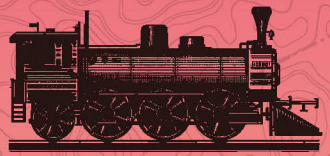
MARGAUX MEDOC TOURISME

CARNET DE voyage




Carte du Territoire
VERS LE VERDON-SUR-MER
Île Nouvelle
Citadelle de Blaye
Blaye
Port de Blaye
Fort Paté
Île Paté
APPELLATION Saint-Julien
D2
Fort Médoc
CUSSAC FORT-MÉDOC
Port de Lamarque
Église Saint-Seurin (DÔME DE LAMARQUE)
LAMARQUE
APPELLATION Listrac Médoc
ARCINS
Port
Île Margaux
Port
Île Verte
APPELLATION Moulis
SOUSSANS
APPELLATION Haut-Médoc
Château Margaux
MARGAUX CANTENAC
LABARDE
Port
Église Notre-Dame
MACAU
APPELLATION Margaux
ARSAC
LUDON-MÉDOC
Église Saint-Seurin
LE PIAN-MÉDOC
APPELLATION Haut-Médoc
D2
VERS BORDEAUX

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 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 CO_2 de votre vol, soutenez des projets de développement durable. www.reforestaction.com



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 car

Depuis Bordeaux, les cars de la Région Nouvelle-Aquitaine assurent des liaisons vers Macau et Margaux.
Lignes : 421, 422, 423 et 424.
Consultez le site www.transports.nouvelle-aquitaine.fr pour découvrir le réseau des lignes régulières ou par téléphone au 0970 870 870



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 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 !**

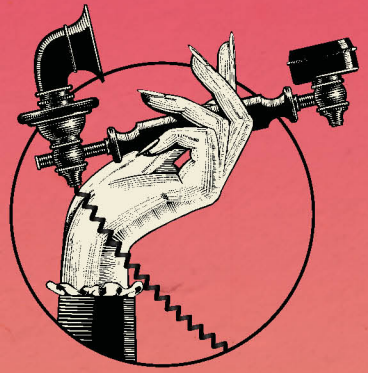
Arpentez notre territoire en y découvrant ses nombreuses richesses naturelles (environ **20 km de berges**), historiques (classé au **patrimoine mondial de l'UNESCO**...), architecturales (Le Versailles médocain), gastronomiques (Lamproie à la bordelaise ...) et festives (pour tous les âges et tous les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



Pour nous joindre 24 heures sur 24

(ou presque) :

bienvenue@margaux-medoc-tourisme.com
ou 06 26 70 06 81

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

Et toute l'année :

Margaux Médoc Tourisme
Place des Commerces
33460 Cussac-Fort-Médoc













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 novembre 2025

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.

IMPRIM'VERT

PEFC
10-32-3010

Des châteaux *au coeur 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.



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".

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)











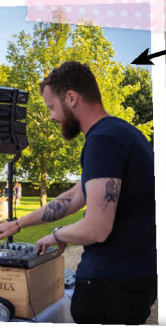
Portes Ouvertes

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 !
@ afterworkenmedoc



L'Été des Châteaux

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



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.margauxsaveurs.com

les Appellations du territoire



Margaux

Haut-Médoc

Bordeaux Supérieur



Château Margaux

1er Grand Cru Classé Margaux



2nd Grand Cru Classé Margaux

Château Lascombes



Château d'Arsac

Cru Bourgeois Margaux

Château Desmirail



3e Grand Cru Classé Margaux

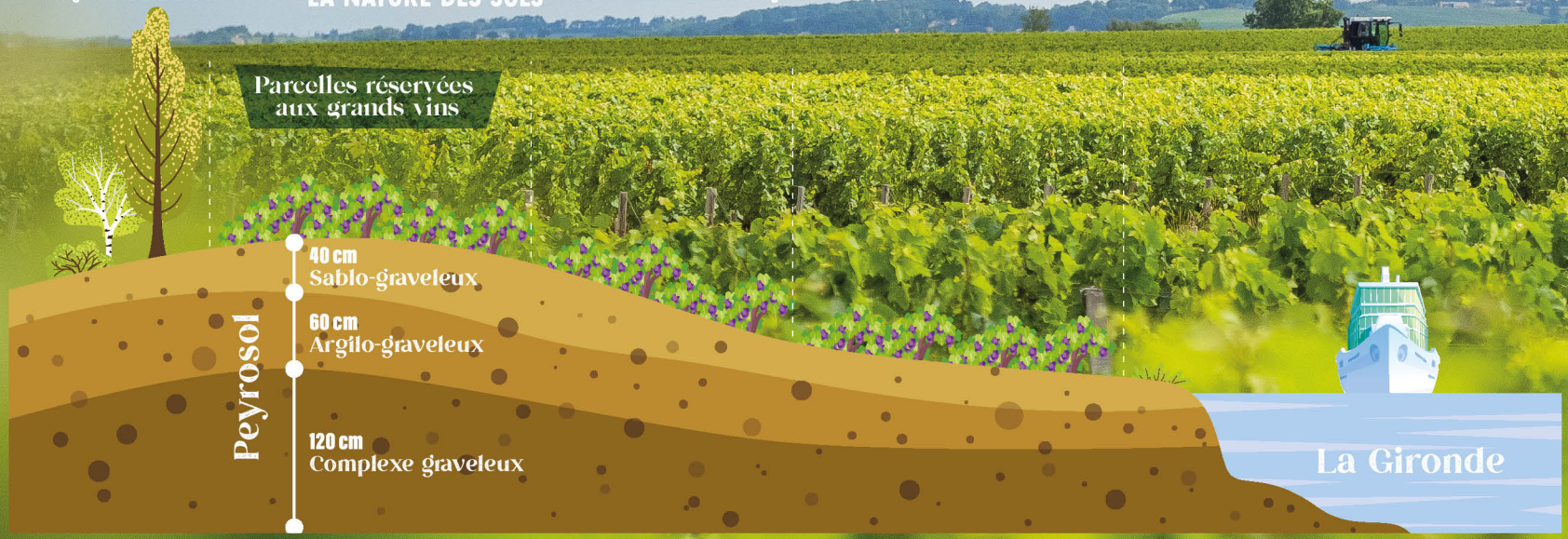
Les vignobles
Grands crus classés et traditions

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





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.entreprises.nouvelle-aquitaine.fr



Alexis Millardet, *Créateur de la bouillie bordelaise*

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

LES PRINCIPAUX CÉPAGES



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

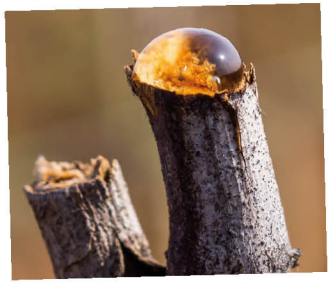
Au cœur des vignobles, le travail des artisans du vin suit le cycle végétatif de la vigne. De la taille hivernale aux vendanges automnales, elle est l'objet de toutes les attentions !



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 !







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'écoulage 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



5e 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-medoc-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 !

Carte POSTALE



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 !



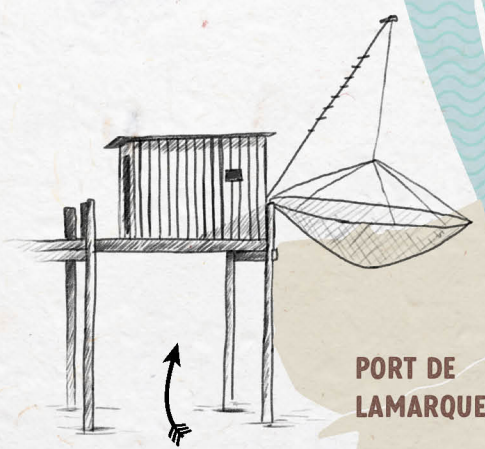
INSTAGRAMMABLE

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 DE BLAYE

L'ÎLE PATÉ

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

PORT DE LAMARQUE

PORT D'ARCINS

L'ÎLE VERTE

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 SOUSSANS

PORT DE MACAU



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 A.B.E.R.A.

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-medoc-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.

XIIIe siècle

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

1693

Achèvement 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 (XVIe siècle), inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco.


Église de Saint-Seurin à Lamarque


Église romane de Saint-Seurin au Pian-Médoc


Église Notre-Dame à Macau

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 !

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

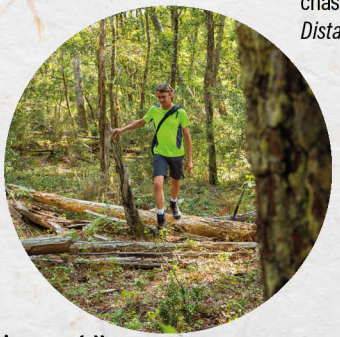
Après la pluie vient le beau temps et la cueillette des champignons ! Dans la forêt, les recoins ombragés et riches en mousse sont des terreaux parfaits pour la pousse des cèpes, les rois des bois, gorgés de vitamines et savoureux à souhait ! Ouvrez l'œil, mais attention aux champignons toxiques ! Pour 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-medoc-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-medoc-tourisme.com
Plus d'infos sur www.gironde.ffrandonnee.fr
https://gironde.ffrandonnee.fr/html/2296/balades-a-roulettes



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



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.lavelodyssee.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-medoc-tourisme.com





Château Ferrière
3e Grand Cru Classé Margaux



Château Rauzan-Ségla
2e Grand Cru Classé Margaux



Château Issan
3e Grand Cru Classé Margaux



Château Marquis de Terme
4e 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

À 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 traites 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.dressage.haras-malleret.com



Labarde

5e 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.chateaudauzac.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 crédential.

MARGAUX MEDOC TOURISME
Sur le chemin de Saint Jacques de Compostelle
33460 MARGAUX-CANTENAC

Bon à savoir

L'OFFICE DE TOURISME TAMPONNE LE CRÉDENTIAL !
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

Vignobles & découvertes

Le label "Vignobles & Découvertes" distingue sur notre territoire les châteaux favorisant les comportements de conso-acteurs 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.

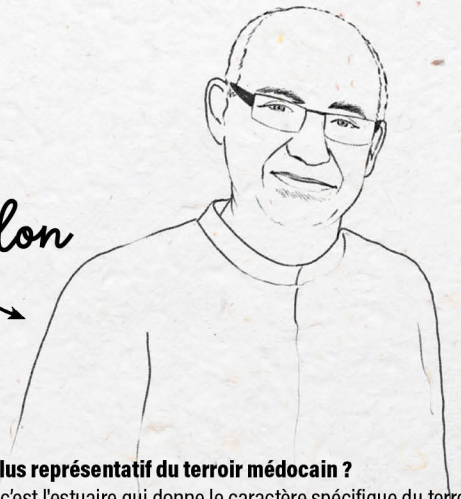
Quelques Châteaux labellisés Vignobles & Découvertes en 2025

Arsac : Château d'Arsac, *Margaux, Cru Bourgeois Exceptionnel* et Château du Tertre, *Margaux, 5e Grand Cru Classé*
Cussac-Fort-Médoc : Château Micalet, *Cru Artisan bio* et Château de Lauga, *Cru Artisan, reconversion bio*
Labarde : Château Giscours, *Margaux, 3e 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*
Margaux-Cantenac : Château Angludet, *Margaux, biodynamie* et Château Kirwan, *Margaux, 3e Grand Cru Classé*
Soussans : Château Paveil 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 parsème 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'alose, 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 **"rostes"**. 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.mademoiselle-de-margaux.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 !





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

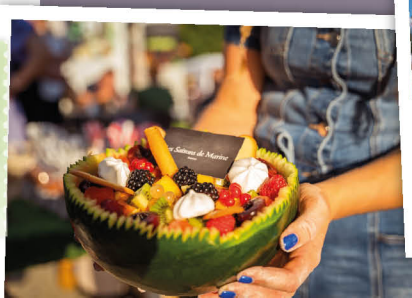
Les marchés locaux rythment la semaine et animent les bourgs des villages. On retrouve sur les étals les spécialités médocaines : les lamproies, fraîchement débarquées des bateaux de l'estuaire, et le gratton, curiosité charcutière appréciée lors des pique-niques campagnards !

Marché de Lamarque
Mercredi de 8h à 12h

Marché de Macau
Vendredi de 16h à 21h

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

Marché d'Arsac
Samedi de 8h30 à 12h30





MARGAUX MEDOC TOURISME

Place des Commerces
33460 Cussac-Fort-Médoc



www.margaux-medoc-tourisme.com