

Dimanche 20 décembre

8h-19h	L'art de révéler les arômes	24	B2	1
8h30	Petit déjeuner du Bouilleur de cru	24	B3	2
9h-18h	Le conteur d'Alambic	27	B2	14
9h-18h	De l'eau-de-vie translucide à la couleur des Cognacs	29	B2	20
10h-12h 14h-18h	L'univers magique de l'alambic	27	B2	12
9h-19h	Une valse d'arômes	29	A2	21
9h-18h	Une Bonne Chauffe au bois	30	B4	22
10h-20h	Confidences au pied de l'alambic	29	C2,3	18
10h	L'union du vigneron et du bouilleur de cru	25	A2	5
10h-13h 14h-20h	Du blanc sur lie à l'eau-de-vie	25	C1	4
10h-19h	Le nez du bouilleur de cru	30	B3	23
10h-18h	Le miracle de la distillation	30	B3	24
10h-22h	Friandises et desserts au Cognac et Pineau	31	B3	25
10h30	Le Château de Beaulon : une expérience unique	26	A3	7
11h et 15h	Bouilleur de cru et maître de chai	31	B3	26
14h-17h	Le célèbre brûlot de M. Brunetaux !	31	B3	27
14h30- 17h30	La passionnante aventure de la Liqueur des Dieux	26	B2	8
15h-19h	Le chaudron magique	26	B2	9
16h	La distillerie exotique	26	B2	10

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.**

- 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.

- De l'eau-de-vie translucide à la couleur des Cognacs

Marc Dubois vous invite en cette veille de Noël à partager avec lui la distillation de ses vins qui donneront naissance à l'eau-de-vie translucide 2009. Puis il vous initiera au mariage du chêne et de l'eau-de-vie qui donne sa robe au Cognac, jaune d'or, ambrée, acajou... Enfin vous aborderez les spécificités du vieillissement grâce à une dégustation olfactive. Partage et apprentissage, voilà ce que ce bouilleur de cru vous transmettra lors de cette visite.

Adresse : Marc DUBOIS - 15, rue des petits prés - 17800 COULONGES

GPS : Lat (N) 45.596600 Long (W) -0.412367

Information : 00 33 (0)5 46 49 54 06 ou 00 33 (0)6 89 99 17 71

Dates : 19, 20 décembre.

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

- L'univers magique de l'alambic

Nöella, Bernard et Adrien vous proposent de découvrir la distillation dans l'alambic charentais dit «à repasse». Vous ne savez pas ce qu'est un alambic, ou bien vous vous êtes toujours demandé ce qui se passait dans cette étrange et belle «machine» ? La famille Goyon répondra à toutes vos questions. Une fois cet apprentissage établi, un autre commencera : celui de la dégustation du Cognac. Comment consommer le Cognac ? Que ce soit en cocktails ou dans l'art culinaire, des idées vous seront délivrées ainsi que de séduisantes dégustations !

Adresse : EARL Jean ROUX - Famille GOYON 34, rue de la Petite Champagne - 17800 SALIGNAC SUR CHARENTE

GPS : Lat (N) 45.672079 / Long (W) -0.426385

Information : 00 33 (0)5 46 96 43 91

Dates : 6, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 28, 29 décembre - 9, 10, 16, 17, 23, 24, 30, 31

janvier - 6, 7, 13, 14 février. **Horaires :** de 10h à 12h et de 14h à 18h. **Réservation :** les dimanches uniquement. **Tarif :** gratuit.

- Une valse d'arômes

Nous vous invitons à découvrir le Cognac dans tous ses états, de sa forme initiale d'eau de vie au cognac XO. Inspirez ! Au pied de l'Alambic sentez les notes florales et fruitées : poire, citron, fleur de vigne, rose fraîche... Au chai humez les notes de fruits mûrs, pâtisseries, vanille, cannelle... Que d'arômes à découvrir ! Caroline souhaite vous aider à déchiffrer toutes les subtilités de ses cognacs en vous initiant à la dégustation car c'est un art dont ici vous apprendrez les bases vous permettant de poursuivre chez vous l'exercice.

Adresse : LE CLOS DE NANCREVANT - Caroline QUERE JELINEAU - 75, Chemin de Nancrevant - 17610 CHANIERES

GPS : Lat (N) 45.747222 / Long (W) -0.535884

Information : 00 33 (0)5 46 91 09 34 ou 00 33 (0)6 16 58 63 39

Dates : 19, 20 décembre.

Horaires : de 9h à 19h. **Tarif :** Gratuit.

- 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**

- Confidences au pied de l'alambic

Voilà près d'un siècle que la famille Prisset distille Ugni Blanc et Saint Emilion au domaine de la Font de Bussac. Les générations qui se sont succédées ont développé l'art de la dégustation. Afin de vous faire partager ce savoir et leur histoire, ils vous proposent une dégustation olfactive sous un angle ludique. A découvrir également, les confitures maison à la Petite Fine Champagne primées par le Gault Millau, et le Brûlot Charentais géant.

Adresse : Roger PRISSET - Domaine de la Font de Bussac - 16250 JURIGNAC

GPS : Lat (N) 45.544024 / Long (W) -0.055150

Information : 00 33 (0)5 45 66 37 55

Dates : 19, 20 décembre.

Horaires : de 10h à 20h. **Tarif :** gratuit.

- L'union du Vigneron et du Bouilleur de cru

Vous entrez dans l'ancre 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 appartenus 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.

- Du blanc sur lie à l'eau-de-vie

Nous avons planté nos vignes, nous avons regardé nos raisins mûrir, nous avons sélectionné les meilleurs cépages et avons vendangé en famille. Maintenant il nous faut distiller et retenir les meilleures eaux-de-vie pour les élever. C'est ce moment inoubliable que nous souhaitons partager avec vous et vous faire déguster.

Adresse : Domaine des Chaillis - TALLON Emmanuel - Les Chaillis - 16140 LIGNE

GPS : Lat (N) 45.922038 / Long (W) 0.109334

Information : 00 33 (0)5 45 39 04 91

Dates : 5, 6, 19, 20 décembre

Horaires : de 10h à 13h et de 14h à 20h. **Tarif :** gratuit.

- Le nez du bouilleur de cru

Didier Lemberert vous convie à une véritable initiation à la dégustation des Cognacs, très proche de l'analyse des parfums. Après le test des eaux-de-vie nouvelles, viendra le test des Cognacs vieillies en barriques. Les examens se dérouleront en 3 phases faisant appel à votre vue, à votre nez et à votre palais. Vous apprendrez à déterminer la couleur, la limpidité, la viscosité d'un Cognac et à caractériser ses principales notes fruitées, florales, boisées.

Didier Lemberert is inviting you to a real initiation to cognac tasting close to fragrance analysis, from the new «eau de vie» just dropped out the still to the cognac aged in oak casks, calling to your senses, near the cognac universe.

Adresse : Didier LEMBERERT - les Fonteneaux - Rte de Jonzac - 16300 MONTCHAUDE-

GPS : Lat (N) 45.459589 / Long (W) -0.218868

Information : 00 33 (0)5 45 78 92 79 / (+33) (0)6 82 74 72 63

Dates : 19, 20, 23, 24, 25, 26, 27, 30, 31 décembre - 9, 10 janvier. Autres dates possibles sur réservation. **Horaires :** de 10h à 19h. **Tarif :** gratuit.

- Le miracle de la distillation

Jour après jour, année après année, Daniel Gillet hume et goûte ses Cognacs. Ce moment de l'année est pour lui le plus important car le plus riche en arômes. C'est celui de la naissance de l'eau de vie mère de ses futurs Cognacs. Il souhaite vous faire partager l'amour de son métier et son univers aromatique avec une découverte et des jeux olfactifs autour des produits de la distillation et des Cognacs de différents âges. Mais ce n'est pas tout, il vous fera également partager sa passion pour son terroir et les produits qui en sont issus à savoir la truffe et bien d'autres encore avec dégustation à l'appui ! Cette période est magique pour lui, elle le sera assurément pour vous !

Adresse : EARL La Foret - Daniel GILLET - Chez Mossion - 17500 MEUX

GPS : Lat (N) 45.434825 / Long (W) -0.349309

Information : 00 33 (0)6 83 15 72 03

Dates : 19, 20, 26, 27 décembre. Autres dates possibles sur réservation.

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

- Friandises et desserts au Cognac et Pineau

Ce bouilleur a plusieurs cordes à son arc. Il sait extraire lors de la distillation le «cœur de l'eau-de-vie» pour la transformer en Cognac. Il est fin pédagogue pour initier ses hôtes à la dégustation olfactive de différents comptes d'âge, notamment. Il est fin pâtissier avec la création de friandises et desserts «maison» dont il dévoile les recettes. Il vous réserve même une petite surprise si la météo le permet !

Adresse : EARL GUILBAUD & FILS - Gérard GUILBAUD - 11, route chez Bertin - 17500 MEUX. **GPS :** Lat (N) 45.440501 / Long (W) -0.359802

Information : 00 33 (0)5 46 48 49 67

Dates : 19, 20, 26, 27 décembre.

Horaires : de 10h à 22h. **Tarif :** gratuit.

- Le Château Beulon : 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 BEULON - 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.

- Bouilleur de cru et Maître de chai

Pascal Clair est tour à tour viticulteur, bouilleur de cru et maître de Chai. Il souhaite vous faire découvrir et partager les notes aromatiques de ses eaux de vie. Des plus jeunes aux arômes puissants, aux plus rassises qui forment le cœur des futurs Cognacs en passant par les notes de fond qui perdurent. C'est un métier qui s'acquière année après année donc loin de lui l'idée de tout vous apprendre en si peu de temps mais souhaite vous transmettre le plaisir qu'il ressent lors de l'assemblage de ses eaux-de-vie. Il sera heureux de vous faire déguster en toute simplicité son Cognac VSOP sélectionné par le Guide Hachette des Vins 2010.

Adresse : EARL Pascal CLAIR - La Genebrière - 17520 NEUILLAC

GPS : Lat (N) 45.519267 / Long (W) -0.413933

Information : 00 33(0)5 46 70 22 01 / 00 33 (0)6 74 04 45 32

Dates : 19, 20 décembre. **Horaires :** 11h et 15h. **Tarif :** gratuit.

- 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.

- 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, œnologie, 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.**

- Le Chaudron Magique

Bienvenue au royaume de l'Alambic. Laurence et Emmanuel vous conteront la Part des Anges. Vous la sentirez, vous la verrez puis vous assisterez au défilé des arômes dans la salle de distillation. Au programme : pomme, poire, rose, amande grillée, fruits cuits, compote chaude.. La valse des délices sera également au rendez-vous avec les dégustations de jeunes (en cocktails ou non) et vieux Cognacs (30 ans) accompagnés de spécialités sucrées.

Adresse : Vignoble FEVRIER - 10 rue des Vallées - 17490 MACQUEVILLE

GPS : Lat (N) 45.799382 / Long (W) -0.216559

Information : 00 33 (0)5 46 26 63 93 / (+33) (0)6 16 98 86 35

Dates : 5, 6, 19, 20, 21, 22, 23, 24 décembre. **Horaires :** de 15h à 19h. **Tarif :** gratuit. **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

1630 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**