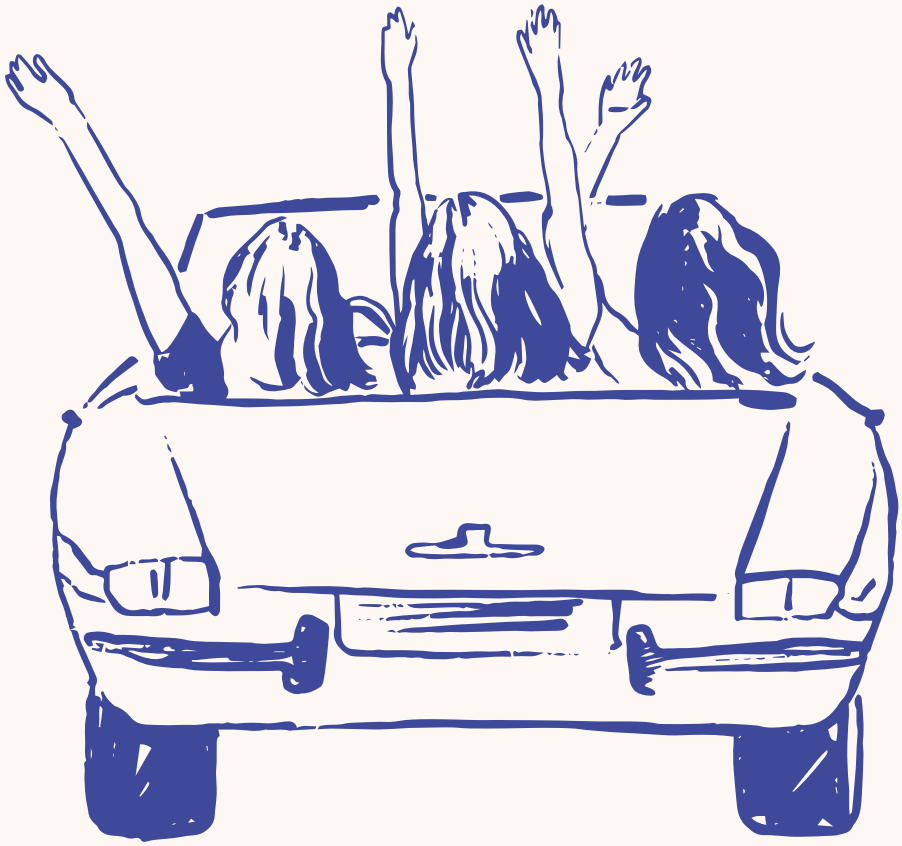


Le bon *voyage*

Le roadbook de Margaux Médoc tourisme

Sillonner gaiement le territoire
Explorer nos actualités
Préparer votre reportage... et votre venue !

MARGAUX MEDOC TOURISME













Sommaire

Bienvenue
chez nous

La carte — *p.6*
Les chiffres — *p.7*
À flots — *p.8*
Tout cru ! — *p.11*
Pépites — *p.15*
Grand Angle — *p.20*

Millésime
2027

C'est nouveau — *p.26*
À faire, à vivre — *p.32*
Les jours heureux — *p.36*
À la une — *p.38*



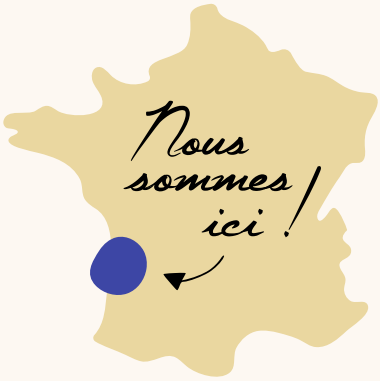
Bienvenue *chez nous !*

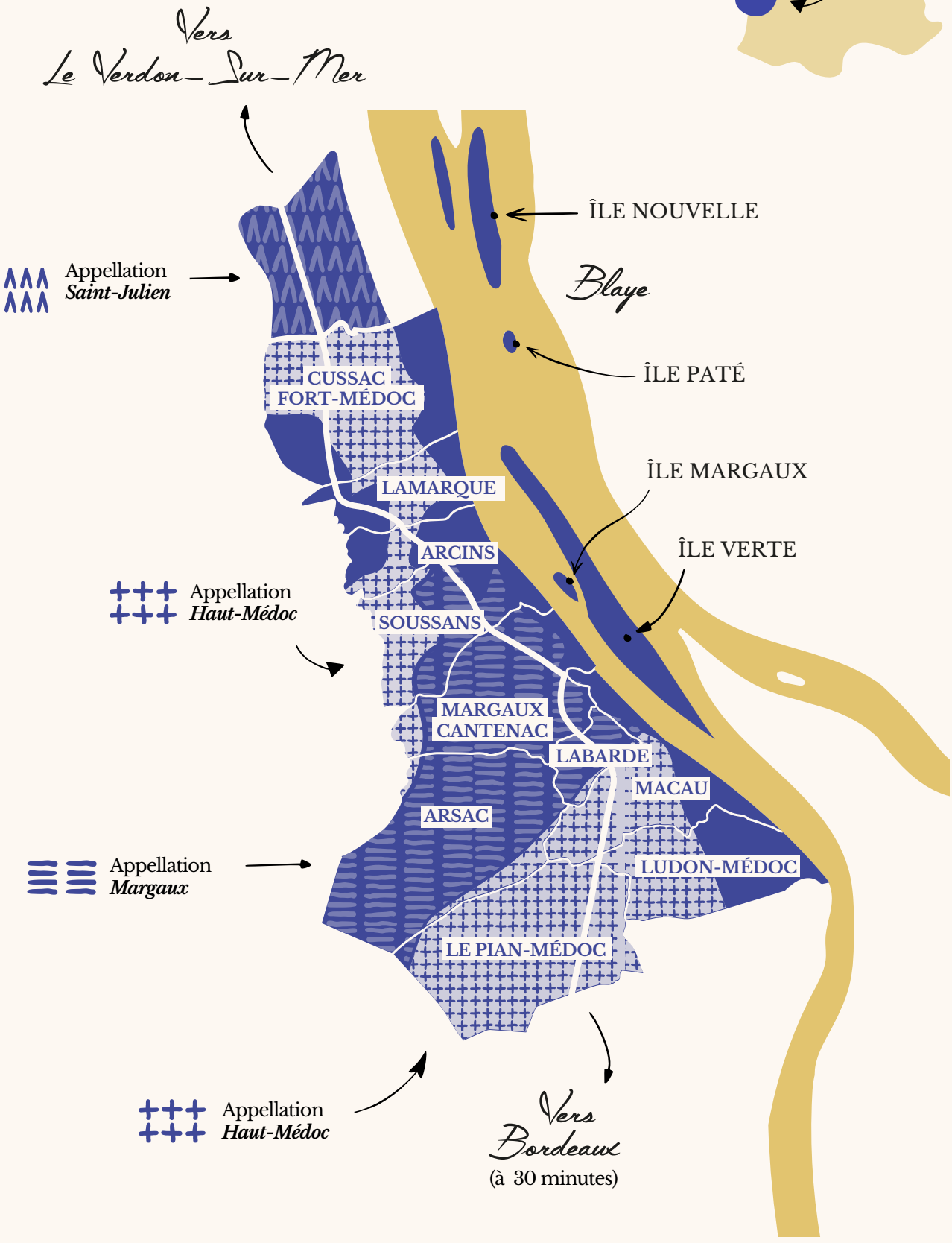
Voici une destination dans laquelle les vignes ne sont jamais très loin de l'eau. L'estuaire dessine ces terres médocaines à quelques encablures de Bordeaux, les routes traversent des paysages de châteaux et de villages, les petits ports invitent aux détours et, derrière un nom connu dans le monde entier, se révèle un territoire que l'on connaît finalement assez peu.
Margaux Médoc, c'est un grand nom, bien sûr. Mais c'est surtout un endroit à parcourir et à ressentir, à goûter et à raconter.

Alors prenez le temps. Suivez l'estuaire, poussez les portes, quittez parfois la route principale : c'est le meilleur conseil que l'on puisse vous donner !

PARTIE 1

La carte


Nous sommes ici !


Vers
Le Verdon-Sur-Mer
ÎLE NOUVELLE
Blaye
ÎLE PATÉ
ÎLE MARGAUX
ÎLE VERTE
Appellation
Saint-Julien
CUSSAC
FORT-MÉDOC
LAMARQUE
ARCINS
Appellation
Haut-Médoc
SOUSSANS
MARGAUX
CANTENAC
LABARDE
MACAU
ARSAC
Appellation
Margaux
LUDON-MÉDOC
LE PIAN-MÉDOC
Appellation
Haut-Médoc
Vers
Bordeaux
(à 30 minutes)

Les chiffres



30 356
habitants



23 *crus classés de l'appellation Margaux en 1855*



10
villages

137
châteaux viticoles

Un territoire de
174 KM²

1 *Site classé UNESCO (Verrou de Vauban)*

4 *gares à proximité :*
Ludon-Médoc, Macau, Margaux, Listrac-Médoc

2 *rives,* **1** *bac*

1 *Parc Naturel régional Médoc*

30 356
ambassadeurs de la destination

30 *minutes de Bordeaux*

INSEE – Médoc Estuaire, chiffres clés 2023 · INAO – AOP Margaux · BANATIC · Communauté de communes Médoc Estuaire · Bordeaux.com – AOP Margaux.

À flots

Si on vous demande ce qui caractérise le territoire de Margaux Médoc, vous allez nous répondre illico : son vin. Alors oui, vous avez raison, mais il est un élément naturel qui se faufile à travers ce terroir : c'est l'estuaire.

Indomptable Médoc

L'estuaire est tellement important que la vigne lui doit beaucoup : c'est lui qui tempère le climat et offre au terroir des conditions d'épanouissement maximal, permettant de fabriquer ce nectar iconique typique du territoire et mondialement reconnu. Non loin des grands châteaux et de leurs éblouissants vignobles, l'estuaire dessine une ambiance bien plus sauvage, une ambiance qu'on adore parce qu'elle coule aussi dans l'ADN de ce territoire aux multiples facettes : un Médoc "nature", spontané, vraiment plus brut. Avec ses marais, ses ports, ses prairies humides, ce Médoc sait charmer le visiteur épris de déconnexion que nous sommes tous un peu, pour nous faire revenir à l'essentiel : le vent, le bruit de l'eau, la générosité de la nature, sa capacité à nous inspirer aussi.

On *embarque*

Pendant des siècles, l'estuaire a été une véritable voie de commerce, empruntée par les hommes et leurs marchandises. Aujourd'hui, on y circule surtout pour le plaisir, à l'image du bac qui, depuis Lamarque, embarque son monde pour une traversée entre îles, oiseaux et paysages à découvrir sous un nouveau jour. Une rêverie sur l'eau qu'on vous recommande chaudement !
Sur les rives, les petits ports racontent encore ce passé marchand, même si l'effervescence d'autrefois a laissé place à une douce tranquillité. Et c'est tant mieux pour les amateurs de siestes, de pique-niques ou autres promeneurs qui aspirent au calme et à la sérénité de la nature ! À Macau, Arcins ou Lamarque, on vient aujourd'hui pour la beauté des lieux, une balade en famille ou simplement le plaisir de buller.



Comme un archipel

Les îles rappellent combien la nature règne ici en maître sur le territoire : certaines ont même porté de la vigne, d'autres sont devenues des refuges naturels.

Île Margaux :

Là, nous sommes sur un petit bout de terre où le vignoble est roi. Comme un hommage à sa belle appellation viticole, cette petite île est habitée par un vignoble 100 % bio autour de la seule maison installée sur l'île. L'île Margaux est à admirer à distance : privée, elle n'est pas accessible aux visiteurs, y compris lors des Journées du patrimoine et de Margaux Saveurs.

Île Nouvelle :

Notre petite sauvage à nous. C'est un espace protégé, géré par le Conservatoire du Littoral, qui ne laisse pénétrer les visiteurs en son sein uniquement pour les laisser observer et se laisser bluffer par ce refuge ornithologique, cette nature verdoyante aux multiples espèces, une biodiversité qui n'en finit plus de s'exprimer de la terre au ciel.

Île Verte :

Elle est magnifique et éblouit par son écrin de verdure flamboyant qui contraste avec la douceur du fleuve mais... Elle n'est pas ouverte au public. Elle se laisse cependant admirer sous toutes ses coutures depuis la rive, mais ne dévoile jamais le mystère qui l'entoure. On l'adore !

Île Paté :

En plein milieu de l'estuaire, l'île Paté, comme une forteresse bien gardée, veille sur le paysage. C'est là que Vauban fit construire, à la fin du XVII^{e} siècle, le fort Pâté, pièce maîtresse du célèbre Verrou Vauban composé également de Fort Médoc et de la citadelle de Blaye. Une petite île, une grande histoire, inscrite sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO.



Le murmure du mascaret

Il se produit en Gironde un phénomène extraordinaire, né d'une rencontre puissante entre l'estuaire et l'océan. Le Mascaret se vit dans très peu d'endroits, surtout du côté de Barsac, Saint-Pardon ou encore Libourne, à de très rares moments et c'est bien ce qui fait son caractère exceptionnel.

La naissance de ce phénomène se produit du côté de Macau, lorsque le coefficient de marée dépasse 100. Pour les locaux, c'est une tradition, un rituel : on adore détecter ce grand départ en faisant fonctionner nos yeux de lynx médocains.

Tout cru !

Les châteaux rivalisent de modernité, dans une forme incessante d'évolution et d'avant-garde.



Margaux Médoc,

Il suffit de prononcer “Margaux” pour entendre ce que ce mot évoque aux quatre coins du monde et à quel point il raconte à lui seul une certaine idée du Bordelais.

Des étiquettes mythiques, des châteaux à l’allure folle, des grands crus classés, des vignes à perte de vue, des architectures et des chais qui rivalisent de beauté : voilà ce qui vous attend ! Du Château d’Agassac à Ludon-Médoc au Château Paveil de Luze à Soussans, jusqu’au Château Lanessan à Cussac-Fort-Médoc, les belles découvertes se succèdent au cœur de cette destination où le seul problème est de savoir où poser les yeux.

Une réputation qui ne date pas d’hier. Le vignoble médocain écrit son histoire depuis plusieurs siècles et le classement de 1855 a fait entrer nombre de ses châteaux dans la légende.

Pour autant, derrière ces grandes marques, ces noms prestigieux et ces châteaux qui le sont tout autant, Margaux Médoc rivalise de modernité, dans une forme incessante d’évolution et d’avant-garde : derrière les grilles des châteaux, les savoir-faire se réinventent, imaginent d’autres créations et expérimentations.

Au Château des Graviers, à Arsac, par exemple, une partie de l’élevage se fait en amphores de terre cuite, aux côtés des traditionnelles barriques. Ailleurs, on cartographie les sols, on installe des sondes météorologiques au plus près des parcelles, on imagine des cuves permettant d’observer et d’affiner les vinifications ou on remplace certains produits d’origine animale par des alternatives végétales.

Le terroir de l’appellation Margaux est distingué « Site remarquable du goût ».



Avec sa façade néoclassique et ses colonnes majestueuses, le Château Margaux incarne à lui seul le prestige et l’élégance d’un vignoble mondialement célèbre.

À vivre
sans modération

Cette diversité de terroirs dessine un paysage tout en nuances, où les grandes propriétés côtoient les domaines plus confidentiels, les architectures spectaculaires répondent aux châteaux plus discrets. Et depuis quelques années, la vie de château a bien changé ! L'œnotourisme révèle en réalité tout un art de vivre : déguster, bien manger, se retrouver, s'amuser et parfois même prolonger le plaisir jusqu'au lendemain.

Car les châteaux ne sont plus seulement des lieux où l'on produit et vend du vin, mais de véritables lieux de vie. On tente des accords vins et chocolats ou on plonge dans l'histoire des grands crus classés, on découvre le domaine par l'architecture, le patrimoine ou les sens. Et les soirs d'été ? Afterworks, concerts et vernissages prennent le relais, avec souvent un verre à la main.



Et les soirs d'été, place aux afterworks, aux concerts live et aux vernissages !

5 *appellations,* 50 *sensations*

Pour s'y retrouver géographiquement, il faut consulter notre carte en page 6 : elle vous indiquera où aller selon vos envies.
Après, le plus difficile c'est de choisir (ou pas!) parmi ces appellations prestigieuses qui incarnent le travail de l'eau sur la terre et la vigne. Car dans le Médoc, tout peut changer en quelques kilomètres : la composition du sol, la présence des graves ou de l'argile, l'influence de l'estuaire, les reliefs, le caractère des vins... et celui de leurs créateurs.

Ne nous demandez pas de vous décrire les vins qui émanent de ces terroirs : il faudra venir déguster sur place, dans le cadre hors norme d'un château médocain, avec un vigneron qui vous raconte son histoire et celle de son vin. C'est ainsi que l'on déguste et que l'on prend le plus de plaisir à entrer en connexion avec les vins de Bordeaux. Alors pour une fois, ne nous croyez pas sur parole : venez !

Les 5 appellations *à la carte*

- Bordeaux Supérieur
- Haut-Médoc
- Margaux
- Médoc Blanc
- Saint-Julien

PS : on notera ici que l'enfant chéri du Médoc s'appelle Cabernet Sauvignon. Ce dernier est souvent agrémenté du Merlot, Cabernet Franc ou encore Petit Verdot. Le tout étant évidemment une affaire d'assemblage, et donc de style.

Le classement *de 1855*

C'est l'histoire de Napoléon III qui, en 1855, demande, à l'occasion de l'Exposition universelle de Paris, de distinguer les meilleurs vins de Bordeaux. Les courtiers bordelais établissent alors un classement fondé sur la réputation des domaines et le prix de leurs vins. Cinq catégories, du premier au cinquième cru, et une hiérarchie qui, plus de 170 ans plus tard, continue de faire référence dans le monde entier. Avec 23 grands crus classés, dont le mythique Château Margaux, premier grand cru classé, l'appellation Margaux est la plus représentée du classement de 1855. Un concentré exceptionnel de propriétés prestigieuses.

Pépites

S'il y a un nom associé à Bordeaux, que tout le monde ou presque peut citer, c'est celui-ci : Margaux Médoc.

Sa renommée, bien sûr, est due à son château iconique et à son appellation de légende (à moins que ce ne soit l'inverse d'ailleurs).

Si vous voulez vraiment connaître Margaux Médoc, il va falloir quitter la voie principale pour emprunter d'autres chemins de traverse.



À triple tour

Vauban, ingénieur du roi Louis XIV est l'homme du Verrou de l'estuaire, un système de fortification composé de la Citadelle de Blaye, du Fort Médoc à Cussac et du Fort Pâté, sur l'île du même nom, qui permettait de maîtriser l'estuaire et de protéger Bordeaux. Au Fort Médoc, vous pourrez découvrir cette histoire militaire et profiter du parc et de sa saison culturelle au cœur de ce remarquable dispositif défensif inscrit sur la Liste du patrimoine mondial de l'Unesco.

Toujours plus fort

C'est l'une des pépites les plus emblématiques du territoire. Depuis qu'il a été pensé par Vauban dans le cadre d'une stratégie militaire d'envergure sur l'estuaire, le Fort Médoc n'a cessé de rayonner sur les terres médocaines. C'est d'ailleurs l'un des douze ensemble fortifiés reconnus pour leur valeur universelle exceptionnelle, parmi les réalisations du génie militaire de l'architecte de Louis XIV. Également protégé au titre des Monuments Historiques, inscrit sur la Liste mondiale du Patrimoine de l'UNESCO, il ne cesse de nous étonner avec sa monumentale porte Royale, ses bastions et ses espaces ouverts sur l'estuaire.
Le ponton du Fort Médoc, seul en France à offrir un accès fluvial direct à un site Vauban inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, est un point privilégié pour découvrir le Médoc et l'estuaire. Il accueille prioritairement les gros paquebots fluviaux et bateaux à passagers réalisant des excursions touristiques et/ou visites du site du Fort Médoc.

Back *to the bac*

Tout le monde connaît la fameuse Route des châteaux, cette mythique D2 par laquelle on rentre sur notre territoire. Mais saviez-vous qu'on peut aussi y arriver par bateau ? Plus exactement par le Bac, cette navette qui vous permet de rejoindre Blaye à Lamarque, au nord de Margaux Médoc. Vous pouvez y apporter voiture ou vélo pour filer ensuite arpenter nos chemins insolites. Bonus track : pas de bouchons.

La tentation du chocolat



Une autre star sur le territoire vole la vedette au vin et aux châteaux : c'est le Sarment du Médoc, né en 1981 d'un heureux accident de fabrication. Une machine produit malencontreusement des bâtonnets de chocolat tortueux qui rappellent étrangement la forme des sarments de vigne. Qu'importe : plutôt que de corriger l'erreur, la chocolaterie en fait sa signature ! Une spécialité au goût unique inscrite à l'inventaire du patrimoine gastronomique aquitain. Une belle histoire à savourer dans la boutique de Margaux, où la dégustation est offerte.

Informations pratiques :
Boutique Mademoiselle de Margaux,
37 rue de la Trémoille, Margaux-Cantenac.
Dégustation en boutique, sans visite de l'atelier de fabrication.

Papier libre



Pour une fois, on ne vous parlera pas de feuilles de vigne, mais bien d'un savoir-faire séculaire qui prend vie tous les jours du côté de Margaux-Cantenac : l'art de la fabrication du papier. Car il y a papier et papier et chez Ruscombe Paper Mill, on ne s'y est pas trompés... Aux commandes, Frédéric Gironde perpétue un métier et un art rares, hérités d'une aventure commencée en Angleterre en 1989 et installée dans le Médoc depuis 1995. Le travail des fibres, des textures et des grammages s'harmonisent pour créer des papiers d'exception, de création, de ceux qu'adorent les éditeurs ou encore les artistes. Une visite qui fait un bien fou pour humer et toucher, à contre-courant des tendances numériques, et rappellent combien il est agréable de reprendre son plus beau stylo-plume.

Informations pratiques : 13, chemin du Plaisir, Margaux-Cantenac. Visites sur réservation.

À l'état sauvage

Le Médoc n'est pas que culture et agriculture, c'est aussi un formidable bout de nature à la biodiversité foisonnante.

Le Médoc est depuis 2019 classé Parc naturel régional et s'est engagé depuis longtemps à préserver et restaurer le fabuleux patrimoine naturel de la presqu'île, de sa faune et de sa flore, de l'estuaire à la mer en passant par les zones humides et marécageuses.

Partez par exemple à la rencontre des oiseaux du domaine de Pachan, explorez les marais médocains, visitez des fermes locales ou laissez-vous guider sur des sentiers confidentiels... Autant d'expériences immersives pour comprendre et aimer ce territoire si vivant. Vous croiserez peut-être des cigognes, des aigrettes, ou même des ragondins. Un monde où les grenouilles chantent, les libellules dansent, et les roseaux ondulent au rythme du vent.

La Boucle des Pins, un circuit de 11,8 km, accessible à pied ou à vélo, est parfaite pour s'oxygéner en famille ou en solo au milieu de la forêt de pins du Pian Médoc. Non loin de là, poussez jusqu'au plan d'eau de la Lande de Jousta, ancien site de gravières devenu havre de paix pour les oiseaux d'eau.

Et puis, n'oubliez pas de partir à la découverte d'un secret bien gardé des marais de Labarde : les palombières, ces cabanes perchées dans les arbres. Héritage d'une tradition millénaire, elles sont encore aujourd'hui les postes d'observation privilégiés pour la chasse à la palombe, ce majestueux pigeon migrateur.



Et puis, n'oubliez pas de partir à la découverte d'un secret bien gardé des marais de Labarde.

C'est sacré

Si l'on vous invite volontiers à lever votre verre, n'en oubliez pas moins de lever les yeux pour découvrir les plus belles pièces architecturales de notre territoire :

Au nord, l'église Saint-Seurin à Lamarque, étape sur la Voie jacquaire, de Saint-Jacques-de-Compostelle, et son impressionnant dôme de plomb culminant à 35 mètres, offre une vue panoramique exceptionnelle sur le Médoc et ses célèbres vignobles. Le dôme de Lamarque, véritable symbole du village, est orné de quatre fenêtres en œil-de-bœuf qui ouvrent le regard sur l'estuaire et ses îles, tout en abritant une charpente intérieure remarquable, à découvrir tous les étés.

Au sud, l'église Notre-Dame de Macau est un trésor d'histoire. Datant du 12e siècle, son clocher est classé Monument Historique depuis 1893. La nef, reconstruite au XVe siècle, révèle des fenêtres à arc brisé, tandis que le chœur est intégralement peint. Le mobilier inclut des joyaux comme le maître autel en marbre du XVIIIe siècle et le tabernacle en bois doré du XVIIe siècle.

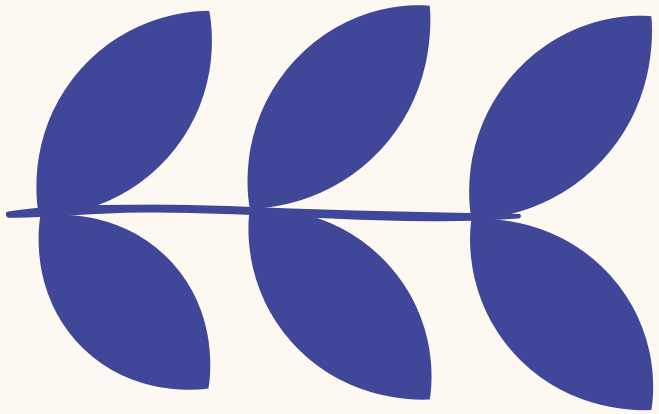
Au centre, l'église Saint-Germain d'Arsac, devant laquelle passe le Chemin d'Amadour, arbore un portail roman classé Monument Historique. Ses murs narratifs présentent des peintures funéraires des XIVe et XVe siècles, ornées de blasons familiaux. Près du porche intérieur, une petite niche de style fleuri du XIVe siècle attire l'attention. Le clocher a été reconstruit en 1861, apportant une touche moderne à cet édifice chargé d'histoire.

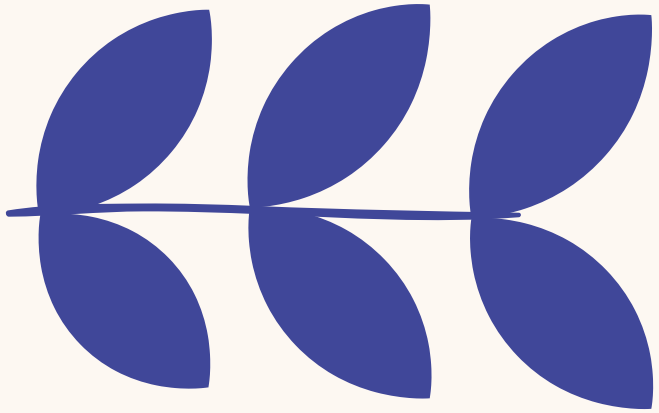
Notre sélection de trois belles balades patrimoine :

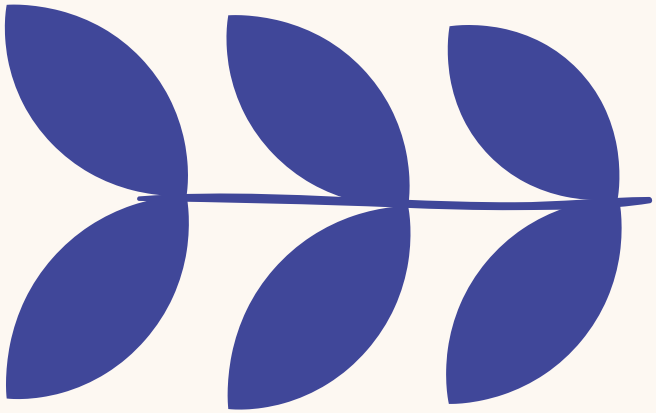
- La boucle du Fort à Cussac-Fort-Médoc et Lamarque, 10,5 km
- La boucle d'Arsac, 12km
- La balade à roulettes d'Arsac, 3,5km

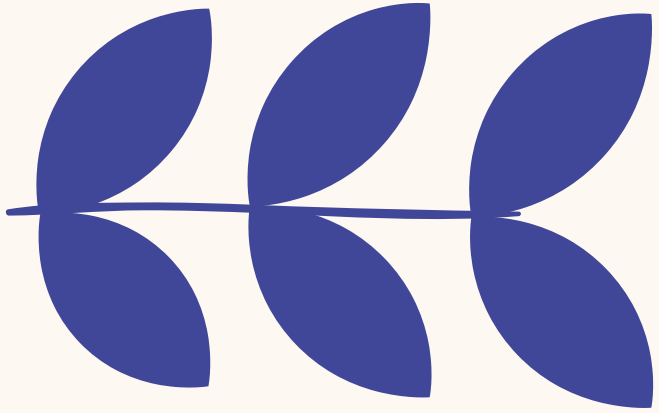


Grand angle









Laurence *Alias* & Pascale *Choime*

La Closerie des Moussis

En 2009, Laurence et Pascale décident de poser leurs valises et leurs barriques à Arsac, au coeur de l'appellation Margaux, pour réaliser leur rêve : créer leur propre domaine viticole. La Closerie des Moussis venait de naître.

Leur concept : créer un vin à leur image : vivant, élégant et en phase avec la nature et le terroir.

Sur 4 hectares (dont 0,6 en Margaux), la vigne est cultivée avec des sabots de Fée, prénom de leur belle jument qui assure les travaux de la terre. Sans désherbant ni pesticide, la vigne pousse à son rythme avec le moins d'intervention humaine possible afin de préserver l'équilibre de la nature. Sauf pour les vendanges bien sûr, faites à la main...

Côté chai, l'extraction est douce et sans intrants pour tirer le meilleur du fruit.

Résultat : des vins vivants, sur le fruit et appréciables dès leurs premières années. Un pas de côté, à côté des grands vins du Médoc.

Créer un vin à leur image : vivant, élégant et en phase avec la nature.



Paloma Seneclauze

Directrice générale du Château Marquis de Terme, grand cru classé 1855



Château Marquis de Terme

En 2024, un vent de jeunesse a soufflé sur le château Marquis de Terme : Paloma Sénéclauze, 4e génération de la famille propriétaire du domaine, a pris les rênes de la propriété.

Le château Marquis de Terme, c'est l'une des références de l'appellation Margaux.

Par son vin, bien sûr, Grand Cru Classé 1855 : le vignoble associe 60 % de cabernet sauvignon, 35 % de merlot et 5 % de petit verdot et produit des vins souples et soyeux que l'on retrouve sur les tables du monde entier.

Pour son sens de l'accueil, aussi, la propriété est l'une des premières à ouvrir ses portes au public, 7 jours sur 7 en saison, en proposant des expériences toujours plus immersives aux visiteurs. Une tradition, tant la famille « a toujours ouvert ses portes, ce qui ne se faisait pas forcément souvent dans le Bordelais ».

Paloma n'était à l'origine pas destinée à reprendre les rênes de la propriété, mais elle s'est prise de passion pour le métier et la magie du travail de la vigne et du vin.

Sous sa direction, le château continue de s'ouvrir tout en gardant ses fondamentaux. Le style Marquis de Terme doit rester, l'expérience se poursuivre et se renouveler.

Parmi ses projets, une passerelle dans les vignes et de nouvelles offres d'hébergement et de restauration pour rendre l'expérience toujours plus immersive.

Le style Marquis de Terme doit rester, l'expérience se poursuivre et se renouveler.



L'envie de revenir pour :



Millésime 2027

La cuvée touristique

Nous avons vendangé toutes les infos et toutes les bonnes sources du territoire et une chose est sûre : la cuvée touristique 2027 de Margaux Médoc s'annonce exceptionnelle !

En 2027, nous continuons de cultiver ce qui fait son charme : des grands noms, bien sûr, mais aussi des initiatives inattendues, des lieux où l'on s'attarde et des rencontres qui donnent envie de prolonger le séjour.

PARTIE 2

C’est nouveau

Château Cantemerle :
artistes en (mauvaises) herbes

Après trois années de travaux, le Château Cantemerle, grand cru classé en Haut-Médoc, rouvre ses portes au public, avec plus de 10 000 m² d'espaces repensés et modernisés. Nouveau chai, cuvier agrandi, bâtiments historiques restaurés et parcours de visite entièrement revisité : le château s'est offert une sacrée cure de jouvence.
Mais ce qu'on aime particulièrement dans ce nouvel élan, c'est le fil vert qui relie toutes ces transformations car à Cantemerle, le mot "nature" est loin d'être galvaudé. C'est l'ADN du château, son supplément d'âme. Elle est tellement présente qu'elle atterrit directement au cœur de nos papilles : nous en profitons donc pour saluer l'excellente idée de cet atelier floral et végétal, qui met à l'honneur les trésors de nos jardins que l'on regarde parfois de trop loin. Ainsi, les orties peuvent composer un magnifique pesto et la végétation faire naître les plus surprenants des sirops. À la fin de ces trois heures d'expérimentation d'une autre cuisine, on découvrira que certaines plantes ont décidément bien plus d'un tour dans leurs feuilles.



Informations pratiques :
Château Cantemerle,
Route de Pauillac
33460 Macau

Atelier de cuisine florale et végétale de 3 h,
85 € par personne, comprenant l'atelier, le repas, les vins et un sel aux fleurs.
12 personnes maximum
chateau-cantemerle.com

Informations pratiques :
Les Joly Choses
Avenue de la 5e République
33460 Margaux-Cantenac

Ouvert depuis août 2026, du petit-déjeuner aux soirées.



Les Joly Choses :
la vie à pleines dents à Margaux-Cantenac

Il y a des lieux dont le nom donne déjà le ton. Avec Les Joly Choses, Margaux-Cantenac accueille une nouvelle adresse qui promet d'ajouter une grande dose de plaisir au village.

Ouvert depuis août 2026, ce petit havre de paix est parfait pour celles et ceux qui aiment faire une pause bien méritée dans un endroit simple et convivial.

Derrière cette "joly" idée, il y a d'abord Marine et son mari. Un projet imaginé à deux, dessiné, repensé, bricolé, peaufiné, jusqu'à donner naissance à un lieu qui leur ressemble. Ni tout à fait café, ni seulement restaurant, Les Joly Choses cultive surtout l'art de se retrouver, du premier café du matin aux derniers verres de la soirée, avec une escale gourmande à l'heure du déjeuner.

Mais créer une atmosphère vivante qui donne envie de revenir n'est pas chose aisée : on a beau le dire, faut-il encore provoquer un effet apaisant et une réalité faite de partage et de rire, deux ingrédients majoritaires dans cette recette magique. Pour que le rêve devienne réalité, Marine n'a rien laissé au hasard : de la déco où chaque objet raconte une histoire, jusqu'au menu, avec des produits des environs pour petits et grands ou encore cette carte des vins, absolument savoureuse et là aussi hyper locale. Le tout, pour des budgets qui s'ajustent à vos envies.

Bref, un endroit qui ne cherche pas à en faire trop, mais qui donne envie d'y revenir.



Les Glycines

Siran, comme à la maison (ou presque)

Et si, pour une fois, on ne se contentait pas de visiter un château, mais qu'on y prenait ses quartiers ? C'est toute la promesse des Glycines, la nouvelle maison d'hôtes du Château Siran, à Labarde, le tout dans une maison entièrement réservée à ses hôtes, pour vivre le domaine de l'intérieur, à son propre rythme, avec le sentiment délicieux d'être un peu chez soi.
Il faut dire qu'ici, on sait recevoir. Depuis plus de 160 ans, la famille Miailhe cultive l'art du vin et celui de l'hospitalité auprès des voyageurs, collectionneurs et amateurs de grands crus. Un savoir-faire transmis de génération en génération, que l'ouverture des Glycines vient aujourd'hui prolonger d'une bien jolie manière.
Et parce qu'un séjour à Siran ne serait pas tout à fait complet sans quelques privilèges, le petit-déjeuner vous sera servi, le château vous sera dévoilé et les chais vous seront grand ouverts. Quant aux vins de la propriété, ils se laisseront découvrir au fil d'une dégustation privée. Ajoutez à cela quelques attentions bien choisies, dont on préfère vous laisser la surprise à votre arrivée, et vous comprendrez vite que l'hospitalité est ici une affaire de famille.
En somme, une autre façon de vivre Margaux : moins pressée, plus intime, avec la sensation beaucoup trop rare de prendre (enfin) le temps.

Informations pratiques :
Les Glycines – Château Siran
13, avenue du Comte Lynch
33460 Labarde

Tarifs et disponibilités sur demande. chateausiran.com · visites@chateausiran.com

Château Haut-Breton Larigaudière :

la vie de château, en tribu !



Oubliez tout ce que vous avez vécu en tribu : les vacances en grappe prennent une nouvelle allure et se passent dorénavant au cœur du vignoble, avec espaces de liberté illimités et convivialité all inclusive. C'est dans cet état d'esprit que le Château Haut-Breton Larigaudière s'apprête à ouvrir, en 2027, un nouvel hébergement pensé pour les tribus qui aiment se sentir proches, tout en prenant de la place. Cousins, grands-parents, enfants, amis de toujours : tout le monde est invité à poser ses valises dans cette vaste maison, avec une seule consigne, celle de pro-fi-ter.

Derrière cette histoire de famille, il y a une histoire de famille : celle des De Schepper, venus tout droit du Plat pays, avec le sens du négoce dans les veines et un énorme amour du vignoble bordelais. Dans leur collection de propriétés, on trouve les châteaux Tour Baladoz et La Croizille à Saint-Émilion, mais aussi Haut-Breton Larigaudière, cru bourgeois, en appellation Margaux.

Maintenant, tout ce qui vous reste à faire c'est d'imaginer ce que vous allez faire de toutes ces journées ensemble. Filer sur la route des châteaux, s'offrir quelques pauses par les villages, découvrir les vins du coin à la Maison des vins, prolonger les grandes tablées et refaire le monde jusqu'à pas d'heure… Avec ce territoire qui se révèle être en fait un vrai terrain de jeu, les idées ne devraient pas manquer. Quant à savoir qui organisera la prochaine réunion de famille, on vous laisse régler ça entre vous. Nous, on vous a trouvé l'adresse !

Informations pratiques :
Château Haut-Breton Larigaudière
3, rue des Anciens Combattants
33460 Soussans

Nouvel hébergement pouvant accueillir jusqu'à 15 personnes. Ouverture prévue en 2027.

À La Winery,
le bon goût de se retrouver

Saviez-vous que dans ce grand bâtiment, installé le long de la fameuse route des châteaux, se cache un concentré de célébrations en tous genres ? En même temps, la Winery d'Arsac n'a pas à rougir de sa carte avec plus de 400 références proposées à votre palais survolté. Idéalement, ces dernières sont à partager avec modération mais aussi avec des amis lors d'un des nombreux afterworks (les jeudis et vendredis) ou DJ set que l'établissement programme. Une manière hyper festive de découvrir le Médoc.

L'idée est simple, comme toujours, mais diablement efficace : se retrouver après le travail, découvrir des vins, échanger et profiter d'un moment convivial sans attendre le week-end.

Informations pratiques :
La Winery
Rond-point des Vendangeurs
33460 Arsac

Ouverture annoncée le jeudi et le vendredi de 10 h à 21 h
winery.fr



À faire, à vivre

Parce que la vie du vignoble se vit avant tout, nous avons préparé pour votre prochaine venue en accueil presse des expériences inédites et insolites, au sens littéral du terme. Vous allez voir ce que vous allez vivre !



Les confidences
du Marquis de Terme

De façon générale, on se demande quel vin pourrait accompagner notre plat, en tout cas c'est en ce sens que la plupart d'entre nous réfléchit à la composition de son menu. Pour la peine, le Château Marquis de Terme inverse le sens et vos sens avec son menu Confidences, élaboré par le chef étoilé Grégory Coutanceau. Alors oui, ça bouscule gentiment nos habitudes mais, vous allez le voir et surtout le vivre, l'idée ne manque pas de saveur. Le principe : cinq vins de la propriété ont inspiré cinq créations culinaires, créées pour révéler les arômes, les nuances du vin, son caractère aussi. Vous pourrez alors constater les petits miracles du goût qui s'opèrent dans votre palais quand la cuisine se met au service du vin, et non l'inverse ! On file explorer les vignes du château, son histoire et ses cuviers. De quoi finalement nourrir la curiosité avant de satisfaire l'appétit.
Après avoir vécu une expérience d'accords mets et vins à l'envers, vous ne regarderez plus la carte des vins ou votre cave de la même façon. On vous parie que dorénavant, vous irez chercher la référence qui vous tiendra à cœur et que vous tenterez d'imaginer, comme le chef, avec un peu moins de talent mais la même dose d'enthousiasme, un menu qui le sublime.

Informations pratiques :
Château Marquis de Terme
3, route de Rauzan
33460 Margaux-Cantenac

Menu Confidences, expérience de 3 h comprenant la visite du domaine et un menu en cinq plats imaginés autour de cinq vins.
Tarif : 145 € par personne.



Le Petit Marquis :
Adultes s'abstenir

À quoi ça sert de visiter un château si on ne peut rien faire dedans ? Vos enfants ont de la répartie et estiment avoir un don pour s'occuper des affaires des autres ?
Alors proposez-leur de vous accompagner au Château Marquis D'Alesme pour résoudre le Mystère des 5 sens perdus du dragon JingYan "himself". À travers cette enquête qui les mènera aux quatre coins de la propriété, ils utiliseront leurs sens pour résoudre l'énigme et faire triompher la vérité.
Pendant que vous… Eh bien vous profiterez d'une visite privative pour découvrir l'histoire du château et ses vins en toute sérénité. Chacun ses points forts.

Informations pratiques :
Château Marquis d'Alesme
7, rue de la Trémoille
33460 Margaux-Cantenac

De mai à octobre, du lundi au vendredi, de 10 h à 18 h.
Durée : 1 h 30. Pour les enfants de 6 à 12 ans. Gratuit dans le cadre de la réservation d'une visite privative.



En roue libre
au Château Prieuré-Lichine

Si pour vous, le vin c'est d'abord la nature et que la nature se découvre à vélo, eh bien sachez que, contre toute attente, vous avez raison. Et toc.
Au Château Prieuré-Lichine vous pouvez découvrir le pays et le vignoble en vélo électrique, guidés par l'application La bulle verte. Vous pourrez parcourir les vignes en vélo, pour admirer comme il se doit le paysage et faire travailler comme il se doit également votre sens de l'équilibre et de la flânerie. Sur un parcours de 17 km et quelques broutilles que vos mollets ressentiront à peine, vous découvrirez l'histoire, les secrets et caractéristiques du terroir et des raisins avant de les suivre jusqu'au chai.
Le petit plus ? Une flotte de vélos électriques pour embarquer les enfants, et la possibilité de réserver un pique-nique pour prolonger l'escapade. Une très jolie idée pour prendre l'air, ouvrir grand les yeux, se reconnecter à l'essentiel et prendre le temps pour découvrir le Médoc à son rythme. Finalement, la route des châteaux, c'est peut-être encore mieux quand on la parcourt sur deux roues !

Informations pratiques :
Château Prieuré-Lichine
34, avenue de la 5e République
33460 Margaux-Cantenac

Parcours à vélo électrique d'environ 17 km, guidé par l'application La Bulle Verte. Vélo cargo pour les enfants. À partir de 45 €. Pique-nique sur réservation.

Les Jeudis pirates :

à l'abordage de Listrac-Médoc !

Du reggae, des bandas, un karaoké et quelques joyeux corsaires réunis autour d'un verre… Non, vous n'avez pas échoué sur une île des Caraïbes, mais bel et bien à Listrac-Médoc ! La cave coopérative fait souffler un petit vent de liberté sur les fins de journée avec ses Jeudis pirates. Ces soirées guinguette et afterwork où se croisent vignerons, habitants du coin, amis de passage et voyageurs curieux se vivent sur un thème différent chaque semaine : on ne s'en lasse donc jamais !
Mais pourquoi des pirates, nous direz-vous ? Eh bien, parce qu'à Listrac, on aime visiblement bousculer les règles. Qui plus est, ils ne manquent pas d'audace : les vignerons ont osé produire du vin blanc et du crémant à partir de raisins… noirs ! Comment ? C'est un secret de pirate !
On ne peut que vous recommander de vivre ces expériences festives pour partager un moment sans chichi, loin des dégustations trop sérieuses. Alors, que vous ayez le pied marin ou simplement l'envie de passer une bonne soirée, vous savez où jeter l'ancre.



Informations pratiques :
Cave coopérative de Listrac-Médoc
21, avenue de Soulac
33480 Listrac-Médoc

Les Jeudis pirates, soirées guinguette et afterwork à thème, tous les jeudis d'avril à juin, de 19 h à 22 h.



Château Angludet :

entre les rangs, et dans le verre !

Et si, pour comprendre ce qu'il y a dans votre verre, vous commenciez par croquer dans un raisin ? Voilà une idée qui ne manque pas de goût et que le Château Angludet a décidé de prendre au pied de la lettre avec son expérience Entre les rangs.
Embarquez à bord d'une voiturette électrique pour vous échapper au cœur des vignes : à chaque halte, une petite expérience, telle un cadeau, vous attend. Goûter le raisin, le vin qui en est issu, ressentir ses papilles, en savoir plus sur l'art de la dégustation. Bien mieux qu'un long discours, cette session à sensations vous fera vivre la vigne dans tous les sens.

Mais l'histoire ne s'arrête pas au bout du rang. De retour au château, il est temps de réunir tout ce petit monde et de découvrir comment l'assemblage donne naissance aux vins du Château Angludet. Une jolie façon de comprendre que derrière chaque bouteille se cachent de nombreux raisins, beaucoup de savoir-faire et quelques subtilités que l'on ne soupçonnait pas.
Finalement, pour percer les secrets d'un grand vin, il suffit parfois de commencer par le commencement. Et de mettre les pieds dans les vignes !

Informations pratiques :
Château Angludet Route d'Angludet - 33460 Margaux-Cantenac
Expérience « Entre les rangs », durée 1 h 30. 7 personnes maximum. Tarif : 40 € par personne.



Les jours *heureux*

Notre agenda épicurien

Les grands rendez-vous, ce n'est pas ce qui manque à Margaux Médoc : les châteaux ouvrent leurs portes aux cyclistes déguisés pour des événements sportifs décalés ou encore les garden-parties de l'été. Petite liste non exhaustive des événements à ne pas manquer en 2027

3 et 4 avril 2027

Printemps des Châteaux du Médoc

Au printemps, les portes s'ouvrent et les chais reprennent vie. Le Médoc est la première appellation bordelaise à dégainer le concept des Portes ouvertes. Avec Le Printemps des châteaux du Médoc, c'est tout le territoire qui s'ouvre pour proposer aux visiteurs de redécouvrir les domaines autrement, le temps d'un week-end.

portesouvertesenmedoc.fr

29 mai 2027

La Médocaine VTT

Vous connaissez le Marathon des Châteaux du Médoc ? Ce marathon festif où l'on court déguisé entre les vignes et les châteaux ? Eh bien on vous présente son alter ego à deux roues : la Médocaine VTT.

Dans cette course aux allures de fête, le vélo se pratique avec un sérieux tout relatif et un sens certain de la bonne humeur. La Médocaine VTT rassemble des milliers de participants sur les chemins du Médoc, dans une ambiance réputée pour la qualité de son énergie positive.
Les parcours traversent des paysages viticoles et des propriétés qui donnent à cette journée un décor singulier, unique ! On vient pour pédaler, bien sûr, mais aussi pour partager une expérience collective, rire entre amis et profiter d'un événement qui mêle sport, convivialité et découverte du territoire.

https://medocainevtt.com

de juin à août

Les Afterworks en Médoc

Quand les journées s'allongent, pourquoi rentrer tout de suite ? Tout l'été, les Afterworks vous donnent envie de sortir plus tôt du bureau et de vous prélasser dans un lieu apaisant, chic et plein de charme. Un verre à la main, vous serez en découverte permanente du château, des autres convives et ainsi goûter au rythme estival du Médoc.

https://www.instagram.com/afterworkenmedoc/?hl=fr

fin juillet

Portes ouvertes des Crus Artisans

Cet événement-phare de la destination permet de découvrir le vignoble au plus près de celles et ceux qui le façonnent. Les Portes ouvertes des Crus Artisans mettent à l'honneur des propriétés où l'histoire familiale, la personnalité du vigneron et le savoir-faire occupent une place essentielle.
On vient pour les vins, bien sûr, mais aussi pour les rencontres, les histoires de famille, les anecdotes la plupart du temps et la belle découverte des lieux empreints d'architecture et d'imagination débordante. Les Crus artisans, c'est surtout une histoire qui vous est contée au fil des visites : celle d'un vignoble à taille humaine, où la rencontre fait pleinement partie de l'expérience.

https://crus-artisans.com/

septembre

Journées Européennes du Patrimoine et du Matrimoine

Le patrimoine médocain ne se résume pas aux châteaux viticoles. En septembre, les Journées Européennes du Patrimoine et du Matrimoine sont de véritables invitations et incitations à vous connecter avec des monuments et des lieux qui racontent d'autres facettes du territoire.
Parmi les idées à retenir : le Fort Médoc, témoin de l'histoire militaire et stratégique de l'estuaire, et l'église Saint-Seurin de Lamarque, dont le dôme panoramique offre un point de vue singulier sur les environs.

septembre

Le Marathon des Châteaux du Médoc

Chaque année, en septembre, des milliers de coureurs venus du monde entier s'élancent de Pauillac pour 42 kilomètres et des brouettes à travers les vignobles et les plus prestigieux châteaux du Médoc. Précisons que les déguisements sont presque aussi importants que les baskets. Une course complètement décalée, devenue mythique.

septembre

Les Gueilles de Bonde

Depuis 2003, le festival des Gueilles de Bonde réunit les Médocains autour de spectacles, de performances d'arts de la rue et de concerts, tous gratuits. De nombreux bénévoles sont mobilisés et permettent à cet événement d'exister depuis si longtemps à Macau. Quant à ce nom étrange, c'est un clin d'œil à la toile de jute qui servait à assurer l'étanchéité des barriques !

https://www.lesgueillesdebonde.fr

octobre

Margaux Saveurs

À l'automne, les vignes changent de couleur et nos envies aussi : c'est vrai ça, on a un peu plus envie de se retrouver autour d'une bonne table chaleureuse pour défier la fraîcheur climatique. Margaux Saveurs célèbre les liens entre les vins de l'appellation, la gastronomie et les produits du territoire, au fil de dégustations, de visites et de rendez-vous gourmands.
Le principe : explorer Margaux autrement, en passant d'une propriété à une autre, là aussi en allant échanger avec les vignerons, poser mille questions et repartir ravi d'avoir vécu une journée pleine de vie. Margaux Saveurs, c'est donc un événement à partager, tout en se disant encore et encore combien le vin est vecteur de convivialité.

https://www.margauxsaveurs.com/

À la *une*

Voici des sujets qui nous tiennent à cœur car ils défendent un certain regard sur notre destination : durable, inventive, à contre-courant, en constante (r) évolution.

Gastronomie *et art de vivre*

• **On s'attable au Lion d'Or,** à Arcins, pour une escale gourmande au cœur du Médoc. Dans un décor de boiseries et d'armoires à vin, le chef Michael Lemonnier fait honneur à la cuisine traditionnelle : tête de veau ravigote, pigeon rôti et flambé à l'armagnac… Des assiettes généreuses et une jolie cave : de quoi faire durer le plaisir !

• **Pour une expérience plus immersive, le Château Kirwan** à Margaux-Cantenac invite les visiteurs à passer derrière les fourneaux. Son atelier culinaire, animé par la cheffe Stéphanie Bottreau ou l'équipe de Toque Events, associe préparation de recettes saisonnières et dégustation des créations avec les vins de la propriété.

• **On conjugue swing et gourmandise au Pian-Médoc.** À Cabot Bordeaux, golf de renom, les plaisirs du sport se prolongent à table au restaurant Le Club. Produits régionaux, vins du Médoc et terrasse panoramique sur les parcours composent une pause savoureuse après une partie. De quoi se mettre au vert et en appétit !

• **Enfin, au Château Palmer, la gastronomie commence par une cantine.** Au cœur du village de Margaux-Cantenac, la Cantine vigneronne réunit les équipes du domaine, les habitants et les visiteurs autour d'un menu du jour inspiré de la cuisine de terroir. C'est d'une convivialité folle et on n'a qu'une seule envie : y retourner.

Médoc nouvelle *génération*

• **100% nature au Clos de Bigos :** il illustre à merveille le mot "transmission". L'histoire commence dans les années 1950, avec André Jarousseau et une première petite parcelle de vignes. Depuis, ce Cru Artisan en appellation Margaux revendique une production confidentielle et un fonctionnement familial. Là-bas, vous découvrirez l'écopâturage, cette technique à la fois ancestrale et résolument moderne qui permet de travailler dans la paix et la bonne humeur avec des brebis.

• **Expressions du terroir avec le Château du Retout,** à Cussac-Fort-Médoc : qui a dit qu'en Haut-Médoc, on ne faisait que du rouge ? Certainement pas la famille Soual ! Au Château du Retout, on chamboule tout et particulièrement les clichés avec un vin blanc qui réunit trois cépages : sauvignon gris, gros manseng et savagnin, vendangés à la main, chacun à son rythme. Ajoutez à cela un chai modernisé en 2020 et vous obtenez un joli mélange de tradition et d'audace.

• **C'est déjà demain au Château Lamothe-Bergeron, lui aussi à Cussac-Fort-Médoc :** Ce domaine déjà innovant en matière d'oenotourisme n'a pas à rougir de ses initiatives fortes de sens en matière de développement durable. Certifié HVE et Terra Vitis, le château impulse le travail mécanique des sols, l'abandon des herbicides chimiques et la replantation de haies. Il a également engagé une restructuration de son vignoble pour adapter sa taille et ses choix aux enjeux économiques et climatiques.

• **Enfin, le Château Cantemerle,** Grand Cru Classé de 1855 à Macau, montre qu'une propriété historique peut se réinventer avec brio. Le domaine propose des ateliers autour des accords mets-vins, de la biodiversité et des plantes, ainsi que des promenades dans son parc de 30 hectares. Le vin reste le fil conducteur, mais l'expérience s'ouvre à la nature, au bien-être et à la découverte sensorielle.

24h *sans voiture*



• **Le matin,** arrivée à Margaux-Cantenac après avoir récupéré un vélo, on prend le temps de traverser le village et de rejoindre la boucle des châteaux de Margaux. Plusieurs tracés vous sont proposés, dont une boucle à vélo de 25 km environ : facile quand la balade est belle ! Le parcours vous immerge dans le vignoble et les magnifiques architectures qui ponctuent la balade.

Pssst : des bornes vélo Modalis sont désormais installées à Lamarque, Arsac, au Pian-Médoc, à Ludon-Médoc, Macau et Margaux. D'autres viendront compléter le réseau en 2027 : encore plus d'occasions de découvrir le territoire à vélo !

• **À l'heure du déjeuner**, direction le Château Lacour Jacquet à Cussac-Fort-Médoc. La découverte du vignoble prend des airs de petit moment privilégié. On y pousse la porte d'une propriété familiale pour découvrir un savoir-faire, un vin et toute une histoire de famille. Une escale à glisser dans votre itinéraire à vélo, quitte à s'accorder quelques kilomètres supplémentaires. Après tout, les plus beaux détours sont souvent ceux que l'on n'avait pas prévus ! Pssst : pensez à réserver votre visite en amont.

• **L'après-midi,** on reprend la route à son rythme. Selon la distance choisie, on peut revenir vers Margaux-Cantenac ou prolonger l'escapade par une découverte des villages voisins.

• **Le soir,** place à la déconnexion. Pour dormir au cœur du vignoble, les Glycines, maison d'hôtes du Château Siran à Labarde, offrent une possibilité de séjourner dans un cadre lié à une propriété viticole.

• **Le lendemain,** retour vers la gare de Margaux-Cantenac, après un petit-déjeuner et, si le temps le permet, une dernière balade dans les environs.

Le vrai luxe : Ne pas privilégier les kilomètres, mais les rencontres et vos mollets !

Le Médoc *à contre-étiquette*

• Un tour à La Médocaine, caviste à Ludon-Médoc :
à La Médocaine, on pousse la porte pour dénicher une jolie bouteille, glaner quelques conseils, comparer les styles et, pourquoi pas, se laisser surprendre. Quant à savoir laquelle ouvrir une fois rentré chez soi, on vous laisse ce délicieux dilemme !

• Direction l'estuaire :
et plus précisément du côté de Soussans et de son petit port qui s'ouvre sur les îles et les marais ; nous irons ensuite à Lamarque, où le bac relie les deux rives de la Gironde et offre une vue unique sur le Médoc. Un endroit qui n'est pas raconté uniquement par les médocains, mais par ses paysages, sa nature verdoyante, toujours sauvage, un peu iodée et vraiment silencieuse.

• Cap Chez Quinquin, à Macau :
il y a des adresses où l'on vient pour déjeuner et d'où l'on repart bien plus tard que prévu. Cette guinguette au bord de la Garonne en fait partie ! Au menu : poissons grillés, produits de l'estuaire, cuisine généreuse et cette ambiance conviviale qui donne envie de faire durer la soirée. L'authenticité, tout simplement.

• On termine par la papeterie Ruscombe :
c'est l'une de ces découvertes que l'on ne soupçonne pas au milieu des vignes, à Margaux-Cantenac. Créé en 1989, cet atelier fabrique des papiers artisanaux à partir de fibres de lin, de chanvre, de coton ou de chiffons, pour les beaux-arts, la photographie et la conservation-restauration.
Pour tout savoir, rendez-vous en page 17.

MARGAUX MEDOC TOURISME

Contact presse :

Stella Wauthier
communication@margaux-medoc-tourisme.com



Médoc Estuaire

Parc naturel régional Médoc

unesco

Crédits photo :

David Remazeilles - Les Joly Choses - Château Siran - La Winery - Château Haut-Breton Larigaudière - Brice Braastade - Château Marquis de Terme - Château Marquis d'Alesme - Günther Vicente - Vinyera - Vignerons associés, Grand Listrac - Les Pétillantes Productions