VIGNOBLE DE
FRONTON

Journée
PORTES OUVERTES

SAM. 05 DÉCEMBRE

**Ateliers, dégustations,
repas animés...**





Journée PORTES OUVERTES

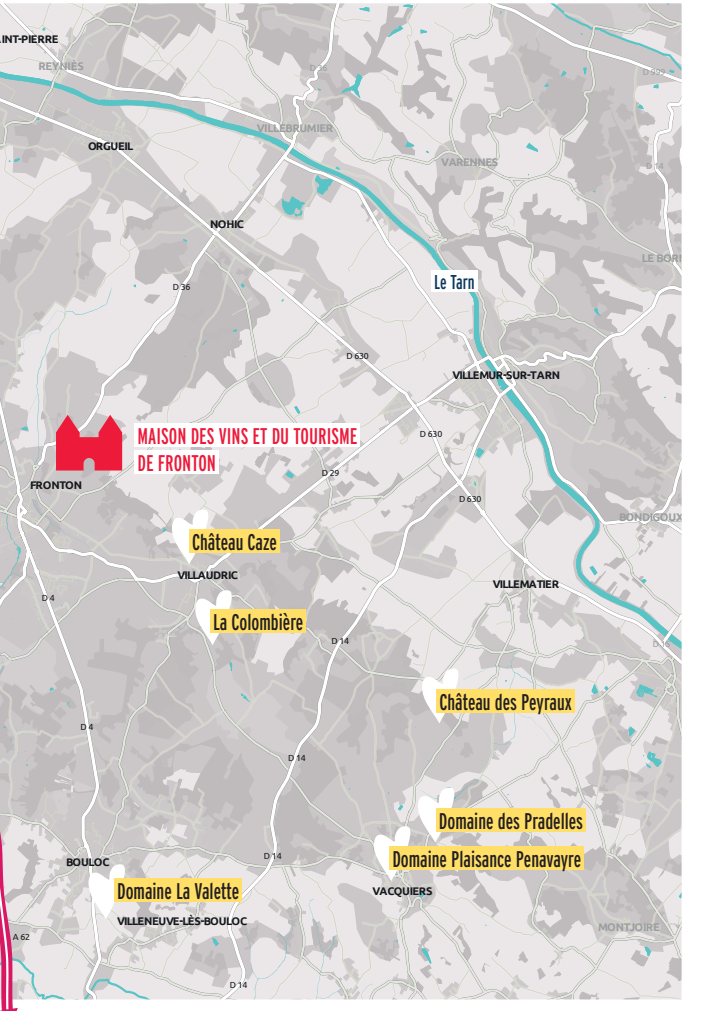
À quelques semaines de Noël, les vignerons
vous ouvrent leurs portes pour vous faire déguster leurs cuvées.
Rouge, blanc, rosé et même bulles locales : l'offre est variée.

Ils vous proposent aussi des activités originales pour passer un bon moment en famille ou entre amis. Visites, ateliers dégustation, marché, repas animés... Découvrez le programme.

Dégustations gratuites, visites et ventes pendant les portes ouvertes.
Pour les activités : pensez à réserver au préalable.

https://vignobledefronton.fr/portes-ouvertes-dans-les-domaines/


VERS MONTAUBAN (20 MIN)
Château de Belaygues
LABASTIDE-SAINT
MONTBARTIER
CAMPSAS
Château
Saint-Louis
Château Baudare
MONBÉQUI
Canal des 2 Mers
D 820
BESSENS
Château Boujac
Château Bouissel
Château Carrol de Bellel
D 6
DIEUPENTALE
D 820
FABAS
D 5
A 62
CANALS
La Garonne
D 813
D 29
SAINT-RUSTICE
CASTELNAU-D'ESTRÉTEFONDS
D 820


INT-PIERRE
REYNIES
ORGUEIL
VILLEBRUMIER
VARENNES
NOHIC
Le Tarn
D 36
D 630
VILLEMUR-SUR-TARN
MAISON DES VINS ET DU TOURISME
DE FRONTON
FRONTON
D 29
D 630
D 630
Château Caze
VILLAUDRIC
VILLEMATIER
D 4
La Colombière
D 14
Château des Peyraux
D 4
D 14
Domaine des Pradelles
Domaine Plaisance Penavayre
BOULOC
D 14
Domaine La Valette
VACQUIERS
VILLENEUVE-LÈS-BOULOC
MONTJOIRE
A 62
D 14
VERS TOULOUSE (30 MIN)



Château Baudare

Samedi 10h-15h

TOUTE LA JOURNÉE

> Thème « Les Bulles »

Pet nat rosé/blanc sec/blanc demi-sec à la dégustation,
en plus des autres vins de la gamme

> Auberge espagnole

Apportez votre casse-croûte pour manger dans une atmosphère inédite, autour d'un coin feu et des cuvées du domaine !

> Visite entre vignes et cave

Découvrez les secrets de fabrication du Château Baudare,
de la vie de la vigne jusqu'à la mise en bouteille, nos vins n'auront plus de secrets pour vous.

11h et 13h30 – Gratuit – Sans réservation

> Customisez votre magnum en 3 étapes

1 - Dessinez votre étiquette

2 - Choisissez votre magnum : rosé, blanc sec ou demi sec.

3 - Collez votre étiquette, cirez votre magnum et repartez avec !

30€ / magnum

-10% sur toute la gamme et sur les coffrets Noël

CHÂTEAU BAUDARE
161 rue Basse 82370 Campsas · 05 63 30 51 33

Château de Belaygues

Samedi à partir de 10h
Dimanche 10h-17h



SAMEDI

> Visite du chai et dégustation avec le vigneron
11h, 14h, 16h - 1h env - Gratuit - Sans réservation

> Soirée guinguette dans le chai
Restauration sur place avec le vigneron : huîtres, fromages, desserts...
de 19h30 à 22h - Sans réservation

DIMANCHE

> Brunch du domaine
10h - 10€/pers
Réservation au 06 58 69 28 28

> Fondue vigneronne
Découvrez la fondue vigneronne : viande cuite dans un bain de vin rouge avec des herbes et aromates... Un délice et un déjeuner convivial.
12h - 18€/pers
Réservation au 06 58 69 28 28

TOUT LE WEEKEND

> Exposition sur l'histoire des indiens Osages et leur lien avec Montauban (association OkOc).

CHÂTEAU DE BELAYGUES
1755 chemin de Bonneval 82370 Labastide Saint Pierre
06 58 69 28 28



Château Bouissel

Samedi 10h-18h

TOUTE LA JOURNÉE

L'équipe du Château Bouissel a le plaisir de vous accueillir tout au long de la journée et vous aide à préparer vos repas et cadeaux de fin d'année !

> Visite du domaine

Venez découvrir l'âme du domaine à travers le chai de vinification, le chai à barriques ainsi que les vignes.

Gratuit, sans réservation

> Dégustation des vins

Dégustez la Négrette autrement, notamment grâce à la cuvée New'Grette, un vin rouge léger (11%) et fruité en édition limitée !

Gratuit, sans réservation

> Accords fromages et vins blancs

C'est le moment de préparer les fêtes de fin d'année !

Repas ou encore cadeaux à glisser sous le sapin ? Pour vous aider dans vos choix, participez à un **atelier accords vins blancs et fromages** en collaboration avec La Halle de Campsas CHEZ MARIE.

Gratuit, sans réservation

OFFRE 5+1

sur toute la gamme Rang Versant : blanc sec, blanc moelleux et rouge

CHÂTEAU BOUISSEL
200 chemin du Vert 82370 Campsas · 05 63 30 10 49

Château Boujac

Samedi 9h-18h



› Dégustation à la cuve

Avec Philippe, le vigneron, vivez un moment privilégié en dégustant les vins directement à la cuve. Une expérience sensorielle originale.

À 11h et à 16h, 1h environ, gratuit, sans réservation

› Escape game dans le chai

Saurez-vous percer les mystères du chai ? Venez relever le défi dans un **escape game** immersif. Et après l'effort, dégustation des vins du domaine.

25€/pers, sur réservation

› Apéritif avec les vignerons

À 18h, Michelle et Philippe vous offrent l'apéritif ! Venez trinquer avec eux.

Gratuit, sans réservation



Château Carrol de Bellel

Samedi 9h-18h

TOUTE LA JOURNÉE

Préparez les fêtes !

Venez découvrir les vins et le domaine. Découvrez en particulier la cuvée « **le fût** » pour accompagner les gibiers pour les fêtes et le blanc doux **Jade Or** pour le foie gras.

Retrouvez également les produits de la **ferme Pezetis**, producteurs de canards à Lavit (82120) et les miels et autres gourmandises de **Madame Romboletti**, apicultrice à Caumont (82210).

Laissez-vous tenter par les créations de **Jade**...

-15% de remise sur les vins

CHÂTEAU CARROL DE BELLEL
103 Chemin de Boujac 82370 Campsas · 06 49 25 05 82

Château Caze

Samedi
9h-12h et 15h-19h



TOUTE LA JOURNÉE

Visitez une cave exceptionnelle

Martine Rougevin Baville est la digne héritière de sept générations de vignerons qui se sont succédés au Château Caze. Aujourd'hui encore, elle entretient l'âme d'un riche patrimoine viticole et agricole à Villaudric.

Entrez dans une atmosphère unique… Passées les lourdes portes en bois, vous découvrez un chai qui date de 1776 ; semi-enterré, il abrite encore de vieux foudres en bois qui participent à l'ambiance du lieu.

Votre hôte vous fait découvrir cette cave si originale et le mini musée des outils anciens, mais aussi les cuvées du domaine, notamment le rouge **Patrimoine** pour les viandes de fête et le blanc **Larmes de vignes** pour le foie gras.

Gratuit, sans réservation

Promotion sur les achats au carton

CHÂTEAU CAZE
45 rue de la Négrette 31620 Villaudric · 06 16 31 48 69



la Colombière

Samedi 10h-19h

Vins et cuisine d'auteurs

Une journée exceptionnelle de rencontres, de découvertes et d'expériences.

TOUTE LA JOURNÉE

Laissez-vous guider à travers la dégustation commentée des cuvées, la découverte du Bouysselet et l'univers de ce domaine en biodynamie.

> Pour prolonger l'expérience...

À partir de 19h, prenez part, au cœur des foudres et des barriques, à un **dîner œno-gastronomique en 4 temps** autour de 4 cuvées d'exception du domaine en présence du chef Benoît Fontorbes de **La Croisée des Saveurs** et animé par les vignerons Philippe et Diane Cauvin.

59€/pers, vins inclus, menu détaillé et réservation au 05 61 82 84 70 ou en scannant le QR code ci-dessous

Une bouteille *mystère* du domaine OFFERTE pour tout achat de 6 bouteilles

LA COLOMBIÈRE
190 route de Vacquiers 31620 Villaudric
06 35 46 05 50

Domaine la Valette

Samedi 10h-12h30 et 15h30-19h
Dimanche 10h-12h30



TOUT LE WEEK-END

Antoine vous accueille

Venez déguster en avant-première les Blancs 2026 (100% Mauzac et 100% Chardonnay), le Rosé 2026 et la cuvée rouge Arlequin Médaille d'or cuvée Tradition à Saveurs et Senteurs 2026.

Entrée libre sans réservation

-10% sur les coffrets cadeau
3 bouteilles pour Noël

-20% sur les achats de cartons

DOMAINE LA VALETTE
513 B chemin de Boudoun 31620 Bouloc
07 83 70 84 92



Château des Peyraux

Samedi 10h-18h

TOUTE LA JOURNÉE

> Visite libre et dégustation

> Visite guidée du domaine et dégustation

Marie Couderc, la vigneronne, vous propose une visite sur le thème **« histoire d'un sol et d'une vigne, passé et futur »**. En se baladant dans le domaine et les vignes, elle vous présente son mode de culture (en bio), en insistant notamment sur les enjeux du sol et de la biodiversité. En fin de visite, dégustation accords met et vins pour découvrir les vins nature du domaine.

2 SÉANCES : à 10h et à 15h30, 2h, gratuit sans réservation

Dégustation mets & vins à 5€/pers

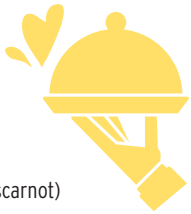
CHÂTEAU DES PEYRAUX
1185 Route des Châteaux 31340 Villematier · 06 72 62 55 91

Domaine Plaisance Penavayre

Samedi 10h-19h



TOUTE LA JOURNÉE



> Visites libres et dégustation gratuites

> Ateliers thématiques

- 10h30 : profils des cépages et naissance d'une cuvée
  10€/pers (durée 1h30 environ)
- 15h : dégustation accords vins & chocolats (maison Escarnot)
  20€/pers (durée 1h15 environ)

> Soirée gastronomique au domaine

Suite au succès de l'année dernière, on prend les mêmes et on recommence : menu **accords Mets & Vins avec Bruno Marques**, chef brésilien du restaurant bistronomique **FOGO** à Toulouse. Les vins de Plaisance seront accompagnés par ceux de Marie Montels, vigneronne à Gaillac (Dames de Sarrasi) et compagne de Thibaut Penavayre, à la vigne comme à la ville.

47€/pers vin compris (places limitées)

Réservations obligatoires : contact@plaisancepenavayre.fr ou 05 61 84 97 41

-10% dès 60€ d'achat (du 02/12/26 au 09/01/27, hors coffrets cadeaux)



Domaine des Pradelles

Samedi 9h-18h30

TOUTE LA JOURNÉE

> Visite du Chai et dégustation gratuite

Découvrez l'ensemble des vins lors d'une dégustation gratuite.
Appréciez la cuvée Légende 2024, sélectionnée avec 1 étoile au Guide Hachette des Vins 2027.
Profitez de l'approche des fêtes de fin d'année pour goûter les cuvées de blanc sec et moelleux pour accompagner vos mets festifs.

> Atelier assemblage de vin : créez votre vin blanc !

Glissez-vous dans la peau d'un œnologue et venez percer les secrets de l'assemblage. Dégustez les cépages de vin blanc, créez votre propre assemblage et repartez avec la bouteille de votre cuvée personnalisée.

De 9h à 11h, 25€/pers, sur réservation (réservé aux majeurs)



> Marché de créateurs locaux et artisanaux

Trouvez des idées cadeaux originales chez les exposants : bijoux, objets en bois flotté, créations textiles, tableaux et cartes de Noël. Savourez des produits locaux de saison tels que du miel et du pain d'épices.

Entrée gratuite

DOMAINE DES PRADELLES
44 chemin de la Bourdette 31340 Vacquiers
05 61 84 97 36 · 06 50 02 17 38

Château Saint-louis

Samedi 10h-16h

TOUTE LA JOURNÉE

> Dégustations

> Visite-dégustation

À 10h30, découvrez le domaine, les chais et la fabuleuse salle des coffres. Emmanuelle, votre guide, vous raconte l'histoire de ce domaine à l'architecture si singulière.

À l'issue, vous dégustez 3 cuvées et, exceptionnellement, vous pouvez aussi goûter le Prêt en bulles, un blanc pétillant 100% Chardonnay bio (méthode traditionnelle champenoise).

À 10h30 - 1h30 environ - tarif exceptionnel de 12€/pers au lieu de 20€
Sur réservation au 05 63 30 13 13

-10% pour tout achat des coffrets trilogie de Noël
(un blanc + un rouge + Prêt en bulle) ou sur tout achat de carton

CHÂTEAU SAINT-LOUIS
380 chemin du bois vieux 82370 Labastide Saint-Pierre
05 63 30 13 13

À VENIR

la Maison des Vins fête Noël

du 17 au 20 décembre

JEUDI 17 DÉCEMBRE

Dîner gastronomique Mets Racines

Repas en 5 temps accords mets & vins avec le Chef Romain Laval.

19h30, 79€/pers, vins inclus, sur réservation

VENDREDI 18 DÉCEMBRE

Afterwork de Noël

Sur le parvis du château (ou dans la salle de réception en cas de mauvais temps), venez trinquer dans une ambiance conviviale.

Au menu : aligot, pâté en croûte, huîtres, grignotages en version salée... mais aussi crêpes et gaufres, châtaignes grillées, biscuits de noël... Le tout en musique !

18h-21h30, entrée gratuite, sans réservation

Balade aux lampions pour les enfants et chapitre d'intronisation de la commanderie

Verre de vin 3€, vin chaud

SAMEDI 19 ET DIMANCHE 20 DÉCEMBRE

Sélection de fêtes à la Maison des Vins

La Maison des Vins vous accueille sur le thème des **menus de fête**. Venez avec votre menu, on s'occupe des vins... Un blanc vif pour les huîtres, un blanc avec du gras pour la volaille en sauce ou un rouge puissant pour le rôti de cerf ? Nous avons ce qu'il vous faut.

Tout le week-end

› **Dégustation gratuite, coffrets cadeaux, accessoires autour du vin, cartes cadeaux...**

› **Dédicace** du livre « Le foie gras » par Pascal Massif.

› **Présentation de la Commanderie** : son histoire, ses symboles et insignes...

› **Gourmandises sucrées**

10h-18h, entrée libre et gratuite



La Maison des Vins

Château de Capdeville à Fronton
05 61 82 46 33

Journée PORTES OUVERTES

Dégustations, visites et ventes durant les portes ouvertes
Activités sur réservation

https://vignobledefronton.fr/portes-ouvertes-dans-les-domaines/

VIGNOBLE DE FRONTON

FRONTON, VIGNOBLE DU SUD-OUEST
DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ

vignobles & découvertes

TARN-ET-GARONNE LE DÉPARTEMENT

HAUTE-GARONNE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.