

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Grand Cru Classé de Graves

Pessac-Léognan

L'Oenotourisme en 2016



Plus de 7 siècles d'histoire
Des vins et un lieu d'exception à 20 min de Bordeaux



- [Présentation](#)
- [Visite et Dégustation](#)
- [Atelier Accord Mets et Vins](#)
- [Visite Bicolore](#)
- [Salles de Réception](#)
- [Boutique](#)
- [Contact](#)

Présentation

Fondé au 13^{ème} siècle par les moines bénédictins de l'Abbaye Sainte-Croix de Bordeaux, le Château Carbonnieux, au coeur du terroir de Pessac-Léognan, figure parmi les plus vastes et plus anciens vignobles de la région.

Situé à Léognan, à 12 kilomètres au sud de Bordeaux, au sommet d'une belle croupe de Graves, le château domine du haut de ses tours, 95 ha de vignes d'un seul tenant. Son architecture imposante de style périgourdin, datant de la fin du Moyen-âge cache au milieu de ses murs fortifiés une magnifique cour intérieure. Unique à Bordeaux, son vignoble a la particularité d'être réparti moitié en blanc moitié en rouge, il représente la plus grande superficie de blanc parmi les crus classés.

La réputation des vins du Château Carbonnieux s'est construite au fil des siècles avec la contribution de personnages comme Thomas Jefferson, le Sultan de Constantinople, le moine Dom Galléas... Ce patrimoine, aujourd'hui sous la responsabilité de la troisième génération de la famille PERRIN, a reçu le titre de grand cru classé de Graves en 1959 à la fois pour ses vins rouges et ses vins blancs.

Cette propriété offre aux visiteurs un panorama d'exception aux portes de la ville, dominé par un Château aux allures médiévales.



Superficie

Rouge 50 ha
Blanc 45 ha

Autres vins

La Croix de Carbonnieux
Château Tour Léognan

Production totale

Rouge 300 000 bouteilles
Blanc 250 000 bouteilles

Géologie

Graves profondes et sous-sol argilo-calcaire

Cépages

Rouge :
55% Cabernet-Sauvignon,
35% Merlot, 5% Cabernet
franc, 5% petit Verdot
Blanc :
70% Sauvignon
30% Sémillon

Elevage:

en barriques ou foudres de
chêne français

Visite et Dégustation

Le château Carbonnieux a reçu le Best of d'or dans la catégorie «Architecture & Paysage» du concours Best of wine tourism

Déroulement de la visite :

Découverte des moments forts de l'histoire de la propriété, présentation du vignoble et de son terroir spécifique, visite des chais (blanc et rouge) avec explications sur la réception de la vendange, les vinifications ainsi que l'élevage des vins (blancs et rouges).

Au fil de la visite découverte d'une collection de voitures anciennes, d'outils de tonneliers, d'une collection de pichets (ou pots jacquots) et de la « mémoire » du Château, le caveau où dorment plus d'un siècle de millésimes.

La visite se termine par une dégustation des vins « Grand Cru Classé » (rouge et blanc) du Château Carbonnieux.

Visite Groupée :

Visite en français ou en anglais

le groupe se constitue au fil des réservations, limite max 30 personnes

Tarif : 7€ par personne

Visite Privée :

Dans une ambiance plus intime, nous empruntons le même circuit que pour les visites groupées.

En fonction de la demande du visiteur, le guide propose une visite d'initiation ou plus technique et se tient à la disposition du visiteur pour développer certains thèmes demandés.

Visite dans la langue demandée
groupe privé limité à 20 personnes

Tarif : 10€ par personne

Pour les plus curieux. Visite du vignoble à pied en totale autonomie .

En chemin vous rencontrerez « Chérie », « Amélie », « Marie » qui révéleront au fil des saisons leurs plus beaux profils.

Dans le parc du Château siège un pacanier d'Amérique planté par Thomas Jefferson, lors de sa venue à la propriété le 25 mai 1787...

Son allure imposante dépasse les tours de la cour du Château.



Visite et Dégustation

Accueil Visiteurs :

Visite-dégustation toute l'année sur rendez-vous avec un guide formé,
Départ de visite du lundi au vendredi (+ samedi de début mai à fin octobre)
à 9h30 - 11h - 14h30 - 16h00

Durée de la visite-dégustation : environ 1h

Accès à la boutique en fin de visite.

Réservations :

+33(0)5 57 96 56 20

info@chateau-carbonnieux.fr

sur la page « contact » de notre site internet :

www.carbonnieux.com



Situé aux portes de Bordeaux, sur «la route des vins de Bordeaux en Graves et Sauternes» venez découvrir un site historique dont la renommée viticole remonte au XIIIème siècle.



Alliance Vins & Fromages

Atelier ludique et pédagogique pour apprendre à choisir le vin idéal (rouge, blanc, jeune, vieux...) selon le type de fromage (chèvre, vache, bleu, ...). Les participants, assis autour d'une table, se laissent surprendre et guider par deux passionnés du goût, Thierry ou Véronique Lafitte, fromagers affineurs et Philibert Perrin, propriétaire du Château Carbonnieux.

L'atelier de dégustation comprend au minimum 5 fromages et 3 vins, il est précédé d'une visite commentée des chais du château.

Atelier tous les derniers samedis du mois à 10h 30
ou tout autre samedi pour un groupe déjà constitué de 8 personnes minimum

Durée : environ 1h 30

Ambiance conviviale et gourmande

Places limitées à 12 personnes

Tarif : 18€ par personne

Réservations au moins 48h à l'avance
par tel au +33(0)5 57 96 56 20
par mail: info@chateau-carbonnieux.fr
sur la page « contact » de notre site internet
www.carbonnieux.com



Visite Bicolore

Découvrir tout le soin apporté à l'élaboration des vins blancs au Château Carbonnieux et découvrir les secrets des vinifications des vins rouges au Château Haut-Bailly.

Le Château Carbonnieux et le Château Haut-Bailly, deux Grands Crus Classés voisins, s'associent et ouvrent leurs portes pour permettre aux visiteurs d'enrichir leurs connaissances sur les grands vins de Bordeaux.

Une visite en deux temps (ordre de visite au choix) :

1ère visite à 11h

2ème visite à 14h30

Visite généralement bilingue à la fois en français et en anglais

Tous les samedis des mois de Mai et Septembre

Chaque visite dure environ 1h

Dégustation de deux vins dans chaque propriété

Prix des deux visites : 14€ par personne

Renseignements et réservations

Château Carbonnieux – 05 57 96 56 20 / info@chateau-carbonnieux.fr

Château Haut-Bailly – 05 56 64 75 11 / visites@chateau-haut-bailly.com

Produisant des vins clairs et limpides, les moines propriétaires du domaine au XVIIIème siècle firent entrer les vins blancs de Carbonnieux en terres ottomanes sous le nom d' « Eau minérale de Carbonnieux ».



Salles de Réception

La salle des Pichets

Cette salle tient son nom de la collection de pichets anthropomorphes et pots jacquots qui y est exposée. Située dans la cour intérieure du château, elle est le lieu idéal pour une dégustation, un cocktail, un buffet campagnard ou une réunion de travail.

Superficie : 120 m² (15m x 8m)

Location en été, en semaine uniquement

Accès Wifi/écran blanc

Parking privé

Cette salle peut se coupler avec la salle des Pressoirs pour le déroulement d'un événement en 2 temps (cocktail + repas ou réunion de travail + repas)



Location et réservation du lundi au vendredi, hors week end et jours fériés.

Devis personnalisé en fonction de vos attentes

Réservation des salles :

+33(0)5 57 96 56 20

info@chateau-carbonnieux.fr

sur la page « contact » de notre site internet

www.carbonnieux.com

Une personne vous contactera pour affiner les détails de l'évènement.

Choix du traiteur non imposé, liste à disposition.

Aménagement de la salle non imposé, liste de loueur de matériel à disposition.

2 services de vin du château.

Salles de Réception

La salle des Pressoirs

Nichée dans la cour intérieure du Château, notre salle de réception est un ancien cuvier entièrement restauré. Comme un chapiteau de bois, sa charpente monumentale donne beaucoup de cachet à cette pièce accueillante aussi bien en été qu'en hiver.

Superficie : 225m² (15m x 15m)

Location toute l'année, en semaine uniquement

Cuisine équipée pour traiteur

Accès Wifi/écran blanc

Parking privé

Diner/Déjeuner assis : environ 150 personnes sur tables rondes 8 ou 10 personnes

Buffet/cocktail debout : 170 personnes

Séminaire/conférence/spectacle : environ 200 personnes assises en théâtre + estrade



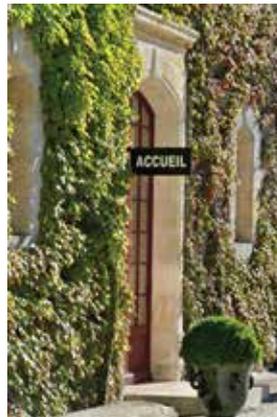
Boutique

Les visiteurs qui terminent leur tour guidé et les visiteurs de passage peuvent avoir accès à tout moment et sur demande à la grande salle dégustation dans laquelle se situe un point de vente pour acheter nos vins ou d'autres souvenirs du château (miel, gelée de raisin, tabliers sommeliers, verres gravés...)

Cette pièce sert également de lieu d'accueil pour des expositions temporaires ou permanentes durant les mois d'été. Pour connaître le programme, suivre notre page Facebook ou les actualités de notre site internet www.carbonnieux.com

La boutique est ouverte toute l'année du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Il est également possible de commander du vin à distance directement à la propriété :
05 57 96 56 20 / info@chateau-carbonnieux.fr

En ce moment :
une exposition de photos permet de suivre la vigne au fil des saisons.... Un travail plein de poésie réalisé par l'atelier Couleurs & Passions.



Contact

Coordonnées GPS : 44° 44' 42.74 N / 0° 33' 59.20 O

En venant de la rocade de Bordeaux
Prendre la sortie no18 (Cadaujac) de la Rocade
Emprunter la RN113, direction CADAUJAC
après qq km, au niveau du croisement Cadaujac -Le Bouscaut,
Tourner au feu à droite direction Ch. Carbonnieux (D111)
le Château se situe 1,6km plus loin

En venant de Toulouse (par l'autoroute A62)
Après le péage de St Selve, prendre la sortie no1 (Martillac-Léognan)
Repasser sur le pont au dessus de l'autoroute,
Au rond-point prendre à droite la RN113 jusqu'au croisement Cadaujac
Le Bouscaut,
Tourner au feu à gauche direction Ch. Carbonnieux (D111)
le Château se situe 1,6km plus loin

A partir de Léognan
Prendre la route située entre la mairie et le cimetière en direction de Cadaujac
Au petit rond-point, prendre la troisième sortie
Continuer cette route (D111) sur 2-3 km, le Château se situe à côté du château d'eau

Parkings voitures et autocars sont à disposition de nos visiteurs

Château Carbonnieux

Chemin de Peyssardet 33850 Léognan

Tél : 05 57 96 56 20

info@chateau-carbonnieux.fr - www.carbonnieux.com

