CHÂTEAU SAINT AHON

HAUT-MÉDOC CRU BOURGEOIS

Dossier de PRESSE

FÉVRIER 2017

WWW.SAINTAHON.COM - /CHATEAUSAINTAHON - INFO@SAINTAHON.COM

CHÂTEAU SAINT AHON - 57 RUE SAINT AHON, 33290 BLANQUEFORT, FRANCE - TÉL. +33 (0)5 56 35 06 45 - FAX +33 (0)5 56 35 87 16

I Notre HISTOIRE

Propriété de ***Charles de Montesquieu*** au XVIIIe siècle, le château est classé "Monument Remarquable". Après avoir été détruit sous la Révolution française, il sera reconstruit sous le Ier Empire, puis restauré en 1875 par l'architecte Alphonse Blaquière, dans le style Louis XIII tel que vous pouvez le voir aujourd'hui. Le Château Saint Ahon est l'un des derniers domaines viticoles de la commune de Blanquefort.

En 1985, ***le Comte et la Comtesse Bernard de Colbert,*** descendant direct du célèbre ministre des finances du roi Louis XIV, deviennent les 67ème propriétaires du Château Saint Ahon et de son vignoble. Le château gouverne 40 ha de terres dont 30 ha de vignes.

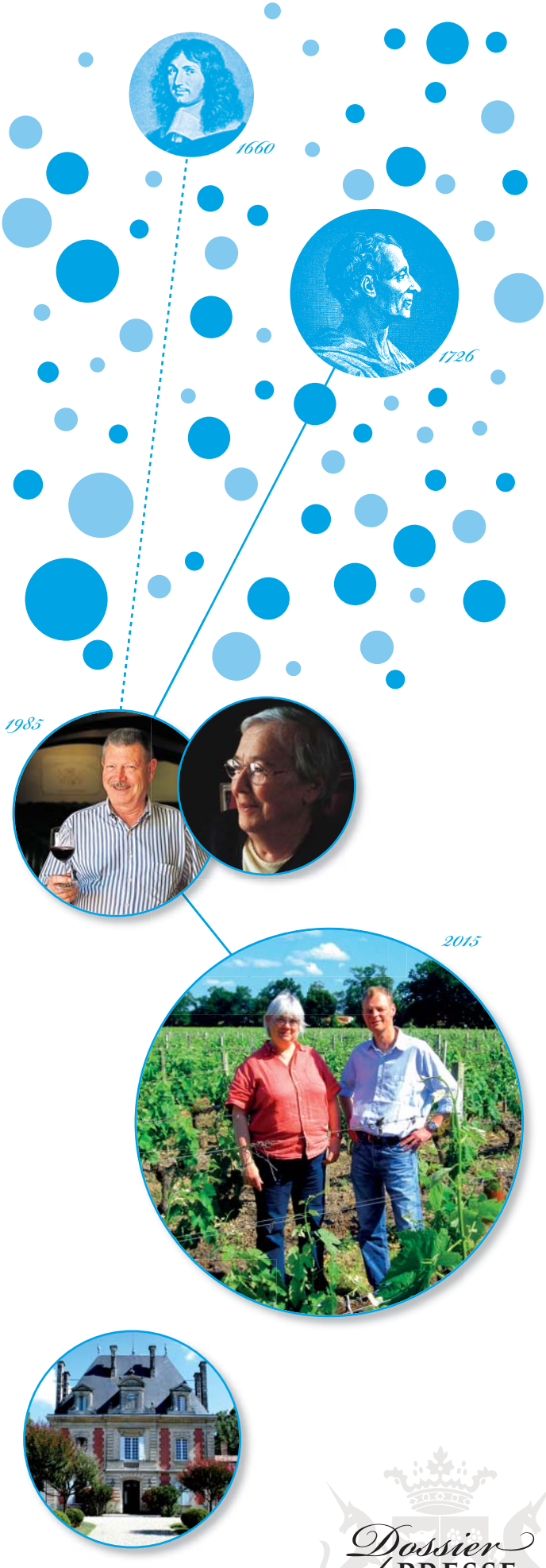
En 2003, ***Nicolas et Françoise Chodron de Courcel,*** leur gendre et leur fille, choisissent de quitter Paris avec leurs enfants pour s'installer à Saint Ahon et redessiner un avenir à la propriété dans le contexte bien engagé de la crise viticole.

Cet avenir passe bien sûr et en premier lieu par le vin !

Bien convaincus que *"seule une belle vigne peut donner un bon vin"*, les choix sont résolument tournés vers les savoir-faire actuels : ***gestion parcellaire du vignoble, drainage des parcelles, agriculture respectueuse de l'environnement limitant l'impact sur le milieu naturel, travail du sol, travaux en vert,*** mais aussi, ***thermorégulation, choix de barriques adaptées ...***

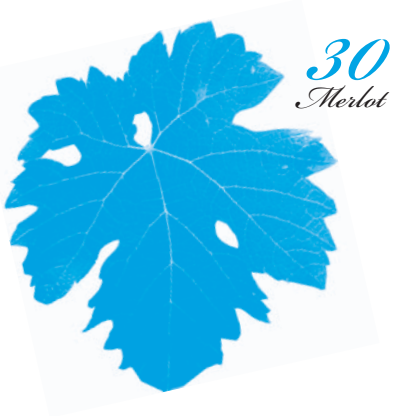
Mais l'avenir de Saint Ahon passe également par l'œnotourisme !

Dès 2009, un gîte et une salle de réception accueillent mariages, séminaires professionnels, vacanciers et soirées musicales.
À l'été 2011, le Château Saint Ahon ouvre définitivement ses portes à l'œnotourisme avec ***"La Petite Boutique de Saint Ahon"***, une boutique de vins et d'épicerie fine, et ***"Les Jardins de Mirabel"***, un parcours œno-ludique au cœur de la propriété. Ces deux activités viennent compléter et parfaire l'offre œnotouristique déjà existante. Fin 2013, le château compte deux nouveaux gîtes et une aire de stationnement de camping-car.



II Vigne et VINS

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et ***Petit Verdot*** sont les quatre cépages qui composent le vignoble de Saint Ahon. Ils sont cultivés par petites parcelles sur un terroir sablo-graveleux, plutôt pauvre, qui permet d'obtenir des maturités de raisin très satisfaisantes. Le domaine est conduit en agriculture raisonnée depuis 2005 et se trouve encore aujourd'hui dans une phase de restructuration profonde et qualitative. En effet, les porte-greffes et cépages sont choisis en fonction des différentes typicités de sols. C'est pourquoi nous arrachons et replantons en moyenne 1 à 2 hectares par an. En 2013, la certification Haute Valeur Environnementale niveau 3 vient récompenser tous nos efforts en matière d'agriculture raisonnée.



Le Vin

Les méthodes modernes de vinification (égreneur avec table de tri à rouleaux, thermorégulation….), font partie de nos choix techniques. Cependant, nous restons volontairement éloignés de la tentation d'élaborer des vins "technologiques". Les extractions sont donc toujours naturelles et les fermentations parfaitement maîtrisées. La finesse et l'élégance sont la signature des vins de Saint Ahon. Selon les millésimes, le "Château Saint Ahon" se garde de 10 à 15 ans.

Depuis 2009, le Château Saint Ahon s'inscrit dans la nouvelle certification Cru Bourgeois. C'est un vrai gage de qualité que nous sommes fiers d'avoir obtenu tous les ans.

Fiche technique de la propriété

Superficie ..... 31 hectares
Sols et sous-sols ..... sablo-graveleux
Encépagement ..... 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Densité de plantation ..... 7 200 à 7 950 pieds à l'hectare
Taille ..... Guyot double
Âge moyen du vignoble ..... 19 ans
Rendement ..... 45 hL/ha
Système de production ..... agriculture raisonnée-HVE3
Production moyenne ..... 150 000 bouteilles
Vendanges ..... 90% mécaniques et 10% manuelles *(Petit Verdot)*
Type de vente ..... 100% bouteilles

II

Vigne et VINS

Château Saint Ahon
Haut-Médoc, Cru Bourgeois

Assemblage .... 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc et 5%Petit Verdot

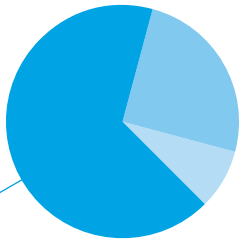
Vinification ..... traditionnelle avec thermorégulation macération post-fermentaire

Élevage ..... 12 mois en barriques

Garde..... 10 à15 ans selon millésime

Accord Mets & Vins : Viandes rouges et blanches ainsi que les fromages *(surtout les pâtes dures)*

Servir à 17/19°



100 000 bouteilles

Colbert-Cannet
Haut-Médoc

Assemblage ..... 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

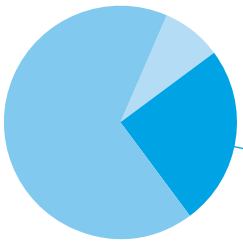
Vinification ..... traditionnelle avec thermorégulation cuvaison courte

Élevage ..... 10 à 12 mois en cuve

Garde..... 5 ans

Accord Mets & Vins : Facile à accorder avec de nombreux mets *(grillades, fromages, ...)*

Servir à 17/18°



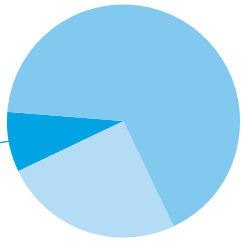
45 000 bouteilles

Mirabel
Bordeaux-Rosé

Assemblage ..... 100% Cabernet Sauvignon

Accord Mets & Vins : Apéritif, barbecue, viandes blanches, pizzas...

Servir à 12°



5 000 bouteilles

Distribution

Les particuliers 30%

Les CHR 20%

Le négoce bordelais 25%

L'export en direct 25%

Exportation : Angleterre, BENELUX, Allemagne, Japon, Chine, Tahiti, États-Unis...

III Eno-TOURISME

1-La Petite Boutique de Saint Ahon

La Petite Boutique de Saint Ahon est "la" porte d'entrée de la propriété, véritable lieu d'accueil et d'informations sur toutes les activités touristiques du château.
La création de la boutique s'est imposée avec le retour du ***"bien manger"*** et l'envie de ***relation directe entre le producteur et le consommateur.***

La Petite Boutique de Saint Ahon est un lieu convivial et chaleureux, où vous retrouverez toute notre gamme de ***vin,*** de l'***épicerie fine,*** des ***accessoires pour la dégustation***, ainsi que des ***produits régionaux d'agriculteurs locaux.***

La Petite Boutique est le point d'accueil et de départ des visites, des camping caristes et des visiteurs logés dans nos gîtes.

Les Samedis Gourmands de la Petite Boutique de Saint Ahon

Régulièrement la Petite Boutique organise des dégustations gratuites de produits régionaux et d'épicerie fine en présence des producteurs.

*Rendez-vous à la Petite Boutique (horaires ci-dessous) pour une **dégustation gratuite** des vins du Château Saint Ahon.*

Horaires et jours d'ouverture

D'octobre à mars : du mardi au samedi
..... *de 10h à 13h et de 15h à 19h*

D'avril à septembre : du mardi au samedi
..... *de 10h à 19h*

Les lundi : ..... *de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30*
Fermé le lundi en août

Louis de Grenelle

Le Comptoir de l'Île de Groix

Terre Exotique
Civilisations et Gastronomie

Château Saint Ahon

Les Comptoirs de Saint Malo

Conserverie la belle-iloise

et aussi :

Les produits de la Ferme de Ramon

Les conserves artisanales Maison Liesta

Les sels de vin

...

Œno-TOURISME

2-Les visites

La visite "Classique"

Découvrez les installations du Château Saint Ahon ***(vignoble, chai de vinification, chai à barriques)*** au cours d'une visite guidée qui s'achèvera sur une dégustation de nos vins. Les enfants ne sont pas oubliés, une dégustation de jus de fruit de producteur leur sera réservée.

Durant la visite, nous vous expliquerons ***l'histoire*** de cette propriété familiale, ***son mode de culture en agriculture raisonnée, les processus de vinification et d'élevage du vin***, ainsi que toutes ***les subtilités d'élaboration*** de ce Cru Bourgeois du Haut-Médoc.

Visites dégustation toute l'année sur RDV, en groupe jusqu'à 60 personnes.

Les Jardins de Mirabel

Offrez-vous un instant nature au cœur de la ville

Le circuit des Jardins de Mirabel est une promenade familiale et ludique au cœur du vignoble du Château Saint Ahon. Vous vous baladez librement le long de nos vignes et dans nos bois. Partez à la découverte de la nature, de la vigne, de la faune et de la flore grâce au personnage de Mirabel qui vous guidera au fil des panneaux explicatifs. Amusez-vous à chercher les réponses aux jeux quiz sur les panneaux le long du parcours.

Avec votre smartphone, scannez les QRCodes sur les panneaux explicatifs pour en découvrir encore plus ! Détendez-vous en profitant d'un moment de calme sur notre aire de pique-nique avec ses jeux pour enfants.

Le parcours est accessible aux poussettes. Les chiens sont admis en laisse.

Horaires et jours d'ouverture

D'octobre à mars : du mardi au samedi
..... *de 10h à 13h et de 15h à 19h*

D'avril à septembre : du mardi au samedi
..... *de 10h à 19h*

Les lundi : ..... *de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30*
Fermé le lundi en août

En dehors de ces horaires et jours d'ouverture, visite sur RDV.

les Jardins de Mirabel

2013 Best Of wine tourism Great Wine Capitals

*Le parcours oenoludique **"Les Jardins de Mirabel"** a reçu le **"Best Of Wine Tourism OR"** dans la catégorie **"Découverte et Innovation"***

DÉCOUVERTES
GASTRONOMIE
TOURISME
VISITE*SAVEURS
ACCUEIL*PLAISIR

III Oeno-TOURISME

3-HÉBERGEMENT

Nos 3 gîtes sont des meublés de tourisme classés 3*.

Le gîte de Saint Ahon

Maison indépendante de 90 m² avec 4 chambres dont 6 couchages : 2 lits de 140 cm et 2 lits de 90 cm (+2 lits d'appoints), agréablement aménagée avec télévision à écran plat, cuisine toute équipée, et SDB avec baignoire. Grand jardin avec terrasse, salon de jardin et transats.

Le gîte de Mirabel

Maison de 70 m² avec 3 chambres dont 6 couchages : 1 lit de 140 cm et 4 lits jumeaux de 90 cm, agréablement aménagée avec télévision à écran plat, cuisine toute équipée, et SDB. Petit jardin avec terrasse, salon de jardin et transats.

Le gîte de Bidule

Maison de 60 m² avec 3 chambres dont 6 couchages : 1 lit de 140 cm et 4 lits jumeaux de 90 cm, agréablement aménagée avec télévision à écran plat, cuisine toute équipée, et SDB. Petit jardin avec terrasse, salon de jardin et transats.

Les trois gîtes sont à quelques mètres du Château.
WIFI, parking privé et entrée indépendante sur la rue.
Les petits animaux domestiques sont autorisés, au nombre maximum de 2.
Linge de toilette et de maison à prévoir.
Gîtes non fumeur.

L'aire de stationnement de camping-car

L'aire de camping-car du Château Saint Ahon comprend ***4 emplacements de 40m² chacun*** en lisière de forêt avec vue sur les vignes de la propriété. Une aire de pique-nique agrémentée de jeux pour enfants est à disposition des camping-caristes.

Le stationnement est limité à 48h.
Pas d'accueil le dimanche et jours fériés

FRANCE PASSION

Œno-TOURISME

4-La salle de réception

Aux portes du Médoc, le Château Saint Ahon vous accueille dans ***un cadre charmant et convivial.*** La salle de réception, récemment rénovée, avec pierres apparentes et charpente à l'ancienne, vous propose ***un espace de 145 m² attenant au chai à barriques.***

Le château reçoit ***jusqu'à 90 personnes assises (banquet) ou 120 debout (cocktail),*** pour toutes vos manifestations privées et professionnelles, en journée comme en soirée. ***Le mobilier (tables et chaises) est fourni par le château.***

La salle dispose d'un espace équipé pour le traiteur. Nous mettons à disposition de nos clients une liste de prestataires avec qui nous avons l'habitude de travailler.

Réception pour les particuliers

La formule "Location simple"

Location de la salle pour laquelle vous aurez à choisir parmi les prestataires que nous vous proposons (traiteurs, animateurs, …) ; vous vous mettrez en relation directement avec eux pour établir vos choix et budget.
Le Dj animateur est obligatoirement choisis dans la liste transmise.

Dans cette formule, nous vous proposons nos vins pour le *(les)* repas ; nous ne pratiquons pas de droit de bouchon mais demandons à ce que le "Château Saint Ahon" soit servi.

La formule "Clés en mains" d'In Situ

Location ***"clés en mains"*** comprenant la salle et son mobilier, l'art de la table, le traiteur pour l'apéritif et le dîner avec un choix de différents menus, un bar de nuit.

La Formule Alliance s'adresse à une assistance d'au moins 50 personnes.

2012 Best Of wine tourism
Great Wine Capitals

*La salle de réception du **Château Saint Ahon** a reçu le **Best of Wine Tourism** dans la catégorie **"Organisation d'événement"***

In Situ

III Œno-TOURISME

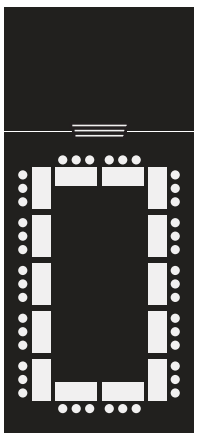
Réception pour les professionnels

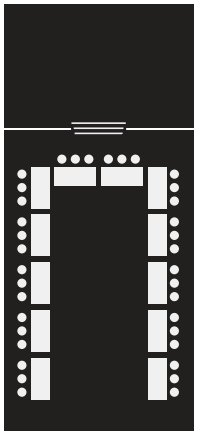
Le château vous reçoit pour tous vos événements professionnels : séminaires, conférences, lancement de produit…, en journée comme en soirée.

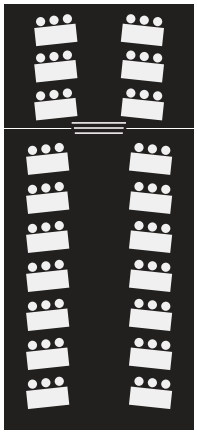
Équipements

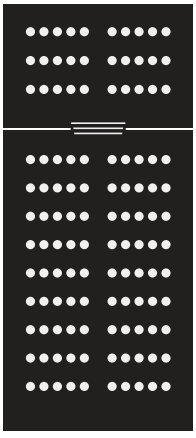
Dispositions

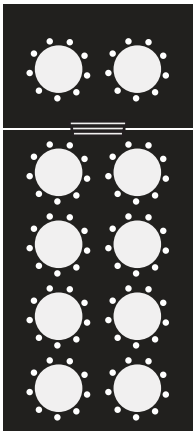
Repas assis : de 10 à 90 personnes
Cocktail : de 10 à 120 personnes
Concert-Conférence : 10 à 120 personnes
Journée d'étude, réunion, séminaire : à partir de 10 pers.


Réunion,
42 pers.


En U,
36 pers.


En classe,
60 pers.


Conférence,
120 pers.

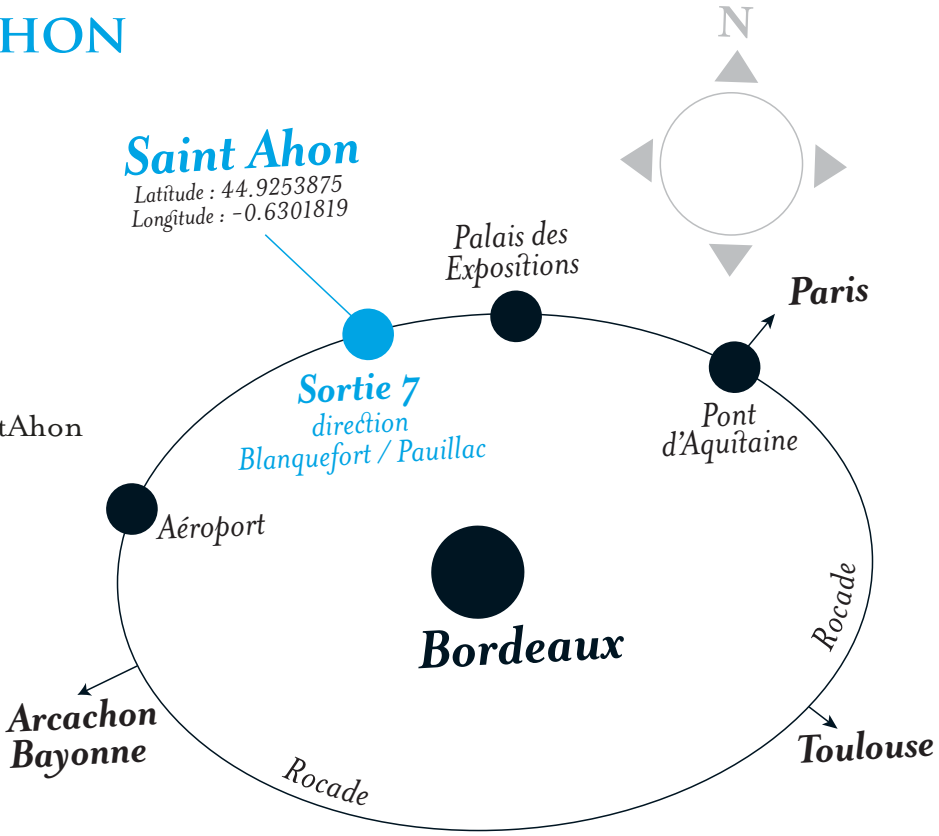

Repas assis,
90 pers.

IV Contact et INFORMATIONS

Château Saint Ahon

Coordonnées

57 rue de Saint Ahon, Caychac
33290 Blanquefort, France
Tél. : 05.56.35.06.45
Fax : 05.56.35.87.16
E-mail : info@saintahon.com
Site Internet : www.saintahon.com
Facebook : facebook.com/ChâteauSaintAhon



Horaires des bureaux

Du lundi au vendredi
de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30

Contacts

M. Nicolas de Courcel,
Propriétaire – Directeur
info@saintahon.com

M. Paulin Escouboué,
Chef de Culture – Maître de Chai
paulin@saintahon.com

Mlle Pauline Devaux,
Responsable œnotourisme – Chargée de communication
pauline@saintahon.com

Comment venir au Château saint Ahon ?

En train : Gare de Blanquefort
31 rue de la Gare 33290 BLANQUEFORT (1,7 km)

En bus : ligne 29 arrêt Caychac Bourg (400 m)

En tram : Tram C arrêt Gare de Blanquefort (1.7 km)

En vélo : station VCUB Gare de Blanquefort (1,7 km) puis piste cyclable devant le château.

Annexe 1
TARIFS

Pour les visites

Visite classique

Adultes	7,50 €
Enfants (6 à 16 ans)	4,50 €
Famille (4 personnes)	20 €
Enfants (- 6 ans)	gratuit
Étudiants	5 €
Langues	français / anglais
Durée	1 heure

Les Jardins de Mirabel

Adultes	5 €
Enfants (3 à 16 ans)	3 €
Famille (4 personnes)	12 €
Enfants (- 3 ans)	gratuit
Étudiants	4 €
Langues	français / anglais
Durée	1 heure 30 minutes

Pour l'hébergement

Gîte de Saint Ahon

Basse saison : *d'octobre à avril* *(inclus)*

Semaine	460 €
Week-end	210 €
Nuit supplémentaire	55 €

Moyenne saison : *mai, juin, septembre et vacances scolaires (hors juillet-août)*

Semaine	515 €
Week-end	235 €
Nuit supplémentaire	65 €

Haute saison : *juillet & août*

Semaine	575 €
Week-end	275 €
Nuit supplémentaire	75 €

L'aire de stationnement de camping-car

3 € /nuit /camping-car

Gratuit pour les adhérents France Passion

Gîte de Mirabel & gîte de Bidule

Basse saison : *d'octobre à avril* *(inclus)*

Semaine	390 €
Week-end	190 €
Nuit supplémentaire	55 €

Moyenne saison : *mai, juin, septembre et vacances scolaires (hors juillet-août)*

Semaine	445 €
Week-end	210 €
Nuit supplémentaire	65 €

Haute saison : *juillet & août*

Semaine	500 €
Week-end	245 €
Nuit supplémentaire	75 €

Pour les 3 gîtes :

Location de draps

(drap housse, housse de couette et taie d'oreiller) ..... 15 € / lit / séjour

Forfait ménage ..... 75 € /séjour

Grands événements, nous contacter.

Pour la salle de réception

Tarif professionnel: devis personnalisé, nous contacter.

Formule location simple

Tarifs 2017

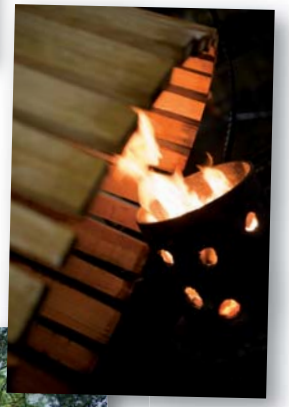
Journée *(un jour dans la semaine, 9h-19h)*	1 200€
Soirée de Mariage *(samedi 8h à dimanche 12h)*	1 900€
WE de Mariage *(samedi 8h à dimanche 18h)*	2 300€

Tarifs 2018

Journée *(un jour dans la semaine, 9h-19h)*	1 200€
Soirée de Mariage *(samedi 8h à dimanche 12h)*	2 000€
WE de Mariage *(samedi 8h à dimanche 18h)*	2 500€

Mise à disposition de la salle la veille de 13h30 à 19h pour faire la décoration.

Annexe 2
Activités Œnotouristiques



Journée 3 visites en Médoc

Venez passez une journée entre amis, en couple et/ou en famille pour découvrir 3 sites touristiques représentatifs du Médoc : le Château Saint Ahon, le Château du Taillan et la tonnellerie nadalié. Une journée remplie d'émotion et de gourmandise vous attend avec la visite de 3 sites magnifiques et très différents, 3 dégustations de vins classés Cru Bourgeois et un repas autour des produits de la région.

TARIF & HORAIRES

Adulte ..... 55 €

Enfants ..... 29 €

Du lundi au vendredi, toute l'année, excepté les 3 premières semaines d'août.

Tarifs incluant les 3 visites, les 3 dégustations et le repas (hors boissons).

PROGRAMME

*9H00 - **Château du Taillan***

ARCHITECTURE ET VINIFICATION

Vous visiterez le Château du Taillan, une propriété familiale depuis 1896. Vous y découvrirez un château du XVIIIème siècle d'un grand classicisme et des caves souterraines uniques inscrites à la liste des Monuments Historiques de France. Vous entrerez dans les secrets de la fabrication des vins du château.

*11H00 - **Tonnellerie Nadalié***

ÉLEVAGE ET TONNELLERIE

La Tonnellerie Nadalié vous ouvre ses portes pour vous faire découvrir son art et vous dévoiler les « secrets » de fabrication d'une barrique. Vous comprendrez le rôle primordial que joue le bois dans l'élevage du vin. Laissez-vous guider par les effluves de chêne chauffé qui se dégagent dans l'atelier.

*12H30 - **Restaurant le 1902***

Une cuisine riche en saveurs et haute en couleurs dans laquelle sont mis à l'honneur produits du terroir et recettes locales revisitées ! Le restaurant est situé au sein même de la Tonnellerie Nadalié.

*14H00 - **Château Saint Ahon***

VITICULTURE, FAUNE ET FLORE

À travers «les Jardins de Mirabel» vous vous baladerez le long des vignes et des bois du Château Saint Ahon. Le personnage de "Mirabel", notre ânesse, vous emmènera à la découverte de la nature, de la vigne, de la faune et la flore, le tout animé par des jeux quiz et des panneaux explicatifs qui longent le parcours.

Réservation en ligne : www.vinotrip.com

Annexe 2
Activités Œnotouristiques

Journée Gourmandises en Médoc

Venez passez une journée entre amis, en couple et/ou en famille pour découvrir 3 sites touristiques représentatifs du Médoc : **le Château Saint Ahon, le Château du Taillan et la chocolaterie Mademoiselle de Margaux.** Une journée remplie d'émotion et de gourmandise vous attend avec la visite de 3 sites magnifiques et très différents, 2 dégustations de vins classés Cru Bourgeois, l'atelier dégustation de chocolats et un repas autour des produits de la région.

Tarif & Horaires

Adulte ..... 55 €

Enfants ..... 20 €

Du mardi au samedi, d'avril à octobre.

Tarifs incluant les 3 visites, les 3 dégustations et le repas (hors boissons).

Programme

10h30 - CHÂTEAU SAINT AHON

Viticulture, faune et flore : à travers «les Jardins de Mirabel» vous vous baladerez le long des vignes et des bois du Château Saint Ahon. Le personnage de "Mirabel", notre ânesse, vous emmènera à la découverte de la nature, de la vigne, de la faune et la flore, le tout animé par des jeux quiz et des panneaux explicatifs qui longent le parcours.

12h30 - RESTAURANT CÔTÉ JARDIN

Une cuisine à base de produits frais où le Fait-Maison est mis à l'honneur.

14h30 – MADEMOISELLE DE MARGAUX

Dégustation de chocolats : Depuis 1969, la chocolaterie Mademoiselle de Margaux puise son inspiration et l'exigence de son savoir-faire dans un cadre privilégié, au cœur du célèbre vignoble de Margaux. Faites une pause douceur au cours de notre atelier dégustation. Découvrez l'histoire du chocolat et de sa fabrication ainsi qu'une présentation et une dégustation de leurs spécialités : Sarments du Médoc, Perles du Médoc et Guinettes.

16h00 - CHÂTEAU DU TAILLAN

Architecture et vinification : Vous visiterez le Château du Taillan, une propriété familiale depuis 1896. Vous y découvrirez un château du XVIIIème siècle d'un grand classicisme et des caves souterraines uniques inscrites à la liste des Monuments Historiques de France. Vous entrerez dans les secrets de la fabrication des vins du château.

Réservation en ligne : www.vinotrip.com