

55 GRANDS CRUS CLASSÉS DE SAINT-ÉMILION
célèbrent



samedi 14 & dimanche 15 octobre 2023
Saint-Émilion

55 Grands Crus Classés de Saint-Émilion
vous présentent la première édition de leur

Fête des Vendanges

un week-end de convivialité, partages et rencontres
pour tous les amateurs de vins les **14 & 15 octobre 2023** !

Rendez-vous à Saint-Émilion pour 2 journées de rencontres
et de découvertes avec un programme articulé autour de nos Grands Vins
et du patrimoine de notre appellation : **balades à travers notre
magnifique vignoble, visites de lieux emblématiques de notre
patrimoine, ateliers gourmands et dégustations exclusives,
spectacles et conférences.**

Grand temps fort lors de ce week-end :

le « Dîner de la Gerbaude ! »

au **Château de Ferrand** dans la tradition
des grandes tablées vigneronnes.

Un nouveau rendez-vous annuel
qui deviendra vite exceptionnel & incontournable !



55 Saint-Émilion Grands Crus Classés
celebrate for the first time the

Grape Harvest Festival

During this grand harvest festival, conviviality,
sharing and new encounters will figure prominently on the menu!

On 14th and 15th October 2023

We look forward to seeing you for a two-day programme of encounters and discoveries
designed around our Grands Vins and aspects of our appellation's heritage.

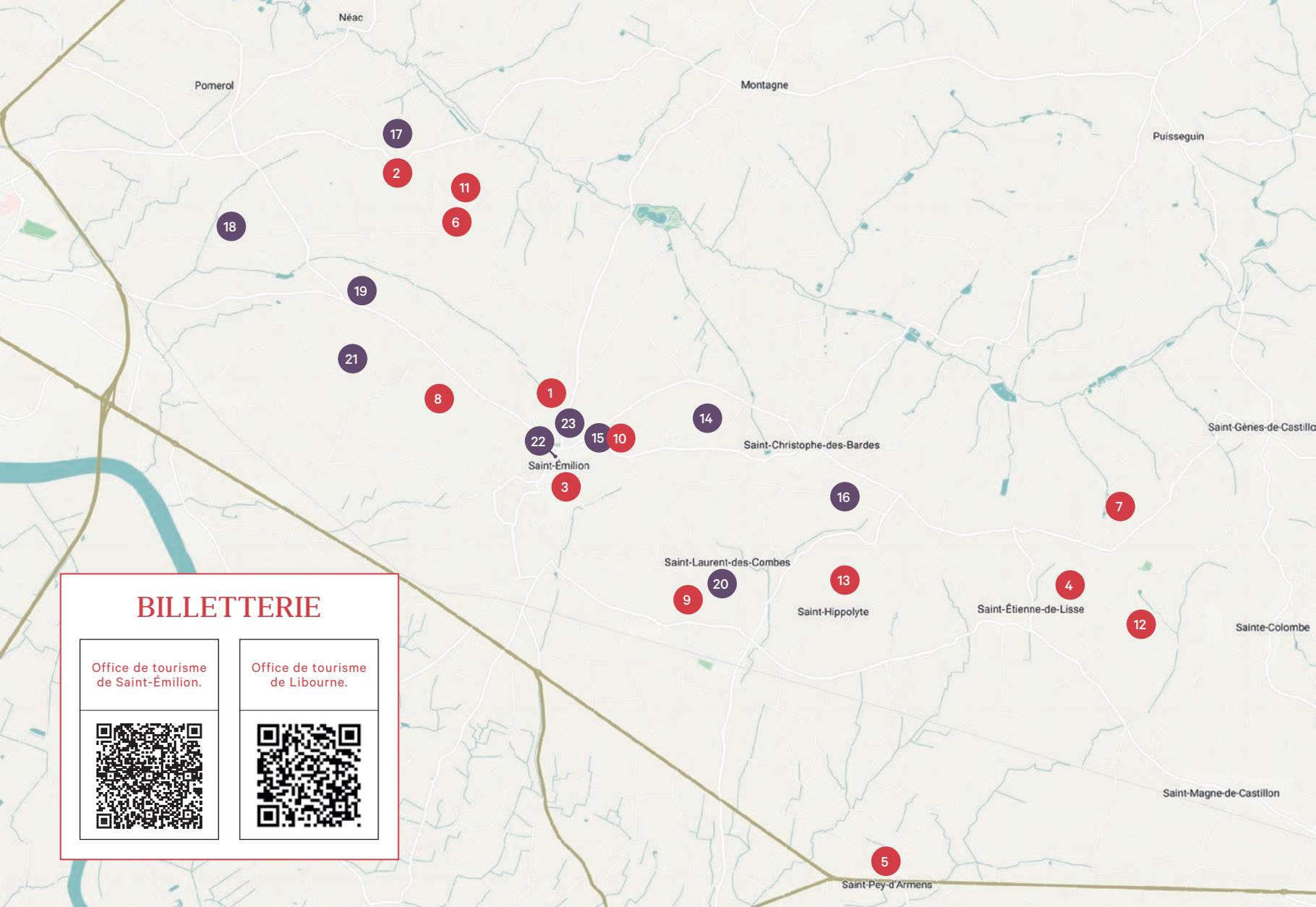
**You'll enjoy lovely walks across our magnificent vineyards, take tours around
the emblematic parts of our heritage, attend gourmet workshops
and exclusive tastings as well as shows and a conference.**

Great highlight during this weekend :

The "Dîner de Gerbaude"

at **Château Ferrand**, traditional end-of-harvest dinner.

A new annual meeting that will quickly become
exceptional & unmissable!



BILLETTERIE

Office de tourisme
de Saint-Émilion.



Office de tourisme
de Libourne.



10h – 12h

1

Atelier Culture & Environnement

€ 30€

📍 Château Fonroque
à Saint-Émilion

Le Château Fonroque est le 1^{er} des Grands Crus Classés du bordelais à avoir été certifié en biodynamie en 2008. Cet atelier nous permettra d'aborder ce qui compose notre approche en biodynamie. À travers l'utilisation des préparats et infusion, du calendrier lunaire, nous vous expliquerons pourquoi notre démarche est différente et ce qu'elle apporte à notre vignoble. Enfin, nous terminerons par une dégustation de plusieurs Grands Crus Classés.

Culture & Environment workshop

Château Fonroque was the first of Bordeaux's Grands Crus Classés to gain biodynamic certification in 2008. This workshop provides an introduction to our biodynamic wine-growing approach. We give details on our use of natural preparations and teas, how we follow the lunar calendar, how our approach is different and what it brings to our vineyard. The session is rounded off with a tasting of several Grand Cru Classé wines.



2

Atelier Assemblage de cépages



€ 30€

📍 Château Corbin
à Saint-Émilion

Venez découvrir le métier de winemaker. En pleine vinification, nous vous proposons de déguster nos différents lots issus de chacune de nos parcelles du terroir de Corbin. Merlot et Cabernet Franc n'auront plus de secret pour vous. Nos œnologues, Nicolas et Anabelle, vous accueilleront et vous réaliserez votre propre assemblage selon votre sensibilité. Devenez winemaker d'un jour pour Château Corbin ! Découvrez les cépages de plusieurs Grands Crus classés.

Varietal Blending workshop

Find out what it's like to be the Château Corbin winemaker. Come and visit us during the vinification and taste the wines produced from the different plots of the Corbin vineyard. Our winemakers, Nicolas and Anabelle, will help you discover all the secrets of Merlot and Cabernet Franc, as you make your own choice of blend. Be a winemaker for a day –at Château Corbin! Get to know the varieties of several Grands Crus Classés.



3

Visite découverte des caves souterraines

€ 30€

📍 Couvent des Jacobin
à Saint-Émilion

Partir à la découverte du Couvent des Jacobins c'est plonger dans plus de 600 ans d'histoire et découvrir un Grand Cru Classé historique. À plus de 10 mètres sous la bâtisse, vous découvrirez les caves souterraines qui offrent une température constante de 15°C et une hygrométrie parfaite pour la conservation et le vieillissement des vins. Vous terminerez par une dégustation de plusieurs Grands Crus Classés.

Come and discover our underground caves

A tour of the Couvent des Jacobins takes you 600 years back in history while you discover an historic Grand Cru Classé. At more than 10 metres below the building you come to its underground caves which have perfect natural humidity and a constant temperature of 15°C for the storage and ageing of its wines. The tour finishes with a tasting of several Grands Crus Classés.



4

Balade Architecture

Les côteaux de Saint-Etienne de Lisse : à la recherche de la ville disparue !



€ 30€

📍 Château de Pressac
à Saint-Étienne-de-Lisse
Environ 2,5 kms à pied + transport

Plongez au cœur de l'histoire en compagnie de David Souny (historien & archéologue) à la découverte du seigneur du Château de Pressac. Nous nous dirigerons ensuite vers le point de vue de la Croix de Tourens pour évoquer le paysage de la vallée de la Dordogne et l'oppidum de Niord. Nous descendrons visiter l'église de Saint-Etienne puis nous serons véhiculés au Château Péby Faugères pour une dégustation de trois Grands Crus Classés.

«Architecture» walk

*Stroll across the hillsides of Saint-Etienne de Lisse –in search of the lost city!
Practical info: about 2.5 kms on foot + transport*

Dive deep into history with historian and archaeologist David Souny in search of the Lord of Château de Pressac. You make your way to the panoramic viewpoint at the Tourens Cross for a superb view of the Dordogne Valley and the Niord oppidum. You then stroll down to visit the church of Saint-Etienne before being taken by car to Château Péby Faugères for a tasting of three Grand Cru Classé wines.



12h30 – 14h30

5

Déjeuner au Château La Fleur Morange

- € 40€
- 12€ enfant jusqu'à 12 ans
- 📍 Château La Fleur Morange à Saint-Pey-d'Armens

Découvrez et partagez au cœur de la propriété un repas convivial et musical, retraçant les arômes et la complexité de la dégustation. Plusieurs châteaux seront à l'honneur dont le millésime 2023 du Château La Fleur Morange en cours de vinification.

Lunch at Château La Fleur Morange

Come and enjoy a convivial, musical meal at the wine estate, while practising analysing the aromas and complexity of wines in a tasting. The wines of several châteaux will feature, among them the 2023 vintage of Château La Fleur Morange during its vinification.



6

Déjeuner au Château Chauvin



- € 40€
- 12€ enfant jusqu'à 12 ans
- 📍 Château Chauvin à Saint-Émilion

Le Château Chauvin vous propose un déjeuner champêtre au cœur des vignes de Saint-Émilion, avec la complicité de nos amis vigneronns du plateau des Corbin : un repas convivial, pour célébrer la naissance du millésime 2023 !

Lunch at Château Chauvin

Château Chauvin offers a picnic lunch in the middle of the vines of Saint-Émilion in the company of our vigneron friends from the estates on the Corbin plateau. Enjoy a convivial meal together to celebrate the birth of the 2023 vintage!



7

Déjeuner au Château Rol Valentin



- € 40€
- 12€ enfant jusqu'à 12 ans
- 📍 Château Rol Valentin à Saint-Étienne-de-Lisse

Pique-nique gourmand au Château Rol Valentin. Venez partager une expérience chaleureuse et savoureuse avec une vue imprenable sur le vignoble vallonné de Saint-Émilion. Notre suggestion : profitez de la balade « Architecture » et prolongez le déjeuner en compagnie des vigneronns de Château de Pressac, Château Faugères et Château Péby Faugères.

Lunch at Château Rol Valentin

Gourmet picnic at Château Rol Valentin ! Enjoy a convivial, flavour-packed experience with a stunning view over the vine-clad slopes of Saint-Émilion. Our recommendation? Opt for the "Architecture" walk and enjoy a long lunch in the company of the vigneronns of Château de Pressac, Château Faugères and Château Péby Faugères.



15h – 17h

8

Visite sous terre au Château Franc Mayne



- € 30€
- 📍 Château Franc Mayne à Saint-Émilion

Une visite sous terre exceptionnelle vous attend au Château Franc Mayne pour une traversée intégrale des galeries souterraines, spécialement mises en lumière par Eric Le Collen, scénographe reconnu. Cette déambulation permet de ressentir l'importance du plateau calcaire à astéries et montre une évocation de l'histoire régionale à travers un parcours imaginé. Vous terminerez par une dégustation de plusieurs Grands Crus Classés du plateau calcaire.

Underground cave tour at Château Franc Mayne

A stunning underground cave tour awaits you at Château Franc Mayne, where you're shown the entirety of its caves, which have been specially illuminated by Eric Le Collen, the set designer of the Battle of Castillon reconstruction. A stroll through these caves along a specially designed circuit reveals the huge importance of the asteria limestone plateau and offers visitors a glimpse of local history. The tour is rounded off with a tasting of several Grand Cru Classé wines from the Saint-Émilion limestone plateau.



9

Conférence Fondation Terroirs Paysages Culturels



€ 30€

📍 Château Bellefont-Belcier
à Saint-Laurent-des-Combes

Fondation internationale sur la Juridiction de Saint-Émilion, patrimoine mondial de l'humanité, a vocation à s'ouvrir à tous les paysages culturels de terroirs. Elle vous présente un film documentaire réalisé par 3 ingénieurs d'AgroParis-Tech, partis sur le pourtour méditerranéen pour dresser un état des lieux et trouver des solutions aux bouleversements climatiques. Une projection (56') suivie d'un débat et d'une dégustation de 3 Grands Crus Classés.

Conference: "The Terroirs and Cultural Landscapes Foundation"

This international foundation in the jurisdiction of Saint-Émilion, a world heritage site, seeks to reach out to all cultural landscapes of terroir. It shows visitors a documentary film made by 3 AgroParisTech engineers, who made a trip to Mediterranean regions in order to make an assessment of the natural environment and find solutions to the dangers of climate change. A 56-minute film is shown, followed by a debate and a tasting of Grand Cru Classé wines.



10

Balade Agroforesterie

À travers 3 Grands Crus Classés de Saint-Émilion

€ 30€

📍 Rendez-vous à 14h45 sur le parking espace Villemaurine à Saint-Émilion

En compagnie des vignerons, nous vous invitons à une balade inédite. Au Château Cadet-Bon vous comprendrez le rôle des ruches et l'utilisation des jachères mellifères. Puis au Château Dassault vous explorerez le parc et sa pépinière, véritable réserve de biodiversité. Enfin, le Château Petit Faurie de Soutard vous expliquera son approche basée sur l'interaction entre les êtres vivants et leurs habitats. La balade se terminera par une dégustation des 3 Grands Crus Classés.

Agro-forestry tour through 3 Saint-Émilion Grand Cru Classé estates

With their vignerons, take an amazing walk through 3 Saint-Émilion Grand Cru Classé estates. At Château Cadet-Bon, you discover the role of beehives and melliferous fallow land. Then, at Château Dassault, you explore the grounds and nursery - a real hive of biodiversity. Finally, at Château Petit Faurie de Soutard, you learn about its special vine-growing approach based on the interaction between the living world and habitats. You finish with a tasting of 3 Grand Cru Classé wines.



11

Atelier Vins & Chocolat



€ 30€

📍 Château Grand Corbin
à Saint-Émilion

Le Château Grand Corbin est heureux d'ouvrir ses portes à l'occasion de la première édition de la Fête des Vendanges. Nous vous proposons une expérience unique de dégustation avec des accords vin-chocolat de plusieurs Grands Crus Classés avec Maëlig. Fondatrice de la chocolaterie à Saint-Émilion et talentueuse pâtis-sière, elle sera présente pour commenter l'origine des chocolats.

Wine and Chocolates workshop

Château Grand Corbin is pleased to open its doors for the first edition of the Fête des Vendanges (grape harvest festival). We're offering a unique tasting experience with pairings of chocolate with the wines of several Grands Crus Classés, in the company of Maëlig, the founder of a Saint-Émilion chocolaterie, who will be there to explain the chocolates' origin.



12

Concert lyrique

Dans le « Chai Cathédrale » du Château Faugères



€ 40€

📍 Château Faugères
à Saint-Étienne-de-Lisse

Le remarquable Chai Cathédrale du Château Faugères deviendra l'écrin atypique de l'art lyrique, le temps d'un récital de Delphine Degoud da Pontello, soprano & Stéphane Trébuchet, pianiste. L'union de ces deux mondes de créativité teintera de couleurs les œuvres de Rossini, Offenbach, Puccini, Lehar, Tosti... L'art de transmettre plaisir et émotion dans un cadre époustoufflant. Le concert se terminera par une dégustation de plusieurs Grands Crus Classés.

A special concert performed by an opera singer in Château Faugères' "Cathedral Cellar" Château Faugères' amazing Cathedral Cellar becomes the stage for opera in a recital performed by soprano Delphine Degoud da Pontello and pianist Stéphane Trébuchet. The merging of the creative worlds of wine and music brings an extra splash of colour to the works of Rossini, Offenbach, Puccini, Lehar and Tosti, offering enjoyment and excitement to the audience in a stunning setting. The concert is rounded off with a tasting of several Grand Cru Classé wines.



19H30

13

Dîner « Fête des Vendanges » au Château de Ferrand



€ 120€

📍 Château de Ferrand à Saint-Émilion
Places limitées.



Chaque vendange est célébrée lors d'une Gerbaude. Venez participer à cette Fête des Vendanges du millésime 2023 des Grands Crus Classés, au cœur du vignoble de Saint-Émilion ! Dans la tradition des grandes tablées vigneronnes, vous savourerez l'authentique Pot-au-feu et pourrez déguster toute la diversité des Grands Crus Classés de Saint-Émilion, servis exclusivement en magnums. Convivialité, partages et rencontres seront les mots-clés de cette grande soirée au Château de Ferrand.

*Harvest festival dinner at Château de Ferrand
Each harvest is celebrated with an end-of-harvest party.*

Come and take part in this Grands Crus Classés "Fête des Vendanges" for the 2023 vintage in the heart of the Saint-Émilion vineyards! In the time-honoured tradition of vigneron cuisine, an authentic Pot-au-feu will be served. You'll sample the diversity of Saint-Émilion's Grands Crus Classé wines, served exclusively in magnums. Conviviality, shared pleasures and new encounters will be on the menu of this grand evening at Château de Ferrand.



10h – 12h

14

Atelier Immersion Vinification



€ 30€

📍 Château Clos de Sarpe
à Saint-Christophe-des-Bardes

Au cœur du plateau calcaire de Saint-Émilion, Maylis vous invite à une immersion dans les instants clés de la vinification pour partager avec vous les secrets de ce cru du XVIII^e siècle. Vous découvrirez le processus de la vinification au chai, suivi d'une dégustation de Grands Crus Classés à toutes les étapes de son élaboration sur plusieurs millésimes : le millésime 2023, un millésime en cours d'élevage et un millésime qui exprime tout son potentiel.

*Immersion workshop focusing
on the key moments of the vinification process
In the heart of the Saint-Émilion limestone
plateau, Maylis invites you to join an immersion
workshop looking at the key aspects of the
vinification process while discovering the secrets
of this 18th century wine estate. An explanation
is given on how the wine was vinified, step by
step, following the harvesting of the grapes, in
three different vintages: the 2023, then a vintage
currently being aged in barrel, and finally a more
mature vintage that is now fully expressive.*



15

Conférence «L'impact des sols sur le vin»



€ 30€

📍 Château Villemaurine
à Saint-Émilion

Immersion au sein du plateau calcaire de Saint-Émilion ! Venez découvrir les sous-sols des vignobles du plateau, son rôle bénéfique pour la vigne et son impact sur les vins lors de la dégustation de deux Grands Crus Classés situés sur le plateau.

*Workshop: The impact of soils on wine
Delve down into the Saint-Émilion
limestone plateau!*

*Find out about the subsoils of the plateau's
vineyards, how these soils benefit the vines and
impact the wines in a tasting of two wines from
Grand Cru Classé estates on the plateau.*



16

Balade à travers les époques et les paysages

€ 30€

📍 Château Laroque
à Saint-Christophe-des-Bardes
Environ 2,5 km à pied + transport

Entre architecture classique et folie troglodyte... un parcours aux multiples facettes ! Une balade commentée par David Souny (historien & archéologue). Le parcours débutera au Château Laroque, superbe propriété aux deux visages : façade classique XVIII^e et silhouette médiévale, dominée par son imposante tour d'artillerie. Nous rejoindrons à pied le ravissant Château de Ferrand pour découvrir son architecture et ses grottes, creusées au XVII^e siècle. Nous terminerons par une dégustation au Château Destieux des 3 Grands Crus Classés, avec une vue imprenable sur les paysages de Saint-Émilion.

A stroll through different eras and landscapes. In combining classical architecture with mysterious caves, Château Ferrand offers a multi-faceted tour! Conducted by historian and archaeologist David Souny.

The tour begins at Château Laroque, a superb estate offering two different faces: the classic 18th century façade and the medieval silhouette, dominated by its imposing artillery tower. The tour continues on foot to admire the architecture of Château de Ferrand and discover the château's caves, dug out in the 17th century. The tour finishes at Château Destieux with a tasting of the wines of these three Grands Crus Classés. All set against the stunning backdrop of Saint-Émilion landscapes.



17

Atelier dégustation 4 décennies



€ 30€

📍 Château Grand Corbin-Despaigne
à Saint-Émilion

Animé par François, 7^e génération de la famille Despaigne, cet atelier est une invitation à découvrir les coulisses d'un Grand Cru Classé de Saint-Émilion. Vous pourrez constater la capacité de vieillissement de ces grands vins. Visite – Initiation à la dégustation - Dégustation verticale de 4 millésimes du Château Grand Corbin-Despaigne sur 4 décennies (2019, 2009, 1999, 1989) et d'un autre Grand Cru Classé – conseils de service et de conservation.

Workshop: a tasting of 4 decades

Conducted by François, the 7th generation of the Despaigne family, this workshop takes you behind the scenes of a Saint-Émilion Grand Cru Classé. Discover the ageing capacity of these great wines. Tour – Introduction to wine tasting – Vertical tasting of 4 vintages of Château Grand Corbin-Despaigne over 4 decades (2019, 2009, 1999 and 1989) and another Grand Cru Classé wine. Storage and serving recommendations are also offered.



12h30 – 14h30

18

Déjeuner au Château La Tour Figeac

€ 40€

12€ enfant jusqu'à 12 ans
📍 Château La Tour Figeac
à Saint-Émilion

C'est avec plaisir que nous vous invitons à déguster trois Grand Crus Classés lors d'un déjeuner gourmet et convivial dans un écrin de verdure. Nous vous ferons aussi découvrir les principales étapes nécessaires à l'élaboration de grands vins de Saint-Émilion.

Lunch at Château La Tour Figeac

Come and enjoy a tasting of three Grand Cru Classé wines during a convivial gourmet lunch in an attractive verdant setting. While here, you'll discover the main stages involved in the production of the great wines of Saint-Émilion.



19

Déjeuner au Château Montlabert



€ 40€

12€ enfant jusqu'à 12 ans
📍 Château Montlabert
à Saint-Émilion

Nous vous accueillons pour un déjeuner bucolique au cœur des vignes. Nous vous proposons une sélection de charcuterie et de fromages locaux, accompagnés de douceurs créées pour déguster plusieurs Grands Crus Classés. Animez vos sens en découvrant les parcs et les jardins du Château Montlabert et laissez-vous accompagner par les doux parfums. Venez profiter d'un moment hors du temps, en famille, en couple ou entre amis à l'ombre d'un magnolia centenaire.

Lunch at Château Montlabert

Come and enjoy a bucolic lunch among the vines. A selection of charcuterie and local cheeses is offered along with pastries, while you taste a selection of several Grand Cru Classé wines. Give your senses a treat with a stroll through Château Montlabert's grounds and gardens and breathe in the sweet scents of a natural setting containing unique floral beauty. Experience a timeless moment with your family, partner or friends relaxing in the shade of a 100-year-old magnolia tree.



20

Déjeuner au Château La Croizille



- € 40€
12€ enfant jusqu'à 12 ans
- 📍 Château La Croizille
à Saint-Laurent-des-Combes

Lors de votre venue au Château La Croizille, vous découvrirez les secrets du terroir de Saint-Émilion ! Nous vous accueillons au cœur des propriétés de la Famille De Schepper pour un déjeuner pique-nique, en profitant d'une vue panoramique sur les vignes, accompagné de la dégustation de plusieurs Grands Crus Classés. Le menu est élaboré avec des produits locaux et de saison.

Lunch at Château La Croizille

At Château La Croizille, you get to learn all the secrets of the Saint-Émilion terroir! You'll be warmly welcomed to the De Schepper family's wine estates for a picnic lunch, during which you can enjoy a panoramic view of the vines, while tasting several Grand Cru Classé wines. The menu is made up of local seasonal produce.



15h - 17h

21

Balade entre plateau & coteau

à la découverte des terroirs

- € 30€
- 📍 Château Yon-Figeac
à Saint-Émilion
Environ 3 km à pied

Le temps d'une balade, au cœur du vignoble, découvrez entre plateau et coteau, la diversité et la richesse des terroirs de Saint-Émilion en compagnie des vigneron. Vous explorerez le vignoble et admirerez les paysages. Une halte au Château Laroze, puis vous retournerez au Château Yon-Figeac pour découvrir l'impact des sols sur le vin. Une découverte des terroirs à travers la dégustation de Grands Crus Classés.

A walk across Saint-Émilion's plateau and slopes to discover the terroirs

While enjoying a walk through the Saint-Émilion vineyard, taking in the appellation's plateau and slopes, get to know the rich diversity of the Saint-Émilion terroir in the company of vignerons. Exploring the vineyards you get to see some lovely landscapes. Your first stop is Château Laroze, before returning to Château Yon-Figeac in order to learn about the impact of its soils on its wine. The different terroirs can then be appreciated through a tasting of Grand Cru Classé wines.



22

Visite privée de la Chapelle de la Trinité

- € 40€
- 📍 Chapelle la Trinité
3 Rue de la Grande Fontaine 33330 Saint-Émilion
Rendez-vous à 14h45

Arnaud de la Filolie, huitième génération du Château Laniote, et propriétaire de plusieurs monuments historiques sur Saint-Émilion, vous accompagne pour une visite guidée exceptionnelle. Il vous livrera tous les secrets de la Chapelle de la Trinité, construite au début du XIII^e siècle. Cette visite d'une demi-heure se poursuivra au Château Laniote autour d'une dégustation Cheese & Wine de plusieurs Grands Crus Classés. Que la magie opère !

Private tour given by the owner of La Chapelle de la Trinité

Arnaud de la Filolie, the 8th generation of his family at Château Laniote, and the owner of several historical monuments in Saint-Émilion, takes you on an amazing guided tour. He lets you into all the secrets about La Chapelle de la Trinité, which was built in the 13th century. The 30-minute tour continues at Château Laniote with a Cheese & Wine tasting including several Grand Cru Classé wines. Let the magic happen!



23

Spectacle « Poésie, musique et bougies »

par Aladin Reibel & Marc Loy



- € 40€
- 📍 Clos Saint-Julien
à Saint-Émilion

« Blues, Chanson Française, Prose viticole & Caetera » Avec ALADIN REIBEL (Comédien-Sommelier) & MARC LOY (Guitariste-Chanteur).

Humeur musicale, Humour entre Gouaille & Poésie, Chanson Française et Mots de vie (Rainer, Pierre Dac, René Char, Jacques Prévert...). À la lueur des bougies, partage d'émotions et de saveurs sur l'air d'un Howlin Wolf, Muddy Waters ou B.B. King... plusieurs Grands Crus Classés à déguster.

Poetry, Music and Candles: a performance by Aladin Reibel & Marc Loy

Blues, French "chanson", Viticultural prose and much more With Aladin REIBEL (Actor-Sommelier) & Marc LOY (Guitarist-Singer)

Musical moods, Humour expressed in a mix of banter and poetry, French "chanson" and "Mots de vie" (Rainer, Pierre Dac, René Char, Jacques Prévert and more). In a candlelit atmosphere, in which thrills and flavours are shared listening to the sounds of Howlin Wolf, Muddy Waters and B.B. King, along with several Grand Cru Classé wines to taste.

