

Vendredi 1er janvier

8h30	Petit déjeuner du Bouilleur de cru
9h-18h	Une Bonne Chauffe au bois
10h-20h	Voyage au cœur du vignoble endormi
14h-17h	Le célèbre brûlot de M. Brunetaux !
16h	La distillerie exotique

- 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.**

- Une bonne chauffe au bois

M. Deveau est un des rares bouilleurs de cru à distiller encore avec une chaudière au feu de bois, et même deux, ce qui est d'autant plus rare ! Il vous propose de l'accompagner pour une de ses «chauffes» dans la chaleur de sa distillerie. Vous passerez un moment intense au sein d'une ferme charentaise et dégusterez les fins breuvages du domaine. Et vous pourrez également si vous le souhaitez, visiter la ferme (vaches, chevaux, animaux de la basse-cour..).

Adresse : GAEC LES BARBINS - Jean-Claude DEVEAU - Les Barbins - 17210 ORIGNOLLES

GPS : Lat (N) 45.235967 / Long (W) -0.247650

Information : 00 33 (0)5 46 04 43 35 ou 00 33 (0)6 07 98 84 97

Dates : 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31 décembre - 1, 2, 3 Janvier.

Horaires : de 9h à 18h. **Tarif :** Gratuit. **Tout public dont famille**

- Voyage au cœur du vignoble endormi

Une excursion au cœur des côteaux viticoles de la Grande Champagne pour l'heure endormie, vous attend, afin de découvrir les modes de taille. De retour à la propriété, une autre aventure commence : l'initiation à la distillation face aux marmites géantes, suivie d'une savoureuse expérience : la dégustation des nectars du domaine (vins de pays, pineau, cognac, jus de raisin rouge pasteurisé et blanc gazéifié).

Adresse : Alain BARBOT & Serge MARCADIER - «La Combe de Bussac»

Le Pible 16130 SEGONZAC - **GPS :** Lat (N) 45.5436202 / Long (W) -0.0551161

Information : 00 33 (0)5 45 83 41 18 ou (+33) (0)6 76 09 93 70

Dates : 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31 décembre - 1, 2, 3, 9, 10, 16, 17, 23, 24 février.

Horaires : de 10h à 16h pour l'excursion et de 10h à 20h pour la visite **Réservation :** la veille de préférence (pr l'excursion uniquement). **Tarif :** gratuit. **Tout public dont famille.**

- Le célèbre brûlot de M. Brunetaux

M. Brunetaux est l'un des plus anciens bouilleurs de cru de l'appellation en exercice. Chaque année, avec sa femme ils passent près d'un mois dans leur distillerie auprès de leur alambic. Ils ont une multitude d'anecdotes à vous conter, ainsi vous aurez l'impression de remonter le temps. Le clou de la visite et surtout la spécialité de la maison, c'est la recette du Brûlot qui conjugue le café et le Cognac. Elle concentre les arômes tout en faisant perdre à l'alcool une partie de son degré. Venez apprendre cette recette tout en vous laissant séduire par le spectacle de sa flambée..

Adresse : Guy BRUNETEAUX - Chez Filhon - 16300 MONTCHAUDE

GPS : Lat (N) 45.421736 / Long (W) -0.220843

Information : 00 33 (0)5 45 78 14 71

Dates : 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31 décembre - 1, 2 février (possibilité de venir dès le 10 décembre.) **Horaires :** de 14h à 17h. **Tarif :** gratuit.

10 - La distillerie exotique (B2)

«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
16300 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**