

Château Portier

Le Château Portier, clos de murs, avec ses terrasses de platanes ombragées et ses tours bourguignonnes de tuiles vernissées, est un édifice caractéristique du Beaujolais.

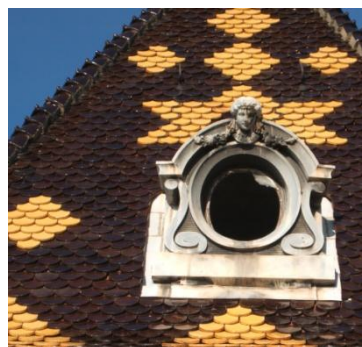
Bâti à quelques mètres à peine du célèbre Moulin à Vent, monument historique du XV siècle, le Château Portier est un endroit idéal pour les accueils de particuliers et de groupes.

Denis Chastel Sauzet, propriétaire du Château Portier et du Moulin à Vent vous guidera avec passion au travers des pierres, de l'histoire et des sens, et vous fera déguster avec plaisir les nombreux crus du Château.

Avec ses vignes issues des terroirs les plus réputés de bourgogne du sud, le Château Portier vous propose une large sélection de vieux millésimes.



Le Château Portier est une étape idéale pour les amateurs de vins et les passionnés d'histoires. Entre loisir, culture et gastronomie, le Château Portier conviendra à toutes vos envies.



Un site exceptionnel...

Nous sommes situés sur un site très touristique puisque nous accueillons chaque année plus de 15 000 personnes entre le Moulin à Vent et le Château.



Un accueil personnalisé...

Nous vous proposons une formule qu'il est possible de personnaliser en fonction de vos attentes :

- ❖ Visite du Moulin à Vent, monument historique
- ❖ Visite du vignoble, du Château et de ses caves...
- ❖ Dégustations des grands crus du Château Portier
- ❖ Mâchon beaujolais (spécialité locale à base de charcuterie et fromages)
- ❖ Repas froid ou chaud



Une large gamme...

Le Château Portier propose une large sélection de crus du Beaujolais ainsi que du blanc, du rosé et du blanc de blanc ! En effet les vignes du Château poussent sur les terroirs les plus réputés de bourgogne du sud en Moulin à Vent, Fleurie, Chénas, Chiroubles, Beaujolais Village, Beaujolais et Saint Véran.

De plus afin de satisfaire les enfants et les plus sérieux d'entre vous, nous avons décidé de produire nos propres jus de fruit 100% naturel :

raisin rouge (Gamay), raisin blanc (Chardonnay),
pêche de vigne,
poire et cassis !



Ouvert tous les jours de 9 h à 19 h

Capacité d'accueil : jusqu'à 100 personnes (50 pour les repas)

Aire de stationnement pour car

Accès personnes handicapées aménagé pour le Château et ses caves

Animaux acceptés

Carte bancaire acceptée

Langues : Français, Anglais



À la Carte...

Formule de base : Visite et dégustation

durée : 1h

- Arrivée et accueil au Château Portier
- Visite guidée du Moulin à Vent (Monument Historique du XV^{ème} siècle)
- Présentation de la géographie viticole
- Retour au Château pour la visite des caves
- Dégustation commentée des différents vins du Château (Moulin à Vent, Fleurie, Chénas, Chiroubles, St Véran...)

Prix par personne : 7 € TTC

Visite, dégustation et Mâchon Beaujolais

durée : 2 h

- Formule de base et
- Mâchon Beaujolais Traditionnel (Charcuterie et fromage)

Prix par personne : 12 € TTC

Mâchon amélioré

durée : 2 h

- Formule de base et
- Mâchon Beaujolais Traditionnel (Charcuterie et fromage)
- Tarte de saison

Prix par personne : 17 € TTC

Visite et dégustation avec repas assis

durée : 2h30

- Formule de base et
- Repas froid assis (apéritif, assortiments de salades, charcuterie, viande froide, fromage sec ou frais, tarte et café, vins)

Prix par personne : 26 € TTC

Les Agapes Beaujolaises

durée : 3h30

- Formule de base et
- Repas chaud (apéritif, assortiments de salades, charcuterie, plat local de saison, fromage sec ou frais, tarte et café, vins)

Prix par personne : 32 € TTC

Nouveau !

Le pique nique vigneron

A défaut de mener la vie de Château, goûtez-y ! Lors de votre passage dans notre région, profitez d'un lieu de pique nique, à l'ombre des platanes de la terrasse du Château Portier. Vous bénéficierez d'un large panorama sur les monts du Beaujolais.

- ½ bouteille de Beaujolais Villages offerte pour 2 personnes
- 1 bouteille de Beaujolais Villages offerte pour 4 personnes
- 1 bouteille de 33 cl de jus de fruit par enfant
- Visite libre du Moulin à Vent offerte

Prix par personne : 4 € TTC

Initiation à la dégustation en duo

durée : 2 h

Vous voulez en savoir plus sur le vin, la vinification, le terroir ? Profitez d'une initiation à la dégustation en compagnie de Denis Chastel-Sauzet, ingénieur-œnologue et propriétaire-récoltant. Vous découvrirez de façon ludique les clés d'une méthode de dégustation qui vous permettront enfin de mettre des mots sur vos sensations.

Au programme :

- Visite des caves du Château
- Cours de dégustation : appréciation sensorielle, reconnaissance des arômes
- Dégustation de Saint Véran, Chiroubles, Fleurie et vieux millésimes de Moulin à Vent !
- Dégustation de 3 vins à l'aveugle
- Buffet de charcuterie + fromage + gourmandises
- Une bouteille de Blanc de Blanc, *méthode traditionnelle*, offerte

Prix formule duo : 140 € TTC

Cours d'œnologie (minimum 4 personnes)

durée : 2 h

Pour approfondir vos connaissances sur le vin et acquérir une bonne aisance quant à la dégustation et aux accords mets et vin. Denis Chastel-Sauzet, ingénieur-œnologue et propriétaire récoltant, vous fera connaître les grands terroirs des crus du Beaujolais. Vous visiterez les caves du Château Portier. Denis Chastel-Sauzet vous fera partager ses connaissances et son savoir faire forgé depuis plus de 30 ans. Une méthode ludique pour apprendre en alternant théorie et pratique.

Au programme :

- Présentation de la géographie viticole
- Visite des caves du Château : un lieu dédié à la vinification et à l'élevage des vins
- Cours de dégustation sur le site
- Buffet de charcuterie et fromage pour une pause gourmande
- Dégustation de Saint Véran, Chiroubles, Fleurie et vieux millésimes de Moulin à Vent !
- 1 Bouteille de Blanc de Blanc, *méthode traditionnelle*, offerte

Prix par personne : 45 € TTC