



Château Giscours

Grand Cru Classé en 1855 – Margaux

DECOUVRIR, PARTAGER, DEGUSTER...



Visites 2020

Situé au cœur d'un domaine de 300 hectares, le vignoble de Giscours comprend 93 hectares en appellation Margaux.

Ce Château est riche de son histoire : une histoire fort ancienne remontant au XIV^e siècle.

Un donjon défensif surplombait alors une campagne sauvage et inhospitalière. Mais tout commença véritablement en 1552, date à laquelle Pierre de Lhomme, riche drapier bordelais acheta la maison noble de « Guyscoutz », constitua autour un vaste domaine et planta les toutes premières vignes.

L'aventure viticole était en marche et les successeurs de notre riche marchand surent à leur tour apporter leur pierre à ce formidable édifice.

C'est au XIX^e siècle, sous l'impulsion des Promis, des Pescatore et autres Cruse que Giscours se pare de ses plus beaux atours : transformation du château en palais néoclassique, aménagement d'un parc aux essences rares par le paysagiste Eugène Bülher, modernisation des outils de productions avec la construction d'immenses bâtiments d'exploitation, dont la célèbre « Ferme Suzanne ».

Depuis le début de l'année 1995, la direction de l'exploitation est assurée par Eric Albada Jelgersma, qui a aussitôt investi dans la rénovation du vignoble et des bâtiments d'exploitation. Il s'est entouré d'une équipe renouvelée qui dirige aujourd'hui Giscours et s'inscrit dans la continuité des générations de viticulteurs qui ont fait de ce domaine un Grand Cru renommé mondialement. Depuis 2018 ce sont les enfants d'Eric qui ont pris les rênes des trois propriétés de la famille.



La Visite classique

Du lundi au samedi (novembre-mars) et 7 jours sur 7 entre avril et octobre inclus.

Sur rendez-vous seulement. Durée : 1 heure / 1 heure 15

Visite en compagnie d'un guide professionnel adapté au niveau et à l'intérêt du visiteur. Des différents sujets peuvent être abordés ; découverte du Château et de son histoire, le vignoble, le terroir et la vigne, la vinification...

Visite commentée suivie d'une dégustation de deux vins. Le weekend et aux jours fériés trois vins seront dégustés.

Avant ou après la visite le visiteur peut découvrir le vignoble, la Ferme Suzanne et le parc avec nos vaches bordelaises.

Sur simple demande préalable le parc est ouvert pour un pique-nique ! Une sélection de bouteilles pour accompagner votre repas est disponible dans notre boutique.

Selon disponibilité, nous pourrions vous proposer une visite de notre autre propriété, le Château du Tertre, également Grand Cru Classé de l'appellation Margaux, située dans la commune d'Arsac à 6 kilomètres du château Giscours.



La Visite Privative sur mesure

Tous les jours selon disponibilité et sur réservation

Durée : 1 heure et demie

Visite exclusive et sur mesure en compagnie d'un guide professionnel. Que vous soyez simple initié, amateur ou grand connaisseur, notre équipe vous proposera une visite unique à la découverte du Château, son histoire, son vignoble et la vinification.

A la suite de la visite nous vous ouvrirons les portes du château Giscours et de ses salons privés pour un échange autour d'une dégustation commentée de trois vins.

Possibilité de visite privée gourmande avec accord vins et fromages.





Pique-nique dans le parc privatif sud

Tous les jours selon disponibilité et sur réservation

A partir de 4 personnes

Panier gourmand, barriques nappées, assiettes porcelaines et couverts argentés dans le panier. Disposé dans le parc privatif Sud à l'ombre.

Pique-nique de 4 à 6 personnes. Plus de 6 personnes nous contacter. La prestation ne comprend pas de service.



Le pique-nique inclut (exemple) :

- une planche de charcuteries locales et fromages affinés
- assortiment de pains
- salade de saison
- gâteau fait maison
- fruits frais et fruits secs
- eau minérale et eau gazeuse
- un verre de vin du domaine par personne

Déjeuner ou dîner privatif dans les salons du château

L'assemblage hédonique de l'art culinaire et de l'art de vivre

Tous les jours selon disponibilité et sur réservation

Déjeuner à partir de 6 personnes

Dîner à partir de 10 personnes

Notre chef, Benjamin LAURENT, propose une cuisine de saison en adéquation avec la philosophie du domaine. Un potager a été planté spécialement pour fournir le chef avec des produits frais de saison et pour mettre en avant des fruits, herbes et légumes produits localement. Les viandes de bœuf et d'agneau proviennent le plus souvent possible de notre propriété. Un élevage qui a été développé en collaboration avec le conservatoire des races d'Aquitaine pour faire face à la disparition de la diversité biologique et culturelle associée aux races d'animaux d'élevage.

A 33 ans Benjamin a déjà un carnet d'adresses bien rempli : Il a fait ses classes à l'hôtel de Crillon au restaurant les Ambassadeurs * * en tant que pâtissier puis chez Michel Guérard, les Prés d'Eugénie * * *. Récemment Benjamin a travaillé avec le jeune chef étoilé Tanguy Laviale à Bordeaux dans son restaurant Garopailles *.

Depuis mars 2019 il a élu domicile au Château du Tertre, et au Château Giscours où ses menus subliment les vins de la propriété.



A la découverte du parc

Se promener à travers le magnifique parc du Château Giscours planté d'arbres centenaires et d'essences rares, s'émerveiller devant les animaux de la Ferme avec ses brebis, les vaches de la race bordelaise, nos poules... une autre façon de découvrir la propriété en famille ou avec des amis.



Tarifs en ttc

Visite classique :

En semaine : 12€/personne – *Deux vins dégustés*

En weekend et jours fériés : 15€/personne *Trois vins dégustés*

Visite groupes de 9 à 15 personnes :

En semaine: 18 €/ personne – *Deux vins dégustés*

En weekend et jours fériés : 21 €/personne - *Trois vins dégustés*

Option pain et fromages affinés (2 sortes) : 8 € par personne.

Visite groupes de plus de 15 personnes :

En semaine: 15 €/ personne – *Deux vins dégustés*

En weekend et jours fériés : 18 €/personne - *Trois vins dégustés*

Option pain et fromages affinés (2 sortes) : 8 € par personne.

Visite privative en semaine :

- De 2 à 4 pax : 40€ par personne

- De 5 à 8 pax : 32€ par personne

Trois vins dégustés.

Option pain et fromages affinés (2 sortes) : 8 € par personne.

Visite privative en weekend et aux jours fériés :

- De 2 à 4 pax : 45€ par personne

- De 5 à 8 pax : 36€ par personne

Trois vins dégustés.

Option pain et fromages affinés (2 sortes) : 8 € par personne.

Pique-nique : 35 € par personne

Déjeuner ou dîner privatif : nous consulter



CONDITIONS

Toutes nos visites se font sur réservation au préalable et par écrit (e-mail) pour les visites de groupes et les visites privatives.
Pour toute réservation de visite privative un prépaiement total (carte bancaire ou virement bancaire) sera demandé. Ce paiement est non remboursable.
Pour toute réservation de groupe un prépaiement de 50% (carte bancaire ou virement bancaire) sera demandé. Ce paiement est non remboursable.

Les visites sont proposées en français ou en anglais. Toute demande de visite avec traducteur sera considérée comme visite privative.
En cas de retard, nous nous accordons le droit de modifier ou écourter la visite. Au-delà d'une heure de retard, une annulation ou un report de la visite est envisageable.

JOURS & HORAIRES D'OUVERTURE :

Avril à octobre : 7 jours / 7

Novembre à mars : du lundi au samedi

Le service réceptif vous accueille de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30.





CHATEAU GISCOURS

GRAND CRU CLASSE EN 1855 – MARGAUX



CHAMBRE D'HOTES AU CHATEAU GISCOURS – DANS LES ANCIENNES ECURIES











Tarifs 2020

	Du Lundi au Jeudi	Du vendredi au dimanche + jours fériés
Simple	115 €	125 €
Double	180 €	190 €
Triple	190 €	199 €

Accès wifi gratuit, sur demande

Le petit déjeuner est servi à votre convenance entre 8h00 et 10h (à préciser).

La remise des clefs de la chambre s'effectue entre 15h00 et 17h00 le jour d'arrivée.

La chambre doit être libérée à 11h00.

Une visite des chais ainsi qu'une dégustation vous sera offerte.

CHATEAU GISCOURS

10 route de Giscours
33 460 LABARDE

Renseignements & réservations :

Service réceptif :

Tel : 05 57 97 09 09

Tel : 05 57 97 09 20

E-mail : receptif@chateau-giscours.fr

