

Mardi 22 décembre

8h30	Petit déjeuner du Bouilleur de cru
10h-12h 14h-18h	L'univers magique de l'alambic
9h-18h	Une Bonne Chauffe au bois
9h, 10h30 14h, 15h30	L'art du Tonnelier
10h	L'union du vigneron et du bouilleur de cru
10h-20h	Voyage au cœur du vignoble endormi
10h-18h	Le Cognac sous toutes ses formes
10h30	Le Château de Beaulon : une expérience unique
14h-17h	Le célèbre brûlot de M. Brunetaux !
14h30-17h30	La passionnante aventure de la Liqueur des Dieux
15h-19h	Le chaudron magique

Zoom sur les animations...

- 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.**

- L'univers magique de l'alambic

Nœlla, 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 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**

- L'art du tonnelier

La Tonnellerie Allary vous propose de découvrir le rôle de la barrique dans l'évolution du «cœur» de la chauffe (issue de la distillation) vers le Cognac. Elle vous dévoilera ses secrets de fabrication tout en traversant ses ateliers de tonnellerie traditionnelle et de tonnellerie d'art. Votre visite se clôturera par une activité ludique de «mise en rose» d'un tonnelet.

Adresse : Tonnellerie ALLARY - 29, route de Cognac - 17520 ARCHIAC

GPS : Lat (N) 45.527383 / Long (W) -0.304000

Information : 00 33 (0)5 46 49 14 59

Dates : du lundi au vendredi de décembre à fin février (fermé du 23 décembre au 3 janvier indus).

Horaires : 9h, 10h30, 14h, 15h30. **Réservation :** de préférence - (Visite en semaine sur rendez-vous). **Tarif :** gratuit. **Tout public dont famille**

- 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.

- 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 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**

- 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 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.**