

Les Estivales de Pessac-Léognan 2026

27 avril 2026



Les Estivales de Pessac-Léognan sont de retour !

Notez le dans votre agenda, les Estivales de Pessac-Léognan 2026 auront lieu le week-end du 30 et 31 mai 2026, de 10h à 19h !

Nos Châteaux vous accueilleront tout au long du week-end pour vous faire découvrir l'histoire de notre Appellation et le savoir-faire de nos vignerons à travers des visites, des dégustations et des ateliers organisés. Au cours de votre visite, certains de nos Châteaux vous inviteront à **profiter d'animations**, d'un délicieux **déjeuner champêtre le samedi midi et le dimanche midi** à 46 € TTC par personne et **d'un dîner convivial** le samedi soir à 90 € TTC par personne.

Une belle occasion de fêter la fête des mères dans un moment de partage et de convivialité.

Les réservations se feront par téléphone au 05 56 00 21 90.

Découvrez les châteaux ouverts lors de l'événement:

Mérignac:

Château Picque Caillou (uniquement le samedi)

Château Luchey-Halde (uniquement le samedi)

- Profitez d'une expérience conviviale avec des visites et dégustations gratuites, un food truck sur place avec la Green Cantine, la vente de vins en boutique ou au verre, ainsi que des dégustations de produits du terroir.

Canéjan:

Château de Rouillac (samedi et dimanche uniquement de 14h à 18h) – **“Déjeuner Dada” dans les écuries avec les chevaux (samedi midi) – 18h-21h “Apéro Dada” (samedi soir). Pour toute inscription, veuillez contacter le Château de Rouillac au 05 57 12 84 63.**

Cadaujac:

Château Bardins (samedi et dimanche)- **Animation “Les arômes du vin” dimanche matin de 10h à 12h00 – Réalisée par l’Ecole du Vin de Bordeaux – Durée 15 minutes**

Pour toute inscription à l’animation, merci de contacter le Syndicat Viticole.

Château Bouscaut Cru classé de Graves (samedi et dimanche) – **Déjeuner champêtre (samedi midi)**

Villeneuve d’Ornon:

Château Baret (uniquement le samedi)

Château Couhins Cru classé de Graves (uniquement le samedi) – **Déjeuner Champêtre (samedi midi) – Animation “Le casino du vin” samedi après-midi de 14h à 17h30 – Réalisée par l’Ecole de Vin de Bordeaux – Durée 15 minutes**

Pour toute inscription à l’animation, merci de contacter le Syndicat Viticole.

Léognan:

Château Brown (samedi et dimanche)

Domaine de Grandmaison (samedi et dimanche)

Château Larrivet Haut-Brion (uniquement le samedi) – **Food Truck**

Château La Louvière (samedi et dimanche) – **Déjeuner Champêtre (samedi midi) – Animation “Bordeaux Quizz” dimanche après-midi de 15h30 à 18h00 – Réalisée par l’Ecole du Vin de Bordeaux – Durée 30 minutes**

Pour toute inscription à l’animation, merci de contacter le Syndicat Viticole.

Château Léognan (samedi et dimanche) – **Dîner le samedi – Animation “La dégustation à l’aveugle” samedi matin de 10h à 12h30 – Réalisée par l’Ecole du Vin de Bordeaux – Durée 30 minutes**

Pour toute inscription à l’animation, merci de contacter le Syndicat Viticole.

Entrée libre – Week-end patrimoine, vin & art de vivre

Samedi 30 mai (10h–18h)

Dégustations & Ventes – Cuvées et Primeurs 2025 en continu sur tout le week-end.

Visite de la chapelle à 15h00

Session de Piano jazz dans la chapelle par Antoine (jeune pianiste du CIAM Bordeaux)

Restaurant Le Manège – Menu 3 plats à 49€ (sur réservation auprès du Château)

Créations & objets chinés – “Le temps d’une belle histoire”

Gourmandises sur place – “La Vie en Gaufres” & “L’atelier Cake It”

Offres spéciales disponibles durant tout l’événement.

Dimanche 31 mai (10h–18h)

Dégustations & ventes – Cuvées et Primeurs 2025.

Visite de la chapelle à 11h00

Balades en calèche – Découverte du domaine au rythme des Châteaux.

Créations & objets chinés – “Le Temps d’une belle histoire”

Pause sucrée – “L’atelier Cake It”

Offres exclusives de fin de week-end

Infos Pratiques: Château Léognan – 88 chemin du Barp, 33850 Léognan – 05

56 64 14 96 – pavillon@chateauleognan.fr

Domaine de Merlet (samedi et dimanche):

Samedi:

Restauration & produits

- Aux Délices d’Alex – traiteur (déjeuner)
- Ferme Garat (magret, foie gras, rillettes)

- Les Crêpes de Jean-Jacques Salin
- Les Pruneaux de la famille Terrières
- Miel

Créateurs

- Les Créations de Sylvie et ses organites
- CCL Créations Bois – objets & mobilier en douelles de barriques (samedi)

Dimanche:

Restauration & produits

- Aux Délices d’Alex – traiteur (déjeuner)
- Ferme Garat (magret, foie gras, rillettes)
- Les Crêpes de Jean-Jacques Salin
- Les Pruneaux de la famille Terrières
- Les Noix du Périgord de Marie-Laure
- Miel

Animation

- Jessyka – chanteuse

Atelier

- Animation “**Les arômes du vin**” dimanche après-midi de 13h30 à 15h00 – Réalisée par l’**Ecole du Vin de Bordeaux** – Durée 15 minute

Pour toute inscription à l’animation, merci de contacter le Syndicat Viticole.

Château Olivier Cru Classé de Graves (uniquement le samedi)

Stands de créateurs et artisans

Atelier « Dessine ton étiquette ! » pour les enfants

Départs de visites gratuites toutes les heures

Dégustations gratuites toute la journée

Food truck « L’Établi » avec tables et chaises installées

Château Pont Saint-Martin (samedi et dimanche) : **Déjeuner Champêtre (samedi midi):**

Samedi (10h–19h)

Visites & dégustations guidées

Marché de créateurs de 10h à 18h

Food trucks Salés: La Popote / Spécial Cookies “Sandies Sweets Cakes” /
Pâtisseries: “Loulou & sa remorque”

12h30 : Déjeuner champêtre.

14h–18h

Ateliers (en libre accès) : cartes fête des mères, coloriages (à partir de 3 ans),
porte-clés en bouchon de vin, bracelets

Jeux plein air (en libre accès) : badminton, pétanque (en plastique), Mölkky,
raquettes, jeux de société

Dimanche (10h–19h)

Visites & dégustations guidées

Marché de créateurs de 10h à 18h

Food trucks Salés: La Popote / Spécial Cookies “Sandies Sweets Cakes” /
Pâtisseries: “Loulou & sa remorque”

14h–18h

Ateliers (en libre accès) : cartes fête des mères, coloriages (à partir de 3 ans),
porte-clés en bouchon de vin, bracelets

Jeux plein air (en libre accès) : badminton, pétanque (en plastique), Mölkky,
raquettes, jeux de société

Martillac:

Château Carrosse Martillac (uniquement le samedi)

Château Ferran (uniquement le samedi) – Visites, dégustations, Foodtruck (12h-14h30)

Château Haut-Nouchet (samedi et dimanche) – **Déjeuner Champêtre (samedi midi et dimanche midi) – Exposition Artisanale Locale.**

Château Latour-Martillac *Cru Classé de Graves* (uniquement le samedi)- **Foodtruck**

Domaine de la Solitude (uniquement le samedi)

Saint-Médard d'Eyrans:

Château Le Bruilleau (samedi et dimanche) – Visites et dégustations.

Château d'Eyran (samedi et dimanche):

Les Activités:

Visites & dégustations gratuites en continu

Visites avec le vigneron – samedi à 10h30 et 15h et dimanche à 10h30 – (gratuit, sur réservation: <https://forms.gle/TKBGkhvn8RzLbRqG8>)

Jeux & structure gonflable pour enfants

La Restauration:

Brasero : viande grillée & pommes de terre

Planches à partager – Terre des Gascons

Menu & réservations : bientôt disponibles

La Guinguette:

Bar à vins

DJ vinyle samedi midi & soir

Blind test années 80-90 (samedi 20h30) avec DJ Mr 2.16 – lots à gagner