



Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

Château  
**La Commanderie**

Grand Cru Classé

CHÂTEAU DE  
**CANDALE**

Saint-Émilion Grand Cru

CHÂTEAU  
**Roc de Candale**

Saint-Émilion Grand Cru

**l'Atelier de Candale**

Restaurant - Bar à vins



*Avec 4 propriétés, 2 grands crus classés, 1 restaurant, des chambres d'hôtes, 2 boutiques, et des parcours œnotouristiques uniques, Magali & Thibaut Decoster vous invitent à conjuguer leur passion des vignobles et l'art de vivre à Saint-Emilion.*

*Ancrées dans un paysage à couper le souffle inscrit au patrimoine mondial de l'humanité, les propriétés M&T Decoster ne se contentent pas d'élaborer de grands vins. Elles offrent aux visiteurs du monde entier une expérience épicurienne à 360 degrés, une approche inédite pour une immersion totale dans la plus renommée des régions viticoles françaises.*



*With 4 wineries, 2 Grands Crus Classés, 1 Restaurant, Guesthouses, 2 Shops, Magali & Thibaut Decoster invite you to combine their passion for vineyards with a certain art de vivre in Saint-Emilion.*

*Anchored in a breathtaking landscape listed as a World Heritage Site, Magali & Thibaut Decoster properties do more than just making great wines. They offer visitors from all over the world a 360 degree epicurean experience, an unprecedented approach to total immersion in France's most renowned wine region.*

*Magali & Thibaut*



# Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

Clos des Jacobins se trouve à l'entrée de la cité médiévale, au cœur des plus grands terroirs de Saint-Emilion.

Depuis le 17e siècle, le vignoble, particulièrement homogène, est d'un seul tenant autour des chais. Les vignes sont en pied de côte, bénéficiant ainsi de l'érosion du plateau qui mêle des éboulis calcaires à l'argile. Cette situation et une exposition au sud constituent un terroir unique, précoce et généreux.

Après avoir été élevé au rang des plus grands vins de Saint-Emilion, Clos des Jacobins est Grand Cru Classé depuis les origines du classement en 1954.

Clos des Jacobins est de couleur sombre, intense et brillante. Le nez est puissant et frais avec des parfums de fruits noirs, des notes de craie, de mûre et d'épices. La bouche est généreuse et ample. Elle offre une très belle structure élégante et persistante.

Clos des Jacobins est un modèle de finesse et d'équilibre.

D'une grande régularité, le vin dispose d'un potentiel de garde d'au moins 15 ans.





# Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

## FICHE TECHNIQUE

APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé

SUPERFICIE : 8,5 hectares

EXPOSITION : Sud

SITUATION : Pied de côte

SOL : Roche calcaire, argile et éboulis calcaire

DENSITÉ DE PLANTATION : 6 500 à 8 500 pieds/ha

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

PRATIQUES CULTURALES : En conversion à l'Agriculture Biologique

Haute Valeur Environnementale de Niveau 3

VENDANGES : Manuelles, en cagettes et tri manuel

ELEVAGE : 14 à 18 mois - 60% de bois neuf





# Château La Commanderie

Grand Cru Classé

Grand Cru Classé à partir du millésime 2012, Château La Commanderie a un vignoble de 4,5 ha entourant le château.

Les vignes exposées au sud se déploient sur des terrasses de graves, d'argiles et de silex qui se mélangent à des sables ferrugineux. Cette situation unique et très favorable est la source de l'élégance et du raffinement du vin de la propriété qualifiée de "perle" des Vignobles Magali & Thibaut Decoster.

Château la Commanderie est de couleur pourpre profond aux reflets violets. Le nez gourmand révèle des arômes de fraise des bois, de mûre et de cassis associés à de fines notes de chocolat. La bouche est fruitée, juteuse et offre un très bel équilibre avec des tanins fins et délicats.

Château la Commanderie est subtil et raffiné. Le vin est ample, très équilibré avec un fruité remarquable. Il dispose d'un potentiel de garde d'au moins 15 ans.





# Château La Commanderie

Grand Cru Classé

## FICHE TECHNIQUE

**APPELLATION** : Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé

**SUPERFICIE** : 4,5 hectares

**EXPOSITION** : Sud

**SITUATION** : Plateau

**SOL** : Graves, sables ferrugineux et argiles

**DENSITÉ DE PLANTATION** : 6 500 à 8 500 pieds/ha

**AGE MOYEN DES VIGNES** : 35 ans

**PRATIQUES CULTURALES** : En conversion à l'Agriculture Biologique

Haute Valeur Environnementale de Niveau 3

**VENDANGES** : Manuelles, en cagettes et tri manuel

**ELEVAGE** : 14 à 16 mois - 40% de bois neuf





## CHÂTEAU DE **CANDALE**

Saint-Émilion Grand Cru

Château de Candale s'étend sur 6 hectares de la fameuse côte sud de Saint-Émilion. Cette situation privilégiée place le vignoble au cœur des plus grands terroirs argilo-calcaires de coteaux de l'appellation.

Les vins de très grande finesse de Château de Candale se caractérisent par un juste équilibre entre puissance et élégance. Ces dernières années, les investissements importants permettent au style des vins de s'affirmer et de s'affiner encore davantage.

Château de Candale est de couleur profonde et très brillante. Le nez est floral, épicé avec des notes de cerise noire, de prune, de graphite et d'herbes. La bouche est expressive, nuancée, généreuse et juteuse avec des notes de fruits noirs.

Château de Candale offre de très beaux saveurs avec beaucoup de personnalité et d'équilibre. Le vin dispose d'un potentiel de garde d'au moins 15 ans.





# CHÂTEAU DE CANDAIE

Saint-Émilion Grand Cru

## FICHE TECHNIQUE

**APPELLATION :** Saint-Emilion Grand Cru

**SUPERFICIE :** 6 hectares

**EXPOSITION :** Sud

**SITUATION :** Pied de côte / Côte

**SOL :** Argilo Calcaire

**DENSITÉ DE PLANTATION :** 5 500 à 7 800 pieds/ha

**AGE MOYEN DES VIGNES :** 30 ans

**PRATIQUES CULTURALES :** En conversion à l'Agriculture Biologique

Haute Valeur Environnementale de Niveau 3

**VENDANGES :** Manuelles, en cagettes et tri manuel

**ELEVAGE :** 12 mois - 30% de bois neuf







# CHÂTEAU Roc de Candale

Saint-Émilion Grand Cru

Château Roc de Candale s'étend sur des sols argilo-limoneux orientés au sud.

Ce terroir de Grand Cru apporte une grande souplesse et un fruité éclatant au vin grâce à une superbe maturité tannique.

Ce profil à la fois ample, pur et floral procure des sensations immédiates et spontanées.

Château Roc de Candale est de couleur brillante légèrement pourpre. Le nez est très séduisant grâce à de légères notes épicées et un bouquet flatteur. En bouche, le vin est immédiatement plaisant sur des saveurs de fruits frais, mûrs et juteux. Château Roc de Candale offre un plaisir subtil et raffiné.

Le vin dispose d'un potentiel de garde d'au moins 10 ans.





# CHÂTEAU Roc de Candale

Saint-Émilion Grand Cru

## FICHE TECHNIQUE

•  
**APPELLATION** : Saint-Emilion Grand Cru

**SUPERFICIE** : 7 hectares

**EXPOSITION** : Sud

**SITUATION** : Pied de côte

**SOL** : Argilo Calcaire

**DENSITÉ DE PLANTATION** : 5 500 à 7 800 pieds/ha

**AGE MOYEN DES VIGNES** : 40 ans

**PRATIQUES CULTURALES** : En conversion à l'Agriculture Biologique

Haute Valeur Environnementale de Niveau 3

**VENDANGES** : Mécaniques

**ELEVAGE** : 12 mois cuve béton sur staves





# RÉSERVE DES Jacobins

Saint-Émilion Grand Cru

La Réserve des Jacobins est le second vin du Clos des Jacobins.

Après plus de 15 ans de travail, le niveau qualitatif exceptionnel du vignoble de Clos des Jacobins a permis de réaliser la Réserve des Jacobins, un grand cru de très belle qualité qui épouse la finesse et les arômes de son grand frère de manière plus accessible.

La Réserve des Jacobins est le parfait ambassadeur de Clos des Jacobins, il porte un grand nom et il est la vitrine d'un grand terroir.

La Réserve des Jacobins a une couleur profonde, dense et brillante. Le nez est épicé et frais avec des parfums de fruits rouges et des notes de cerise et de cassis. La bouche est fruitée et ronde. Elle offre un très beau grain élégant et suave.

La Réserve des Jacobins est un modèle d'expression des grands terroirs de Saint-Émilion et le vin dispose d'un potentiel de garde d'au moins 10 ans.





# RÉSERVE DES Jacobins

Saint-Émilion Grand Cru

## FICHE TECHNIQUE

APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru

SUPERFICIE : 2 hectares

EXPOSITION : Sud

SITUATION : Pied de côte

SOL : Roche calcaire, argile et éboulis calcaire

DENSITÉ DE PLANTATION : 6 500 à 8 500 pieds/ha

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

PRATIQUES CULTURALES : En conversion à l'Agriculture Biologique

Haute Valeur Environnementale de Niveau 3

VENDANGES : Manuelles, en cagettes et tri manuel

ELEVAGE : 12 à 14 mois - Barriques de 1 vin et cuves bois





## NOS VINS DE MARQUE

S<sup>by</sup> SCANDALE

Saint-Émilion Grand Cru

S by Candale réinvente le style tannique des vins de Bordeaux pour investir celui des vins fruités et plus immédiats. D'où son nom "Scandale" qui marque cette rupture et joue sur le nom de Candale en proposant une marque autant francophone qu'anglophone.

Le lien avec l'Histoire est présent sur l'étiquette avec un oiseau qui s'envole et symbolise le premier sens du mot scandale : "piège à oiseaux".

90-10  
MERLOT - CABERNET FRANC  
Saint-Émilion Grand Cru

La cuvée 90-10 a été produite avec cette même volonté d'offrir un vin instantané, ne demandant pas un long vieillissement et offrant un fruit immédiat et croquant avec un nez floral et épicé.

Son nom 90-10 traduit son assemblage 90% Merlot et 10% Cabernet Franc et investit ainsi un nouvel univers de consommation et de communication plus actuel.



## NOS VINS DE MARQUE

### FICHES TECHNIQUES

**S**<sup>by</sup>  **SCANDALE**

Saint-Émilion Grand Cru

**APPELLATION** : Saint-Emilion Grand Cru  
**SUPERFICIE** : 1,5 hectares  
**EXPOSITION** : Sud  
**SITUATION** : Pied de côte  
**SOL** : Argilo calcaire  
**DENSITÉ DE PLANTATION** : 5 500 à 7 800 pieds/ha  
**AGE MOYEN DES VIGNES** : 40 ans  
**PRATIQUES CULTURALES** : En conversion à l'Agriculture Biologique  
Haute Valeur Environnementale de Niveau 3  
**VENDANGES** : Mécaniques  
**ELEVAGE** : 12 mois - Cuves béton

**90-10**  
MERLOT - CABERNET FRANC  
Saint-Émilion Grand Cru

**APPELLATION** : Saint-Emilion Grand Cru  
**SUPERFICIE** : 1,5 hectares  
**EXPOSITION** : Sud  
**SITUATION** : Pied de côte  
**SOL** : Argilo calcaire  
**DENSITÉ DE PLANTATION** : 5 500 à 7 800 pieds/ha  
**AGE MOYEN DES VIGNES** : 40 ans  
**PRATIQUES CULTURALES** : En conversion à l'Agriculture Biologique  
Haute Valeur Environnementale de Niveau 3  
**VENDANGES** : Mécaniques  
**ELEVAGE** : 12 mois - Cuves béton



## ENVIRONNEMENT

Depuis 2021, la totalité des vignobles exploités par Magali & Thibaut Decoster est engagée dans la certification en Agriculture Biologique.

Celle-ci devrait être obtenue définitivement à partir du millésime 2024 pour l'ensemble des vins du groupe.



Depuis le millésime 2019, toutes les propriétés ont obtenu la certification HVE3 (Haute Valeur Environnementale de niveau 3) .

La certification HVE encadre l'ensemble des bonnes pratiques préservant l'écosystème viticole. Le niveau 3 a le cahier des charges le plus strict.

Dans le cadre de ces certifications, de nombreuses démarches ont été mises en œuvre afin de développer la biodiversité au sein des vignobles et de gérer de façon réfléchie et respectueuse de l'environnement la conduite des vignes, les ressources en eau et la fertilisation.



# OENOTOURISME

Les parcours oenotouristiques s'articulent autour de trois propriétés du groupe, Château de Candale, Clos des Jacobins et Château la Commanderie.

De la simple dégustation, au séjour complet avec nuit dans un Grand Cru Classé, les Vignobles Magali & Thibaut Decoster proposent une offre très complète, diversifiée et adaptée à tous les publics.

## LES VISITES

**LA DÉGUSTATION** • 30 min

10 €

**L'ESSENTIELLE** • 1h00

Visite de propriété - dégustation

18 €



## LA PRESTIGE

Visite de propriété - dégustation  
+ Repas à l'Atelier de Candale

UNE  
PROPRIÉTÉ  
60 €

DEUX  
PROPRIÉTÉS  
75 €







# OENOTOURISME

## LES ATELIERS



### LA GOURMANDE

Dégustation de 3 vins accompagnés de chocolats ou de fromages

20 €



Les vins sont choisis pour être en accord avec nos mets et sont susceptibles de varier en fonction des produits.

### L'INITIÉE

- Visite de propriété
- Dégustation
- Atelier d'initiation à la dégustation

30 €



CHÂTEAU DE CANDALE

MAI - SEPTEMBRE

6 jours + Les dimanches de  
candale

OCTOBRE - AVRIL

du mardi au samedi

LES DIMANCHES DE  
CANDALE !

Partagez un délicieux moment,  
sans réservation, autour de  
dégustations classiques ou  
gourmandes.



# L'Atelier de Candale

Restaurant - Bar à vins

L'Atelier de Candale est le restaurant des vignobles Magali & Thibaut Decoster.

Situé au Château de Candale, il est le premier restaurant au milieu des vignes à avoir ouvert en Gironde. Assis sur l'une de ses terrasses ou dans sa véranda, vous serez fascinés par la vue et le spectacle environnant.

Avec un menu du déjeuner, un menu bistrannique le midi et le soir, les produits régionaux s'accordent parfaitement avec les vins de Magali & Thibaut Decoster ou les nombreuses références bordelaises, françaises, et même internationales proposées à la carte.



**L'ATELIER DE CANDALE**

**AVRIL - OCTOBRE**

7 jours / 7

**NOVEMBRE - MARS**

du mardi au samedi





# HEBERGEMENTS

## *Les Chambres d'Hôtes & Le Pavillon* du Clos des Jacobins

Vos nuits dans un Grand Cru Classé.

La demeure historique du Clos des Jacobins ou son Pavillon Piscine vous accueillent au milieu des vignes pour les plus douces des soirées.



### CHAMBRES

Prix moyen à l'année

<b>"Clos des Jacobins"</b> .....	240,00 €
<i>2 couchages / salle de bain</i>	
<b>"Château La Commanderie"</b> .....	220,00 €
<i>2 couchages / salle de bain</i>	
<b>"Château de Candale"</b> .....	320,00 €
<i>2 à 4 couchages / salle de bain</i>	

### DÉPENDANCE

<b>"Pavillon des Jacobins"</b> .....	350,00 €
<i>2 chambres - 4 couchages / 2 salles de bain cuisine / séjour / piscine</i>	

Prix TTC moyen par nuit, petit-déjeuner et visite du Château de Candale compris.



## ÉVÉNEMENTS

Château de Candale et Clos des Jacobins proposent des offres réceptives sur-mesure et intimistes au cœur des vignes.

Avec vue à 360°, un belvédère et un toit terrasse, la grande salle de dégustation / séminaire de Château de Candale offre un espace de 90m<sup>2</sup>.

A proximité immédiate des chambres d'hôtes et avec vue sur la vallée de la Dordogne, Clos des Jacobins propose une salle de 70M<sup>2</sup>.

Ces deux espaces entièrement équipés sont idéals pour organiser des événements privés et/ou professionnels, adaptés à tout type de profil client.



### LOCATION SALLE DE SÉMINAIRE

Demi-journée ..... à partir de 250€

Journée ..... à partir de 500€

### RÉCEPTIONS PRIVÉES - MARIAGES

*Devis personnalisé*

### CAPACITÉ

80 personnes assises / 110 personnes debout



## NOS TARIFS

### DEMI-JOURNÉE

Base de 10 personnes

À partir de 53€ TTC par personne\*

Déjeuner ..... 28€ TTC

Location de salle ..... 25€ TTC

Base de 20 personnes

À partir de 40,50€ TTC par personne\*

Déjeuner ..... 28€ TTC

Location de salle ..... 12,50€ TTC

### Service complémentaire

Petit-déjeuner ..... 8€ TTC

Petit-déjeuner et pause après-midi ..... 13€ TTC

Softs (eau, café) ..... 5€ TTC

### JOURNÉE

Base de 10 personnes

À partir de 78€ TTC par personne\*

Déjeuner ..... 28€ TTC

Location de salle ..... 50€ TTC

Base de 20 personnes

À partir de 53€ TTC par personne\*

Déjeuner ..... 28€ TTC

Location de salle ..... 25€ TTC

### VISITE

Visite et dégustation ..... 18€ TTC

Dégustation ..... A partir de 10€ TTC

Equipements : écran, connexion Wifi, paperboard.  
Disposition en cocktail possible.

## DISPOSITIONS

### DEUX SALLES À VOTRE DISPOSITION

Château de Candale à Saint-Laurent-des-Combes

Une salle de réception (75m<sup>2</sup>)

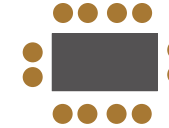
Une terrasse couverte de 25m<sup>2</sup> - une terrasse de 35m<sup>2</sup>



10 - 60 personnes



Jusqu'à 22 personnes



10 - 36 personnes



Jusqu'à 80 personnes

Clos des Jacobins à Saint-Emilion (60m<sup>2</sup>)

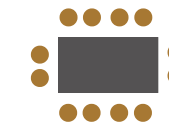
Une salle de réception (70m<sup>2</sup>)



10-50 personnes



Jusqu'à 20 personnes



10-25 personnes



Jusqu'à 50 personnes



Nous proposons un service sur-mesure et nous pouvons nous adapter à toutes vos demandes.



#### VIGNOBLES

BP 67  
33330 Saint-Emilion  
+33 (0)5 57 51 19 91  
contact@mtdecoaster.com  
www.mtdecoaster.com  
@mtdecoaster

#### RESTAURANT

1 Grandes Plantes  
33330 Saint-Laurent-des-Combes  
+33 (0)5 57 24 15 45  
atelier@mtdecoaster.com  
www.atelierdecandale.com  
@atelierdecandale

