

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 & CALICEM

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



CATALOGUE 2025



Introduction to Couvent At the heart of the medieval village

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 immerge 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.





Introduction to Calicem At the heart of first growths

L'univers de CALICEM couvre environ 1 hectare de parcelles uniques. La parcelle de Mazerat tout d'abord, entourée de trois Premiers Grands Crus Classés de Saint-Émilion sur l'amphithéâtre argilo-calcaire sud-ouest. C'est également là que CALICEM est vinifié et élevé. À quelques encablures, la parcelle sur la croupe de molasses du Fronsadais du Rivalon attenante aux parcelles de Couvent des Jacobins, l'autre cru familial. Cette dernière fut plantée en 1961 de vieux clones de merlots et maintenue intacte depuis sa plantation. Ainsi façonné par ces terroirs uniques et l'âge avancé des ceps, un nombre limité de flacons de CALICEM, chacun numéroté à la main, est créé dans les meilleures années depuis le millésime 2015.

Les merlots de CALICEM possèdent leur écrin : un chai de 'poupée' attendant à la parcelle de Mazerat

The world of CALICEM covers about one hectare of unique plots. First, the clay over limestone plot of 'Mazerat' on the Southwest slope and nested within three Saint-Émilion First Growths. This is where the chai of CALICEM seats. And a short walk south, the plot on the Rivalon outcrop, that takes its name from the old merlot vines planted there in 1961 and still part of the blend of CALICEM. Shaped by these unique terroirs and the advanced age of its vines, a limited number of CALICEM bottles, each numbered by hand, is produced since the inaugural vintage of 2015.

The merlots of CALICEM have their own home: a 'doll-house' chai located right next to the Mazerat plot



*Thanks to the variety of receptive spaces it owns, Couvent des Jacobins offers a **wide range of decors to host both your professional and private events.** All our spaces can host the same size of groups so you may easily change the scenery of your meetings during your stay in Saint-Émilion.*

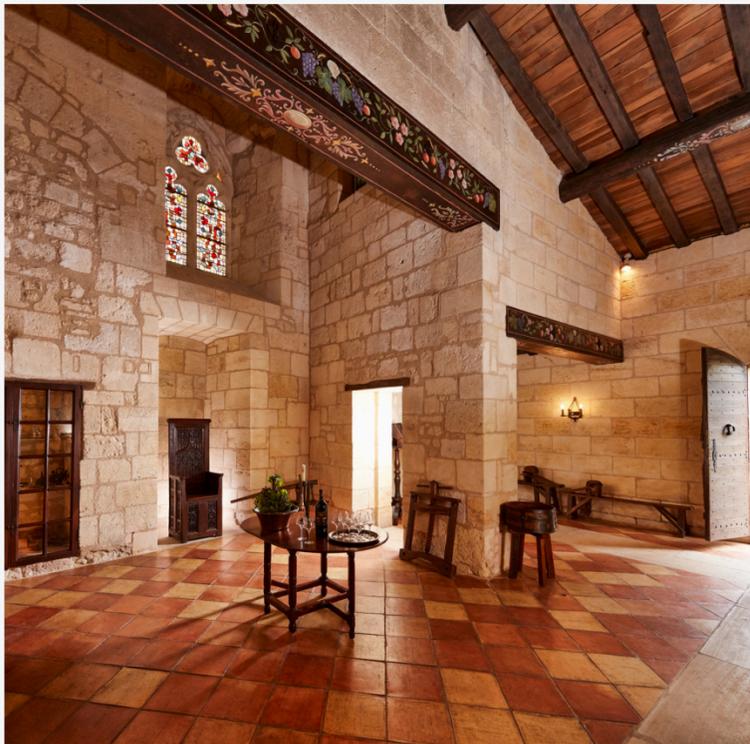
*Business meetings, birthday celebrations, gala dinners or open-air cocktail, **all the concepts are possible.** Our team will help you organize and plan your journey, and tailor it to **your specific needs.** You might as well include one of our workshops or one of our accommodations in your package ; **both our rustic houses are located near the domaine.***



***Host an event
or wine-dinner
or wine-lunch
at Couvent***

Our reception spaces

THE BAKERY OF THE DOMINICANS



Size : 55 m²
Hosting capacity : ≤ 40 pax

Immergez vos convives dans le passé en les réunissant dans l'ancienne boulangerie des Jacobins. Réunion, dîner, nous vous accompagnons dans la construction de votre événement.

*Immerse your guests in the past by hosting them in the **ancient bakery** of the Jacobins' monks. Whether a meeting or a dinner, we will help you plan your event.*

THE LOUNGE OF THE JACOBINS



Size : 40 m²
Hosting capacity : 25 pax max

Le salon du cloître peut aussi bien faire office de décor pour un dîner que pour une conférence. Très lumineux, il offre une vue sur le jardin de Couvent.

*The monastery's lounge space may be a **decor** for a seated lunch/dinner as well as a business meeting. Very **luminous**, it offers a nice **view of the garden**.*

Our reception spaces

THE GARDEN OF THE DOMINICANS



Size : 150 m²
Hosting capacity : ≤ 120 pax

Le jardin offre un **cadre naturel et lumineux** pour une réunion d'affaires ou un **mariage**. Un endroit idéal pour un brunch ou un **cocktail**. Laissez libre court à votre imagination !

*The garden offers a **bright and natural scenery** for a meeting or even a wedding ceremony. The setting is also ideal for a brunch or a **cocktail**. Give your imagination free reign !*

THE LOUNGE BELLES SAISONS



Located 5 minutes away from the center of the village, this space is adjoined to our [*Villa Les Belles Saisons*](#)



Size : 60 m²
Hosting capacity : ≤ 40 pax

Réunissez vos **collaborateurs** ou vos **proches** dans cet écrin équipé aussi bien pour une rencontre professionnelle que pour une célébration privée.

*Gather your **associates** or your **loved ones** in this nest equipped for a business meeting as well as a private event.*



Un cocktail à Couvent

Sont inclus: une visite de la propriété, 1 cocktail déjeunatoire
En accord avec Le Menut des Jacobins et Couvent des Jacobins
Grand Cru Classé, Saint-Émilion

*Are included: a tour of the domaine, a luncheon cocktail
Paired with Le Menut des Jacobins & Couvent des Jacobins
Grand Cru Classé, Saint-Émilion*

*La composition du cocktail est à titre indicatif, un autre menu
pourra vous être proposé pour vos futures prestations.*

LES PIÈCES FROIDES

Gaspacho Andalou
Tartare de crevette au melon
Tomate cerise à la mozzarella
Petit wrap de brebis à la basquaise
Canapé landais au magret fumé

LES PIÈCES CHAUDES

Croustillant de légumes à l'indienne
Mini bouchée de ris de veau
Pique de pruneau au lard fumé
Mini burger de boeuf au brebis des Pyrénées
Pique de magret à la mangue

ASSORTIMENT DE FROMAGES

Brie de Meaux, Comté, Bleu d'Auvergne, Ossau Iraty

LES GOURMANDISES (exemples)

Tartelette chocolat dulcé et amande
Moelleux aux noix et mousse de marrons
Mini Far aux pruneaux et mousse de café Kumkat

95€ / adulte

Pour 7 à 15 personnes

88€ / adulte

Pour 16 à 30 personnes

82€ / adulte

Pour 31 à 40 personnes



La Table de Couvent

Prolongez votre expérience en déjeuner ou dînant à CALICEM ou à Couvent des Jacobins.

Extend your experience by lunching or dining at Couvent des Jacobins or at CALICEM.

185 € / adult	<u>For 2 to 3 guests</u>
175 € / adult	<u>For 4 to 6 guests</u>
165 € / adult	<u>For 7 to 10 guests</u>
145 € / adult	<u>For 11 to 15 guests</u>

The experience starts with a **visit of the winery**. Prior to lunch or dinner, a glass of **Champagne** is offered to the clients.

The meal is paired with a selection of 2 wines:

Le Menut des Jacobins, Saint-Emilion Grand Cru
Couvent des Jacobins Grand Cru Classé, Saint-Emilion

Based on the **prosperous wine collection** of the winery, your clients **may add another wine** to their luncheon experience. We can add either a vintage of **Couvent des Jacobins** or **CALICEM** as well as we can add some fine cheese.

*These menus are only examples, a menu will be created by the Chef according to the seasons.
The selection of starter, main course and dessert has to be same for the all the guests.*



Menu Inspiration

STARTERS

Creamy asparagus Risotto topped with truffle flakes, snacked scallops and scampis or roasted lobster (depending on the fish market), pressé of scampis with basil

OR

Foie gras mi-cuit maison, onion jam, brioche, poached fig, oeuf parfait with boletus

MAIN COURSES

Beef fillet Black Angus - façon Pot au feu

Grilled beef fillet, rattes potatoes from Santerre, caramelized young vegetables, topped with a creamy « Pot au feu » sauce flavoured with Lampong pepper, pan-fried pieces of foie gras

OR

Veal fillet - façon Blanquette

Grenadin de veau grillé

Half-mashed potatoes with truffles, caramelized vegetables and morels, blanquette sauce

DESSERTS

Chocolate fudge cake (meltingat heart) raspberries, redcurrants

OR

Mango/passion fruit Tiramisu, red fruit salad

Signature meal

L'entrecôte cuisinée sur sarments de vigne
au feu de cheminée.

The meat cooked over the vine shoots in the fire place.

During the pruning season, some vine shoots are left in the vines'raws to be used as a natural fertilizer. We keep some of them, **have them dried** for our summer barbecues. They are known to add a smokey flavour to the meat.

After a tour around the vines and Couvent des Jacobins, we invite your clients to enjoy a typical seated lunch at the **table of Couvent or at CALICEM**.

Why **typical** ? Because the rib-steak cooked on the vine shoots is the signature course of the winery.

The pairing with our bold red wines is a perfect match.

The meat is completed with **pan-fried vegetables and potatoes**.

A selection of **fine cheese** is served prior to the dessert. the Chef tries his best to make this menu as French and light as possible.



 From 11 to 15 guests

From 115 € / adult

Paired with

**Le Menut des Jacobins, Saint-Emilion Grand Cru
Couvent des Jacobins, Grand Cru Classé
CALICEM, Saint-Emilion Grand Cru**