

## Samedi 12 décembre

8h-19h	L'art de révéler les arômes
8h30	Petit déjeuner du Bouilleur de cru
9h-18h	Les passions singulières d'un bouilleur de cru
9h-18h	Le conteur d'Alambic
9h-18h	L'alliance spirituelle en gastronomie
9h-18h	La palette des arômes du Cognac
10h	L'union du vigneron et du bouilleur de cru
10h-18h	Le Cognac sous toutes ses formes
10h-18h	Marché de Noël en distillerie
10h-19h	Le Cognac au premier degré
10h30	Le Château de Beaulon : une expérience unique
10h30 et 14h30	Le cocktail de l'alambic
10h30 et 16h	De la vigne au Cognac
14h30-17h30	La passionnante aventure de la Liqueur des Dieux
16h	La distillerie exotique

# Zoom sur les animations...

## - L'art de révéler les arômes

Le premier effet de la distillation vous le connaissez c'est l'extraction de l'alcool. Thierry vous convie à découvrir les 3 autres effets, la concentration des arômes du vin, leur séparation et la création de nouveaux arômes. Il vous propose également d'initier votre nez à la dégustation du produit fini : le Cognac. Mais d'où viennent ces arômes ? Un diaporama vous présente leur naissance à travers les différents travaux effectués sur la vigne mère et leur expression à travers leur terroir d'origine.

**Adresse :** EARL Domaine du Bouquet MARCHAIS Thierry - 12 rue du bouquet - 17520 JARNAC CHAMPAGNE

**GPS :** Lat(N) 45.538167 / Long (W) -0.377200

**Information :** 00 33 (0)5 46 49 43 74 / (+33) (0)6 82 20 38 20

**Dates :** 5, 6, 12, 13, 19, 20 décembre.

**Horaires :** de 8h à 19h. **Tarif :** gratuit.

## - Petit déjeuner du bouilleur de cru

Venez partager avec nous le petit déjeuner du bouilleur de cru au pied de l'alambic. Un assortiment de produits fermiers locaux seront sur la table. Vous participerez à la «mise au courant» de la «Bonne Chauffe» et serez initié aux différents arômes du Cognac, Pineau, et des Vins de Pays. Un instant authentique à vivre en famille pour le plus grand plaisir de vos papilles !

**Adresse :** M. CHAPON - Chai du Rouissoir - Roussillon - 17500 OZILLAC

**GPS :** Lat (N) 45.419550 / Long (W) -0.414083

**Information :** 00 33 (0)5 46 48 14 76 / (+33) (0)6 89 95 08 22

**Dates :** 5, 6, 12, 13, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31 décembre - 1, 2, 3, 9, 10 janvier.

**Horaires :** 8h30, sur réservation. **Tarif :** 8€/pers. **Tout public dont famille.**

## - Les passions singulières d'un bouilleur de cru

Florence et Noël sont des viticulteurs bouilleurs de cru passionnés et passionnants. Vous connaissez un peu le processus de la distillation, eux vous feront découvrir la double chauffe charentaise, l'alambic.. Vous connaissez le verre ballon, ils vous feront découvrir le «Cognac Ballon», une petite montgolfière et les photos réalisées depuis cette dernière. Vous connaissez les épices, ils vous feront découvrir la culture du safran et son emploi en cuisine. Que de découvertes !

**Adresse :** EARL COURTIN - Florence et Noël COURTIN - La Métairie -

16 130 SAINT PREUIL **GPS :** Lat (N) 45.613677 / Long (W) -0.154924

**Information :** 00 33 (0)5 45 83 32 23

**Dates :** 12, 13 décembre. **Horaires :** de 9h à 18h. **Tarif :** gratuit. **Tout public dont famille.**

## - Le conteur d'alambic

Dans la petite distillerie, bien au chaud, Michel et Françoise vous convient à vivre une chauffe au feu de bois. Michel est intarissable lorsqu'il parle de son métier de Bouilleur de Cru que ce soit en français ou en patois. Françoise, elle, connaît de nombreuses recettes de cuisine à base de Cognac et de Pineau des Charentes, elle vous dévoilera ses secrets dont celui de sa célèbre tarte au Pineau que vous pourrez déguster accompagnée des Pineaux et Cognacs issus des précédentes campagnes de distillation. Un moment chaleureux à vivre en toute simplicité.

**Adresse :** Michel DROUET - 4, rue des écoles (Face à la mairie) - 17800 COULONGES

**GPS :** Lat (N) 45.609833 / Long (W) -0.423967

**Information :** 00 33 (0)5 46 96 44 27 / (+33) (0)6 08 09 62 51

**Dates :** 12, 13, 19, 20 décembre. **Horaires :** de 9h à 18h. **Tarif :** gratuit.

## - L'alliance spirituelle en gastronomie

M. Jullion et son maître de chai travaillent avec de nombreux professionnels de la restauration afin d'élaborer leurs spiritueux avec justesse. Ils souhaitent vous faire découvrir la genèse de leurs spiritueux et leurs accords en gastronomie. Pour cela, quoi de mieux que des dégustations au programme : mets et cocktails au rendez-vous.

**Adresse :** EARL DOMAINE DE MONTIZEAU - Thierry JULLION - Montizeau - 17520 SAINT MAIGRIN

**GPS :** Lat (N) 45.420000 / Long (W) -0.310317

**Information :** 00 33 (0)5 46 70 00 73 ou 00 33 (0)6 83 54 27 73

**Dates :** 12, 13 décembre.

**Horaires :** de 9h à 18h. **Tarif :** gratuit.

## - La palette des arômes du Cognac

Monsieur Desse, viticulteur, bouilleur de cru, vous propose un voyage au cœur de son savoir-faire. Votre périple commencera par la découverte de la Bonne Chauffe puis se poursuivra avec le devenir de l'eau-de-vie au travers de son vieillissement. Votre voyage sensoriel se prolongera par deux dégustations semi-professionnelles : l'une olfactive de différents Cognacs et l'autre gustative de Pineau et Cognac.

**Adresse :** Raymond DESSE - 21, rue Millardet - 16130 SEGONZAC

**GPS :** Lat (N) 45.620315 / Long (W) -0.215889

**Information :** 00 33 (0)5 45 83 44 14

**Dates :** 12, 13 décembre.

**Horaires :** de 9h à 18h. **Tarif :** gratuit.

## - L'union du Vigneron et du Bouilleur de cru

Vous entrez dans l'antre de la distillerie. Le magnifique alambic de la famille fonctionne sous vos yeux, le bouilleur vous transmet une partie de son savoir. Votre visite se poursuit par la découverte de l'espace du vigneron avec l'ensemble des outils ayant appartenu aux aïeux de la famille Raine. A l'étage, une scène illustre la vie dans le vignoble. Une dégustation du fruit du travail du vigneron et du bouilleur de cru viendra clôturer la visite.

**Adresse :** EARL LES ORMEAUX - Michel et Laurent RAINE - 4, rue des Sapins - Chez Machet - 17800 PONS

**GPS :** Lat (N) 45.580817 / Long (W) -0.590567

**Information :** 00 33 (0)5 46 91 34 32 ou 00 33 (0)6 79 83 62 95

**Dates :** 5, 6, 12, 13, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31 décembre - 2, 3, 9, 10, 16, 17, 23, 24, 30, 31 janvier - 6, 7, 13, 14, 20, 21, 27, 28 février.

**Horaires :** 10h. **Tarif :** gratuit.

## - Le Cognac sous toutes ses formes

Ici, vous découvrirez le Cognac sous toutes ses formes : à travers les phases de distillation, lors de la dégustation des produits du domaine, et enfin en gastronomie en découvrant les recettes surprise de Mme Barbin-Lécrevisse. Elle dédicacera son nouveau livre sur le Cognac lors du week-end des 12 et 13 décembre. Chez Jeanine et Jacques, le péché de gourmandise n'existe pas !

**Adresse :** Janine et Jacques PAINTURAUD - 3 rue Pierre Goury  
16130 SEGONZAC - **GPS :** Lat (N) 45.615448 / Long (W) -0.222216

**Information :** 00 33 (0)5 45 83 40 24

**Dates :** 12, 13, 22 décembre.

**Horaires :** de 10h à 18h. **Tarif :** Gratuit. **Tout public dont famille**

## - Marché de Noël en distillerie

Féérique et insolite, un marché de Noël envahit le hameau de Chez Maillard. Au programme : gastronomie, horticulture... Tout au long de la journée, des visites complètes du Domaine sont prévues : vigne, cave de vinification, distillerie, chais de vieillissement et d'assemblage. Une initiation à la dégustation viendra clôturer votre visite. Inédit !

**Adresse :** ABK6 - Domaine Chez Maillard - 16440 CLAIX

**GPS :** Lat (N) 45.5351080 / Long (W) -0.0274010

**Information :** 00 33 (0)5 45 66 35 72

**Dates :** 12 décembre. **Horaires :** de 10h à 18h. **Tarif :** gratuit. **Tout public dont famille.**

## - Le Cognac au premier degré

L'histoire de l'élaboration d'un Cognac commence à 10° pour évoluer à 30° puis à 70° pour revenir à 40°. A travers cette chronologie, M. et Mme Barron souhaitent vous donner envie de venir découvrir la naissance d'un Cognac. Lors de votre venue, les instruments de base du métier de bouilleur de cru : Mustimètre, Alcoomètre, Alambic ... vous seront dévoilés. Mais pas que ça ! Vous devinerez qui sont les 3°, les 17,5° et les 40° ... de la propriété. N'hésitez pas !

**Adresse :** Jean-Claude et Jean-Marc BARRON - 4, impasse du Poirier  
17520 SAINT MARTIAL SUR LE NE

**GPS :** Lat (N) 45.578900 / Long (W) -0.383583

**Information :** 00 33 (0)5 46 49 50 85 / 00 33 (0)6 81 73 59 71

**Dates :** 12, 13, 29 décembre - 9, 10 janvier

**Horaires :** de 10h à 19h. **Tarif :** gratuit.

## - Le Château Beaulon : une expérience unique

Devant vos yeux, 4 alambics en cuivre, martelés à la main, s'offrent à vous durant ce moment magique qu'est la distillation. Votre nez vous révélera les arômes fruités et floraux dus à une distillation de vins issus de cépages nobles et rares. Votre palais s'émerveillera lors de la dégustation des eaux-de-vie devenues, au fil des ans, «La Liqueur des Dieux». Une rencontre privilégiée qui mobilisera tous vos sens en finesse et avec délectation.

**Adresse :** CHÂTEAU DE BEAULON - 17, rue de Royan - 17240 LORIGNAC

**GPS :** Lat (N) 45.458490 / Long (W) -0.692868

**Information :** 00 33 (0)5 46 49 96 13

**Dates :** 5, 6, 12, 13, 19, 20, 21, 22, 23, 26, 27, 28, 29, 30 décembre - 2, 3, 9, 10, 16, 17, 23, 24, 30, 31 janvier - 6, 7, 13, 14, 20, 21, 27, 28 février.

**Horaires :** 10h30. **Tarif :** gratuit.

## - Le cocktail de l'alambic

Pour Dominique comme pour beaucoup de bouilleurs de cru, la distillation est un instant magique de l'année. Du coup, il vous ouvre le chai où sont stockées ses eaux-de-vie et vous propose une dégustation de différents comptes d'âges, en plus de la découverte de la distillation bien sûr ! Mais ce n'est pas tout ; afin de partager le fruit de son travail, il vous propose de vous initier à l'art du cocktail. Il vous délivrera la technique mais aussi de nombreuses recettes (chaudes ou froides). Parfait pour épater ses amis dès son retour !

**Adresse :** Dominique BONNEAU - 8 rue de la petite champagne

17800 COULONGES - **GPS :** Lat (N) 45.610117 Long (W) -0.424617

**Information :** 00 33 (0)5 46 96 36 29 / (+33) (0)6 10 44 98 75

**Dates :** 12, 13 décembre. **Horaires :** 10h30 et 14h30. **Tarif :** gratuit.

## - De la vigne au Cognac

Patrick Mallinger, viticulteur bouilleur de cru vous propose de partager une découverte des mystères de la vigne et du Cognac. Pour ce faire, vous partirez, accompagné par votre hôte, à la découverte de son vignoble puis de ses espaces de vinification, de distillation, de vieillissement et de conditionnement. L'initiation à la dégustation sera le point d'orgue de votre visite suivie par un apéritif vigneron aux couleurs du terroir ! Le plus : une découverte complète en toute convivialité.

**Adresse :** Patrick MALLINGER - Les pannetiers - 16290 MOULIDARS

**GPS :** Lat (N) 45.655253 Long (W) -0.040770

**Information :** 00 33 (0)5 45 90 82 82 / 00 33 (0)6 82 79 24 16

**Dates :** 5, 6, 12 décembre.

**Horaires :** 10h30 et 16h - **Réservation :** pour les groupes. **Tarif :** Gratuit.

## - La passionnante aventure de la «Liqueur des dieux»

Le Musée des Arts du Cognac vous propose de compléter, en ce temps de distillation, votre aventure de la passionnante histoire de la «Liqueur des Dieux». Tous les métiers vous seront évoqués : viticulture, oenologie, distillation, tonnellerie, négoce, industrie verrière, design-packaging. Un lieu époustouflant à ne pas manquer pour une expérience intégrale.

**Adresse :** Musée des Arts du Cognac - Place de la Salle Verte - 16100 COGNAC

**GPS :** Lat(N) 45.695441 / Long (W) -0.332897

**Information :** 00 33 (0)5 45 36 21 10

**Dates :** 5, 6, 12, 13, 19, 20, 22, 23, 26, 27, 29, 30 décembre - 2, 3, 9, 10, 16, 17, 23, 24, 30, 31 Janvier - 6, 7, 13, 14, 20, 21, 27, 28 Février

**Horaires :** de 14h30 à 17h30. **Tarif :** 4,5€/Adulte (visite des 2 musées). Gratuit < 18 ans et étudiants. Gratuit les 5, 6 Déc - 2, 3 janv - 6, 7 Fév. **Tout public dont famille.**

## - La distillerie exotique

«Le rapprochement du Cognac à l'autruche fait un clin d'oeil à l'Afrique» ; en partant d'une distillation charentaise on explique les secrets de la découverte des différentes saveurs au cours de son déroulement, pour arriver à la présentation de cognacs d'âges différents et la comparaison avec un brandy du Kenya. Puis découverte de l'élevage d'autruches (parc, reproducteurs, oeufs, couveuse, nursery, boutique..) et dégustation de terrines au cognac ou pineau, associée à la dégustation de cocktails surprenants liant le cognac aux parfums africains : gingembre, goyave, mangue, bissap, fruits de la passion, ananas ..) Pour petits et grands gastronomes et fins gourmets.

**Adresse :** Pierre HITIER - « A l'Autruche accueillante » - 11 rue des Trois Ormeaux

16130 SALLES D'ANGLES - **GPS :** Lat (N) 45.619906 / Long (W) -0.336027

**Information :** 00 33 (0)5 45 83 70 27 / (+33) (0)6 08 86 24 69

**Dates :** 5, 6, 12, 20, 25, 26, 27 décembre - 1, 2, 3, 9, 16, 23, 30 janvier - 6, 7, 13, 14,

20, 27 février. **Horaires :** 16h. **Réservation :** oui. **Tarif :** gratuit. **Tout public dont famille**