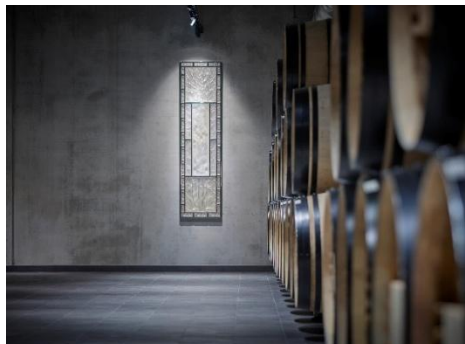


PALMARES 2027

21 sites et expériences œnotouristiques néo-aquitaines ont été récompensés d'un trophée Best Of Wine Tourism 2027 le 30 septembre dernier à Bordeaux. A l'occasion de cette 23^{ème} Nuit des Best Of, le jury a également remis un Prix Passion, nouveauté de cette édition, pour récompenser le meilleur guide touristique de cette saison, ainsi qu'un Coup de Cœur du Jury.

ART & CULTURE



BEST OF D'OR — CHÂTEAU PÉBY FAUGÈRES

Contact : Mareike LACROUTS

Email : oenotourisme@vignobles-silvio-denz.com

Téléphone : 05 57 40 34 99

Adresse : 985 Route de Savoie, 33330 Saint-Étienne-de-Lisse

Zone viticole : Saint-Émilion

Expérience distinguée : « Entre vigne et cristal »

Au cœur du vignoble de Saint-Émilion, le Château Péby Faugères cultive une vision du vin où exigence, esthétique et raffinement se conjuguent avec élégance.

Avec l'expérience « Entre vigne et cristal », la propriété invite les visiteurs à découvrir un chai contemporain pensé comme un véritable écrin. L'architecture et les méthodes de vinification dialoguent avec l'univers de Lalique, autre signature emblématique des Vignobles Silvio Denz.

La visite se prolonge dans le showroom Lalique, où une dégustation vient associer le plaisir du vin à la beauté du cristal. Entre savoir-faire viticole, design et arts décoratifs, Péby Faugères propose ainsi une expérience élégante et singulière, dans laquelle chaque détail participe à la mise en valeur du vin et de son univers.

BEST OF — CHÂTEAU DE COGNAC



Contact : Grégory LECRVISSE

Email : glecrevisse@bacardi.com

Téléphone : 05 45 36 88 86

Adresse : 127 boulevard Denfert-Rochereau, 16100 Cognac

Zone viticole : Cognac

Expérience distinguée : Programmation culturelle

Lieu de naissance de François Ier et témoin de plusieurs siècles d'histoire, le Château de Cognac fait vivre son patrimoine en l'ouvrant à la création et à la culture contemporaines.

Tout au long de l'année, sa programmation culturelle fait du Château un véritable lieu de rencontres, notamment à travers des concerts qui investissent ce décor historique et invitent des univers artistiques très différents à s'y exprimer. Du hip-hop au rap américain, ces propositions créent des dialogues inattendus entre musiques actuelles, patrimoine multiséculaire et culture du cognac.

Cette ouverture culturelle se retrouve plus largement dans les toutes les expériences proposées au Château : une manière vivante et audacieuse de faire résonner le patrimoine avec son époque.

BEST OF — VIA SENSORIA – LA CITÉ DU VIN



Contact : Aurélie LASCOURREGES

Email : a.lascourreges@fondationccv.org

Téléphone : 05 56 16 20 20

Adresse : 134 Quai de Bacalan, 33000 Bordeaux

Zone : Bordeaux

Expérience distinguée : Via Sensoria

À La Cité du Vin, Via Sensoria réinvente la découverte du vin à travers une expérience immersive qui fait appel aux sens, aux émotions et à l'imaginaire.

Au fil d'un parcours inspiré par les quatre saisons, les visiteurs évoluent dans des univers artistiques successifs où images, sons et créations sensorielles se mêlent pour composer une véritable parenthèse poétique.

Accompagnés par un sommelier, ils dégustent quatre vins de Bordeaux sélectionnés en écho avec chacune de ces atmosphères.

Via Sensoria invite ainsi à dépasser les codes traditionnels de la dégustation pour explorer le vin autrement. Une expérience accessible et ludique pour redécouvrir La Cité du Vin.

PALMARES 2027

21 sites et expériences œnotouristiques néo-aquitaines ont été récompensés d'un trophée Best Of Wine Tourism 2027 le 30 septembre dernier à Bordeaux. A l'occasion de cette 23^{ème} Nuit des Best Of, le jury a également remis un Prix Passion, nouveauté de cette édition, pour récompenser le meilleur guide touristique de cette saison, ainsi qu'un Coup de Cœur du Jury.

ARCHITECTURE & PAYSAGES



BEST OF D'OR — CHÂTEAU DE SALES

Contact : Juliette WAMBRE

Email : jwambre@chateaudesales.fr

Téléphone : 05 57 51 04 92

Adresse : 11 Chemin de Sales, 33500 Libourne

Zone viticole : Pomerol

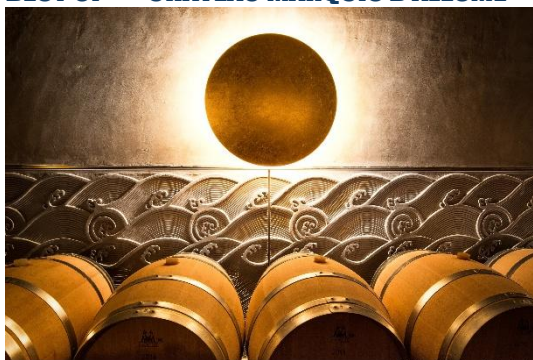
Expérience distinguée : « La mémoire de Sales »

À Pomerol, le Château de Sales se distingue par un patrimoine architectural et paysager exceptionnel, façonné par plus de cinq siècles d'histoire familiale.

Transmise de génération en génération, la propriété dévoile une demeure chargée d'histoire, dont les salons, les décors et les peintures témoignent d'un patrimoine précieusement préservé. À l'extérieur, les jardins prolongent cette élégance : arbres centenaires, perspectives soignées et miroir d'eau créent un environnement où la nature accompagne l'architecture avec harmonie.

La découverte du Château de Sales va au-delà d'une visite viticole : elle invite à entrer dans l'intimité d'une propriété historique de Pomerol, qui conjugue beauté et art de recevoir.

BEST OF — CHÂTEAU MARQUIS D'ALESME



Contact : Aymone FABRE

Email : af@labegorce.com

Téléphone : 05 57 81 13 20

Adresse : 7 rue de la Trémoille,
33460 Margaux-Cantenac

Zone viticole : Margaux-Cantenac

Expérience distinguée : « La Parenthèse enchantée »

À Margaux, le Château Marquis d'Alesme dévoile un univers architectural singulier où classicisme français et inspirations asiatiques se rencontrent avec élégance.

« La Parenthèse Enchantée » porte bien son nom : cette visite privée conduit les visiteurs à travers jardins, vignes, cuvier et chais dans un parcours où nature, architecture et sensations dialoguent en permanence. L'atelier insolite des « Contes parfumés » ajoute une dimension olfactive à cette découverte avant la dégustation de deux millésimes de ce Troisième Grand Cru Classé.

L'expérience se prolonge dans l'intimité de la Cour des Simples, où les visiteurs peuvent prendre le temps de savourer les vins et la beauté du lieu. Une véritable parenthèse où l'architecture devient le décor d'un moment privilégié, entre découverte sensorielle et art de vivre.

BEST OF — CHÂTEAU LES MONDERYS



Contacts : Emmanuelle et David FOURTOUT

Email : emmanuelle.fourtout@wanadoo.fr

Téléphone : 05 53 74 85 08

Adresse : 236 Impasse de Monderys,
24560 Conne-de-Labarde

Zone viticole : Bergerac

Expérience distinguée : Visite & dégustation

Au cœur du Bergeracois, le Château Les Monderys offre un cadre contemporain pensé pour mettre en scène le vignoble et ouvrir le regard sur le paysage environnant. L'identité architecturale du domaine se révèle aussi bien dans ses lignes extérieures que dans le soin apporté à ses espaces intérieurs. La salle de dégustation et son étonnant ciel étoilé créent une atmosphère féérique, tandis que la terrasse du bar à vin s'ouvre sur un vaste panorama, faisant du paysage une composante à part entière de l'expérience.

La visite et la dégustation permettent ainsi de découvrir le vin dans un environnement où architecture, design et vignoble se répondent. Une mise en scène contemporaine qui invite autant à la découverte qu'à la contemplation.

PALMARES 2027

21 sites et expériences œnotouristiques néo-aquitaines ont été récompensés d'un trophée Best Of Wine Tourism 2027 le 30 septembre dernier à Bordeaux. A l'occasion de cette 23^{ème} Nuit des Best Of, le jury a également remis un Prix Passion, nouveauté de cette édition, pour récompenser le meilleur guide touristique de cette saison, ainsi qu'un Coup de Cœur du Jury.

EXPÉRIENCES CULINAIRES



BEST OF D'OR — COGNAC THOMAS HINE & CO

Contact : Roxanne REMMERY

Email : rremmery@hine.com

Téléphone : 05 45 35 59 59

Adresse : 16 Quai de l'Orangerie, 16167 Cognac

Zone : Cognac

Expérience distinguée : « Cook.Eat.Repeat »

À Cognac, la Maison Hine cultive un art de recevoir à son image : élégant, singulier et profondément attaché à ses racines.

L'expérience « Cook.Eat.Repeat » débute autour d'une tasse de thé, clin

d'œil aux origines anglaises de la Maison, avant de conduire les visiteurs dans ses chais historiques. Place ensuite à la cuisine : chacun participe à la préparation de bouchées gourmandes conçues pour se marier avec les cognacs de la Maison.

Plusieurs approches culinaires permettent d'explorer ces accords, dont un travail particulièrement original autour du cru, décliné à travers le végétal, la viande et le poisson. Cuisine et cognac se révèlent mutuellement au fil d'une expérience participative où l'on cuisine, expérimente et déguste en toute convivialité.

BEST OF — CHÂTEAU MARQUIS DE TERME



Contact :

Laurence BARADAT

Email :

l.baradat@chateau-marquis-de-terme.com

Téléphone :

05 57 88 30 01

Adresse :

3 Route de Rauzan,
33460 Margaux-Cantenac

Zone viticole :

Margaux-Cantenac

Expérience distinguée :

« Les Confidences »

Au Château Marquis de Terme, l'histoire du vin

prend racine dans la vigne avant de se prolonger naturellement à table.

Avec « Les Confidences », ce Grand Cru Classé de Margaux propose une expérience qui relie étroitement découverte du domaine et gastronomie. Après une visite privative permettant de comprendre le terroir, le travail des équipes et l'élaboration des vins, les visiteurs profitent d'une dégustation complète des cuvées du Château.

L'expérience se poursuit au restaurant de la propriété autour d'un menu imaginé en accord avec les vins. Du vignoble à l'assiette, « Les Confidences » construit ainsi un fil narratif autour du goût, du savoir-faire et du partage, faisant de la gastronomie le prolongement naturel de la découverte du vin.

BEST OF — LES GRANGES DE SAUTERNES



Contact : Didier GALHAUD

Email : didier@lesgranges-sauternes.com

Téléphone : 05 57 98 04 70

Adresse : 15 rue Principale, 33210 Sauternes

Zone viticole : Sauternes

Expérience distinguée : Atelier dégustation et Menu Terroir des Granges

Au cœur du village de Sauternes, Les Granges de Sauternes ont été imaginées comme un véritable lieu de vie dédié au vin, à la gastronomie et à la découverte du territoire.

La boutique rassemble une large sélection de vins de la région, tandis que le bar à vin invite à les découvrir dans une atmosphère conviviale. Des ateliers sont également proposés autour de deux cuvées signatures du terroir sauternais, accompagnées de bouchées spécialement imaginées par le chef. Chaque accord devient l'occasion de mieux comprendre les vins, leurs équilibres et les multiples possibilités qu'ils offrent à table.

Cette approche se prolonge au restaurant avec le « Menu Terroir des Granges », qui met à l'honneur une cuisine maison, de saison et inspirée du patrimoine culinaire local. Boutique, dégustation, ateliers, bar à vin et restauration se complètent pour faire des Granges de Sauternes une adresse vivante et gourmande, ancrée dans son village et son terroir.

PALMARES 2027

21 sites et expériences œnotouristiques néo-aquitaines ont été récompensés d'un trophée Best Of Wine Tourism 2027 le 30 septembre dernier à Bordeaux. A l'occasion de cette 23^{ème} Nuit des Best Of, le jury a également remis un Prix Passion, nouveauté de cette édition, pour récompenser le meilleur guide touristique de cette saison, ainsi qu'un Coup de Cœur du Jury.

DÉCOUVERTE & INNOVATION



BEST OF D'OR — CHÂTEAU OLIVIER

Contact : Laureen RIGAL

Email : lrigal@chateau-olivier.com

Téléphone : 05 56 64 73 31

Adresse : 175 Avenue de Bordeaux, 33850 Léognan

Zone viticole : Pessac-Léognan

Expérience distinguée : « Le vin au bout des doigts »

Et si l'on apprenait à déguster le vin... du bout des doigts ? Au Château Olivier, l'expérience sensorielle « Le vin au bout des doigts » propose une approche originale pour mieux comprendre et exprimer les sensations

perçues en bouche.

L'expérience intègre le « Toucher du Vin® », une sélection de tissus aux textures différentes que les visiteurs manipulent et associent aux sensations ressenties lors de la dégustation. Texture, densité, onctuosité ou encore structure du vin trouvent ainsi un équivalent tactile, créant des passerelles entre le toucher et le goût.

Ludique et accessible quel que soit son niveau de connaissance, cette expérience permet de mettre plus facilement des mots sur ses sensations tout en bousculant avec intelligence les codes traditionnels de la dégustation. Une nouvelle manière, à la fois concrète et intuitive, d'appréhender le vin.

BEST OF — CHÂTEAU HAUT-LAGRANGE



Contact : Sandrine VALLES

Email : svalles@hautlagrange.com

Téléphone : 05 56 64 09 93

Adresse : 89 Avenue de la Brède, 33850 Léognan

Zone viticole : Pessac-Léognan

Expérience distinguée : « Expérience Vigneronne »

Au Château Haut-Lagrange, « l'Expérience Vigneronne » invite les visiteurs à entrer dans les coulisses du métier, de la vigne jusqu'au verre, en compagnie du vigneron lui-même.

Lors de cette visite privée, il partage son quotidien, son savoir-faire et les choix qui accompagnent l'élaboration de ses vins. Le parcours commence entre les rangs de vigne autour d'un verre de blanc, avant de se poursuivre au chai pour découvrir plus précisément les différentes étapes de la vinification. La dégustation de plusieurs millésimes, accompagnée d'une ardoise de produits locaux, permet ensuite de prolonger les échanges et d'apprécier l'évolution des vins dans le temps.

Pensée pour les visiteurs curieux d'aller au-delà d'une visite classique, cette expérience privilégie la rencontre, la transmission et l'échange direct avec le vigneron. Une immersion privilégiée dans la réalité de son métier et dans les coulisses d'une propriété viticole.

BEST OF — CHÂTEAU BONALGUE



Contact : Eveli RODRIGUES

Email : erodrigues@jbaudy.fr

Téléphone : 09 50 52 97 73

Adresse : 24 Rue de Bonalgue, 33500 Libourne

Zone viticole : Pomerol

Expérience distinguée : « Mix & Drink »

Au cœur de Pomerol, le Château Bonalgue invite les visiteurs à découvrir son vignoble et ses vins dans un esprit convivial, privilégiant l'échange et le partage.

Avec « Mix & Drink », la propriété affirme aussi sa volonté d'innover en proposant une approche inattendue du vin : la mixologie. À partir d'une sélection d'ingrédients, chacun imagine sa propre création, expérimente les associations et recherche l'équilibre qui lui correspond.

Ludique et participative, l'expérience encourage à goûter, essayer et échanger pour découvrir le vin autrement. Une proposition originale qui laisse place à la créativité et renouvelle avec audace les codes de la dégustation.

PALMARES 2027

21 sites et expériences œnotouristiques néo-aquitaines ont été récompensés d'un trophée Best Of Wine Tourism 2027 le 30 septembre dernier à Bordeaux. A l'occasion de cette 23^{ème} Nuit des Best Of, le jury a également remis un Prix Passion, nouveauté de cette édition, pour récompenser le meilleur guide touristique de cette saison, ainsi qu'un Coup de Cœur du Jury.

ŒNOTOURISME DURABLE



BEST OF D'OR — CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION

Contact : Charlotte MIGNON

Email : c.mignon@larrivethautbrion.fr

Téléphone : 05 56 64 75 51

Adresse : 84 Avenue de Cadaujac, 33850 Léognan

Zone viticole : Pessac-Léognan

Expérience distinguée : « Le vignoble du futur »

Au Château Larrivet Haut-Brion, le « Vignoble du Futur » est bien plus qu'un projet viticole : c'est une réflexion globale sur la manière d'imaginer le vin de demain, de la vigne jusqu'au consommateur.

Sur une parcelle de 12 hectares, la propriété expérimente notamment la vitiforestierie, l'adaptation de l'encépagement et le développement de la biodiversité afin de préserver l'identité de son terroir tout en répondant aux évolutions environnementales. Cette réflexion est poussée jusque dans le verre avec Pulse, une cuvée imaginée avec des étudiants pour repenser les codes du vin, son contenant et ses usages : vin frais et accessible, bouteille allégée, absence de capsule et playlist associée.

Le projet trouve enfin son prolongement dans l'expérience œnotouristique. À vélo, les visiteurs partent à la découverte de cette parcelle expérimentale et des choix qui façonnent progressivement le vignoble de demain. De la vigne à la cuvée, du contenant à l'expérience proposée aux visiteurs, le Château partage ainsi une démarche durable pensée dans sa globalité, où expérimentation, transmission et ouverture aux nouvelles générations se rejoignent.

BEST OF — CHÂTEAU PLAIN POINT



Contact : Valérie DURGEL AURY

Email : valerie@chateauplainpoint.com

Téléphone : 05 57 24 96 55

Adresse : Château Plain Point, 33126 Saint-Aignan

Zone viticole : Fronsac

Expérience distinguée : « Balade en Terres de Merveilles »

Au Château Plain Point, la découverte du vignoble prend des allures d'escapade en pleine nature.

Sur près de trois kilomètres de sentiers, les visiteurs traversent vignes, bois et étang, découvrent le chemin des arômes et rencontrent les nombreux animaux qui participent à la vie de la propriété : alpagas, chèvres, moutons, âne ou encore vaches écossaises. Les ruches permettent d'aborder le rôle des pollinisateurs, tandis que le travail de Delphy, jument de trait, et la transhumance hivernale illustrent concrètement les principes de l'agropastoralisme.

L'expérience s'achève autour d'une dégustation de vins et de fromage de brebis du domaine. Une promenade vivante et pédagogique qui permet de comprendre le vignoble comme un écosystème dans lequel agriculture, biodiversité et vin sont étroitement liés.

BEST OF — CHÂTEAUX LA CROIZILLE & TOUR BALADOZ



Contact : Justine NICOLAS

Email : justin.nicolas@demour.com

Téléphone : 07 86 77 26 29

Adresse : 810 Route du Tertre, 33330 Saint-Laurent-des-Combes

Zone viticole : Saint-Émilion

Expérience distinguée : Balade dans le vignoble

Bénéficiant de l'une des plus belles vues sur le vignoble de Saint-Émilion, les Châteaux La Croizille & Tour Baladoz invitent naturellement à prendre le temps d'explorer leur environnement. Une balade autonome permet ainsi de parcourir librement le vignoble, à son rythme, tout en découvrant les paysages et le terroir qui façonnent les vins de la propriété.

Tout au long du parcours, les visiteurs sont accompagnés par les voix d'Hélène et d'Olivia, mère et fille, dont les échanges permettent de découvrir de manière vivante et accessible le terroir de Tour Baladoz et son environnement. Un parcours audio-guidé entièrement disponible hors-ligne où les contenus se déclenchent sur les téléphones portables des visiteurs au fil de la promenade. Cette conversation entre deux générations donne à l'expérience une véritable dimension de transmission. La balade se conclut par une dégustation de deux vins de Saint-Émilion Grand Cru, prolongeant naturellement la rencontre avec le terroir.

PALMARES 2027

21 sites et expériences œnotouristiques néo-aquitaines ont été récompensés d'un trophée Best Of Wine Tourism 2027 le 30 septembre dernier à Bordeaux. A l'occasion de cette 23^{ème} Nuit des Best Of, le jury a également remis un Prix Passion, nouveauté de cette édition, pour récompenser le meilleur guide touristique de cette saison, ainsi qu'un Coup de Cœur du Jury.

HÉBERGEMENT



BEST OF D'OR — MAISON JEROBOAM

Contacts : Madame et Monsieur MIQUEL

Email : maisonjéroboam@orange.fr

Téléphone : 05 56 09 68 84

Adresse : 6 rue des Écoles, 33180 Saint-Estèphe

Zone viticole : Saint-Estèphe

Expérience distinguée : Chambres d'hôtes de charme

À Saint-Estèphe, la Maison Jéroboam propose bien plus qu'un hébergement de charme : les propriétaires ont imaginé leur maison

comme une véritable porte d'entrée vers le vignoble médocain, portée par les liens étroits qu'ils ont tissés avec les propriétés environnantes.

Cette relation se retrouve jusque dans l'identité des chambres, chacune portant le nom d'un château partenaire qui en a inspiré la direction artistique : couleurs, décoration, linge de lit... Une bouteille du château correspondant y est également présentée. La découverte se poursuit au-delà de la Maison grâce aux excursions dans le vignoble développées par les propriétaires, qui orientent leurs hôtes vers les propriétés et expériences à découvrir aux alentours.

À cette immersion s'ajoutent un accueil particulièrement chaleureux et de nombreux services – restauration, spa, piscine, bar extérieur ou prêts de vélos. Véritables ambassadeurs de leur territoire, les propriétaires font ainsi de la Maison Jéroboam un lieu où l'hospitalité donne envie de partir à la découverte des terres médocaines.

BEST OF — CHÂTEAU LA GARDE



Contact : Claire BALLARIN

Email : claire.ballarin@dourthe.com

Téléphone : 05 56 91 18 93

Adresse : 1 Chemin la Tour, 33650 Martillac

Zone viticole : Pessac-Léognan

Expérience distinguée : Chambres d'hôtes au Château

Au cœur de l'appellation Pessac-Léognan, le Château La Garde propose avec La Chartreuse une offre d'hébergement intimiste et haut de gamme, pensée comme une véritable immersion dans la vie du domaine. Entourée de vignes et de nature, cette bâtisse de caractère abrite deux suites et une chambre, à seulement quelques minutes de Bordeaux.

Entièrement rénovés, les trois espaces possèdent chacun leur propre identité et associent pierres apparentes, matériaux naturels et décoration raffinée inspirée par l'environnement du Château. Terrasses ou balcons privatifs pour certaines chambres permettent de prolonger cette atmosphère paisible en profitant de la vue sur le vignoble.

Le séjour est complété par des visites privées, ou des dégustations personnalisées pour découvrir le savoir-faire de la propriété. Avec un accueil attentif et personnalisé, le Château La Garde invite ainsi ses hôtes à prendre le temps de vivre le domaine autrement, entre découverte, détente et art de vivre bordelais.

BEST OF — VILLA JULORIAN



Contact : Elodie DUCHARTRE

Email : elodie.duchartre@icloud.com

Téléphone : 06 46 12 11 36

Adresse : 1090 route de Savoye, 33350 Saint-Émilion

Zone viticole : Saint-Émilion

Expérience distinguée : Villa meublée de tourisme

Au cœur des vignobles de Saint-Émilion, la Villa Julorian est une adresse confidentielle pensée pour offrir bien plus qu'un séjour au milieu des vignes. Restaurée à partir d'une bâtisse en ruine tout en préservant certains éléments de son identité d'origine, elle offre aujourd'hui un cadre élégant, intimiste et ouvert sur les paysages viticoles environnants.

Attachés à leur territoire, les propriétaires ont imaginé la villa comme une passerelle vers l'univers de Saint-Émilion. Dégustations privées, rencontres avec des vignerons, visites de propriétés, tables gastronomiques ou découverte des savoir-faire locaux : ils sélectionnent et recommandent des expériences adaptées aux envies de leurs hôtes, valorisant aussi bien les propriétés emblématiques que des domaines familiaux plus discrets.

Cette connaissance du vignoble et de ses acteurs, associée à un accueil attentif et personnalisé, distingue la Villa Julorian d'un simple hébergement de charme. Y séjourner devient une expérience œnotouristique à part entière, où la villa sert de point de départ pour découvrir Saint-Émilion à travers les yeux de ceux qui y vivent.

PALMARES 2027

21 sites et expériences œnotouristiques néo-aquitaines ont été récompensés d'un trophée Best Of Wine Tourism 2027 le 30 septembre dernier à Bordeaux. A l'occasion de cette 23^{ème} Nuit des Best Of, le jury a également remis un Prix Passion, nouveauté de cette édition, pour récompenser le meilleur guide touristique de cette saison, ainsi qu'un Coup de Cœur du Jury.

SERVICES ŒNOTOURISTIQUES



BEST OF D'OR — CHÂTEAU TOULOUSE-LAUTREC

Contact : Luisa ALVAREZ LAFON

Email : l.alvarez@chateautoulouselautrec.com

Téléphone : 05 56 76 25 42

Adresse : 1300 Route de Malromé, 33367 Saint-André-du-Bois

Zone viticole : Entre-Deux-Mers

Expérience distinguée : Offre réceptive

Au Château Toulouse-Lautrec, patrimoine, culture et hospitalité se conjuguent pour donner vie à des événements entièrement personnalisés. Séminaires, mariages, conférences, retraites bien-être ou artistiques : la

propriété accueille des formats très variés en s'appuyant sur la richesse de ses espaces et sur une large palette de services. Hébergement, restauration et découverte culturelle de la demeure de Toulouse-Lautrec permettent de concevoir des séjours et des réceptions où chaque composante participe pleinement à l'expérience. Cette diversité s'accompagne surtout d'une équipe dynamique, disponible et attentive, capable d'adapter son accompagnement aux attentes de chaque groupe. Dans un lieu marqué par l'histoire et la création artistique, le Château développe ainsi une offre événementielle globale, où qualité de service et identité du domaine avancent de concert.

BEST OF — CHÂTEAU D'AGASSAC



Contact : Maxime CASSIN

Email : contact@agassac.com

Téléphone : 05 57 88 15 47

Adresse : 15 Rue du Château d'Agassac, 33290 Ludon-Médoc

Zone viticole : Haut-Médoc

Expérience distinguée : Offre réceptive

Avec son architecture emblématique, le Château d'Agassac offre un décor singulier aux événements qui rythment les grands moments de la vie. Les réceptions trouvent dans cette propriété du Haut-Médoc un cadre où le patrimoine et le vignoble apportent immédiatement une dimension féérique aux festivités. En ouvrant ses espaces aux événements familiaux, le Château d'Agassac propose une autre manière de vivre une propriété viticole : non plus seulement le temps d'une visite ou d'une dégustation, mais à l'occasion d'un moment personnel destiné à rester dans les mémoires. Son offre réceptive associe ainsi le charme d'un château historique à l'atmosphère du vignoble bordelais pour accueillir les célébrations dans un environnement hors du commun.

BEST OF — CAVE DE CROUSEILLES



Contact : Marylou SAINT-MARTIN

Email : m.saint-martin@crouseilles.fr

Téléphone : 05 59 68 57 14

Adresse : 5 Route de Madiran, 64350 Crouseilles

Zone viticole : Madiran

Expérience distinguée : Offre réceptive

Face aux vignes et à la chaîne des Pyrénées, la Cave de Crouseilles propose un cadre privilégié pour organiser des événements professionnels ou privés au cœur des appellations Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh.

Le Château de Crouseilles, élégant manoir du XVIII^e siècle, dispose de plusieurs espaces de réception et de réunion, dont une terrasse ouverte sur un panorama remarquable. L'équipe et les vignerons accompagnent chaque projet en s'appuyant sur un réseau de prestataires locaux – hébergeurs, traiteurs ou artistes – afin de proposer une organisation adaptée aux besoins de chacun.

Visites, dégustations, escape game ou parcours artistique permettent également d'intégrer la découverte du vin et du territoire au programme. Une offre complète où sens du service, coopération locale et identité viticole se mettent au service d'un événement sur mesure.

PALMARES 2027

21 sites et expériences œnotouristiques néo-aquitaines ont été récompensés d'un trophée Best Of Wine Tourism 2027 le 30 septembre dernier à Bordeaux. A l'occasion de cette 23^{ème} Nuit des Best Of, le jury a également remis un Prix Passion, nouveauté de cette édition, pour récompenser le meilleur guide touristique de cette saison, ainsi qu'un Coup de Cœur du Jury.

COUP DE CŒUR DU JURY - COGNAC VOYER VAUDON



Contact : Romain BUREAU
Email : contact@cognac-voyer.fr
Téléphone : 05 45 83 02 98
Adresse : 23 Rue du Marronnier, 16170 Échallat
Zone viticole : Cognac

Coup de Cœur du Jury

Chez Cognac Voyer & Vaudon, la découverte du cognac prend avant tout la forme d'une rencontre. Maison familiale et artisanale, la propriété séduit par un accueil sincère, la disponibilité de son équipe et la qualité des échanges qui accompagnent chaque étape de la visite.

Cette générosité se retrouve dans l'atelier consacré aux accords entre cognac et chocolat. À travers une sélection soigneusement pensée, les visiteurs explorent des associations tantôt évidentes, tantôt surprenantes, et découvrent comment textures et saveurs peuvent révéler différentes facettes du cognac.

Authentique, simple et accessible : c'est une expérience de dégustation conviviale qui fait du bien. Un esprit familial et une attention portée aux visiteurs qui ont tout particulièrement séduit le jury.

PRIX PASSION - NINA GAUTHIER, du Château Malartic Lagravière



Contact : Nina GAUTHIER
Email : hospitality@malartic-lagraviere.com
Téléphone : 05 56 64 75 08
Adresse : Avenue de Mont de Marsan, 33850 Léognan
Zone viticole : Pessac-Léognan

Prix Passion

Parce qu'une expérience œnotouristique tient autant à la qualité d'un lieu qu'à celles et ceux qui savent le faire découvrir, le Prix Passion met cette année à l'honneur Nina Gauthier.

Par son accompagnement attentif, la clarté de ses explications et sa disponibilité tout au long du parcours, Nina transforme la visite en un véritable moment de transmission. Elle sait guider sans imposer, expliquer avec précision tout en restant accessible et accompagner chaque étape avec une attention constante portée aux visiteurs.

Le concours Best Of Wine Tourism met ainsi en lumière ce qui fait toute la valeur d'un excellent guide : la capacité à transmettre des connaissances mais aussi à créer les conditions d'une découverte fluide, chaleureuse et enrichissante. Ce prix célèbre l'humain au cœur de l'œnotourisme et tous ceux qui, comme Nina, par leur passion et leur sens de l'accueil, donnent vie aux expériences !

Contact Presse :
Philippe GARCIA/Florence RICO-FAYAD
pgarcia@bordeauxgironde.cci.fr
Tél. 05 56 79 52 48

Renseignements techniques :
Lucie LEFEVRE
llefevre@bordeauxgironde.cci.fr
Tél. 06 17 01 94 38