Voyages traditours
au cœur des traditions

AU CŒUR DES VIGNOBLES BORDELAIS

EN COMPAGNIE D'ÉLYSE LAMBERT

L'art de vivre à la française, entre vins et châteaux

© John Londono

10 JOURS

Votre itinéraire de 10 jours

Du 24 septembre au 3 octobre 2026

Jour 1 | Départ de Montréal

Rencontre avec notre accompagnateur Traditours à l'aéroport de Montréal. Assistance aux formalités d'enregistrement et envol à destination de Bordeaux.

Jour 2 | Bordeaux

Arrivée à Bordeaux, France et dîner. Ensuite, nous nous installerons à l'hôtel pour 4 nuits. Souper de bienvenue dans un restaurant à proximité. Nuitée.

Jour 3 | Bordeaux

Déjeuner. Nous effectuerons une balade gourmande afin de découvrir quelques spécialités sucrées et salées de la ville de Bordeaux. Ensuite, nous emprunterons le tramway pour nous rendre aux Halles du Bacalan. Ce lieu est bien plus qu'un simple marché couvert : c'est un véritable lieu de vie où l'on peut à la fois faire ses courses et déguster des plats sur place. Nous pourrons découvrir certains artisans et producteurs de la région. Dîner libre sur place. Nous poursuivrons avec un arrêt à la Cité du vin. Nous pourrons effectuer une visite libre de son exposition permanente. Ce musée se distingue en premier par son architecture audacieuse évoquant le mouvement du vin dans un verre, le cep de vigne noueux et les remous du fleuve la Garonne. Retour à l'hôtel en tramway. En fin de journée, nous assisterons à une conférence offerte par notre sommelier invité. Souper et soirée libres.

★ À ne pas manquer

- Découverte des Halles du Bacalan
- Visite de la Cité du Vin

Jour 4 | Bordeaux — Arcachon — Bordeaux

Déjeuner. Départ vers la baie d'Arcachon. Ce lieu emblématique du Sud-Ouest de la France est réputé pour ses paysages exceptionnels, son ambiance unique et sa culture maritime. Nous effectuerons une croisière dans le bassin et nous pourrons apercevoir l'Île aux Oiseaux et les villages de la presqu'île. De plus, nous aurons l'occasion de déguster des huitres à bord accompagnées d'un verre de vin blanc. Ensuite, nous dinerons dans un restaurant en front de mer. Nous nous dirigerons vers la Dune du Pilat. Plus haute dune d'Europe, elle domine magnifiquement le golfe de Gascogne. Retour à l'hôtel. Souper et soirée libres.

À ne pas manquer

- Découverte de la baie d'Arcachon
- Découverte de la Dune du Pilat

Jour 5 | Bordeaux — Sauternes — Bordeaux

Déjeuner. Nous partirons à la découverte du château de Cadillac. Il est également connu sous le nom de Château des ducs d'Épernon. Ce monument national est situé à Cadillac-sur-Garonne, dans la région viticole de l'Entre-deux-Mers, en Gironde. Son histoire est marquée par une double vie fascinante : celle d'un fastueux palais d'apparat, puis celle d'une prison pour femmes. Dîner. Nous nous dirigerons vers un vignoble produisant un grand cru dans le Sauternes. Cette appellation de vins est l'une des plus prestigieuses de France, mondialement célèbre pour ses vins blancs liquoreux, considérés parmi les plus grands au monde. Nous aurons l'occasion de déguster ce vin dans un domaine. Retour à l'hôtel en fin de journée. Souper et soirée libres.

À ne pas manquer

- Découverte du château de Cadillac
- Découverte d'un vignoble de Sauternes

Jour 6 | Saint-Émilion — Cognac — Saint-Émilion

Déjeuner. Nous nous dirigerons vers la ville de Cognac. Nous débuterons par une visite d'une Maison de Cognac. Nous aurons également la possibilité de faire une dégustation de cette eau-de-vie reconnue mondialement. Dîner libre. Ensuite, nous ferons un arrêt dans un atelier de tonnellerie dans la région. Nous pourrons en apprendre davantage sur cet art. La tonnellerie est l'artisanat ancestral et une technique de la fabrication de fûts, de tonneaux et de barriques en bois. Ce métier combine tradition, précision et savoir-faire, et il joue un rôle crucial dans l'élaboration et le vieillissement de nombreux vins et spiritueux. Installation à l'hôtel dans la région de Saint-Émilion. souper. Nuitée.

À ne pas manquer

- Visite d'une Maison de Cognac
- Visite d'un atelier de tonnellerie

Jour 7 | Saint- Émilion — région du Périgord — Saint-Émilion

Déjeuner. Départ pour une journée de découverte dans le Périgord. Nous débuterons avec la visite d'une ferme agricole. Nous pourrons échanger avec nos hôtes sur leur agriculture. Dîner à la ferme. Nous poursuivrons avec une dégustation de foie gras. Cette spécialité culinaire française de renommée mondiale est à la fois un produit de luxe et un symbole de la gastronomie. Nous terminerons notre journée par un dernier arrêt chez un fromager chez lequel nous retrouverons certainement la star de la région : le Cabécou du Périgord, un fromage de chèvre. Retour à l'hôtel. Souper et soirée libre. Nuitée.

★ À ne pas manquer

- Visite d'une fromagerie
- Dîner à la ferme agricole

Jour 8 | Saint- Émilion — région du Médoc — Saint-Émilion

Déjeuner. Nous prendrons la route pour nous rendre dans la région du Médoc. On y retrouve dans cette partie de la France plusieurs des vins rouges les plus prestigieux au monde. La qualité des vins du Médoc est due à son terroir unique, principalement composé de graviers et galets. Ce sol draine l'eau, emmagasine la chaleur du soleil et la restitue aux ceps de vigne, favorisant ainsi une maturité optimale du raisin. Nous ferons l'expérience d'une dégustation à l'aveugle d'un grand cru classé. Dîner libre. Ensuite, nous participerons à un atelier de mycologie. Nous serons accueillis chaleureusement par un expert, qui prendra le temps de nous présenter son parcours, son métier et les différentes étapes de la cueillette de champignons. Place à la balade ! Nous pourrons certainement se retrouver face à une diversité impressionnante de champignons : cèpes, girolles, amanites rougissantes, chanterelles jaunes, rosés des prés, langues de bœuf et bien plus. Retour à l'hôtel. Souper et soirée libres.

★ À ne pas manquer

- Dégustation à l'aveugle d'un vin de Médoc
- Cueillette de champignons

Jour 9 | Saint-Émilion

Déjeuner. Départ pour la visite guidée de Saint-Émilion. Ce magnifique village médiéval est mondialement connu pour son histoire et son architecture, mais surtout pour son rôle capital dans le monde du vin. Classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO depuis 1999, c'est un véritable joyau à découvrir. Nous aurons la chance de visiter l'église monolithe, ce monument exceptionnel entièrement creusé dans le calcaire. Il s'agit de la plus vaste église souterraine de l'Europe. Ensuite, nous dinerons dans un domaine viticole de Saint-Émilion. Nous poursuivrons notre visite par un arrêt dans un atelier d'assemblage suivi d'une conférence de notre sommelier Élyse Lambert. Notre séjour se terminera par un souper dans un bistro gastronomique. Retour à l'hôtel et nuitée.

★ À ne pas manquer

- Visite guidée de Saint-Émilion
- Dîner dans un domaine viticole

Jour 10 | 3 octobre — Bordeaux, France
Déjeuner et transfert vers l'aéroport pour le vol de retour vers Montréal.

Prix

Prix par personne en occupation double	**9780$**
Rabais paiement par chèque ou paiement bancaire si applicable	**-285$**
Prix par personne	**9495$**

Le supplément pour une chambre individuelle est de 1999$. Sur demande, nous pouvons tenter de vous jumeler, sans supplément.

Inclusions et exclusions

Inclusions

- Les vols internationaux Montréal / Bordeaux / Montréal
- Les taxes internationales d'aéroports
- Les services de guides locaux pour les visites de sites spécifiques
- Le service d'écouteurs individuels pendant tout le circuit (à partir de 20 participants)
- Les services d'un accompagnateur francophone (minimum 20 participants)
- Tous les transports et transferts en autocar climatisé
- 8 nuits en hébergement 3 étoiles
- Les repas tels que mentionnés au programme, dont: tous les déjeuners, 5 dîners et 3 soupers
- Toutes les activités, visites, excursions et droits d'entrée mentionnés au programme
- Toutes les taxes et services
- Le fonds d'indemnisation OPC

Exclusions

- Les frais de passeport et de visa éventuels
- Les frais de bagages éventuels des compagnies aériennes
- Les dépenses personnelles
- Les assurances
- Les visites et excursions non mentionnées au programme
- 3 dîners et 5 soupers libres
- Les pourboires aux guides, aux chauffeurs et aux accompagnateurs

Note : *ce programme pourrait faire l'objet de modifications mineures en raison d'impératifs locaux. Si tel était le cas, ces modifications n'altèreraient ni l'intérêt ni la qualité du séjour. Voyages Traditours se dégage de toute responsabilité pour tout changement de programme dû aux conditions climatiques.*

Votre itinéraire en image

Les plus Traditours

+ Des DOCUMENTS informatifs illustrés sur les régions visitées (par couple ou par participant voyageant seul).
+ Le SOUVENIR d'un voyage inoubliable au cœur des traditions!
+ Les TRANSFERTS en autobus de Québec. https://traditours.com/nos-services#TransfertAutobus
+ Une OFFRE spéciale hôtel aéroport de Montréal et stationnement. https://traditours.com/nos-services#HotelStationnement
+ La possibilité de compenser les émissions de CO2 de nos voyages en plantant des arbres. https://traditours.com/compensation-carbone-voyage
+ Programme de reconnaissance Passeport Fidéli-T https://traditours.com/passeport-fideli-t

FRA0105 | Document généré le dimanche 14 décembre 2025 17:46

Nos conseillers sont disponibles pour répondre à vos question !

TRADITOURS.COM

info@traditours.com

BUREAU DE LAVAL

1575, boul. de l'Avenir
bureau 150
Laval, H7S 2N5

514 907-7712

BUREAU DE QUÉBEC

1305, boul. Lebourgneuf
bureau 120
Québec, G2K 2E4

418 907-9595

Voyages traditours
circuits et croisières