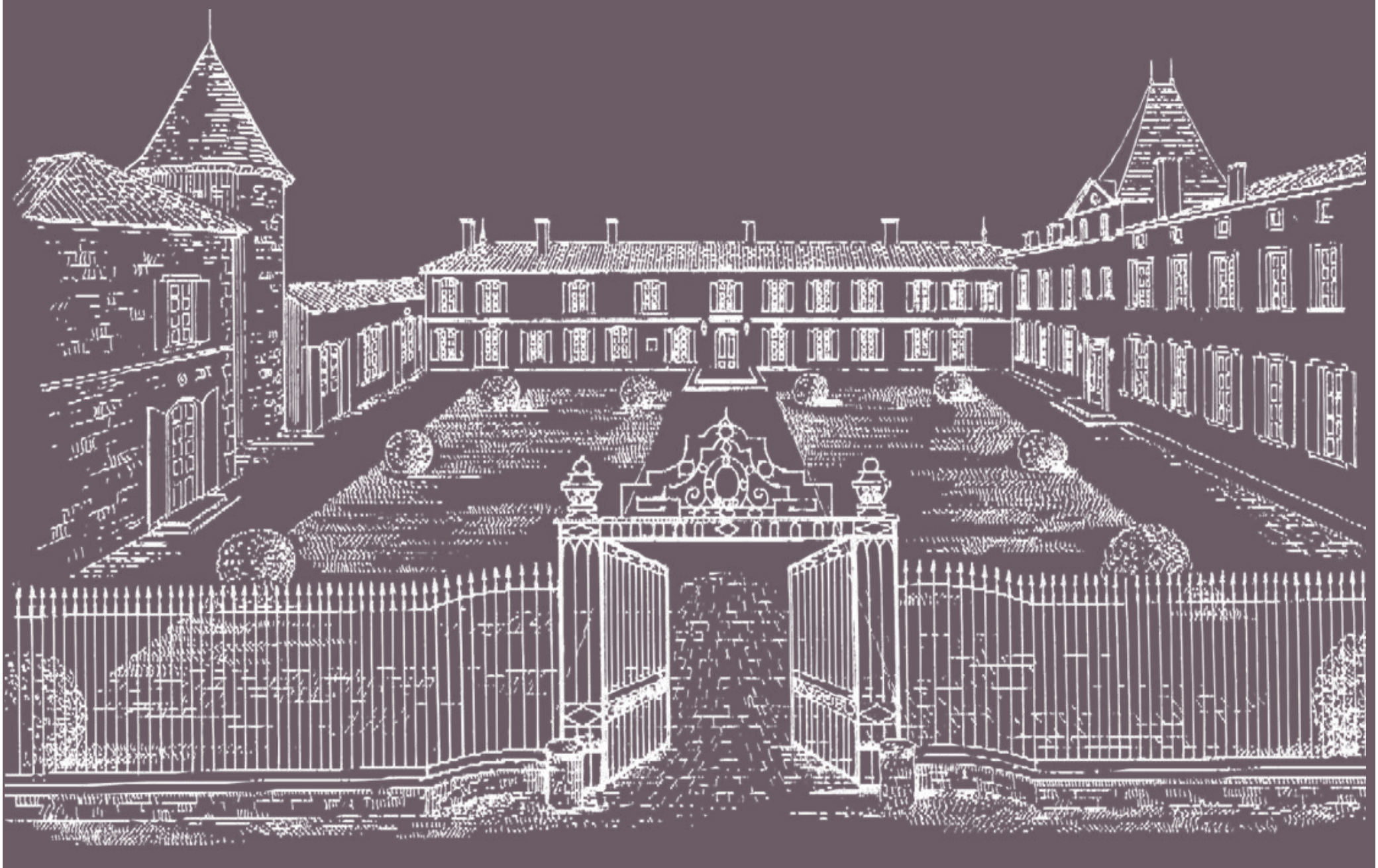
CHÂTEAU DE PORTETS

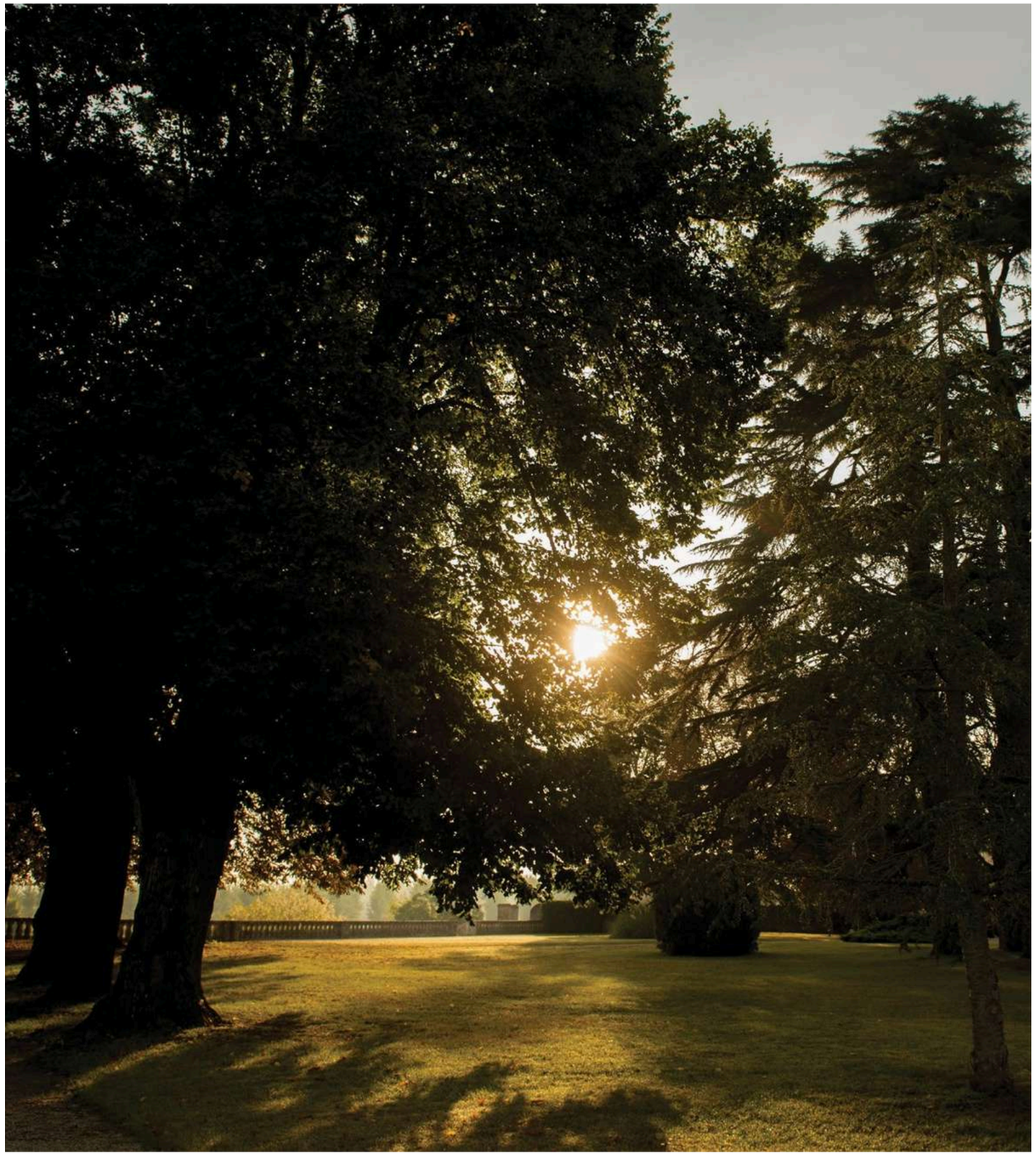
T



ENTRE HISTOIRE & ÉMOTIONS

T

DOSSIER DE PRESSE 2027



SOMMAIRE

Un lieu chargé d'histoire et d'émotions 4

Portets, un lieu unique 7

Marie-Hélène Yung-Théron, viticultrice passionnée 10

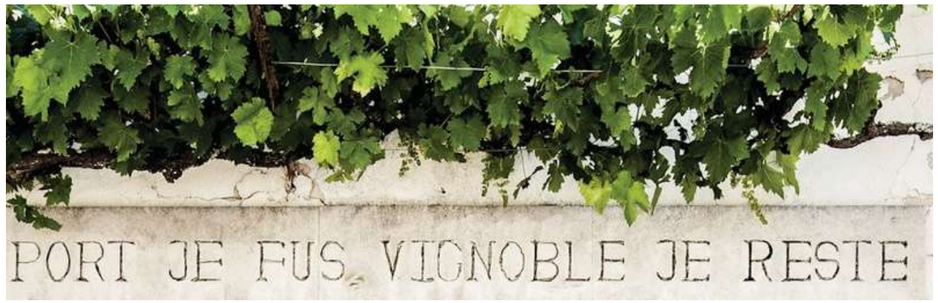
Un engagement dans l'œnotourisme 12

La presse parle de nous..... 22

UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE...

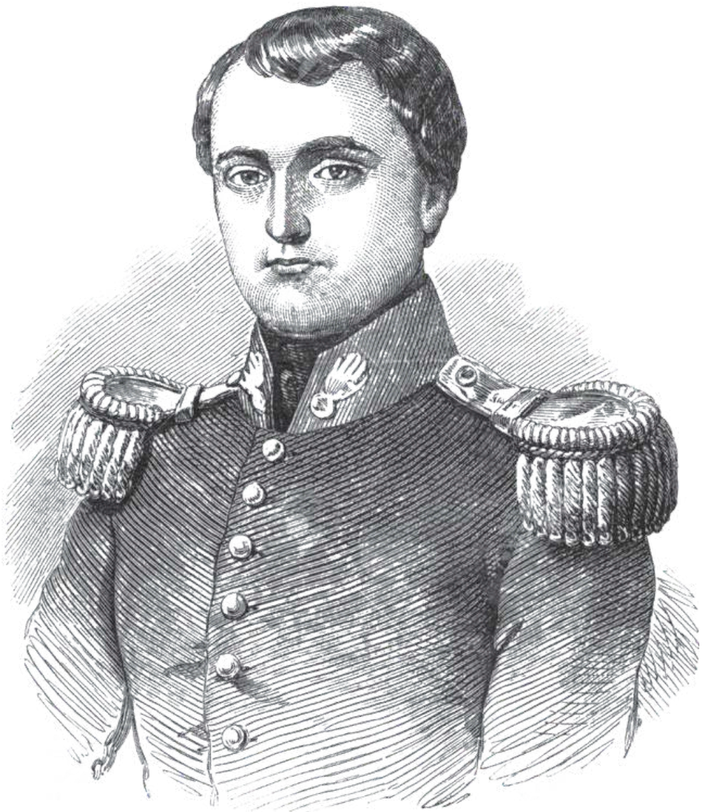
Le Château de Portets est un lieu unique
lié à l'histoire viticole de sa commune et de son port.
La venue de Napoléon en 1808
en fait un endroit au passé incomparable.





UN PASSÉ RICHE...

Le port de Portets témoin de l'histoire viticole des Graves • Château de Portets porte aussi le nom de sa commune dont les origines anciennes remontent à mille ans avant Jésus-Christ. En effet les Ligures et Ibères vinrent chercher un refuge au bord d'une rivière qui allait devenir la Garonne.
Puis les Romains y aménagèrent un port. Après avoir développé le commerce fluvial, ils y implantèrent la vigne qui fait aujourd'hui la notoriété de Portets.
C'est peut-être à partir de son port - qui porte également le nom de la commune - que le patrimoine de Portets se dévoile avec le plus de majesté. La première chose qu'on remarque, se dressant au milieu de la vigne,
c'est l'élégante Tour de Gascq qui contrôlait le trafic des gabarres sur la Garonne.
Le château et le vignoble de Portets dominent majestueusement la Garonne.
La vue est somptueuse. Le fleuve aujourd'hui a perdu son activité commerciale mais jusqu'au XVIIIème siècle la navigation y était intense.
Trois ports coexistaient : le vieux port appelé Port-Madame en hommage à l'épouse du seigneur de Portets, Antoine de Gascq ; un deuxième port, ou Port du Roy en souvenir d'une visite d'Henry IV ; un troisième
qui longeait le mur de soutènement de la terrasse du château.
Le Château de Portets, à l'architecture Renaissance, domine la Garonne du haut de son altière terrasse de pierres que Napoléon gravit en 1808.
À gauche, le charmant quartier du port avec une belle maison
qui servait d'auberge au XVIIème siècle. C'est magique, sans ostentation. Toute l'élégance du classicisme.



PORTETS
UN LIEU UNIQUE

Le 31 juillet 1808, Château de Portets reçoit la visite de Napoléon I^er^, de retour d'Espagne avant son entrée solennelle dans Bordeaux. Une plaque de bronze installée dans la cour d'honneur commémore son passage à Portets.

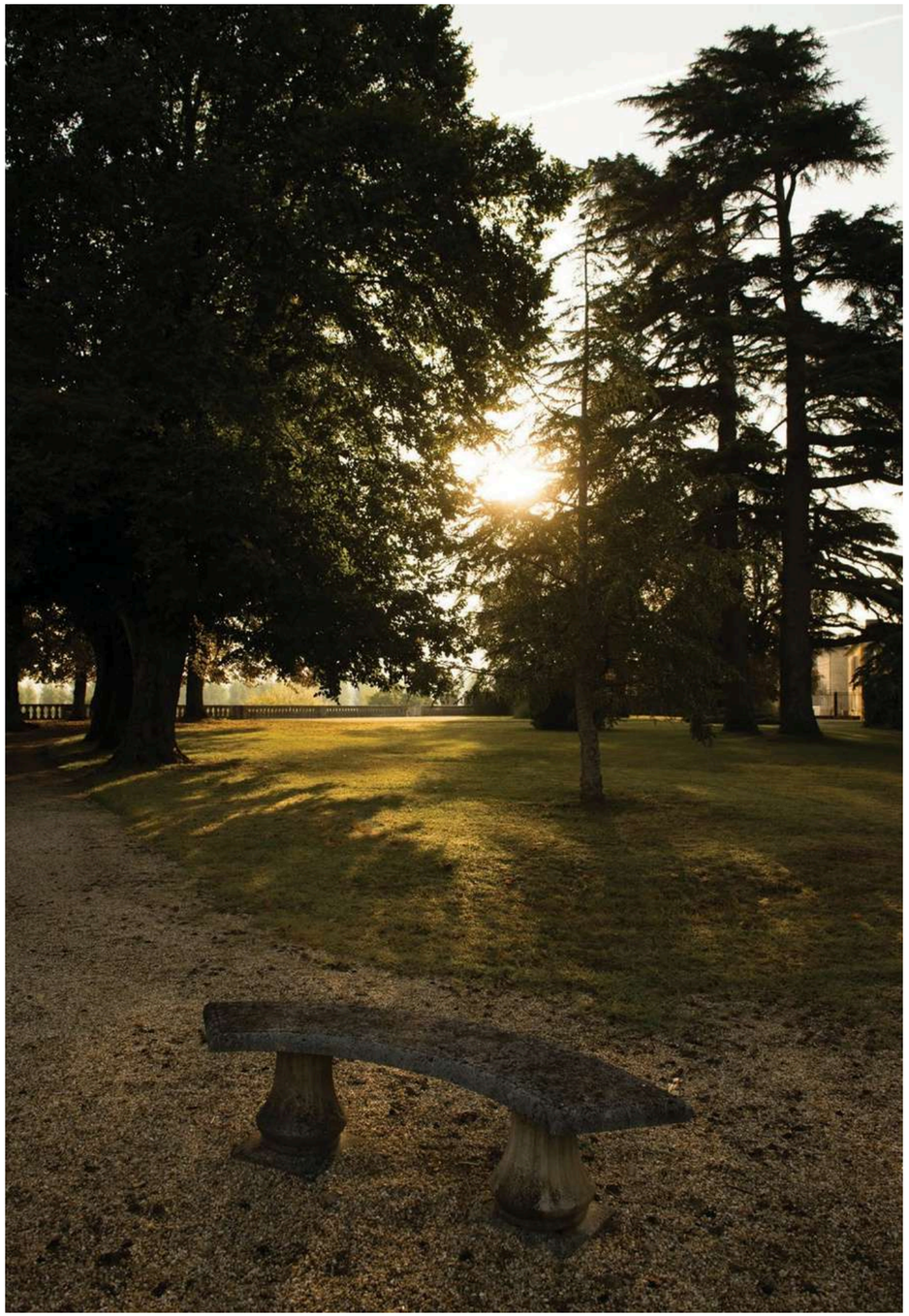


UN LIEU D'ÉMOTIONS...

Jusqu'au XVIème siècle, la baronnie de Portets exerce ses droits sur les terres du Château de Portets, alors véritable château fort.
Le Château de Portets devient par la suite la résidence du Baron de Montferand.
En 1587 le Château de Portets appartient à Guillaume de Gascq, Baron de Portets. Sa famille reste durant plus de deux siècles à la tête de cette seigneurie.
Le dernier représentant cède ses biens avant de mourir en 1781 à Valdec de Lessart qui les revendra quatre années plus tard à la famille Séguineau de Lognac, laquelle restera propriétaire du Château de Portets jusqu'à la fin du XIXème siècle.
L'histoire entre le Château de Portets et la famille Théron débute en 1956 lorsque Jules Théron, ingénieur agronome et président du Conseil Général d'Oran en Algérie acquis le domaine. Le bâtiment se trouve alors dans un état désastreux, laissé à l'abandon après son occupation par les allemands pendant la Seconde Guerre Mondiale.
Accompagné de son fils Jean-Pierre, ingénieur agronome et œnologue, il met toute son énergie pour réveiller ce domaine endormi.

**« AUJOURD'HUI, LE CHÂTEAU A RETROUVÉ SA SUPERBE. IL CONSTITUE LE PLUS IMPOSANT ÉDIFICE DE PORTETS,
AVEC SES GRILLES EN FER FORGÉ, SON ESCALIER GRANDIOSE, SA TOUR, SA VASTE COUR CARRÉE ET SON PARC. »**

Aujourd'hui, sa petite-fille, Marie-Hélène Yung-Théron s'applique à promouvoir la réputation séculaire de ce domaine modèle.





MARIE-HÉLÈNE YUNG-THÉRON UNE VITICULTRICE PASSIONNÉE

Marie-Hélène Yung-Théron entend amener Château de Portets au plus haut niveau de l'appellation.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Le Château de Portets devient dès 1956, la résidence principale de la famille Théron. Marie-Hélène grandit sur la propriété, y découvre une passion dont elle fera son métier. En 1998, elle se marie avec Rodolphe YUNG. Ils ont deux enfants, Charles et Paul. A ce jour, le Château de Portets demeure une propriété familiale accueillant sous son toit 3 générations. La vie de la famille est rythmée par les vendanges et travaux viticoles, si bien que Charles décide d'intégrer des études d'ingénieur agronome à l'ESA d'Angers. Paul, quant à lui, préfère s'orienter vers de nouveaux horizons en intégrant une école de commerce à Lille. Marie-Hélène a toujours encouragé ses fils à suivre leur propre voie et si celle-ci les mène un jour à revenir à Portets, ce sera une heureuse occasion pour elle de leur transmettre sa passion. Rodolphe, son époux, par ses métiers d'expert-comptable et viticulteur, œuvre chaque jour aux fonctionnements de la propriété familiale « Les Hauts de Palette », développe la maison de négoce, mais apporte aussi une aide précieuse pour la gestion commerciale des vins de Portets. Bref, une saga familiale grandissante, à raconter !

DE LA VOLONTÉ ET DE L'AUDACE

Marie-Hélène, en grandissant sur la propriété, a connu de grandes évolutions, tant dans le vignoble que dans les chais de vinification. Lorsqu'elle reprend les rênes, Marie-Hélène est alors la première femme à élaborer les vins du domaine. De grands projets se dessinent pour la propriété, qu'elle souhaite positionner au plus haut niveau de son appellation. Modernisation des cuviers, restructuration du vignoble, engagement environnemental et développement œnotouristique deviennent alors les priorités du Château de Portets.

« JE SUIS NÉE DANS CETTE MAISON, LES SOUVENIRS DE MON GRAND-PÈRE ENTRANT DANS LA COUR, ME RACONTANT LES HISTOIRES DE LA VIGNE ET DU VIN. IL M'A TRANSMIS SA PASSION PAR SON ÉMOTION… NOUS SOMMES DIT LE « PLUS BEAU MÉTIER DU MONDE », C'EST SANS AUCUN DOUTE… JE SUIS CHAQUE ANNÉE SUR LES CHEMINS DES QUATRE SAISONS, BERCÉE PAR LA HOULE DES CLIMATS, DE LA VÉRITÉ DES SENS ET DU GOÛT. C'EST AINSI L'ÉTAMPE D'UNE FAMILLE, D'UN VIN, D'UNE HISTOIRE… LA NÔTRE. »

UN ENGAGEMENT DANS L'ŒNOTOURISME

Un Vin, un Lieu, une Rencontre…



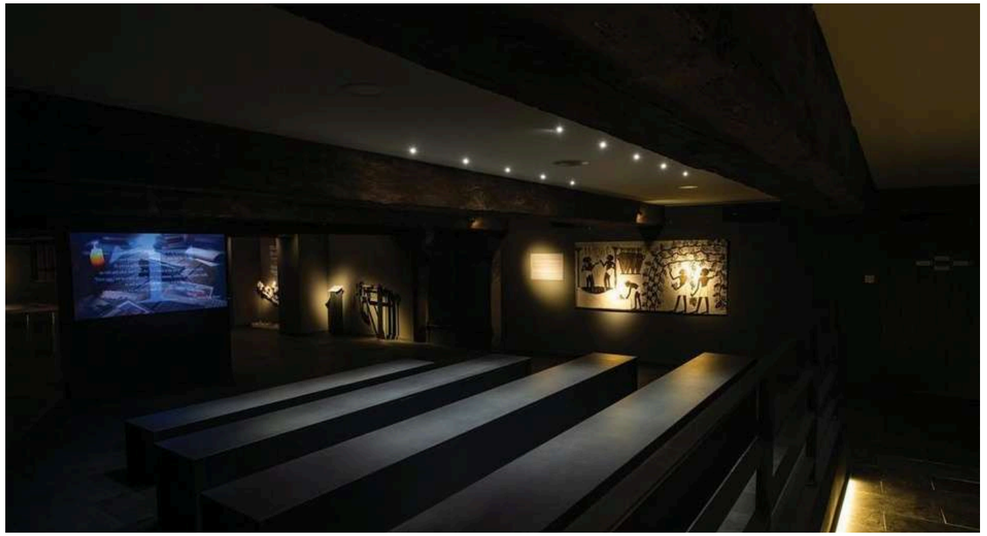




MONUMENT
HISTORIQUE

CLASSÉ À L'INVENTAIRE DES MONUMENTS HISTORIQUES, LABELLISÉ « VIGNOBLES ET CHAIS EN BORDELAIS » ET « VIGNOBLES & DÉCOUVERTE » « BEST OF WINE TOURISM 2017 et 2024 ».

—







UN VOYAGE INITIATIQUE ET SENSORIEL AU CŒUR DES GRAVES

Des visites et dégustations thématiques sont proposées aux visiteurs tout au long de l'année. Cet espace d'accueil s'adresse à un public large, d'individuels ou de groupes .

« UNE OFFRE ŒNOTOURISTIQUE AVEC DES VISITES THÉMATIQUES ET DES ACTIVITÉS QUI MÊLENT LE VIGNOBLE, LE VIN, L'HISTOIRE, LE PATRIMOINE, LE FLEUVE ET L'ENVIRONNEMENT. »

Les visites proposées au Château de Portets sont un véritable voyage initiatique et sensoriel au cœur des Graves. Dans les espaces d'accueil, la projection d'un film dévoile l'histoire du Château de Portets.
Au travers d'une table tactile, de nombreuses informations sont proposées sur le vignoble des Graves, l'histoire du château, l'esprit du lieu ainsi que des informations techniques sur l'élaboration du vin, le savoir-faire d'une équipe et autres conseils sur les vins du domaine.
Quatre vitrines exposent aux visiteurs le cycle végétatif de la vigne avec la représentation des 4 saisons. Dégustation de 3 vins. Photocall pour souvenir.

LES BÂTIMENTS D'ACCUEIL

- **L'espace « Jules Théron » comprend :**
  - 1 salle de scénographie
  - 1 salle de séminaire de 70 m²
  - 1 espace traiteur
  - 1 espace boutique et dégustation

La projection d'un film 16/3, ultra panoramique (2 langues).
Réalisé par Eric Le Collen, metteur en scène et scénographe,
ce film invite le visiteur à découvrir la dimension patrimoniale du lieu avec
son histoire et sa position stratégique sur le fleuve.

Dans l'espace scénographique, un deuxième espace permet au visiteur d'accéder à de nombreuses informations au travers d'une table tactile et de quatre vitrines sur les 4 saisons de la vigne.

- **La Boutique offre la possibilité d'acheter les vins du domaine ainsi qu'un choix de produits sélectionnés.**

L'ESPACE JULES THÉRON



Vos réunions professionnelles dans un cadre confidentiel au cœur d'un château viticole.

Possibilité de location de l'espace Jules Théron (70m²) avec différentes formules. Nous consulter.

Réservations : www.chateaudeportets.com
Email : oenotourisme@chateaudeportets.fr
Tél. : +33 (0)5 56 67 12 30

LES VISITES DU CHÂTEAU DE PORTETS

**Les offres thématiques proposées s'adressent aux particuliers,
aux Offices de Tourisme et Agences. Des offres spécifiques pour les agences peuvent être étudiées.
Visites & dégustations pour individuels, scolaires et enfants.
Site accessible aux personnes en situation de handicap.**

D'avril à octobre : du mardi au samedi de 10h à 18h.

★ VISITE DÉCOUVERTE

Vivez une expérience unique au cœur des Graves, au Château de Portets, entre patrimoine, nature et savoir-faire viticole.

Commencez votre voyage dans notre espace scénographique. À travers un film captivant, plongez dans l'histoire de la propriété, de ses origines antiques à l'arrivée de la famille Théron. Poursuivez par une visite guidée des chais et découvrez les secrets de la vinification.

Dans notre espace interactif "Des Quatre Saisons", explorez le cycle de la vigne à travers une exposition ludique et tactile. Observez, touchez, apprenez !

Clôturez votre expérience par une dégustation de 3 vins.

Puis, flânez dans le parc aux arbres centenaires et admirez la vue depuis la terrasse Renaissance, surplombant les vignes et la Garonne.

Tarif : 18 € par personne (à partir de 15 ans) Durée : 1h. Sur réservation.

Nos visites gourmandes…

★ VISITE « FINS GOURMETS »

Plongez dans l'histoire fascinante du Château de Portets à travers un film captivant.
Découvrez l'histoire de la propriété, ses origines antiques et l'arrivée de la famille Théron.

Poursuivez votre immersion dans les chais, où votre guide passionné vous présentera chaque étape de la vinification, du pressoir aux barriques. Découvrez ensuite l'espace interactif « Des Quatre Saisons », où une exposition ludique et un écran tactile vous dévoileront le cycle de la vigne et les secrets du vignoble.

Dégustez 3 de nos vins, accompagnés d'une planche gourmande, composée de fromages affinés, charcuteries et saveurs locales.

En partant, prenez le temps de flâner dans le parc aux arbres centenaires et profitez d'une vue imprenable surplombant les vignes et la Garonne.

Tarif : 26 € par personne
Durée : 1h30. Réservation minimum 48h à l'avance.
De 1 à 30 personnes.



★ VISITE & PIQUE-NIQUE PANORAMIQUE

À l'issue de la visite découverte, prenez place sur la terrasse Renaissance, à l'ombre de nos arbres centenaires, face aux vignes et à la Garonne.
Un panier de saveurs fraîches vous y attend : une entrée de saison, notre pâté au vin blanc du Château de Portets, une salade composée et un dessert gourmand, accompagnés d'une bouteille de notre vin.

Tarif: 45 € par personne
Durée: environ 2h
Du 1er mai au 30 septembre uniquement.

★ LA TABLE DE L'EMPEREUR

En 1808, l'Empereur Napoléon Ier fit une halte au Château de Portets. Cette visite d'exception vous invite à revivre l'esprit de cette rencontre historique, au cœur d'un domaine où le temps semble suspendu. Accompagné d'un guide privé entièrement dédié à votre groupe, vous plongez dans les chais à la découverte des secrets de la vinification.

Vient ensuite le moment du déjeuner. Installés dans l'espace Jules Théron, vous découvrez une parenthèse gourmande et raffinée, inspirée de l'art de vivre à la française : brouillade d'œufs fermiers au caviar d'Aquitaine, en hommage au 31 juillet 1808, foie gras sur un nid de doucette et ses fruits confits, fromage des Pyrénées et crème brûlée maison à la vanille de Madagascar.

Le tout accompagné des vins du Château de Portets, pour une expérience toute en élégance.

Tarif : 90 € par personne
Durée : 2h00
De 2 à 6 personnes



Reconstitution de Napoléon et Joséphine déjeunant au Château de Portets le 31 juillet 1808



★ ESCAPE GAME : SUR LES TRACES DES 15 BARONS…

Les cailloux de Graves du Château ont disparu et il vous faut les retrouver au plus vite pour sauver la future récolte.
Entre amis, entre collègues ou en famille, partagez un moment convivial au cœur du vignoble. À l'aide d'un roadbook et d'un kit d'enquêteur (indices et outils), partez à la découverte de l'histoire du Château contée par les témoignages des personnages qui y ont vécus. Formez vos équipes, répondez à des questions, déchiffrez QR codes et énigmes pour évoluer sur le parcours. Collaboration, réflexion, concentration seront de précieux alliés dans votre quête.
Terminez par la dégustation des vins de la propriété (jus de fruits pour les enfants). Récompense à la clé !

Tarifs : 20 € par adulte - 12 € par enfant (6-12 ans)
Durée : entre 1h30 et 2h. Sous réserve de conditions météo favorables.

★ JEU DE PISTE POUR LES ENFANTS

À l'aide d'un document, les enfants à partir de 6 ans découvrent de façon amusante l'historique du château et l'élaboration de son vin.
Parcours libre dans la cour du château.

Tarif : 8 € par enfant (6-12 ans)
Durée : environ 30 minutes

Nos visites en autonomie….

★ VISITE « UN PORT SUR LA VIGNE »

Expérience - Parcours Bas Carbone
1er Route des Vins avec la Bulle Verte - Exploration Tranquille
Au travers d'un parcours pédestre innovant à l'aide une application numérique, découvrez la riche histoire du Château de Portets, son ancien port et son village, suivi d'une dégustation de 3 vins.

Tarif : 20 € par personne Durée : 1h30
Avec l'accompagnement de sa planche gourmande - Tarif : 30 € par personne

LA PRESSE PARLE DE NOUS

Château de Portets mis à l'honneur dans Voyager Ici & Ailleurs

Une belle mise en lumière dans un magazine de référence



SLOW TOURISME DANS LES GRAVES

Le vignoble s'apprécie à vitesse lente. Dans ces paysages plutôt plats, il n'y aurait presque pas besoin de voiture. Le TER Bordeaux-Langon longe fidèlement la Garonne, s'arrêtant dans des gares de villages où l'on descend les mains dans les poches, face aux premières vignes. À chaque halte un nouveau paysage de cailloux dorés et de coteaux lumineux apparaît. Pour encore plus de liberté, il y a sinon l'option vélo. La véloroute qui serpente entre le fleuve et les parcelles est une invitation au vagabondage. On pédale sans trop d'efforts, on s'arrête au hasard des propriétés qui ouvrent leur portail, et on écoute le vent dans les rangées de vignes. Sur cette route des vins à vivre sans se presser, il y a par exemple le Château de Portets. Dominant le fleuve depuis le XVII[e] siècle, il se dresse avec une élégance sobre, caractéristique des grandes maisons bordelaises. Sa façade Renaissance classée aux monuments historiques, ses allées ombragées de platanes centenaires, sa terrasse panoramique qui domine la Garonne… tout ici respire la durée. Le domaine produit des rouges charnus et des blancs secs d'une rare finesse, expression fidèle des graves argileuses dans lesquelles sont plantées les vignes de la propriété. En arpentant les chais voûtés où les barriques sont alignées en silence, on comprend que faire du vin ici est plus qu'un métier ; c'est une vocation familiale qui se transmet, et Marie-Hélène Yung-Théron, l'actuelle propriétaire, en est aujourd'hui la digne héritière.









LA BULLE VERTE

Et si l'on troquait la voiture pour un vélo électrique, et le GPS pour une application qui dévoile les secrets du terroir ? C'est le pari de La Bulle Verte, un réseau d'écostations qui réinvente la façon d'arpenter le vignoble bordelais. Au cœur des Graves, une douzaine de châteaux jalonnent désormais cette route des vins bas carbone, où chaque étape se mérite à la pédale plutôt qu'au volant. Point de départ idéal : la station de Cérons, inaugurée à l'été 2025. À seulement 28 minutes de la gare de Bordeaux-Saint-Jean par le TER, on y loue un vélo dès 19 euros la demi-journée et on choisit parmi six itinéraires, du bucolique circuit de 9 km le long de la Garonne à l'ambitieuse échappée de 80 km vers Pessac-Léognan. Rencontres chez les vignerons, pique-niques dans les parcelles, siestes vigneronnes… Un concept parfait pour une joyeuse session de slow tourisme en Gironde.

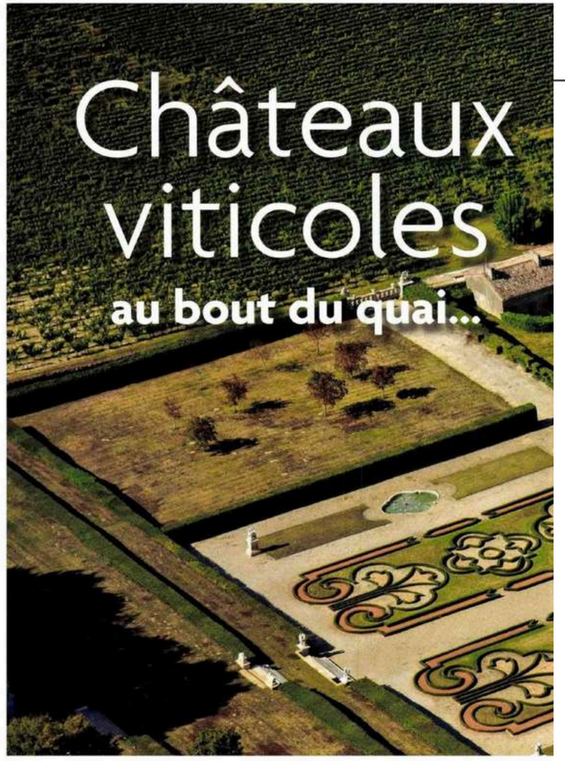
Consulter l'article complet : https://chateaudeportets.fr/chateau-de-portets-voyager-ici-et-ailleurs/

en train
COUNTRY:France
PAGE(S) :52-62
SURFACE :961 %
FREQUENCY :Bimonthly
AUTHOR :Par : Brigitte Valotto
► 1 September 2025 - N°7
Page Source



All ri

en train
COUNTRY:France
PAGE(S) :52-62
SURFACE :961 %
FREQUENCY :Bimonthly
AUTHOR :Par : Brigitte Valotto
► 1 September 2025 - N°7



OENOTOURISME

Avec la rentrée revient le temps des vendanges... et des foires aux vins : l'époque idéale pour se programmer un week-end dégustation dans les beaux domaines dont regorge notre pays. Pas besoin de voiture : nous avons sélectionné pour vous des œno-randos accessibles depuis la gare, à pied ou à vélo, dans deux régions où la vigne vous attend... dès le sortir du quai !

Par : Brigitte Valotto

Terminus à Cérons... pour pédaler sur la route des vins de Bordeaux en Graves et Sauternes

C'est une grande première, pas seulement dans le Bordelais mais sur tout le territoire... et c'est appelé à se généraliser: la petite gare de Cérons, dans le Bordelais, vient de s'équiper d'une « Bulle verte ». Audacieuse, innovante, et encore unique en France, cette station de vélos électriques, alimentée par panneaux solaires, permet de s'élancer, dès le sortir du quai, sans formalités et sans effort, parmi les vignobles !

De la « Bulle verte »... au verre de rouge

Il suffit de télécharger l'appli (si vous ne l'avez pas fait avant, sachez que la station vélos sert aussi de point wifi) puis de payer avec sa carte bancaire: pas besoin de réserver, sauf si on souhaite bénéficier du service de bagagerie (vos valises sont alors transportées à votre hébergement, où elles attendront votre arrivée !). Les batteries, qui disposent d'une autonomie très suffisante pour un ou deux jours (90 km) et qu'on peut recharger au besoin dans les hébergements, sont rangées dans de petits casiers près des vélos: vous n'avez qu'à taper le code attribué lors du paiement, installer la batterie sur le vélo, et vous voilà prêt à partir. Visualisez l'itinéraire sur l'appli... ou contentez-vous de suivre, le nez au vent, le cours du joli Ciron, affluent de la Garonne bordé par de nombreux châteaux et hérissé de « carrelets » – ces cabanes pittoresques sur pilotis, utilisées autrefois par les pêcheurs, dont la silhouette est emblématique de la région. La rivière vous mènera, de vigne en vigne, en plein cœur de la région des Graves, jusqu'au Château de Portets, à une douzaine de kilomètres – vite et sans efforts, grâce à la fée électricité !

Des vignes à la Garonne...

Les grilles de la magnifique propriété familiale, dont la façade Renaissance est classée aux Monuments Historiques, s'ouvrent devant vous pour un accueil très convivial. Marie-Hélène, représentante de la troisième génération Yung, famille propriétaire depuis 1956, s'est lancée dans l'œnotourisme dès 2016, en pionnière. Elle vous raconte l'histoire du château autant que celle du vignoble qui fait sa renommée : 35 hectares de cépages Sauvignon, Sémillon et Muscadelle, produisant Graves blanc et rouge, mais aussi Bordeaux rosé. Du belvédère au fond du parc, la vue surplombe les vignes, jusqu'à la Garonne. De l'ancien port de commerce sur les berges, il ne reste que la tour de garde du XVIe siècle, et le nom du village : Portets signifiait « port à l'est ». Vous pouvez visiter ses vieux quartiers grâce à un itinéraire piéton en autonomie, qui vous mènera des vignes jusqu'à la rue des Hilladeys, celle des pêcheurs et artisans qui réparaient les filets et construisaient les gabares servant au transport fluvial du vin vers Bordeaux.

Pique-nique au château...

La balade se conclut par la dégustation de trois grands crus, mais on peut aussi s'attabler autour d'un pique-nique « chic » dans le parc. De même dans celui du Château de Cérons, à rejoindre par une belle boucle dans la forêt de pins – pour changer des vignes ! Dans une ambiance élégante et conviviale, les compositions colorées de crudités et tomates d'un potager voisin, les planches de succulentes charcuteries locales, sont servies dans une vaisselle magnifique, à l'ombre des arbres centenaires qui entourent l'élégante « chartreuse » viticole (dans la région, on appelle chartreuses les propriétés de « chartrons », autrement dit, viticulteurs). Et lorsque les jours fraîchissent, on peut aussi s'attabler près de la cheminée où fument des grillades, dans la vieille cuisine de l'ancien chai... Un spectacle immersif très réussi projette lumière et couleurs sur ces voûtes de pierre qui ont vu travailler neuf générations de vignerons. Les propriétaires actuels, Xavier et Caroline, ont racheté la propriété en 2012 à leurs parents et beaux-parents : l'aventure reste donc familiale, sur ces 30 hectares de vignes en culture raisonnée, qui produisent deux appellations Graves, mais aussi la plus petite appellation de vins liquoreux du Bordelais, celle de Cérons.

Douce nuit en Sauternes...

Après une journée à vélo dans les vignobles des Graves, revenez vers la douceur dorée du Sémillon, ce cépage indispensable au Sauternes et cultivé à perte de vue sur les rondes col-





All rights reserved

en train
COUNTRY:France
PAGE(S) :52-62
SURFACE :961 %
FREQUENCY :Bimonthly
AUTHOR :Par : Brigitte Valotto
► 1 September 2025 - N°7





All rights reserved

CHÂTEAU DE PORTETS

Voyage au cœur des Graves

PORTETS | *Le château, propriété de la famille Théron, propose un voyage initiatique et sensoriel avec une offre œnotouristique étoffée.*



© D. R.

Ils sont trois générations à habiter le château de Portets : Marie-Hélène Yung-Théron, la propriétaire et exploitante, son mari Rodolphe Yung et leurs fils Charles et Paul, ses parents. « C'est important de vivre sur son domaine », explique-t-elle. Les Théron, comme les Yung, sont des familles de tradition viticole, qui possédaient des exploitations en Algérie, et qui se sont investis par la suite dans le Bordelais. À son retour d'Algérie en 1956, le grand-père, Jules Théron, ingénieur agronome et président du conseil général d'Oran, a racheté le domaine laissé à l'abandon après son occupation par les Allemands pendant la Seconde Guerre mondiale.

Accompagné de son fils Jean-Pierre, ingénieur agronome et œnologue, ils ont réussi à le faire revivre. Implantés sur le site d'une ancienne forteresse, sur la route des vins de Graves et de Sauternes, le château et son vignoble surplombent la Garonne. Cette terrasse ouverte sur le fleuve et les vignes offre un point de vue exceptionnel.

Sur les traces des 15 Barons de Portets

Dès son arrivée à la tête de la propriété, Marie-Hélène s'est lancée dans un vaste projet de restructuration du vignoble, avec une modernisation des cuviers, et le développement œnotouristique. L'Orangerie permet d'accueillir des réceptions professionnelles comme privées. Le domaine s'est spécialisé avec une offre variée de visites et dégustations : découverte, retour de marché, dégustations mets et vins avec (ou sans) la présence d'un chef, un port sur la vigne (en partenariat avec la Bulle verte) ou encore en parcours libre. Un film, commenté par Michel Cardoze, retrace l'histoire du château. Cet espace, équipé d'une table tactile et d'une exposition permanente, présente l'élaboration des vins et les cycles de la vigne. Le site propose également 2 escape games ; la confrérie des barons ou sur les traces des 15 barons.

Produisant d'abord des vins de Graves : le Château Portets en blanc et rouge et les 15 Barons de Portets en rouge, le château propose également un rosé et un rouge en Bordeaux supérieur. Certifié HVE niveau 4, la propriété est engagée dans le SME (système de management environnemental). ●



La propriétaire Marie-Hélène Yung-Théron est la troisième génération de Théron à la tête du château de Portets.

© D. R.

Par Nathalie VALLEZ

De la "Cité du vin" aux escape games : Bordeaux, champion de l'œnotourisme

Dossier spécial vins. Avec plus de 2,5 millions de visiteurs, le vignoble girondin occupe la première place dans l'Hexagone. L'enjeu économique pousse la filière à développer l'offre.

L'EXPRESS

Par Philippe Bidalon | Publié le 09/07/2025 à 09:00

Suivre sur Google Actualités



La Cité du Vin à Bordeaux, un étrange édifice en forme de carafe à décanter accueille chaque année pas moins de 400 000 visiteurs, dont 60 % d'étrangers.
© Cite du Vin

Faire de la France la première destination œnotouristique européenne d'ici à 2030, telle est l'ambition affichée le 16 juin par Nathalie Delattre, ministre déléguée au Tourisme. Un objectif plus que raisonnable, puisque l'Hexagone pourrait bien déjà l'être. L'appréciation des données chiffrées se révèle en effet très délicate. L'Italie, l'actuel leader avec 15 millions de visiteurs annoncés, semble mélanger allégrement l'attrait de ses vignobles et celui... de sa gastronomie.

De plus, si la dernière étude d'Atout France, sur laquelle repose la feuille de route de la ministre, recense dans l'Hexagone 12 millions d'œnotouristes en 2023 (soit une progression de 20 % depuis 2016), l'agence précise en note de bas de page que ce nombre est "certainement sous-estimé en raison de la méthodologie adoptée", notamment en Gironde, zone de production la plus attractive (2,5 millions). Une performance qui traduit le formidable effort entrepris depuis dix ans par la filière sur les deux rives de la Garonne pour promouvoir l'image des vins de Bordeaux. L'offre se renouvelle et se professionnalise constamment.

Un effet "Cité du vin" sur toute la région

C'est que le succès populaire de la splendide Cité du vin, érigée sur le port de la Lune en 2016, a suscité bien des vocations. "Une véritable pompe aspirante pour le vignoble", constate Christophe Château, directeur de la communication du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux. L'étrange édifice en forme de carafe à décanter accueille chaque année pas moins de 400 000 visiteurs, dont 60 % d'étrangers. "Cela a constitué un vrai déclic, témoigne Marie-Hélène Yung-Théron, du Château de Portets, dans les Graves. Je suis allée voir ce qui se pratiquait ailleurs et me suis lancée !" A l'époque, Saint-Emilion, classé au patrimoine mondial de l'Unesco, et dans une moindre mesure le Médoc, se taillaient la part du lion.

LIRE AUSSI : Rosés : notre visite guidée des plus beaux chais d'architecte de Provence

Quelques phares brillaient bien du côté de Pessac-Léognan, tel le précurseur Château Smith Haut Lafitte et ses Sources de Caudalie, palace posé au milieu des vignes, mais les autres terroirs du Sud Gironde (Graves et Sauternes) restaient ignorés des circuits. Aujourd'hui, fort de son architecture Renaissance et de son panorama unique sur le fleuve, Portets accueille 3 000 visiteurs. "Cette année s'annonce en nette progression, précise l'entreprenante vigneronne. Nous avons reçu 336 personnes en mai contre 250 en 2024."

De quoi conforter un pari qui se révèle avant tout économique. "Dans le contexte actuel de crise viticole, ceux qui choisissent l'œnotourisme s'en sortent généralement mieux", observe Christophe Château. "Cela nous apporte un souffle d'air et nous permet de développer la marque", renchérit Marie-Hélène Yung-Théron. Au-delà d'un simple complément de recettes (visites thématiques, chambres et table d'hôtes, ateliers de dégustation, produits dérivés...), l'exercice représente pour les vignerons une excellente manière de diffuser leur vin sans rémunérer d'intermédiaire.

LIRE AUSSI : Les vins de Bordeaux victimes de bashing

"L'activité pèse 20 % dans notre chiffre d'affaires, confie Caroline Perromat, du Château de Cérons, vice-présidente de Vignobles et Découvertes – 150 caves ont décroché le label en Gironde. Ce résultat est lié aux récents investissements que la pionnière de l'œnotourisme a réalisés. L'initiatrice du Voyage de Cérons – le programme des propositions du domaine – insiste sur la dimension écoresponsable qui doit empreindre la démarche. Notamment la préservation des paysages : "Nous avons renaturé l'ancienne carrière de la propriété en y cultivant des arbres fruitiers et des couverts végétaux pour nos vignes, sur lesquelles veillent 50 ruches." Les visiteurs suivent le sentier qu'empruntait jadis le vin avant de rejoindre Bordeaux en gabare [NDLR : bâteau destiné au transport de marchandises]. Un tunnel de pierre débouche sur un champ de tournesols qui s'ouvre sur un carrelet au bord de la Garonne. Effet "whaou !" garanti ! Comme à l'issue de la dégustation, qui, comme partout, conclut l'expérience.

Démarche écoresponsable et ludique

Donner à voir le patrimoine architectural et viticole, mais aussi végétal, devient indispensable : "Notre pique-nique sous l'ombre des cèdres centenaires du parc suscite l'enthousiasme des familles", témoigne Marie-Hélène Yung-Théron. "L'expérience nature attire une nouvelle clientèle pas forcément amatrice de vin", remarque Frédéric Nau, fondateur de La Bulle verte, éco-station de services bien implantée en Gironde et conçue autour des mobilités douces – vélo électrique, trottinette... "En un mot, tout ce qui n'est pas thermique", résume ce partisan de l'exploration tranquille. Pour lui, les visiteurs désirent qu'on leur raconte l'histoire des lieux et des acteurs, qu'on les aide à décrypter le terroir pour mieux comprendre ce qu'il y a dans la bouteille : "Concilier de la géographie et de l'humain ; l'incarnation du vin se révèle essentielle pour fidéliser les acheteurs, qui deviennent les ambassadeurs du domaine."

Consulter l'article complet

https://www.lexpress.fr/styles/plaisirs/vin-alcool/de-la-cite-du-vin-aux-escape-games-bordeaux-champion-de-loenotourisme-V2VZDWY7XFGMROZHXPDEDTIVWY/?cmp_redirect=true

Union Girondine
des vins de Bordeaux

Vendanges 2025 : les vignerons bordelais témoignent

En cette dernière semaine de septembre, à l'heure où l'on attaquait les premières tries pour les liquoreux, des vignerons de tous les terroirs de Bordeaux nous ont livré leurs premiers retours sur les vendanges et la récolte 2025. Si les rendements s'annoncent faibles, le millésime se montre plus généreux concernant la qualité, avec des blancs expressifs et aromatiques et des rouges concentrés et élégants.



Un millésime annoncé comme un « Big Five »

Marie-Hélène Yung-Théron, du Château de Portets, propriété familiale dans les Graves depuis trois générations, a été épaulée le temps d'un week-end de septembre par son fils Charles Yung, jeune ingénieur agronome diplômé de l'ESA d'Angers. *« 2025 pourrait bien surprendre par sa finesse et son intensité*, résume-t-elle. *Les rouges ont un profil très prometteur, structuré et puissant, avec des tanins élégants. Les raisins, bien que petits, affichent une maturité remarquable. On parle déjà d'un Big Five, à la hauteur des grands millésimes 2005 et 2015. »*
Les quantités récoltées sont cependant en forte baisse, aussi bien pour les rouges (26 ha du domaine) que pour les blancs (4 ha). Elle précise : *« Côté blancs, les volumes reculent de 50 %. Ils sont très riches, avec un bel équilibre. Leur fraîcheur a été préservée, et leur rareté en fait des joyaux cachés. »* Selon elle, le vieux dicton *« Août fait le moût »* s'est vérifié cette année : le mois a été très chaud, et les pluies de septembre sont arrivées trop tard, puisque les vendanges se sont déroulées du 26 août au 20 septembre. *« Alors que la fermentation alcoolique touche à sa fin, les premières cuves révèlent déjà une belle promesse. L'écoulage viendra confirmer les équilibres et les volumes, mais tout laisse présager un millésime racé, intense et lumineux »*, conclut-elle.

Marie-Hélène Yung-Théron, Château de Portets (Graves)



Crédit Photo : Château de Portets

Consulter l'article complet

https://www.union-girondine.com/vendanges-2025-bordeaux-viticulteurs-millesime-temoignages/

Le Château de Portets 2022, un graves prêt à boire qui peut aussi tenir dans le temps

Lecture 1 min

Accueil • Vin • La bouteille de la semaine



Par César Compadre

Publié le 28/06/2025 à 12h00

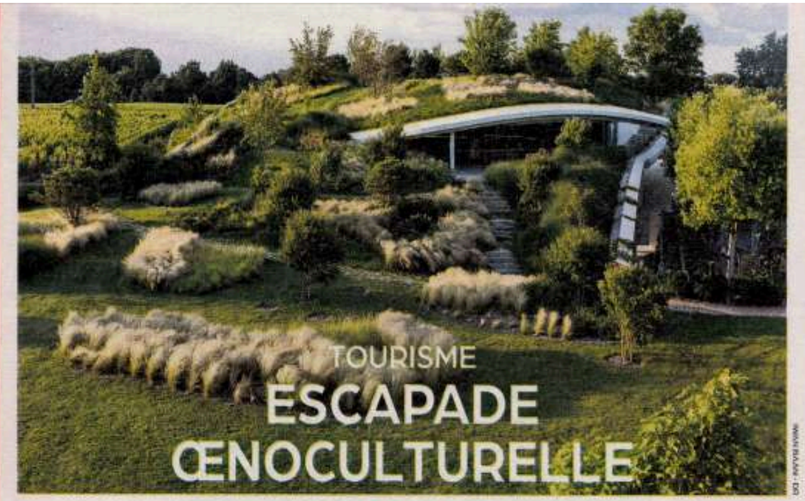
Écouter | Voir sur la carte | Réagir | Partager

LA BOUTEILLE DE LA SEMAINE Pureté aromatique et texture soyeuse, ce millésime 2022 affiche une belle fraîcheur. Des côtelettes d'agneau lui iront bien

En AOC Graves, le Château de Portets est une référence. Marie-Hélène Yung-Théron et ses équipes y mènent un travail reconnu. Et ce millésime 2022 est dans cette lignée. Un assemblage merlot (60 %) et cabernet sauvignon (40 %), avec douze mois d'élevage en barriques. Antoine Médeville (Œnoconseil) est l'œnologue-conseil. Malgré les fortes chaleurs de l'été 2022, ce vin (14°) affiche une belle fraîcheur. Pureté aromatique et texture soyeuse sont au rendez-vous, pour ce graves prêt à boire – ne pas hésiter à le faire passer par la case frigo si la chaleur est là. Cette bouteille pourra aussi tenir dans le temps. Des côtelettes d'agneau lui iront bien. La bâtisse, avec sa façade Renaissance, est classée au titre des Monuments historiques. L'accueil des touristes est ici une priorité. D'ailleurs, Portets a récemment obtenu un Best of Wine Tourism, une référence. Cette propriété arbore aussi le macaron « Ambassadeur de Graves », c'est-à-dire qu'elle a été reconnue comme une des meilleures de son AOC par un jury de consommateurs. Le blanc est aussi à conseiller.

Consulter l'article

https://www.sudouest.fr/vin/la-bouteille-de-la-semaine/le-chateau-de-portets-2022-un-graves-pret-a-boire-qui-peut-aussi-tenir-dans-le-temps-24991738.php



TOURISME

ESCAPADE ŒNOCULTURELLE

Sur la Route des vins de Bordeaux en Graves et Sauternes, découvrez une autre facette de cette région, entre modernité et tradition, et imprégnez-vous d'un art de vivre local. EMMANUELLE TOURAINE

Flirter avec l'exception

À l'orée de la métropole bordelaise, le château Haut-Bailly, Grand Cru classé de Graves, propose une expérience hors du commun : la visite de son chai *(photo)*, inauguré en 2021. Circulaire, sous un dôme végétalisé et sur trois niveaux semi-enterrés, il contient 54 cuves gigantesques en béton et Inox. L'excursion se vit comme un voyage esthétique et souligne l'ultra-modernité de l'ouvrage, à la pointe de l'innovation pour élaborer des vins plus précis et faire face aux changements climatiques (visite classique, adulte 50 €, 1 h 15. www.haut-bailly.com).

Expérimenter les Bulles vertes

Ces « éco-stations » font découvrir un lieu à partir de contenus originaux, en guidant grâce à une application digitale audiovisuelle et en privilégiant les mobilités douces. « Dans chaque propriété sur notre territoire, il y a quelque chose à mettre en avant », affirment Caroline et Xavier Perromat, propriétaires du château de Cérons, dont l'investissement en matière d'œnotourisme n'est plus à prouver. Le Voyage de Cérons, leur dernière création, propose un parcours autour de leur superbe chartreuse, avec en point d'orgue *Gabriel et la Goutte d'eau*, un film immersif et poétique, dans l'obscurité d'un chai vieux de trois siècles (adulte à partir de 20 €. www.chateaudecerons.fr). Le château de Portets, avec son panorama sur la Garonne, n'est pas en reste. Sa propriétaire, Marie-Hélène Yung Théron, s'est pleinement impliquée pour concocter une Bulle verte baptisée Un port sur la vigne, parcours pédestre en 13 étapes révélant le riche passé de ce château qui vit débarquer Napoléon et Joséphine, un beau jour de 1808 (adulte à partir de 20 €, https://chateaudeportets.fr). Au château Doisy-Daëne, enfourchez un vélo électrique pour parcourir le vignoble familial autour du charmant village de Barsac. Filez jusqu'à Sauternes, en longeant les rives du Ciron, précieux cours d'eau sans lequel, vous l'apprendrez, le sauternes ne serait pas ce qu'il est (adulte à partir de 20 € pour 2 heures. www.denisdubourdieu.com).

Plonger dans l'Histoire

À l'extrême sud de la Route des vins, à Préchac, point le château royal de Cazeneuve, joyau des ducs d'Albret. La forteresse, magnifiquement restaurée, fut la propriété du roi Henri IV, qui y assigna à résidence son épouse, la reine Margot. On déambule dans des salles meublées d'époque, jusqu'au chemin de ronde surplombant le Ciron et le parc classé, où l'on peut pique-niquer. Jetez un œil aux caves médiévales, où vieillissent les plus grands vins de Bordeaux (visite guidée, adulte 13,50 €, de 12 à 25 ans 11 €, de 5 à 11 ans 8 €. www.chateaudecazeneuve.com).



Où dormir ? Dans un gîte de charme joliment décoré *(photo)*, sur la propriété du château Lamothe-Despujols. Billard, baby-foot, piscine avec vue sur le vignoble... raviront familles ou bandes de copains (10 personnes) ! À partir de 540 € pour 2 nuits minimum. **Tél. : 07 86 29 65 96.**

Où se restaurer ? Au Cercle Guiraud, dans le village de Sauternes. Ambiance auberge raffinée pour une divine partition gourmande, orchestrée par le chef Yoann Amado. On adore la terrasse sous les mûriers et la vue jusqu'au château Guiraud, propriétaire du restaurant. Menus à 47 €, 59 € et 90 €. **www.lecercleguiraud.com**

→ Infos et réservations sur www.bordeaux-graves-sauternes.com

SUD OUEST

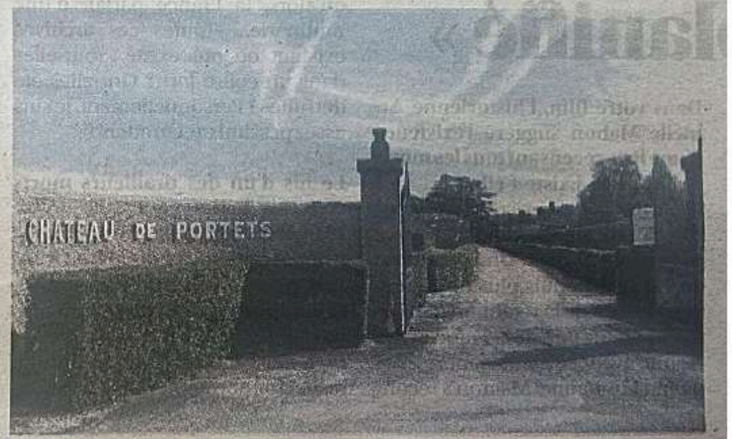
PORTETS

Une journée créative et gourmande demain au château

Le château de Portets propose une journée placée sous le signe de l'élégance, de la créativité et de la gourmandise, dimanche 30 novembre entre 10 et 18 heures. Intitulée Noël des sens et des arts, cette journée verra la participation d'artistes, artisans et producteurs, une expérience mêlant dégustations de vins, créations artistiques et gourmandises.

Parmi les talents présents, on trouvera Benoît d'Hauterives et ses portraits d'animaux, les très beaux « papiers bleus » d'Audrey Coppens, les livres de photographies de Nicolas Seurot, une exposition d'Olivier Roustaing qui met en lumière les forêts de pins, un atelier de création florale avec Sabine Chave, la chocolaterie Guinetterie Landry et des articles de maroquinerie française sur mesure. L'entrée sera libre. Château de Portets, Noël des sens et des arts, dimanche 30 novembre, 10 à 18 heures.

Philippe Brassié



Le château de Portets fête le Noël des sens et des arts. P. B.

Réservé aux abonnés

Le château de Portets célèbre Noël des sens et des arts

Lecture 1 min



Le château de Portets fête le Noël des sens et des arts. © Crédit photo : Philippe Brassié

Par Philippe Brassié
Publié le 27/11/2025 à 17h46

Écouter Voir sur la carte Réagir Partager

Le château de Portets organise une journée dédiée à l'élégance, à la créativité et à la gourmandise, avec la participation d'artistes, d'artisans et de producteurs locaux

Le château de Portets propose une journée placée sous le signe de l'élégance, de la créativité et de la gourmandise, dimanche 30 novembre entre 10 et 18 heures. Intitulée Noël des sens et des arts, cette journée verra la participation d'artistes, artisans et producteurs, une expérience mêlant dégustations de vins, créations artistiques et gourmandises.

Parmi les talents présents, on trouvera Benoît d'Hauterives et ses portraits d'animaux, les très beaux « papiers bleus » d'Audrey Coppens, les livres de photographie de Nicolas Seurot, une exposition d'Olivier Roustaing qui met en lumière les forêts de pins, un atelier de création florale avec Sabine Chave, la chocolaterie Guinetterie Landry et des articles de maroquinerie française sur mesure.

L'entrée sera libre. Château de Portets, Noël des sens et des arts, dimanche 30 novembre, 10 à 18 heures.

Portets. Un marché festif, chic et créatif

Sorties. Ce dimanche 30 novembre, le château de Portets accueille un marché de Noël.

Publié le 27/11/2025 à 10h00, mis à jour le 27/11/2025 à 10h26 - Par A.D.



Autour de la thématique " Des Sens & des Arts ", un marché se tiendra le dimanche 30 novembre, de 10h à 18h, au Château de Portets (accès par la rue de Mongenan).

Il accueillera des artistes, des artisans et des producteurs locaux.

Selon les organisateurs, l'événement se veut *"festif et raffiné, une expérience unique mêlant dégustations de vins, créations artistiques et douceurs gourmandes... C'est surtout une occasion idéale pour dénicher le cadeau parfait ! "*

Voici la liste des réjouissances: une dégustation des vins du château de Portets; Pattes & Pinceaux, avec Benoît d'Hauterives; Les Papiers Bleus, d'Audrey Coppens; Les Beaux-Livres de photographie, avec Nicolas Seurot; "Du Pin sur la planche" - en affiches, Olivier Roustaing ; L'Instant Floral, atelier de création florale avec Sabine Chave ; Chocolaterie Guinetterie Landry, avec Hervé Bordenave ; Volcie Maroquinerie, Volcie Bouffard.

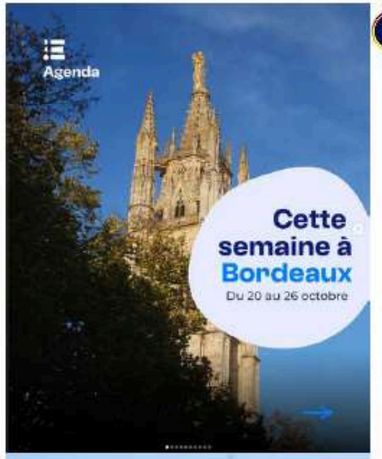
Info : oenotourisme@chateaudeportets.fr

lessentiel.bordeaux Suivi(e) Contacter

684 publications **14,6 k** followers **2124** suivi(e)s

l'Essentiel Bordeaux
Média
Newsletter • Locale • Positive
Nous écrire : redaction@bordeaux.lessentiel.fr
S'abonner gratuitement
l.lessentiel.fr/bordeaux-newsletter

lecvinsdegraves, **chateaudecerons** et 70 autres personnes suivent





lessentiel.bordeaux 🗓️ Que faire cette semaine à Bordeaux ?

🍸 Demain soir, le rooftop du @gina_bdx (Hôtel Renaissance) fête le retour de @casablubordeaux, un afterwork latino, avec le DJ Carl aux platines et une sélection de cocktails et tapas à partager. L'entrée est libre et gratuite.

🔑 Le salon @exphotel continue jusqu'à demain au Parc des Expositions de Bordeaux. Tarif visiteur : 25 €.

🎹 @anna.vinnitskaya donne jeudi à 20h un concert à l'Auditorium dans le cadre du festival L' @espritdupiano. Elle interprétera des œuvres de Maurice Ravel, Alexandre Scriabine, Johannes Brahms et Sergueï Rachmaninov. Billetterie (22-42 €).

🚀 Le French Tech Day revient jeudi au Palais de la Bourse. Au programme : une quinzaine d'interventions courtes d'experts sur des sujets variés. L'inscription est gratuite.

🎩 De mercredi à dimanche, 7 représentations du « Slava's Snowshow » ont lieu au @pingalant. Le spectacle de clown allie magie et poésie lors d'un moment féérique pour toute la famille (de 11 à 25 €).

🍴 La grande soirée caritative annuelle de l'hôtel Ha(a)itza, « Le rendez-vous des gourmets engagés et solidaires », est organisée ce jeudi avec de grands chefs et Michaël Youn pour animer une tombola.

🎄 Le marché de Noël pose ses valises comme à son habitude place des Quinconces dès le vendredi 28 novembre.

🍷 Et ce week-end, le Château de Portets vous attend pour un événement avec des artistes et artisans locaux talentueux (dimanche de 10h à 18h). Entrée libre et gratuite.

Bonne semaine ! 💫

📷 Casa Blü / Exp'hôtel / French Tech Day / Bordeaux Tourisme / Hôtel Ha(a)itza / @slavasnowshowofficial / @chateaudeportets / Adobe Stock

#lessentielbordeaux #bordeaux #gironde #sortirabordeaux #agendabordeaux #actualités

lessentiel.bordeaux Suivi(e) Contacter

684 publications **14,6 k** followers **2124** suivi(e)s

l'Essentiel Bordeaux
Média
Newsletter • Locale • Positive
Nous écrire : redaction@bordeaux.lessentiel.fr
S'abonner gratuitement
l.lessentiel.fr/bordeaux-newsletter

lecvinsdegraves, **chateaudecerons** et 70 autres personnes suivent





lessentiel.bordeaux 🗓️ Que faire ce week-end à Bordeaux ?

👉 Abonnez-vous à l'Essentiel Bordeaux, newsletter locale, brève, gratuite et factuelle (lien en bio).

🎄 Ce soir, dès 18h, les illuminations de Noël seront allumées à Bordeaux. Au même moment, le maire Pierre Hurmic inaugurera le marché de Noël de la place des Quinconces, donnant le coup d'envoi des festivités hivernales.

🚚 Demain de 10h à 18h, le Grand Déballage d'Emmaüs revient à Darwin ! Sur place : du mobilier, de la déco, des livres, des vêtements mais aussi des objets insolites à chiner.

🥐 Samedi également, la pâtisserie Chouette propose des dégustations gratuites de ses bûches de Noël dans ses boutiques à Saint-Seurin et Saint-Pierre.

🎬 Du 28 novembre au 5 janvier, le monde parallèle de Stranger Things investit Promenade Sainte-Catherine à l'occasion de la sortie de la 5e et ultime saison de la série multi-récompensée.

🍷 Demain et dimanche, les vins de Saint-Émilion sont à l'honneur au Hangar 14.

👜 Quartier Saint-Paul, l'Armoire Poéthique ouvre sa boutique de la rue Sainte-Colombe demain dès 19 h pour une soirée défilé éthique. Ce lieu propose une trentaine de marques engagées et sensibilise aux enjeux sociaux et environnementaux du textile.

🎨 Ce dimanche, le Château de Portets vous attend pour un événement avec des artistes et artisans locaux talentueux (dimanche de 10h à 18h). Entrée libre et gratuite.

🌍 Pour ses 10 ans, l'Institut des Afriques investit Bordeaux du 27 novembre au 1er décembre avec une cinquième édition d'Afriques en vision.

🍇 Enfin, les 29 et 30 novembre 2025, les vignerons de Loupiac et les fermiers des Landes vous convient à la 29ème édition de leurs emblématiques Journées Gourmandes.

Très bonne fin de semaine ! ✨

📷 @pi.cert / @chateaudeportets / @bordeauxtourisme / @vinsdeloupiac / @larmoirepoethique

Château de Portets

CONTACT CHÂTEAU
Marie-Hélène Yung-Théron
contact@chateaudeportets.fr
Tél. : +33 (0)5.56.67.12.30

CONTACT OENOTOURISME
oenotourisme@chateaudeportets.fr
Tél. : +33 (0)5.56.67.12.30

COMMENT VENIR

🚗 30 min du centre de Bordeaux (A62 Bordeaux-Toulouse)
🚂 la ligne 44 du TER (BX - AGEN) au départ de Bordeaux Saint-Jean - 20 mm

Best Of Wine Tourism
by GREAT WINE CAPITALS
THE AWARD OF EXCELLENCE
2024

MONUMENT HISTORIQUE

GRAVES
GRAND VIN DE BORDEAUX

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE