



## Best Of Wine Tourism

by GREAT WINE CAPITALS  
THE AWARD OF EXCELLENCE

# TOP WINE DESTINATIONS

# 2026

## BORDEAUX NOUVELLE-AQUITAINE



CCI BORDEAUX  
GIRONDE



# EDITO

## EDITORIAL



Best Of  
Wine Tourism

by GREAT WINE CAPITALS  
THE AWARD OF EXCELLENCE

CCI BORDEAUX GIRONDE

Chaque rencontre autour d'un verre de vin raconte une histoire. Celle d'un lieu, d'un savoir-faire, d'une famille, mais aussi celle d'un moment partagé. L'œnotourisme a ce pouvoir unique : créer du lien : entre les terroirs et ceux qui les découvrent, entre les professionnels passionnés et les visiteurs qui cherchent à comprendre, ressentir, s'émerveiller.

Depuis plus de vingt ans, les Best Of Wine Tourism constituent le programme emblématique du réseau international Great Wine Capitals. Chaque année, ce concours distingue les expériences œnotouristiques les plus remarquables.

Avec l'édition 2026 des Best Of Wine Tourism, nous célébrons cette émotion qui traverse nos vignobles, du bout du monde jusqu'à nos portes. Les lauréats de Bordeaux et de la Nouvelle Aquitaine, présentés dans ce guide ont su capter l'essence même de leur territoire pour en faire une expérience vivante, généreuse et inspirante. Chacun à sa manière ouvre une porte sur un univers fait de rencontres humaines, de paysages vibrants et d'histoires authentiques.

Que vous soyez professionnel du tourisme, amateur de vin ou voyageur curieux, nous vous invitons à parcourir ces pages comme on se promène dans une propriété viticole : avec lenteur, avec curiosité, et surtout avec l'envie de se laisser porter par le domaine. Derrière chaque projet distingué, il y a une équipe engagée, des gestes transmis, des convictions fortes et une immense fierté de partager son patrimoine.

Nous adressons nos félicitations les plus chaleureuses aux lauréats 2026. Grâce à eux, le tourisme viticole continue d'évoluer, de surprendre et d'émouvoir. Puissent leurs initiatives nourrir votre inspiration, enrichir vos voyages, et raviver ce plaisir simple : celui de découvrir un territoire à travers celles et ceux qui le font vibrer.

Très belle lecture, et belles rencontres à venir.

*Jacques Faurens.*

Représentant Officiel du Réseau des  
Capitales de Grands Vignobles à Bordeaux

Every gathering over a glass of wine tells a story. It is the story of a place, of an know-how, of a family, but also of a shared moment. Wine tourism has the unique power to create connections between terroirs and those who discover them, between passionate professionals and visitors seeking to understand, experience, and marvel.

For more than twenty years, Best Of Wine Tourism has been the flagship program of the Great Wine Capitals Global Network. Each year, this competition recognizes the most outstanding wine tourism experiences.

With the Best Of Wine Tourism's 2026 edition, we celebrate the emotion that runs through our vineyards, from the ends of the world to our doorsteps. The winners from Bordeaux and Nouvelle Aquitaine, presented in this guide, have captured the very essence of their region to create a lively, generous, and inspiring experience. Each in their own way opens a door to a world of human encounters, vibrant landscapes, and authentic stories.

Whether you are a tourism professional, a wine lover, or a curious traveler, we invite you to browse these pages as you would stroll through a vineyard: slowly, with curiosity, and above all with a desire to be carried away by the domain offers. Behind each award-winning project is a committed team, traditions passed down, strong convictions, and immense pride in sharing their heritage.

We extend our warmest congratulations to the 2026 winners. Thanks to them, wine tourism continues to evolve, surprise, and inspire. May their initiatives fuel your inspiration, enrich your travels, and rekindle that simple pleasure: discovering a region through the people who bring it to life.

Happy reading, and here's to wonderful encounters ahead.



Great Wine  
Capitals

GLOBAL NETWORK  
A WORLD OF EXCELLENCE



# SOMMAIRE

## CONTENT

|                                              |                                              |                                                     |                                                                                |                                               |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1<br>ÉDITO                                   | 4<br>GREAT<br>WINE<br>CAPITALS               | 5<br>BEST OF<br>WINE<br>TOURISM                     | 6<br>LE MEILLEUR DE<br>L'ŒNOTOURISME<br>À BORDEAUX /<br>NOUVELLE-<br>AQUITAINE | 8<br>CATÉGORIE<br>ARCHITECTURE<br>& PAYSAGES  |
| 9<br>CHÂTEAU<br>GRAND-PUY<br>DUCASSE         | 10<br>CHÂTEAU<br>HAUT-BAILLY                 | 11<br>CHÂTEAU<br>PLAIN POINT                        | 12<br>CATÉGORIE<br>ART & CULTURE                                               | 13<br>MAISON<br>HENNESSY                      |
| 14<br>LE CLOÎTRE<br>DES CORDELIERS           | 15<br>CHÂTEAU<br>THIEULEY                    | 16<br>CATÉGORIE<br>DÉCOUVERTE<br>& INNOVATION       | 17<br>LA MAISON<br>CARDINALE                                                   | 18<br>Vignobles<br>Domaine de Grange<br>Neuve |
| 20<br>CATÉGORIE<br>EXPÉRIENCES<br>CULINAIRES | 21<br>MAISON<br>MARTELL                      | 22<br>CHÂTEAU<br>DE FERRAND                         | 23<br>CHÂTEAU<br>AMBE<br>TOUR POURRET                                          | 24<br>CATÉGORIE<br>HÉBERGEMENT                |
| 25<br>CHÂTEAU<br>SOUTARD                     | 26<br>ESCAPATZ<br>PAR<br>TENDANCE<br>SUD     | 27<br>MARTY<br>HÔTEL                                | 28<br>CATÉGORIE<br>ŒNOTOURISME<br>DURABLE                                      | 29<br>LES VIGNOBLES<br>DE LAROSE              |
| 30<br>CHÂTEAU<br>CARVIN                      | 31<br>LES ATELIERS<br>AU CHÂTEAU             | 32<br>CATÉGORIE<br>SERVICES<br>ŒNOTOURIS-<br>TIQUES | 33<br>RUSTIC<br>VINES                                                          | 34<br>CHÂTEAU<br>DE COGNAC                    |
| 35<br>CHÂTEAU<br>PIERRE DE<br>MONTIGNAC      | 37<br>[Coup de Cœur]<br>CHÂTEAU<br>LARRIVAUX | 39<br>[Spécial Achievement]<br>LA CITÉ<br>DU VIN    | 43<br>NOS<br>PARTENAIRES                                                       |                                               |

# RÉSEAU DES CAPITALES DE GRANDS VIGNOBLES GREAT WINE CAPITALS GLOBAL NETWORK

Les «Capitales de Grands Vignobles» sont onze grandes métropoles qui ont en commun un atout économique et culturel majeur : leur vignoble, de renommée internationale. La vocation du réseau des Capitales de Grands Vignobles est de les réunir, afin de tisser entre elles des liens privilégiés, de favoriser des échanges et de développer des programmes de coopération.

*The Great Wine Capitals (Adelaide | South Australia, Bilbao – Rioja | Spain, Bordeaux | France, Lausanne | Switzerland, Mainz – Rheinhessen | Germany, Mendoza | Argentina, Porto | Portugal, San Francisco - Napa Valley | United States, Valparaiso - Casablanca Valley | Chile, Verona | Italy, Hawke's Bay | New Zealand) is a Network of eleven major global cities which share a key economic and cultural asset: their internationally-renowned wine regions. The purpose of the Great Wine Capitals Global Network is to bring them together in order to forge special relationships, undertake exchanges, and develop co-operative programs.*

Découvrez les  
Great Wine Capitals



- 1 **ADÉLAÏDE**  
AUSTRALIE DU SUD
- 2 **BILBAO - RIOJA**  
ESPAGNE
- 3 **BORDEAUX**  
FRANCE
- 4 **HAWKE'S BAY**  
NOUVELLE-ZÉLANDE
- 5 **LAUSANNE**  
SUISSE
- 6 **MAYENCE**  
RHEINHESSEN, ALLEMAGNE
- 7 **MENDOZA**  
ARGENTINE
- 8 **PORTO**  
PORTUGAL
- 9 **SAN FRANCISCO - NAPA VALLEY**  
ÉTATS-UNIS
- 10 **VALPARAISO**  
CASABLANCA VALLEY, CHILI
- 11 **VÉRONE**  
ITALY



# BEST OF WINE TOURISM

Les villes membres du Réseau des Capitales de Grands Vignobles ont le plaisir de vous présenter la sélection 2026 des sites vitivinicoles les plus originaux et les plus innovants en matière d'accueil de visiteurs.

Un jury d'experts a examiné les candidatures exprimées dans chacun des vignobles du Réseau au travers de 7 catégories qui couvrent l'ensemble de l'offre oenotouristique :

- Architecture et paysages
- Art et Culture
- Découverte et innovation
- Hébergement
- Oenotourisme durable
- Services Oenotouristiques
- Expériences culinaires

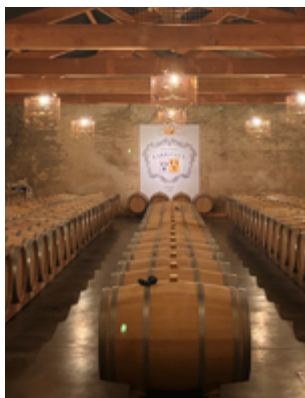
Les lauréats de ce concours offrent aux visiteurs un accueil authentique et chaleureux, une approche originale et innovante de la découverte du patrimoine local, ainsi qu'une gamme de services répondant aux plus hautes exigences de qualité.

*The member cities of the Great Wine Capitals Global Network are pleased to present 2026 selection of the most original, innovative wine sites for visitors.*

*A panel of experts examined applications from each wine's regions in the Network, in seven categories covering the whole spectrum of wine tourism:*

- Architecture and landscapes
- Art and culture
- Innovative wine tourism experiences
- Accommodation
- Sustainable wine tourism
- Wine tourism services
- Culinary experiences

*The winners of this competition offer visitors a warm and authentic welcome, an original and innovative way to discover the local heritage, and a range of services that meet the highest standards of quality.*



*Liste des  
lauréats*



# LE MEILLEUR DE L'ŒNOTOURISME À BORDEAUX ET EN NOUVELLE-AQUITAINE

## THE BEST OF WINE TOURISM IN BORDEAUX, NOUVELLE-AQUITAINE

Découvrez les propriétés lauréates 2026 proposant des expériences les plus remarquables en Nouvelle-Aquitaine. Que vous soyez en famille, entre amis ou en couple, choisissez votre visite parmi les Best Of Wine Tourism !

*Discover the 2026 Best Of Wine tourism awarded offering the most remarkable experiences in Nouvelle-Aquitaine. Whether you are with family or friends, choose your visit from the most remarkable wine tourism experiences.*

[BESTOFWINETOURISM.FR](https://bestofwinetourism.fr)



# LAURÉATS 2026

## WINNERS 2026



- |                          |                        |                              |                            |                   |
|--------------------------|------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------|
| 1 Ch. Grand-Puy Ducasse  | 6 Ch. Thieuley         | 11 Ch. Ambe Tour Pourret     | 16 Ch. Carsin              | 21 Ch. Larrivaux  |
| 2 Ch. Haut-Bailly        | 7 Maison Cardinale     | 12 Ch. Soutard               | 17 Les Ateliers au Château | 22 La Cité du Vin |
| 3 Ch. Plain Point        | 8 Dom. de Grange Neuve | 13 Escapatz par Tendence Sud | 18 Rustic Vines            |                   |
| 4 Maison Hennessy        | 9 Maison Martell       | 14 Marty Hôtel               | 19 Ch. de Cognac           |                   |
| 5 Cloître des Cordeliers | 10 Ch. de Ferrand      | 15 Les Vignobles de Larose   | 20 Ch. Pierre de Montignac |                   |

# CATÉGORIE ARCHITECTURE & PAYSAGES ARCHITECTURE & LANDSCAPES



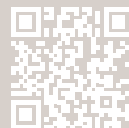
Entre bâtis et nature, l'architecture et les paysages révèlent **[ l'âme ]** du domaine, où chaque perspective dialogue avec le vin.

*Between buildings and nature, architecture and landscapes reveal **[ the soul ]** of the estate, where every view speaks of the wine.*



4 Quai Antoine Ferchaud  
33250 PAUILLAC  
+33 (0)5 56 59 00 40  
contact@cagrandscrus.fr

[grandpuyducasse.fr](http://grandpuyducasse.fr)



## CHÂTEAU GRAND-PUY DUCASSE

Grand Cru Classé en 1855, le Château Grand-Puy Ducasse se distingue par l'élégance de son patrimoine bâti et par le dialogue harmonieux qu'il entretient entre histoire et modernité.

Seul château citadin à vinifier ses vins depuis plus de deux siècles face à l'estuaire de la Gironde, il incarne avec raffinement l'architecture néoclassique du XVIII<sup>e</sup> siècle et l'esprit portuaire de Pauillac.

Récemment restauré, le domaine a su sublimer ses bâtiments historiques tout en y intégrant des lignes contemporaines, révélant la beauté des volumes et la noblesse des matériaux d'origine. Cette rénovation, pensée dans une démarche environnementale exigeante, confère au lieu une esthétique épurée et lumineuse.

Véritable pont entre ville et

vignoble, entre tradition et innovation, Grand-Puy Ducasse offre aux visiteurs une expérience architecturale et sensorielle unique. Chaque espace, ouvert sur la Gironde, invite à la contemplation et à la découverte d'un patrimoine réinventé.

Par son équilibre entre respect du passé et ouverture vers l'avenir, le Château Grand-Puy Ducasse incarne avec éclat l'alliance parfaite entre architecture, paysage et art de vivre bordelais.

*Classified as a Grand Cru in 1855, Château Grand-Puy Ducasse stands out for the elegance of its architectural heritage and the harmonious dialogue it maintains between history and modernity. The only urban chateau that has been producing wine for over two centuries overlooking the Gironde estuary, it elegantly embodies 18th-century neoclassical architecture and the port spirit of Pauillac.*

*Recently restored, the estate has enhanced its historic buildings while incorporating contemporary lines, revealing the beauty of the spaces and the*

*nobility of the original materials. This renovation, designed with a demanding environmental approach, gives the place a refined and luminous aesthetic. A true bridge between city and vineyard, between tradition and innovation, Grand-Puy Ducasse offers visitors a unique architectural and sensory experience. Each space, opening onto the Gironde, invites contemplation and discovery of a reinvented heritage.*

*Through its balance between respect for the past and openness to the future, Château Grand-Puy Ducasse brilliantly embodies the perfect alliance between architecture, landscape, and the Bordeaux art of living.*

# CHÂTEAU HAUT-BAILLY

À Château Haut-Bailly, l'architecture s'efface pour mieux révéler l'âme du lieu. Dans la continuité du vignoble, un cycle de transformation exemplaire a façonné un domaine en parfaite harmonie avec son environnement.

Le chai, inauguré en 2020 et imaginé par l'architecte Daniel

Romeo, incarne la rencontre entre élégance et exigence technique. Ses courbes pures, son jardin suspendu et ses matériaux nobles — béton, bois, verre, acier — traduisent une esthétique à la fois sobre et inspirante. Labellisé Haute Qualité Environnementale, il conjugue performance énergétique et confort de travail. Le parcours se prolonge aujourd'hui avec le Cellarium, nouvel espace de réception et de dégustation, qui parachève l'expérience des visiteurs. Conçu dans le même esprit d'équilibre et de discrétion, il offre des perspectives ouvertes sur les vignes centenaires et invite à un voyage sensoriel au cœur du patrimoine du domaine.

À Haut-Bailly, l'architecture n'est jamais ostentatoire : elle est pensée pour servir le vin, ceux qui le créent, et ceux qui viennent à sa rencontre.

*At Château Haut-Bailly, the architecture takes a back seat to better reveal the soul of the place. In harmony with*

*its vineyard setting, the estate has undergone an exemplary transformation, blending perfectly with its environment. The winery, inaugurated in 2020 and designed by architect Daniel Romeo, embodies the meeting of elegance and technical excellence. Its pure curves, hanging garden, and noble materials—concrete, wood, glass, steel—reflect an aesthetic that is both understated and inspiring. Certified High Environmental Value, it combines energy efficiency and working comfort. In harmony with its vineyard setting, the estate has undergone an exemplary transformation, blending perfectly with its environment. Designed in the same spirit of balance and discretion, it offers open views of the century-old vines and invites visitors on a sensory journey into the heart of the estate's heritage. At Haut-Bailly, the architecture is never ostentatious: it is designed to serve the wine, those who create it, and those who come to discover it.*

48 Rue de la Liberté  
33850 LÉOGNAN  
+33 (0)5 56 64 75 11  
[hospitality@haut-bailly.com](mailto:hospitality@haut-bailly.com)

[haut-bailly.com](http://haut-bailly.com)





## CHÂTEAU PLAIN POINT

À flanc de colline, le Château Plain Point illustre l'alliance parfaite entre ingéniosité architecturale, respect du terroir et intégration paysagère.

Construit en suivant le relief naturel de Fronsac, son chai gravitaire s'inscrit dans une continuité historique : jadis place forte, le site met aujourd'hui sa topographie au service du vin, dans une vinification respectueuse et précise.

Éco-conçu et partiellement enterré, le bâtiment tire parti de la fraîcheur naturelle du sol, offrant des conditions idéales d'élevage tout en réduisant fortement sa consommation énergétique. La lumière naturelle y pénètre partout, révélant des espaces de travail clairs et harmonieux.

Son escalier monumental, inspiré par le mouvement du vin dans le verre, incarne la dimension artistique du lieu : à la fois prouesse technique et symbole d'élégance, il relie les différents niveaux dans un geste

architectural fluide.

Dominant vingt hectares de forêts, prairies et étangs, le domaine s'ouvre sur un paysage préservé où la vigne dialogue avec la nature. Château Plain Point se distingue ainsi par une architecture durable, au service du vin, du paysage et de la biodiversité.

*Perched on a hillside, Château Plain Point exemplifies the perfect combination of architectural ingenuity, respect for the terroir, and integration into the landscape.*

*Built to follow the natural contours of Fronsac, its gravity-fed cellar is part of a long historical tradition: once a stronghold, the site now uses its topography to produce cellar using respectful and precise winemaking techniques.*

*Eco-designed and partially underground, the building takes advantage of the natural coolness of the soil, offering ideal conditions for aging while significantly reducing energy consumption. Natural light penetrates everywhere, revealing bright and harmonious workspaces.*

*Its monumental staircase, inspired by the movement of wine in a glass, embodies the artistic dimension of the place: both a technical feat and a symbol of elegance, it connects the different levels in a fluid architectural gesture.*

*Overlooking twenty hectares of forests, meadows, and ponds, the estate opens onto a preserved landscape where the vines interact with nature. Château Plain Point thus stands out for its sustainable architecture, which serves the wine, the landscape, and biodiversity.*

33126 SAINT-AIGNAN  
+33 (0)5 57 24 96 55  
[contact@chateauplainpoint.com](mailto:contact@chateauplainpoint.com)

[chateauplainpoint.com/fr](http://chateauplainpoint.com/fr)



# CATÉGORIE ART & CULTURE ART & CULTURE



MAISON  
HENNESSY



LE CLOÎTRE  
DES CORDELIERS



CHÂTEAU  
THIEULEY

Dans chaque domaine, [ l'art ] et la culture se mêlent au vin, donnant vie à des expériences où histoire, créations et savoir-faire se rencontrent.

*In every estate, [ art ] and culture blend with wine, bringing to life experiences where history, creativity, and know-how converge.*



## MAISON HENNESSY

Symbole d'excellence et de savoir-faire français, la Maison Hennessy ouvre pour la première fois au public les portes de sa tonnellerie, un lieu rare où l'art et la tradition se rencontrent.

À travers la visite « Destination Tonnellerie », les visiteurs découvrent les gestes précis et la passion des artisans qui façonnent les barriques dans lesquelles vieilliront les eaux-de-vie de la Maison. Ce savoir-faire ancestral, transmis de génération en génération, a valu à Hennessy en 2024 le label « Entreprise du Patrimoine Vivant ».

Dans ce véritable sanctuaire du bois, le chêne, le noyer et l'acacia dialoguent avec la flamme et le marteau dans un ballet d'artisans, où chaque geste devient une œuvre d'art. Odeurs de feu, de bois chauffé et de pain grillé accompagnent une expérience sensorielle unique, empreinte d'émotion et d'authenticité.

En célébrant la beauté du geste et la transmission des savoirs, Hennessy fait de la tonnellerie un espace culturel à part entière, où l'artisanat devient art et patrimoine vivant.

*A symbol of French excellence and expertise, Maison Hennessy is opening the doors of its cooperage to the public for the first time, a rare place where art and tradition meet.*

*Through the "Destination Tonnellerie" tour, visitors discover the precise movements and passion of the artisans who craft the barrels in which the House's eaux-de-vie will age. This ancestral know-how passed down from generation to generation, earned Hennessy know-how "Entreprise du Patrimoine Vivant" (Living Heritage Company) label in 2024. In this veritable sanctuary of wood, oak, walnut, and acacia interact with flame and hammer in a ballet of artisans, where each gesture becomes a work of art. The smells of fire, heated wood, and toasted bread accompany a unique sensory experience, imbued with emotion and*



*authenticity.*

*By celebrating the beauty of the craft and the transmission of knowledge, Hennessy has made the cooperage a cultural space, where craftsmanship becomes art and living heritage.*

Quai Richard Hennessy  
16100 COGNAC  
+33 (0)5 45 35 06 44

[Hennessy.com](https://www.hennessy.com)



# LE CLOÎTRE DES CORDELIERS

Au cœur de Saint-Émilion, le Cloître des Cordeliers, classé monument historique, s'impose comme un haut lieu où le vin, l'art et la culture se rencontrent en parfaite harmonie.

Loin de n'être qu'un site

patrimonial, il est devenu un véritable espace de vie culturelle, accueillant tout au long de l'année une programmation éclectique — concerts, soirées thématiques, événements familiaux — ouverts à tous les publics. Dans l'écrin majestueux du cloître illuminé, chaque rendez-vous offre une expérience sensorielle et conviviale, mêlant musique, gastronomie et découverte du vin.

Portées par une mise en scène soignée et un profond respect du lieu, ces initiatives redonnent souffle et modernité à un patrimoine d'exception.

En conjuguant histoire, culture et art de vivre, le Cloître des Cordeliers fait rayonner Saint-Émilion autrement : un lieu intemporel devenu symbole d'ouverture, de partage et de créativité.

*In the heart of Saint-Émilion, the Cloître des Cordeliers, a listed*

*historic monument, stands out as a major venue where wine, art, and culture come together in perfect harmony.*

*Far from being just a heritage site, it has become a true cultural hub, hosting an eclectic program of events throughout the year—concerts, themed evenings, family events—open to all audiences. In the majestic setting of the illuminated cloister, each event offers a sensory and convivial experience, combining music, gastronomy, and wine discovery.*

*Supported by careful staging and a deep respect for the venue, these initiatives breathe new life and modernity into an exceptional heritage site.*

*By combining history, culture, and art de vivre, the Cloître des Cordeliers showcases Saint-Émilion in a different light: a timeless place that has become a symbol of openness, sharing, and creativity.*

2 bis Rue de la Porte Brunet  
33330 SAINT-ÉMILION  
+33 (0)5 57 24 42 13  
[contact@lescordeliers.com](mailto:contact@lescordeliers.com)

[lescordeliers.com/fr/](https://lescordeliers.com/fr/)





## CHÂTEAU THIEULEY

Au cœur de l'Entre-deux-Mers, le Château Thieuley fait dialoguer art et viticulture dans une approche profondément humaine et sensible.

En accueillant l'artiste Marie Bathellier en résidence au printemps 2025, la propriété a fait naître un véritable échange entre création artistique et savoir-faire vigneron. De cette rencontre sont nées plusieurs œuvres : une toile monumentale, « Paysages de Thieuley », inspirée des couleurs et des textures du terroir, et une série d'étiquettes pour leurs produits, prolongeant ce lien entre art et matière.

Cette dynamique créative se poursuit avec la soirée participative « Soyez les artistes », où le public découvre différents savoir-faire — sculpture, teinture végétale, composition florale — dans une atmosphère conviviale

et inspirante.

En intégrant l'art au cœur de son activité, le Château Thieuley affirme une vision ouverte et vivante du patrimoine viticole : un lieu d'expression, de partage et d'émotions.

*In the heart of Entre-deux-Mers, Château Thieuley brings art and viticulture together in a deeply human and sensitive approach.*

*By welcoming artist Marie Bathellier as artist-in-residence in spring 2025, the estate has fostered a genuine exchange between artistic creation and winemaking expertise. This encounter has given rise to several works: a monumental canvas, "Paysages de Thieuley" (Landscapes of Thieuley), inspired by the colors and textures of the terroir, and a series of labels for their products, extending this link between art and matter.*

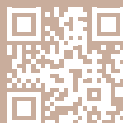
*This creative dynamic continues with the participatory evening event "Soyez les artistes" (Be the Artists), where the public*

*discovers different skills—sculpture, vegetable dyeing, floral composition—in a friendly and inspiring atmosphere.*

*By integrating art into the heart of its activity, Château Thieuley affirms an open and lively vision of wine heritage: a place of expression, sharing, and emotion.*

560 Route de Grimard  
33670 LA SAUVE  
+33 (0)5 56 23 00 01  
[contact@thieuley.com](mailto:contact@thieuley.com)

[thieuley.com](https://thieuley.com)



# CATÉGORIE DECOUVERTE ET INNOVATION

## INNOVATIVE WINE TOURISM EXPERIENCES

17

LA MAISON  
CARDINALE

18

DOMAINE  
DE GRANGE  
NEUVE

Au fil des années, les propriétés réinventent l'art de la visite en proposant des **[expériences singulières et immersives]**, invitant chacun à découvrir le vignoble ou une cuvée sous un jour nouveau.

*Over the years, estates have reinvented the art of the visit by offering **[distinctive and immersive experiences]**, inviting each guest to discover the vineyard — or a particular cuvée — in a whole new light.*



## LA MAISON CARDINALE

Avec « La Mélodique », la Maison Cardinale réinvente l'art de la dégustation en unissant le vin et la musique rock dans une expérience multisensorielle inédite.

Imaginée par Caroline Decoster, propriétaire du domaine, cette création associe chaque millésime du domaine à une chanson emblématique, où les structures musicales — introduction, refrain, harmonies — deviennent les repères d'une dégustation guidée par le rythme et l'émotion.

Conçue comme un véritable voyage sensoriel, « La Mélodique » propose un discours décomplexé sur le vin, mêlant pédagogie et plaisir, et offre aux visiteurs la possibilité de prolonger l'expérience grâce à des livrets

pédagogiques. En fusionnant univers artistique et savoir-faire viticole, la Maison Cardinale fait de cette rencontre entre musique et vin une innovation audacieuse, accessible à tous et profondément ancrée dans l'esprit créatif de Saint-Émilion.

*With "La Mélodique," Maison Cardinale reinvents the art of wine tasting by combining wine and rock music in a unique multisensory experience.*

*Conceived by Caroline Decoster, owner of the estate, this creation pairs each vintage with an iconic song, where musical structures—introduction, chorus, harmonies—become the benchmarks for a tasting guided by rhythm and emotion. Designed as a true sensory journey, "La Mélodique" offers an uninhibited discourse on wine, combining education*



*and pleasure, and gives visitors the opportunity to prolong the experience thanks to educational booklets.*

*By merging the worlds of art and winemaking, Maison Cardinale has turned this encounter between music and wine into a bold innovation, accessible to all and deeply rooted in the creative spirit of Saint-Émilion.*

48 Chemin de Champy  
33330 SAINT-ÉTIENNE-DE-LISSE  
+33 (0)5 57 40 14 05  
reservation@lamaisoncardinale.com

[lamaisoncardinale.com](http://lamaisoncardinale.com)



# DOMAINE DE GRANGE NEUVE

Au cœur du Bergeracois, le Domaine de Grange Neuve repousse les frontières de l'oenotourisme avec une

1830 Rte du Périgord  
24240 POMPORT  
+33 (0)5 53 58 42 23  
castaing@grangeneuve.fr

[grangeneuve.fr](http://grangeneuve.fr)



expérience immersive à 360 degrés.

Grâce à la réalité virtuelle, les visiteurs sont invités à découvrir le métier de vigneron sous un angle totalement nouveau : survoler les vignes comme un faucon, se glisser entre les ceps ou suivre la vinification pas à pas au chai. Cette approche ludique et pédagogique offre une plongée fascinante dans le cycle du vin, au fil des saisons.

Alliant innovation technologique et valorisation du terroir, cette visite 2.0 renouvelle le regard porté sur la vigne et le savoir-faire viticole.

L'expérience se conclut par une dégustation des vins et jus de raisin bio du domaine — une façon de revenir à l'essentiel après un voyage sensoriel hors du commun.

*In the heart of the Bergerac region, Domaine de Grange Neuve is pushing the boundaries of wine tourism with an immersive 360-degree experience.*

*Thanks to virtual reality, visitors are invited to discover the winemaker's craft from a totally new angle: flying over the vineyards like a hawk, slipping between the vines, or following the winemaking process step by step in the cellar. This fun and educational approach offers a fascinating insight into the wine cycle throughout the seasons.*

*Combining technological innovation and promotion of the terroir, this 2.0 tour renews the way we look at vines and winemaking expertise.*

*The experience concludes with a tasting of the estate's organic wines and grape juices—a way to get back to basics after an extraordinary sensory journey.*





# CATÉGORIE

## EXPÉRIENCES CULINAIRES

### CULINARY EXPERIENCES

21

MAISON  
MARTELL

22

CHÂTEAU  
DE FERRAND

23

CHÂTEAU  
AMBE  
TOUR POURRET

Qu'il s'agisse d'une table signée par un chef étoilé, d'un apéro décontracté sur un rooftop baigné de lumière ou d'un atelier de cuisine à vivre ensemble, le vignoble offre une multitude de **[ plaisirs gourmands ]**.

Voici notre sélection Best Of 2026 pour les savourer pleinement.

*Whether it's a dining experience crafted by a Michelin-starred chef, a relaxed aperitif on a sunlit rooftop, or a hands-on cooking workshop to enjoy with friends or family, the vineyard offers a multitude of **[ gourmet pleasures ]**. Here is our Best Of 2026 selection to savour them fully.*



## MAISON MARTELL

Au Château de Chanteloup, l'Expérience Signature par Alexandre Mazzia propose une immersion exclusive dans l'univers de la Maison Martell : gastronomie triplement étoilée, accords inédits avec des cognacs rares, narration immersive et découverte du patrimoine architectural. Chaque dîner devient un voyage sensoriel et émotionnel, confidentiel et sur-mesure, alliant culture, luxe discret et savoir-faire.

En parallèle, le Bar Indigo, ouvert chaque été, permet à une clientèle plus large de découvrir le cognac sous une forme contemporaine et accessible. Sur le rooftop surplombant la ville de Cognac, les visiteurs peuvent déguster des cocktails créatifs, profiter

des vues panoramiques et vivre un moment convivial et élégant.

Ces deux expériences complémentaires illustrent la capacité de Martell à valoriser son patrimoine et ses savoir-faire tout en proposant des moments uniques, adaptés à tous les publics, et profondément ancrés dans l'art de vivre français.

*At Château de Chanteloup, Alexandre Mazzia's Signature Experience offers an exclusive immersion into the world of the House Martell: three-star gastronomy, unique pairings with rare cognacs, immersive storytelling, and discovery of architectural heritage. Each dinner becomes a sensory and emotional journey, confidential and tailor-made, combining culture, discreet luxury, and expertise.*

*At the same time, the Bar Indigo, open every summer, allows*

*a wider clientele to discover cognac in a contemporary and accessible way. On the rooftop overlooking the town of Cognac, visitors can enjoy creative cocktails, take in the panoramic views, and experience a convivial and elegant moment.*

*These two complementary experiences illustrate Martell's ability to showcase its heritage and expertise while offering unique moments, tailored to all audiences and deeply rooted in the French art of living.*

16 Av. Paul Firino Martell  
16100 COGNAC  
+33 (0)5 45 36 34 98  
visites@martell.com

[martell.com](https://martell.com)



# CHÂTEAU DE FERRAND

Dans la région de Saint-Emilion, le Château de Ferrand allie patrimoine viticole, art et gastronomie pour offrir une expérience œnologique exceptionnelle.

Sous la conduite de Pauline Bich Chandon-Moët et Philippe Chandon-Moët, la propriété accueille les visiteurs autour d'un parcours immersif mêlant histoire familiale, vignoble et chais, puis une découverte unique de la collection d'art BIC, où des œuvres de Giacometti, Dali ou Pietro Ruffo dialoguent avec

l'univers de la maison.

L'expérience se prolonge à la Table Privée du château avec le déjeuner ou dîner « 4 Couleurs », conçu par la Cheffe Marilyn Madray : chaque plat monochrome s'inspire d'une œuvre de la collection et s'accorde avec les meilleurs millésimes de Château de Ferrand.

Ce voyage culinaire et artistique célèbre les sens et l'excellence, offrant aux amateurs de vin et d'art un moment hors du commun, riche en émotions et en découvertes.

*In the Saint-Emilion region, Château de Ferrand combines wine heritage, art, and gastronomy to offer an exceptional wine tourism experience.*

*Under the leadership of Pauline Bich Chandon-Moët and Philippe Chandon-Moët, the estate welcomes visitors on an immersive journey combining family history, vineyards, and wine cellars, followed by a unique exploration of the BIC*

*art collection, where works by Giacometti, Dali, and Pietro Ruffo interact with the world of the estate.*

*The experience continues at the château's Table Privée with the "4 Couleurs" lunch or dinner, designed by Chef Marilyn Madray: each monochrome dish is inspired by a work from the collection and paired with the best vintages from Château de Ferrand.*

*This culinary and artistic journey celebrates the senses and excellence, offering wine and art lovers an extraordinary moment rich in emotions and discoveries.*

339 Allée de Saint-Poly  
Saint-Hippolyte  
33330 SAINT-ÉMILION  
+33 (0)5 57 74 47 11  
[info@chateauferrand.com](mailto:info@chateauferrand.com)

[chateauferrand.com](http://chateauferrand.com)





## CHÂTEAU AMBE TOUR POURRET

Au Château Ambe Tour Pourret, l'art culinaire et la viticulture se rencontrent dans une expérience immersive et participative.

Les cours de cuisine proposés permettent aux visiteurs de découvrir les fondamentaux de l'élaboration des vins du domaine, tout en explorant les saveurs et techniques gastronomiques locales. Encadrés par le Chef du château, les participants préparent eux-mêmes un menu complet — entrée, plat et dessert — alliant authenticité, créativité et produits de saison, avec une attention particulière portée aux régimes alimentaires et aux allergies.

Cette expérience interactive favorise le partage et la convivialité, réunissant amis, familles ou collègues autour d'un moment de plaisir et de

transmission des savoir-faire. Elle s'achève par une dégustation d'accords mets et vins dans la salle à manger privative, permettant de savourer pleinement les créations culinaires et de valoriser les cuvées du domaine.

Par son approche pédagogique, participative et sensorielle, le Château Ambe Tour Pourret offre une expérience oenotouristique complète, alliant apprentissage, découverte du vin et convivialité bordelaise.

*At Château Ambe Tour Pourret, culinary arts and viticulture come together in an immersive, participatory experience.*

*The cooking classes offered allow visitors to discover the fundamentals of wine production at the estate, while exploring local flavors and gastronomic techniques. Under the guidance of the château's chef, participants prepare a complete menu themselves—starter, main course, and dessert—combining authenticity, creativity, and seasonal produce, with particular attention paid to dietary*

*requirements and allergies.*

*This interactive experience promotes sharing and conviviality, bringing friends, families, or colleagues together for a moment of pleasure and the transmission of know-how. It ends with a food and wine pairing tasting in the private dining room, allowing guests to fully savor the culinary creations and appreciate the estate's vintages.*

*With its educational, participatory, and sensory approach, Château Ambe Tour Pourret offers a complete wine tourism experience, combining learning, wine discovery, and Bordeaux conviviality.*

30 Route de Rouffiac  
33330 SAINT-ÉMILION  
Tel : +33 (0)6 84 71 02 13  
visite@celene-bordeaux.com

**celene-bordeaux.fr**



# CATÉGORIE HÉBERGEMENT ACCOMMODATION

25

CHÂTEAU  
SOUTARD

26

ESCAPATZ  
PAR  
TENDANCE  
SUD

27

MARTY  
HÔTEL

Qu'ils se nichent au cœur des vignes ou au détour d'une rue citadine,

ces **[ hébergement ]** prolongent la poésie du vin et offrent un point de départ autant qu'une halte, pour explorer les terroirs ou savourer encore la beauté des paysages.

*Whether nestled among the vines or tucked along a city street, these*

**[ accommodation ]** *extend the poetry of wine and offer both a starting point and a restful pause, inviting guests to explore the terroirs or linger in the beauty of the surrounding landscapes.*



## CHÂTEAU SOUTARD

Au cœur du vignoble de Saint-Émilion, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, le Château Soutard propose une expérience d'hébergement exceptionnelle, alliant raffinement, immersion culturelle et douceur de vivre.

Trois chambres d'hôtes spacieuses — chacune au caractère unique — allient luxe contemporain et élégance intemporelle du XVIII<sup>e</sup> siècle, avec mobilier haut de gamme et salles de bain modernes, offrant confort et intimité à chaque visiteur.

Séjourner au Château Soutard, c'est devenir « châtelain » pour quelques heures ou quelques jours, avec un accueil personnalisé, un petit-déjeuner gourmand composé de produits locaux et une liberté totale dans la demeure.

L'expérience œnologique

se prolonge par des visites des chais, dégustations commentées, ateliers autour du vin et balades à vélo au cœur du vignoble, offrant une immersion complète dans la culture viticole et l'art de recevoir à la française.

*In the heart of the Saint-Émilion vineyards, recognized by UNESCO as a World Heritage Site, Château Soutard offers an exceptional accommodation experience, combining refinement, cultural immersion, and a gentle way of life.*

*Three spacious guest rooms—each with its own unique character—combine contemporary luxury with timeless 18th-century elegance, featuring high-end furnishings and modern bathrooms, offering comfort and privacy to every visitor.*

*Staying at Château Soutard means becoming a "châtelain" for a few hours or a few days, with a personalized welcome, a gourmet breakfast made with local products, and complete*



*freedom in the residence.*

*The wine tourism experience is extended with visits to the cellars, guided tastings, wine workshops, and bike rides through the vineyards, offering a complete immersion in wine culture and the French art of hospitality.*

SOUTARD  
33330 SAINT-ÉMILION  
+33 (0)5 57 24 71 41  
contact@soutard.com

[chateau-soutard.com/](http://chateau-soutard.com/)



# ESCAPATZ PAR TENDANCE SUD

Au cœur du vignoble du Jurançon, dans le Sud de la région Nouvelle-Aquitaine, Escapatz incarne un art de vivre alliant confort haut de gamme,

2 Chemin Bitatoue  
64400 SAUCÈDE  
+33 (0)6 31 20 48 89  
chloe.abauzit@gmail.com

[fermebourdasse.com](http://fermebourdasse.com)



oenotourisme et immersion dans le terroir.

Composé de deux gîtes 5 étoiles — Ferme Sarthou et Ferme Bourdasse — pouvant accueillir jusqu'à 30 personnes, Escapatz offre des séjours sur-mesure : famille, amis, séminaires ou événements privés, avec intimité et confort préservés.

Chaque accueil est une invitation à la découverte locale, avec dégustation de Jurançon, pâtés régionaux et mise en relation avec les vignerons du territoire à travers visites, ateliers et accords mets-vins, faisant de chaque séjour une expérience oenotouristique complète et personnalisée.

Ancré dans une démarche durable et authentique, Escapatz valorise le terroir et les savoir-faire locaux, offrant à ses hôtes un séjour empreint de goût, de rencontres et de partage.

*In the heart of the Jurançon vineyards, down in the south of*

*the Nouvelle Aquitaine region, Escapatz embodies a lifestyle combining high-end comfort, wine tourism, and terroir immersion.*

*Comprising two 5-star cottages—Ferme Sarthou and Ferme Bourdasse—that can accommodate up to 30 people, Escapatz offers tailor-made stays for families, friends, seminars, or private events, with privacy and comfort guaranteed.*

*Each stay is an invitation to discover the local area, with Jurançon wine tastings, regional pâtés, and opportunities to meet local winemakers through tours, workshops, and food and wine pairings, making each stay a complete and personalized wine tourism experience.*

*Rooted in a sustainable and authentic approach, Escapatz promotes the terroir and local expertise, offering its guests a stay filled with taste, encounters, and sharing.*





## MARTY HÔTEL

Au cœur de Bordeaux, le Marty Hôtel célèbre l'art de vivre bordelais en alliant hospitalité, vin et culture.

Plus qu'un hôtel, il se positionne comme un lieu de vie et de rencontres, où l'art s'expose et se partage grâce à des collaborations avec la galerie MAGNETIC et où le vin devient un vecteur d'émotions et de découvertes.

Grâce à une conciergerie dédiée, les visiteurs peuvent profiter de visites personnalisées de domaines viticoles, de wine tours et de balades guidées au cœur de la ville, tandis que le bar et le lobby proposent dégustations, événements et performances artistiques ouvertes à tous.

Cette approche sensorielle et hybride valorise le patrimoine viticole et culturel de Bordeaux, offrant aux hôtes

une expérience authentique, vivante et profondément enracinée dans le territoire.

*In the heart of the city, the Marty Hotel celebrates the Bordeaux lifestyle by combining hospitality, wine, and culture.*

*More than just a hotel, it is a place to live and meet, where art is exhibited and shared thanks to collaborations with the MAGNETIC gallery, and where wine becomes a vehicle for emotions and discoveries.*

*Thanks to a dedicated concierge service, visitors can enjoy personalized visits to wine estates, wine tours, and guided walks in the heart of the city, while the bar and lobby offer tastings, events, and artistic performances open to all.*

*This sensory and hybrid approach highlights Bordeaux's wine and cultural heritage, offering guests an authentic, lively experience deeply rooted in the region.*



153 Rue Georges Bonnac  
33000 BORDEAUX  
+33 (0)5 64 37 64 00  
hello@marty-hotel.com

[marty-hotel.com](https://marty-hotel.com)



# CATÉGORIE

## OENOTOURISME DURABLE

### SUSTAINABLE WINE TOURISM

29

LES VIGNOBLES  
DE LAROSE

30

CHÂTEAU  
CARVIN

31

LES ATELIERS  
AU CHÂTEAU

En 2026, s'évader autrement, c'est choisir des domaines et des activités où l'accueil responsable se conjugue à des pratiques durables, pour une [ **expérience œnotouristique** ] aussi authentique qu'engagée.

*In 2026, to escape differently means choosing estates or activities where responsible hospitality goes hand in hand with sustainable practices, offering a [ **wine-tourism experience** ] that is both authentic and genuinely committed.*



## LES VIGNOBLES DE LAROSE

Depuis plus de vingt ans, les Vignobles de Larose incarnent l'excellence d'un oenotourisme durable et responsable, où chaque geste, de la vigne à la visite, reflète un engagement écologique et sociétal profond. Leur bâtiment oenotouristique, inauguré en 2025, allie élégance et performance énergétique, offrant un cadre confortable et respectueux de l'environnement.

Les parcours immersifs, ateliers participatifs et dégustations responsables permettent aux visiteurs de découvrir le domaine et ses pratiques durables tout en partageant un moment convivial. Adaptées à tous, ces expériences mettent en lumière la richesse du terroir

et la philosophie du domaine. Pionniers et exemplaires, les Vignobles de Larose démontrent que respect du territoire, innovation et transmission peuvent se conjuguer pour offrir un oenotourisme durable, captivant et inspirant.

*For more than twenty years, Les Vignobles de Larose has embodied the excellence of sustainable and responsible wine tourism, where every action, from the vineyard to the visitor experience, reflects a deep ecological and social commitment. Their wine tourism facilities, inaugurated in 2025, combine elegance and energy efficiency, offering a comfortable and environmentally friendly setting.*

*Immersive tours, participatory workshops, and responsible tastings allow visitors to*

*discover the estate and its sustainable practices while sharing a convivial moment. Suitable for all, these experiences highlight the richness of the terroir and the estate's philosophy.*

*Pioneering and exemplary, Les Vignobles de Larose demonstrates that respect for the land, innovation, and transmission can come together to offer sustainable, captivating, and inspiring wine tourism.*

Route de Pauillac Sieujan  
33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC  
+33 (0)5 56 59 41 72

[vignoblesdelarose.com](http://vignoblesdelarose.com)



# CHÂTEAU CARVIN

Depuis 2019, le Château Carvin, porté par Née et son équipe passionnée, incarne un œnotourisme durable, authentique et convivial, où le lien avec la nature et les hommes est au cœur de chaque action.

Le domaine pratique une agriculture biologique respectueuse du vivant et de la biodiversité : vignoble et potager certifiés bio, chevaux dans les vignes, arbres fruitiers,

197 Route des Côtes  
33410 RIONS  
+33 (0)7 87 36 37 61  
info@carvin.com

[carvin.com](https://carvin.com)



ruches, hôtels à insectes et conservation de l'eau par irrigation au goutte-à-goutte. Les choix responsables s'étendent aux emballages, à l'énergie et aux circuits de vente, privilégiant le contact direct avec les clients et la communauté locale.

L'esprit familial et chaleureux qui règne au domaine se traduit par une équipe fidèle et soudée, où chacun participe à la vie du Château et partage la passion de Née pour le vin et le terroir. Les visiteurs sont accueillis comme des amis, invités à découvrir le domaine et à vivre une expérience humaine et sensorielle unique. Château Carvin allie ainsi excellence viticole, engagement écologique et convivialité, offrant aux visiteurs une immersion responsable et profondément humaine, reflet de la philosophie et du cœur de sa propriétaire.

Since 2019, Château Carvin, led by Née and her passionate team, has embodied sustainable, authentic, and friendly wine tourism, where

the connection with nature and people is central to their philosophy and actions.

The estate practices organic farming that respects life and biodiversity: certified organic vineyards and vegetable gardens, horses in the vineyards, fruit trees, beehives, insect hotels, and water conservation through drip irrigation. Responsible choices extend to packaging, energy, and sales channels, favoring direct contact with customers and the local community.

The warm, family atmosphere that reigns at the estate is reflected in a loyal and close-knit team, where everyone participates in the life of the Château and shares Née's passion for wine and terroir. Visitors are welcomed as friends, invited to discover the estate and enjoy a unique human and sensory experience. Château Carvin thus combines winemaking excellence, ecological commitment, and conviviality, offering visitors a responsible and deeply human immersion that reflects the philosophy and heart of its owner.





1 Chem. de la Matole  
33140 CADAUJAC  
+33 (0)6 85 72 66 42  
[visite@degustation-bordeaux.fr](mailto:visite@degustation-bordeaux.fr)

[degustation-bordeaux.fr](http://degustation-bordeaux.fr)



## LES ATELIERS AU CHÂTEAU

Les Ateliers au Château, dirigés par Arnaud Decroix, vigneron passionné, incarnent un œnotourisme durable, créatif et engagé, dédié au partage des connaissances et à l'éducation. Leur mission : faire découvrir le métier de vigneron de manière ludique et sensible, en reliant chaque étape du vignoble et de la cave aux enjeux agricoles et climatiques. Des promenades, des dégustations et des ateliers permettent aux participants de comprendre le cycle de la vinification tout en encourageant la discussion et l'interaction.

La Fresque du Vignoble, lancée au printemps 2025, illustre parfaitement cette approche. À travers un jeu collaboratif inspiré de La Fresque du Climat, les participants endossent le

rôle de vignerons, explorent des décisions stratégiques et des pratiques durables, puis prolongent l'expérience par une visite et une dégustation sur le domaine.

Cette approche allie innovation, flexibilité et engagement durable, offrant une immersion sensorielle et intellectuelle unique, fidèle à l'esprit humain, authentique et responsable du vignoble bordelais.

*Les Ateliers au Château, run by passionate winemaker Arnaud Decroix, embodies sustainable, creative, and committed wine tourism, dedicated to sharing knowledge and education.*

*Their mission: to introduce people to the work of a winemaker in a fun and sensitive way, linking each stage of the vineyard and winery to agricultural and climate issues. Walks, tastings, and workshops allow participants to understand the wine-making cycle while encouraging discussion and interaction.*

*Inspired by the well-known*

*climate awareness workshop La Fresque du Climat, this collaborative game invites participants to step into the role of winegrowers, explore strategic decisions and sustainable practices, and then extend the experience with a tour and tasting on the estate. This approach combines innovation, flexibility, and sustainable commitment, offering a unique sensory and intellectual immersion that is faithful to the human, authentic, and responsible spirit of the Bordeaux vineyards.*

# CATÉGORIE SERVICES OENOTOURISTIQUES WINE TOURISM SERVICES



Entre propriétés offrant leurs espaces pour des événements sur mesure et [ **agences oenotouristiques** ] proposant des activités originales au cœur des vignobles, cette sélection met à l'honneur les services qui réinventent l'art de vivre le vin.

*From wine estates offering bespoke event spaces to [ **wine-tourism agencies** ] designing original activities in the heart of the vineyards, this selection highlights the services that reinvent the art of experiencing wine.*



## RUSTIC VINES

Au cœur des paysages vallonnés de Saint-Émilion, Rustic Vines incarne un oenotourisme à la fois authentique, responsable et profondément humain. L'entreprise s'est imposée comme une référence en proposant des circuits en vélos électriques à travers les plus beaux vignobles de la région, offrant une manière douce, écologique et conviviale de découvrir le monde du vin.

Guidés par des passionnés, les visiteurs explorent les appellations emblématiques de Saint-Émilion, Pomerol et Montagne-Saint-Émilion, alternant entre dégustations dans des propriétés familiales, découvertes culturelles et moments de partage autour d'un pique-nique au cœur des vignes. Cette approche immersive, loin des circuits traditionnels, permet de révéler la richesse du terroir bordelais

et le savoir-faire des vignerons locaux.

Soutenue par une forte implication dans la vie du territoire et une démarche engagée en faveur d'un tourisme durable, Rustic Vines séduit chaque année des milliers de visiteurs venus du monde entier. En conjuguant mobilité douce, convivialité et valorisation du patrimoine, la marque incarne avec justesse un oenotourisme moderne, accessible et porteur de sens.

*In the heart of gently rolling countryside of Saint-Émilion, Rustic Vines embodies authentic, responsible, and deeply human wine tourism. The company has established itself as a leader by offering electric bike tours through the region's most beautiful vineyards, providing a gentle, eco-friendly, and convivial way to discover the world of wine.*

*Guided by enthusiasts, visitors explore the iconic appellations*

26 Rue de la Devisse  
33000 Bordeaux  
+33 (0)9 86 41 88 83  
[contact@rusticvinestours.com](mailto:contact@rusticvinestours.com)

[rusticvinestours.com](http://rusticvinestours.com)



*of Saint-Émilion, Pomerol, and Montagne-Saint-Émilion, alternating between tastings at family estates, cultural discoveries, and moments of sharing around a picnic in the heart of the vineyards. This immersive approach, far from traditional tours, reveals the richness of the Bordeaux terroir and the expertise of local winemakers.*

*Supported by a strong involvement in the life of the region and a commitment to sustainable tourism, Rustic Vines attracts thousands of visitors from around the world every year. By combining soft mobility, conviviality, and heritage promotion, the brand accurately embodies modern, accessible, and meaningful wine tourism.*

# CHÂTEAU DE COGNAC

Écrin d'histoire et de prestige, le Château de Cognac incarne l'alliance parfaite entre patrimoine et art de recevoir. Lieu de naissance de François Ier, il offre aujourd'hui un cadre d'exception pour mariages, séminaires et événements sur

127 Boulevard  
Denfert Rochereau  
16100 Cognac  
+33 (0)5 45 36 88 86  
[resachateau@bacardi.com](mailto:resachateau@bacardi.com)

[chateaudecognac.com](http://chateaudecognac.com)



mesure, alliant raffinement et modernité. Parmi ses espaces emblématiques, la Salle des États et des Gardes séduit par son architecture grandiose du XVI<sup>e</sup> siècle, tandis que les Appartements du Roi, intimes et authentiques, accueillent réunions et déjeuners privés.

En été, le bar à cocktails Le Lys et son rooftop surplombant la Charente offrent un moment suspendu, entre convivialité et élégance, avec une carte privilégiant les produits locaux. Grâce à son offre sur mesure et à son ancrage patrimonial fort, le Château de Cognac s'affirme comme une référence incontournable du tourisme d'affaires et événementiel en Nouvelle-Aquitaine, où chaque instant devient une expérience d'exception.

*A treasure trove of history and prestige, the Château de Cognac embodies the perfect combination of heritage and*

*hospitality. The birthplace of King Francis 1, it now offers an exceptional setting for weddings, seminars, and tailor-made events, combining refinement and modernity.*

*Among its iconic spaces, the Salle des États et des Gardes is fascinating with its grandiose 16th-century architecture, while the intimate and authentic King's Apartments host private meetings and lunches.*

*In summer, the Le Lys cocktail bar and its rooftop overlooking the Charente river offer a moment of respite, combining conviviality and elegance, with a menu that favors local products.*

*Thanks to its tailor-made offerings and strong heritage roots, the Château de Cognac has established itself as a key destination for business and event tourism in Nouvelle-Aquitaine, where every moment becomes an exceptional experience.*





# CHÂTEAU PIERRE DE MONTIGNAC

Au cœur du Médoc, le Château Pierre de Montignac incarne l'authenticité, la convivialité et la transmission familiale. Depuis trois générations, cette propriété, autrefois ferme d'élevage, s'est métamorphosée en un domaine viticole d'exception, aujourd'hui reconnu Cru Bourgeois Supérieur et engagé dans une viticulture biologique. Sous l'impulsion de Romain et Marie, le château conjugue passion du vin et art de recevoir. Le domaine s'est enrichi au fil des ans d'une offre oenotouristique complète : chambres d'hôtes labellisées, gîtes chaleureux, aire de camping-car, et désormais une grande salle de réception de 270 m<sup>2</sup> ouverte sur les vignes, idéale pour mariages, séminaires et événements privés. L'accueil y est sincère, empreint de bienveillance et d'un profond attachement au terroir. Les visiteurs, accueillis

toute l'année, découvrent les chais et dégustent les cuvées du domaine dans une atmosphère conviviale. Une bouteille de bienvenue, des petits-déjeuners locaux et un espace bien-être privatisable complètent cette expérience de charme.

Lieu vivant, chaleureux et profondément humain, le Château Pierre de Montignac incarne avec élégance la magie du Médoc, où le vin, la famille et la passion se conjuguent au quotidien pour offrir aux visiteurs un séjour inoubliable.

*In the heart of the Médoc region, Château Pierre de Montignac embodies authenticity, conviviality, and family tradition. Over three generations, this property, once a livestock farm, has been transformed into an exceptional wine estate, now recognized as a Cru Bourgeois Supérieur, committed to organic viticulture.*

*Under the leadership of Romain and Marie, the château combines a passion for wine with the art of hospitality. Over the years, the estate has expanded to offer a complete range of wine tourism services: certified guest rooms, cozy*

*cottages, a motorhome area, and now a large 270 m<sup>2</sup> reception hall overlooking the vineyards, ideal for weddings, seminars, and private events.*

*The welcome is sincere, marked by kindness and a deep attachment to the terroir. Visitors, welcomed all year round, can explore the cellars and taste the estate's vintages in a friendly atmosphere. A welcome bottle, local breakfasts, and a private wellness area complete this charming experience.*

*A lively, warm, and deeply human place, Château Pierre de Montignac elegantly embodies the magic of the Médoc, where wine, family, and passion come together every day to offer visitors an unforgettable stay.*

1 Montignac  
33340 CIVRAC-EN-MÉDOC  
+33 (0)7 82 57 64 21  
[info@pierredemontignac.com](mailto:info@pierredemontignac.com)

[pierredemontignac.com](http://pierredemontignac.com)



# COUP DE CŒUR DU JURY

## JURY'S PICK

37

CHÂTEAU  
LARRIVAUX



Le jury Best Of a souhaité décerner cette année un prix. Cette année, le Jury Best Of a élu son **[ Coup de Cœur ]** : une propriété qui a su captiver par son histoire, toucher par sa passion et convaincre par sa singularité.

*This year, the Best Of Jury has chosen its **[ special Favorite ]**: an estate that captivated with its story, moved with its passion, and impressed with its singular character.*



## CHÂTEAU LARRIVAUX

Au cœur du Médoc, le Château Larrivau incarne une histoire rare et précieuse, transmise de mère en fille depuis plus de quatre siècles. Ce domaine singulier, façonné par des générations de femmes visionnaires, déploie un patrimoine vivant où la nature, la famille et le vin dialoguent en parfaite harmonie. Des allées de platanes à la garenne où bourdonnent les ruches, des carrières abritant les chauves-souris aux cuves recouvertes d'empreintes familiales, chaque recoin de Larrivau respire la poésie, la mémoire et la transmission.

Cette âme se retrouve dans l'expérience « Aux racines de Larrivau », véritable immersion dans la vie du domaine. Accueillis par Béangère Tesseron, les visiteurs découvrent la richesse du potager familial, participent à la cueillette des ingrédients de saison, puis partagent un repas convivial préparé à partir de produits locaux et accompagné des vins élégants

et authentiques du château. Entre patrimoine, nature et gastronomie, tout ici célèbre le lien au terroir et l'art de recevoir avec simplicité et générosité.

À Larrivau, l'œnotourisme prend une dimension intime et sincère, celle d'un lieu où l'on se sent accueilli comme un ami, invité à goûter non seulement au vin, mais à l'histoire, à la beauté et à l'esprit d'une famille profondément attachée à sa terre.

*In the heart of the Médoc region, Château Larrivau embodies a rare and precious history, passed down from mother to daughter for over four centuries. This unique estate, shaped by generations of visionary women, boasts a living heritage where nature, family, and wine exist in perfect harmony. From the avenues of plane trees to the warren where the beehives buzz, from the quarries sheltering bats to the vats covered with family handprints, every corner of Larrivau exudes poetry, memory, and tradition.*

*This spirit is reflected in the "Aux racines de Larrivau" experience, a true immersion in the life of the estate. Welcomed by Béangère*

*Tesseron, visitors discover the richness of the family vegetable garden, take part in picking seasonal ingredients, then share a convivial meal prepared from local produce and accompanied by the château's elegant and authentic wines. Between heritage, nature, and gastronomy, everything here celebrates the link to the terroir and the art of hospitality with simplicity and generosity.*

*At Larrivau, wine tourism takes on an intimate and sincere dimension, that of a place where you feel welcomed as a friend, invited to taste not only the wine, but also the history, beauty, and spirit of a family deeply attached to its land.*

23-25 Route de Larrivau  
33250 CISSAC-MÉDOC  
+33 (0)5 56 59 58 15  
[contact@larrivau.com](mailto:contact@larrivau.com)

[chateau-larrivau.com](http://chateau-larrivau.com)



# SPECIAL ACHIEVEMENT

## SPECIAL ACHIEVEMENT

39

LA CITÉ  
DU VIN



### Le [ **Special Achievement** ]

est une distinction d'exception — attribuée seulement très rarement — qui récompense des projets visionnaires, hors des catégories habituelles, ayant profondément marqué l'œnotourisme mondial. À ce jour, seules trois institutions ont reçu cet honneur : La Cité du Vin à Bordeaux (2019), WOW – World of Wine à Porto (2021) et Fundación Vivanco en Rioja (2024).

Le guide Best Of rend hommage à la Cité du Vin — non pas pour un millésime, mais pour l'ensemble de son œuvre : son audace architecturale, sa dimension culturelle universelle, son engagement pédagogique et son rayonnement international. Une reconnaissance rare, pour un lieu à part, qui incarne le vin non seulement comme boisson, mais comme patrimoine vivant, capable d'unir terroirs, histoire et peuples.

The [ **Special Achievement** ] award is a rare distinction — bestowed only on exceptional occasions — honoring visionary projects that stand outside the usual competition categories and have profoundly impacted global wine tourism. To date, only three institutions have received this honour: La Cité du Vin in Bordeaux (2019), WOW – World of Wine in Porto (2021), and Fundación Vivanco in Rioja (2024). The Best Of Guide pays tribute to the Cité du Vin — not for a single vintage, but for the entirety of its achievement: its bold architecture, its universal cultural dimension, its educational commitment, and its international reach. A rare form of recognition for a truly singular place, one that embodies wine not merely as a beverage but as a living heritage, capable of uniting terroirs, history, and people.



## LA CITÉ DU VIN

Située à Bordeaux, La Cité du Vin est un lieu culturel unique dédié au vin comme patrimoine universel. Entre musée international et centre d'interprétation, elle offre une immersion sensorielle à travers l'histoire, les cultures et les paysages du vin. Chaque année, plusieurs centaines de milliers de visiteurs découvrent un parcours permanent innovant, des ateliers de dégustation, ainsi qu'un Belvédère offrant une vue à 360° sur Bordeaux. Véritable emblème de la destination, La Cité du Vin incarne une expérience incontournable pour comprendre et vivre le vin autrement.

*Located in Bordeaux, the Cité du Vin is a unique cultural venue dedicated to wine as a universal heritage. Blending international museum and interpretation center, it offers a sensory immersion into the history, cultures, and landscapes of wine. Each year, hundreds of thousands of visitors enjoy its innovative permanent exhibition, tasting workshops, and the panoramic Belvedere overlooking Bordeaux. A true emblem of the destination, the Cité du Vin offers an essential experience for anyone wishing to explore and understand wine in a new way.*

1, esplanade de Pontac  
33000, BORDEAUX  
+33 (0)5 56 16 20 20

[laciteduvin.com](http://laciteduvin.com)









# NOS PARTENAIRES

## OUR PARTNERS



## SUIVRE L'ACTUALITÉ DES BEST OF WINE TOURISM FOLLOW US



<https://bestofwine-tourism.fr/>



GreatWineCapitals  
BestOfWineTourism



best-of-wine-tourism



bestofwinetourism  
\_bordeaux

BESTOFWINETOURISM.FR



**BESTOFWINETOURISM.FR**

