

HORAIRES / OPENING HOURS

Haute Saison (De mai à octobre) - High Season

Du lundi au dimanche de 10h à 18h

Monday to Sunday, 10:00am / 6:00pm

Basse Saison (De novembre à avril) - Low Season

Du lundi au vendredi de 9h à 17h

Monday to Friday, 9:00am / 5:00pm

DÉCOUVREZ COUVENT DES JACOBINS



INFORMATION & CONTACT

Couvent des Jacobins, Grand Cru Classé

10 rue Guadet - 33 330 Saint-Emilion, France

Tél: + 33(0) 5 57 24 70 66

Email: reception@couvent.wine

Site Internet: couvent.wine



L'histoire de Couvent

02

Niché au cœur du village de Saint-Émilion, Couvent des Jacobins est une affaire de famille depuis 1902. Jean Jean a acquis la propriété et c'est aujourd'hui son arrière-arrière-petit-fils, Xavier, qui perpétue la tradition du Grand Cru Classé avec une pointe d'innovation. C'est donc sans surprise qu'en poussant la porte de Couvent, vous vous aventurerez dans les couloirs du temps. Certifié en agriculture biologique depuis l'automne dernier, le respect de la nature est une valeur essentielle du domaine et de son équipe.

À la fois ludiques et originales, les expériences sont multiples et variées que vous soyez en vacances ou en séminaire professionnel. En couple, en famille ou entre amis, les visites vous immergeront au cœur de notre philosophie de production, à bord d'un tuk-tuk entre les vignes, les carrières et le cloître.

Nested in the heart of the village of Saint-Émilion, Couvent des Jacobins has been a family-owned estate since 1902. Jean Jean acquired the estate and his great great grandson Xavier is now continuing the tradition of the Grand Cru Classé with a hint of innovation. Thus, it is no surprise that once you enter the doors of Couvent, you head into a time-travel adventure. Couvent des Jacobins has been certified organic farming since fall 2020 ; respecting the environment is a core value for both the whole team.

The numerous experiences offered at Couvent are both original and playful whether you are visiting Saint-Émilion for work or during your vacation. The tours immerse couples, friends or families in the midst of the wine-making philosophy, and transport them on board of a tuk-tuk through the vines, the quarries and the cellars.

Partir à la découverte de Couvent des Jacobins c'est plonger dans plus de 600 ans d'histoire et découvrir un Grand Cru Classé historique qui a sans cesse su s'adapter aux variations des époques. **Toutes les expériences de visite sont privées** et disponibles sur réservation. Il est toutefois possible de vous proposer une dégustation simple si le planning de l'équipe oenotouristique le permet.

*Touring around Couvent des Jacobins is diving in 600 years of history and learning more about this historical Grand Cru Classé which has always known how to adapt to the changes of times. **All the tours and tastings' experiences are private** and available upon reservation. It is possible to stop by for just a tasting depending on the daily schedule of the reception team.*



*Nos Visites
& Dégustations*

*Our Tours
& Tastings*

À LA DÉCOUVERTE DE COUVENT



🕒 Durée: 45 minutes

22€

Tarif groupe 13/20 pax : 14€
Tarif groupe 21/30 pax: 13€

C'est une visite entièrement centrée sur le travail dans le chai, le cuvier et qui se clôt par la dégustation des 2 vins de la propriété après une balade dans les caves monolithes du domaine.

It is a tour entirely focused on the tasks of the cellar room and the vat-house, which ends with the tasting of the 2 wines of the vineyard, after a commented walk around the quarries.

DANS LES BOTTES DE COUVENT



🕒 Durée: 1h / 1h15

28€

La visite démarre par une courte balade en tuk-tuk dans les vignes puis la découverte des installations techniques, des caves monolithes avant de se terminer par la dégustation des 2 vins de la propriété.

This experience leads you on board of a tuk-tuk in the middle of the vines where you will be actively involved and taught everything about the various techniques of winemaking. Once back at the estate, you shall visit the wine-making facilities and the caves before getting to taste 2 wines.

RETARD & ANNULATION

Nous avons à cœur d'offrir à nos visiteurs une expérience exclusive unique mais décontractée.

Les visites étant privées et sur réservation, nous ne pouvons malheureusement pas toujours nous adapter aux visiteurs n'arrivant pas à l'heure prévu.

Aussi, pour tout retard excédant 10 minutes, nous nous réservons le droit d'écourter la visite, le tarif facturé sera néanmoins le prix total pour une visite complète.

En cas de retard de plus de 30 minutes, nous passerons directement à la dégustation, le tarif facturé sera néanmoins le prix total pour une visite complète.

En cas d'annulation moins de 24h avant la visite, la visite sera facturée, sauf en cas de force majeure (hospitalisation/maladie, décès/obsèques, annulation de vol/train).

LES CONFIDENCES DE COUVENT



55€

Cette visite vous invite à une dégustation intimiste et comparative d'un millésime ancien et plus jeune du premier vin dans les caves monolithes ; après un tour dans le vignoble en tuk-tuk.

This tour invites you to an exclusive and cosy tasting comparing of an old and ancient vintage of Couvent des Jacobins, inside the quarries ; after a tuk-tuk tour in the vines.

🕒 Durée: 1h15/30

LA TRILOGIE DE COUVENT



90€

Ce tour vous mènera, en tuk-tuk, du Couvent au chai de CALICEM, en passant par une sélection de nos parcelles. Dégustation de 3 vins avec une vue imprenable sur le vignoble de Saint-Émilion.

This tour leads you from Couvent to the cellar of CALICEM with a stop in a selection of our plots. The tasting includes 3 wines with a view on the vineyard of Saint-Émilion.

🕒 Durée: 1h30/45

RETARD & ANNULATION

Nous avons à cœur d'offrir à nos visiteurs une expérience exclusive unique mais décontractée.

Les visites étant privées et sur réservation, nous ne pouvons malheureusement pas toujours nous adapter aux visiteurs n'arrivant pas à l'horaire prévu.

Pour tout retard excédant 10 minutes, nous nous réservons le droit d'écourter la visite, le tarif facturé sera néanmoins le prix total pour une visite complète.

En cas de retard de plus de 30 minutes, nous passerons directement à la dégustation, le tarif facturé sera néanmoins le prix total pour une visite complète.

En cas d'annulation moins de 24h avant la visite, la visite sera facturée, sauf en cas de force majeure (hospitalisation/maladie, décès/obsèques, annulation de vol/train).

Prolongez votre expérience à Couvent et profitez d'un pique-nique ou d'un apéritif dans le jardin, à l'abri de la foule qui fourmille dans le village. Le calme et la tranquillité sont les maître-mots de ces moments à Couvent.

Extend your experience at Couvent and enjoy a picnic or a typical French "apéritif" in the garden, away from the hustle and bustle of the village. Quietness and haven of peace are the key ingredients of these pauses at Couvent.



*Nos Interludes
Gourmands*

*Our Savoury
Breaks*

LE PIQUE-NIQUE DANS LE JARDIN



🕒 Durée: 2h

45€ / adulte

12 € / enfant (6 à 12 ans)
18 € / adolescent (> 13 ans)

Après une visite guidée de la propriété, nous vous invitons à prendre place dans le jardin de Couvent pour profiter d'un pique-nique gourmand en accord avec 2 verres de vin.

After a guided tour of the winery, we invite you to have a seat in the garden in order to enjoy a savoury picnic lunch paired with 2 glasses of wine.

LES GOURMANDISES DE COUVENT



🕒 Durée: 1h30

35€ / adulte

12 € / enfant (6 à 12 ans)
18 € / adolescent (> 13 ans)

Tarif groupe 13/20 pax : 25€
Tarif groupe 21/30 pax : 20€

Une formule idéale idéale pour les petites faims en attendant le déjeuner ou le dîner. Au menu: fromages, charcuteries et douceurs locales, fruits de saison, pain spécial en accord avec 2 verres de vins.

Th ideal option to wait until lunch or dinner. On the menu: assortment of local cheese and "charcuteries", sweet delicacies from the village, fruit, bread paired with 2 glasses of wine.

RETARD & ANNULATION

Nous avons à cœur d'offrir à nos visiteurs une expérience exclusive unique mais décontractée.

Les visites étant privées et sur réservation, nous ne pouvons malheureusement pas toujours nous adapter aux visiteurs n'arrivant pas à l'horaire prévu.

Pour tout retard excédant 30 minutes, nous nous réservons le droit d'écourter la visite, le tarif facturé sera néanmoins le prix total pour une visite complète.

En cas de retard de plus d'1 heure, nous passerons directement à la dégustation, le tarif facturé sera néanmoins le prix total pour une visite complète.

En cas d'annulation moins de 24h avant la visite, la visite sera facturée, sauf en cas de force majeure (hospitalisation/maladie, décès/obsèques, annulation de vol/train).

En 2022, Couvent des Jacobins a complété sa carte d'expériences œnologiques en créant 3 nouveaux ateliers ludiques idéaux pour approfondir vos connaissances sur le sujet ou encore sur l'histoire du domaine et de Saint-Émilion.

For 2022, Couvent des Jacobins has created new wine related experiences ; ideal to deepen your knowledge on wine-making, on the history of the domaine and even about the village of Saint-Émilion.



*Nos Ateliers
Ludiques*

*Our Playful
Workshops*

MENU CLASSIQUE

Ballotine de volaille farci aux oignons confits, courgettes croquantes et son caramel de vin blanc au Safran de Nérigean.

Magrets de canards, pommes grenailles confites à la graisse de canard et aromate, caramel de vin rouge

Poire pochée au vin rouge et crème de cassis, sorbet au citron vert et son biscuit croquant.

En accord avec / Paired with

**Le Menut des Jacobins 2016
Couvent des Jacobins 2013 ou 2014**

MENU VÉGÉTARIEN

Ceviche de butternut aux suprêmes d'agrumes et crème de coco

Œuf brouillé façon tibétaine, tagliatelles de légumes et caramel de mangue à la fleur d'Hibiscus

Fondant au chocolat Valrhona, coulis de fruits de saison et sa tuile parfumée

En accord avec / Paired with

**Le Menut des Jacobins 2016
Couvent des Jacobins 2013 ou 2014**



Nos Ateliers Sensoriels

10


COURS DE CUISINE DU FRANÇAISE

265€ / adulte Pour 2 pax **195€ / adulte** Pour 4 pax
235€ / adulte Pour 3 pax **175€ / adulte** Pour 5 pax



Le cours de cuisine est un moment privilégié passé aux côtés du Chef Nawel Chati. Toujours souriant, très pédagogue et friand de partage avec ses apprentis cuisiniers, il adapte ses recettes à leurs préférences et habitudes alimentaires.

The cooking class is a privileged moment spent with the French Chef Nawel Chati. Always smiling, fit to teach and eager to share, he tailors his recipes and menus to the preferences and allergies of his apprentice cooks.

 **Durée:** 3h d'atelier (*class*)
+ 1h de déjeuner (*lunch*)
+ 30 mins de visite (*tour*)

FRENCH COOKING CLASS

Nos Ateliers Sensoriels

COURS DE CUISINE JAPONAISE

175€ / adulte

De 4 à 6 personnes



Le cours de cuisine est un moment unique passé aux côtés de la Cheffe Japonaise Junko Sakurai. Toujours souriante et très pédagogue, elle transforme des recettes que l'on s'imaginait inaccessibles, très faciles à réaliser en partageant ses astuces et ses secrets culinaires.

The cooking class is a privileged moment spent with the Japanese Chef Junko Sakurai. Always smiling and eager to share, she makes recipes which we would think hard to make, very easy to prepare by sharing her tips and culinary secrets.

🕒 Durée: 2h d'atelier
+ 1h/1h30 de déjeuner
+ 30 minutes de visite

JAPANESE COOKING CLASS

MENU N° 1

1. Apprentissage du façonnage des Gyoza au porc ou au poulet.
2. Préparation de bouillon Dashi (kombu et bonito) : la base de la cuisine japonaise.
3. Les secrets de tempura réussies (gambas, asperge et feuille de shiso)
4. Astuce spéciale Futomaki (omelette japonaise, saumon, concombre Shiitake et carotte)
5. Préparation de la soupe miso

En accord avec / Paired with

Le Menut des Jacobins 2016
Couvent des Jacobins 2013

MENU N° 2

1. Apprentissage du façonnage des Gyoza au porc ou au poulet.
2. Préparation de bouillon Dashi (kombu et bonito) : la base de la cuisine japonaise.
3. Confection de 3 petits plats:
 - Chawan-mushi (crème salée aux poulet, crevette, enoki)
 - Tataki de bonito ou saumon à la sauce ponzu dégusté avec les fines herbes japonaises)
4. Préparation de la soupe miso

En accord avec / Paired with

Le Menut des Jacobins 2016
Couvent des Jacobins 2013



ATELIER 100% CHOCOLAT



🕒 Durée: 1h45/2h
dont 30 minutes de visite

85€ / adulte

De 4 à 8 personnes

Après 1 visite du domaine et la découverte des étapes de production du vin, place à la présentation du processus de fabrication du chocolat en faisant le parallèle avec la viticulture. L'atelier se clôt par une dégustation de 3 vins en accord avec 3 chocolats concoctés par Maëlig, artisan chocolatière installée à Saint-Emilion.

After a visit of the wine-making facilities, learning about wine-making, we compare it with the chocolate-making process.

These two crafts have more in common than we could imagine.

The workshop ends with a tasting of 3 wines paired with 3 chocolates made by Maëlig, chocolate-maker based in the village of Saint-Emilion.

L'ATELIER ASSEMBLAGE



🕒 Durée: 1h30/45
dont 30 minutes de visite

85€ / adulte

De 4 à 8 personnes

L'atelier créatif met en lumière le cépage singulier à Couvent des Jacobins: le petit verdot, peu commun dans le saint-émilionnais. Comparé au merlot et cabernet franc, vous pourrez découvrir les spécificités de chacun de ces cépages et créer votre propre assemblage.

The creative workshop puts forward a special grape variety grown at Couvent des Jacobins : the petit verdot ; which is not so common on the right bank of Bordeaux. Compared to the merlot and cabernet franc, you will get familiar with the specificities of each of these grape varieties and create your own wine blend.



Couvent des Jacobins

Grand Cru Classé

Saint-Emilion Grand Cru

Nos Conditions de Réservation

RÉSERVATION FERME

Toute réservation ou modification doit nous être confirmée par écrit. Pour confirmer votre réservation, il vous sera demandé un versement d'arrhes égal à 50% du coût de la prestation avec le renvoi du devis signé. Le choix du menu doit nous être confirmé par écrit au plus tard 2 semaines avant la prestation. Veuillez nous communiquer le nombre de couverts (y compris les repas chauffeurs, guides, végétariens...) au plus tard 72h avant. Il servira de base de facturation.

TARIFS

Nos prix s'entendent TTC, soumis au taux de TVA à 20 % et sont susceptibles de modification dans le courant de l'année. Un supplément de 10% peut être exigé par les traiteurs les dimanches et jours fériés.

ANNULATION

L'annulation doit être impérativement confirmée par écrit. En cas d'annulation faite un mois avant la prestation, les arrhes versées resteront acquises à Couvent des Jacobins. L'annulation faite à moins d'une semaine de la manifestation entraîne une indemnité de 100% du montant global fixé par le contrat.

HEURE D'ARRIVÉE

Nous vous remercions de respecter les horaires d'arrivée fixés au moment de la réservation. En cas d'arrivée tardive, votre hôte se réserve le droit de modifier ou d'écourter la visite.

HEURE DE DÉPART

Quand le départ du groupe s'effectue plus tard que prévu, un supplément pourra vous être facturé par le traiteur.

MODALITÉS DE RÈGLEMENT

Les factures sont payables à réception.

Our Booking Conditions

RESERVATION REQUIRED

All reservations or modifications must be confirmed by email. A 50 % down payment of the total invoice value is required. Also, the quote must be returned signed and dated to confirm the booking. The choice of dishes must be informed 2 weeks before the event. The menu must be the same for all. The final number of guests (including bus drivers, guides, vegetarians...) must be confirmed at least 3 working days before the date of the event. The invoice will be issued on the basis of this number.

RATES

Our prices are subject to change during the year and include applicable taxes. An extra 10% might be added for any event occurring on a holiday or Sundays.

CANCELLATIONS

Cancellations must be notified by email writing. In case of a late cancellation (less than one month before the date of the event), Couvent des Jacobins will retain the deposit paid by the customer. The full invoice value will remain payable in case of a cancellation occurring less than one week before the event.

ARRIVAL TIME

We appreciate punctual arrivals. We recommend that the guests arrive at the Château no later than 12.30 for lunch and 20.00 for dinner. This is to avoid any additional costs (see following paragraph). In case of a late arrival, your host reserves the right to modify or even shorten the tour.

DEPARTURE TIME

In case of a departure later than planned, the extra cost will be charged.

PAYMENT

Payment is due on receipt of invoice.