

L'arrière-pays bordelais

Wild nature of Bordeaux

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



ENTRE-DEUX-MERS
TOURISME

DOSSIER DE PRESSE **2026**

Entre-deux-Mers Tourisme



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 oenotourisme 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 oenotouristique de qualité. Nous leur apportons également un soutien logistique et promotionnel, contribuant ainsi au dynamisme de notre territoire.

Nous oeuvrons 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 coeur des vignobles, de découvrir un oenotourisme 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 12 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 Bâisseurs

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 coeur d'un vignoble.

Ici, les seuls bouchons sont en liège !



 [Les Routes des Vins](http://www.entredeuxmers.com)

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








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'arrière-pays bordelais est le plus vaste territoire d'Appellations d'Origine Contrôlée du département où 70% 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-Benauge
Crémant de Bordeaux
-  AOC Bordeaux // Bordeaux Supérieur // Cadillac
Côtes de Bordeaux Saint-Macaire // Loupiac
Premières Côtes de Bordeaux // Sainte-Croix-du-Mont
Bordeaux Haut-Benauge
-  Fine de Bordeaux - Eau de vie

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 !



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

* Chiffres 2024 transmis par les ODG du territoire



Bordeaux et Bordeaux Supérieur
1579 Vignerons

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



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



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

Les 12 Fêtes des Vins 2026 : Une Année de Saveurs et de Rencontres !

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

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 vignerons, 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.

 www.entredeuxmers.com/agenda/



Les 12 Fêtes des Vins
DE L'ENTRE-DEUX-MERS
EDITIONS 2026

Vivez des expériences immersives et conviviales au cœur du vignoble !

 JPO DES CHÂTEAUX DE LA PRESQU'ÎLE 28 & 29 Mars Presqu'île d'Ambès	 LES BELLES GOULÉES 30 Mai Le Tourne	 L'ENTRE-DEUX-MERS FÊTES DES VINS 28 juin La Sauve	 LES EPICUR'ROCK 29 Août Rions
 VIS TON VIN 4 & 5 Avril Monséguir	 JPO DANS LA RÉGION DES PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX 6 & 7 Juin De Ste Eulalie à St Maixant	 VIGNERONS EN FÊTE 9 juillet Cadillac	 JPO SAINTE-CROIX-DU-MONT 21 & 22 Novembre Ste Croix du Mont et alentours
 VINDEDIOU 25 & 26 Avril La Réole	 LES EPICUR'RIONS FÊTENT LEURS VINS 27 Juin Rions	 SAUVETERRE FÊTE DES VINS 24, 25 & 26 Juillet	 JPO LOUPIAC FOIE GRAS 28 & 29 Novembre Loupiac et alentours

Entre-deux-Mers Tourisme - info@entredeuxmers.com 05 56 61 82 73 - www.entredeuxmers.com  

Vignoble ouvre toi !

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

Journées Portes Ouvertes des Châteaux de la Presqu'île

Samedi 28 et dimanche 29 mars 2026

5ème édition !

Les vins de la Presqu'île ont leur carte à jouer dans l'univers des Bordeaux. Propriétés familiales à l'esprit authentique, de 3 à 40 hectares, ici ce n'est pas la taille qui compte mais le caractère !

Le Programme

Terroir de Presqu'île, grenier à vin de Bordeaux depuis le XVIIème siècle.

De graves et de paluds, les terres viticoles de la Presqu'île fournissaient, dès le milieu du 18ème siècle 11% de la récolte bordelaise, juste derrière le Médoc et les Graves. Cette histoire riche a façonné les paysages et les relations humaines de nos communes.

Des vignerons solidaires et heureux d'ouvrir leurs portes !

Aujourd'hui, les femmes et les hommes qui travaillent la vigne sur ces terres le font avec passion et bon sens et veulent le faire savoir. C'est pourquoi ils se sont réunis, quels que soient leur mode de culture, traditionnelle, raisonnée, bio, biodynamique, et leur gamme de vins pour proposer des Portes Ouvertes communes.

Le week-end du 28 & 29 mars 2026, de 10h à 18h, les châteaux de la Presqu'île d'Ambès, de Sainte-Eulalie à Saint-Loubès, en passant par Saint-Vincent-de-Paul, Bassens, Ambarès-et-Lagrave et Saint-Louis-de-Montferrand ouvrent leurs portes pour vous faire découvrir leurs univers. À seulement 20 minutes de Bordeaux, découvrez leur savoir-faire, dégustez leurs cuvées et profitez de nombreuses animations.

- Château Peychaud - Ambarès et Lagrave / St Louis de Montferrand
- Château Sainte Barbe - Ambès
- Château Muscadet - Bassens
- Château de Chelivette - Sainte Eulalie
- Clos de Peligon - Saint Loubès
- Château Aux-Graves de La Laurence - Saint Loubès
- Château Haut-Tellas - Saint Loubès
- Château La Lande Saint-Jean - Saint Loubès
- Château de Gobineau - Saint Loubès
- Château La Coucharde - Saint Loubès
- Château Bois-Malot - Saint Loubès
- Château Shuette Château d'Esther - Saint Loubès
- Domaine de la Vrille Têtue - Saint Vincent de Paul

Contact

Florence Borel - Château de Chelivette

Tel 05 56 21 99 29

Pour suivre notre actualité, rendez-vous sur les comptes Instagram et Facebook



[Les Châteaux de la Presqu'île](#)



[Les Châteaux de la Presqu'île](#)

Vis ton vin, week-end des vins vivants

Samedi 4 et dimanche 5 avril 2026

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 4 avril

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.

L'agriculture du vivant : la biodynamie du quotidien avec Alain Ferran.

15h30 : Concert orgue et voix 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 27 euros (entrée, plat, dessert) avec des vins d'exposants à prix propriété (ou pour certains, possibilité d'emmener son vin).

22h – After au commerce avec DJ Yano

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.

12h : Apéritif musical avec Swing Out et l'Amam's Family.

12h30 : Banquet vigneron dans les restaurants de Monségur.

15h : Conférence au cinéma EDEN.

Table ronde « nouveau climat, nouvelles consommations = nouveaux produits? »

17h 30 – Fermeture du salon.

19h – Le Pampaillet de Vis ton Vin (sur réservation 12 €).

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 25 et Dimanche 26 avril 2026

Rendez-vous sur les quais de La Réole en bord de Garonne pour partager ensemble un week-end convivial et festif autour du vin. Munis de votre pass dégustation, vous pourrez profiter des dégustations et animations prévues. 35 vignerons 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. Des bandas tout le week-end sur les quais, des concerts et parmi les temps forts : Collectif Métissé le Samedi et Sangria Gratuite le Dimanche.

Le Programme du week-end

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 vignerons du territoire – 3e édition.

Après une deuxième édition réussie avec plus de 2 000 personnes présentes et près de 3 890 € reversés pour l'association Cœur de Lou ; nous vous donnons rendez-vous les samedi 25 et dimanche 26 avril prochain sur les Quais de La Réole en bord de Garonne pour partager ensemble un week-end convivial et festif.

Pour se restaurer le midi et le soir 3 formules :

Boeuf par le Groupement des **Eleveurs Girondins**

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

Tournebrotte **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 - Nouveautés 2026 :

La **Pena Congas Sud-Ouest** !

Concert **Collectif Métissé** Samedi 25 avril à 21h,

Concert **Sangria Gratuite** Dimanche 26 avril à 14h

Billetterie et tarifs

PASS 1 jour : 10€

Comprenant : 1 verre à l'effigie de l'évènement, 1 porte-verre et 2 dégustations offertes & accès à l'ensemble de la manifestation y compris les concerts du jour

PASS 2 jours : 15€

Comprenant : 1 verre à l'effigie de l'évènement, 1 porte-verre et 4 dégustations offertes & accès à l'ensemble de la manifestation y compris les concerts.

Vindediou reversera la moitié du montant du Pass dégustation à l'association de l'hôpital de La Réole : Mas L'écrin Bleu.

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 #7

Dimanche 30 mai 2026

Salon des vins bio, biodynamiques et naturels dans l'Entre-deux-Mers. L'association Les Chantiers Tramasset organise la 7ème édition de leurs Belles Goulées, qui se dérouleront le dimanche 30 mai 2026 de 14h à 23h ! 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 30 mai 2026 de 14h à 23h, sous la grande halle du chantier naval associatif. Le public pourra s'initier à la dégustation de vin et prendre part à des ateliers. La soirée sera animée par un concert.

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

20h : Concert - Programmation à venir

23h : Fermeture

Tarif

5 € l'entrée au salon

Restauration et buvette sur place

Contact

Rachel LEIDELKER

Coordnatrice socioculturelle et Communication

Association Les Chantiers Tramasset

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

animation@chantierstramasset.fr



Samedi 6 et Dimanche 7 juin 2026

Plus de 40 châteaux de l'appellation Cadillac Côtes de Bordeaux accueillent le grand public pour une célébration du terroir, du savoir-faire et de la convivialité.

Un programme festif et gourmand

Rencontrez les vignerons de Cadillac Côtes de Bordeaux

Pas moins de 40 châteaux et propriétés viticoles ouvriront leurs portes pour partager avec les visiteurs leur savoir-faire et de nombreuses animations et activités ludiques.

Tout au long de ce week-end, les visiteurs pourront déguster des vins de toutes les couleurs directement auprès des vignerons, explorer les chais et les vignobles lors des visites guidées, participer à des animations, savourer des bons produits avec plusieurs marchés de producteurs locaux installés dans les châteaux (huîtres, fromages..) sans oublier, des foods trucks et des apéros et grillades organisés par les vignerons.

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.

Sans réservation et dans la limite des places disponibles.

Tarif 3€/pers

Découvrir l'écomusée de la Maison des Vins de Cadillac

Embarquez pour une exploration à la fois ludique et sensorielle du vignoble de la Région des Premières Côtes de Bordeaux, adaptée à tous les âges ! Primé par plusieurs «Best Of Wine Tourism», cet écomusée dévoile les secrets de la viticulture, de la géologie des coteaux de la Garonne, jusqu'à la vinification.

Contact

Catherine Vivez RP
cvivez@gmail.com

Maison des Vins de Cadillac
D10 route de Langon
33410 Cadillac T 05 57 98 19 20



maisondesvinsdecadillac.com



Les Epicu'Rions fêtent leur vins

Samedi 27 juin 2026

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, 27 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 sixième 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, fromages et desserts et bien plus encore ! Et plusieurs bars différents : "Epicu'Rions" avec nos vins porte-drapeaux de nos terroirs rionnais dans toutes les couleurs 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.

Autre date pour 2026 :

Les Epicu'Rock - Samedi 29 août -

Concerts au Château Carsin.

Contact

Nea Berglund

Présidente

07 87 36 37 61

nea@carsin.com

FB & Insta: @lesepicurions



www.lesepicurions.com

L'Entre-deux-Mers fête ses vins

Dimanche 28 juin 2026

La quatrième édition de l'événement annuel "l'Entre-deux-Mers fête ses vins" est prévue pour le dimanche 28 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.

Le Programme de la journée

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

Une expérience unique en Entre-deux-Mers

Les visiteurs auront l'opportunité de rencontrer une trentaine de vigneron 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'Ecole 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/>

Vignerons en Fête en Premières Côtes de Bordeaux

Jeudi 9 juillet 2026

«Vignerons en fête», c'est l'alliance parfaite de la musique et du terroir dans le cadre privilégié de la Maison des Vins de Cadillac. Cet événement éco-friendly et ouvert à tous, réunit les vignerons de la région des Premières Côtes de Bordeaux pour une soirée conviviale en plein air.

Entre pépites viticoles et spécialités locales, venez partager un moment authentique.



Le Programme

Dès 18h Dégustations au grand air

Rencontrez les vignerons et vigneronnes des appellations qui vous feront découvrir leurs meilleures cuvées, disponibles à la dégustation, au verre ou à la bouteille.

18h - 19h30 Casino du Vin – Les jeux sont faits !

Tentez l'expérience avec l'École du Vin de Bordeaux. Entre tapis de jeu, jetons et dégustations à l'aveugle, saurez-vous miser sur les bonnes réponses ? (Ateliers ludiques de 15 min, en continu, sans réservation).



Une soirée d'été sous le signe du partage.

Plusieurs artisans locaux seront présents pour présenter aux invités, leur savoir-faire.

Avis aux gourmands – Saveurs locales et de saison.

Pour combler vos papilles, notre chef propose une restauration locale mettant à l'honneur les produits du terroir. En groupe ? Laissez-vous tenter par nos généreuses planches mixtes, idéales pour partager un moment convivial entre amis.



Scène Ouverte – Découvrez les nouveaux talents.

Dès 19h30, la soirée monte en intensité avec un concert en plein air, organisé en partenariat avec la Mairie de Cadillac. Ambiance garantie pour clore cette fête en beauté !



Contact

Catherine Vivez RP
cvivez@gmail.com

Maison des Vins de Cadillac
D10 route de Langon
33410 Cadillac T 05 57 98 19 20

Sauveterre fête ses vins

Du vendredi 24 au dimanche 26 juillet 2026

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 24 juillet

20h00 : Concert d'un groupe d'élèves de l'école de Musique

21h30 : Black Tong, groupe de reprises (groupe local de Sauveterre de Guyenne)

23h00 : DJ Set

Samedi 25 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 une banda)

13h30 : Concert de Mikaël Vigneau sous le chapiteau

Animation une banda

21h00 - 00h30 : *Programme en cours de finalisation*

Dimanche 26 juillet

10h30 : Messe des vigneron 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 sous chapiteau

21h00 - 02h00 : Clôture du week-end avec le grand orchestre Bernard Becker

Les points forts

- ⬆ Dégustation de vins : 11 viticulteurs locaux présenteront leurs meilleures cuvées sous un chapiteau central.
- ⬆ Gastronomie variée : 12 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 : Gratuité pour tous les spectacles.

Contact

Monsieur Ludovic Corjial

Président du Comité d'Animations Culturelles

Tel : 06 50 68 00 04

cac.sauveterre33@gmail.com



www.cac-sauveterre.fr

Journées Portes Ouvertes de Sainte-Croix-du-Mont

Samedi 21 et dimanche 22 novembre 2026

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

Les journées portes ouvertes sont une occasion idéale pour plonger dans l'univers singulier des vins de Sainte-Croix-du-Mont. Amateurs d'arômes de fruits confits, de miel ou encore d'abricot et d'une fraîcheur remarquable, découvrez toute la complexité des vins commentée par les vignerons sur place.

L'École du Vin de Bordeaux sera présente au Château de Taste pour des ateliers d'initiation et vous transmettre l'art de la dégustation des grands vins blancs liquoreux de Bordeaux.



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

Tel 06 70 00 14 64

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 28 et dimanche 29 novembre 2026

Le rendez-vous incontournable de tous les épicuriens de la région : 30ème édition !

Les vignerons de Loupiac et les fermiers des Landes vous convient à la 30ème édition de leurs emblématiques journées gourmandes. Le temps d'un week-end, les châteaux de l'appellation Loupiac ouvrent grand leurs portes de 10h à 19h pour une immersion festive au cœur du terroir, célébrant le mariage parfait entre la douceur des vins de Loupiac et la richesse du foie gras des Landes.

Le Programme

Une expérience culinaire complète

Une restauration proposée le midi dans les domaines participants. Assiettes landaises, planchas, burgers de canard ou repas champêtres plus élaborés, il y en aura pour tous les goûts à prix tout doux...

Animations et temps forts à ne pas manquer

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 décorés aux couleurs de la magie de Noël.

Un atelier de dégustation animé par l'École du Vin de Bordeaux

Les plus curieux pourront parfaire leurs connaissances grâce à une initiation gratuite à la dégustation des vins de Loupiac animée par l'École du Vin de Bordeaux dans la salle des fêtes de Loupiac (samedi et dimanche à 10h, 11h, 12h, 14h et 15h sans réservation, dans la limite des places disponibles).

Deux terroirs d'excellence à l'honneur

Cet événement est une ode à deux produits d'exception. L'AOP Loupiac, vin blanc doux de la rive droite de la Garonne, tire son caractère unique du Botrytis Cinerea, un champignon qui se développe grâce à un microclimat idéal et qui permet la surmaturation des raisins.

Le canard fermier des Landes, quant à lui, est reconnu « Patrimoine culturel et gastronomique français protégé » et bénéficie des labels de qualité IGP et label rouge.

Contact

Romain Queyrens

Château Grand Peyruchet

Tél. : 05 56 62 62 71 / 06 79 82 07 91 / 06 07 34 13 19



www.facebook.com/JourneesLoupiac



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