techniques.



Des animaux et des hommes

Les animaux ont le pouvoir de nous faire vibrer d'émotion ! Ils sont aussi des alliés de choix pour préserver les paysages, des chevilles ouvrières pour le développement des vignobles, des compagnons sur les chemins de halage et des champions qui méritent le respect !



La Ferme de Dudu

A Lamarque, Alain Duvialard, dit "Dudu", élève trois races de vaches : les Prim'Holstein, les brunes des Alpes et les Simmental ! Nourries à la pâture et au foin, elles sont traitées tous les soirs à partir de 18h30. Venez avec votre contenant et repartez avec du bon lait riche en oméga 3 ! Un circuit ultra-court qui valorise le travail de nos producteurs !

La Ferme de Dudu

70. Ferrière (près du Port) à Lamarque





Les cigognes

Les marais médocains, joyaux naturels des zones humides qui bordent l'estuaire, abritent héron, aigrette et sa majesté la cigogne blanche ! Le grand échassier au plumage blanc et noir est très facilement observable en vol, sur son nid haut perché, ou affairé à chasser son dîner dans les fourrés.



Cussac-Fort-Médoc

Château Lanessan Haut-Médoc

Musée du cheval

Créées en 1880, les écuries du Château Lanessan avaient déjà une vision très haut de gamme du confort équin : mangeoire en marbre, distributeur d'avoine et ventilation mécanique, le nec plus ultra pour l'époque... surtout pour des chevaux ! Aujourd'hui, le Musée du Cheval présente également une belle collection de voitures hippomobiles de la Belle Époque.

www.lanessan.com

Margaux, Cru Artisan Bio

La viticulture en biodynamique au château Clos Dufour

Au château Clos Dufour, les vignes se développent dans une prairie où l'enherbement amène l'humidité et la fraîcheur nécessaires au cépage. Les champs d'achillées deviennent des tisanes pour le traitement des vignes. Dix vaches de Jersey entretiennent également les riches parcelles de graminées et leurs bouses ramassées enrichissent la microbiologie des parcelles viticoles.



Château de Malleret

Cru Bourgeois Exceptionnel, Haut-Médoc

Le haras du Château de Malleret est un site d'excellence pour les stars des concours hippiques !

Les chevaux y sont choyés par une équipe aux petits soins ! Un spa équin propose même des soins de balnéothérapie pour relaxer et raffermir les montures !

www.haras-malleret.com



Labarde

5^e Grand Cru Classé Margaux

Découverte de l'apiculture au Château Dauzac

Sur les terres du Château Dauzac, le miel fait figure de second nectar. Près de la chartreuse, une quinzaine de ruches favorisent la biodiversité en participant à la pollinisation sur les 120 hectares du domaine. Les abeilles jouent un rôle très important dans la reproduction des fleurs des vignes et sont choyées autant par le viticulteur que par l'apiculteur.

Immersion au cœur des ruches

Des ateliers, animés par le château, permettent de découvrir les secrets des colonies et de participer à la récolte du miel. Chaque participant repart avec son petit pot fraîchement emballé et étiqueté aux couleurs du domaine.

www.chateau dauzac.com



L'art de vivre et de recevoir

Le sens de l'hospitalité

Architectes de
nos paysages, nos
vignerons sont
aussi portés par des
valeurs d'ouverture,
de sens de l'accueil
et de consommation
responsable.
Ici les circuits
œnotouristiques
proposent des
expériences inédites et
favorisent pleinement
la découverte et
l'échange.

Château Malescasse
Cru Bourgeois Exceptionnel, Haut-Médoc (Vignobles et découvertes)



Sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle !

Pour rejoindre l'Espagne et Saint-Jacques-de-Compostelle, trois voies sillonnent le département de la Gironde. Celle de Tours, ou GR® 655, passe par Lamarque, fière de perpétuer la tradition d'accueil des pèlerins toute l'année. Les hébergeurs y jouent un rôle d'ambassadeurs du territoire. Ils se sont d'ailleurs regroupés autour du label "Accueil Chemin de Compostelle en France" pour garantir un accueil privilégié aux détenteurs du crédenial.



Bon à savoir

L'OFFICE DE TOURISME TAMPONNE LE CRÉDENIAL !

Passez nous voir avec votre carnet de pèlerin !
Nous serons heureux de compléter votre collection
et d'être les témoins de vos efforts !

Le saviez-vous ?



C'est quoi une folie ?

Elles ont leurs yeux rivés sur l'estuaire, les pieds dans l'eau et des allures de bourgeoises ! Les folies furent naguère les maisons de villégiature des riches propriétaires bordelais. Aujourd'hui, la plupart d'entre elles ont été réhabilitées en chambres d'hôtes toujours aussi prisées par les citadins ! On y goûte un art de vivre où on oublie le temps. La déconnexion devient un luxe : on lézarde, on ne pense plus à rien ! Le bonheur !



Vignobles & découvertes

Le label "Vignobles & Découvertes" distingue sur notre territoire les châteaux favorisant les comportements de consommateurs éthiques et durables. Ainsi pour répondre à vos besoins d'ambiance, de

bien-être, d'art de vivre et de nouvelles expériences, nos châteaux proposent des hébergements cosy ou insolites, de la restauration gastronomique ou des paniers repas... mais aussi des activités de découverte des caves, des savoir-faire, de loisirs et des événements musicaux et festifs.

Quelques Châteaux labellisés Vignobles & Découvertes

Arsac : Château d'Arsac, Margaux, Cru Bourgeois Exceptionnel et Château du Tertre, Margaux, 5^e Grand Cru Classé

Cussac-Fort-Médoc : Château Micalet, Cru Artisan bio et Château de Lauga, Cru Artisan, reconversion bio

Labarde : Château Giscours, Margaux, 3^e Grand Cru Classé et Château Siran, Margaux

Ludon-Médoc : Château Paloumey, Haut-Médoc, Cru Bourgeois Supérieur bio et Château d'Agassac, Haut-Médoc, Cru Bourgeois Exceptionnel

Macau : Clos la Bohème, Haut-Médoc, Cru Bourgeois Bio et Château Cambon la Pelouse, Haut-Médoc, Cru Bourgeois Exceptionnel

Margaux-Cantenac : Château Angludet, Margaux, biodynamie et Château Kirwan, Margaux, 3^e Grand Cru Classé

Soussans : Château Pavil De Luze, Margaux, Cru Bourgeois Exceptionnel et Château Haut Breton Larigaudière, Margaux



La gastronomie médocaine

Rencontre avec Christian Coulon



Originaire de Lamarque, Christian Coulon est spécialiste des us et coutumes du Médoc. Dans son dernier ouvrage "Chroniques médoquines"*, il revient sur les petites et grandes histoires de la presqu'île et se veut le chantre de pratiques culturelles vivantes et ouvertes sur le monde.

Quel est le marqueur le plus représentatif du terroir médocain ?

Pour moi, il est évident que c'est l'estuaire qui donne le caractère spécifique du terroir. Bien sûr, il y a la vigne. Mais le vignoble médocain s'est surtout développé à partir du XVIII^e siècle. Avant cela, le Médoc était un pays de céréales. C'est donc le fleuve qui fait l'identité du Médoc.

En quoi la cuisine du Médoc révèle-t-elle une part de son histoire ?

Plusieurs plats emblématiques révèlent son histoire. Le plus connu est l'**entrecôte cuite sur des sarments de cabernet sauvignon**. Bien grillée, on la parseme ensuite d'échalotes. Il y a aussi le fameux **grenier médocain**, fait avec l'estomac du porc et extrêmement poivré. La cuisine du cochon est quelque chose de très important dans la tradition du Médoc. Tout comme celle du poisson, autrefois associée à la pêche à l'aloise, poisson emblématique qui annonce l'arrivée du printemps. Sa pêche est aujourd'hui interdite. Mais on continue de pêcher les **chevrettes**, ces petites crevettes blanches que l'on prépare avec de l'anis et du fenouil, et la **lamproie** servie avec des petits poireaux.

Comment pourrait-on définir le sens de l'hospitalité du territoire ?

L'hospitalité médocaine a pour origine les travaux collectifs et plus précisément ceux liés aux **vendanges**. À la fin des vendanges, on faisait un grand repas et on offrait un bouquet de fleurs à la maîtresse de maison. Dans le Médoc, on a aussi gardé l'habitude de faire de **grands pique-niques** au bord du fleuve qu'on appelle ici les "**rosteres**". On apporte un grill, quelque sarments et on fait cuire des entrecôtes, des côtes de porc ou encore du poisson.

*"Chroniques médoquines", Éditions Confluences



La Chocolaterie

Mademoiselle de Margaux est un des passages obligés sur la route des vins.

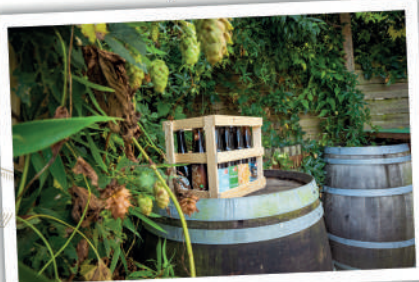
On s'y accorde volontiers une petite pause sucrée. Leurs sarments du Médoc, guinettes à l'Armagnac et griottes au kirsch sont recensés dans l'inventaire du patrimoine gastronomique aquitain !

www.mademoiselledemargaux.fr

Les bières brassées en Médoc

Les bières *made in Médoc* commencent à se faire un nom, en particulier celles de la brasserie artisanale Mad Occ'. De la blonde légère à la noire puissante, elles sont accessibles à tous les palais !

brasserie-artisanale-madocc.business.site



Le saviez-vous ?



Les Sarments du Médoc sont nés en 1981 d'un incident de fabrication !

Ça nous rappelle un peu l'histoire de la tarte Tatin... Les bâtonnets de chocolat, habituellement droits, apparaissent alors avec une nouvelle forme, fine et sinueuse, évoquant les sarments de vigne, ces petits rameaux verts qui poussent chaque année sur les vignes avant d'être taillés ! Le clin d'œil plaît au chocolatier qui en fait une de ses marques de fabrique !



Les marchés

Les marchés locaux rythment la semaine et animent les bourgs des villages. On retrouve sur les étals les spécialités médocaines : les lamproies, fraîchement débarquées des bateaux de l'estuaire, et le gratton, curiosité charcutière appréciée lors des pique-niques campagnards !

Marché de Lamarque
Mercredi de 8h à 13h

Marché de Labarde
Jeudi de 8h à 13h

Marché d'Arzac
Samedi de 8h30 à 12h30

Marché de Margaux
Mercredi de 8h30 à 13h

Marché de Macau
Vendredi de 15h à 21h

Marché de Cussac-Fort-Médoc
Dimanche de 8h à 13h

Marché de Ludon-Médoc
Mercredi de 16h à 20h





Port de Lamarque
33460 LAMARQUE



www.margaux-tourisme.com