



FÉRIA AU CHÂTEAU

Portes Ouvertes
des Châteaux du Médoc
samedi 5 et dimanche 6 avril 2025
de 11h00 à 19h00

Dégustations de 4 vins,
dont 1 Irouléguay, et 1 spiritueux
de 11h30 à 18h30, toutes les heures

Taureau (mécanique !), Patxi,
toute la journée

Chez Natou et ses tapas
pour le déjeuner

Barbes à papa et crêpes de Natou
toute la journée

Déjeuner dans le jardin,
sous l'auvent ou à L'Abri

Animations pinata,
à 12h00, 14h00 et 16h00

Bar à cocktails avec noGGIN,
toute la journée

Brebis Landaises, toute la journée

Babyfoot, ping-pong, pétanque
et divers jeux à disposition

Langues
français, anglais, allemand

Sans réservation ou avec,
directement en ligne,
www.hourtin-ducasse.com/visit

Recharge des voitures électriques
gratuite (prises type II)

Chargeurs téléphone à disposition

Wifi gratuit

Ventes directe de vins

Boutique Récup' de Créateurs

Livraison monde entier
(ou presque !)

Comme chaque année, les Portes Ouvertes des Châteaux du Médoc sont l'occasion, au Château Hourtin-Ducasse, de découvrir une région du monde productrice de vins. Après la Californie, la Chine, le Mexique... direction l'*Euska Herria*. Ainsi, à côté des vins produits sur le vignoble, un Irouléguay sera à l'honneur, accompagné des autres mille et une saveurs du Pays Basque.

Le millésime 2021 de la Cuvée Aldabea du DOMAINE DOMINICA est un assemblage de 70 % de tannat et 30 % de cabernet franc. En agriculture biologique, l'hectare de vigne de ce vignoble a produit seulement 1 530 bouteilles. Cette véritable rareté en appellation IROULÉGUY sera à comparer à l'assemblage très « haut-médocain » du Château Hourtin-Ducasse 2021 puis au vin de France Les Hauts de Peyrahaut 2021. Cet atelier se poursuivra avec les deux fraîcheurs du domaine, Les Roses de Marie 2024, rosé tout juste mis en bouteilles, et noGGIN, spiritueux.

PATXI, taureau mécanique, sera de la partie. Il est à dompter ! Il est néanmoins très difficile de rester sur son dos.... Pour les intrépides !

CHEZ NATOU s'installera dans le jardin. Au menu, tapas, tapas et tapas. Il n'y aura que l'embarras du choix pour se régaler des saveurs du Pays Basque.

BARBES À PAPA ET CRÊPES seront ensuite proposées, toujours par Natou, pour les plus gourmands et pour le plaisir, toute la journée.

Les PINATAS seront réservés aux enfants. Parce que certaines traditions d'ailleurs sont trop amusantes pour être oubliées ou partagées. Bonbons et jouets à récupérer !

noGGIN et ses COCKTAILS permettront de découvrir d'autres couleurs du Pays Basque. Envie d'un txanoli, allongé au Txakoli, vin blanc basque pétillant ? D'un Paseillo ou encore d'un Bandido ? Tous les deux « shakés » au piment d'Espelette.

Les BREBIS et leurs agnelles du vignoble seront de la partie (quelques-unes). Elles sont landaises ! Alors elles seront là en voisines.

POUR COMPLÉTER LE PLAISIR, babyfoot, ping-pong, jeu de dames, pétanque, tic tac toe... seront à disposition.

Tout le week-end, vin, musique, spécialités culinaires et traditions du Pays Basque offriront de jolies rencontres, hautes en couleurs et en saveurs.

CP mars 2025

Contacts : Michel et Marie-Noëlle Marengo, +33 5 56 59 56 92, +33 6 61 81 32 10
contact@hourtin-ducasse.com, mn.marengo@hourtin-ducasse.com

Château Hourtin-Ducasse – 3, route de La Chatole
Lieu-dit Le Fournas – 33250 Saint-Sauveur – France
Tél. : +33 5 56 59 56 92 – contact@hourtin-ducasse.com – www.hourtin-ducasse.com
facebook – instagram – youtube – linkedin – wechat
SARL au capital de 42 000 € – RCS Bordeaux D 323 222 315 – TVA FR 55 323 222 315

À DEGUSTER AVEC PLAISIR ET MODERATION

