

CHÂTEAU DE
RAYNE
VIGNEAU

7e ÉDITION - PORTES OUVERTES

21 & 22
MARS
2026
10H - 18H

L'art du Vigneau



VISITES, *dégustations*
& JEU CONCOURS



RENCONTRES
AVEC LES *artistes*



ESPACE *créatif*
POUR LES ENFANTS



ENTRÉE
gratuite

WWW.RAYNEVIGNEAU.FR



SAMEDI 21 ET DIMANCHE 22 MARS 2026

★ Exposition, visites et dégustations de 10h à 18h ★

INVITATION - ENTREE GRATUITE

Ici, le vin ne se contente pas d'être goûté. Il se regarde. Il se ressent. Il se laisse partager et savourer. Dans le silence du chai, le Sauternes évolue lentement, à l'abri de la lumière, porté par le bois et le temps. C'est dans cet espace que trois artistes ont trouvé leur place. Trois regards. Trois gestes. Trois manières d'aborder la matière et l'émotion.

Le point commun n'est pas le thème, mais l'attitude. Comme le vin, l'art ici n'est jamais immédiat. Il demande une attention, un déplacement du regard, une disponibilité intérieure. Il parle de douceur, mais jamais de facilité. De puissance, sans ostentation. D'équilibre, toujours fragile. **Entrez dans le chai, rêvez et explorez !**

- ★ Arômes explosifs avec le **Château de Rayne Vigneau 2019**.
- ★ Couleurs vibrantes avec **Vittoretti**.
- ★ Graphisme libre et audacieux avec **Raisin de Vivre**.
- ★ Silhouettes de bronze, tendues et délicates, avec **Lydie Bansard**.
- ★ Rondeur et fraîcheur avec le **Sec de Rayne Vigneau 2019 ...**



★ *Château de Rayne Vigneau 2019*

2 étoiles au guide Hachette 2013 – 94-96 sur 100 Wine advocate

Une robe brillante et dense, dorée aux reflets ambrés. Un nez, d'une grande précision, s'ouvre avec générosité sur des notes de fruits confits — ananas rôti, marmelade d'orange — enlacées par un miel d'acacia délicatement floral. À l'aération, le vin gagne en mystère : le safran se dévoile, l'amande grillée souligne la noblesse du botrytis et apporte une touche presque orientale.

L'attaque est ample, veloutée, caressante. La liqueur, riche et enveloppante, trouve son équilibre dans une acidité ciselée, signature de Rayne Vigneau. Le milieu de bouche éclate en une mosaïque de saveurs : fruits exotiques, pêche rôtie, éclats d'agrumes confits. La texture, soyeuse et lumineuse, évite toute lourdeur et glisse avec grâce vers une finale longue, fraîche et persistante, ponctuée d'épices douces et d'une élégante salinité.

Plus d'informations sur www.raynevigneau.fr

★ *Vittoretti, la couleur est un langage*



Chez **Vittoretti**, la couleur est un langage. Direct. Vibrant. Instinctif. Ses œuvres surgissent comme une évidence, mais ne se livrent jamais d'un seul coup.

Son univers oscille entre récit et abstraction, entre douceur graphique et tension intérieure. Derrière la liberté du geste, une construction précise, presque architecturale, soutient l'ensemble. La géométrie structure l'émotion sans jamais l'enfermer.

Ses œuvres fonctionnent comme un grand Sauternes : une première impression lumineuse, puis une profondeur qui s'installe, lentement, à mesure que l'on accepte de regarder autrement.



★ *Raisin de Vivre s'affiche !*

Raisin de Vivre, c'est une manière de parler du vin sans le sacraliser, mais sans jamais le banaliser.

À travers des affiches aux lignes claires et aux couleurs affirmées, Adrien et Guillaume croisent culture œnologique, graphisme et jeux de mots. Leurs créations vont à l'essentiel : une image, une phrase, un sourire intérieur. Tout est question de justesse.

Leur travail détourne le langage du vin avec intelligence et légèreté. Il rappelle que le vin est un objet culturel autant qu'un plaisir sensible.



Des œuvres qui se regardent comme on ouvre une bouteille entre amis : avec curiosité et envie.

★ *Lydie Bansard, entre douceur et tension*



La sculpture de **Lydie Bansard** naît du contraste.

La cire, fragile et malléable.

Le bronze, dense et définitif.

Par la technique de la cire perdue, elle conserve la spontanéité du geste dans une matière pérenne. Ses figures élancées semblent parfois sur le point de disparaître, mais dégagent une présence intense. Elles tiennent dans l'équilibre, dans l'attente, dans une forme de silence.

Dans le chai, ses sculptures entrent naturellement en résonance avec le vin : même rapport au temps, même dialogue entre force et délicatesse.

★ *Le Sec de Rayne Vigneau 2019*

100 % Sauvignon Blanc

Médaille d'Or – Concours Mondial de Bruxelles 2022

Le nez, d'une intensité remarquable, s'ouvre avec précision sur la fraîcheur cristalline de la poire et de la pêche mûre. Puis, peu à peu, la gourmandise s'installe : une touche de liqueur de cassis, un souvenir de bonbons anglais... Enfin, le bouquet s'épanouit avec grâce et profondeur dans un délicat entrelacs de fleurs d'acacia et de crosse de fougère, à la fois puissant et aérien.

La bouche surprend et séduit. L'attaque, souple et caressante, laisse réapparaître le cassis avant de gagner en ampleur, portée par une vivacité lumineuse. La matière devient ronde, pleine, enveloppante, révélant des nuances de jasmin et de badiane. La finale s'étire longuement, vibrante, ponctuée d'une légère amertume noble et d'une fine salinité intensément appétente.

Plus d'informations sur www.raynevigneau.fr



Informations pratiques

- Portes ouvertes : Samedi 21 et dimanche 22 mars 2026
Programme : Visites du domaine, dégustations, vernissage en présence des artistes, jeux-concours et espace créatif dédié aux enfants.
- Lieu : Château de Rayne Vigneau - 541 route du Piquey, 33210 Bommes
- Horaires : 10h – 18h
- Entrée libre
- Renseignements : reservation@raynevigneau.fr – 05.56.76.64.05

A bientôt au domaine ou sur WWW.RAYNEVIGNEAU.FR