

DOMAINE DU
CHÂTEAU DE MESSEY



www.chateaudemessey.com



*Respecter le sol, respecter la vigne, respecter le raisin...
respecter le vin! Ce vin vient d'un lieu, il le représente!*



CATALOGUE OFFRES OENOTOURISTIQUES

Le château de Messey exploite 10 hectares en appellation Mâcon-Cruzille et Mâcon-Charonnay sur de beaux terroirs calcaires, tous travaillés en AB. Notre objectif est de produire des vins qui expriment un lieu. A la vigne et à la cave nous voulons laisser s'épanouir la biodiversité afin d'obtenir les vins les plus complexes possible.

SPORT

Marche d'orientation oenologique
Marche nordique oenologique
Trail-gastronomie-nuitée château

DÉGUSTATION

Initiation & dégustation vins de terroir
Biodiversité et terroir
Immersion vendanges

SEMINAIRES

Séminaires, CE comités d'entreprise,
team building, ...

Toutes nos offres peuvent être
déclinées pour des réunions de
groupes.

Vidéoprojecteur, Wifi, machine à
café,... à disposition.

Jusque 60 personnes.

Contactez-nous pour une offre sur
mesure.

MARCHE D'ORIENTATION ŒNOLOGIQUE

- encadrée par Jérôme Berry, accompagnateur de moyenne montagne diplômé d'état
- demi-journée (matinée 4 heures)
- niveau modulable : débutant à expérimenté (enfants à partir de 8 ans)
- marche d'orientation dans le parc du château et dans les vignes attenantes de Mâcon-Chardonnay (biologiques)
- circuit d'orientation : boussoles et cartes fournies
- lecture de paysage avec questions-réponses
- dégustation de 2 cuvées biologiques dans les vignes ou dans la cave (selon météo)
- dégustation fromages de chèvre locaux bio
- minimum 4 - maximum 15 personnes

75 € p.p.

MARCHE NORDIQUE ET ŒNOLOGIQUE DES CADOLES 12 KM

- encadrée par Jérôme Berry, accompagnateur de moyenne montagne diplômé d'état
- journée entière
- marche nordique de Messey à Cruzille (6 km)
- lecture de paysage et histoire des cadoles
- dégustation de 4 cuvées (bio) dans leur micro-parcelle au Clos des Avoueries (400m d'altitude à Cruzille)
- casse-croûte paysan ou gastronomique (par le restaurant Le relais d'Ozenay)
- retour en marche nordique au château (6 km)
- minimum 5 - maximum 12 personnes

version casse-croûte paysan :

106 € p.p.

version casse-croûte gastronomique:

113 € p.p.

TRAIL - GASTRONOMIE NUITÉE AU CHÂTEAU

- encadrée par Jérôme Berry, accompagnateur de moyenne montagne diplômé d'état
- journée entière et nuitée
- trail avec conseils techniques et lecture de paysage
- 5 heures de trail - 25km (dont Mont St Romain)
- retour au château pour une dégustation commentée de 3 cuvées de terroir (bio)
- soirée repas gastronomique accord mets et vin au restaurant Relais d'Ozenay (situé à 2 km)
- nuitée au château ou dans les Maisons Vignerones + petit-déjeuner
- minimum 5 - maximum 12 personnes

240 € p.p. en double
325 € p.p. en single

INITIATION & DÉGUSTATION VINS DE TERROIR

- initiation à la dégustation (techniques de dégustation, géologie, histoire, ...)
- durée 2 heures
- dégustation commentée de 4 vins de terroir (2 cuvées de chacune de nos parcelles)
- accompagnée de fromages de chèvres locaux bio
- visite de la cuverie et de la cave à fûts avec explications sur le processus de vinification et d'élevage
- également possible en anglais et en néerlandais
- minimum 3 - maximum 12 personnes
- sur rendez-vous

59 € p.p.

BIODIVERSITE ET TERROIR

- au château et dans son vignoble d'altitude le Clos des Avoueries
- visite de la cuverie et de la cave à fûts avec explications sur le processus de vinification et d'élevage
- dégustation commentée de toutes nos cuvées de terroir (7) en agriculture biologique
- visite du domaine
- petite randonnée vers le Clos des Avoueries à Cruzille (400 m d'altitude)
- visite de la parcelle et explications sur le terroir et les micro-parcelles
- pique-nique dans les vignes ou au domaine (selon météo)
- 4 heures (10-14h)
- minimum 4 - maximum 10 personnes
- l'accès aux vignes sur les hauteurs de Cruzille nécessite une marche sportive de 15 minutes, demandant une certaine mobilité et des chaussures adaptées
- également possible en anglais et en néerlandais

85 € p.p.

IMMERSION VENDANGES

- visite des vignes et explication sur les méthodes de récolte avec le viticulteur
- visite de la cuverie et de la cave à fûts avec explications sur le processus de vinification et d'élevage
- dégustation de différents jus en cours de fermentation
- dégustation commentée des cuvées du domaine
- visite du domaine et de ses magnifiques jardins
- casse-croûte vigneron
- durée : 3.30h
- minimum 2 - maximum 10 personnes
- également possible en anglais et en néerlandais
- les dates des vendanges sont déterminées en fonction de la maturité parfaite des baies de raisins et de la météo

99 € p.p.

Réservation à l' avance nécessaire (pour les offres sportives surtout) et sous réserve du nombre minimum de personnes.

Prix dégressifs à partir d'un certain nombre de personnes.

Prix famille nous consulter.

Notre partenaire gastronomique :
www.lerelaisdozenay.com

Notre partenaire sportif :
www.followmytrail.fr

infos et réservations

03 85 51 33 83

vanessa.alluyn@demessey.com



Respect des gestes barrières et des normes sanitaires en vigueur.