



## **Château du Tertre**

Grand Cru Classé en 1855 – Margaux

DECOUVRIR, PARTAGER, DEGUSTER...



## Visites 2020

### Château du Tertre

Grand Cru Classé en 1855 - Margaux

Le Château du Tertre, situé dans l'appellation Margaux, sur une croupe graveleuse des plus élevées de l'appellation Margaux, est une superbe propriété de 80 hectares d'un seul tenant comportant un vignoble de 52ha qui bénéficie d'une excellente exposition.

Le Tertre est un domaine millénaire, qui a appartenu dès le XIIème siècle à la seigneurie d'Arsac.

Durant tout le XIXème siècle, sous la direction de propriétaires talentueux et passionnés, tels Henry de Valade, conseiller à la Cour Impériale de Bordeaux, ou le baron Henri de Koenigswater, les vins du Tertre vont atteindre une renommée mondiale.

Ces vins se distinguent alors par leur belle couleur et leur sève parfumée.

Eric Albada Jelgersma, homme d'affaires, d'origine néerlandaise, propriétaire depuis 1995 de la SAE Château Giscours, rachète Château du Tertre en 1997. Il réalise d'importants investissements afin de moderniser et de restructurer le chai et le vignoble qui deviendront ainsi un outil de travail encore plus performant, à l'image du potentiel du terroir.

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. De 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 les jours fériés trois vins seront dégustés.

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



## Visite privative

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 proposons un échange autour d'une dégustation commentée de trois vins.

Possibilité de visite privée gourmande avec accord vins et fromages, sur réservation.

## 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

La propriété, dédiée à la magnificence du vin, dispose d'un charme discret. De beaux objets, des bouquets de fleurs fraîches, des espaces décorés avec goût mais sans ostentation inspirent le visiteur, l'amateur et le gourmand d'histoire et de vin.

Pour parfaire ces moments notre chef, Benjamin LAURENT, est en mesure de proposer une cuisine de saison en adéquation avec la philosophie du domaine. Un potager a été planté spécialement pour proposer une cuisine 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 voisine le château Giscours ; 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 Garopapilles \*.

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





## 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.*

**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 privées.

Pour toute réservation de visite privée 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 privée.

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.

Tarif par chambre par nuit : 260 €, le petit-déjeuner est inclus.



CHATEAU  
DU TERTRE

GRAND CRU CLASSE EN 1855

MARGAUX

# Chambres d'Hôtes au Château du Tertre





Découvrez nos 5 magnifiques chambres,

Imaginées par Axel Vervoordt, en parfait accord avec l'environnement idyllique du Château du Tertre.



La vue sur le vignoble margalais depuis votre chambre...





Château du Tertre

Service réceptif

Téléphone: 05 57 88 52 52

E-mail: [receptif@chateaudutertre.fr](mailto:receptif@chateaudutertre.fr)