

51 GRANDS CRUS CLASSÉS DE SAINT-ÉMILION
célèbrent



samedi 11 & dimanche 12 octobre 2025
Saint-Émilion

51 Grands Crus Classés de Saint-Émilion vous présentent la troisième édition de leur *Fête des Vendanges*, un week-end de convivialité, partages et rencontres pour tous les amateurs de vins les **11 & 12 octobre 2025** !

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.**

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

Un rendez-vous annuel
exceptionnel & incontournable !



51 Saint-Émilion Grands Crus Classés celebrate for the third time the *Grape Harvest Festival*. During this grand harvest festival, conviviality, sharing and new encounters will figure prominently on the menu! **On 11th and 12th October 2025.**

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.**

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

A new annual meeting
exceptional & unmissable!

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 3 Grands Crus 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 those 3 Grand Crus Classés.



10h 

2
Atelier Assemblage
Cabernet Franc



€ 30€
Château Jean Faure
à Saint-Émilion

Lors de cet atelier, vous découvrirez les secrets de l'assemblage pour obtenir un vin unique alliant finesse et subtilité, et le rôle clé du Cabernet Franc. Après une visite 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 a presentation of 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.



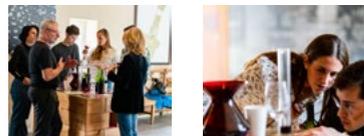
3
Atelier Assemblage
Merlot



€ 30€
Château Corbin
à Saint-Émilion

Venez découvrir le métier de winemaker au Château 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. Devenez winemaker d'un jour au Château Corbin ! Découvrez les cépages principaux des Grands Crus Classés de Saint-Émilion.

Grape variety blending workshop, predominantly 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 will be able to 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.



12h30 – 13h30

4
Déjeuner vigneron
«BBQ & WINE» 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, venez partager une parenthèse avec nos équipes. Nous vous proposons un déjeuner vigneron avec un barbecue aux sarments de vignes autour des produits locaux de la région avec une vue imprenable sur le vignoble vallonné de Saint-Émilion.

Winemaker Lunch «BBQ & Wine» at Château Rol Valentin
In a magnificent setting in the heart of a family-run Grand Cru Classé vineyard in Saint-Émilion, come and take a break with our teams. Enjoy a winemaker's lunch with a vine shoot barbecue featuring local produce from the region and a breathtaking view over the rolling vineyards of Saint-Émilion.



5
Déjeuner vigneron
« champignon & truffe »
au Château Chauvin



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

Le Château Chauvin vous invite à un déjeuner champêtre autour des saveurs « champignon et truffe », au cœur des prestigieuses vignes de Saint-Émilion. Partagez un moment gourmand et convivial, en compagnie de nos vignerons du plateau des Corbins, pour célébrer ensemble la naissance du millésime 2025 !

Winemaker Lunch "mushroom and truffle" at Château Chauvin
Château Chauvin invites you to a 'mushroom and truffle' lunch in the heart of the prestigious Saint-Émilion vineyards. Join our winemakers from the Plateau des Corbins for a convivial gourmet lunch to celebrate the birth of the 2025 vintage!





6

Déjeuner vigneron autour du «Champignon» au Clos Dubreuil



- € 40€
12€ enfant jusqu'à 12 ans
- 📍 Clos Dubreuil
à Saint-Christophe-des-Bardes

Le Clos Dubreuil vous ouvre ses portes le temps d'un déjeuner intimiste et raffiné au cœur de son élégante demeure. Le Chef Julien Stocky (Gastronomie & Prestige) sublimerait le champignon à travers un menu gourmand. Une expérience sensorielle unique, rythmée par de subtils accords mets et vins, avec la dégustation de plusieurs Grands Crus Classés de Saint-Émilion.

Winemaker Lunch "mushroom" at Clos Dubreuil
Clos Dubreuil opens its doors to you for an intimate and refined lunch in the heart of its elegant home. Chef Julien Stocky (Gastronomie & Prestige) will sublimate the mushroom through a gourmet menu. A unique sensory experience, punctuated by subtle food and wine pairings, with tastings of several Saint-Émilion Grands Crus Classés.



7

Déjeuner vigneron « Wine Time » au Château de Ferrand



- € 40€
12€ enfant jusqu'à 12 ans
- 📍 Château de Ferrand
à Saint-Émilion

À l'occasion de la Fête des Vendanges 2025, vivez un moment convivial et gourmand au Château de Ferrand le temps d'un Wine Time dans l'Orangerie. Inspiré du tea-time anglais ou d'un déjeuner lounge, vous dégusterez les mignardises salées et sucrées réalisées par la Cheffe du château, accompagnées de la dégustation de 3 Grands Crus Classés de Saint-Émilion.

Winemaker Lunch "Wine Time" at Château de Ferrand
For the Fête des Vendanges 2025, enjoy a convivial, gourmet Wine Time lunch in the Orangery at Château de Ferrand. Inspired by an English tea-time or a lounge lunch, you'll enjoy savoury and sweet mignardises created by the Château's Chef, accompanied by a tasting of 3 Saint-Émilion Grands Crus Classés.



15h – 17h

8

Atelier dégustation verticale sur 3 vins au Château Sansonnet



- € 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 2 millésimes du Château Sansonnet et 2 autres Grands Crus Classés - 6 vins différents !

Vertical tasting over 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 2 vintages of Château Sansonnet and 2 other Grands Crus Classés - 6 different wines to discover !



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 vigneron, 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 Clos de l'Oratoire, haies, cours d'eau, bosquets, étangs et parcelles enherbées se dévoileront comme autant d'éléments clés d'un écosystème riche et préservé. 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 Grands Crus Classés estates

With their winegrowers, take an amazing walk. At Château Cadet-Bon, you'll discover the role of beehives and melliferous fallow land. Then at Clos de l'Oratoire, where hedges, streams, copses, ponds and grassy plots are all key elements of a rich, well-preserved ecosystem, a veritable reserve of biodiversity. Finally, at Château Petit Faurie de Soutard, you'll learn about its special vine-growing approach based on the interaction between the living world and habitats. You'll finish with a tasting of 3 Grands Crus Classés wines.



10

Atelier Wine, Cheese & Illusions



€ 30€

📍 Château Laniote
à Saint-Émilion

Le Château Laniote vous invite à un atelier accords mets et vins mêlant raffinement et convivialité. Vous dégusterez 3 Grands Crus Classés, accompagnés d'une sélection de fromages affinés, spécialement choisis pour révéler toute la richesse aromatique de chaque vin. Guidés par notre vigneron magicien, petits et grands seront également émerveillés par des instants de magie, pour une expérience sensorielle et familiale unique, au cœur du vignoble.

Wine, Cheese & Illusions workshop

Château Laniote invites you to a wine and food pairing workshop combining refinement and conviviality. You'll taste 3 Grands Crus Classés, accompanied by a selection of mature cheeses, specially chosen to bring out the full aromatic richness of each wine.

Guided by our magician winemaker, young and old alike will also be enchanted by moments of magic, for a unique sensory and family experience in the heart of the vineyard.



11

Atelier L'Eveil des Sens



€ 30€

📍 Château La Croizille
à Saint-Laurent-des-Combes

Plongez au cœur d'un parcours sensoriel à la propriété, mêlant univers sonore, découvertes olfactives, jeu des textures et dégustation à l'aveugle. Une invitation à redécouvrir le vin à travers vos cinq sens, dans le prestigieux vignoble de Saint-Émilion avec la dégustation de 3 Grands Crus Classés.

Sensory Awakening Workshop

Immerse yourself in a sensory tour of the estate, combining sounds, smells, textures and blind tastings. An invitation to rediscover wine through your five senses, in the prestigious Saint-Émilion vineyards, with tastings of 3 Grands Crus Classés.



12

Vendanges d'antan :

Vivez l'héritage d'une parcelle centenaire



€ 30€

📍 Château Faugères
à Sainte-Colombe

Nous célébrerons les 100 ans d'une de nos parcelles emblématiques avec une immersion dans l'histoire de la vigne et du vin à Saint-Émilion il y a un siècle. Au programme : balade au cœur des vignes centenaires, visite du chai, découverte des méthodes de vinification ancestrales et peut-être même quelques secrets de fermentation en cours... Une véritable parenthèse hors du temps qui se terminera par la dégustation de 3 Grands Crus Classés dans le chai cathédrale du Château Faugères réalisé par le célèbre architecte Mario Botta !

Harvest of yesteryear – Experience the heritage of a hundred-year-old plot at Château Faugères

We'll be celebrating the 100th anniversary of one of our emblematic plots by immersing you in the history of vines and wine in Saint-Émilion a century ago. On the programme: a stroll through the century-old vines, a visit to the winery, an insight into ancestral winemaking methods and perhaps even a few secrets about fermentation in progress... A truly timeless experience, ending with a tasting of 3 Grands Crus Classés in the cathedral cellar of Château Faugères, designed by the famous architect Mario Botta!



13

Atelier Vins & Chocolat dans les carrières souterraines



€ 30€

📍 Couvent des Jacobins
à Saint-Émilion

Aux côtés du directeur du domaine, partez à la découverte de l'histoire du Couvent des Jacobins et de ses secrets de fabrication de ses vins. Puis, faites une pause dans le temps, au cœur des carrières et profitez de la dégustation comparative d'une sélection de Grands Crus Classés en accord avec des chocolats concoctés par Maëlig, artisan chocolatier installée à Saint-Émilion.

Wine & Chocolate Workshop in the quarries

Alongside the estate's director, discover the history of the Couvent des Jacobins and the wine making secrets.

Then, take a break in time in the heart of the quarries and enjoy a comparative tasting of a selection of Grands Crus Classés paired with chocolates concocted by Maëlig, an artisan chocolatier based in Saint-Émilion.



19H30

14

Dîner « Fête des Vendanges » au Château Dassault



€ 130€

📍 Château Dassault à Saint-Émilion
Places limitées.



Chaque vendange est célébrée lors d'une Gerbaude. Venez partager avec nous cette Fête des Vendanges du millésime 2025 des Grands Crus Classés, au cœur du vignoble de Saint-Émilion ! Dans la tradition des grandes tablées vigneronnes, vous pourrez déguster 51 Grands Crus Classés de Saint-Émilion, servis exclusivement en magnums.

Convivialité, partages et rencontres seront les mots-clés de cette grande soirée au Château Dassault.

“Fête des Vendanges” Dinner

Each harvest is celebrated at a Gerbaude. Come and share with us this Harvest Festival for the 2025 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 51 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 Dassault.



9h30

15

Escapade culturelle au cœur des paysages exceptionnels UNESCO

€ 30€

📍 Château de Pressac
à Saint-Étienne-de-Lisse



Plongez au cœur des paysages culturels UNESCO méconnus de l'ancienne Juridiction de Saint-Émilion en compagnie d'Estelle Trotignon, historienne, à la découverte de l'histoire du Château de Pressac et de son environnement remarquable. Nous descendrons visiter l'église de Saint-Étienne-de-Lisse, puis nous nous dirigerons vers le point de vue de la Croix de Tourans pour une découverte de la vallée de la Dordogne et de l'oppidum de Niord. Les tuk-tuks nous emmèneront ensuite découvrir le Château Destieux pour une dégustation de 3 Grands Crus Classés.

Cultural escapade in the heart of exceptional UNESCO landscapes

Dive into the heart of the little-known UNESCO cultural landscapes of the former Jurisdiction of Saint-Émilion in the company of historian Estelle Trotignon, to discover the history of Château de Pressac and its remarkable surroundings. We'll make our way down to visit the church of Saint-Étienne-de-Lisse, then head for the Croix de Tourans viewpoint to explore the Dordogne valley and the Niord oppidum. The tuk-tuks will then take us to discover Château Destieux for a tasting of 3 Grands Crus Classés.



16

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 troisième 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 pâtissière, elle sera présente pour commenter l'origine des chocolats.

Wine and Chocolates workshop

Château Grand Corbin is pleased to open its doors for the third 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 origin of chocolate.



17

Atelier Immersion dans les instants clés de la vinification



€ 30€

📍 Château Clos de Sarpe
à Saint-Christophe-des-Bardes

Maylis vous invite à une immersion dans les étapes clés de la vinification. Explorez les secrets d'un cru d'exception datant du 18ème siècle et suivez, au chai, le parcours du raisin après les vendanges. Cette expérience se prolonge par une dégustation exclusive de Grands Crus Classés à différentes phases de leur évolution : Le millésime 2025 en pleine jeunesse - Un millésime en cours d'élevage - Un millésime qui exprime tout son potentiel. Une occasion unique de comprendre l'alchimie du temps et du terroir.

Workshop Immersion in the key moments of winemaking

Maylis invites you to immerse yourself in the key stages of winemaking. Explore the secrets of an exceptional 18th-century vineyard and follow the progress of the grapes in the cellar after the harvest. The experience continues with an exclusive tasting of Grands Crus Classés at different stages of their development : the 2025 vintage in its youth - A vintage in the process of maturing - A vintage expressing its full potential. A unique opportunity to understand the alchemy of time and terroir.



12h30 – 14h30

18

Déjeuner vigneron au Château La Tour Figeac



€ 40€

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

Dans un écrin de verdure, nous vous invitons à vivre une expérience inoubliable autour d'un déjeuner vigneron et convivial. Dégustez 3 Grands Crus Classés soigneusement sélectionnés et laissez-vous guider à travers les secrets de fabrication des grands vins de Saint-Émilion, entre tradition et excellence.

Winemaker Lunch at Château La Tour Figeac
Set in lush greenery, we invite you to enjoy an unforgettable experience over a convivial gourmet lunch. Taste 3 Grands Crus Classés selected with care, and let us guide you through the secrets of making the great wines of Saint-Émilion, a blend of tradition and excellence.



19

Déjeuner vigneron « Millésime 2015 » au Château Montlbert



€ 40€

12€ enfant jusqu'à 12 ans
📍 Château Montlbert
à Saint-Émilion

Pour célébrer les 10 ans du millésime 2015, le Château Montlbert vous propose une parenthèse gastronomique originale : un déjeuner autour d'un brunch bucolique au cœur des vignes avec la dégustation de plusieurs Grands Crus de Saint-Émilion. Animez vos sens en découvrant les parcs et les jardins du Château et laissez-vous accompagner par les doux parfums d'une nature qui se pare d'une beauté florale unique. Profitez d'un moment hors du temps, en famille, en couple ou entre amis à l'ombre d'un magnolia centenaire.

Winemaker Lunch "2015 vintage" at Château Montlbert

To celebrate the 10th anniversary of the 2015 vintage, Château Montlbert is offering an original gastronomic interlude: a bucolic brunch lunch in the heart of the vines, with a tasting of several Saint-Émilion Grands Crus.

Stimulate your senses by discovering the parks and gardens of the Château and let yourself be accompanied by the sweet scents of a nature adorned with a unique floral beauty. Enjoy a moment out of time, with family, loved one or friends, in the shade of a hundred-year-old magnolia tree.



20

Déjeuner vigneron au Château Grand Corbin-Despagne



€ 40€

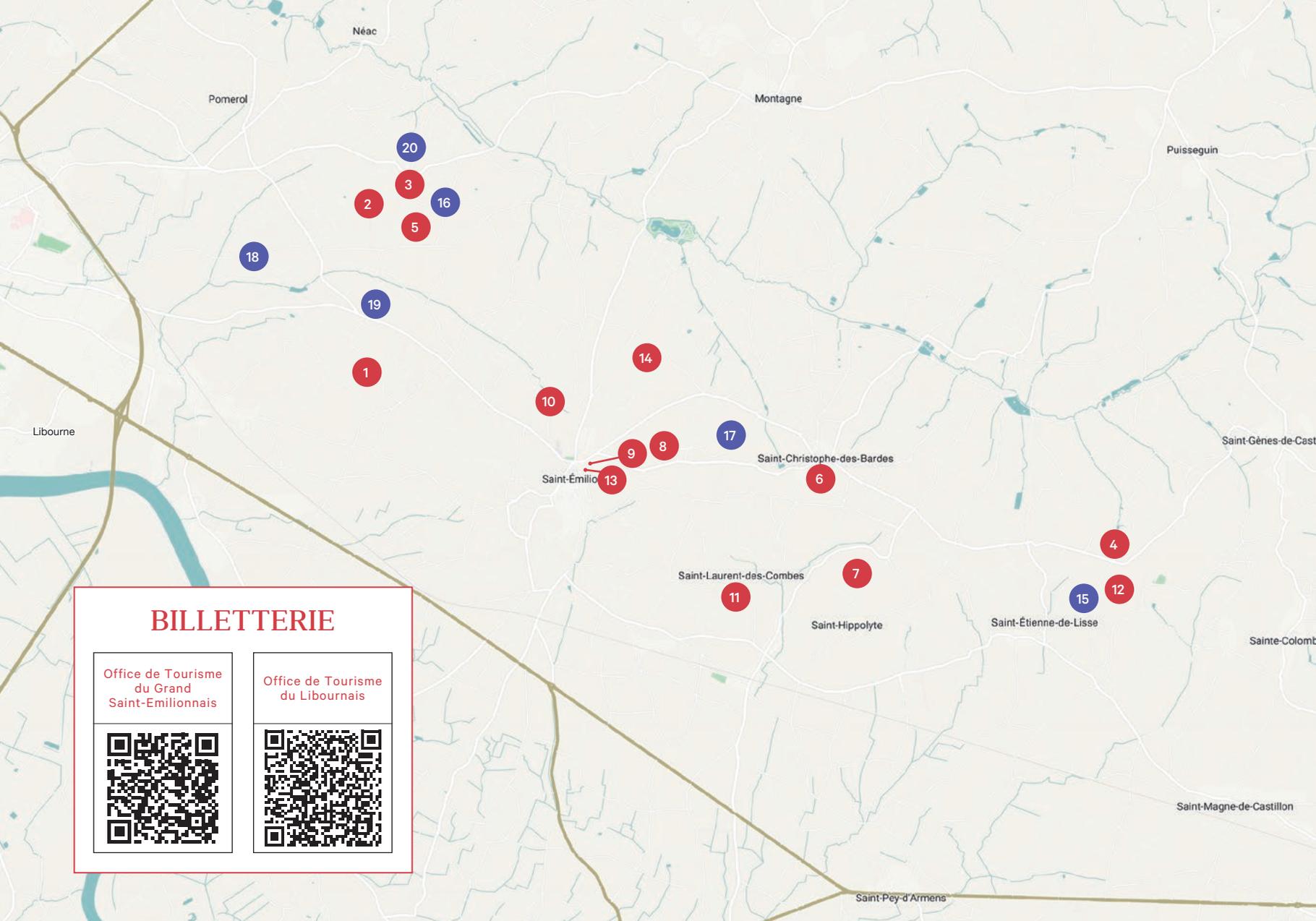
12€ enfant jusqu'à 12 ans
📍 Château Grand Corbin-Despagne
à Saint-Émilion

Au Château Grand Corbin-Despagne, François Despagne vous convie à un déjeuner vigneron inédit, véritable voyage gustatif à travers les époques. Dans une ambiance conviviale et chaleureuse, savourez une cuisine raffinée et authentique, sublimée par une verticale commentée de millésimes de 4 Grands Crus Classés. Une expérience unique, où chaque accord raconte l'histoire d'un terroir d'exception.

Winemaker lunch "Decade tasting" at Château Grand Corbin-Despagne

At Château Grand Corbin-Despagne, François Despagne invites you to a unique winegrower's lunch, a real taste journey through the ages. In a warm and friendly atmosphere, savour refined, authentic cuisine, enhanced by a commented vertical selection of vintages from 4 Grands Crus Classés. A unique experience, where each pairing tells the story of an exceptional terroir.





BILLETTERIE

Office de Tourisme
du Grand
Saint-Émilionnais



Office de Tourisme
du Libournais



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire



LES VINS DE
SAINT-ÉMILION



GRANDS CRUS CLASSÉS SAINT-ÉMILION L'ASSOCIATION

14 rue Guadet 33 330 Saint-Émilion - FRANCE
contact@agccse.fr — www.agccse.fr

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