

45 GRANDS CRUS CLASSÉS DE SAINT-ÉMILION
célèbrent



samedi 10 & dimanche 11 octobre 2026
Saint-Émilion

45 Grands Crus Classés de Saint-Émilion vous présentent la 4^e édition de leur *Fête des Vendanges*, un week-end de convivialité, partages et rencontres pour tous les amateurs de vins les **10 & 11 octobre 2026** !

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 !



45 Saint-Émilion Grands Crus Classés celebrate the 4th edition of their Harvest Festival. During this grand harvest festival, conviviality, sharing and new encounters will figure prominently on the menu! **On 10th and 11th October 2026.**

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 annual meeting
exceptional & unmissable!

9h30 —————> 12h

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

1



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 découvrir ses carrières souterraines exceptionnelles. Après une halte historique au Clos des Jacobins, 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 days, 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 historical stop at Clos des Jacobins, we'll finish with a guided tasting on the impact of the soils on the wines of those 3 Grands Crus Classés.



10h

Atelier Assemblage Cépage Merlot



2



€ 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 des parcelles du terroir de Corbin. Le Merlot n'aura plus de secret pour vous. Nos œnologues, Nicolas et Anabelle, vous accueilleront et vous pourrez faire votre propre assemblage à partir de votre sensibilité. Découvrez le cépage roi des Grands Crus Classés de Saint-Émilion.

Merlot Blending Workshop

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 will hold no more secrets for you. Our oenologists, Nicolas and Anabelle, will welcome you and you will be able to make your own blend based on your sensitivity. Discover Merlot, the emblematic grape variety of the Saint-Émilion Grands Crus Classés.



Atelier Vins & Chocolats



3



€ 30€

📍 Château Grand Corbin
à Saint-Émilion

Le Château Grand Corbin est heureux de vous accueillir pour une parenthèse gourmande et raffinée placée sous le signe de la découverte, du plaisir et du partage. Participez à une dégustation d'accords vins et chocolats d'exception de la chocolaterie de Saint-Émilion autour de plusieurs Grands Crus Classés, où richesse aromatique, textures et intensités se rencontrent et s'expriment avec finesse. Une expérience sensorielle originale invitant à explorer des harmonies aussi surprenantes qu'élégantes.

Wine and Chocolate workshop

Château Grand Corbin is delighted to welcome you for a gourmet and refined experience centered on discovery, enjoyment, and sharing. Join us for a tasting of exceptional wine and chocolate pairings from the Saint-Émilion chocolate shop, featuring several Grands Crus Classés, where aromatic richness, textures, and intensity come together and express themselves with finesse. An original sensory experience inviting you to explore harmonies as surprising as they are elegant.



→ 12h

12h30

Atelier Vins & Fromages



4



€ 30€

📍 Château Fonroque
à Saint-Émilion

Le Château Fonroque, 1^{er} des Grands Crus Classés du bordelais certifié en biodynamie en 2008, vous invite à découvrir les secrets de la biodynamie à travers une visite du domaine et de sa tisanderie, pour mieux comprendre cette approche respectueuse du vivant. Puis, participez à un atelier de dégustation d'accords raffinés vins et fromages, sublimant l'expression de ce terroir d'exception. La dégustation de plusieurs Grands Crus Classés de Saint-Émilion, dans le cadre privilégié du Château Fonroque, vous fera vivre un moment suspendu entre plaisir des sens et découvertes.

Wine & Cheese Workshop

Château Fonroque, the first of Bordeaux's Grands Crus Classés to be certified biodynamic in 2008, invites you to discover the secrets of biodynamics through a tour of the estate and its herbal tea room, to gain a deeper understanding of this approach that respects all living things. Then, join a tasting workshop featuring refined wine and cheese pairings that enhance the expression of this exceptional terroir. The tasting of several Saint-Émilion Grands Crus Classés, in the privileged setting of Château Fonroque, will offer you a moment suspended between sensory pleasure and discovery.



Déjeuner vigneron « Brasero » au Château Faugères



5



€ 40€

12€ enfant jusqu'à 12 ans
📍 Château Faugères
à Saint-Étienne-de-Lisse

Venez partager un déjeuner au brasero, convivial et chaleureux, au cœur de l'amphithéâtre naturel du Château Faugères. Installez-vous au calme, à l'ombre des arbres, face au chai créé par l'architecte Mario Botta et échangez avec nos équipes qui vous dévoileront l'histoire du domaine. Vous pourrez déguster des millésimes iconiques de plusieurs Grands Crus Classés de Saint-Émilion.

Winemaker lunch "Brasero" at Château Faugères

Come enjoy a warm and friendly lunch by the fire pit in the heart of the natural amphitheatre of Château Faugères. Settle in peacefully under the shade of the trees, facing the wine cellar designed by architect Mario Botta, and chat with our team, who will share the estate's history with you. You'll have the opportunity to taste iconic vintages from several Saint-Émilion Grands Crus Classés.



→ 14h30 15h

Déjeuner vigneron « Trésors de Cave » au Château La Tour Figeac

6



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

Dans un écrin de verdure, laissez-vous transporter à travers le temps lors d'un déjeuner gourmet et convivial, placé sous le signe des vieux millésimes et des grands vins de garde. Au fil du déjeuner, découvrez plusieurs Grands Crus Classés soigneusement sélectionnés, sublimés par une dégustation commentée. Vous serez surpris par la manière avec laquelle le temps façonne les arômes et révèle toute la complexité des Grands Vins de Saint-Émilion. Une expérience gourmande unique, hors du temps, où chaque millésime raconte son histoire, entre mémoire du terroir et quête d'excellence.

Winemaker lunch «Cellar Treasures» at Château La Tour Figeac

Set amidst lush greenery, let yourself be transported back in time during a gourmet and convivial lunch, featuring vintage wines and fine cellared wines. Throughout the meal, discover several carefully selected Grands Crus Classés, enhanced by a guided tasting. You will be surprised by the way time shapes with which time shapes the aromas and reveals the full complexity of the Grands Vins de Saint-Émilion. A unique, timeless gourmet experience, where each vintage tells its own story, blending the terroir's heritage with a quest for excellence.



Déjeuner vigneron « Verticale de Prestige » au Château Grand Corbin-Despaigne

7



€ 40€
12€ enfant jusqu'à 12 ans
📍 Château Grand Corbin-Despaigne
à Saint-Émilion

Au Château Grand Corbin-Despaigne, François Despaigne vous convie chez lui à un déjeuner vigneron, 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 4 millésimes de Grands Crus Classés. Une expérience unique, où chaque accord raconte l'histoire d'un terroir d'exception.

Winemaker lunch «Prestige Vertical Tasting» at Château Grand Corbin-Despaigne

At Château Grand Corbin-Despaigne, François Despaigne welcomes you to his home for a winemaker's lunch, a true gastronomic journey through time. In a warm and convivial atmosphere, enjoy refined and authentic cuisine paired with a guided vertical tasting of four vintages from Saint-Émilion Grands Crus Classés wines. A unique experience where each pairing tells the story of an exceptional terroir and reveals the influence of time on some of Saint-Émilion's finest wines.



Déjeuner vigneron « Wine & Beef » au Château Badette

8



€ 40€
12€ enfant jusqu'à 12 ans
📍 Château Badette
à Saint-Christophe-des-Bardes

Arnaud, vigneron et propriétaire du Château Badette, vous invite à partager ses deux passions à travers un déjeuner au concept irrésistible «Wine & Beef». Partagez ce repas dégustation et découvrez 5 grandes races bovines mondiales (Bazadaises, Wagyu Japonais, Angus Grand Cru, Rubia Gallega, Holstein) leurs goûts, leurs spécificités, leurs terroirs. Des saveurs différentes en perspective qui seront judicieusement accompagnées de Grands Crus Classés de Saint-Émilion. Une grande diversité dans votre assiette et dans votre verre !

Winemaker lunch « Wine & Beef » at Château Badette

Arnaud, winemaker and owner of Château Badette, invites you to share his two passions through a lunch featuring the irresistible "Wine & Beef" concept. Join us for this tasting meal and discover five of the world's leading cattle breeds (Bazadaise, Japanese Wagyu, Grand Cru Angus, Rubia Gallega, Holstein), their distinct flavors, unique characteristics, and terroirs. Different flavors to look forward to, expertly paired with Saint-Émilion Grands Crus Classés. A rich diversity on your plate and in your glass!



Atelier Vins & Chocolats dans les carrières souterraines

9



€ 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 d'une dégustation comparative d'une sélection de Grands Crus Classés en accord avec des chocolats confectionnés par Maëllig, 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 Maëllig, an artisan chocolatier based in Saint-Émilion.



Atelier Wine, Cheese & Illusions



10

€ 30€

📍 Château Laniote
à Saint-Émilion



Atelier Compagnons du Devoir et Grands Crus Classés

11

€ 30€

📍 Château La Fleur Morange
à Saint-Pey-d'Armens



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

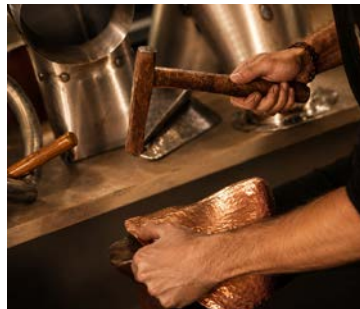
Château Laniote invites you to a wine and food pairing workshop combining refinement and conviviality. You'll taste 3 Grands Crus Classés, accompanied by a selection of mature cheeses, specially chosen to bring out the full aromatic richness of each wine. Guided by our magician winemaker, young and old alike will also be enchanted by moments of magic, for a unique sensory and family experience in the heart of the vineyard.



Au cœur du Château La Fleur Morange, découvrez les secrets d'un Grand Cru Classé à travers une visite immersive du domaine et de ses chais. Prolongez l'expérience avec une démonstration exceptionnelle du métier de la chaudronnerie réalisée par les Compagnons du Devoir, mettant à l'honneur la précision du geste et l'excellence des savoir-faire. Un moment privilégié de partage et de rencontre, rythmé par les échanges avec les jeunes artisans et les vignerons, avant une dégustation conviviale de plusieurs Grands Crus Classés de Saint-Émilion.

Compagnons du Devoir & Grands Crus Classés Workshop

In the heart of Château La Fleur Morange, discover the secrets of a Grand Cru Classé through an immersive tour of the estate and its cellars. Extend the experience with an exceptional demonstration of the art of metalworking by the Compagnons du Devoir, showcasing the precision, craftsmanship and excellence of this traditional trade. Enjoy a unique opportunity to meet and exchange with both young artisans and winemakers before concluding with a convivial tasting of several Saint-Émilion Grands Crus Classés.



Balade Biodiversité et Saveurs



12

€ 30€

📍 Rendez-vous à 14h45 sur le parking
espace Villemaurine à Saint-Émilion



Partez pour une balade inédite au cœur du vignoble et découvrez autrement les Grands Crus Classés. Au Château Cadet-Bon, vous comprendrez le rôle des ruches et l'utilisation des jachères mellifères, avant de prolonger l'expérience autour d'une dégustation millésimée de miels de la propriété, révélant la richesse aromatique et l'influence des saisons sur ce produit emblématique de la 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 de 3 Grands Crus Classés.

Biodiversity and Flavors Walk

Embark on a unique tour through the heart of the vineyards and discover the Grands Crus Classés in a whole new way. At Château Cadet-Bon, you'll learn about the role of beehives and the use of honey-producing fallow fields, before continuing the experience with a vintage honey tasting featuring the estate's own honeys, revealing the aromatic richness and the influence of the seasons on this iconic product of biodiversity. Finally, Château Petit Faurie de Soutard will explain its approach, based on the interaction between living beings and their habitats. The tour will conclude with a tasting of 3 Grands Crus Classés.



Atelier dégustation verticale sur 3 vins



13

€ 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 de 2 millésimes du Château Sansonnet et de 2 autres Grands Crus Classés.

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



19H30

Diner « Fête des Vendanges » au Château Dassault



14



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 2026 des Grands Crus Classés, au cœur du vignoble de Saint-Émilion !

Dans la tradition des grandes tablées vigneronnes, vous pourrez déguster 45 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 2026 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 45 Saint-Émilion Grands Crus Classés, served exclusively in magnums. Conviviality, sharing and encounters will be the key words of this great evening at Château Dassault.



9h30

12h30

11h

13h

Escapade culturelle au cœur des paysages exceptionnels UNESCO

15

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 de David Souny (historien & archéologue), 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

Immerse yourself in the little-known UNESCO cultural landscapes of the former Jurisdiction of Saint-Émilion with David Souny (historian and archaeologist), as you explore the history of the Château de Pressac and its remarkable surroundings. We'll head down to visit the church of Saint-Étienne-de-Lisse, then make our way to the Croix de Tourans viewpoint to take in the Dordogne Valley and the Niord oppidum. The tuk-tuks will then take us to Château Destieux for a tasting of 3 Grands Crus Classés.



Dégustation gourmande au cœur des secrets de la vinification

16

35€

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



Sur le prestigieux plateau calcaire de Saint-Émilion, Maylis vous invite à une immersion dans les étapes clés de la vinification. Découvrez les secrets d'un cru d'exception datant du 18ème siècle et suivez, au chai, le chemin du raisin après les vendanges. L'expérience se poursuivra par une dégustation gourmande et conviviale, associant plusieurs Grands Crus Classés de Saint-Émilion et des produits du terroir soigneusement sélectionnés pour éveiller vos papilles. Un véritable moment de partage et de plaisir, à la découverte des différentes expressions du vin !

Gourmet Tasting and Winemaking Secrets

On the prestigious limestone plateau of Saint-Émilion, Maylis invites you to immerse yourself in the key stages of winemaking. Discover the secrets of an exceptional 18th-century vintage and follow the grapes' journey through the cellar after the harvest. The experience will continue with a gourmet and convivial tasting, pairing several Saint-Émilion Grands Crus Classés with carefully selected local products to delight your palate. A true moment of sharing and pleasure, as you discover the different expressions of wine!



12h30

Déjeuner vigneron « Millésime 2016 » au Château Montlabert



17



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

Pour célébrer les 10 ans du millésime 2016, le Château Montlabert vous propose une parenthèse gastronomique originale : un déjeuner gourmand dans l'esprit d'un brunch bucolique au cœur des vignes avec la dégustation de plusieurs Grands Crus Classés de Saint-Émilion. Animez vos sens en découvrant les parcs et les jardins du Château Montlabert 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 "2016 vintage" at Château Montlabert

To celebrate the 10th anniversary of the 2016 vintage, Château Montlabert invites you to enjoy a unique culinary experience : a bucolic brunch in the heart of the vineyards, paired with a tasting of several Saint-Émilion Grands Crus Classés. Awaken your senses as you explore the parks and gardens of Château Montlabert, and let yourself be enveloped by the gentle scents of nature as it blooms with unique floral beauty. Come enjoy a timeless moment with family, as a couple, or with friends in the shade of a century-old magnolia tree.



Déjeuner vigneron « Le bouillon du Château » au Château de Ferrand

18



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

Partagez un moment convivial et gourmand au Château de Ferrand grâce à sa formule «Bouillon du Château». Inspiré des bouillons parisiens, vous dégusterez trois plats typiques de la gastronomie française, réinventés par la Cheffe du château et accompagnés de 3 Grands Crus Classés de Saint-Émilion.

Winemaker Lunch « Le Bouillon du Château » at Château de Ferrand

Enjoy a convivial and gourmet experience at Château de Ferrand with its "Bouillon du Château" menu. Inspired by the famous Parisian bouillons, this experience invites you to savour three iconic dishes from traditional French cuisine, creatively reinterpreted by the château's Chef and paired with 3 Saint-Émilion Grands Crus Classés.



14h30

Déjeuner vigneron « champignon & truffe » au Château Chauvin



19



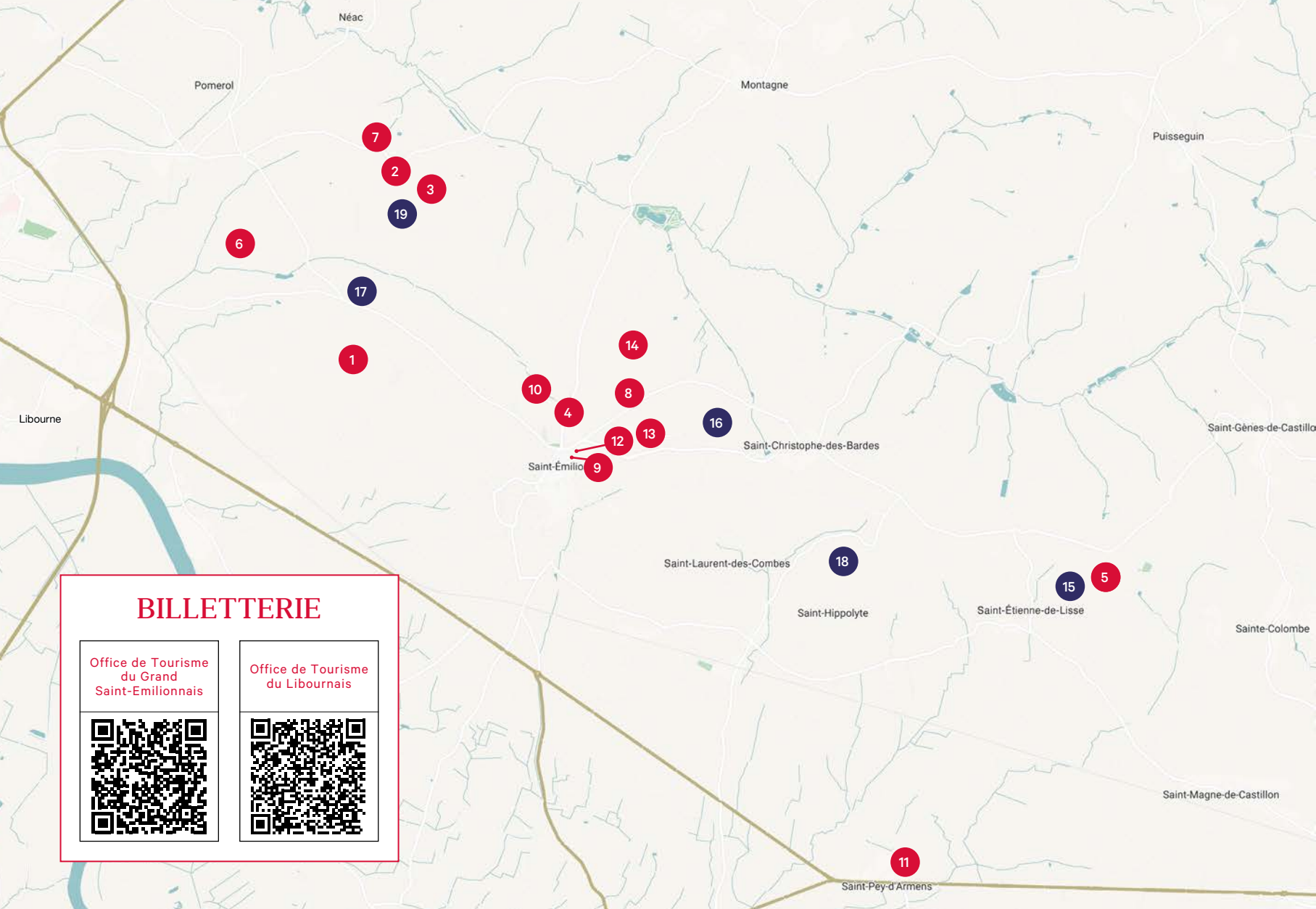
€ 40€
12€ enfant jusqu'à 12 ans
📍 Château Chauvin
à Saint-Émilion

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 2026 !

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 2026 vintage!





BILLETTERIE

Office de Tourisme
du Grand
Saint-Émilionnais



Office de Tourisme
du Libournais



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



région
Nouvelle-
Aquitaine



GRAND
Libournais
Groupe d'Action Locale



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.