



Oenotourisme à Bordeaux : Le Médoc se déguste sans modération



À gauche La Tour de By, et sa tour, un ancien phare bâti en 1825. À droite, le nouveau chai de Kirwan, réalisé par Caroline Marly et Guy Troprès.

Longtemps fermés au public, les châteaux médocains multiplient depuis dix ans les offres œnoturistiques de qualité, et proposent aux amateurs de goûter jusqu'à leurs plus grands vins.

En ce début d'année 2017, de nouveaux chais sont sortis de terre comme pour mieux saluer le grandissime millésime 2016 présenté en avril dernier. Toujours plus spectaculaires, plus beaux, plus incroyables. Et toujours au service du vin. Car au-delà du décor, souvent somptueux, la partie pratique, fonctionnelle, n'est pas en reste. N'en déplaise aux récalcitrants, ces chais ne sont pas que beaux ; ils sont aussi bons. De surcroît, ils viennent remplacer des outils de production parfois vieux de près de cent ans.

Déguster son année de mariage à Kirwan

Tandis que le Médoc viticole met en scène son vin à travers l'architecture, le vignoble se plie en quatre pour recevoir les passionnés. Jamais ces terres bordelaises ne s'étaient ouvertes à ce point au tourisme. On ne parle plus de la simple visite/dégustation dans un coin de local, mais bien d'une multitude d'initiatives, toutes plus originales les unes que les autres. Cette diversité coupe court au sentiment, qui peut affleurer, de se voir servir le même discours dans deux lieux différents.

En remontant, depuis **Bordeaux**, vers le nord du territoire, la route des vignobles passe par Macau, puis Margaux. Entre les deux cités, le château Dauzac vous attend : le cru classé propose en effet toute une panoplie de visites originales, comme une promenade dans les vignes, pour mieux comprendre les terroirs ; un atelier d'assemblage qui permet de créer son vin ; ou encore la récolte du miel du château, à laquelle on peut participer durant la saison.

Continuons notre remontée vers le nord, le long de la départementale : voici apparaître le village de Cantenac et le château Kirwan. Aux portes de Margaux, le cru classé a imaginé des apéros gourmands, avec un verre de vin et une assiette de fromages et de charcuteries. Surtout, Kirwan ouvre sa cave aux amateurs en proposant leur année de naissance ou de mariage à la dégustation. Une proposition inédite dans le Médoc, qu'il ne faut pas manquer.

La Tour de By s'occupe de vos enfants

Vous souhaitez vous initier dans des conditions optimales à la dégustation des vins du Médoc ? Alors direction le hameau de Bages, à Pauillac. Le Cercle Lynch-Bages y propose un cours accompagné d'une visite du



[Visualiser l'article](#)

château du même nom, le tout en deux heures et demie. Sur place, n'hésitez pas à faire une halte au Café Lavinal, qui porte le nom de la grand-mère de Jean-Michel Cazes, propriétaire du prestigieux cru classé attendant. Une bonne table gourmande, qui propose de nombreux vins au verre.

Enfin, toujours au nord, en appellation Médoc, si vous cherchez à élargir votre culture des grands crus de la région, La Tour de By mérite le détour. Entre la chasse au trésor pour les enfants, avec dégustation de jus de raisin, et le circuit pédestre, qui offre la possibilité de monter au sommet de la tour pour admirer la vue spectaculaire sur l'estuaire de la Gironde, le château propose une belle dégustation verticale de quatre vieux millésimes de La Tour de By. Une belle idée pour terminer cette échappée gourmande entre l'estuaire et l'océan.

> LES DOMAINES

Château Dauzac

Sous l'impulsion de Laurent Fortin, son directeur, Dauzac, en AOC Margaux, vit une véritable évolution. Alors que les vins sont au sommet, la propriété s'oriente vers le bio et développe l'œnotourisme avec des visites thématiques originales, comme "L'expression du Terroir", qui permet de comprendre le vignoble et la biodiversité. Cet atelier, incluant la visite de la propriété se termine par une dégustation (1 h 30, 20 € par personne). Les plus séduisants sont les ateliers de dégustation, soit à l'aveugle, soit autour de plats (à partir de 26 € par personne). Enfin, le château propose d'être l'œnologue d'un jour, afin d'assembler son propre vin et de comprendre les cépages médocains (60 € par personne, 100 € pour deux).

1, avenue Georges Johnston, 33460 Labarde.
Tél. : 05 57 88 32 10. www.chateaudauzac.com

Château Kirwan

Déjà très actif en matière d'œnotourisme depuis longtemps, le cru de Margaux profite de la création de son nouveau et spectaculaire chai pour renouveler son offre : apéro gourmand, en fin de journée, avec vins, fromages et charcuteries, cours de cuisine, visite avec dégustation du vin de son année de naissance, de mariage ou autre - Kirwan s'appuie sur sa belle œnothèque (80 € par personne). Enfin, le château se visite aussi en version 2.0, avec une tablette interactive.

33460 Margaux. Tél. : 05 57 88 71 00.
www.chateau-kirwan.com

Château Pichon Baron

C'est l'un des rares seconds crus classés ouvert au public chaque jour. Outre la visite du château (15 € par personne), une dégustation verticale, sur mesure, de ses vins, représente un excellent moyen de comprendre intimement les caractéristiques de ce cru exceptionnel.

33250 Pauillac. Tél. : 05 56 73 17 17.
www.pichonbaron.com

Château Phélan Ségur

À Saint-Estèphe, Phélan Ségur rivalise avec les crus classés par la qualité de ses vins. Sur place, la famille Gardinier, propriétaire du domaine (également du restaurant Taillevent à Paris et de l'hôtel Les Crayères à Reims) propose des repas gastronomiques. Il est même possible de participer au repas des vendanges.

33180 Saint-Estèphe. Tél. : 05 56 59 74 00.
www.phelansegur.com

Château d'Agassac



[Visualiser l'article](#)

À une dizaine de kilomètre de la rocade bordelaise, le château d'Agassac est l'un des rares domaines à proposer des visites interactives grâce à des iPod, et pense aux enfants en leur dédiant un jeu de piste. Surtout, la propriété propose des dégustations thématiques, autour du chocolat, et des verticales.
15, rue du Château d'Agassac, 33290 Ludon-Médoc. Tél. : 05 57 88 15 47. www.agassac.com

> LES CHAMBRES D'HÔTES

Château Mayne Lalande

À Lustrac, le château Mayne Lalande se distingue parmi les plus belles chambres d'hôtes du secteur en proposant cinq suites, au milieu d'un beau parc donnant sur les vignes (les Cinq Sens). Pour se détendre, on y trouvera une piscine, un spa et une cave particulière pour les pensionnaires ! Comptez de 102 à 180 € la nuit, petit déjeuner compris.

7, route du Maine, 33480 Lustrac-Médoc.
Tél. : 05 56 58 27 63. www.lescinqsens-bordeaux.com

Les Ormes de Pez

Jean-Michel Cazes, propriétaire de Lynch-Bages à Pauillac et d'autres domaines, à Bordeaux, dans le Rhône, le Languedoc et au Portugal, a eu la bonne idée de créer cinq belles chambres d'hôtes dans la maison de son cru bourgeois, Les Ormes de Pez. Un havre de paix à la décoration très soignée. Comptez de 129 à 159 € la nuit, petit-déjeuner compris.

29, Route des Ormes de Pez, 33180 Saint-Estèphe. Tél. : 06 79 48 32 47. www.jmcazes.com/fr/chateau-ormes-de-pez/maison-hote/

> LES HÔTELS

Château Beychevelle

En plus de la création d'un nouveau chai, le château s'est profondément métamorphosé pour loger des visiteurs dans ce qui n'est pas vraiment un hôtel, mais plutôt une maison de maître, baptisée la Table de Beychevelle, et située dans l'enceinte du cru classé. Treize grandes chambres luxueusement rénovées, et des prestations de haut vol, pour 190 à 390 € la nuit. Possibilité de déjeuner (95 €) et dîner (125 €) sur place.
33250 Saint-Julien-Beychevelle.

Tél. : 05 56 73 20 70. www.beychevelle.com



Château Rollan de By

Tout au nord du Médoc viticole, Rollan de By ne séduit pas seulement par ses vins gourmands dominés par le merlot. Jean Guyon, le propriétaire, y a en effet implanté un hôtel de charme, avec grand confort et style intimiste (de 129 à 229 € la nuit).

3, route de Haut Condissas, 33340 Bégadan.

Tél. : 05 56 41 27 75. www.greysac.com/IHotel.html



> LES RESTAURANTS

L'Auberge du Pont Bernet

Au Pian-Médoc, Jean-Christophe Ollivier, élu meilleur sommelier de Suisse en 2011 en même temps qu'il rachetait cet établissement, affiche 250 références de toute la France. En cuisine, Philippe Damas propose une cuisine de terroir (formule à partir de 10,50 € le midi en semaine) et un excellent menu à 25 €.

1160, route de Soulac, 33290 Le Pian-Médoc.

Tél. : 05 56 70 20 19. www.pont-bernet.fr

Le Lion d'Or

Le chef Michaël Lemonnier revisite la cuisine du terroir qui a fait le succès de ce restaurant, dont le fameux lièvre à la Royale, mais propose aussi de belles spécialités médocaines. Les vins du Médoc sont à l'honneur.

Menus à partir de 18 €.

11, route de Pauillac, 33460 Arcins-en-Médoc.

Tél. : 05 56 58 96 79. www.leliondor-arcins.fr

Château Cordeillan Bages

Le prestigieux Relais & Château de Pauillac, propriété de Jean-Michel Cazes (Lynch-Bages) a vu défiler dans son restaurant les chefs doublement étoilés Thierry Marx, puis Jean-Luc Rocha. Ce dernier est parti à la fin de l'année 2016 et a été remplacé, en avril 2017 par Julien Lefebvre, 35 ans, formé chez Frédéric Anton au Pré Catelan, à Paris. Son goût pour les produits de terroirs mariés à la haute gastronomie devrait ravir les amateurs. D'autant que la cave compte près de 1 500 références, admirablement gérées par le chef sommelier Arnaud Le Saux. À partir de 45 €, pour le déjeuner.

Route des Châteaux, 33250 Pauillac.

Tél. : 05 56 59 24 24. www.cordeillanbages.com

> LES CAVISTES

La Cave d'Ulysse

À Margaux, cette cave, qui appartient au négociant Ulysse Cazabonne, propose une bonne partie des grands crus bordelais, ainsi qu'une belle sélection de vins étrangers et d'autres régions de France.

2, rue de la Trémoille, 33460 Margaux.

Tél. : 05 57 88 79 94. www.caveulysse.com

Via Vinum

Cette petite cave, animée par Isabelle et Mathieu Lassalle, est installée au cœur de Saint-Julien-Beychevelle. Le couple propose des vins de tout le Bordelais, qu'il est également possible de commander depuis leur site de vente en ligne.

6, rue des Platanes, 33250 Saint-Julien-Beychevelle. Tél. : 05 56 59 60 86. www.via-vinum.com

> COUP DE CŒUR

Se plonger dans les vieux millésimes de La Tour de By

Frédéric Le Clerc et Benjamin Richer de Forges, les deux petits-enfants de Marc Pagès, poursuivent le travail d'excellence et de convivialité initié par leur grand-père. La Tour de By a été l'une des premières propriétés du Médoc ouverte au public ; aujourd'hui, elle propose deux circuits séduisants. Le premier, "By in family", est destiné aux familles avec des enfants. Une chasse au trésor est même organisée dans le château avec un

www.larvf.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

accompagnateur, arrosée de dégustations de jus de raisin, pendant que les parents visitent et dégustent les vins du domaine (12 € par adulte). "Wine Lovers" permet une dégustation de quatre vieux millésimes de Ma Tour de By (deux millésimes des années 2000, un millésime des années 90 et un millésime des années 80). Une belle découverte : rarissimes sont les châteaux qui proposent de vieux millésimes au public.

5, route de la Tour de By, 33340 Bégadan.
Tél. : 05 56 41 50 03. www.la-tour-de-by.com

> ÉCOLE DE DÉGUSTATION

Le Cercle Lynch-Bages, au cœur du hameau ressuscité

Jean-Michel Cazes est l'un des pionniers de l'œnotourisme en Médoc. Il a largement investi dans la restauration du hameau de Bages. Il y a implanté une brasserie, une boulangerie, une librairie, mais aussi une école de dégustation, le Cercle Lynch-Bages, où il est possible de suivre des cours en deux heures et demie, tous les jours sauf le dimanche. Le cours de dégustation s'accompagne d'une visite du château. Il est possible de suivre des cours sur mesure. Compter 75 € par personne. Réservation obligatoire.

Hameau de Bages, place du Desquet, 33250 Pauillac. Tél. : 05 56 73 19 31.

www.jmcazes.com/fr/cercle-lynch-bages/

Lire aussi

Oenotourisme à Bordeaux : offrez-vous le meilleur du Médoc !



À gauche La Tour de By, et sa tour, un ancien phare bâti en 1825. À droite, le nouveau chai de Kirwan, réalisé par Caroline Marly et Guy

Longtemps fermés au public, les châteaux médocains multiplient depuis dix ans les offres œnotouristiques de qualité, et proposent aux amateurs de goûter jusqu'à leurs plus grands vins.

En ce début d'année 2017, de nouveaux chais sont sortis de terre comme pour mieux saluer le grandissime millésime 2016 présenté en avril dernier. Toujours plus spectaculaires, plus beaux, plus incroyables. Et toujours au service du vin. Car au-delà du décor, souvent somptueux, la partie pratique, fonctionnelle, n'est pas en reste. N'en déplaise aux récalcitrants, ces chais ne sont pas que beaux ; ils sont aussi bons. De surcroît, ils viennent remplacer des outils de production parfois vieux de près de cent ans.

Déguster son année de mariage à Kirwan

Tandis que le Médoc viticole met en scène son vin à travers l'architecture, le vignoble se plie en quatre pour recevoir les passionnés. Jamais ces terres bordelaises ne s'étaient ouvertes à ce point au tourisme. On ne parle plus de la simple visite/dégustation dans un coin de local, mais bien d'une multitude d'initiatives, toutes



[Visualiser l'article](#)

plus originales les unes que les autres. Cette diversité coupe court au sentiment, qui peut affleurer, de se voir servir le même discours dans deux lieux différents.

En remontant, depuis Bordeaux, vers le nord du territoire, la route des vignobles passe par Macau, puis Margaux. Entre les deux cités, le château Dauzac vous attend : le cru classé propose en effet toute une panoplie de visites originales, comme une promenade dans les vignes, pour mieux comprendre les terroirs ; un atelier d'assemblage qui permet de créer son vin ; ou encore la récolte du miel du château, à laquelle on peut participer durant la saison.

Continuons notre remontée vers le nord, le long de la départementale : voici apparaître le village de Cantenac et le château Kirwan. Aux portes de Margaux, le cru classé a imaginé des apéros gourmands, avec un verre de vin et une assiette de fromages et de charcuteries. Surtout, Kirwan ouvre sa cave aux amateurs en proposant leur année de naissance ou de mariage à la dégustation. Une proposition inédite dans le Médoc, qu'il ne faut pas manquer.

La Tour de By s'occupe de vos enfants

Vous souhaitez vous initier dans des conditions optimales à la dégustation des vins du Médoc ? Alors direction le hameau de Bages, à Pauillac. Le Cercle Lynch-Bages y propose un cours accompagné d'une visite du château du même nom, le tout en deux heures et demie. Sur place, n'hésitez pas à faire une halte au Café Lavinal, qui porte le nom de la grand-mère de Jean-Michel Cazes, propriétaire du prestigieux cru classé attendant. Une bonne table gourmande, qui propose de nombreux vins au verre.

Enfin, toujours au nord, en appellation Médoc, si vous cherchez à élargir votre culture des grands crus de la région, La Tour de By mérite le détour. Entre la chasse au trésor pour les enfants, avec dégustation de jus de raisin, et le circuit pédestre, qui offre la possibilité de monter au sommet de la tour pour admirer la vue spectaculaire sur l'estuaire de la Gironde, le château propose une belle dégustation verticale de quatre vieux millésimes de La Tour de By. Une belle idée pour terminer cette échappée gourmande entre l'estuaire et l'océan.

> LES DOMAINES

Château Dauzac

Sous l'impulsion de Laurent Fortin, son directeur, Dauzac, en AOC Margaux, vit une véritable évolution. Alors que les vins sont au sommet, la propriété s'oriente vers le bio et développe l'œnotourisme avec des visites thématiques originales, comme "L'expression du Terroir", qui permet de comprendre le vignoble et la biodiversité. Cet atelier, incluant la visite de la propriété se termine par une dégustation (1 h 30, 20 € par personne). Les plus séduisants sont les ateliers de dégustation, soit à l'aveugle, soit autour de plats (à partir de 26 € par personne). Enfin, le château propose d'être l'œnologue d'un jour, afin d'assembler son propre vin et de comprendre les cépages médocains (60 € par personne, 100 € pour deux).

1, avenue Georges Johnston, 33460 Labarde.

Tél. : 05 57 88 32 10. www.chateaudauzac.com

Château Kirwan

Déjà très actif en matière d'œnotourisme depuis longtemps, le cru de Margaux profite de la création de son nouveau et spectaculaire chai pour renouveler son offre : apéro gourmand, en fin de journée, avec vins, fromages et charcuteries, cours de cuisine, visite avec dégustation du vin de son année de naissance, de mariage ou autre - Kirwan s'appuie sur sa belle œnothèque (80 € par personne). Enfin, le château se visite aussi en version 2.0, avec une tablette interactive.

www.larvf.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

33460 Margaux. Tél. : 05 57 88 71 00.
www.chateau-kirwan.com

Château Pichon Baron

C'est l'un des rares seconds crus classés ouvert au public chaque jour. Outre la visite du château (15 € par personne), une dégustation verticale, sur mesure, de ses vins, représente un excellent moyen de comprendre intimement les caractéristiques de ce cru exceptionnel.

33250 Pauillac. Tél. : 05 56 73 17 17.
www.pichonbaron.com

Château Phélan Ségur

À Saint-Estèphe, Phélan Ségur rivalise avec les crus classés par la qualité de ses vins. Sur place, la famille Gardinier, propriétaire du domaine (également du restaurant Taillevent à Paris et de l'hôtel Les Crayères à Reims) propose des repas gastronomiques. Il est même possible de participer au repas des vendanges.

33180 Saint-Estèphe. Tél. : 05 56 59 74 00.
www.phelansegur.com

Château d'Agassac

À une dizaine de kilomètre de la rocade bordelaise, le château d'Agassac est l'un des rares domaines à proposer des visites interactives grâce à des iPod, et pense aux enfants en leur dédiant un jeu de piste. Surtout, la propriété propose des dégustations thématiques, autour du chocolat, et des verticales.

15, rue du Château d'Agassac, 33290 Ludon-Médoc. Tél. : 05 57 88 15 47. www.agassac.com

> LES CHAMBRES D'HÔTES

Château Mayne Lalande

À Lustrac, le château Mayne Lalande se distingue parmi les plus belles chambres d'hôtes du secteur en proposant cinq suites, au milieu d'un beau parc donnant sur les vignes (les Cinq Sens). Pour se détendre, on y trouvera une piscine, un spa et une cave particulière pour les pensionnaires ! Comptez de 102 à 180 € la nuit, petit déjeuner compris.

7, route du Maine, 33480 Lustrac-Médoc.
Tél. : 05 56 58 27 63. www.lescinqsens-bordeaux.com

Les Ormes de Pez

Jean-Michel Cazes, propriétaire de Lynch-Bages à Pauillac et d'autres domaines, à Bordeaux, dans le Rhône, le Languedoc et au Portugal, a eu la bonne idée de créer cinq belles chambres d'hôtes dans la maison de son cru bourgeois, Les Ormes de Pez. Un havre de paix à la décoration très soignée. Comptez de 129 à 159 € la nuit, petit-déjeuner compris.

29, Route des Ormes de Pez, 33180 Saint-Estèphe. Tél. : 06 79 48 32 47. www.jmcazes.com/fr/chateau-ormes-de-pez/maison-hote/

> LES HÔTELS

Château Beychevelle

En plus de la création d'un nouveau chai, le château s'est profondément métamorphosé pour loger des visiteurs dans ce qui n'est pas vraiment un hôtel, mais plutôt une maison de maître, baptisée la Table de Beychevelle, et située dans l'enceinte du cru classé. Treize grandes chambres luxueusement rénovées, et des prestations de haut vol, pour 190 à 390 € la nuit. Possibilité de déjeuner (95 €) et dîner (125 €) sur place.



33250 Saint-Julien-Beychevelle.
Tél. : 05 56 73 20 70. www.beychevelle.com



Château Rollan de By

Tout au nord du Médoc viticole, Rollan de By ne séduit pas seulement par ses vins gourmands dominés par le merlot. Jean Guyon, le propriétaire, y a en effet implanté un hôtel de charme, avec grand confort et style intimiste (de 129 à 229 € la nuit).

3, route de Haut Condissas, 33340 Bégadan.
Tél. : 05 56 41 27 75. www.greysac.com/Hotel.html

> LES RESTAURANTS

L'Auberge du Pont Bernet

Au Pian-Médoc, Jean-Christophe Ollivier, élu meilleur sommelier de Suisse en 2011 en même temps qu'il rachetait cet établissement, affiche 250 références de toute la France. En cuisine, Philippe Damas propose une cuisine de terroir (formule à partir de 10,50 € le midi en semaine) et un excellent menu à 25 €.

1160, route de Soulac, 33290 Le Pian-Médoc.
Tél. : 05 56 70 20 19. www.pont-bernet.fr

Le Lion d'Or

Le chef Michaël Lemonnier revisite la cuisine du terroir qui a fait le succès de ce restaurant, dont le fameux lièvre à la Royale, mais propose aussi de belles spécialités médocaines. Les vins du Médoc sont à l'honneur. Menus à partir de 18 €.

11, route de Pauillac, 33460 Arcins-en-Médoc.
Tél. : 05 56 58 96 79. www.leliondor-arcins.fr

Château Cordeillan Bages

Le prestigieux Relais & Château de Pauillac, propriété de Jean-Michel Cazes (Lynch-Bages) a vu défiler dans son restaurant les chefs doublement étoilés Thierry Marx, puis Jean-Luc Rocha. Ce dernier est parti à la fin de l'année 2016 et a été remplacé, en avril 2017 par Julien Lefebvre, 35 ans, formé chez Frédéric Anton au Pré Catelan, à Paris. Son goût pour les produits de terroirs mariés à la haute gastronomie devrait ravir les

www.larvf.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

amateurs. D'autant que la cave compte près de 1 500 références, admirablement gérées par le chef sommelier Arnaud Le Saux. À partir de 45 €, pour le déjeuner.
Route des Châteaux, 33250 Pauillac.
Tél. : 05 56 59 24 24. www.cordeillanbages.com

> LES CAVISTES

La Cave d'Ulysse

À Margaux, cette cave, qui appartient au négociant Ulysse Cazabonne, propose une bonne partie des grands crus bordelais, ainsi qu'une belle sélection de vins étrangers et d'autres régions de France.
2, rue de la Trémoille, 33460 Margaux.
Tél. : 05 57 88 79 94. www.caveulysse.com

Via Vinum

Cette petite cave, animée par Isabelle et Mathieu Lassalle, est installée au cœur de Saint-Julien-Beychevelle. Le couple propose des vins de tout le Bordelais, qu'il est également possible de commander depuis leur site de vente en ligne.
6, rue des Platanes, 33250 Saint-Julien-Beychevelle. Tél. : 05 56 59 60 86. www.via-vinum.com

> COUP DE CŒUR

Se plonger dans les vieux millésimes de La Tour de By

Frédéric Le Clerc et Benjamin Richer de Forges, les deux petits-enfants de Marc Pagès, poursuivent le travail d'excellence et de convivialité initié par leur grand-père. La Tour de By a été l'une des premières propriétés du Médoc ouverte au public ; aujourd'hui, elle propose deux circuits séduisants. Le premier, "By in family", est destiné aux familles avec des enfants. Une chasse au trésor est même organisée dans le château avec un accompagnateur, arrosée de dégustations de jus de raisin, pendant que les parents visitent et dégustent les vins du domaine (12 € par adulte). "Wine Lovers" permet une dégustation de quatre vieux millésimes de La Tour de By (deux millésimes des années 2000, un millésime des années 90 et un millésime des années 80). Une belle découverte : rarissimes sont les châteaux qui proposent de vieux millésimes au public.
5, route de la Tour de By, 33340 Bégadan.
Tél. : 05 56 41 50 03. www.la-tour-de-by.com

> ÉCOLE DE DÉGUSTATION

Le Cercle Lynch-Bages, au cœur du hameau ressuscité

Jean-Michel Cazes est l'un des pionniers de l'œnotourisme en Médoc. Il a largement investi dans la restauration du hameau de Bages. Il y a implanté une brasserie, une boulangerie, une librairie, mais aussi une école de dégustation, le Cercle Lynch-Bages, où il est possible de suivre des cours en deux heures et demie, tous les jours sauf le dimanche. Le cours de dégustation s'accompagne d'une visite du château. Il est possible de suivre des cours sur mesure. Compter 75 € par personne. Réservation obligatoire.
Hameau de Bages, place du Desquet, 33250 Pauillac. Tél. : 05 56 73 19 31.

www.jmcazes.com/fr/cercle-lynch-bages/