

L'arrière-pays bordelais

Wild nature of Bordeaux

Les Fêtes des vins de l'Entre-deux-Mers



ENTRE-DEUX-MERS
TOURISME

DOSSIER DE PRESSE **2025**
Entre-deux-Mers Tourisme



L'arrière-pays bordelais c'est

... Plus vert

A 1h30 de route des dunes de la côte Atlantique, l'Entre-deux-Mers est baigné par une douceur océanique. Le pays contraste avec l'urbanisme bordelais et s'offre comme un jardin des délices cultivé avec soin.

... Plus vrai

Sur ces terres, l'homme s'est construit par le travail des champs et de la vigne. On s'y montre simple, hospitalier et cordial. L'authenticité s'y donne en partage.

... Plus doux

Paisible sans jamais être monotone, cette campagne fait accéder au luxe de prendre son temps et de s'accorder des plaisirs sans remords. Les prix sont sincères et reflètent la qualité de l'accueil et des producteurs locaux.

... Plus varié

Par la multiplicité de ses terroirs, de son patrimoine et des activités offertes, l'Entre-deux-Mers comblera l'amateur de vins, le gourmet, l'amoureux du savoir-faire artisanal, comme le randonneur ou le passionné d'art et d'histoire.

*Restons
en contact !*

Le service promotion se tient à votre disposition pour :

- ✓ Des renseignements sur l'arrière-pays bordelais
- ✓ Vous accueillir dans le cadre d'un voyage de presse
- ✓ Vous fournir une sélection de visuels d'illustration et de vidéos



Service Promotion - Relations Presse

Sabine Valadié

receptif@entredeuxmers.com

Tel 06 33 33 06 62 / 05 56 61 82 73

 www.entredeuxmers.com

 Entre-deux-Mers Tourisme

 @entredeuxmerstourisme



Entre-deux-Mers Tourisme : la passion du terroir au coeur de notre engagement.

L'arrière-pays bordelais est une terre vivante où la viticulture et l'agriculture façonnent l'identité locale. Entre-deux-Mers Tourisme s'engage pleinement à valoriser ce patrimoine unique en mettant en lumière les producteurs et leurs savoir-faire. À travers la promotion des circuits courts et des produits locaux, nous offrons aux visiteurs une expérience authentique, en lien direct avec ceux qui font la singularité de notre région.

Notre engagement s'inscrit donc dans une démarche de soutien aux vignerons, de valorisation des savoir-faire locaux et de développement d'un œnotourisme authentique et durable.

Nous accompagnons les acteurs locaux en valorisant leurs démarches de qualité grâce à des labels d'excellence tels que Vignobles & Découvertes ou Best of Wine Tourism, garantissant ainsi une offre œnotouristique de qualité. Nous leur apportons également un soutien logistique et promotionnel, contribuant ainsi au dynamisme de notre territoire.

Nous œuvrons également pour le développement et la promotion des Routes des Vins, véritables invitations à l'exploration de nos terroirs. Ces 10 itinéraires permettent aux amateurs de vin de plonger au cœur des vignobles, de découvrir un œnotourisme authentique alliant dégustations, rencontres avec les vignerons et séjours immersifs au sein des domaines.

Enfin, nous mettons à l'honneur les circuits courts et les produits du terroir en favorisant les échanges entre producteurs et visiteurs notamment au travers de notre Guide des Savoir-Faire Authentiques qui recense les artisans et agriculteurs passionnés qui font vivre notre patrimoine culinaire et viticole.

Entre-deux-Mers Tourisme poursuit son engagement en valorisant les 10 Fêtes des Vins incontournables du territoire. Ces événements, répartis tout au long de l'année, mettent en avant la richesse des terroirs, la diversité des AOC, et le savoir-faire unique de nos viticulteurs.

L'arrière-pays bordelais est un écrin de savoir-faire et de passion : venez le découvrir, le savourer et le partager avec nous !

 www.entredeuxmers.com

Les routes des vins : à pied, à vélo, en voiture...

N°1 : Route des Bordeaux en bord de Dordogne

43 km - 1 h

Au départ de la Maison des Vins des Bordeaux...

N°2 : Route des Bâtisseurs

145 km - 3 h

Chef d'œuvre de l'art roman, gentilhommière...

N°3 : Chemin Jacquaire sur la voie de Vézelay

23 km - 30 mn

Sur la route des pèlerins de Saint-Jacques...

N°4 : Coteaux en églises romanes

32 km - 40 mn

À la découverte des coteaux de Garonne...

N°5 : Route panoramique des coteaux de Garonne

30 km - 40 mn

De beaux panoramas sur la vallée de la Garonne...

N°6 : Route des terroirs, passion d'or

46 km - 50 mn

Entre vignes et art sacré, parcourez des sites...

N°7 : Route des seigneurs

56 km - 1 h

Plongez dans les heures prestigieuses...

N°8 : Route entre seigneurs et châtelains

(48 km - 45 mn)

Un parcours locavore comme on les adore...

N°9 : Route des coteaux de Bordeaux

(51 km - 50 mn)

Alliez le dépaysement à la richesse du divertissement.

N°10 : Route des châteaux et vignobles aux portes de Bordeaux

(70 km - 1h15)

Une évasion écoresponsable au cœur d'un vignoble.

Ici, les seuls bouchons sont en liège !



 Les Routes des Vins

Ici, dégustation est synonyme de plaisir, de convivialité et de rencontres avec le partage comme valeur de base !



Les Chiffres Clés du vignoble du territoire de l'Entre-deux-Mers

17 AOC
1 IGP (Fine Bordeaux)
2100 Vignerons
Le plus grand territoire d'AOC de Gironde !



Vous avez dit AOC ?



Les vins de l'Entre-deux-Mers, liquoreux des coteaux de Garonne, rouges charnus de tout le territoire et blancs secs du plateau font partie de l'illustre famille des crus de Bordeaux... L'Entre-deux-Mers est le plus vaste territoire d'Appellations d'Origine Contrôlée du département où 80% des Bordeaux sont produits.



- AOC Bordeaux // Bordeaux Supérieur // Entre-deux-Mers
Cadillac Côtes de Bordeaux // Côtes de Bordeaux
Graves de Vayres
- AOC Bordeaux // Bordeaux Clairet
- AOC Bordeaux // Côtes de Bordeaux Saint-Macaire
Entre-deux-Mers // Entre-deux-Mers Haut-Benauges
Crémant de Bordeaux
- AOC Bordeaux // Bordeaux Supérieur // Cadillac
Côtes de Bordeaux Saint-Macaire // Loupiac
Premières Côtes de Bordeaux // Sainte-Croix-du-Mont
Bordeaux Haut-Benauges
- Fine de Bordeaux - Eau de vie

Quelques Chiffres* ... dans l'arrière-pays bordelais

* Chiffres 2024 transmis par les ODG du territoire



Bordeaux et Bordeaux Supérieur
1579 Vignerons



ENTRE DEUX MERS
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Entre-deux-Mers
299 Vignerons

Entre-deux-Mers Blanc : 90 % de la production, 1292 ha
Entre-deux-Mers Rouge : 10 % de la production, 138 ha

AOC Bordeaux rouge : 52 % de la production, 24 065 ha
AOC Bordeaux Supérieur rouge : 25 % de la production, 11 595 ha
AOC Bordeaux blanc : 11 % de la production, 5 137 ha
AOC Bordeaux Supérieur blanc : 0.1 % de la production, 21 ha
AOC Bordeaux rosé : 6 % de la production, 2 882 ha
AOC Bordeaux Clairet : 0,6 % de la production, 287 ha
VDB Crémant (blanc et rosé) : 3 % de la production, 1 975 ha



223 Vignerons

Premières Côtes de Bordeaux : 1,5% de la production, 29 ha
Cadillac : 3,5 % de la production, 63 ha
Cadillac Côtes de Bordeaux : 50 % de la production, 866 ha
Côtes de Bordeaux : 25 % de la production, 431 ha
Loupiac : 9 % de la production, 156 ha
Sainte-Croix-du Mont : 11 % de la production, 200 ha

Ouvrez grand vos yeux, affûtez vos papilles et suivez le guide !

Les 10 Fêtes des Vins 2025 : Une Année de Saveurs et de Rencontres !



Réunissant traditions viticoles, terroir et convivialité, ces fêtes qui se dérouleront tout au long de l'année, offrent une immersion unique dans la richesse et la diversité des vignobles de notre bel arrière-pays bordelais.

Chaque événement met à l'honneur les vigneron, producteurs et artisans locaux dans une ambiance festive et authentique. De Monséguir à Loupiac, en passant par La Sauve et Sainte-Croix-du-Mont, ces rendez-vous célèbrent la diversité des appellations et le savoir-faire viticole de l'Entre-deux-Mers.

Les visiteurs auront l'opportunité de participer à des dégustations, des ateliers et des animations mettant en avant les vins et la gastronomie locale.

En complément, ils pourront découvrir les paysages et l'histoire de cette région viticole d'exception. En s'inscrivant dans une démarche de promotion du terroir, ces fêtes des vins s'adressent aux amateurs de bons crus, aux curieux et aux passionnés souhaitant vivre une expérience immersive et conviviale au cœur du vignoble bordelais.

Les 10 Fêtes des Vins

Vis ton Vin ! Monséguir - 5 & 6 avril 2025

Vindediou La Réole - 26 avril 2025

Les Belles Goulées Le Tourne - 18 mai 2025

Les Camblanades Camblanes - 24 mai 2025

Journées Portes Ouvertes en Cadillac Côtes de Bordeaux - 7 & 8 juin 2025

L'Entre-deux-Mers fête ses vins La Sauve - 14 juin 2025

Les Epicu'Rions Rions - 28 juin 2025

Sauveterre fête ses vins Sauveterre-de-Guyenne - 25, 26 & 27 juillet 2025

Journées Portes Ouvertes de Sainte-Croix-du-Mont - 15 & 16 novembre 2025

Journées Gourmandes Loupiac et Foie Gras Loupiac - 29 & 30 novembre 2025

 www.entredeuxmers.com/agenda/

Le Vignoble s'anime !

Les Fêtes des vins vous ouvrent les portes d'un vignoble qui se vit autant qu'il se déguste.

Vis ton vin, week-end des vins vivants

Samedi 5 et dimanche 6 avril 2025

Durant deux jours, la bastide de Monségur fête les vins vivants. Plus de cinquante viticulteurs venus du Sud-Ouest et d'autres régions de France seront réunis. Engagés pour des produits plus naturels, ils feront déguster leurs crus, et partageront leur histoire et leur passion sous la grande halle au centre du village. Une édition avec de nombreuses conférences et échanges autour du vin. Et, bien sur, animations et banquet vigneron.

Le Programme du week-end

Samedi 5 avril 2025

9h : Accueil des vigneronnes
12h : Repas d'accueil
14h : Ouverture du salon sous la halle. 50 stands de vigneronnes accueillent le public pour dégustation et vente. Système de drive pour stocker les achats.
15h : Conférence au cinéma EDEN
"Nouvelle Génération de Vignerons : Oser la Vigne en 2025"
16h : Concert d'orgue à l'église Notre-Dame de Monségur.
17h / 17h30 : projection d'un film sur le vignoble au cinéma EDEN
20h : Clôture du salon.
20h : Banquet vigneron dans les restaurants du village.
Les restaurants proposent un menu à 25 euros (entrée, plat, dessert) avec des vins d'exposants à prix propriété (ou pour certains, possibilité d'emmener son vin).

Dimanche 06 avril

9h : Casse-croûte des vigneronnes (Ce casse-croûte est ouvert aux professionnels et aux ambassadeurs)
10h : Atelier de dégustation au cinéma Eden.
Les champions de France de dégustation sont de retour, pour parler dégustation, et la pratiquer avec les participants.
10h30 : Ouverture du salon.
Les 50 vigneronnes et vigneronnes accueillent le public pour une deuxième journée de vente et dégustation.
11h30 : cabaret d'improvisation au cinéma Eden :
Vin Nature ou Vin Conventionnel... Ou comment rire de nos chapelles...
12h : banquet vigneron dans les restaurants de Monségur
15h : Conférence au cinéma EDEN
"Vin et Santé : est-ce compatible ?"
17h : Lectures sur le vin : Suzanne et Maryvonnick proposent une lecture de différents auteurs sur le thème Le Vin et l'Ivresse.
À la mairie, face à la halle, entrée 5 euros-(organisé par l'association Entre deux Vers
17h30 : Fermeture du salon.
19h : Casse-croûte de clôture de "Vis ton vin".

Billetterie et tarifs

Pass deux jours : 7 € avec un verre à dégustation.

L'accès aux animations et conférences est gratuit.

Réservation en ligne : <https://vistonvin.fr/billetterie>

Contacts

Jean-Luc Boulin 06 86 18 90 30

Jean-Marc Hosten 06 63 54 98 96

vistonvin33@gmail.com

Association Vivre en Monségurais



vistonvin.fr

Vindediou : la fête des vins en réolais

Samedi 26 avril 2025

Rendez-vous sur les quais de La Réole en bord de Garonne pour partager ensemble une journée conviviale et festive autour du vin. Munis de votre pass dégustation, vous pourrez profiter des dégustations et animations prévues. 30 vigneron·nes du Réolais en Sud-Gironde seront présents, prêts à faire pétiller vos papilles sur leurs stands ! Repas fermier sur place et pour accompagner les dégustations : des huîtres, des assiettes gourmandes et des gâteaux maison. 5 groupes de musique se succéderont dans une ambiance bandas pour profiter du moment dont un concert scénique à 21h.

Le Programme de la journée

L'Association Peña Amis Sud-Gironde, en partenariat avec la Communauté de Communes du Réolais en Sud-Gironde, la Mairie de La Réole et la Régie Municipale Multiservices présentent : Vindediou, la fête des vins dédiée aux vigneron·nes du territoire - 2e édition.

Après une première année réussie avec plus de 1700 personnes présentes et près de 2 540 € reversés pour l'association Solidarité Paysans d'Aquitaine. Nous vous donnons rendez-vous le samedi 26 avril prochain sur les Quais de La Réole en bord de Garonne pour partager ensemble une journée conviviale et festive.

Pour se restaurer le midi et le soir 3 formules :

Boeuf par le Groupement des **Éleveurs Girondins**

Canards gras et porcs noirs par la **Ferme du Moulinat**

Nouveauté 2025 : Gueuleton Bordeaux

En dessert : des gâteaux et crêpes maisons par l'**Atelier du miel**

Pour accompagner vos dégustations au choix : des huîtres (David Picot - Gujan Mestras), et des assiettes gourmandes par la Pena ASG.

Animations :

Nouveauté 2025 : Atelier dégustation de vin (10 personnes).

Mabel'Vigne équipement de chai à St-Pierre-d'Aurillac

Toopi Organics : Recyclage et valorisation de l'urine humaine en engrais naturel à Loupiac-de-La Réole.

Tout au long de la journée et jusque tard dans la soirée, 5 groupes de musique se succéderont dans une ambiance bandas pour profiter du moment dont un concert scénique à 21h.

Billetterie et tarifs

Pass dégustation : 5€

Comprenant : un porte gobelet, un verre à l'effigie de l'événement et 2 dégustations offertes !

Vindediou reversera la moitié du montant du Pass dégustation à l'association Cœur de Lou (remise du chèque à 19h).

Contact

Monsieur Fernand Gaube

Président de l'Association Pena ASG

06 50 71 12 80

penaasg33@gmail.com



www.reolaisensudgironde.fr/tourisme/vindediou/

Les Belles Goulées #6

Dimanche 18 mai 2025

Salon des vins bio, biodynamiques et naturels dans l'Entre-deux-Mers. L'association Les Chantiers Tramasset organise la 6ème édition de leurs Belles Goulées, qui se dérouleront le dimanche 18 mai 2025 de 14h à 22h ! Un événement œnotouristique dont l'objectif est de faire le lien entre le patrimoine fluvial et le patrimoine viticole dans un lieu historique ; un espace de rencontre et de découverte gustative, artistique et festive, ancré dans une démarche respectueuse de l'environnement.

Les Chantiers Tramasset, site patrimonial d'exception en bord de Garonne

Depuis 1997, l'association Les Chantiers Tramasset oeuvre à la préservation et à la valorisation de ce lieu historique, inscrit à l'inventaire des monuments historiques depuis 2008. Datant de 1837, ce site, composé de deux chantiers et d'une étuve, est le dernier témoignage vivant d'une époque où la batellerie et le fret fluvial structuraient l'économie girondine. Dans cet écrin chargé d'histoire, Les Belles Goulées célèbre le vin sous toutes ses formes et propose une expérience immersive où patrimoine, terroir et création artistique se rencontrent.

Le Programme de la journée

Une quinzaine de vignerons de l'Entre deux Mers et du Sud Gironde viendront présenter leur production en bio, biodynamie et démarche naturelle, le dimanche 18 mai 2025 de 14h à 22h, sous la grande halle du chantier naval associatif. Le public pourra s'initier à la dégustation de vin et expérimenter la peinture au vin lors d'un atelier avec l'artiste plasticienne Nou' (sur inscription à l'accueil). La soirée sera animée par un concert.

14h-19h : Salon découverte & dégustation. L'après-midi sera animé de plusieurs ateliers.

19h30 : Concert - Programmation à venir

22h : Fermeture

Tarif

5 € l'entrée au salon

Restauration et buvette sur place

Contact

Rachel LEIDELKER

Coordinatrice socioculturelle et Communication

Association Les Chantiers Tramasset

Tel : 05 56 67 61 69 / 07 64 04 03 54

animation@chantierstramasset.fr



Les Camblanades

Samedi 24 mai 2025

Les Camblanades sont de retour avec toujours une forte ambition de faire découvrir les vins de notre territoire. Et cette année, c'est l'esprit Guinguette qui animera la fête. Le village des Vignerons accueillera une quinzaine de châteaux viticoles locaux et des appellations voisines mais aussi des producteurs fermiers et des artisans locaux. Restauration de qualité assurée par l'équipe du Comité des Fêtes, qui mettra à l'honneur le bien manger.



Le Programme

La municipalité de Camblanes et Meynac vous donne rendez-vous le samedi 24 mai à partir de 16h dans la salle polyvalente, au cœur de la commune (avenue Guy Trupin).

Le village des Vignerons accueillera une quinzaine de châteaux viticoles locaux et des appellations voisines mais aussi des producteurs fermiers et des artisans locaux.



Pas de Camblanades sans une restauration de qualité qui sera assurée par l'équipe du Comité des Fêtes et qui mettra à l'honneur le bien manger.

Et avec en point d'orgue :

16h15 : une rando viti animée par l'association de randonneurs "Chemin Faisant".

Rendez-vous sur le parvis des Jumelages.

18h : la remise du label "Vignobles et Découvertes - 2025" aux nouveaux prestataires œnotouristiques du territoire par l'Office du Tourisme de l'Entre-deux-Mers.

19h : chapitre de la confrérie des Compagnons du Bordeaux avec des intronisations de personnalités locales.

Toute la soirée, des animations musicales.

Cet évènement est organisé en partenariat avec les syndicats viticoles de l'Entre-deux-Mers et Cadillac Côtes de Bordeaux et Entre-deux-Mers Tourisme.



Billetterie et tarifs

Pass privilège dégustation : 5€

Comprenant : 3 dégustations et un verre

Contacts

Commune de Camblanes et Meynac

Marie-Ange REY : Présidente de la commission Vie associative

Christiane DUPHIL et Hubert DARON, conseillers municipaux

Tél. 05 57 97 16 90 - mairie@camblanes-meynac.fr.



Journées Portes Ouvertes de Cadillac

Samedi 7 et dimanche 8 juin 2025

Châteaux et propriétés viticoles ouvriront leurs portes à l'occasion de cette 30ème édition pour partager avec les visiteurs leur savoir-faire et de nombreuses animations, & activités ludiques.

Le Programme

Rencontrez les vignerons de Cadillac Côtes de Bordeaux

Pas moins de 39 châteaux et propriétés viticoles ouvriront leurs portes à l'occasion de cette 30ème édition pour partager avec les visiteurs leur savoir-faire et de nombreuses animations, & activités ludiques. Des déjeuners seront proposés durant ce week-end festif avec la complicité des producteurs locaux présents dans les châteaux.

S'initier à la dégustation de vin avec la complicité de l'Ecole du Vin de Bordeaux

Des séances d'une heure sont proposées à la Maison des Vins avec un formateur de l'école du vin de Bordeaux.

Samedi et dimanche à 11h, 12h, 14h, 15h, 16h et 17h.

Sans réservation et dans la limite des places disponibles.

Tarif 3€/pers

Des animations pour toute la famille, tout le week-end à la Maison des Vins de Cadillac.

Samedi 07 et dimanche 08 juin de 10H00 A 19H00

De nombreuses animations et activités ludiques pour s'immerger et mieux comprendre l'univers viti-vinicole : exposition sur le travail de la Vigne et du Vin (espace musée avec salle de projection), jeux d'animations pour petits et grands (aire de jeux pour enfants sur la vigne et le patrimoine).

À noter qu'une aire de pique-nique est à votre disposition et vous permettra de vous restaurer sur place. Vous pourrez également vous restaurer dans les propriétés, ou dans les restaurants locaux.

Contact

Amy Soulas

MAISON DES VINS DE CADILLAC

D10 - route de Langon - 33410 CADILLAC

Tél. 05 57 98 19 20 / 07 89 24 45 77

communication@closiere.com



L'Entre-deux-Mers fête ses vins

Samedi 14 juin 2025

À l'initiative du syndicat viticole de l'Entre-deux-Mers, les jardins de l'abbaye de La Sauve-Majeure accueilleront la troisième édition de la fête des vins de l'Entre-deux-Mers. Une trentaine de vigneron·ne·s locaux, présenteront leurs vins blancs AOC Entre-deux-Mers et vins rouges. Un espace restauration sera également disponible pour tester des accords mets & vins. La journée sera également rythmée par des animations musicales en continu, avec des performances live. Casino du vin animé par l'École du vin de Bordeaux, activités dans le jardin médiéval attenant à la maison des vins et visite de l'abbaye de La Sauve Majeure.

Le Programme de la journée

La troisième édition de « l'Entre-deux-Mers fête ses vins » : une célébration unique des vins de la région

La seconde édition de l'événement annuel l'Entre-deux-Mers fête ses vins est prévue pour le samedi 14 juin de 11h à 23h dans les magnifiques jardins de l'abbaye de la Sauve-Majeure. Organisé par le syndicat viticole de l'Entre-deux-Mers en partenariat avec l'abbaye de la Sauve-Majeure, cet événement promet une journée inoubliable dédiée à la découverte et à la dégustation des vins de la région.

Une expérience unique en Entre-deux-Mers

Les visiteurs auront l'opportunité de rencontrer une trentaine de vigneron·ne·s locaux, venus spécialement pour présenter leurs vins blancs AOC Entre-deux-Mers et vins rouges. De la dégustation aux discussions sur leur savoir-faire, cette journée sera l'occasion parfaite pour les amateurs de vin de découvrir la richesse et la diversité des produits de la région.

Dégustation et gastronomie

Pour accompagner les dégustations, les convives auront le plaisir de savourer les délicieuses huîtres provenant de deux ostréiculteurs du bassin d'Arcachon : Mathieu Dumas, propriétaire de la Cahute à Andernos, et Julien Becker, gérant de la cabane Chez Julien à Andernos. Un traiteur, un food truck ainsi qu'un producteur de cerises et de fromage de chèvres locaux seront présents pour offrir une expérience culinaire variée et savoureuse.

Divertissement pour tous

La journée sera également rythmée par des animations musicales en continu, avec des performances live (programme à venir), ainsi que la présence du DJ vigneron : DJ MRLO. Les familles auront accès à une variété de jeux géants pour tous les âges (Mikado, Molky ou jeux de quilles...). Une animatrice de l'École du vin de Bordeaux sera présente pour animer le Casino du vin, une dégustation ludique permettant de découvrir les vins en s'amusant !

Découverte culturelle

Les visiteurs auront l'occasion de découvrir l'histoire et la culture locales grâce à la présence de l'association des Amis de l'abbaye. Celle-ci animera des activités dans le jardin médiéval attenant à la maison des vins, mettant en lumière les plantes aromatiques, médicinales et potagères du jardin.

Billetterie et tarifs

Pass dégustation : 9€

Comprenant : la visite de l'abbaye de la Sauve-Majeure ainsi que la dégustation de deux vins de l'Entre-deux-Mers. Les billets peuvent être achetés sur place le jour de l'événement ou en amont sur le site internet de l'abbaye de la Sauve-Majeure. <https://www.abbaye-la-sauve-majeure.fr/>

Contact

Syndicat Viticole/Organisme de Défense et de Gestion de l'AOC Entre-deux-Mers

16, rue de l'Abbaye - 33670 LA SAUVE

Frédéric Roger

05 57 34 32 12

contact@vins-entre-deux-mers.com



<https://vinsentredeuxmers.com/>

Les Epicu'Rions fêtent leur vins

Samedi 28 juin 2025

Un groupe dynamique de vigneron·s se réunit pour célébrer leurs vins avec des chefs locaux pour la cinquième fois.

Les Epicu'Rions est une association qui regroupe 10 petits vigneron·s de Rions, village médiéval situé à 30 km au sud de Bordeaux

Le Programme de la journée

Les Epicu'Rions fêtent leurs vins, 28 juin 2025, de 11h à 17h

Le principe ? Déguster les vins des vigneron·s de Rions au verre en savourant des bouchées élaborées par différents chefs et pouvoir repartir avec les bouteilles de son choix, au détail ou en carton !

Cette cinquième édition aura lieu dans le parc du Château Salins, au cœur du village médiéval de Rions. L'objectif est de faire (re)découvrir notre activité viticole, notre tissu économique local et surtout nos vins aux Rionnais et à tous les visiteurs présents ce samedi.

Nous avons plus de 10 stands de restauration : huîtres, plateaux apéritifs, saumon fumé, foie gras et terrines de canard, escargots, bœuf de Bazas sur brasero, fromages et desserts et bien plus encore ! Et trois bars différents : "Epicu'Rions" avec nos vins porte-drapeaux de nos terroirs rionnais dans toutes les couleurs, "Epicurieux" avec des cuvées originales et atypiques et un bar à cocktails à base de vins de Rions.

Les points clefs :

- Un évènement qualitatif où les accords mets et vins, la production locale, les acteurs du territoire sont au cœur du projet
- Une ambiance centrée sur le collectif et la convivialité, une volonté de communiquer sur notre filière et nos partenaires
- Une équipe dynamique de 10 vigneron·s qui organise des événements et des concerts dans leur charmant village.

Autres dates pour 2025 :

Samedi 30 août - Epicu'Rock - concerts au Château Carsin.

Samedi 8 novembre - « Village Gourmand » à Rions pour fêter la fin des vendanges autour d'un repas et d'une balade dans la cité médiévale.

Contact

Nea Berglund, la présidente

07 87 36 37 61

nea@carsin.com

FB & Insta: @lesepicurions



Sauveterre fête ses vins

Du vendredi 25 au dimanche 27 juillet 2025

La bastide de Sauveterre-de-Guyenne vous accueille à l'occasion de sa traditionnelle Fête des Vins. Cet événement incontournable met à l'honneur les vins locaux (blancs, rosés, crémant, claires, et rouges) et propose une programmation riche et festive pour tous les âges. Organisée par le Comité d'Animations Culturelles (CAC), cette fête est une célébration de la viticulture, du patrimoine local, de la gastronomie et de la culture populaire. Dégustation de vins, gastronomie variée, animations familiales, concerts et spectacles sont au programme du week-end.

Le programme du week-end

Les horaires seront affinés peu avant l'évènement

Vendredi 25 juillet

- 20h00 : Concert d'un groupe d'élèves de l'école de Musique
- 21h30 : Burn Eyes, reprises internationales (groupe local de Sauveterre de Guyenne)
- 23h00 : DJ Set avec Drigo

Samedi 26 juillet

- Toute la journée, présence de jeux traditionnels en bois sur le thème de la vigne et du vin avec « Lou Béret », pour petits et grands.
- 11h00 : Inauguration officielle en présence d'élus locaux, et des partenaires (Déambulation accompagnée par la banda « Los Gaujos »)
 - 13h30 : Concert de Mikaël Vigneau sous le chapiteau
Animation par la banda « Los Gaujos »
 - 21h00 : Musique dansante avec Zocco Baïa
 - 22h30 : Musique Latino-cubaine avec Duende
 - 00h30 : Ambiance festive avec Moovers (reprises internationales)

Dimanche 28 juillet

- 10h30 : Messe des vignerons en présence de confréries
- 11h45 : Intronisations par les Compagnons de Bordeaux sur la scène centrale
- 12h30 : Vin d'honneur offert par la mairie sous les arcades
- 13h30 : Concert de Kairos, duo local
- 15h30 : Jeux de piste mené par « La sorcière de Landiras »
(Arrive directement de la forêt du Festival Médiéval de Landiras)
- 21h00 - 02h00 : Clôture du week-end avec le grand orchestre Bernard Becker

Les points forts

- Dégustation de vins : 10 viticulteurs locaux présenteront leurs meilleures cuvées sous un chapiteau central.
- Gastronomie variée : 10 restaurateurs proposeront des plats traditionnels et des spécialités d'autres régions à des tarifs raisonnables.
- Animations familiales : Une fête foraine animera les rues pour divertir les enfants et les familles.
- Concerts et spectacles : Une programmation musicale éclectique avec des artistes locaux et régionaux. Entrée : Gratuite pour tous les spectacles

Contact

Monsieur Ludovic Corjial
Président du Comité d'Animations Culturelles
Tel : 06 50 68 00 04
cac.sauveterre33@gmail.com



Journées Portes Ouvertes de Sainte-Croix-du-Mont

Samedi 15 et dimanche 16 novembre 2025

Perché sur un coteau surplombant la Garonne avec des points de vue à couper le souffle, le village de Sainte-Croix-du-Mont est une véritable pépite. Ces Journées Portes Ouvertes sont l'occasion idéale pour plonger dans l'univers de ses vins. Les domaines participants vous accueilleront pour partager leur savoir-faire et leurs vins d'exception.

Une occasion unique de découvrir un terroir qui allie histoire, géologie et convivialité.



Le Programme

À la découverte d'un terroir unique : Sainte-Croix-du-Mont

Perché sur un coteau surplombant la Garonne avec des points de vue à couper le souffle, à seulement 45 km au sud de Bordeaux, le village de Sainte-Croix-du-Mont est une véritable pépite. Connue pour ses vins liquoreux aromatiques servis frais à l'apéritif et son histoire géologique unique avec des huîtres fossilisées datant de plus de 20 millions d'années.

Dégustations, animations et surprises gourmandes

Ces Journées Portes Ouvertes sont l'occasion idéale pour plonger dans l'univers des vins de Sainte-Croix-du-Mont, qu'ils soient liquoreux ou plus légers, adaptés aux tendances actuelles.

L'École du Vin de Bordeaux sera présente au Château de Taste pour des initiations à la dégustation, tandis qu'un food truck installé sur la place de l'église offrira une pause gourmande avec vue panoramique sur le banc d'huîtres fossiles. Les domaines participants vous accueilleront pour partager leur savoir-faire et leurs vins d'exception.

Un événement festif avec des surprises à gagner.

En plus des dégustations et des animations, des gagnants seront tirés au sort et remporteront des lots exceptionnels !

Contact

Syndicat Viticole de Sainte-Croix-Du-Mont

Nicolas SOLANE

Tel 05 56 62 09 02

crabitan.bellevue@orange.fr

Pour suivre l'actualité des Sainte-Croix-du-Mont, rendez-vous sur le compte Instagram de l'appellation.



 [@saintecroixdumont](https://www.instagram.com/saintecroixdumont)

Journées Gourmande Loupiac et Foie Gras

Samedi 29 et dimanche 30 novembre 2025

Le rendez-vous incontournable de tous les épicuriens de la région : 29ème édition !

Les 29 et 30 novembre 2025, l'appellation Loupiac vous invite à ses traditionnelles Journées Gourmandes Loupiac et Foie Gras, un événement qui célèbre depuis 29 ans l'alliance parfaite entre les vins liquoreux de Loupiac et le foie gras landais.

Le Programme

De 10h à 19h samedi et dimanche

Dégustations gratuites, séance d'initiation aux vins de Loupiac par l'Ecole du Vin de Bordeaux, découvertes culinaires, animations musicales, expos etc... Rendez-vous à Loupiac, au cœur du vignoble bordelais, pour un week-end gourmand où le vin et la gastronomie seront à l'honneur.

Venez savourer des accords mets et vins où chaque bouchée et chaque gorgée vous transporteront dans une expérience gustative mémorable.

Les vignerons de l'appellation Loupiac ouvriront leurs portes pour vous faire découvrir leurs vins liquoreux, réputés pour leur élégance et leurs arômes uniques. Chaque domaine accueillera un producteur de foie gras landais, offrant ainsi aux visiteurs l'opportunité de déguster des accords mets-vins exceptionnels. Ces rencontres entre vignerons et producteurs locaux mettent en lumière des produits de qualité, directement du producteur au consommateur, pour un avant-goût des fêtes de fin d'année.

Animations et temps forts à ne pas manquer

En plus des dégustations, les Journées Gourmandes Loupiac et Foie Gras proposent de nombreuses animations pour rythmer ce week-end festif. Des ateliers culinaires, des démonstrations de préparation de foie gras et des rencontres avec les producteurs viendront enrichir l'expérience des visiteurs dans les chais aux couleurs de la magie de Noël !

Contact

Jean Christophe Darriet
Château Dauphine Rondillon
Tél. : 05 56 62 61 75 / 06 10 85 61 66



www.facebook.com/JourneesLoupiac



ENTRE-DEUX-MERS
TOURISME

Entre-deux-Mers Tourisme

38 place Darniche 33580 MONSEGUR

Tel : 05 56 61 82 73 - info@entredouxmers.com

Toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h

Bureau d'Information Touristique de Créon

62 Boulevard Victor Hugo 33670 CREON

Tél. 05 56 23 23 00 - creon@entredouxmers.com

Mai, juin et septembre : Du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h

Juillet et août : Du mardi au dimanche à midi de 10h à 13h et de 14h à 18h

D'octobre à avril : Mardi 9h 13h - Merc. 9h 13h / 14h 17h - Vend. 9h 13h

Samedi 9h 13h / 14h 17h

Bureau d'Information Touristique de Monségur

38 Place Darniche 33580 MONSEGUR

Tél. 05 56 61 82 73 - monsegur@entredouxmers.com

De juin à septembre : Du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h

D'octobre à avril : Mardi et vendredi : 9h 13h / 14h 17h

Bureau d'Information Touristique de La Réole

52 rue André Bénac 33190 LA REOLE

Tél. 05 56 61 13 55 - lareole@entredouxmers.com

Mai, juin et septembre : Du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h

Juillet et août : Du mardi au dimanche midi de 10h à 13h et de 14h à 18h

D'octobre à avril : Mardi 9h 13h - Merc. 9h 13h / 14h 17h - Vend. 9h 13h

Samedi 9h 13h / 14h 17h

Bureau d'Information Touristique de Sauveterre-de-Guyenne

29 Place de la République 33540 SAUVETERRE-DE-GUYENNE

Tél. 05 56 71 53 45 - sauveterre@entredouxmers.com

Mai, juin et septembre : Du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h

Juillet et août : Du mardi au dimanche à midi de 10h à 13h et de 14h à 18h

D'octobre à avril : Mardi 9h 13h - Merc. 9h 13h / 14h 17h - Vend. 9h 13h

Samedi 9h 13h / 14h 17h

Bureau d'Information Touristique de Targon

10 Rue René Pezat 33760 TARGON

Tél. 05 56 23 63 69 - targon@entredouxmers.com

De juin à septembre : Du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h

D'octobre à mai : Mercredi et samedi matin 9h 13h / 14h 17h