



1^{er} Grand Cru Classé

CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

Le CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU VOUS INVITE !

**« VENEZ PASSER UN MOMENT INOUBLIABLE
ET DECOUVRIR LE SAUTERNES PAR EXCELLENCE »**

**Pour les journées portes ouvertes
LE SAMEDI 21 ET LE DIMANCHE 22 MAI**

Nous vous invitons à découvrir le château de Rayne Vigneau, à travers son terroir exceptionnel, le chai et ses vins.

Le Château de Rayne Vigneau, 1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes, s'étend sur 84 hectares d'un seul tenant. Son sous-sol de graves sablonneuses révèle d'étonnantes richesses, agates, saphirs, cristaux de roche, annonciatrices d'un vin précieux.

Le vignoble de Rayne Vigneau est assis sur une magnifique et unique croupe dominant le Sauternais, sur la commune de Bommès. Sur ces hauteurs, plusieurs générations se sont succédé depuis la création du domaine au début du XVII^e siècle par Gaillard Sauvage, sieur du Vigneau. De ses illustres successeurs, on retiendra la famille de Pontac, dont le nom est intimement lié à la naissance des grands vins de Bordeaux, et qui entre en possession du domaine en 1834. C'est sous son règne que le Château accède au rang envié de Premier Grand Cru Classé de Sauternes lors du célèbre classement de 1855 et que le Sauternes du château est sacré « Meilleur Vin du Monde » en 1867.

Depuis son ouverture au public en 2013 et sa promotion dans la catégorie « Découverte et Innovation » lors de la 13^e cérémonie du célèbre concours international Best Of Wine Tourism 2016, organisé par la CCI de Bordeaux, Rayne Vigneau s'inscrit dans une véritable dynamique de développement œnotouristique.

« C'est inédit, le Château de Rayne Vigneau prend racine et s'implante comme un véritable territoire d'accueil et terroir de destination en plein cœur du sauternais ».

« Il y en a pour tous les goûts et toutes les couleurs » s'amuse à rappeler l'équipe d'accueil du château. En effet, le service œnotourisme propose aux amateurs de grands vins de Sauternes une approche originale, inédite et au plus près de la nature, une dégustation dans les arbres, randonnées équestres ... Lors de cet événement exceptionnel, les visiteurs ne peuvent qu'être séduits par la beauté du site, face à la Vallée du Ciron, et par la qualité des vins qui lui sont proposés.

Pour partager cet enthousiasme, le Château de Rayne Vigneau ouvre ses portes le samedi 21 et le dimanche 22 mai 2016 pour une visite de la propriété et une dégustation de ces précieux Sauternes. « Nous vous invitons sur la propriété, le temps d'un instant au château, pour venir partager notre passion du vin », souligne Vincent Labergere.

Vous aurez le privilège d'être reçu par Vincent Labergere, Directeur, Guillaume Rateau, Responsable Technique, Clémence Quemin, Chargée de l'œnotourisme, ainsi que l'équipe technique du Château de Rayne Vigneau.

Un large choix d'activités vous est proposé:

- La visite-dégustation libre (avec ou sans rendez-vous) de Rayne Vigneau, accompagnée par les professionnels de la propriété.
- Les Ateliers d'assemblage, uniques en leur genre sur l'AOC Sauternes-Barsac, avec le sommelier du Château,
- Les Dégustations perchées, uniques en France, en compagnie de Vincent Gallé, professionnel en Grimpe d'Arbres.
- Les balades à cheval pour découvrir notre terroir en son cœur,
- La restauration sur place.

La visite-dégustation de Rayne Vigneau



Après avoir contemplé le terroir unique du Château depuis la magnifique croupe du vignoble, face au panorama de la Vallée du Ciron, vous découvrirez les mécanismes de la pourriture noble de nos raisins d'or, et appréhendez les diverses techniques de vinification de nos précieux vins dans un des plus grands chais à barriques.

A l'issue de votre visite, vous pourrez déguster nos trois vins sélectionnés avec le plus grand soin : Le Sec de Rayne Vigneau, Bordeaux Blanc Sec, 2014, Madame de Rayne, Sauternes, 2010 et le Château de Rayne Vigneau, 1^{er} Grand Cru Classé, Sauternes, 2009.

Vous y découvrirez une valeur sûre de l'appellation de Sauternes, revendiquant, millésime après millésime, un style tout en intensité, en fraîcheur et en longueur.

De 10h00 à 18h00 le samedi 21 et le dimanche 22 mai 2016. Les visites commenceront au point d'accueil de la propriété, toutes les heures.

Tarif : nous avons le plaisir de vous offrir la visite-dégustation à l'occasion des ces journées Portes Ouvertes. Sans obligation d'achat.



« L'intensité du nez est remarquable. Elle s'exprime par touches délicates d'abricot, de menthol, de gingembre. La bouche dans un premier temps souple et fraîche, s'ouvre sur une opulence considérable, sans se départir de son équilibre »

Neal Martin: 93+ / 100
Jancis Robinson: 17 / 20
Bettane & Desseauve: 18 / 20
Wine Spectator: 93 / 100



« Robe aux reflets jaunes clair. Le nez, tout en élégance et finesse, se caractérise par des touches de fruits blancs et de mandarine. A l'agitation il s'ouvre avec délicatesse sur l'abricot. L'attaque en bouche est pleine de vivacité de fraîcheur, et montre des notes de petits fruits rouge et de moka, avant de s'épanouir plus classiquement sur le thé et la mandarine confite »

La Boutique de Rayne Vigneau

Si vous le souhaitez, vous aurez la possibilité d'acheter nos vins directement à la boutique de Rayne Vigneau. Un sommelier saura vous conseiller lors de vos achats. Des coffrets exclusifs et des offres promotionnelles seront proposés à l'occasion de ces journées Portes Ouvertes : La 6ème bouteille est offerte* (voir conditions en magasin)

De 10h00 à 18h00 le samedi 21 et le dimanche 22 mai 2016, dans l'enceinte du château de Rayne Vigneau.

Tarif à partir de 12 € TTC / bouteille.

Mode de paiements : Carte Bleue, Espèces, Chèque.

La Dégustation Perchée dans les Arbres

Déguster un Grand Cru Classé de Sauternes perché dans un arbre vous tente ?

A l'issue de votre visite, vous pourrez venir grimper à la corde, en sécurité et encadré par un moniteur diplômé, jusqu'à une table suspendue. C'est assis que vous pourrez déguster l'excellence du Château de Rayne Vigneau. Sous l'ombre bienveillante d'un cèdre, face au panorama du vignoble sauternais, et sous les conseils d'une spécialiste de la propriété, vous apprécierez les subtilités de ce sauternes.

De 10h00 à 18h00 le samedi 21 et le dimanche 22 mai 2016, dans les bras du Cèdre de la propriété, sur réservation.

Tarif : 19 € TTC / personne.

Mode de paiements : Chèque, Espèces.

Les Ateliers d'Assemblage

« Atelier d'Assemblage » Véritable Nouveauté 2016 ! : Vous prendrez la place du Maître de chai, le temps d'un instant partagé avec un professionnel de la propriété. Une expérience unique qui vous permet de découvrir l'ensemble des univers aromatiques de nos cépages blancs. Vous assemblerez des lots, sélectionnés méticuleusement, pour sublimer votre 1^{er} Cru Personnalisé.

De 10h00 à 18h00 le samedi 21 et le dimanche 22 mai 2016, dans la salle de dégustation du Château, sur réservation.

Tarif : 79 € TTC / personne.

Mode de paiements : Carte Bancaire, Chèque, Espèces.

Rayne Vigneau Cheval

Randonnée équestre dans les vignobles les plus prestigieux du Sauternais, lors d'une escale à la propriété pour une visite-dégustation.

De 10h00 à 18h00, le dimanche 22 mai 2016, sur réservation.

Tarif : 10 € TTC / personne.

Mode de paiements : Chèque, Espèces.

Informations Pratiques :

T. Oenotourisme : +33(0)5 56 76 64 05 M. : +33(0)6 85 94 15 89 ; T. Technique : +33(0)5 56 76 61 63

Adresse : 4, Le Vigneau-33210 Bommès ; Géolocalisation : 44°32'41"N-0°20'27,5"W

@ : <http://www.raynevigneau.fr>

Suivez-nous sur : #RayneVigneau !

<https://www.facebook.com/Ch%C3%A2teau-de-Rayne-Vigneau-261830203937940/?ref=hl>

<https://twitter.com/RayneVigneau>

