

Samedi 26 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
10h	L'union du vigneron et du bouilleur de cru
10h-20h	Voyage au coeur du vignoble endormi
10h-19h	Le nez du bouilleur de cru
10h-18h	Le miracle de la distillation
10h-22h	Friandises et desserts au Cognac et Pineau
10h-18h	Chaud ou froid, à vous de choisir
10h-18h	La volupté de la Fine Goule
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
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.**

- L'univers magique de l'alambic

Nôella, 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'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 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 - **Horaires :** 10h. **Tarif :** gratuit.

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.

- 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 gazeifié).

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 nez du bouilleur de cru

Didier Lemberth 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 vieillis 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 Lemberth 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 LEMBERTH - 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'au 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.

- Chaud ou froid, à vous de choisir

Dans l'antre chaude de la distillerie, vous humerez les arômes volatils s'échappant de la «Marmite Alambic», puis les concentrés d'arômes à la sortie du serpentin : brouillis, têtes, queues, cœurs.. Mais ce n'est pas tout ! Choisissez ! Chaud Froid ! Anne et Philippe vous proposent deux démonstrations. L'une autour de l'international «Cognac Summit» que l'on consomme désormais aux 4 coins du Monde, l'autre autour du traditionnel brûlot charentais et sa célèbre flamme bleutée !

Adresse : M. BOUYER «Domaine de Birius» - 4 rue des peupliers La Brande 17800 BIRON - **Information :** 00 33 (0)5 46 91 22 71 / (+33) (0)6 70 35 82 71

GPS : Lat (N) 45.574233 / Long (W) -0.490850

Dates : 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30 décembre

Horaires : de 10h à 18h. **Réservation :** de préférence. **Tarif :** gratuit.

- La Volupté de la Fine Goule

Cette visite peut s'apparenter à une citation de Baudelaire «là tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme et volupté». Françoise et Jean-Bernard De Larquier souhaitent vous faire partager un pur instant de volupté. Les trois verbes suivants résument ce que vous allez vivre : se réjouir, s'initier, se délecter. Au programme, atelier olfactif, jeux dont celui de la mise en rose et atelier d'association culinaire. Un pur moment de plaisir..

Adresse : La Fine Goule - Domaine de Pimbert - 17520 ARTHENAC

Information : 00 33 (0)5 46 49 10 14 / (+33) (0)6 71 73 43 10

GPS : Lat (N) 45.508267 / Long (W) -0.309700

Dates : 26, 27, 30, 31 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, 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 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**