

# Dossier de presse

## OUVERTURE JUIN 2022



# SOMMAIRE



P1 : Logo, photo, « Château de Monbazillac », « Dossier de presse »

P.2 : Sommaire

P3 : Le mot du président de la cave coopérative : Guillaume Barou

P.4-5 : Une métamorphose exceptionnelle après 8 mois de travaux !

P.6-7-8 : Une totale restructuration des espaces et des activités oenotouristiques pour une expérience immersive !

P.9-10 : Un nouveau parcours scénographié autour de 4 univers

P.11-12 : Un nouvel espace muséographique de 300m<sup>2</sup> dédié à la viticulture et la viniculture.

P.13 et 14 : Le château s'anime autour de 3 expositions

P 15 : La cave du château entièrement réaménagée devient un espace ludique pour le plaisir des enfants

P. 16 et 17 : Le parc du château en toute liberté : effleurer le passé, vivre le présent, déguster l'avenir

P. 18 : Le restaurant et la boutique : une pause et un souvenir

P.19 : Le nouveau plan du site du château de Monbazillac

P.20 : Le nouveau dépliant : tarifs et horaires

P.21-22 : L'histoire du château de 1550 à 2022 : des femmes et des hommes au service de leur terre

P.23-24 : Le vignoble de Monbazillac : le mariage subtil de trois facteurs essentiels

P.25-26 : La cave coopérative : un terroir, des vignerons et 3 millions de bouteilles Monbazillac produites par an

P.27 : La cave coopérative engagée dans le respect des normes HVE-3, ISO 9001 et Agriculture Biologique

P.28 : Présentation de la nouvelle gamme de vins Euphonie

P.29 : Les médailles aux concours 2022

P.30-31 : 10 bonnes raisons de visiter le Château de Monbazillac

P.32 : Informations pratiques





*« Les terres fertiles font les esprits fertiles »  
écrivait Montaigne, cet humaniste de Dordogne.*

*Nous avons fait nôtre au Château de Monbazillac cet adage de Montaigne pour  
perpétuer dans notre terroir la fertilité de notre vignoble tout en offrant à  
l'esprit les nourritures culturelles auxquelles il a droit...*

*Nous resterons fidèles à nos engagements, une terre, des femmes et des hommes,  
l'art sous toutes ses formes et la qualité de notre vin.*

*Le château de Monbazillac s'ancre dans le tourisme d'avenir avec cette  
restructuration de notre offre oenotouristique,  
et devient ainsi une pépinière d'initiatives.*

**Guillaume Barou,  
Président de la cave coopérative de Monbazillac**





## **Une métamorphose exceptionnelle après 8 mois de travaux**

*Le Château de Monbazillac  
rouvre ses portes  
au mois de juin 2022  
après un lifting complet.*

## **Une équipe créative pour lancer les nouveaux objectifs du Château au XXI<sup>e</sup> siècle !**

À l'origine de cette nouvelle aventure humaine, territoriale, viticole et patrimoniale du Château de Monbazillac se trouve une équipe dont la volonté était de propulser le Château dans le XXI<sup>e</sup> siècle. L'objectif était également de rester fidèle à son devoir de transmission de l'histoire des générations passées. Cette équipe a cherché le parfait équilibre pour satisfaire les visiteurs du Château de Monbazillac sans oublier les femmes et les hommes qui perpétuent aujourd'hui cette tradition territoriale dans le Périgord Pourpre.

Le président de la cave coopérative de Monbazillac, Mr Guillaume Barou, le directeur de la cave de Monbazillac, Mr Gilles Bartoszek, et l'ensemble des vignerons de la coopérative sont les initiateurs de ce projet né en 2017.

L'architecte parisien Jean-Michel Daubourg a eu la responsabilité de la logistique de tous les réaménagements des structures. François Perroy, directeur du cabinet de stratégie marketing touristique Émotio-Tourisme de Bordeaux, a eu un rôle de conseil dans l'élaboration du nouveau concept et positionnement du château. L'agence parisienne Abaque, sous la direction muséographique de Cécile Massot et la direction scénographique de Mélinée Faubert, a conçu les nouvelles expositions immersives et ludiques du parcours touristique. L'agence Abaque a participé aux aménagements du musée Monet d'Argenteuil, la Philharmonie des enfants de Paris ou encore la Cité de la gastronomie de Dijon.

Tous ont collaboré pour rendre possible cette restructuration du site 5 ans plus tard et métamorphoser le Château de Monbazillac en un centre incontournable du tourisme œnologique et patrimonial du Périgord. L'objectif à atteindre est que le Château de Monbazillac devienne l'écrin du plus grand vignoble de liquoreux au monde. Le Château ambitionne de passer de 50 000 visiteurs par an à 80 000.





## **Les institutions de la région partenaires de cette révolution au cœur du Périgord !**

La mise en œuvre de ce projet ambitieux a été largement soutenue par la Région Nouvelle-Aquitaine, le Département de la Dordogne, la Communauté d'Agglomération Bergeracoise.

Mr Gravier, directeur du comité départemental du tourisme de la Dordogne, a rédigé le cahier des charges indispensable à la concrétisation du projet en lien avec Mr Beaussoubre, chargé de mission à la direction du tourisme de la Nouvelle-Aquitaine.

En outre, le Château de Monbazillac, principal acteur économique de cette transformation, s'est engagé dans une démarche de prise en compte des critères environnementaux avec l'objectif de tendre vers le label NF Environnement - Site de visite.

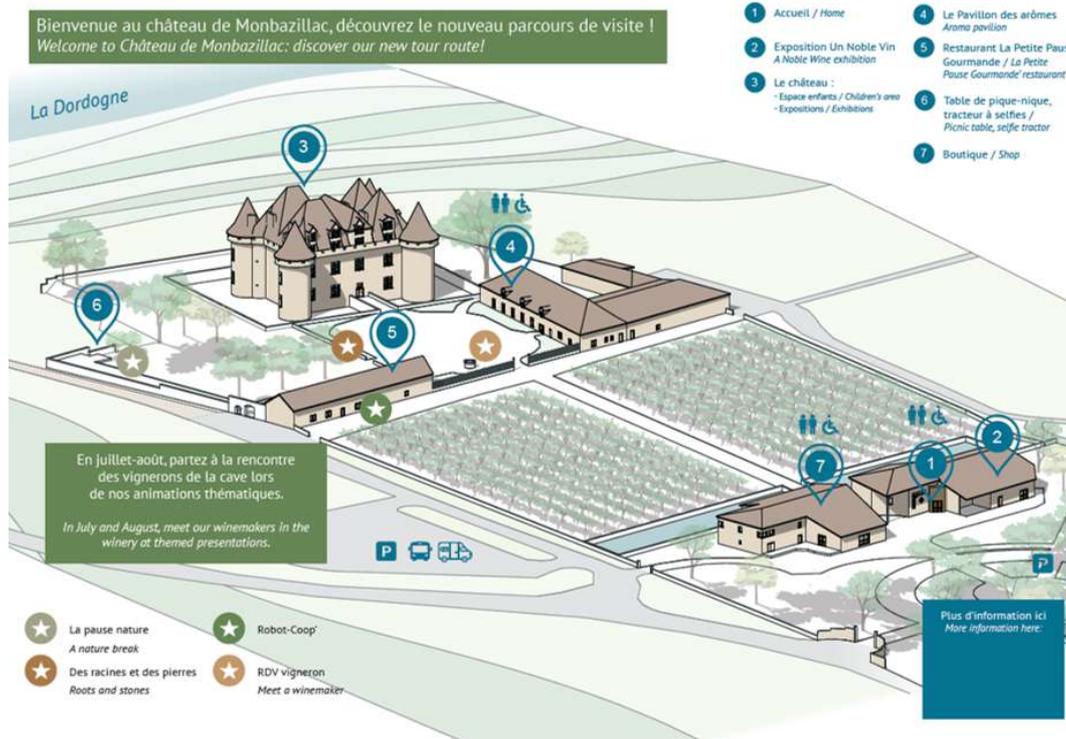
## **Les Personnes à mobilité réduite ont été au centre des réaménagements des infrastructures spaciales**

Les accès extérieurs à la billetterie, la boutique et la cour du château ont tous été réaménagés pour faciliter les déplacements des personnes à mobilité réduite.

Le terrassement a fait l'objet d'un traitement important, dans cet objectif les structures en place ont été démolies pour répondre aux normes PMR.

Un tarif préférentiel est appliqué aux PMR de 7€ au lieu de 10€.





**Une totale  
restructuration  
des espaces et des  
activités  
oenotouristiques  
pour une expérience  
immersive**

**Après 30 ans de visites  
et 1 500 000 visiteurs,  
une nouvelle ère s'ouvre à Monbazillac !**

Le château de Monbazillac, ouvert à la visite depuis plus de 30 ans, présentait une muséographie qui ne correspondait plus aux attentes des visiteurs. Le château se devait de relever les défis du XXI<sup>e</sup> siècle et moderniser son accueil, son offre touristique, œnologique, culturelle et artisanale tout en intégrant les nouvelles technologies. Ce projet ambitieux devait permettre aux visiteurs d'accéder à un parcours touristique innovant rendu possible par les immersions audiovisuelles qui jalonnent les accès aux salles et leurs expositions.

Le défi a été relevé !

Les équipes de la Cave Coopérative et du Château de Monbazillac ont longuement travaillé pour offrir aux visiteurs ce nouveau parcours attractif autour d'un positionnement complet, celui d'un site didactique, interactif, ludique, esthétique et culturel. La scénographie des espaces et des expositions fait la part belle aux nouvelles technologies (parcours immersif auditif et visuel, jeux d'ombres et de lumières, découverte de la technologie robotique en viticulture...).

**Le château de Monbazillac  
offre dès juin 2022  
une nouvelle aventure  
dans un monde d'arts et d'arômes.**

**Avec une réorganisation fonctionnelle des  
espaces, une nouvelle muséographie et un  
accueil du public grandement amélioré,  
c'est un lieu totalement repensé  
qui rouvre ses portes.**



Cette nouvelle offre touristique fait écho à l'engagement de la Dordogne et du Bergeracois de s'inscrire dans le développement durable et local.

**Dynamiser l'offre touristique du Château de Monbazillac, c'est stimuler le dynamisme économique de tout un territoire !**

**1**

**300m<sup>2</sup> d'espace supplémentaire vont être dédiés à la connaissance du plus grand vignoble liquoreux du monde.**



Une exposition permanente « Un noble vin » dédiée au vignoble rappellera l'histoire de la coopérative de Monbazillac et de ses vins. Cet espace muséographique fera découvrir le rôle de cet incontournable champignon, le Botrytis Cinerea. Quand il apparaît sous la forme de pourriture noble, il donne quelques-uns des plus grands vins du monde, dont le Monbazillac.

Cette exposition « Un noble vin » apportera au visiteur toutes les réponses à ses questions, qu'il soit néophyte ou expert, la connaissance viticole sera au cœur de cette expérience avec des vidéos de vigneron, des jeux interactifs, des infographies sur l'AOC, les cépages, les assemblages... (lire pages 11 et 12)





## **2 Le visiteur pourra découvrir les activités proposées autour du vignoble**

- Un espace selfie a été créé pour garder un souvenir intime de cette escapade.
- Le belvédère et sa vue enchanteuse sur l'ensemble du vignoble Bergeracois saura satisfaire les amoureux de grands espaces et les photographes amateurs.
- Des transats, des tables de pique-nique seront à disposition de tous ceux qui veulent vivre pleinement leur moment présent en toute sérénité en regardant le soleil brunir les coteaux.
- Des animations avec des vignerons seront mises en place dans le vignoble.
- Des démonstrations avec le robot TED permettront au visiteur d'envisager la viticulture de l'avenir. (lire pages 16 et 17)

## **3 Le pavillon des arômes ou l'espace dégustation de la boutique**

Ces deux espaces de dégustation compléteront cette expérience sensorielle. Différents vins seront offerts à la dégustation avec la complicité d'un sommelier professionnel au Pavillon des arômes.

L'équipe boutique offrira un vin à déguster à chaque visiteur qui le souhaite. (lire pages 17 et 18)

**Le Bergeracois et tous ses vignerons seront au cœur d'un parcours thématique.**

**Mieux vivre son territoire, c'est mieux le comprendre.**

**Le château de Monbazillac s'impose définitivement comme un monde d'arts et d'arômes.**



# **1** *Un nouveau parcours scénographié autour de 4 univers dans les salles du Château !*

## **Un univers œnologique**

300m2 de salle d'exposition supplémentaires offriront un parcours thématique et immersif sur les métiers du vin et le processus de vinification. Deux lieux de dégustations seront ouverts, l'un au Palais des arômes avec un sommelier, l'autre au bar de la boutique avec une œnologue. (lire pages 11 et 12)



## **2**

## **Un univers historique**

- Une exposition dynamique sur le protestantisme et son impact sur le commerce du vin sera présentée pour rappeler l'essor du Bergeracois et de Monbazillac. La présence huguenote en Périgord est fortement ancrée et a contribué à son expansion commerciale à travers les siècles.
- La vie de la famille de Bacalan lors de la Révolution de 1789 permettra une totale immersion grâce à un parcours fictionnel et audiovisuel. (lire pages 13 et 14)





### 3

#### Un univers artistique

Des expositions d'art contemporain, en partenariat avec l'association Les Rives de l'Art, continueront de nourrir la curiosité culturelle des visiteurs. Le château avait reçu dans le cadre de la biennale Éphémères, Reiner Gros en 2017, Claire Morgan en 2019 et Henri Guitton et Coline Gaulot en 2021. Après les années Covid qui ont neutralisé l'art, le château renoue avec sa volonté d'offrir au public une nouvelle exposition d'art contemporain. Cette année Marlène Mocquet, céramiste, et Laurent Mareschal, performeur exposeront leur univers singulier dans les salles du château.

(lire page 14)

### 4

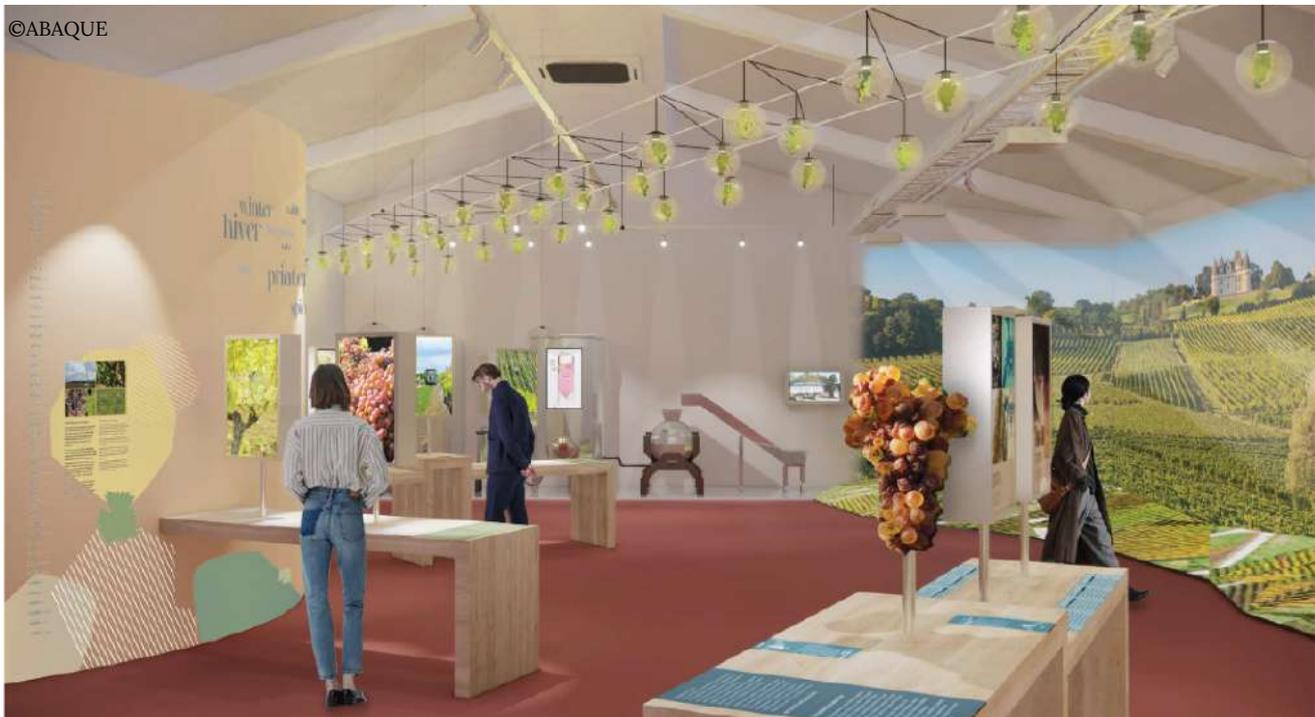
#### Un univers ludique

Les enfants ont été au cœur de la restructuration du château. En leur offrant un espace repensé spécialement pour eux, avec des énigmes à résoudre sur le thème de la viticulture, un espace dessin, un espace découverte sur les métiers du vin et la possibilité d'éditer leur propre étiquette de jus de raisin, les enfants sont à la fête. Les caves du château vont être totalement réaménagées pour les enfants de 6 à 12 ans, et un coin détente et jeu sera consacré aux plus petits.

(lire page 15)



**Le château de Monbazillac poursuit sa volonté d'affirmer son identité, celle d'un monde d'arts et d'arômes**



©ABAQUE

## Un nouvel espace muséographique de 300m<sup>2</sup> dédié à la viticulture et la viniculture

### Une exposition permanente : « Un noble vin »

L'espace muséographique dédié aux vins de Monbazillac stimule les sens des visiteurs et favorise l'immersion au cœur du plus grand vignoble de liquoreux au monde. Il permettra à tous les publics de découvrir les secrets et spécificités de ce nectar doré, à travers son histoire, son terroir, ses vigneron et ses savoir-faire. 300m<sup>2</sup> où rayonne tout l'univers œnologique !



### Le visiteur au cœur d'une exposition immersive

Le visiteur vivra plusieurs expériences interactives et collaboratives qui satisferont sa curiosité. Cette exposition « Noble vin » définira l'identité territoriale et viticole du Monbazillac grâce à plusieurs espaces thématiques dans lesquels le visiteur déambulera librement. Une grande projection murale, réalisée par Clap 35, permettra de découvrir et d'animer le paysage du terroir de Monbazillac au rythme de la nature. Ce « mapping » favorisera l'immersion totale du spectateur en Dordogne et lui donnera, par cette invitation au voyage, le temps de vivre au rythme des saisons, de s'abandonner à la lenteur utile à la contemplation et la découverte. Les interviews des vigneron rythmeront son parcours comme un dialogue qui se tisserait entre les femmes et les hommes. Le visiteur pourra également renouer avec ses connaissances en consultant les infographies rappelant un savoir-faire ancestral transmis depuis plusieurs générations.



## Connaissez-vous vraiment le langage lié au vin ?

Quelles différences entre un sol argileux, argilocalcaire, graveleux ou bien Boulbène sur molasses décarbonatées ?

Quels sont les arômes développés du sémillon blanc, du sauvignon blanc ou gris ou de la muscadelle ?

Quels métiers sont à l'œuvre au printemps, à l'été et à l'automne ?

Comment s'organise la vinification, le pressurage, la fermentation, la filtration, l'assemblage, l'élevage ?

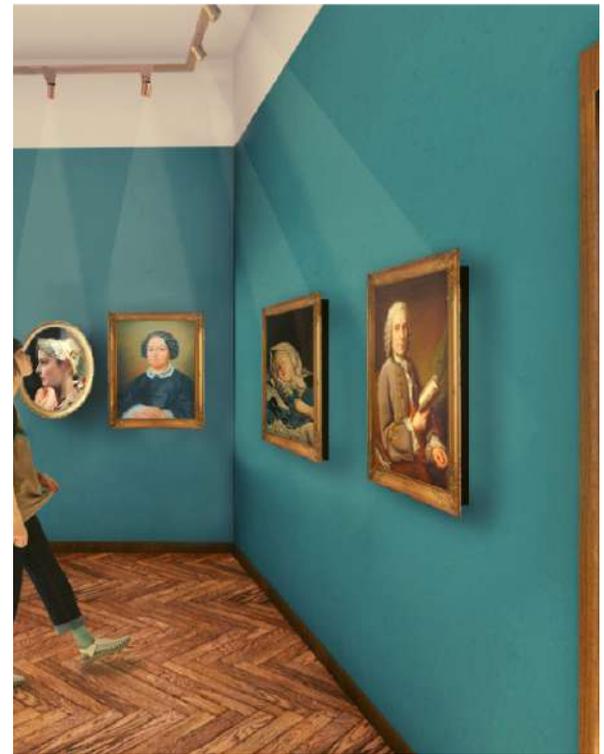
Connaissez-vous les qualités organoleptiques du vin ?

Maîtrisez-vous vraiment le rituel de la dégustation ?

Autant de questions auxquelles l'exposition répondra et dont les réponses seront mises en valeur par le graphisme d'Annabel Fournier et soutenu par les illustrations de Danielle Godard. Les vidéos, les photographies, les infographies, et les audios enchanteront ce parcours interactif.



**Château de Monbazillac, un monde d'arts et d'arômes**



## Le château s'anime autour de 3 expositions !

### Le Château offre un nouveau parcours historique et artistique

Le château vous ouvre ses portes et vous propose un parcours libre et immersif qui conduira le visiteur des Guerres de Religion jusqu'à la Révolution puis l'entraînera sur les traces de la famille Bacalan. L'univers artistique s'organise autour des créations d'art contemporain de deux artistes parisiens. Marlène Mocquet, céramiste enchantresse ou scénographe surréaliste de la céramique, et Laurent Mareschal, sculpteur plasticien de l'éphémère dont les œuvres invitent à l'éveil des sens, seront à l'honneur à Monbazillac.

## 1 Une première exposition « Monbazillac, au cœur des révoltes protestantes »

Cette première exposition retrace une partie de l'histoire de Bergerac, haut lieu passé et présent du protestantisme et met en évidence les liens entre les vins de Monbazillac et le passé protestant du territoire. Elle se décline en deux salles qui suivent une chronologie : une salle est consacrée aux débuts de la Réforme en Périgord, une autre se concentre sur les conséquences du commerce huguenot et ses bienfaits pour l'essor économique Bergeracois. Entre approche chronothématique ou approche sensible, voire intime, du protestantisme, les visiteurs sont invités à embrasser toutes les complexités de la Réforme, très étroitement liée à la région du Bergeracois.

**Château de Monbazillac, un monde d'arts et d'arômes**



©M.Mocquet  
**La féerie fantastique  
de Marlène Mocquet**



©L.Mareschal  
**Performance à base de charbon,  
café et épices de Laurent Mareschal**

## **2** Une deuxième exposition « La révolution des Bacalan »

Dans cette seconde exposition, cinq salles entièrement interactives plongent le visiteur dans ce qu'a pu être la vie de la famille Bacalan au Château à travers un parcours-expérience. Le 28 août 1791, peu de temps après l'arrestation du roi, au cœur de la révolution, la famille Bacalan revient au domaine de Monbazillac. C'est par cette reconstitution originale de la vie au château à la fin XVIIIe que le visiteur explore l'intimité d'une famille. Ses membres débattent, se confient et échangent leurs craintes et leurs espoirs.

Le parcours se fait sur deux étages : au rez-de-chaussée avec la salle à manger, le bureau et la galerie des portraits, puis au 1er étage où se situent la chambre de la comtesse et le salon. Dans chaque salle, des dispositifs redonnent vie et fonction aux espaces. Entre immersion audiovisuelle, récit audio fictionnel et approches historiques, tous les ingrédients sont là pour plonger le visiteur dans la grande histoire du domaine de Monbazillac !

## **3** Une troisième exposition Une céramiste et un plasticien ravivent l'art contemporain au château

Depuis de nombreuses années, le château de Monbazillac met à l'honneur l'art contemporain, à travers l'exposition d'œuvres d'artistes audacieux. Peintures, sculptures, installations, s'invitent dans les salles du château et donnent une nouvelle dimension à ce monument séculaire.

Marlène Mocquet, céramiste enchantresse ou scénographe surréaliste de la céramique, et Laurent Mareschal, sculpteur plasticien de l'éphémère et des sens, seront à l'honneur à Monbazillac.

La première apportera sa fantaisie inspirée de Dali, de Bosch ou de Bruegel, le second sculptera des épices au sol dans des formes géométriques abstraites où les sens seront conviés.

L'association Les rives de l'art accompagne le Château de Monbazillac depuis de nombreuses années et sa présidente Annie Wolff propose chaque saison des artistes originaux pour inviter le public à poser un regard nouveau sur le monde de l'art. L'équipe du château est heureuse de poursuivre cette volonté de valoriser l'art dans ses salles.

[www.laurentmareschal.com](http://www.laurentmareschal.com)

[www.marlene-mocquet.com](http://www.marlene-mocquet.com)



**La cave du château  
entièrement  
réaménagée devient un  
espace ludique pour le  
plaisir des enfants**

**Un espace enfant  
« Les petits vigneron »**

Le château de Monbazillac met un point d'honneur à l'accueil des familles. Dans la cave voûtée, un espace est dédié aux enfants pour leur faire découvrir la culture de la vigne. Un parcours ludique enrichi d'énigmes sous forme d'un jeu scénarisé permettra aux enfants d'élaborer leur jus de raisin. Cet espace découverte, conçu pour les 6 à 10 ans, développera leur envie d'apprendre par le goût de la réussite.

Bouquet final, une récompense leur sera offerte. À la fin du jeu, les enfants éditeront une étiquette de bouteille de jus de raisin. Ce sésame sera ensuite restitué en boutique afin qu'ils retirent leur récompense.

Les plus petits (2-5 ans) disposeront d'une aire de jeu composée de jeux d'éveil, de constructions, de coloriages et livres sur le thème de la vigne, du raisin et du château.



©Abaque





*Le billet d'entrée est  
le sésame pour flâner  
dans le parc  
en toute liberté :  
Effleurer le passé  
Vivre le présent  
Déguster l'avenir*

## **1** Les expositions du château : Effleurer le passé

Deux expositions historiques ont permis au visiteur de revenir aux sources du château. Il a pu découvrir l'influence économique du protestantisme sur la région et ses conséquences sur le développement viticole. Il a ensuite suivi les pas de la famille Bacalan en s'immergeant dans le parcours interactif et narratif de leur vie pendant la révolution. Les vins de Monbazillac ont conquis les palais des Français et des Européens du Nord depuis le 17<sup>e</sup> siècle. En 1685, la révocation de l'Édit de Nantes oblige des familles de la bourgeoisie locale protestante à émigrer aux Pays-Bas et en Allemagne. Ce drame pour des familles périgourdines protestantes s'est révélé un bien pour l'exportation des vins de Monbazillac. Effleurer le passé, c'est faire un bref voyage dans le temps et se rappeler que les racines du présent ne se comprennent qu'avec le passé.



## 2 Le parc du Château : Vivre le présent

En sortant du Château, le parc offre un lieu de flânerie en toute liberté. Entre mer de vignes et panorama d'exception sur la vallée de Bergerac, le parc offre un environnement calme et paisible qui invite à la contemplation. C'est le moment de vivre au présent, ralentir le rythme, s'arrêter prendre un en-cas sous les frondaisons de la terrasse de la Pause gourmande, rêver sur les transats mis à disposition, permettre aux amateurs de photographies de se livrer à leur art devant un panorama éblouissant. Le château n'offre pas seulement un parcours touristique, il invite à un art de vivre et un art d'être en Périgord. C'est un moment pour soi, pour vagabonder autour du château, s'imprégner de l'atmosphère, ressentir le soleil qui brunit les vignes, ou la pluie qui fait éclore ce précieux Botrytis cinérea. Toute chose précieuse demande de la patience pour naître et prospérer, le vin s'élabore ainsi, avec le temps. Cette promenade en famille créera cet instant magique pour comprendre ce qui unit la terre aux femmes et aux hommes de ce terroir : la vie tout simplement en toute saison. Une toute nouvelle signalétique guidera cette déambulation bucolique. Des animations extérieures sont organisées en haute saison dans le parc et permettront à chacun d'entrer en contact avec les vigneronns du château et de se familiariser aux méthodes de sauvegarde de la biodiversité.



## 3 Le Pavillon des arômes : Déguster l'avenir

Situé dans la Cour du Château, Le Pavillon des arômes est un espace qui place la dégustation au centre de l'expérience. Le visiteur prend place au bar, 3 vins lui sont proposés et lui sont commentés par un sommelier professionnel qui livre tous les secrets des vins dégustés aux participants. Un moment idéal pour approfondir la découverte de nos vins ! C'est une véritable expérience où les sens sont sollicités : les yeux pour la couleur de la robe blonde, le nez pour la subtilité des arômes et le palais pour les saveurs qui ravivent les papilles. Plus qu'une dégustation, nous espérons un voyage qui projette chacun vers un univers qui lui sera propre. Dans tous les cas, un moment de partage et d'exploration ! Cette aventure des sens au Pavillon des arômes dure 30min et est programmée en début de visite en fonction de différentes thématiques. Ces dégustations sont organisées en français et en anglais.

**Château de Monbazillac,  
un monde d'arts et d'arômes**



## ***Le restaurant et la boutique : une pause gourmande et un souvenir***

### **La boutique et l'espace dégustation se réinventent pour faire le plein de souvenirs**

L'ensemble de l'espace boutique a été entièrement rénové pour permettre au regard d'embrasser une dernière fois la vue imprenable sur le parc et le château à travers la baie vitrée.

Françoise, notre dynamique responsable boutique, nous fera la surprise de nouveaux produits bio et locaux pour cet espace réaménagé. Elle invitera les visiteurs à découvrir la gamme complète de vins et de produits du terroir. L'espace boutique comprendra un large comptoir où la dégustation d'un vin au choix sera proposée par notre oenologue Thomas, parmi les vins de notre gamme Euphonie. Cet arrêt indispensable en fin de visite sera pour chacun l'occasion de prendre le temps de découvrir les différents produits et ramener avec soi les saveurs du pays.

## **Le restaurant du château : la Pause gourmande**

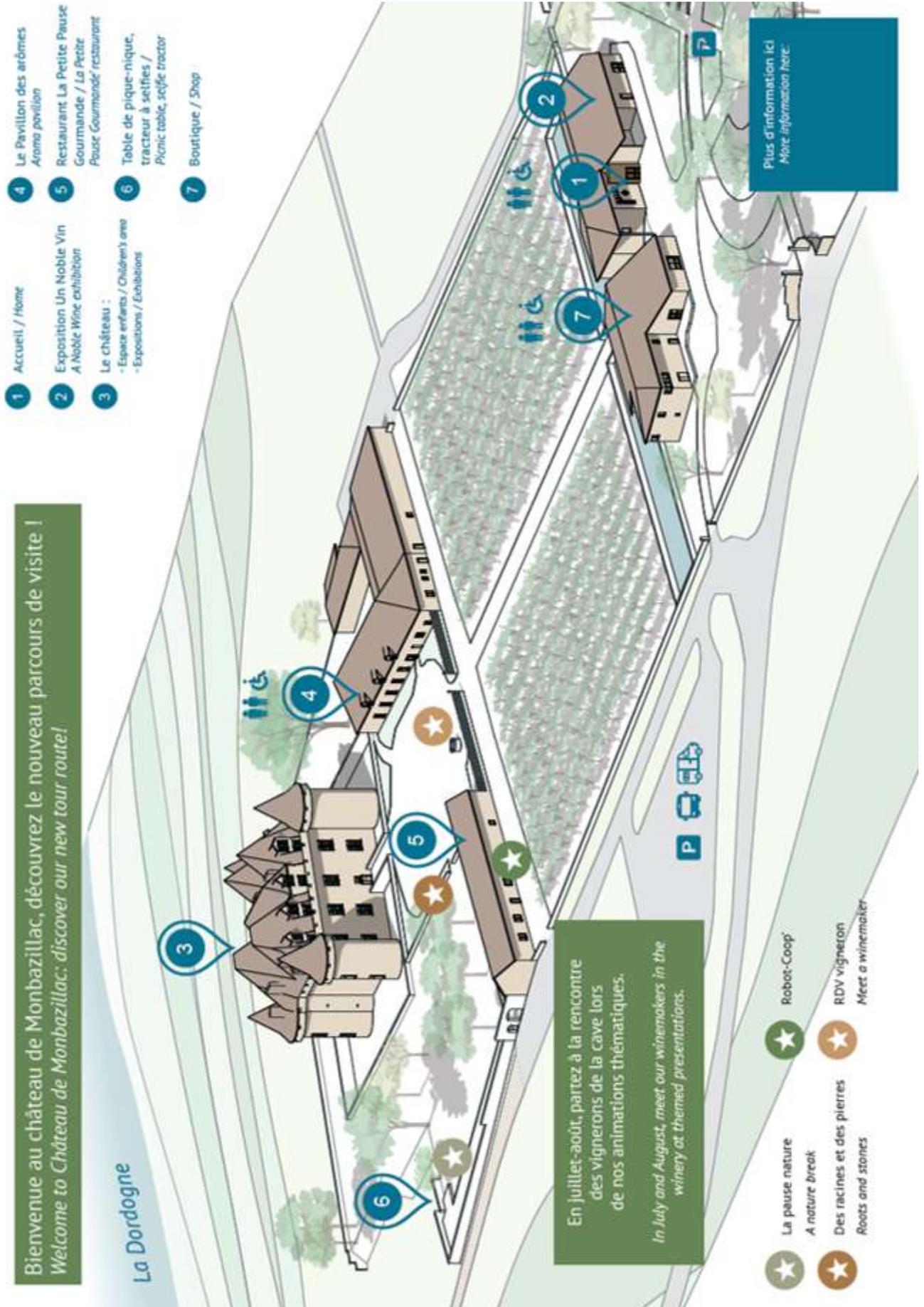
Le restaurant du Château et son nouveau chef François proposent de nouveaux mets à base de produits locaux en privilégiant des circuits courts avec les producteurs. Des paniers-pique-nique seront aussi disponibles pour les amateurs de nouvelles saveurs. Cette pause gourmande est un instant à savourer, seul, en amoureux, entre amis ou en famille à l'ombre des grands arbres du parc.

Il sera temps ensuite de faire une petite sieste sur les transats proposés aux visiteurs et se laisser bercer par la douceur de l'air.



**Château de Monbazillac, un monde d'arts et d'arômes**

# Le nouveau plan du site du Château de Monbazillac



# Le nouveau dépliant : Tarifs et Horaires



## Château de MONBAZILLAC

Un monde d'arts et d'arômes  
*A world of art and aromas*

VISITES & DÉGUSTATIONS  
VISITS AND WINE TASTINGS  
DORDOGNE



### INFOS PRATIQUES / PRACTICAL INFORMATION

#### Jours et heures d'ouverture / Opening hours

AVRIL - MAI / APRIL - MAY  
OCT. - NOV / OCT - NOV  
Tous les jours jusqu'au 11/11  
Daily until 11/11  
10h - 18h  
10 a.m. - 6 p.m.

JUIN - SEPT. / JUNE - SEP  
JUILLET - AOÛT / JULY - AUG  
Tous les jours  
Daily  
10h - 19h  
10 a.m. - 7 p.m.  
10h - 20h  
10 a.m. - 8 p.m.

DEC-FEV-MARS / DEC - FEB-MARS  
PENDANT LES VACANCES SCOLAIRES  
DURING SCHOOL HOLIDAYS  
14h - 18h  
2 p.m. - 6 p.m.

JANVIER - JANUARY  
FERMETURE ANNUELLE / ANNUAL CLOSURE

#### Tarifs / Prices

|                  | Parcours Monbazill'Art<br>Monbazill'Art tour | Parcours Momba'licieux<br>Momba'licieux tour | Pass Mombassadeur<br>Mombassadeur pass |
|------------------|--|--|--|
| Adultes - Adults | 10 €   | 15 €   | 20 €                                   |

Enfants 6 - 17 ans  
Children aged 6-17  
6 €

Pack famille 2 adultes  
2 enfants - Family pack  
2 adults 2 children  
aged  
27 €

Etudiants, chômeurs,  
PMR Students,  
unemployed, disabled  
7 €

12 €

Retrouvez nos vins / Discover our wines :  
[www.chateau-monbazillac/boutique.com](http://www.chateau-monbazillac/boutique.com) et en boutique / and in the shop

Boutique du château / Chateau shop: Boutique de la cave / Winery shop:  
Route de Mont-de-Marsan  
Le Bourg  
24240 Monbazillac  
05 53 61 52 52



Contact :  
05 53 61 52 52  
[monbazillac@chateau-monbazillac.com](mailto:monbazillac@chateau-monbazillac.com)  
Ne pas jeter sur la voie publique

### ENTREZ DANS UN MONDE D'ARTS ET D'ARÔMES !

Situé à moins de 10 minutes de Bergerac, le château de Monbazillac ouvre ses portes et vous présente son nouveau parcours de visite.

Venez (re)découvrir ce monument incontournable et vivez des expériences mémorables en famille, entre amis ou à deux !

Des jeux et énigmes pour les enfants ainsi que des dégustations vous attendent, sans oublier nos expositions d'art contemporain et un panorama exceptionnel sur la vallée de Bergerac.

Located less than 10 minutes from Bergerac, Château de Monbazillac is reopening and once again presenting its tour options.

Come and (re)discover this must-see monument and enjoy memorable experiences with family, friends or as a couple! Games and puzzles for children and wine tastings await, not forgetting our modern art exhibitions and exceptional panoramic view.

### POUR PROFITER AU MEUX DE VOTRE VISITE, LE CHÂTEAU DE MONBAZILLAC S'ADAPTE À VOS ENVIES

So that you can make the most of your visit,  
Château de Monbazillac tailors to suit you



#### Parcours Monbazill'Art :

Visite libre du château et dégustation d'un vin parmi une sélection face au château.

Monbazill'Art tour:  
Open visit to the chateau and tasting of a wine among a selection with views of the chateau.



#### Parcours Momba'licieux :

Accès à tous les espaces et dégustation commune de 3 vins dans le Pavillon des arômes.

Momba'licieux tour:  
Access to all areas and guided tasting of three wines in the aroma Pavilion.

Pour profiter du château en illimité pendant 1 an, demandez votre Pass Mombassadeur !

Des avantages et des surprises vous attendent !

Ask about our Mombassadeur pass for a year of unlimited visits!  
There are lots of benefits and surprises in store!



## *L'histoire du château : de 1550 à 2022, des femmes et des hommes au service de leur terre*

### **La terre de la Dordogne : le Périgord Pourpre**

Le Château de Monbazillac est situé en Dordogne, dans la partie du Bergeracois, pays de vignobles. Il est l'un des châteaux les plus excentrés du département qui possède plus de 1 000 châteaux et manoirs.

Il ouvre sur un formidable panorama qui participe à l'attractivité du site. De là, on a longtemps vu partir des bateaux sur la Dordogne emportant les vins de Monbazillac et de Bergerac.

#### **D'hier à aujourd'hui**

En effet, jusqu'au 19<sup>e</sup> siècle, les barriques partaient du port de Bergerac vers Bordeaux d'où des bateaux de haute mer les transportaient vers l'Europe du Nord.

Mais la vigne ici est bien plus ancienne. Elle est attestée dès l'époque gallo-romaine. Un prieuré bénédictin, autrement dit un monastère, cultivait des vignes dès 1080 et les premières exportations de vin de Monbazillac vers la Hollande sont enregistrées au 13<sup>e</sup> siècle.





Guillaume Barou,  
président  
de la cave coopérative



Sylvie Alem,  
vice-présidente  
de la cave coopérative



Annette Goulard,  
vice-présidente  
de la cave coopérative



Gilles Bartoszek,  
directeur  
de la cave coopérative

En 1685, la révocation de l'Édit de Nantes oblige des familles de la bourgeoisie locale protestante, huguenote, à émigrer aux Pays-Bas et en Allemagne. Ce drame pour des familles périgourdines protestantes s'est révélé un bien pour l'exportation des vins de Monbazillac.

En 1936, l'Appellation d'Origine Contrôlée Monbazillac est reconnue, l'une des premières de France. Elle consigne les conditions d'exploitation et de vinification dans l'appellation, garantissant un travail de qualité.

En 1940, 31 viticulteurs se regroupent et créent la cave, devenue coopérative en 1943.

La cave coopérative achète le château en 1960.

Celui-ci a été construit par le seigneur d'Aydie entre 1550 et 1582. Son allure assemble des éléments médiévaux et des inspirations du mouvement de l'époque, la Renaissance.

Le château est classé Monument Historique et il accueille les éléments patrimoniaux et de mémoire de la Cave Coopérative de Monbazillac.

En 2022, ce sont désormais 50 vigneronns-exploitants qui sont propriétaires de la cave coopérative et assurent par leur passion et leur travail exigeant la qualité du vin de Monbazillac. La réussite de cette incroyable histoire est liée à cette aventure collective pour la fabrication d'un vin unique parmi les liquoreux : le vin de Monbazillac.

Les femmes et les hommes d'aujourd'hui sont unis pour leur terre et leur art comme le furent les générations d'autrefois.



## Le vignoble de Monbazillac : le mariage subtil de trois facteurs essentiels

### Le vin de Monbazillac est un vin liquoreux.

Il contient au moins 45 grammes de sucre par litre après fermentation que l'on obtient après des vendanges opérées en triés sélectives (vendanges atteintes de pourriture noble) et étalées dans le temps, d'octobre jusqu'en novembre.

### L'aire de production du vin de Monbazillac s'étend sur 2 000 hectares.

Elle correspond à une exploitation de dimensions modestes. Pour information, l'aire d'appellation des vins du Bergeracois couvre 10 000 hectares. Monbazillac constitue le plus grand vignoble de vins liquoreux au monde sur les 8 000 hectares de vignobles produisant des vins liquoreux en France (Sauternes, Jurançon, Coteaux du Layon...).

### Château de Monbazillac, un monde d'arts et d'arômes

## Les facteurs de la fabrication du monbazillac résident dans son terroir, son climat...et son champignon noble.

**1** **Le terroir** : Son coteau s'élève entre 40 et 180 m d'altitude, de la Dordogne au promontoire du Château de Monbazillac. Les sols sont à dominante argilocalcaire. Ce terroir est constitué de plusieurs cépages à partir desquels est fabriqué le vin de Monbazillac : le Sauvignon, blanc ou gris, ainsi que le Sémillon et la Muscadelle. Le Sémillon occupe 80% de la surface du vignoble. Le Monbazillac est donc un vin d'assemblage.

**2** **Le climat** : exposées au Nord, à proximité de la Dordogne, les vignes connaissent une alternance de nuits fraîches et de chaleur en journée, notamment en arrière-saison. Cette alternance de chaud et de froid se traduit par des brouillards matinaux.



### 3

**Le champignon noble** : L'éclosion du *Botrytis cinerea* est favorisée par cette situation géographique et climatique. Ce champignon est l'allié naturel des vignerons de la Cave Coopérative de Monbazillac. Son action consiste à transformer les grains de raisin durant les chaudes arrières-saisons en pourriture noble. C'est un processus naturel qui se produit avec les écarts de températures et une hygrométrie assez élevée.

Le *Botrytis cinerea* se développe à l'intérieur des grains de raisin et a pour effet de concentrer les sucres naturels et les arômes par évaporation de l'eau dans la baie. Ce champignon attaque les baies qu'il transforme en grains rôtis qui permettent de produire le vin de Monbazillac, dit vin liquoreux en raison de cette extrême concentration.



**Château de Monbazillac, un monde d'arts et d'arômes**



## **La cave coopérative : un terroir, des vigneron et 3 millions de bouteilles produites par an**

### **1 Une terre et des hommes au service des arts du vin : la viticulture et la vinification**

Propriétaire du Château de Monbazillac, la Cave Coopérative est un outil collectif, une force commune, aux mains de 50 vigneron coopérateurs, sur les 144 que compte l'appellation.

Créée en 1940, la cave valorise les productions de qualité dans un climat de confiance et de solidarité entre vigneron. C'est aujourd'hui Guillaume Barou qui préside la cave coopérative et Gilles Bartoszek qui en assure la direction.

**La boutique Monbazillac met en espace ce monde d'arts et d'arômes.**

### **2 La Cave Coopérative est le plus grand producteur de vins d'appellation Monbazillac.**

Les viticulteurs coopérateurs sont des vigneron-exploitants qui produisent 3 millions de bouteilles de Monbazillac par an.

### **3 Le vignoble est organisé autour de 4 types d'exploitation :**

- Les petites exploitations comptent de 5 à 15 ha.
- Les moyennes exploitations comptent de 15 à 30 ha.
- Les plus grandes exploitations comptent de 40 à 80 ha,
- La société fermière de la Cave Coopérative exploite quant à elle ses propres vignes.



## 4 La Cave Coopérative occupe deux sites :

- Le Château de Monbazillac est le premier site œnotouristique de Dordogne, avec 50 000 visiteurs payants.
- La cave technique peut également se visiter en groupe et sur rendez-vous. Myriam, la responsable boutique de la cave animera avec sa générosité habituelle cette découverte des étapes de la vinification du vin des adhérents-vignerons.



## 5 La Cave Coopérative et sa boutique :

Myriam, la responsable boutique, et son équipe vous proposeront une large gamme des vins de Monbazillac et de Bergerac. Il sera opportun de déguster la gamme Euphonie et découvrir par cette occasion les vins signature. Le visiteur pourra s'offrir les produits régionaux qui se marieront au mieux avec le vin de son choix.



**Château de Monbazillac, un monde d'arts et d'arômes**



## La cave coopérative de Monbazillac engagée dans le respect des normes HVE-3, ISO 9001 et AB

### La certification Haute Valeur Environnementale

Les vigneronnes sont tous partenaires de la charte qui les engage à respecter les mesures de cette certification HVE-3. Chaque année de nouveaux adhérents vigneronnes sont certifiés.

La certification environnementale des exploitations agricoles est une certification encadrée par l'État français pour identifier les exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement.

Ce projet de certification environnementale s'inscrit dans le projet agroécologique pour la France et initié depuis décembre 2012. Il a pour objectif le développement d'une agriculture performante sur les plans économique, environnemental et social.

La certification environnementale acquise par la cave depuis 2019 (HVE) concerne désormais 31 exploitations, ce qui représente 92% des surfaces engagées.

### La certification ISO 9001

La certification ISO 9001 spécifie les exigences relatives au management de la qualité. Les principes de management de la qualité sont les suivants : orientation client, implication du personnel, approche processus, amélioration, prise de décision fondée sur des preuves, management des relations avec les parties intéressées. La coopérative est certifiée depuis 2013.

### La certification AB

Cette norme concerne les produits dont les règles de production, de distribution et d'étiquetage ont été validées comme conforme au règlement biologique européen par un organisme certificateur indépendant. 100 hectares de vignes engagées à la coopérative sont certifiés selon la norme AB.

Le Château de Monbazillac et son monde d'arts et d'arômes s'affirment comme le premier site œnotouristique de Dordogne et l'un des plus importants de la Nouvelle Aquitaine, avec 50 000 visiteurs payants et un objectif à 5 ans de 80 000.



**Château Monbazillac, un monde d'arts et d'arômes.**



## Présentation de la nouvelle gamme de vins Euphonie

### La nouveauté se décline en harmonie

La nouvelle gamme Euphonie sera lancée cet été 2022, elle impulse un nouvel esprit plus enjoué à la cave.

L'Euphonie est une combinaison de différents sons plaisants et harmonieux. Semblables aux musiciens d'un même orchestre, nos vignerons composent ensemble des vins harmonieux et équilibrés pour un concert qui fera frémir les papilles. À la manière de cette formation musicale qui ne peut exister que par l'accord de tous ses musiciens et instruments, le vin de Monbazillac ne peut exister que par l'assemblage de ses différents cépages qui forment ensemble son nectar unique. Chaque vigneron compose avec sa parcelle les plus belles harmonies. Notre maître de chai Gilles-Marie est le chef d'orchestre qui structure ces notes aromatiques pour une composition musicale haute en couleurs.

Les 5 couleurs seront représentées par des instruments de musique :

- Bergerac rouge : la contrebasse
- Bergerac sec : le violon
- Bergerac rosé : clarinette
- Côte de Bergerac blanc : saxophone
- Monbazillac : Piano



**Château Monbazillac,  
un monde d'arts et d'arômes.**

## LES MÉDAILLES AUX CONCOURS 2022

|  | PARIS |     | BORDEAUX    |     | MÂCON |     | BERLINER |    | MUNDUS VINI |    |
|--|-------|-----|-------------|-----|-------|-----|----------|----|-------------|----|
| Bergerac sec Secret de M 2019                    | ✓     | Ar. | ✓           |     | ✓     |     |          |    |             |    |
| Bergerac sec Secret de M 2020                    | ✓     | Ar. | ✓           |     | ✓     | Or  |          |    |             |    |
| Bergerac sec Marquis de Charterac 3 cépages 2020 | ✓     |     | ✓           |     | ✓     |     |          |    |             |    |
| Bergerac rosé Euphonie 2021                      | ✓     |     | ✓           |     | ✓     |     |          |    |             |    |
| Bergerac rouge Château Le Barradis 2020          | ✓     | Or  | ✓           |     | ✓     | Or  |          |    |             |    |
| Côtes de Bergerac blanc Euphonie 2021            | ✓     |     | ✓           | Or  | ✓     |     |          |    |             |    |
| Bergerac rouge Marquis de Charterac 2020         | ✓     | Br. | ✓           |     | ✓     | Ar. |          |    |             |    |
| Monbazillac Château Monbazillac 2019             | ✓     |     | ✓           | Or  | ✓     |     | ✓        | Or | ✓           | Or |
| Monbazillac Château Septy 2020                   | ✓     |     | ✓           | Or  | ✓     | Or  | ✓        | Or | ✓           |    |
| Monbazillac Château Daros Malfourat 2020         |       |     | ✓ Producta  |     | ✓     |     |          |    |             |    |
| Monbazillac Château Marsalet 2021                |       |     | ✓ Producta  | Ar. | ✓     | Br. |          |    |             |    |
| Monbazillac Domaine de la Croix 2021             |       |     | ✓ Coul. Aq. |     | ✓     | Or  |          |    |             |    |
| Monbazillac Domaine du Grand Pouget 2021         |       |     | ✓ Coul. Aq. |     | ✓     |     |          |    |             |    |
| Monbazillac Pavillon La Cattie 2019              |       |     | ✓ Producta  |     | ✓     |     |          |    |             |    |
| Monbazillac Sélection Grains Nobles 2020         |       |     | ✓ Producta  |     | ✓     |     |          |    |             |    |



Château Monbazillac, un monde d'arts et d'arômes.

# 10 Bonnes raisons de visiter le Château de Monbazillac



**1**

## Retrouver un site d'exception à 10 min de Bergerac

Idéalement situé à 10min de Bergerac et à moins de 2h de Bordeaux, le Château de Monbazillac vous attend dans un environnement calme et paisible. Classé Monument Historique du XVIe siècle, le château dispose d'une architecture à la fois singulière, unique et originale qui le distingue de ses voisins.

## Découvrir le Monbazillac, de la vigne au vin

Stimulez vos sens lors de la découverte de notre nouvel espace muséographique dédié aux vins de Monbazillac. Cette immersion au cœur du plus grand vignoble de liquoreux au monde vous fera découvrir les secrets et spécificités de ce nectar doré, à travers son histoire, son terroir et ses savoir-faire ancestraux.

**2**



**3**

## Déguster nos vins, des liquoreux et tous les autres...

Chaque visite donne accès à une dégustation. Nous proposons différentes dégustations pour que chacun trouve celle qui lui correspond. Une dégustation découverte d'un vin au choix en fin de visite, avec vue sur le château ou, pour les personnes qui souhaitent approfondir la découverte, une dégustation commentée de 3 vins, par un professionnel, au Pavillon des arômes.

## Admirer le panorama unique sur la vallée de Bergerac

Envie d'une pause en milieu de visite ? Niché sur le coteau, entouré d'une mer de vigne, le château domine fièrement son vignoble et offre un panorama unique sur la vallée de Bergerac. Prenez le temps d'admirer cette vue imprenable qui n'est jamais la même chaque jour.

**4**



**5**

## Visiter le château en suivant un parcours ludique et immersif

En suivant le nouveau parcours de visite, laissez-vous guider à travers les salles du château et remontez le temps pour découvrir l'histoire et les secrets du château de Monbazillac ! Cette visite libre et ludique vous plongera au cœur des périodes clés de l'histoire locale, dévoilant les liens entre Protestantisme et commerce du vin et retraçant le quotidien de la vie d'une famille au château lors de la Révolution française.



## 6 Partager un moment en famille : une expérience accessible aux plus grands comme aux plus petits.

Ici, nous mettons un point d'honneur à l'accueil des familles. Les parcours de visite sont adaptés aux adultes comme aux enfants. Un espace dédié aux plus jeunes leur permettra de s'initier et de développer, de façon ludique, leurs connaissances sur la culture de la vigne. Au programme ? Un parcours construit autour de la viticulture et du jus de raisin mêlant observation, manipulation et énigmes.

### Contempler des œuvres d'art contemporain

Depuis de nombreuses années, le château de Monbazillac devient l'écrin idéal de l'art contemporain, à travers l'exposition d'œuvres d'artistes talentueux. Peintures, sculptures, installations, s'invitent dans les salles du château et donnent une nouvelle dimension à ce monument séculaire. Découvrez l'exposition en cours.

7



## 8 Participer à des animations tout au long de l'année

Pour compléter l'expérience, nous proposons une palette d'animations riche et variée. Le château s'anime régulièrement entre événements dans la cour du château (concerts) ou ateliers œnologiques encadrés (ateliers d'assemblage et dégustation). En juillet-août, vous pourrez également rencontrer les vignerons de la cave coopérative, propriétaires du site, qui ont à cœur de vous faire partager leur passion. La biodiversité sera également au programme.

### Repartir avec un souvenir de notre boutique

Avant de partir, arrêtez-vous à la boutique et découvrez notre large gamme de vins et de produits locaux. Un dernier arrêt idéal pour repartir avec un souvenir du château, prolonger l'expérience gustative à la maison ou simplement pour offrir à ses proches.

9



## 10 Vivre une expérience qui vous ressemble

Le Château de Monbazillac garantit une expérience accessible à tous : aux adultes comme aux enfants, aux amateurs de vin comme à ceux qui souhaitent le découvrir. C'est pourquoi, dès votre arrivée, vous pouvez choisir l'option qui vous correspond le mieux, entre la visite et la dégustation découverte à la boutique ou la visite et son trio de vins à déguster au Pavillon des Arômes. Et pour les gourmets, le restaurant du château propose une cuisine locale à base de produits frais, pour déguster la célèbre gastronomie périgourdine. Chacun trouvera son intérêt et passera un moment agréable et enrichissant.



## Informations pratiques

### Visites et dégustations

#### Parcours Monbazill'Art

Visite libre du site et dégustation d'un vin au choix en fin de visite parmi les vins de la gamme Euphonie. La dégustation se fait dans l'espace boutique offrant une vue imprenable sur le château.

#### Parcours Monba'licieux

Visite libre du site et dégustation thématique de 3 vins, commentée par un professionnel au Pavillon des arômes.

#### Pass Monbassadeur

Nous proposons également une carte d'accès illimité d'un an à Monbazillac à destination des habitués.

### Contact presse

Pauline Auban - Responsable oenotourisme  
pauban@chateau-monbazillac.com  
05 53 61 52 52  
06 74 97 02 46

### Lien site web et réseaux sociaux

<http://chateau-monbazillac.com/>  
Instagram : @chateaumonbazillac  
Facebook et Tik Tok : château monbazillac



TikTok

