

CHÂTEAU DE PORTETS

T



BETWEEN
HISTORY &
EMOTIONS

T
PRESS PACK 2027

TABLE OF CONTENTS

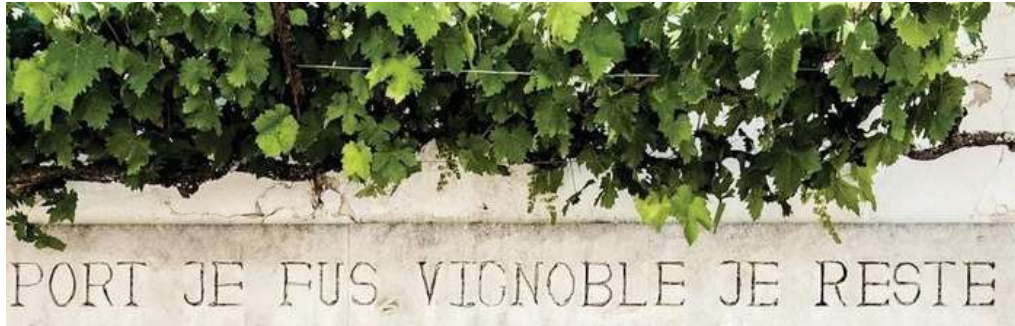
<i><u>A site brimming with History and emotions.....</u></i>	<i><u>4</u></i>
<i><u>The unique site of Portets.....</u></i>	<i><u>7</u></i>
<i><u>Marie-Hélène Yung-Théron, passionate wine-grower.....</u></i>	<i><u>10</u></i>
<i><u>Château de Portets, a vineyard in the heart of the Graves region.....</u></i>	<i><u>13</u></i>
<i><u>The revival of Château de Portets.....</u></i>	<i><u>16</u></i>
<i><u>The wines.....</u></i>	<i><u>21</u></i>
<i><u>Château de Portets awarded the Ambassadeur de Graves label.....</u></i>	<i><u>22</u></i>
<i><u>2026, Château de Portets continues its momentum.....</u></i>	<i><u>30</u></i>
<i><u>A new HVE certification.....</u></i>	<i><u>32</u></i>
<i><u>A commitment to wine tourism.....</u></i>	<i><u>34</u></i>
<i><u>The press is talking about us.....</u></i>	<i><u>44</u></i>

A SITE BRIMMING WITH HISTORY...



*The Château de Portets is a unique site with a history that is intertwined to its township and its port.
Napoléon's visit in 1808 instilled an everlasting historical significance.*





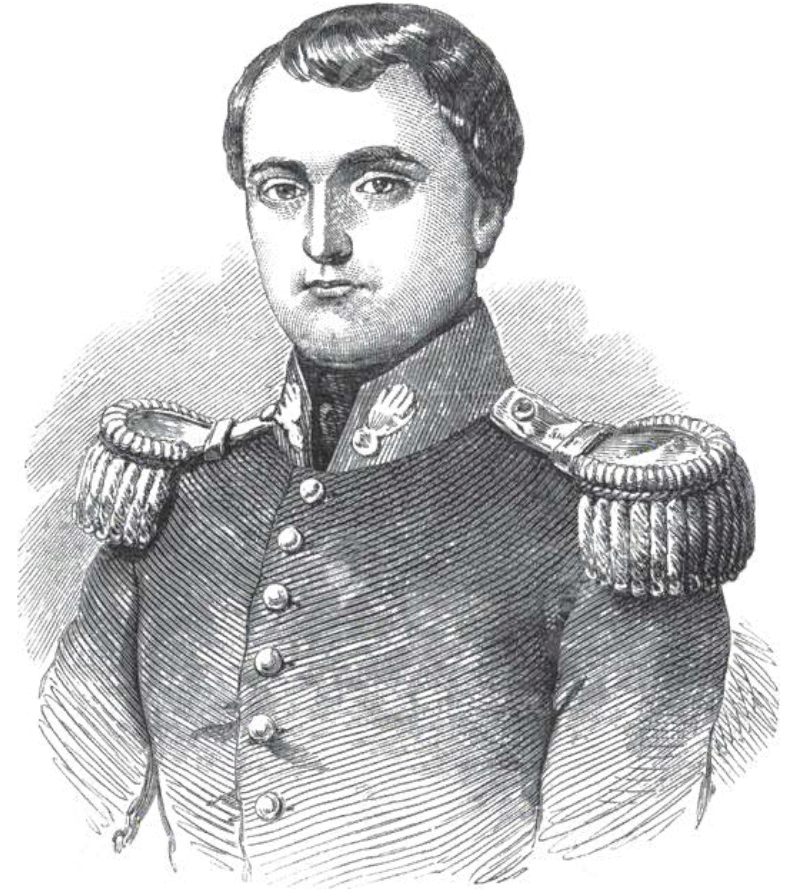
A RICH HISTORY...

The port of Portets bears witness to the shared history of the Graves vineyard. The Château de Portets bears the name of its township whose ancient origins trace back to 1000 years B.C.. The Ligures and Iberians sought refuge on the banks of a river which would in time be known as the Garonne. After which the Romans constructed the port. After having developed river commerce, the Romans planted the first vineyard that marked the beginning of the notoriety of Portets.

Perhaps starting with the Port, that bears the name of the township, that the cultural heritage of Portets is most majestically revealed. The first architectural feature that we notice, rising from among the vines, is the elegant Gascq Tower which played an important role controlling the traffic of the gabarres or wooden barges along the Garonne River.

The Château de Portets presides majestically over the Garonne. The view is magnificent. Today, the river has lost its commercial activity but until the 18th century the activity was bustling. Three ports coexisted: an old port called Port Madame in honor of Antoine de Gascq's wife, the sovereign of the château; the second port called Roy's Port, in memory of a visit from Henri IV; the third port followed along the supporting wall of the terrace of the château.

The Château de Portets with its stately façade, Renaissance architecture, and its majestic terrace of stones engraved by Napoléon in 1808. To the left, in the vicinity of the port, a beautiful house that served as an inn during the 17th century. It is charming without being ostentatious, all elegance and traditional character.



THE UNIQUE SITE OF PORTETS

On the 31st of July 1808, Château de Portets was honored to receive Napoléon 1^{er}, on his return voyage from Spain before arriving in Bordeaux. A bronze plaque commemorates his visit to Portets.



A SITE WITH PROFOUND EMOTION...

From the 12th century up until the 16th century the baroness of Portets exercised its sovereign rights over its lands, a true stronghold of a castle.

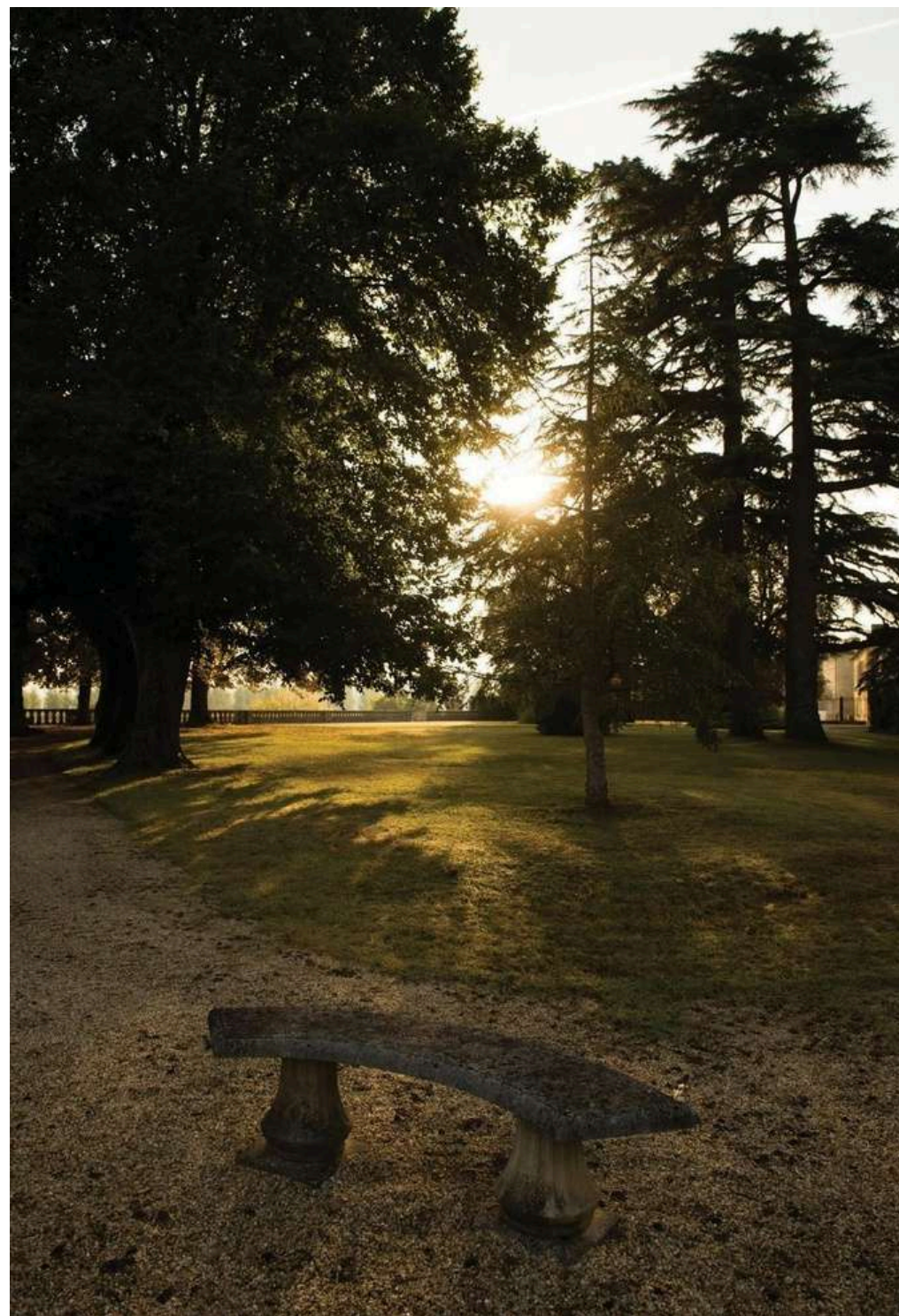
The Château de Portets would then become the residence of the Baron of Montferand. In 1587, the Château de Portets belonged to Guillaume de Gascq, Baron of Portets.

His family would rule for the followed two centuries. The last representative of the illustrious family relinquished his family heritage in 1781 to Valdec de Lessart who would sell four years later the château to the Séguineau de Lognac family; they would remain owners until the until the end of the 19th century.

The story between the Château de Portets and the Théron family began in 1956 when Jules Théron, agricultural engineer and Président of the General Council of Oran (Algeria) purchased the estate. The buildings were in a dire state of disrepair, left abandoned after having been occupied by the Germans during World War II. Assisted by his son Jean-Pierre, an agricultural engineer and enologist, he would devote all his efforts to restore the prior splendor to this sleeping estate.

“TODAY, THE CHÂTEAU HAS FOUND ITS FORMOR SPLENDOR. IT IS THE MOST SPECTACULAR STRUCTURE OF PORTETS WITH ITS WROUGHT IRON GATES, GRAND STAIRCASE, TOWER, COURTYARD AND PARK.”

Today, the grand-daughter, Marie-Hélène Yung-Théron seeks to promote and continue to better the reputation of the splendid estate.





MARIE-HÉLÈNE YUNG-THÉRON, PASSIONATE WINE-GROWER

Marie-Hélène Yung-Théron strives to bring the Château de Portets to the highest level of its appellation.

A FAMILY STORY

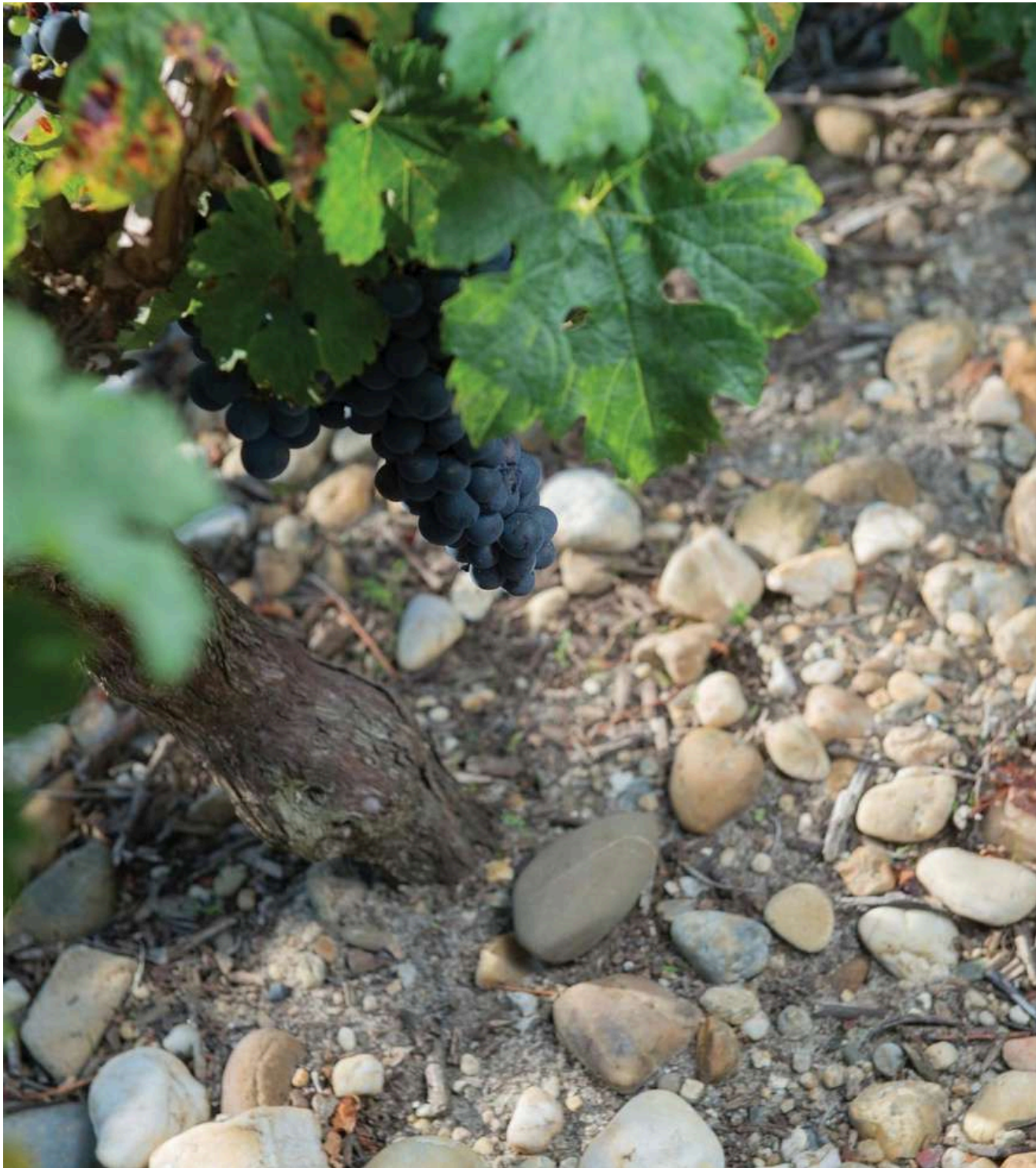
The Château de Portets became the main residence of the Théron family in 1956. Marie-Hélène grew up on the estate and discovered a passion for wine which she made her profession. In 1998, she married Rodolphe YUNG. They have two children, Charles and Paul. To this day, Château de Portets remains a family property, welcoming under its roof 3 generations. The family's life is punctuated by the harvests and winemaking work, so much so that Charles decided to study agricultural engineering at the ESA school in Angers. Paul, on the other hand, prefers to move towards new horizons by going to a business school in Lille. Marie-Hélène has always encouraged her sons to follow their own path, and if that path leads them back to Portets one day, it will be a happy opportunity for her to pass on her passion. Rodolphe, her husband, through his work as a chartered accountant and winegrower, works every day on the family estate "Les Hauts de Palette", making the wine but also providing valuable assistance in the commercial management of Portets wines.

In short, a growing family saga to tell!

WILLINGNESS AND AUDACE

Marie-Hélène, growing up on the estate, has experienced great changes, both in the vineyard and in the cellars. When she took over the reins, Marie-Hélène was the first woman to make the estate's wines. Major projects were undertaken for the estate, which she wishes to position at the highest level of its appellation. Modernisation of the tanks, vineyard restructuration, environmental commitment and wine tourism development become the priorities of Château de Portets.

"I WAS BORN IN THIS HOUSE, WITH MEMORIES OF MY GRANDFATHER ENTERING THE COURTYARD, TELLING ME STORIES OF THE VINES AND THE WINES. HE INSTILLED IN ME HIS PASSION AND HIS SENTIMENTS... WE TOLD ONE ANOTHER THAT IT IS THE "BEST TRADE IN THE WORLD" WITHOUT A DOUBT... EVERY YEAR ON THE PATH OF THE FOUR SEASONS, LULLED BY THE SWELL OF THE CLIMATE, THE TRUTH OF OUR SENSES AND TASTES. IT IS THE MARK OF A FAMILY, A WINE, A HISTORY... OURS."



CHÂTEAU DE PORTETS, A VINEYARD IN THE HEART OF THE GRAVES REGION



*A distinctive feature: bearing the
name of the terroir*

*Of all the French appellations, Graves is
the only one that has embraced its terroir
to the point of taking its name. Portets is
the oldest vineyard in a wine-growing
commune in the heart of Graves.*



The rich composition of its soil and its geographical location have made Portets the birthplace of the great wines of Bordeaux.

«IT IS THE OLDEST VINEYARD IN THE APPELLATION: IT IS OVER 2,000 YEARS OLD.»

The Romans decided to develop the region they had conquered and planted vines there, brought directly from Italy. Portets was chosen for the first trials. In his 'Natural History', the Latin author Pliny the Elder refers to Graves wine as one of the highly reputed wines of which the Gallo -Romans were very proud.

It was in the Middle Ages, after the marriage in 1152 of Eleanor of Aquitaine to Henry II Plantagenet, the future King of England, that the Portets vineyard really took off. From then on, the English could not do without the famous 'French Claret'! Graves wines have been particularly renowned since a Gascon pope, Clement V, an innovative parliamentarian, Arnaud de Pontac, and an enlightened philosopher, Montesquieu, understood that these terroirs produced excellent wines. Today, Portets is the wine-growing commune of Graves with its 900 hectares (1/3 of the Graves AOP) and 35 winegrowers.

A SPECIFIC TERROIR

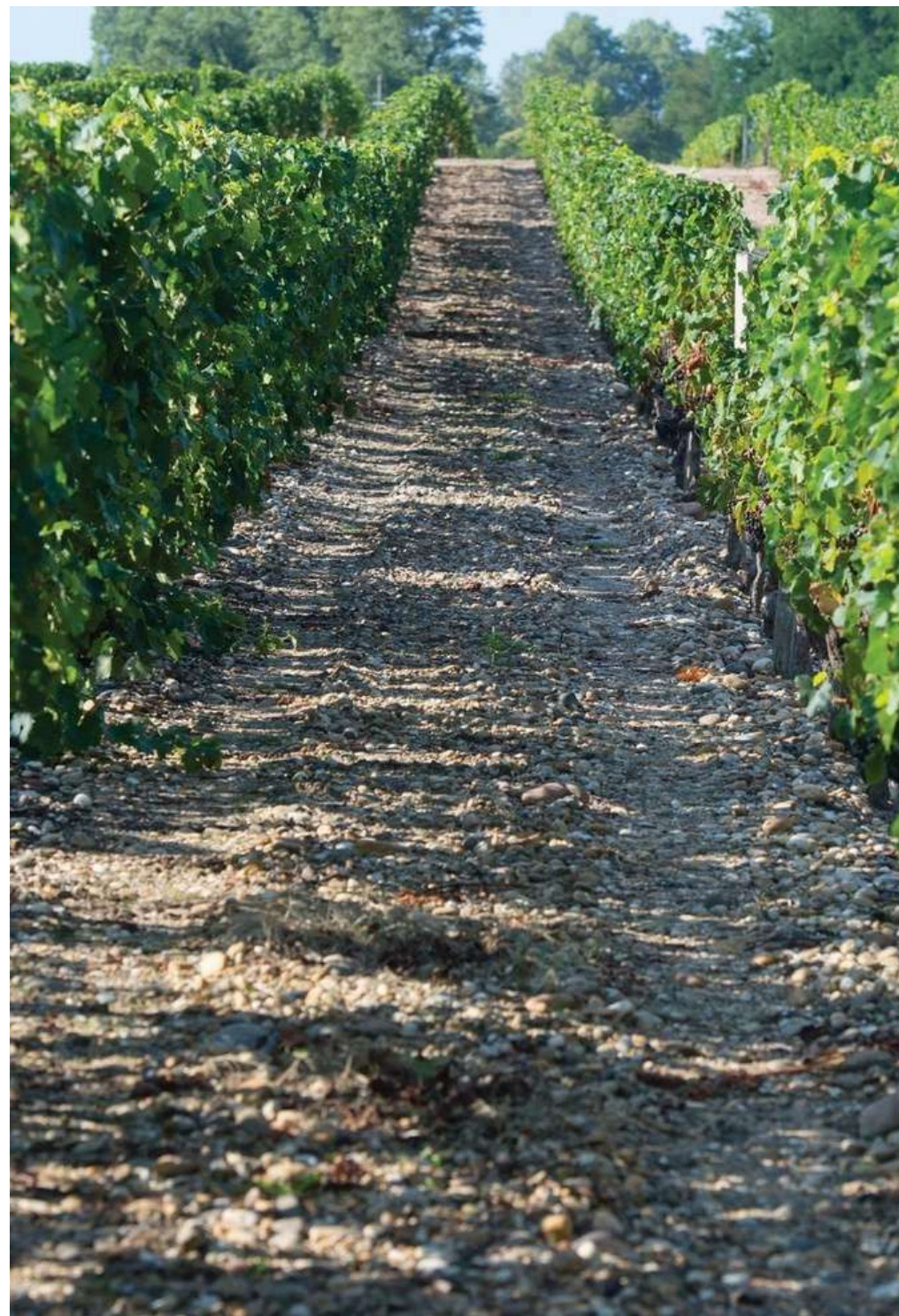
Resulting from the geological and climatic upheavals at the end of the Tertiary period and the beginning of the Quaternary period, these stones were carried from the Pyrenees by raging torrents and gigantic glaciers. It took millions of years for this mysterious mille-feuille to form, made up of alluvial layers deposited in terraces on a limestone base dating from the Tertiary period. Gravel reflects sunlight perfectly, gently redistributing heat to the bunches and thus contributing to better ripening of the grapes. The gravel reflects the sun's rays perfectly, gently redistributing the heat to the grape clusters and thus contributing to better ripening of the grapes. The climate is typical of the Gironde region, influenced by the Atlantic Ocean: temperate and favorable to vines due to its mildness.

ELEGANT WINES

Graves red wines benefit from balanced blend of grape varieties. Cabernet grapes provide aroma and structure, while Merlot adds fragrance and suppleness, complemented by Petit Verdot, Malbec and Carmenère.

The dry white wines of Graves, made with Sémillon, develop floral notes and a natural richness that does not exclude freshness. Blended with Sauvignon, which brings liveliness and expression, and Muscadelle, with its slightly musky notes, the dry white wines of Graves bring out aromas of citrus flowers, sometimes accompanied by menthol and exotic notes.

Their ageing in barrels, which is becoming increasingly common, allows them to gain richness and complexity after a few years of ageing..





THE CHÂTEAU DE PORTETS REVIVAL

Marie-Hélène Yung-Théron continues to undertake new projects and innovate in order to exploit all the assets of this exceptional vineyard. A restructuring of the vineyard and significant assets make it a most interesting playground.

RESTRUCTURING OF AN OLD VINEYARD

An old vineyard that has been undergoing major restructuring since 1998 in order to achieve optimal quality:

- renewal of plots
- better selection of clones
- a balanced mix of Merlot, Cabernet Sauvignon, Sémillon, Sauvignon and Muscadelle grape varieties.

A GRAVES RED WINE VINEYARD

- A single vineyard covering some thirty hectares produces the red Graves wine of Château de Portets.
- 55% Merlot produces round, very fruity wines (aromas and flavors of red fruits) with some spicy notes. This grape variety brings suppleness to the Cabernet Sauvignon.
- 45% Cabernet Sauvignon brings a high level of tannin, resulting in a well-structured wine that becomes more complex and intense after several years



A VINEYARD OF WHITE GRAVES

- 60% Sémillon brings low acidity, density, richness and mellowness with notes of candied fruit and honey. This balances the acidity of the Sauvignon.
 - 30% Sauvignon brings acidity and delivers very characteristic aromas that are greatly influenced by the nature of the soil. The wines are refined and balanced.
- 10% Muscadelle brings smoothness and sweetness to the blends, resulting in round wines with pronounced floral aromas.



MORE PRECISE WINE- MAKING

Marie-Hélène Yung-Théron brings great care and expertise to the production of Château de Portets wines. Working in harmony with oenologist Christian Sourdès, consultant oenologist Antoine Médeville guides Marie-Hélène Yung-Théron in her quality-focused approach to selecting and blending the best vats worthy of bearing the name 'Château de Portets'. The grapes are harvested partly by hand and partly by machine. After harvesting, the grapes are sorted and then transported to temperature-controlled cement and stainless-steel vats. The estate practices cold pre-fermentation maceration, a principle that consists of keeping the must at a low temperature for several days to accentuate the red fruit characteristics. The vats offer the best conditions for vinification and ageing of Château de Portets wines.





THE WINES

•

CHÂTEAU DE PORTETS
GRAVES ROUGE 2022
AMBASSADEUR DE GRAVES



1ST LABEL OF WINES TASTED AND SELECTED BY CONSUMERS.

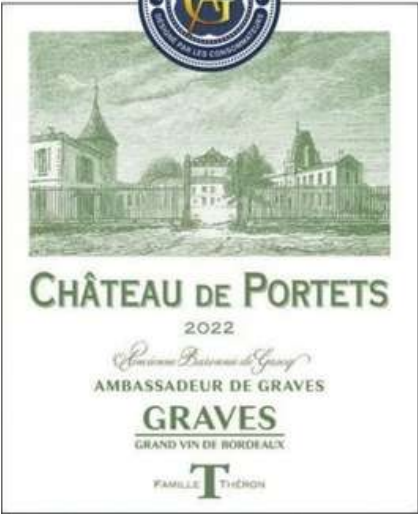
As part of the ‘Ambassadeur de Graves’ certification process, Château de Portets Graves Rouge 2022 was selected as one of the top seven wines in June 2024. This label is the result of a process initiated by the Graves AOP in 2015 to promote the wines that shape the terroir and reward those wines that symbolize the excellence of the appellation. It is a crowning achievement for the reputation of Château de Portets, which contributes to the renown of Graves wines.

Responding to global demand, better identifying wines suited to consumer tastes in the face of an overwhelming supply, while taking into account respect for the environment and the development of wine tourism.

Following initial certification of the properties by QB verification, in June 2024 the wines were tasted by panels of around 100 consumers via a sensory analysis conducted by the Techni Sens institute. This award is the culmination of a policy of excellence and high standards in production. Collectively, it demonstrates the ability of AOP Graves winegrowers to perpetuate the expertise inherited from an incomparable history that places their wines among the most appreciated in the Bordeaux vineyards.



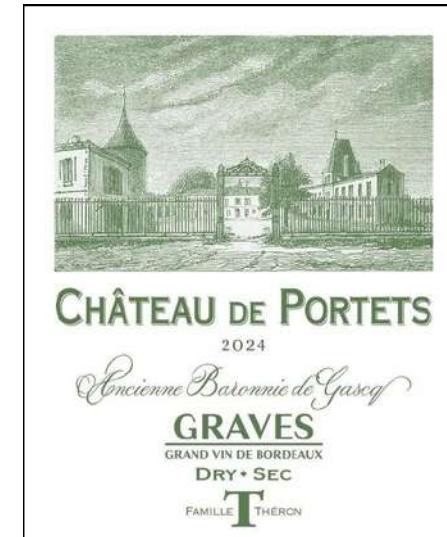
CHÂTEAU DE PORTETS
AMBASSADEUR DE GRAVES
AOP Graves Rouge



OWNER	SCEA Théron-Portets Marie-Hélène Yung-Théron Graves red
APPELLATION	AOP
AREA TERROIR	26 ha Heavy, gravelly soil with rounded pebbles on a clay-siliceous subsoil. 5 000 vines/ha 30 years old
PLANTING DENSITY AVERAGE	55% Merlot
AGE OF VINES GRAPE	45% Cabernet Sauvignon
VARIETIES	36 Hl/ha Harvest: mechanical Vatting time: 24 to 30 days Fermentation time: 4 to 5 days Fermentation control : temperature-controlled stainless steel and cement vats 103 000 bottles 100% in oak barrels for 12 months.. Supermarkets - Hotels, restaurants and cafés - Export - Private customers
YIELD WINE- MAKING	
PRODUCTION DISTRIBUTION	Antoine Médeville
CONSULTANT OENOLOGIST	

CHÂTEAU DE PORTETS

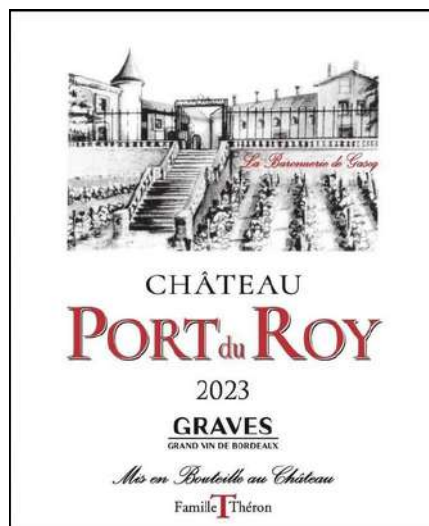
AOP WHITE GRAVES



OWNER	SCEA Théron-Portets Marie-Hélène Yung-Théron Graves white AOP
APPELLATION AREA TERROIR	4.96 ha Heavy, gravelly soil with rounded pebbles on a clay-siliceous subsoil. 5 000 vines/ha 12 years old
PLANTING DENSITY	60% Sémillon
AVERAGE AGE OF VINES	30% Sauvignon
GRAPE VARIETIES	10% Muscadelle 62 Hl/ha Harvest : manual 8 hours of skin maceration Stirring of the lees for 6 months Temperature-controlled stainless-steel vats
YIELD WINE-MAKING	30 000 bottles Supermarkets - Hotels, restaurants and cafés - Export - Private customers
PRODUCTION DISTRIBUTION	
CONSULTANT OENOLOGIST	Antoine Médeville

CHÂTEAU PORT DU ROY

AOP RED GRAVES



OWNER SCEA Théron-Portets
Marie-Hélène Yung-Théron Graves

APPELLATION red AOP 11,5 hectares

AREA TERROIR Heavy, gravelly soil with rounded pebbles on a clay-siliceous subsoil.
5 000 vines/ha

PLANTING DENSITY 30 years old

AVERAGE AGE OF VINES 80% Merlot et 20% Cabernet sauvignon

GRAPE VARIETIES 53 Hl/ha

YIELD VINIFICATION Harvest : mechanical
Fermentation time: 4 to 5 days Maceration time

WINE GROWING : 20 to 25days Fermentation control: concrete tanks thermoregulated.
The wines are aged for 12 months, 20% of which is in oak barrels, one third of which are replaced each year, and then bottled at the chateau.

PRODUCTION 80 000 bottles

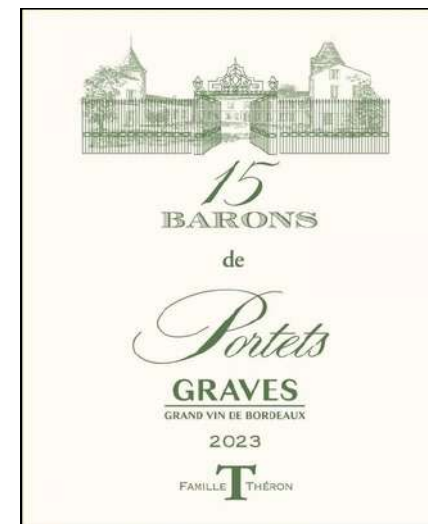
DISTRIBUTION Supermarkets - Hotels, restaurants and cafés - Export - Private customers

CONSULTANT Antoine Médeville

OENOLOGIST

15 BARONS DE PORTETS

AOP RED GRAVES



OWNER SCEA Théron-Portets Marie-Hélène Yung-Théron Graves red AOP
11.5 hectares

APPELLATION Heavy, gravelly soil with rounded pebbles on a clay-siliceous subsoil.

AREA TERROIR 5,000 vines/hectare
30 years old

PLANTING DENSITY 80% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon

AVERAGE AGE OF VINES 53 hectolitres/hectare Harvest: mechanical

GRAPE VARIETIES Fermentation time: 4 to 5 days Maceration time:

YIELD VINIFICATION 20 to 25 days Fermentation control: temperature-controlled cement vats.
The wines are aged for 12 months, 20% of which is in oak barrels, one third of which are renewed each year, then bottled at the chateau.
80,000 bottles
Supermarkets – hotels, restaurants and cafés – export – private customers
Antoine Médeville

WINE GROWING

PRODUCTION

DISTRIBUTION

CONSULTANT

OENOLOGIST

ROSÉ DE PORTETS

AOP BORDEAUX ROSÉ



OWNER	SCEA Théron-Portets Marie-Hélène Yung-Théron Bordeaux Rosé AOP 2,50 hectares
APPELLATION	Heavy, gravelly soil on clay-siliceous subsoil. 5 000
AREA TERROIR	vines/ha
PLANTING DENSITY	7 years old
AVERAGE AGE OF	100% Merlot
VINES GRAPE	37 Hl/ha
VARIETIES	Harvest : mechanical
YIELD VINIFICATION	The grapes are lightly pressed to extract the juice without too much contact with the skin, resulting in a very pale colour. The juice is fermented at low temperatures to preserve the fruity aromas and freshness. In vats – A process that combines precision and expertise to produce elegant and refreshing rosé wines. 10 000 bottles Antoine Médeville
WINEGROWING	

**PRODUCTION
CONSULTANT
OENOLOGIST**



2026, CHÂTEAU DE PORTETS CONTINUES ITS MOMENTUM



Respect for the environment

Marie-Hélène Yung-Théron is sensitive to the Portets site, which commands respect for its majesty. She wishes to preserve this beautiful natural environment and has opted for viticulture and winemaking practices that are as environmentally friendly as possible.





CERTIFIED HIGH ENVIRONMENTAL VALUE (HVE) level 4

Château de Portets obtains its High Environmental Value (HVE) Certificate, official recognition from the Ministry of Agriculture for environmental performance covering the entire estate.

Facing tomorrow's challenges is Marie-Hélène Yung-Théron's primary motivation for voluntarily committing to the Environmental Management System (EMS). Aware of her responsibility to protect the environment and people, and enthusiastic about the idea of successfully developing her wine estate economically without compromising the ability of future generations to meet these same needs, the owner of Château de Portets has chosen to translate this aspiration into action by working with the EMS.

This management tool allows the integration of objectives to plan processes that respect the soil and promote biodiversity. This has a concrete impact on energy consumption, waste sorting and recycling, inputs, pest control methods, cultivation methods, the protection of employees, local residents and consumers, and the improvement of working conditions.

Marie-Hélène Yung-Théron demonstrates her determination to move even faster towards phasing out the use of plant protection products by observing the momentum generated by the Region, the CIVB, the Chamber of Agriculture and government departments in applied and fundamental research into alternative solutions. Marie-Hélène likes to quote Winston Churchill: 'Where there is a will, there is a way'. Marie-Hélène likes to quote Winston Churchill: 'Where there is a will, there is a way.'



Certificat

CERTIFICAT HVE Niveau 3 - N° HVE-HVEV4-1278

AFNOR Certification certifie que l'exploitation

SCEA THERON PORTETS

**CHATEAU DE PORTETS
FR-33640 PORTETS**

N° SIRET : 400 431 193 000 12

a été reconnue comme étant une

**EXPLOITATION DE HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE**

Au titre des articles D.617-4 et D.617-7 à D.617-11 du code rural et de la pêche maritime portant sur la certification environnementale de niveau 3 (version 2022)

pour la totalité de la production de l'exploitation soit les activités de :

VITICULTURE ET GRANDES CULTURES

Cette certification est délivrée à l'exploitation sous réserve du respect des exigences des seuils des indicateurs de performance environnementale.

Début de validité : 15/04/2024

Fin de validité : 14/04/2027

Ce document est signé électroniquement. Il constitue un original électronique à valeur probante.
This document is electronically signed. It constitutes an original with probatory value.

Julien NIZRI
Directeur Général d'AFNOR Certification

La certification peut être suspendue ou retirée dans les conditions visées à l'article 10 du décret n° 2011-694 du 20 juin 2011 relatif à la certification environnementale des exploitations agricoles.

Le certificat, propriété de l'organisme certificateur, doit lui être restitué sur simple demande.
Seul l'original de ce certificat est valable.

Par décision du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire en date du 16 février 2012, AFNOR Certification, est agréé au titre des dispositions des articles D. 617-19 et R. 617-28 du code rural et de la pêche maritime depuis le 22 février 2012 pour des périodes renouvelables de quatre ans.

CERTIF 1428.6 03/2023

11 rue Francis de Pressensé - 93571 La Plaine Saint-Denis Cedex - France - T. +33 (0)1 41 62 80 00 - F. +33 (0)1 49 17 99 00
SAS au capital de 18 187 000 € - 475 076 002 RCS Bobigny - www.afnor.org

afnor
CERTIFICATION

A COMMITMENT TO WINE TOURISM

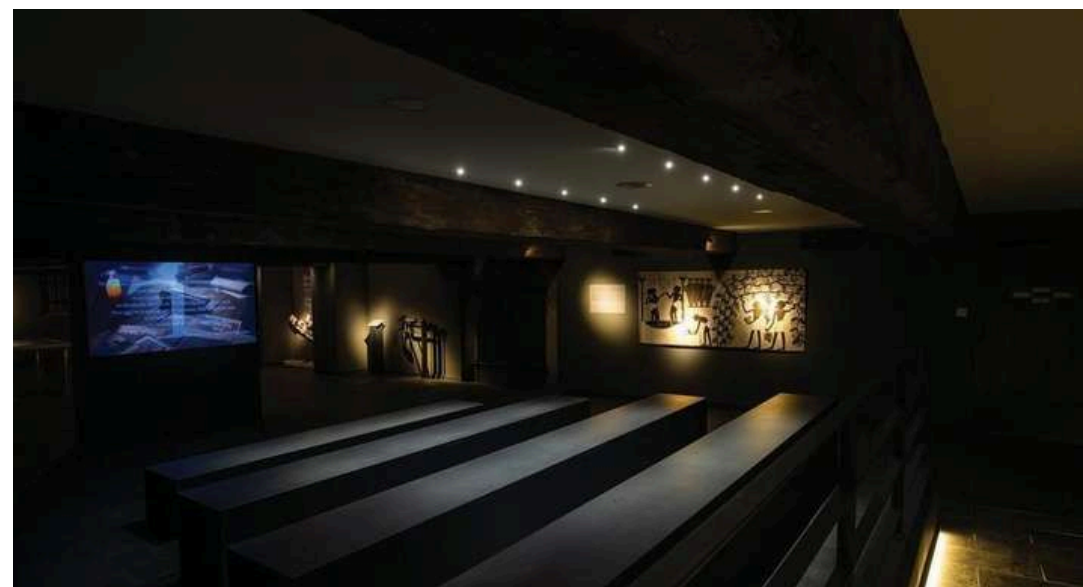


A Wine, a Place, an Encounter...





CLASSIFIED IN THE INVENTORY OF HISTORICAL MONUMENTS, LABELLED "VIGNOBLES ET CHAIS EN BORDELAIS" AND 'VIGNOBLES & DÉCOUVERTE' 'BEST OF WINE TOURISM 2017 and 2024'._





A PERFECT INITIATION OF SENSORY DISCOVERY IN THE HEART OF THE GRAVES REGION

Various themed visits and tastings are possible year-round. A tourism facility able to welcome a wide range of visitors, individuals and groups.

"WINE TOURISM VISITS THAT ARE A MIX OF VINEYARD, WINE, HISTORY, CULTURAL HERITAGE, THE RIVER AND THE ENVIRONMENT"

Visits at the Château de Portets are a genuine initial discovery of the Graves region. With adapted tourism facilities, the visitor will view a film revealing the fascinating history of the Château de Portets.

With the help of an interactive tactile table, the visitor has a wide breadth of information at their fingertips concerning the Graves vineyard, the history of the Château, as well as technical information about winemaking, the know-how of the Château's winemaking team, and various additional information about the domaine.

Four display cases explain the vegetative cycle of the vine with representations of the four seasons. Tasting of three wines each visitor leaves with an engraved glass compliments of the Château. Photobooth in the boutique for your souvenirs!

TOURISM WELCOME BUILDINGS

The “Jules Théron” hall encompasses:

- 1 scenography room
- 1 seminar hall (70 m²)
- 1 catering kitchen
- 1 boutique and wine tasting area

The projection of an ultra-panoramic film in 16/3 (2 languages).

Directed by Eric Le Collen, scenography director;

a film that sparks the interest of the audience by discovering the château’s dynamic heritage, history as well as its proximity to the Garonne River.

In the scenography room, a second space with a touch-screen table and 4 showcases, allows the visitor to discover and learn about the château’s unique history and charm in addition to the four display cases dedicated to each of the 4 seasons in the vineyards. The boutique has a selection of the estate’s wines as well as a select gourmet food variety to pair with your wine purchases.

THE “JULES THÉRON” HALL



Host your business meetings in an exclusive setting at the heart of a wine estate.

The room Jules Théron is available for your event. Contact us for more information.

Reservations: www.chateaudeportets.com

Tel.: +33 (0)5 56 67 12 30

Mail: oenotourisme@chateaudeportets.fr

TOURS AT THE CHÂTEAU DE PORTETS

Different themed visits are possible for individuals as well as Tourist offices and Tourist Agencies. Special request tours for tourist agents are possible.

Visits and tastings for individuals, school trips and children.

The site is entirely handicap accessible.

From April to October: from Tuesday to Saturday 10 a.m to 6 p.m.

From November to March: open Monday to Friday, 10 am to 6 pm.

Languages spoken: English – French.

★ DISCOVERY TOUR

Enjoy a unique experience in the heart of the Graves region at Château de Portets, where heritage, nature and winemaking expertise come together.

Begin your journey in our immersive exhibition space. Through a captivating film, discover the history of the estate, from its ancient origins to the arrival of the Théron family.

Continue with a guided tour of the winery and uncover the secrets of the winemaking process. In our interactive “Four Seasons” area, explore the lifecycle of the vine through a fun, hands-on exhibition. Observe, touch and learn!

Complete your experience with a tasting of three of our wines.

Before you leave, take time to wander through our park, home to centuries-old trees, and enjoy the beautiful view from the Renaissance terrace overlooking the vineyards and the Garonne River.

Price: 18€ per person (from 15 years old) Time: 1 hour. Upon reservation.

Our gourmet tours...

★ “FINS GOURMETS” TOUR

Immerse yourself in the fascinating history of Château de Portets through a captivating film. Discover the story of the estate, from its ancient origins to the arrival of the Théron family.

Continue your journey through the winery, where your knowledgeable guide will introduce you to each stage of the winemaking process, from the press to barrel ageing. Then visit our interactive “Four Seasons” area, featuring a fun exhibition and touchscreen display that reveal the lifecycle of the vine and the secrets of the vineyard.

Taste three of our wines, accompanied by a gourmet platter of mature cheeses, charcuterie and local specialities.

Before you leave, take time to stroll through the park beneath its centuries-old trees and enjoy the stunning views over the vineyards and the Garonne River.

Price: 26€ per person

Time : 1h30. From 1 to 30 people.



★ « BUCOLIC GETAWAY » TOUR - NEW !

After your Discovery Tour, take a seat on our Renaissance terrace, shaded by centuries-old trees and overlooking the vineyards and the Garonne River.

A picnic basket filled with fresh flavours awaits you, including a seasonal starter, our **Château de Portets white-wine pâté**, a fresh mixed salad and a delicious dessert, accompanied by **a bottle of our wine**.

Price: 45€ per person
Duration: approx. 2 hours
From May 1st to September 30th only.

★ THE EMPEROR'S TABLE

In 1808, Emperor Napoleon I stopped at the Château de Portets. This exceptional tour invites you to relive the spirit of this historic encounter, in the heart of an estate where time seems to stand still. Accompanied by a private guide dedicated entirely to your group, you'll explore the cellars to discover the secrets of winemaking.

Next comes lunchtime: seated beneath our century-old trees, overlooking the vineyards and the Garonne River, you'll enjoy a refined meal: farm-fresh scrambled eggs with Aquitaine caviar, in homage to July 31, 1808; foie gras on a bed of lamb's lettuce with candied fruits; cheese from the Pyrenees, and a house-made crème brûlée with Madagascar vanilla.

All paired with wines from Château de Portets, for an experience steeped in elegance.

Price: €90 per person
Duration: 2 hours
For 2 to 6 people



Reenactment of Napoleon and Joséphine having lunch at the Château de Portets on July 31, 1808.



Our dynamic tours...

★ ESCAPE GAME : ON THE 15 BARONS TRACKS...

The Château's Graves pebbles have disappeared and you need to find them as soon as possible to save the future harvest.

With friends, colleagues or family, share a convivial moment in the heart of the vineyard. With the help of a roadbook and an investigator's kit (clues and tools), discover the history of the château as told by the testimonies of the people who lived there. Form your teams, answer questions and decipher QR codes and riddles to progress along the route. Collaboration, reflection and concentration will be precious allies in your quest. Finish with a tasting of the estate's wines (fruit juice for the children). Rewarding at the end!

Prices: 20€ per adult - 12€ per child (6-12 years)
Time: between 1h30 and 2h. Subject to favorable weather conditions.

★ SCAVENGER HUNT FOR KIDS

Using a map, children over the age of 6 years old discover the history of the château and wine making technics. Independent circuit through the courtyard of the Château.

Price: 8€ per child (6-12 years old) Time: about 30 minutes.

Our self guided tours...

★ A HARBOUR ON THE VINEYARD TOUR

Experience - Low Carbon tour

Through an innovative walking tour using a digital application, discover the rich history of the Château de Portets, its old port and its village, followed by a tasting of 3 wines.

Price: 20€ person Time: 1h30
With a gourmet board - Price: 30€ /person



THE PRESS IS TALKING ABOUT US

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

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 carbène 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 trouait 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'écotourisme qui

reinvente 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 25 minutes de la gare de Bordeaux-Mérignac 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://chateaudoportets.fr/chateau-de-portets-voyager-ici-et-ailleurs/>



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

Terminés 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 caissons 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 XVI^e 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



© Brigitte Valotto



© Brigitte Valotto



© DNF France



© DNF France

teurs). 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 ronds col-

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 vasselle 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, viticul-

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 œnologique étoffée.



Il y a 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 cuiviers, et le développement œnologique. 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.

Par Nathalie
VALLEZ

© D. R.

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.

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.
© Cité 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.

L'EXPRESS

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'entrepreneuse 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 : bateau destiné au transport de marchandises]. Un tunnel de pierre débouche sur un champ de tournesols qui s'ouvre sur un carrel 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-V2VZDWY7XFGMROZHPDEDTIVWY/?cmp_redirect=true

Vendanges 2025 : les vignerons bordelais témoignent

En cette dernière semaine de septembre, à l'heure où l'on attaquant 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.



Consulter l'article complet

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

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

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 28/08/2025 à 12h00



Écouter



Voir sur la carte



Réagir



Partager

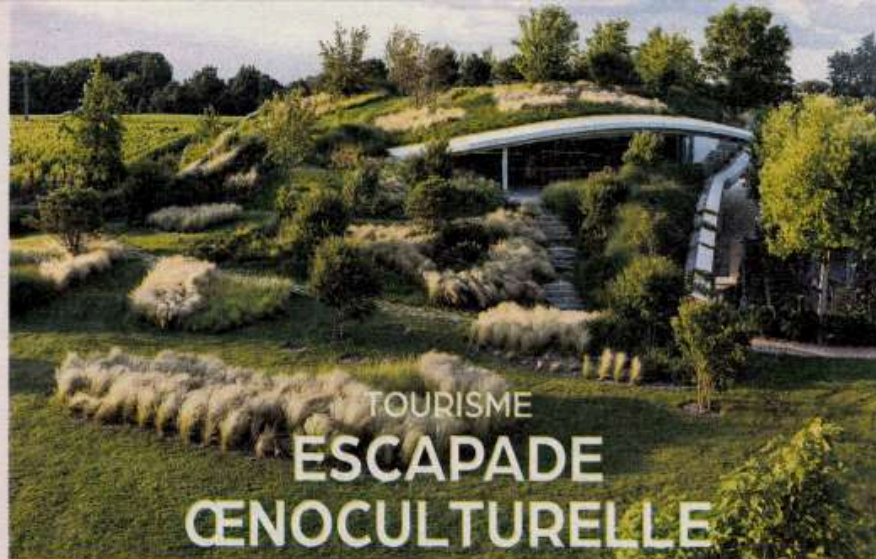
LA BOUTEILLE DE LA SEMAINE Pureté aromatique et texture soyeuse, ce millésime 2022 affiche une belle fraîcheur. Des côtelettes d'agneau lui iront bien

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>

Se sentir bien
au quotidien



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 gigan-

tesques 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 €, 1h15. 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.chateauducerons.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://chateaudoportets.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.chateauducazeneuve.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」

Une journée créative et gourmande demain au château

Le château de Portets propose
mae journée pfacée SDHs le aidé
de l'élégance, de la créativité et de
la gourmandise, dimanche 30 no-
vembre entre 10 et 18 heures. Inti-
tulée Noël des sens et des arts,
cette journg u'errà la participa-
don d{art1sies,irfd,sujet prodfic-
vers, expérience mêlant dé-
gustations de vins, créations
artistiques et gourmandises.
Parmi les talents présents, on
trouvera Benoît d'H
- ses portraits d'anim

Présenté aux abonnés

Le château de Portets célèbre Noël des sens et des arts

Lecture 1 min

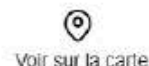
Accueil • Gironde • Portets



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



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@chateauportets.fr



B84 pu blx:ations . 14,6 k ful!c was 2124 suit(e)s

B Neø's.etter• Locale • Posit'ye
 § Noun écrire , raodaction@la-rdeaux-Iessenfiel.fr
 S'abonner gratuitement
 1, lesscribel.fr@ord-enun-n-NSletter

Levin, Degraeve, Châteaudeaconis et 70 autres personnes suivent



" La granoe solrée canlative annuelle de l'nótel na(a)lczã, • Le rer dev-vans des gcurmets engagés *eL salí d irés* -, est o rga inc cejeudi aYec de'zpands exert et btíchaêl Youn osuranimer urte tombola.

!essentie berdeaur *bordeaux @ironde *sortirabardeaux
 sagendabordzauz éatuĭ ités



Dans les vignes

**7. Noël des Sens & des Arts
au Château de Portets**

Accès par la rue Mongenan
Dimanche 30 nov. (10h-18h)
Entrée libre - Artisans locaux



📍 @picent / @chateaudesportets / @bordeauxtourisme /
@vindoulouniac / @larmoirenoethique

CHÂTEAU DE PORTETS T

CONTACT CHÂTEAU

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

WINE TOURISM CONTACT

oenotourisme@chateaudeportet
s.fr
Tél. : +33 (0)5.56.67.12.30

HOW TO GET HERE

🚗 30 minutes from Bordeaux city centre (via the A62 Bordeaux–Toulouse)

🚆 TER line 44 (Bordeaux – Agen) departing from Bordeaux Saint-Jean – 20 min

