



1^{er} Grand Cru Classé

CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU



L'Histoire

Le vignoble de Rayne Vigneau est assis sur une magnifique et unique croupe, dominant le Sauternais, deuxième point culminant après le Château d'Yquem à proximité de la commune de Bommès. Sur ces « hauteurs », des dizaines de générations se sont succédé depuis la création du domaine au début du XVII^{ème} siècle par Gabriel du Vigneau.

Madame de Rayne, née Catherine de Pontac, achètera le domaine du Vigneau en 1834. C'est grâce à son travail acharné que le château accéda alors au rang envié de Premier Grand Cru Classé de Sauternes lors du célèbre classement de 1855. C'est Albert de Pontac, petit neveu de Madame de Rayne, qui donne son nom de « Rayne Vigneau » à la propriété.



Des investissements et un travail considérable ont été faits par les propriétaires successifs en faveur de la qualité des vins. Aujourd'hui, le château incarne une valeur sûre de l'appellation revendiquant, millésime après millésime, un style tout en intensité, en fraîcheur et en longueur. Selon la légende, ce serait son terroir, riche en pierres précieuses, qui lui donnerait cette incroyable couleur or.

Le Vignoble

Le Sauternes demande un soin tout particulier de la vigne aux chais.

Le vignoble s'étend sur 84 hectares d'un seul tenant sur une vaste croupe dominant le Sauternais. Son sous-sol de graves sablonneuses, assises sur un socle argileux, révèle d'étonnantes richesses, agates, saphirs, cristaux de roche, annonciatrices d'un vin précieux.

Les vignes, âgées de 30 ans en moyenne, se répartissent entre le Sémillon (74%), le Sauvignon Blanc (24%), qui apporte la note de fraîcheur typique des vins du Château, et la Muscadelle (2%).

Les rendements sont de 10 à 15 hectolitres par hectare selon les millésimes.

Les Vendanges

La présence du Ciron, affluent de la Garonne, est déterminante pour la sur-maturation du raisin : responsable des brumes matinales en automne, il favorise le développement progressif du *Botrytis Cinerea*. Les vignes attendent donc patiemment, chaque année, l'invasion progressive de ce noble champignon. Véritable « usine à fabriquer des goûts » il modifie fondamentalement la composition chimique du raisin apportant une multitude d'arômes et permettant la concentration des sucres dans la baie.

Les vendanges, selon la tradition, se déroulent par tries successives, chaque grain n'étant cueilli que parfaitement « rôti ». Selon les années, 4 à 8 tries à la main sont nécessaires.

Le soin apporté aux raisins dans la vigne trouve naturellement son prolongement dans le chai : table de tri, sélection sévère, pressurage délicat. Chaque lot est vinifié en barrique selon l'usage à Sauternes.

Les vins sont élevés 18 mois en barriques de chêne, dont 30 à 40 % sont neuves chaque année.

Afin d'être au plus proche des besoins de nos clients, les vins du Château de Rayne Vigneau sont VEGAN. Pour cela, nous n'utilisons aucun produit d'origine animale. Les produits utilisés sont 100% d'origine végétale.



Rayne Vigneau en chiffres

Appellation. Sauternes

Superficie. 84 ha

Terroir. D'une grande diversité : croupes argilo-graveleuse, dont la plus haute constitue le deuxième point culminant de l'appellation. Plateau graveleux et bas de coteaux argilo-sableux sur calcaires lacustres.

Encépagement. 74 % Sémillon, 24 % Sauvignon Blanc, 2 % Muscadelle

Age moyen des vignes. 30 ans

Mode de culture. Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Culture raisonnée (certifiée) et respect des équilibres environnementaux.

Rendements moyens. Entre 10 et 15 hectolitre/hectare selon les millésimes.

Production annuelle. Environ 150 000 bouteilles.

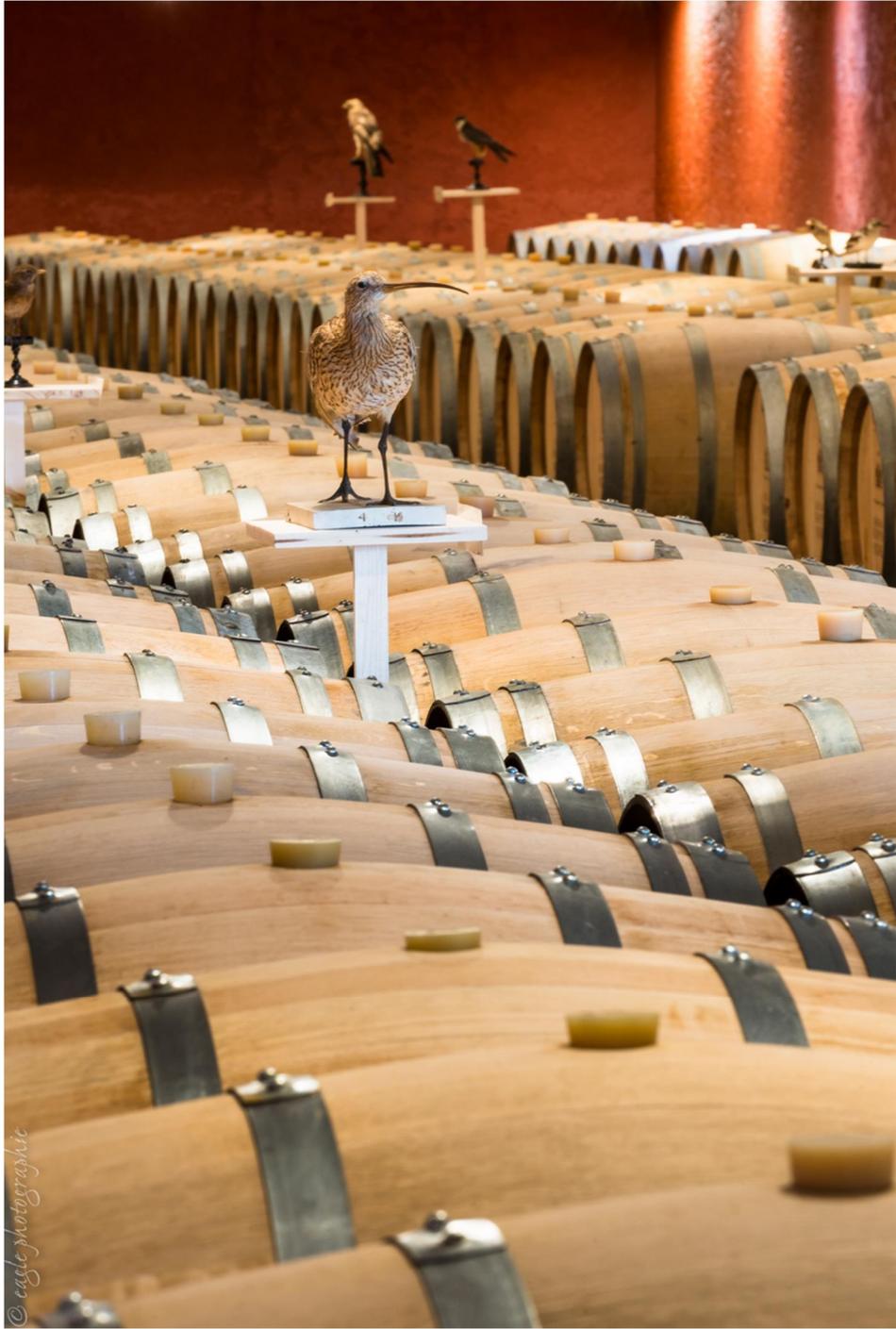
Equipe.

Propriétaire. Trésor du Patrimoine (Président. Derek Remy Smith)

Directeur. Vincent Labergère

Responsable d'exploitation. Guillaume Rateau

Céologue conseil. Henri Boyer.



© eugie photographie

L'offre Oenotouristique de Rayne Vigneau

Les Visites Découvertes

Ces visites permettent de découvrir l'histoire de la propriété viticole et les caractéristiques de son terroir unique au monde. Vous appréhendez les différentes étapes de dégustation de nos vins. Les dégustations verticales mettront en avant l'incroyable évolution des arômes d'un Grand Sauternes au fil des années.

La Découverte de Rayne Vigneau

Vins dégustés. 3 vins (Sec de Rayne Vigneau, Madame de Rayne, Château de Rayne Vigneau).

Nombre d'Hôtes possibles. 60 maximum.

Réservation. Avec ou sans.

Durée. 1 heure.

Tarif. 15 €/pers



Les Secrets de Rayne Vigneau

Vins dégustés. Verticale de 3 millésimes de Château de Rayne Vigneau.

Nombre d'Hôtes possibles. De 2 à 60.

Réservation. Avec ou sans.

Durée. 1 heure.

Tarif. 30 €/pers



Millésimez-Vous !

Vins dégustés. Verticale de 6 millésimes de Château de Rayne Vigneau.

Nombre d'Hôtes possibles. De 2 à 60.

Réservation. Avec ou sans.

Durée. 1 heure 30.

Tarif. 40 €/pers



Les Visites Insolites

The Sweet Escape (Escape Game)

« Nous sommes en 1940 et le régisseur du Château de Rayne Vigneau vient de conclure sa conférence de presse : un gisement de pierres semi précieuses a été trouvé sur le prestigieux vignoble ! L'Escape Game vous permettra d'entrer dans la salle de réception de la propriété viticole afin de débusquer la pierre qui a la faculté d'exacerber l'excellence de ce 1^{er} Grand Cru Classé en 1855. Enigmes et codes sont les obstacles à franchir. La logique et l'observation sont vos armes. Votre but, vous emparer du secret de Rayne Vigneau avant que son détenteur ne revienne ! »

Vins dégustés. 3 vins (Sec de Rayne Vigneau, Madame de Rayne, Château de Rayne Vigneau).

Nombre d'Hôtes possibles. De 4 à 8.

Réservation. 72 heures avant.

Durée. 1 heure 30.

Tarif. 30 €/pers à partir de 4 personnes.

25 €/pers à partir de 5 personnes.

Qu'est-ce qu'un Escape Game ?

Le live escape game, appelé aussi jeu d'évasion réel, est un nouveau loisir destiné aux adultes. C'est une activité ludique et cérébrale pour des équipes de 4 à 8 personnes en général amenées à vivre une expérience insolite, immersive et amusante. Cette équipe embarquée dans un univers spécifique a une heure pour résoudre un savant mélange d'objets à trouver, d'énigmes à résoudre, de mécanismes et de cadenas afin de sortir d'une salle dédiée en un minimum de temps.



NOUVEAUTÉ 2019 : Le Musée Ornithologique !

Découvrez la surprenante collection d'oiseaux naturalisés dans le chai du Château de Rayne Vigneau.

Originaires du Sud-Ouest de la France, ils veillent sur nos vins.

Les 5 sens en éveil

Vivez une initiation atypique en éveillant vos 5 sens à la dégustation grâce aux 5 ateliers proposés : la vue, l'odorat, le toucher, le goût, et l'ouïe. Ce parcours est une aide ludique à l'apprentissage de la dégustation suivie de la découverte des 3 vins du château.

Vins dégustés. 3 vins (Sec de Rayne Vigneau, Madame de Rayne, Château de Rayne Vigneau).

Nombre d'Hôtes possibles. 60 maximum.

Réservation. 72 heures avant.

Durée. 1 heure 30.

Tarif. 30 €/pers.



Best Of Wine Tourism
GREAT WINE CAPITALS | THE AWARDS OF EXCELLENCE
REGIONAL WINNER 2018



La Dégustation Perchée

Encadré par un professionnel, vous serez invité en haut d'un cèdre bicentenaire pour y déguster notre 1^{er} Grand Cru Classé. Panorama exceptionnel (Vignoble, Ciron, Château). Cette visite insolite vous fera savourer nos vins dans un cadre d'exception et de sensations.

Activité sportive, prévoir une tenue adéquate.

Vins dégustés. 3 vins (Sec de Rayne Vigneau, Madame de Rayne, Château de Rayne Vigneau).

Nombre d'Hôtes possibles. De 2 à 8.

Réservation. 72 heures avant.

Durée. 2 heures.

Tarif. 49 €/pers.



Rayne Vigneau à Cheval

Accompagné par un éducateur sportif, vous vous baladerez tranquillement à cheval dans le vaste vignoble du Château de Rayne Vigneau et ses alentours. Ensuite, une visite de la propriété et des chais vous sera proposée suivie de la dégustation des 3 vins du château.

Vins dégustés. 3 vins (Sec de Rayne Vigneau, Madame de Rayne, Château de Rayne Vigneau).

Nombre d'Hôtes possibles. De 2 à 6 à partir de 10 ans.

Réservation. 10 jours avant.

(Lundi, Mardi, Jeudi, Vendredi, Dimanche)

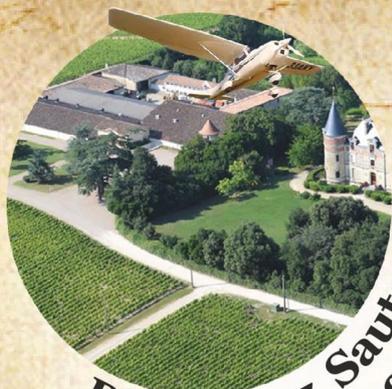
Durée. 2 heures.

Tarif. 85 €/pers.



Vols en avion

En partenariat avec le Château Vénus, survolez Sauternes à bord d'un avion et choisissez votre activité au Château de Rayne Vigneau : 5 Sens en Eveil, Atelier d'Assemblage ou encore Dégustation Perchée.
(Possibilité de restauration sur place)



Découvrez Sauternes
Autrement!



1^{er} Grand Cru Classé

CHÂTEAU DE
RAYNE
VIGNEAU

À partir de
125 €/personne

NOUVEAUTÉ 2019 !



1
Choisissez
votre
Activité



LES 5 SENS EN EVEIL



ATELIER D'ASSEMBLAGE



DEGUSTATION PERCHÉE



2
Choisissez
votre
Vol
en Avion



GRAVES ET SAUTERNES



SAINT EMILION



LE BASSIN D'ARCACHON

EN OPTION AVEC -20%



3
Choisissez
votre Activité
Supplémentaire

+ Possibilité de
déjeuner dans notre
salle de reception



ATELIER D'ASSEMBLAGE



DEGUSTATION PERCHÉE



LES 5 SENS EN EVEIL

Château de Rayne Vigneau
4 Le Vigneau 33210 Bommes
05 56 76 64 05 - chateau@raynevigneau.fr

Renseignements et
Réservations

Château Vénus
Brouquet 33720 Illats
06 03 17 91 39 - contact@chateauvenus.com

Nos ateliers d'arômes et de saveurs

Instantanez

En collaboration avec Delphine Dentraygues, véritable Nez en parfumerie et passionnée par le vin, le Château de Rayne Vigneau vous propose deux ateliers privés et ludiques autour des arômes : une *Découverte Olfactive* des arômes de nos vins, et la Création de votre propre parfum, *l'Essence de Rayne Vigneau*.

Ces voyages olfactifs seront suivis d'une dégustation afin de mettre en pratique la subtilité de votre nez.

- **Découverte Olfactive**

Vins dégustés. 3 vins (Sec de Rayne Vigneau, Madame de Rayne, Château de Rayne Vigneau).

Durée. 1 heure 30.

Sur réservation.

Tarifs.

- Atelier pour 4 personnes ou plus : 70 €/personnes
- Atelier pour 3 personnes : 85 €/personnes
- Atelier pour 2 personnes : 140 €/personnes

Enfants bienvenus à partir de 15 ans sans dégustation.

- **Créer l'Essence de Rayne Vigneau**

Vins dégustés. 3 vins (Sec de Rayne Vigneau, Madame de Rayne, Château de Rayne Vigneau).

Durée. 3 heures.

Sur réservation.

Tarifs.

- Atelier pour 4 personnes ou plus : 95 €/personnes
- Atelier pour 3 personnes : 130 €/personnes
- Atelier pour 2 personnes : 190 €/personnes

Enfants bienvenus à partir de 15 ans sans dégustation.



NOUVEAUTÉ 2019 !

L'Atelier d'Assemblage

Une expérience unique qui vous permettra d'assembler des lots sélectionnés par cépage et de mieux comprendre cette étape cruciale aboutissant aux grands vins du Château de Rayne Vigneau. Vous repartirez avec votre 1 Grand Cru Classé personnalisé !

Vins dégustés. Lots sélectionnés pour l'atelier.

Nombre d'Hôtes possibles. De 2 à 15.

Réservation. 72 heures avant.

Durée. 2 heures 30.

Tarif. 90 €/pers (à partir de 3 personnes, 85 €/pers).



Repas au Château

Afin d'être au plus proche des besoins de nos clients, notre équipe sera ravie de s'adapter à vos demandes d'évènements dans notre grande salle à manger privatisée pour l'occasion.

Vins dégustés. Repas en accord avec nos vins.

Nombre d'Hôtes possibles. De 4 à 55.

Tarif. Devis sur demande.



Demandez votre repas avec accord mets & vins !



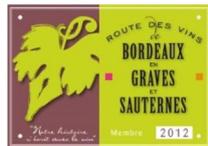




1^{er} Grand Cru Classé

CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

*Langues parlées. Français / Anglais
Boutique de souvenir. Oui*



4 le Vigneau 33210 Bommès
+33(0)5 56 76 64 05
château@raynevigneau.fr
www.raynevigneau.fr