

DIMANCHE 13 OCTOBRE 2024

**9h30**  
14  
**Balade à travers les époques à la recherche de la ville disparue et dégustations!**

30€  
Château de Pressac à Saint-Etienne-de-Lisse

Plongez au cœur de l'histoire en compagnie de David Souny (historien & archéologue) à la découverte du seigneur du Château de Pressac. Nous descendrons visiter l'église de Saint-Etienne-de-Lisse, puis nous nous dirigerons vers le point de vue de la Croix de Tourans pour évoquer le paysage de la vallée de la Dordogne et l'oppidum de Niord. Les tuk-tuks nous emmèneront ensuite découvrir le Château Destieux pour une dégustation de trois Grands Crus Classés.

*A stroll through different eras and tastings, in search of the lost city!  
Dive deep into history with David Souny (historian & archaeologist) to discover the lord of the Château de Pressac. We'll make our way down to visit the church of Saint-Etienne-de-Lisse, and head for the Croix de Tourans viewpoint to take in the landscape of the Dordogne valley and the Niord oppidum. The tuk-tuks will then take us to Château Destieux for a tasting of three Grands Crus Classés.*



**10h**  
15  
**Atelier Vins & Chocolat**

30€  
Château Grand Corbin à Saint-Émilion

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

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



DIMANCHE 13 OCTOBRE 2024

**16**  
**Atelier dégustation verticale 4 décennies**

30€  
Château Grand Corbin-Despaigne à Saint-Émilion

Animé par François, 7<sup>e</sup> génération de la Famille Despaigne, cet atelier est une invitation à découvrir les coulisses d'un Grand Cru Classé de Saint-Émilion. Vous pourrez constater la capacité de vieillissement de ces grands vins. Visite - Initiation à la dégustation - Dégustation verticale de 4 millésimes du Château Grand Corbin-Despaigne sur 4 décennies (2020, 2010, 2000, 1990) et d'un autre Grand Cru Classé - conseils de service et de conservation.

*Workshop 4 Decade tasting  
Hosted by François, 7th generation of the Despaigne family, this workshop is an invitation to go behind the scenes of a Saint-Émilion Grand Cru Classé. You'll be able to see for yourself the ageing capacity of these great wines. Visit - Introduction to tasting - Vertical tasting of 4 vintages of Château Grand Corbin-Despaigne over 4 decades (2020, 2010, 2000, 1990) and another Grand Cru Classé - advice on serving and storing.*



**17**  
**Atelier de sensibilisation à la Biodynamie dans les vignes et dans le vin.**

30€  
Château Fonroque à Saint-Émilion

Le Château Fonroque, 1<sup>er</sup> des Grands Crus Classés du Bordelais certifié en biodynamie en 2008, vous propose une expérience unique et immersive pour découvrir la biodynamie au cœur de son vignoble. Cette aventure commencera par une démonstration grandeur nature du travail des chevaux à la vigne, en collaboration avec «Cheval des Vignes». Vous poursuivrez par une visite du domaine et de sa tisanderie pour approfondir les principes de cette approche. Tous les secrets de la biodynamie vous seront révélés : préparats, infusions, calendrier lunaire, et bien plus encore. L'atelier se terminera par une dégustation commentée de trois Grands Crus Classés de Saint-Émilion en biodynamie.

*Workshop Biodynamic awareness in the vines and in the wine  
Château Fonroque, the first Grands Crus Classés in the Bordeaux region to be certified biodynamic in 2008, is offering you a unique and immersive experience to discover biodynamic viticulture at the heart of its vineyards. This adventure will begin with a life-size demonstration of how horses work in the vineyard, in collaboration with 'Cheval des Vignes'. You'll continue with a tour of the estate and its herbal tea room to learn more about the principles of this approach. All the secrets of biodynamics will be revealed to you: preparations, infusions, the lunar calendar, and much more. The workshop will conclude with a guided tasting of three biodynamic Saint-Émilion Grands Crus Classés.*



DIMANCHE 13 OCTOBRE 2024

**18**  
**Déjeuner vigneron au Château La Tour Figeac**

40€  
12€ enfant jusqu'à 12 ans  
Château La Tour Figeac à Saint-Émilion

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

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



**19**  
**Déjeuner au Château Montlabet**

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

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

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



DIMANCHE 13 OCTOBRE 2024

**20**  
**Déjeuner au Château La Croizille**

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

Après un tour de la propriété où vous pourrez profiter de points de vue magnifiques sur le paysage et découvrir les étapes de vinification dans notre chai moderne, nous avons le plaisir de vous inviter pour un déjeuner dans notre salle panoramique au-dessus des vignes. Éveillez tous vos sens lors d'une dégustation de trois Grands Crus Classés de Saint-Émilion et d'un repas de produits locaux et profitez de ce moment placé sous le signe de la convivialité et du partage.

*Winemaker lunch at Château La Croizille  
After a tour of the estate, where you'll enjoy magnificent views over the landscape and discover the winemaking process in our modern winery, we're delighted to invite you to lunch in our panoramic room above the vines. Awaken all your senses with a tasting of three Saint-Émilion Grands Crus Classés and a meal of local produce, and enjoy a moment of conviviality and sharing.*



55 GRANDS CRUS CLASSÉS DE SAINT-ÉMILION célèbrent



samedi 12 & dimanche 13 octobre 2024  
Saint-Émilion

55 Grands Crus Classés de Saint-Émilion vous présentent la première édition de leur **Fête des Vendanges** un week-end de convivialité, partages et rencontres pour tous les amateurs de vins les 12 & 13 octobre 2024!

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

Grand temps fort lors de ce week-end : **le « Dîner de la Gerbaude ! »** au Château de Ferrand dans la tradition des grandes tablées vigneronnes.

Un rendez-vous annuel exceptionnel & incontournable!



55 Saint-Émilion Grands Crus Classés celebrate for the first time the **Grape Harvest Festival** During this grand harvest festival, conviviality, sharing and new encounters will figure prominently on the menu! On 12<sup>th</sup> and 13<sup>th</sup> October 2024.

We look forward to seeing you for a two-day programme of encounters and discoveries designed around our Grands Vins and aspects of our appellation's heritage. You'll enjoy lovely walks across our magnificent vineyards, take tours around the emblematic parts of our heritage, attend gourmet workshops and exclusive tastings as well as shows and a conference.

Great highlight during this weekend : **The "Dîner de Gerbaude"** at Château Ferrand, traditional end-of-harvest dinner.

A new annual meeting exceptional & unmissable!

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SAMEDI 12 OCTOBRE 2024

9h30

1 **Balade historique entre carrières, plateau & coteau**

● 30€  
 ♡ Château Yon Figeac à Saint-Émilion

Des origines de Saint-Émilion à nos jours, une balade commentée par David Souny (historien & archéologue) en compagnie des vigneronnes. La visite débutera au Château Yon Figeac à la découverte de la richesse et de la diversité des terroirs. Puis nous arpenterons le vignoble jusqu'au Château Franc Mayne pour une visite exceptionnelle des carrières souterraines. Après une halte au Château Laroze, nous terminerons par une dégustation commentée sur l'impact des sols sur le vin des trois Grands Cru Classés.

**Historic walk between quarries, plateau & hillside**  
 From the origins of Saint-Émilion to the present day, a guided tour led by David Souny (historian & archaeologist) in the company of winegrowers. The tour will begin at Château Yon Figeac, where we'll discover the richness and diversity of the terroirs. Then we'll wander through the vineyards to Château Franc Mayne for an exceptional tour of the underground quarries. After a stop at Château Laroze, we'll finish with a guided tasting on the impact of the soils on the wines of the three Grand Crus Classés.



10h

2 **Atelier Assemblage Cabernet Franc**

● 30€  
 ♡ Château Jean Faure à Saint-Émilion

Lors de cet atelier, vous découvrez les secrets de l'assemblage pour obtenir un vin unique alliant finesse et subtilité, et le rôle clé du Cabernet Franc. Après une découverte de la propriété, nous vous inviterons à assembler une palette de cépages pour composer un vin à votre goût en jouant sur les arômes, les textures et les couleurs. Une expérience pour aiguïser vos sens et créer votre propre vin ! Et pour finir en beauté, vous dégusterez 3 Grands Crus Classés de Saint-Émilion.

**Varietal Blending workshop : Cabernet Franc**  
 During this workshop, you will discover the secrets of blending to obtain a unique wine combining finesse and subtlety, and the key role of Cabernet Franc. After exploring the estate, we'll invite you to blend a range of grape varieties to create a wine to your taste, playing on aromas, textures and colours. An experience to sharpen your senses and create your own wine! And to finish on a high note, you'll taste 3 Saint-Émilion Grands Crus Classés.



SAMEDI 12 OCTOBRE 2024

12h30 - 14h30

3 **Atelier Assemblage Merlot**

● 30€  
 ♡ Château Corbin à Saint-Émilion

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

**Varietal Blending workshop : Merlot**  
 Come and discover the winemaking profession at Corbin. In the middle of the winemaking process, we invite you to taste our different batches from each of our plots in the Corbin terroir. Merlot and Cabernet Franc will hold no secrets for you. Our oenologists, Nicolas and Anabelle, will welcome you and you can make your own blend based on your own sensitivity. Become a winemaker for a day at Château Corbin! Discover the grape varieties of several Grands Crus Classés.



4 **Chapelle de la Trinité**  
 Visite privée / Cheese & Wine

● 30€  
 ♡ Chapelle la Trinité 3 Rue de la Grande Fontaine 33330 Saint-Émilion  
 Rendez-vous à 9h45

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

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



SAMEDI 12 OCTOBRE 2024

15h - 17h

5 **Déjeuner vigneron au Château Rol Valentin**

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

Dans un cadre magnifique au cœur d'un Grand Cru Classé familial de Saint-Émilion et d'une nature préservée, venez partager une expérience chaleureuse et savoureuse. Nous vous proposons un déjeuner vigneron autour des produits locaux de la région et de plusieurs Grands Crus Classés de Saint-Émilion avec une vue imprenable sur le vignoble vallonné de Saint-Émilion.

**Winemaker lunch at Château Rol Valentin**  
 In a magnificent setting in the heart of a family-owned Saint-Émilion Grand Cru Classé and unspoilt countryside, come and share a warm and tasty experience. We propose a winemaker's lunch based on local produce from the region and several Saint-Émilion Grands Crus Classés wines, with a breathtaking view over the rolling vineyards of Saint-Émilion.



SAMEDI 12 OCTOBRE 2024

15h - 17h

6 **Déjeuner vigneron Château Chauvin**

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

Le château Chauvin vous propose un déjeuner champêtre au cœur des vignes de Saint-Émilion, avec la complexité de nos amis vigneronnes du plateau des Corbins : un repas convivial, pour célébrer la naissance du millésime 2024 !

**Winemaker lunch at Château Chauvin**  
 Château Chauvin invites you to a rustic lunch in the heart of the Saint-Émilion vineyards, with the help of our winegrower friends from the Plateau des Corbins: a convivial meal to celebrate the birth of the 2024 vintage!



SAMEDI 12 OCTOBRE 2024

15h - 17h

7 **Déjeuner vigneron Wine & Beef au Château Badette**

● 40€  
 12€ enfant jusqu'à 12 ans  
 ♡ Château Badette à Saint-Émilion

Arnaud, notre vigneron, vous invite à partager ses deux passions à travers un déjeuner au concept inédit «Wine&Beef». Un repas dégustation pour vous faire découvrir 5 grandes races bovines mondiales (Bazadaises, Wagyu Japonais, Angus Grand Cru, Rubia Gallega, Holstein), leurs goûts, leurs terroirs, et la particularité d'une vache nourrie à l'herbe ou au grain. Des accords mets et vins d'exception autour des Grands Crus Classés de Saint-Émilion. Un déjeuner original, ludique et gourmand en exclusivité pour la Fête des Vendanges !

**Wine & Beef Lunch at Château Badette**  
 Arnaud, our winemaker, invites you to share his two passions at a lunch featuring the original «Wine&Beef» concept. A tasting lunch to help you discover the world's 5 major cattle breeds (Bazadaises, Japanese Wagyu, Angus Grand Cru, Rubia Gallega, Holstein), their taste, their terroir, and the particularities of a grass-fed or grain-fed cow. Exceptional food and wine pairings with Saint-Émilion Grands Crus Classés. An original, fun and gourmet lunch exclusively for the Fête des Vendanges!



SAMEDI 12 OCTOBRE 2024

15h - 17h

8 **Atelier dégustation verticale sur 3 vins**

● 30€  
 ♡ Château Sansonnet à Saint-Émilion

Idéalement situé à quelques pas du village de Saint-Émilion, le Château Sansonnet vous accueille pour une expérience unique. Après un parcours dans le vignoble, le cuvier et les chais d'élevage entièrement rénovés, vous participerez à un atelier de dégustation. Laissez-vous guider par l'éveil de vos sens, la complexité aromatique et gustative de nos vins - Dégustation verticale de deux millésimes du Château Sansonnet et deux autres Grands Crus Classés - 6 vins à découvrir !

**Vertical tasting of 3 wines**  
 Ideally located just a stone's throw from the village of Saint-Émilion, Château Sansonnet welcomes you to a unique experience. After a tour of the vineyard, the vat room and the completely renovated ageing cellars, you'll take part in a wine-tasting workshop. Let your senses be guided by the aromatic and gustatory complexity of our wines - Vertical tasting of two vintages of Château Sansonnet and two other Grands Crus Classés - 6 wines to discover!



SAMEDI 12 OCTOBRE 2024

15h - 17h

9 **Balade Agroforesterie**  
 À travers 3 Grands Crus Classés de Saint-Émilion

● 30€  
 ♡ Rendez-vous à 14h45 sur le parking espace Villemaurine à Saint-Émilion

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

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



SAMEDI 12 OCTOBRE 2024

15h - 17h

10 **Conférence Fondation Terroirs Paysages Culturels**

● 20€  
 ♡ Château Laroque à Saint-Laurent-des-Combes

Eau, qui es-tu ? Eau menacée, eau menacante, eau vitale... La vigne vous répond avec une dégustation de terroirs. Terroirs Paysages Culturels, fondation internationale implantée sur la Juridiction de Saint-Émilion, se consacre à l'étude des paysages de terroirs, à leur force vitale, à la manière de les faire vivre. S'il est une force vitale aujourd'hui dans le monde agricole, c'est bien l'eau. Cette année, la Fondation Terroirs a fait du thème de l'eau le cœur de son enseignement à la Chaire Vigne et Terroirs de l'Université de Poitiers. Elle vous en propose une version originale et festive rythmée par une dégustation de terroirs de Grands Crus Classés de Saint-Émilion.

**Fondation Terroirs Paysages Culturels conference**  
 "Water, who are you? Water under threat, vital water...the vine answers with a tasting of terroirs"  
 Terroirs Paysages Culturels, an international foundation based in the Jurisdiction of Saint-Émilion, is dedicated to the study of terroir landscapes, their vital force and how to bring them to life. If there's one vital force in agriculture today, it's water. This year, the Terroirs Foundation has made the theme of water the focus of its teaching at the Vine and Terroirs Chair at the University of Poitiers. It is offering you an original and festive version, punctuated by a tasting of terroirs of Saint-Émilion Grands Crus Classés.



SAMEDI 12 OCTOBRE 2024

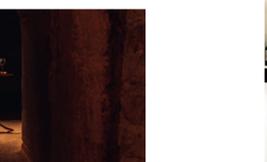
15h - 17h

11 **Atelier du merlot au parfum**  
 Une invitation à sentir le goût du vin

● 30€  
 ♡ Château Faugères à Saint-Étienne-de-Lisse

Vivez une expérience sensorielle inédite lors d'un atelier captivant dédié au nez du vin et aux notes des parfums. En compagnie d'une véritable «Nez», explorez un monde de nuances et de subtilités et participez à un quizz passionnant conçu pour éveiller tous vos sens ! Au cœur de l'univers prestigieux du cristal Lalique, dans le cadre enchanteur du Château Péby Faugères, découvrez les liens fascinants entre les arômes exquis de trois Grands Crus Classés et les notes olfactives.

**From Merlot to Perfume, an invitation to taste wine**  
 Enjoy a unique sensory experience in a captivating workshop dedicated to the nose of wine and the notes of perfume. Explore a world of nuances and subtleties, and take part in an exciting quiz designed to awaken all your senses, in the company of a real «Nose»! In the heart of the prestigious world of Lalique crystal, in the enchanting setting of Château Péby Faugères, discover the fascinating links between the exquisite aromas of three Grands Crus Classés and olfactory notes.



SAMEDI 12 OCTOBRE 2024

19H30

13 **Dîner « Fête des Vendanges » au Château de Ferrand**

● 130€  
 ♡ Château de Ferrand à Saint-Émilion  
 Places limitées.

Chaque vendange est célébrée lors d'une Gerbaude. Venez participer à cette Fête des Vendanges du millésime 2024 des Grands Crus Classés, au cœur du vignoble de Saint-Émilion ! Dans la tradition des grandes tablées vigneronnes, vous pourrez déguster 55 Grands Crus Classés de Saint-Émilion, servis exclusivement en magnums. Convivialité, partage et rencontres seront les mots-clés de cette grande soirée au Château de Ferrand.

**«Fête des Vendanges» Dinner**  
 Each harvest is celebrated at a Gerbaude. Come and take part in this Harvest Festival for the 2024 vintage of the Grands Crus Classés, in the heart of the Saint-Émilion vineyards! In the tradition of the great winegrowers' tables, you'll be able to taste 55 of Saint-Émilion's Grands Crus Classés, served exclusively in magnums. Conviviality, sharing and encounters will be the key words of this great evening at Château de Ferrand.

