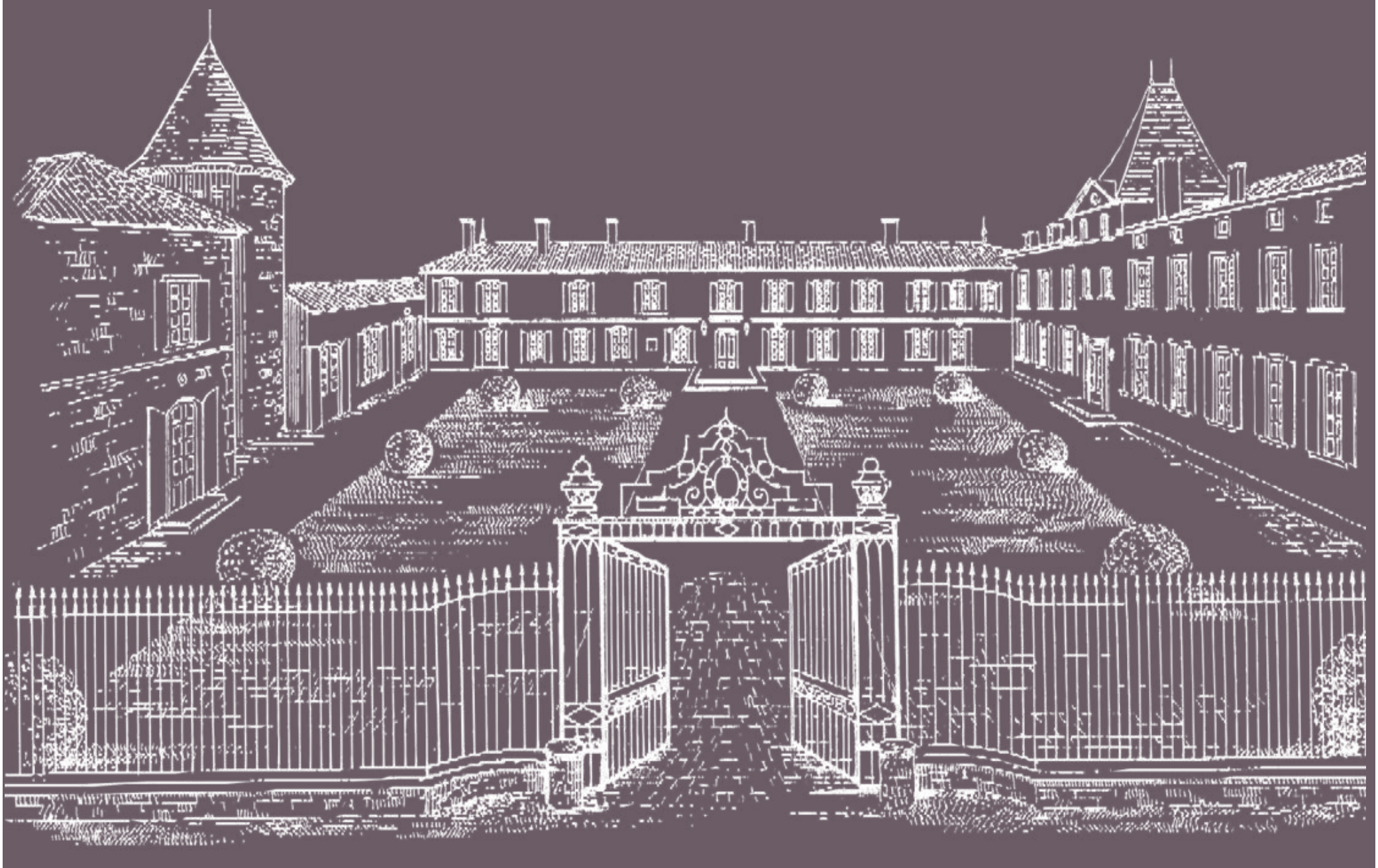
CHÂTEAU DE PORTETS

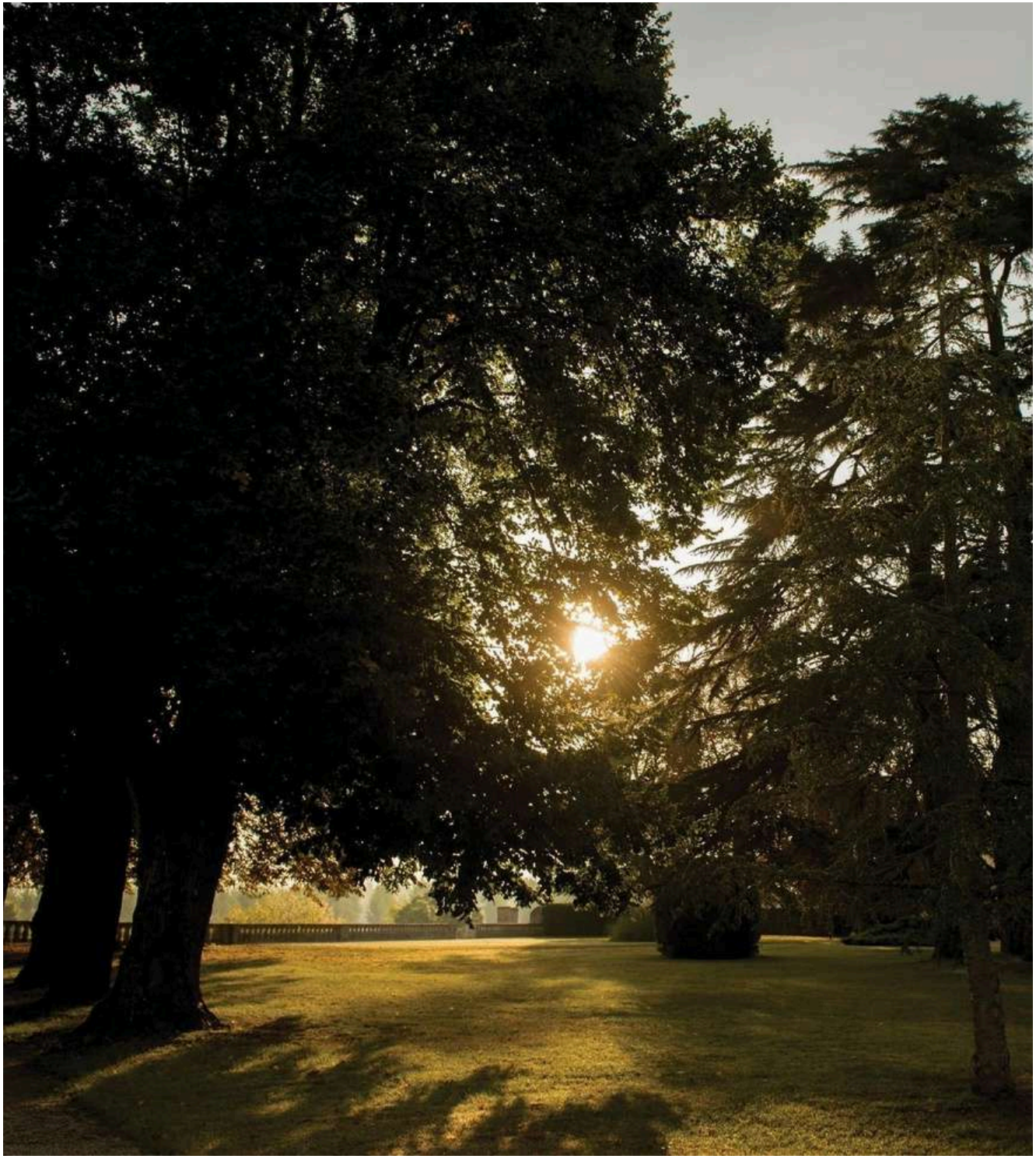
T



ENTRE HISTOIRE & ÉMOTIONS

T

DOSSIER DE PRESSE 2027



DOSSIER DE PRESSE 2026

SOMMAIRE

Un lieu chargé d'histoire et d'émotions..... 3

Portets, un lieu unique..... 7

Marie-Hélène Yung-Théron, viticultrice passionnée..... 10

Château de Portets, un vignoble au cœur des Graves..... 13

Le renouveau du Château de Portets..... 16

Les vins..... 21

Château de Portets labellisé Ambassadeur de Graves..... 22

2026, Château de Portets poursuit son élan..... 30

Une nouvelle certification HVE..... 32

Un engagement dans l'œnotourisme 34

Revue de presse..... 44

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.



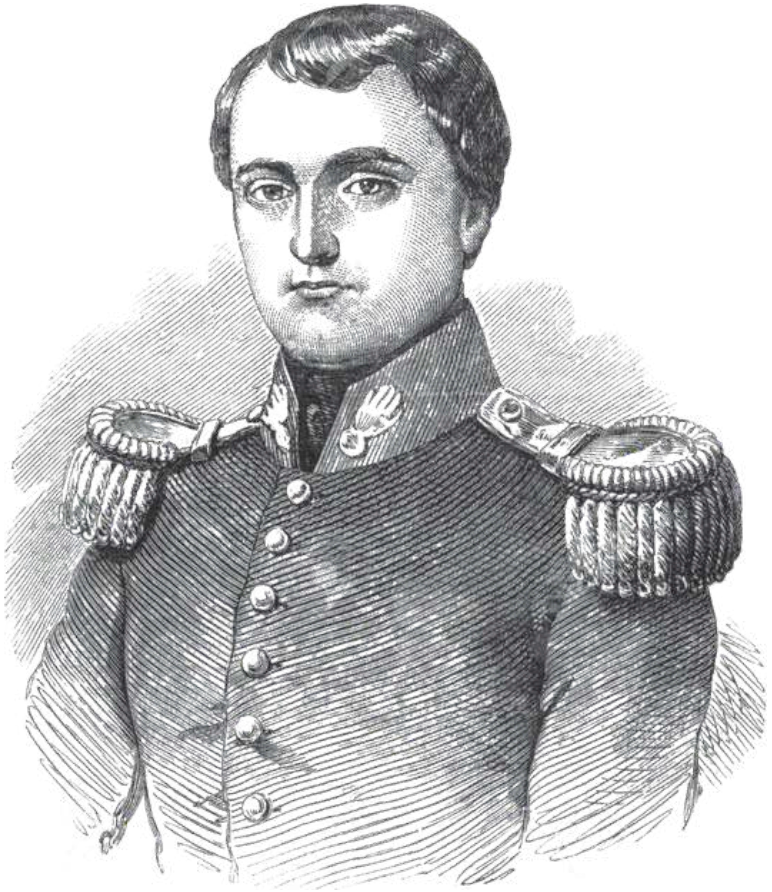


UN PASSÉ RICHE...

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.

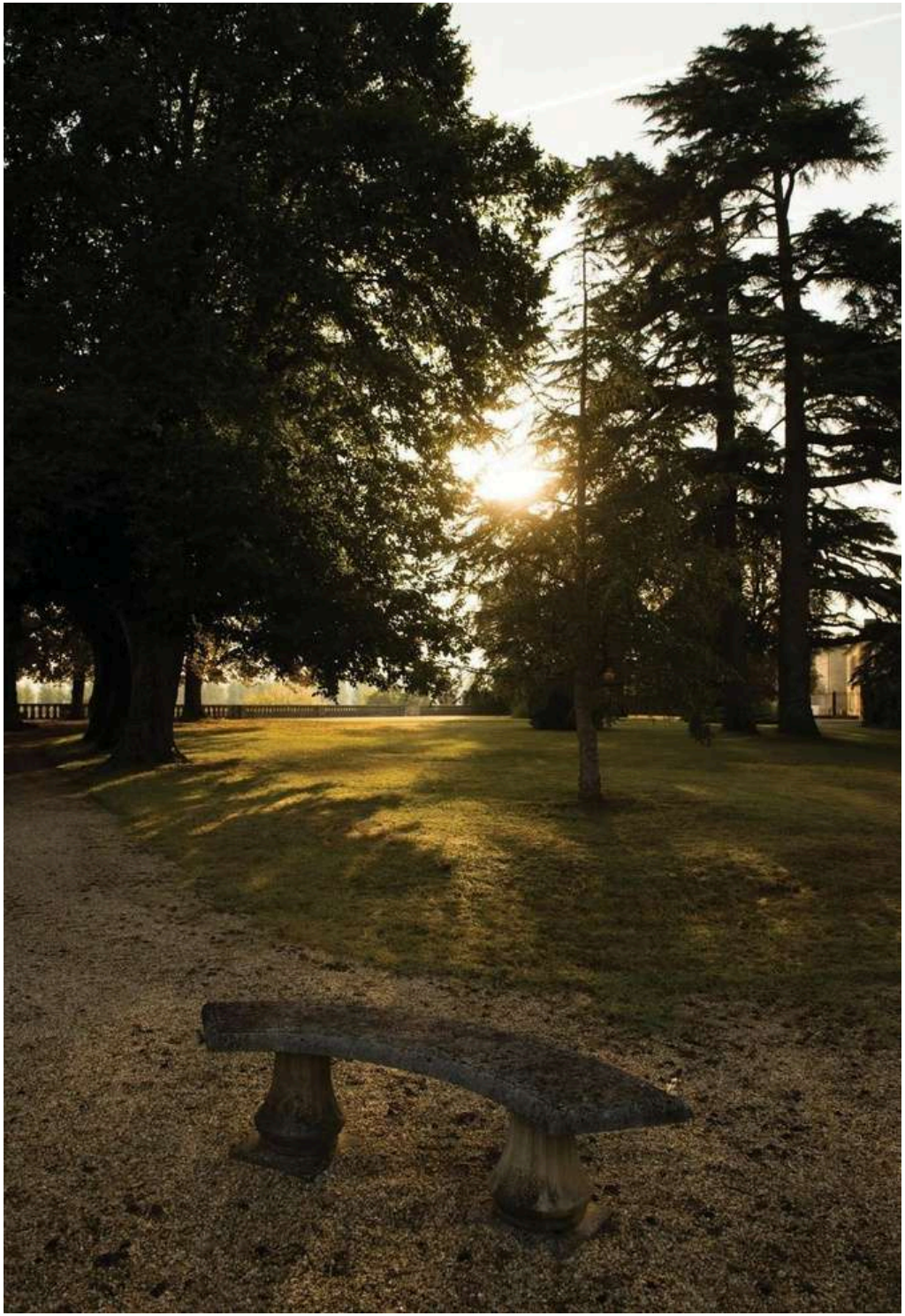


UN LIEU D'ÉMOTIONS...

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. »



CHÂTEAU DE PORTETS, UN VIGNOBLE AU CŒUR DES GRAVES

Une particularité : porter le nom du terroir

De toutes les appellations françaises, celle des Graves est la seule qui a épousé son terroir au point de prendre son nom.
Portets est le plus ancien vignoble d'une commune viticole au cœur des Graves.



La composition très riche de son sol et sa situation géographique ont fait de Portets le berceau des grands vins de Bordeaux.

« C'EST LE PLUS ANCIEN VIGNOBLE DE L'APPELLATION : IL A PLUS DE 2000 ANS. »

En effet, les Romains décidèrent de mettre en valeur la région qu'ils avaient conquis et y implantèrent la vigne, amenée directement d'Italie.
C'est Portets qui fut choisi pour les premiers essais.
Dans son « Histoire Naturelle », l'auteur latin Pline l'Ancien parle du vin de Graves comme faisant partie des vins de haute réputation dont les Gallo-Romains sont très fiers.

C'est au Moyen Âge après le mariage en 1152 d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri II Plantagenêt futur roi d'Angleterre que le vignoble de Portets prit son véritable essor. Dès lors les Anglais ne purent se passer du fameux « French Claret » ! Les vins des Graves sont particulièrement reconnus depuis qu'un pape Gascon, Clément V, un parlementaire novateur, Arnaud de Pontac et un philosophe éclairé, Montesquieu,
eurent compris que de ces terroirs naissaient d'excellents vins.
Aujourd'hui, Portets représente la commune viticole des Graves avec ses 900 ha (soit 1/3 de l'AOP Graves) et compte 35 viticulteurs.

UN TERROIR SPÉCIFIQUE

Issus des bouleversements géologiques et climatiques de la fin de l'ère tertiaire et du début du quaternaire, ces cailloux
ont été charriés depuis les Pyrénées par les torrents furieux et les glaciers gigantesques. Il a fallu des millions d'années pour que se constitue ce mille-feuilles mystérieux, fait de nappes alluviales déposées en terrasses sur un socle calcaire issu de l'ère tertiaire.

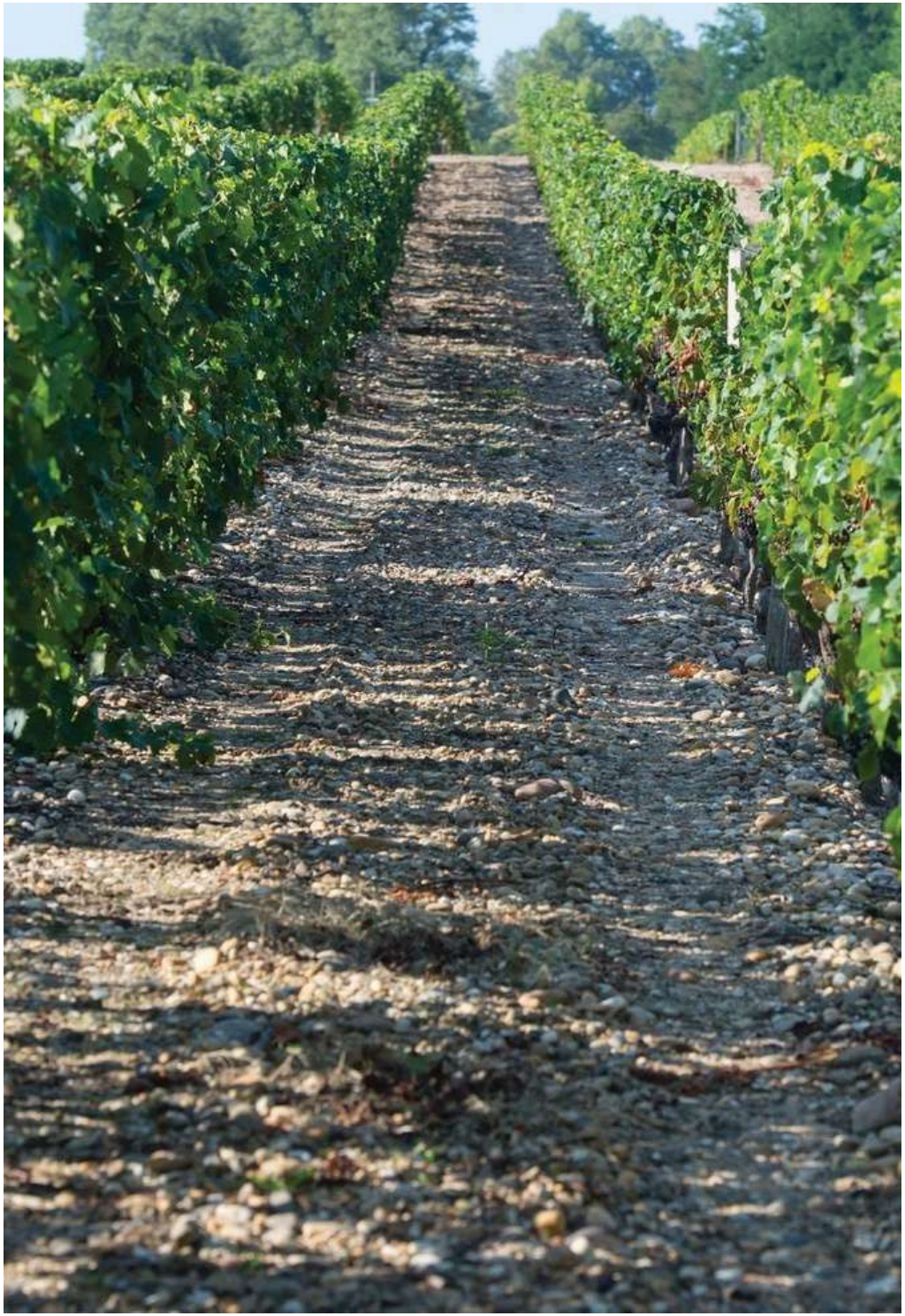
Les graves réfléchissent parfaitement le rayonnement solaire, redistribuant doucement la chaleur sur les grappes et contribuant ainsi à une meilleure maturation du raisin.

Le climat est représentatif de la Gironde, influencé par l'océan Atlantique : tempéré et favorable à la vigne par sa douceur.

DES VINS ÉLÉGANTS

Les vins rouges de Graves bénéficient d'un encépagement équilibré. Les cabernets apportent arômes et structure ; le merlot amenant parfum et souplesse auxquels s'ajoutent le Petit-Verdot, le Malbec et la Carmenère. Les vins blancs secs de Graves, élaborés avec du sémillon, développent des notes florales ainsi qu'un gras naturel qui n'exclue pas la fraîcheur.

Assemblés au sauvignon aux qualités de vivacité et d'expression et à la Muscadelle aux notes légèrement musquées, les vins blancs secs de Graves font ressortir des arômes de fleurs de d'agrumes accompagnés parfois de notes mentholés et exotiques. Leur élevage en barrique, de plus en plus fréquent, leur permet de gagner en richesse et complexité après quelques années de vieillissement.





LE RENOUVEAU DU CHÂTEAU DE PORTETS

Marie-Hélène Yung-Théron ne cesse d'entreprendre et d'innover afin d'exploiter tous les atouts de ce vignoble d'exception. Une restructuration du vignoble et des atouts de taille en font un terrain de jeu des plus intéressants.

RESTRUCTURATION D'UN VIGNOBLE ANCIEN

Un vignoble ancien qui fait l'objet depuis 1998 d'une restructuration importante afin d'obtenir une qualité optimale :

- renouvellement des parcelles
- meilleure sélection de clones
- un encépagement équilibré entre les cépages de Merlot, Cabernet Sauvignon, Sémillon, Sauvignon et Muscadelle.

UN VIGNOBLE DE GRAVES ROUGE

- Un vignoble d'un seul tenant d'une trentaine d'hectares constitue le Graves rouge du Château de Portets
- 55% de Merlot donnent des vins ronds, très fruités (arômes et saveurs de fruits rouges), avec quelques notes épicées.
  Ce cépage apporte de la souplesse au Cabernet Sauvignon.
- 45% de Cabernet Sauvignon amènent un niveau de tanin élevé, ce qui permet d'obtenir un vin bien structuré qui se révèle plus complexe et intense après plusieurs années.





UN VIGNOBLE DE GRAVES BLANC

- 60% de Sémillon apportent une faible acidité, de la densité, du gras, du mœlleux avec des notes de fruits confits et de miel.
  Cela permet d'équilibrer l'acidité du Sauvignon.
- 30% de Sauvignon apportent l'acidité, délivre des arômes très caractéristiques grandement influencés par la nature du sol.
  Les vins sont fins et équilibrés.
- 10% de Muscadelle apportent la suavité et la douceur dans les assemblages donnant des vins ronds aux arômes floraux marqués.



UNE VINIFICATION PLUS PRÉCISE

Marie-Hélène Yung-Théron accorde une grande vigilance
et une grande compétence à l'élaboration des vins du Château de Portets.
En symbiose avec l'œnologue Christian Sourdès, l'œnologue-conseil
Antoine Médeville guide Marie-Hélène Yung-Théron dans sa démarche qualitative pour
distinguer, assembler, les meilleures cuves dignes de porter le nom
de « Château de Portets ». Les vendanges s'effectuent pour une partie à la main
et l'autre à la machine. Après la récolte, la vendange est triée puis acheminée dans des cuves
en ciment et inox thermorégulées.
Le domaine pratique la macération préfermentaire à froid, principe qui consiste
à conserver les moûts à une température basse pendant plusieurs jours pour accentuer
l'aspect des fruits rouges. Les cuviers offrent les meilleures conditions à la vinification
et à l'élevage des vins du Château de Portets.





LES VINS

CHÂTEAU DE PORTETS
GRAVES ROUGE 2022
AMBASSADEUR DE GRAVES

1ER LABEL DE VINS DÉGUSTÉS ET SÉLECTIONNÉS PAR DES CONSOMMATEURS.

Dans le cadre de la labellisation « Ambassadeur de Graves, le vin Château de Portets Graves Rouge 2022 a été sélectionné comme l'un des 7 premiers en juin 2024.

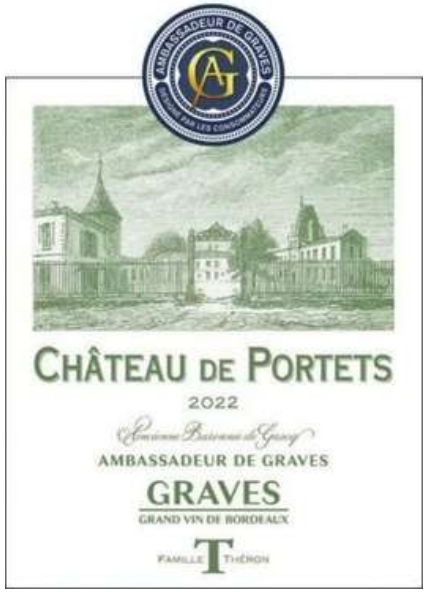
Ce label est fruit d'une réflexion de l'AOP des Graves depuis 2015 pour valoriser les vins qui en façonnent le terroir et récompense les vins symboles de l'excellence de l'appellation. Une consécration pour la renommée de Château de Portets qui contribue au rayonnement des vins de Graves.

Répondre à la demande globale, mieux identifier les vins adaptés aux goûts des consommateurs face à une offre pléthorique, tout en tenant compte du respect de l'environnement et du développement de l'œnotourisme.

A l'issue d'une 1ère certification des propriétés par QBvérification, les vins ont été soumis en juin 2024 à une dégustation par des panels d'une centaine de consommateurs via une analyse sensorielle conduite par l'institut Techni'Sens. Ce palmarès signe la concrétisation d'une politique de production d'excellence et d'exigence. Collectivement, elle démontre la capacité des viticulteurs de l'AOP Graves à pérenniser le savoir-faire hérité d'une histoire incomparable qui place leurs vins parmi les plus appréciés du vignoble bordelais.



CHÂTEAU DE PORTETS
AMBASSADEUR DE GRAVES
AOP GRAVESROUGE



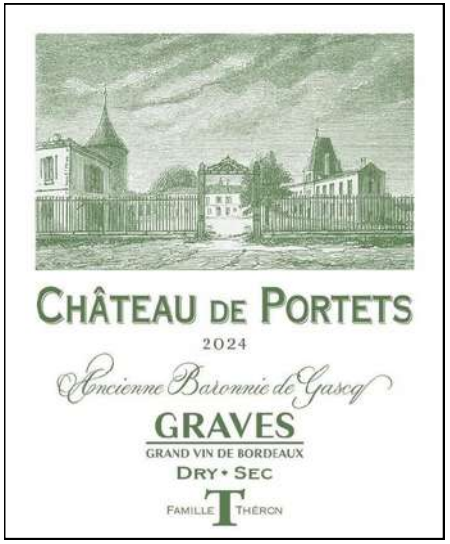
PROPRIÉTAIRE	SCEA Théron-Portets Marie-Hélène Yung-Théron Graves rouge AOP
APPELLATION	26 ha
SUPERFICIE	Terre forte et graveleuse, cailloux roulés et arrondis sur sous-sol argilo-siliceux. 5 000 pieds/ha
TERROIR	30 ans
DENSITÉ DE PLANTATION ÂGE MOYEN DES VIGNES	55% Merlot 45% Cabernet Sauvignon 36 Hl/ha
ENCÉPAGEMENT	Vendanges : mécaniques Temps de cuvaison : 24 à 30 jours Temps de fermentation : 4 à 5 jours Contrôle de fermentations :
RENDEMENT	cuves en inox et ciment thermorégulée 103 000 bouteilles
VINIFICATION	100% en fûts de chêne pendant 12 mois.
PRODUCTION	Grande Distribution - CHR - Export - Cliente particulière
ÉLEVAGE	
DISTRIBUTION	
ŒNOLOGUE-CONSEIL	Antoine Médeville



CHÂTEAU DE PORTETS

AOPGRAVES BLANC

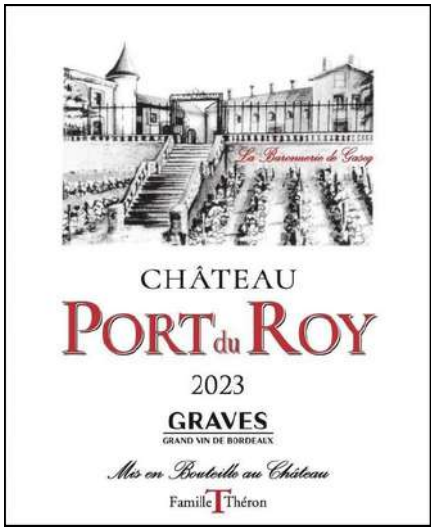
–



PROPRIÉTAIRE	SCEA Théron-Portets Marie-Hélène Yung-Théron Graves blanc AOP
APPELLATION	4.96 ha
SUPERFICIE	Terre forte et graveleuse, cailloux roulés et arrondis sur sous-sol argilo-siliceux.
TERROIR	5 000 pieds/ha
DENSITÉ DE PLANTATION	12 ans
ÂGE MOYEN DES VIGNES	60% Sémillon 30% Sauvignon 10% Muscadelle
ENCÉPAGEMENT	62 Hl/ha
RENDEMENT	Vendanges : manuelle
VINIFICATION	Macération pelliculaire de 8 heures Bâtonnage des lies sur 6 mois Cuves inox thermorégulées
PRODUCTION	30 000 bouteilles
DISTRIBUTION	Grande distribution – CHR – Export – Clientèle particulière
ŒNOLOGUE-CONSEIL	Antoine Médeville

CHÂTEAU PORT DU ROY

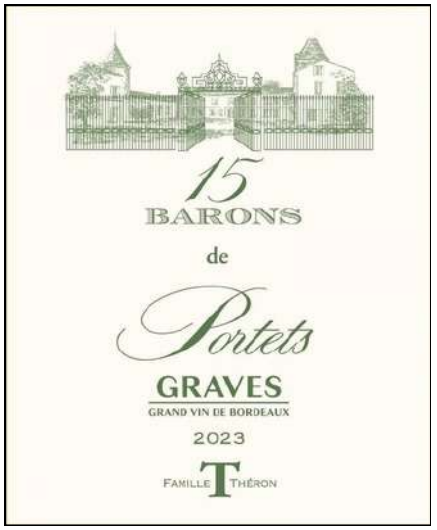
AOPGRAVES ROUGE



PROPRIÉTAIRE	SCEA Théron-Portets Marie-Hélène Yung-Théron
APPELLATION	Graves rouge AOP
SUPERFICIE	11,5 hectares
TERROIR	Terre forte et graveleuse, cailloux roulés et arrondis sur sous-sol argilo-siliceux.
DENSITÉ DE PLANTATION	5 000 pieds/ha
ÂGE MOYENDES VIGNES	30 ans
ENCÉPAGEMENT	80% Merlot et 20% Cabernet sauvignon
RENDEMENT	53 Hl/ha
VINIFICATION	Vendanges : mécaniques Temps de fermentation : 4 à 5 jours Temps de macération : 20 à 25 jours Contrôle des fermentations : cuves en ciment thermorégulées.
ÉLEVAGE	L'élevage des vins se poursuit pendant 12 mois, dont 20% en fût de chêne, renouvelés par tiers chaque année, puis la mise en bouteille est effectuée au château.
PRODUCTION	80 000 bouteilles
DISTRIBUTION	Grande distribution – CHR – export – clientèle particulière
ŒNOLOGUE-CONSEIL	Antoine Médeville

15 BARONS DE PORTETS

AOPGRAVES ROUGE



PROPRIÉTAIRE	SCEA Théron-Portets Marie-Hélène Yung-Théron
APPELLATION	Graves rouge AOP
SUPERFICIE	11,5 hectares
TERROIR	Terre forte et graveleuse, cailloux roulés et arrondis sur sous-sol argilo-siliceux. 5 000 pieds/ha
DENSITÉ DE PLANTATION	30 ans
ÂGE MOYEN DES VIGNES	80% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon
ENCÉPAGEMENT	53 Hl/ha
RENDEMENT	Vendanges : mécaniques
VINIFICATION	Temps de fermentation : 4 à 5 jours Temps de macération : 20 à 25 jours Contrôle des fermentations : cuves en ciment thermorégulées.
ÉLEVAGE	L'élevage des vins se poursuit pendant 12 mois, dont 20% en fût de chêne, renouvelés par tiers chaque année, puis la mise en bouteille est effectuée au château.
PRODUCTION	80.000 bouteilles
DISTRIBUTION	Grande distribution – CHR – export – clientèle particulière

ŒNOLOGUE -CONSEIL Antoine Médeville

ROSÉ DE PORTETS

AOP BORDEAUX ROSÉ

—

PROPRIÉTAIRE	SCEA Théron-Portets Marie-Hélène Yung-Théron
APPELLATION	Bordeaux Rosé AOP
SUPERFICIE TERROIR	2,50 hectares
DENSITÉ DEPLANTATION	Terre forte et graveleuse sur sous-sol argilo-siliceux. 5 000 pieds/ha
ÂGE MOYEN DES VIGNES	7 ans
ENCÉPAGEMENT	100% Merlot
RENDEMENT	37 Hl/ha
VINIFICATION	Vendanges : mécaniques Les grappes sont légèrement pressées pour extraire le jus sans trop de contact avec la peau, pour obtenir une couleur très pâle. Le jus est fermenté à basse température pour conserver les arômes fuités et la fraîcheur. En cuve – Processus qui allie précision et savoir-faire pour produire des rosés élégants et rafraîchissants.
ÉLEVAGE	10 000 bouteilles Antoine Médeville
PRODUCTION	
ŒNOLOGUE-CONSEIL	



2026, CHÂTEAU DE PORTETS POURSUIT SON ÉLAN

●

Respect de l'environnement

Marie-Hélène Yung-Théron est sensible au site de Portets qui impose, par sa majesté, le respect des lieux. Elle souhaite préserver cette belle nature et a opté pour une viticulture et une vinification dans le plus grand respect de l'environnement.





CERTIFIÉ EXPLOITATION DE HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE) niveau 4

Le Château de Portets obtient son Certificat d' Exploitation de Haute Valeur Environnementale (HVE), une reconnaissance officielle du Ministère de l'Agriculture de la performance environnementale qui porte sur l'intégralité de l'exploitation.

Faire face au défi de demain est la motivation première de Marie-Hélène Yung-Théron en s'engageant volontairement dans le Système de Management Environnemental, le SME. Consciente de sa responsabilité face à la protection de l'environnement et de l'humain et enthousiaste à l'idée de réussir le développement économique de son domaine viticole sans compromettre la capacité des générations futures à répondre à ces mêmes besoins, la propriétaire du Château de Portets a choisi de traduire cette aspiration en travaillant avec le SME.

Cet outil de gestion permet l'intégration d'objectifs pour planifier des processus de respect des sols et favoriser la biodiversité. Cela se traduit concrètement sur les consommations d'énergie, sur le tri et le recyclage des déchets, sur les intrants, les modes de lutte antiparasitaires, les modes de culture, la protection des salariés, des riverains, des consommateurs, l'amélioration des conditions de travail.

Marie-Hélène Yung-Théron montre sa volonté d'aller encore plus vite vers une sortie de l'usage des produits phytosanitaires en observant la dynamique impulsée par la Région, le CIVB, la Chambre d'Agriculture et les services de l'Etat dans la recherche appliquée et fondamentale de solutions alternatives.

Marie-Hélène aime à citer Winston Churchill : « Là où se trouve une volonté, il existe un chemin ».

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 probatoire.
This document is electronically signed. It stands for an electronic 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.

CERTI F 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 90 00
SAS au capital de 18 187 000 € - 479 076 002 RCS Bobigny - www.afnor.org

UN ENGAGEMENT DANS L'ŒNOTOURISME

Un Vin, un Lieu, une Rencontre…

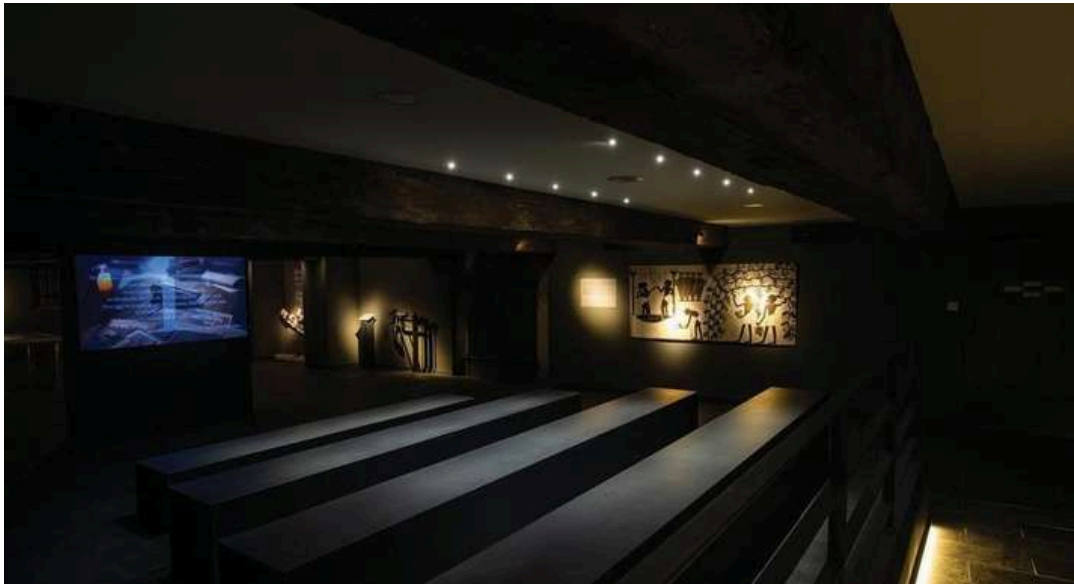


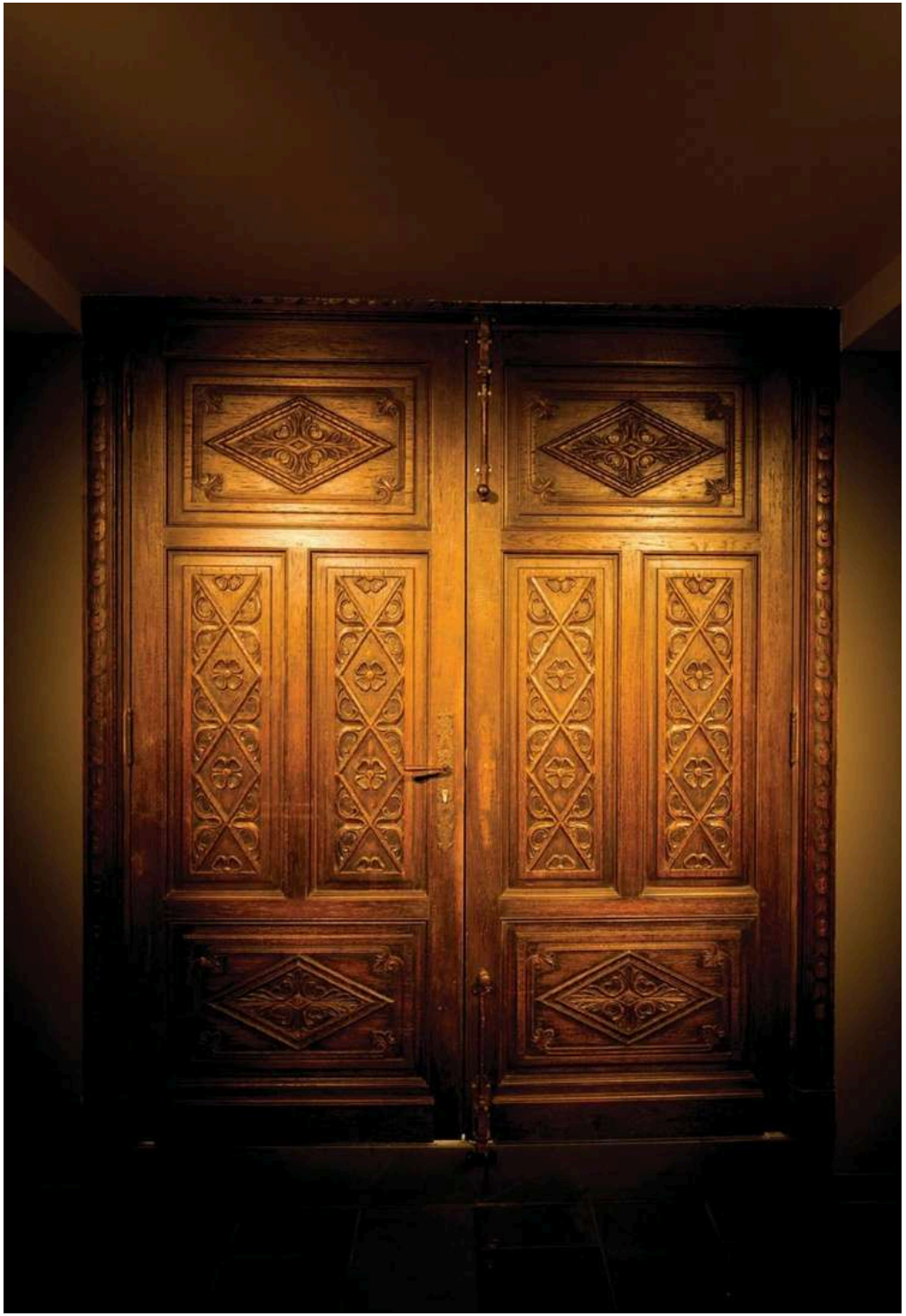




MONUMENT HISTORIQUE

CLASSÉ À L'INVENTAIRE DES MONUMENTS HISTORIQUES, LABELLISÉ « VIGNOBLES ET CHAIS EN BORDELAIS » ET « VIGNOBLES & DÉCOUVERTE » « BEST OF WINE TOURISM 2017et 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. Chaque visiteur repart avec son verre gravé offert par le château. Photocall pour souvenir.

LES BÂTIMENTS D'ACCUEIL

L'espace « Jules Théron » comprend :
- 1 salle de scénographie
- 1 espace 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.
De novembre à mars : du lundi au vendredi de 10h à 18h.
Langues : Français-Anglais

★ 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.

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
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 coteaux 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.

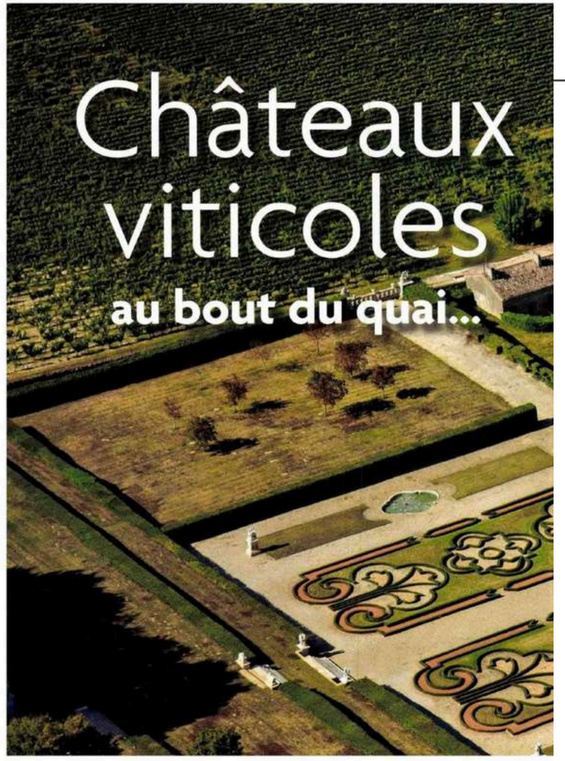
Consulter l'article complet : https://chateaudepor tets.fr/chateau-de-portets-voyager-ici-et-ailleurs/

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" auxescape games: Bordeaux, champion de l'œnotourisme

Dossicr spccial vins. Avec plus de 2.5 millions de visitetrrs. le vignoble girondin occupe la première place dans l'Hexagone. L'enjeu économique pousse la filière ă développei l'offre.

Per Phil is pe Bidolon I * u 6li ' Ic uv.' U7,'2U 2ûs Us Ufl

☆ Suivre sur Google Actualités



LoCilêduVinóBordeoux.unê‡ronge êd+hceen derongers. d e co ro•e ô d écon I er occuei III choque CTnn úe p os morns de dDO OOO v is <e'J rs. d ont ó 0

© Cite du Vin

aire de la France la prcmiérc dcstlnatîon œnotourlstiquc européenne d'ici ã 2030, telle est l'ambition afRchée le1ö jtiin par Nathalie Delattre, ministre déléguée an Tourisme. Un objectif plus que raisonnable, puisque l'Hexagone poiirrait bien déjà l'étre. L'appréciation des données chiffrées se révèle en effet très délicate. L'ttalie, l'actuel leader avec lS millions de visitetirs annoncés, semble mélanger allégrement l'attrait de ses vignobles ct celiii... de sa gastronomie.

De plus, si la dernière étiide d'Atout France, stir laqiielle repose la feiiille de route de la ministre, recense dans l'Hexagone 12 millions d'œnotouristes en 2023 (soit une progression de 20 W depiiis 2016}, l'agence précise en note de bas de page que ce nombre est "certainement sorts-estimé en raison de la mëthodologie adoptée", notamment en Gironde, zone de production la plus attractive (2,5 millions). Une performance qtii traduit le formidable effort entrepris depuis dix ans par la filière sur les deux rives de la Garonne pour promoiivoir l'image des vins de Bordeaux. Loffre se renouvelle et se professionnalise corrstarnment.

UneHet“Cité du vin“ sur touteÕ région

C'esi que le succès populaire de l.a splendidc cltù dti vin, ërigée sur le port de la Lune en 2016, a suscitè bien des vocations."Une vèriiable pompe aspirante pour le vignoble“, constate Christophe Châteati, direcŁeur de la communication dti Conseil Interprofessionnel du Vln de Bordeaux.

L'étrange édifice en forme de carafe ä décanter acctieille chaque année pas moins de 4o0 DDO visiteurs, dont 60 'ãi d'étrangers. "Cela a constitué un vrai déclìc, témoigne Marie-Hélène Yting-Théron, du Château de Portets, dans les Graves. ćie suis allée voir ce qui se pranquait ailleurs ei me suis lancée !" ù l'époque, Saint-Ernilion, classé ati patrimoine mondial de l'unesco, et dans une moindre inesurc le védoc, se taillaient la part dti lion.

LIREAUSSI: Rosés: notrevisiie guidéedæ plus beaux chats d4rchitœte de Provence

Quelqties phares búllaient bien dir côté de Pcssac-Lćognan, tel le précurseur Château Smith Haut Lafitte et ses Sources de Caudalie, palace posé an milieu des vignes, mais les atitres terroirs du Sud Gironde (Graves et Sauternes) restaient ignorès des circuits. Aujotcrd'hui, fort de son architecture Renaissance ct de son panorama unique sur le ßetcve, Portets accueille 3 000 visitetirs. "Cette année s'annonce en nette progression, prècise l'enìreprenante vigneronne. Nous avons reçu V6 personnes en mai contre 2sO 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

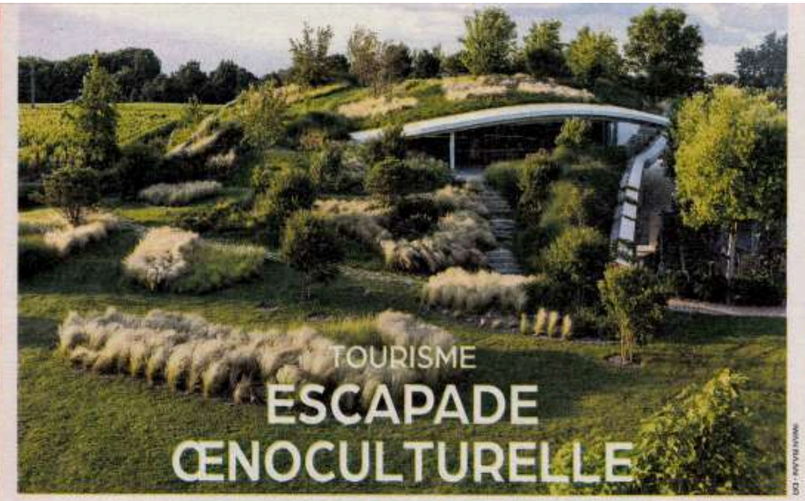
Publié le 28/06/2025 à 12h00

Écouter | 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

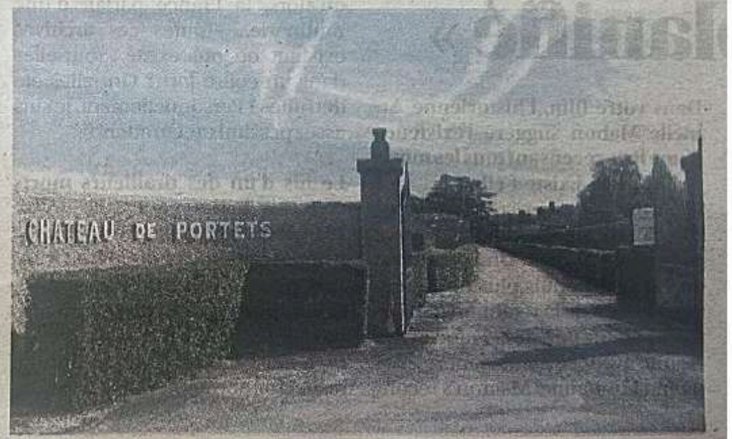
PORTETS

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.

Le château de Portets célèbre Noël des sens et des arts



Par Philippe Brassié

Voir sur la carte Réagir Partager

Le château de Portets organise une journée dédiée è t'élégance, â la créativité et ä la gourmandise, avec ïa participation d'artistes. d'artisans et de producteurs locaux

Le château de Poneys propose une jouri1-ëe placée sous le slgne de l'elegance, de la creativite et de la goUrmandise, ‹tin anche 30 novembre entre 10 et 18 he\•res. Intitulèe Noël des sens et des arts, cette journée verra la participation d'artistes, artlsans et producteurs. une expérience melant degustatlons de fins, creatlons añistiques el gourmandises.

Parmi les talents présents, on trou\'era Benoit d'Nauterives et ses parfaits d'animaux, les trùs beaux • papiers bleus » *ä'Audreq* Coppens, les livres de pfiotographle de Nlœlas Seurol. une exposition d'Oiiviei Rousîaing qui mel en lumlère les forèts de plns, un atelier de création Morale avec Sabine Chave, la chocolaterie duinettel1e Lan0ry et des articles de m0roquinerie française sur mesure.

L'enlrée sera libre. Château de Porteîs, Noël *des* sens et des arts. dimanche 30 novemt›re. 10 ä 18 heures.

Courrier de Gironde

Portets. Un marché festif, chic et créatif

xorttas. Ce dimanche 3Q novembre, le nhäteau de Portets accuolll'e un marchê dn Noèl.

PRIX le 27/1t/2iJ25 à 18lO0. non à m le 27/11/.202ii à 10h?ô - Pef ^,0



Autouî de la thématique "Das Sens & des Arts ', un marché sa tiendra la dimanche 30 novembre, de 10h à 18h, ou Château de Portels (accès par la rue de Mongenan).

Il accueilleæ des artistes, des artisans et des producleors locaux. Selon les organisateurs, l'événement se veut ”festif et raffiné, one *expérience unique mé!ant* dégvsïations *de* vins, creations *artistiques et* douceurs gourmandes... C'est surtout une occasion idea/e *pour* dénicher *le cadeau parfait ! "*

Voici la liste des réjouissances: une dégustation des vins du ch äleau de Portets; Pattes B Pinceaux, avec Benoît d'Hauterives; Les Papiers Bleus, d'Audrey Eoppens; Les Beaux-Livres de photographie, avec Nicolas Seurot; "Du Pin s ur la planche™ - en affiches, Olivier Roustaing ; EInstant Floral, atelier de création flora.le avec Sabine Chave , Chocolaterie GuineNerie Landry, avec Hervé Bordenave ; Volcie Maroquinerie, Volcie Bouffard.

Info : oenoto urisme@cfia1eaudeportets.fr

lessentiel.bordeaux Suivi(e):+ Contactor. *Â •••

bB4 pu ùli tiuns **14,0** L faîIc\\er s Zł 24 *uit(e)s

I'Essœõd Bordeaux

B News etter • Locale • Posit:ve
a Noun úcrîr« I rcdacfion@bõ rdca ax IcsscnõcLfr
Ÿ S"abcinnœ Oratuiterner
I.Ics3môcI.fr&ord coux-n cwslcŁtcr

lesvinsdegraves, chateaudecerons et 70 autres personnes suivent



IessentîelÓordeaux :.... Que faire cette semaíne à BDrdeaux *

" Demaín **soir,** le rœRcg d I @gina_bcx (Hôteł Renaissance)
file Ic r •tour dc @co sablabord«aux, un aRcrwoA latino,.avcc îc
DJ Cat ara oIaÏines.et ure séection de cocktaiîset 1aoas a patãger. L"enLréeestfibre et gratuite.

Le talon @expnol I contIhuejusqu'á demain au Parc c!e E›tposÃiors .de B"ordeaux. Tarîf viśteur i 2S Ł

ä'Ë' @ ar na.virnitskaya donne jeudi à Z0li un EDnEert ã i- oftonurń dans le ‹adrz ou fØtfvó L" resp r:•tdup:ano. EIIe interprétera des **œuvTes de** Mauńce Ravel, Alexandre Scriabine, Johannes Brahms et Seroaeï Rachmaninov. Bilïeberie f22—42. Ï.

a" Le Frënch Tecłt Day revie«tjeiJdi au Palajs de la Bourse. Au programme . unc quinæinc d'fntcmcntians cou rh•s d'cxpc rts sur dœ suîets variéc L"irucńØion est gratuity

, , De mœzzdi à dimanche,7 représentaticns"d u • Slava's 5rsavr•iiaws ont **Iícu** ou @pingo lent. Le spectacle dc cIosrt alfic **mag ie et poésie** lors d' un m oÎuent **Fóãrique 'poHr toute la** famil Ie

{de 11 à 25 €}

" La granoe solrée canÎative annúelle de I"nóteI na(a)1czã, • Le rer dev-vans des gc›urmets engagés *eL salî d irés -,* est o rga inc cejeudî aYec de"żpands exert et btíchaêl Youn osuranimer urte tombola.

g Le m a ché òe Mõé pose ses va1iśes. œmme à son h"ab-itud e pîace deś QuinEonces dès le Yendredi 28 novembre.

^ Etce ueet-end, le Œãteau de Porteb v‹xzs attend çourun ćvćincmertt avcc dcs artisics ct- artisans locoux tal øntucux (dimaache de ¹0a à 18h). End'ihre et oratuiÄ.

Bonne semaire ! .ï

Casa 8Ìù / Exp'hSerlet / Frenc:h Tech Oay / Bordeaux *Tourism e 7* Hôtel Ha(a)i / @slzvasnoøshoøofficial / @chateaudeporiets"/ Adobe Stock

!essentie berdeaur *bordeaux @ironde *sortirabardeaux śagendabordzauz ćatu‹Ï ités

IessRntíel.bo rdeaux 5uivi(é) < Contactor *A •••

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

I'Łsseotid Bar.deaux

B Neø"s.etter• Locale • Posit"ye
ş Noun écrírc , *raõactiøn@la* rdcaux Icsscnficl.fr
S'abonner gratuitement
1, lesscribel.fr@ord enun-n NSlcttcr

lesvinsdegraves, chateaudecerons et 70 autres personnes suivent





IessenŁieI.bordeaux .. Q'a‹ fa re. ce aœ*-enč a Bordeaux ?

Mocmî r čZ- OuS a i" ŒSe • üe' žÎ‹ir ätču rÎe vS!ứt!eï OLż! P.
b•évz, brat I i'e et ïaztuel"e "!ien er b cj.

Cč *0!r. ÖÊS 1ðL' ML III U F I Zt.a s de UI 0B +ror:t alluI+ Ózs
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.

- Derr.a:n et d.e an che let v ins de Sain• - Êm i. ior sort z l'no nn=ur au Eazoar 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.

ts *Ce* é-."m zriche. 'e Chä•ea r de IXcrte*s vous aŁte.0č pc ur un ë'lre ert azzc ces art x‹s eï alszrs iccaLx tzi‹r:tzeux [d'mar chc d t 1 0h S 1@.. Er.trčc Iibrc et qrstu.tc.

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 Icun cm bl émctiques Jo urnéc3 úou rms r dœs.

Très bonne fin de semaine ! ✨

@plcent / @chateaudeportets / @bordeauxtourisme / @vinsdeloupiac / @larmoireposthique

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