

Mardi 29 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 cœur du vignoble endormi
10h-18h	Chaud ou froid, à vous de choisir
10h-19h	Le Cognac au premier degré
10h30	Le Château de Beaulon : une expérience unique
14h-17h	Le célèbre brûlot de M. Brunetaux !
14h-18h	Alliance du chocolat d'origine et du Cognac
14h	Les fées de l'Alambic au pays du lin
14h30- 17h30	La passionnante aventure de la Liqueur des Dieux

- 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'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 - **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 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.**

- Chaud ou froid, à vous de choisir

Dans l'ancre chaude de la distillerie, vous humerez les arômes volatils s'échappant de la «Marmite Alambic», puis les concentrés d'arômes à la sortie du serpent : 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 Birus» - 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.

- 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 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.

- Alliance du chocolat d'origine et du Cognac

Le Domaine Breuil de Segonzac vous propose de découvrir, outre les subtilités du noble métier de bouilleur de cru, une aventure sensorielle. Goût et odorat seront sollicités par les chocolats d'origine et les différents Cognacs, mais également lors de la dégustation de produits issus de l'Agriculture Biologique du domaine : jus de raisins et Vins de Pays. La vue, également, à travers des vidéos et diaporamas sur les 4 saisons. Et pour vous réchauffer, vos hôtes vous offriront leur célèbre tasse de chocolat chaud (biologique il va de soi !).

Adresse : Domaine Breuil de Segonzac EARL - Patrick Brillet - Lieu Dit Collet - BP 32 - 16300 SEGONZAC

Information : 00 33 (0)5 45 83 41 79

GPS : Lat (N) 45.629681 / Long (W) -0.184009

Dates : 28, 29 décembre. **Horaires :** de 14h à 18h. **Tarif :** gratuit. **Tout public dont famille.**

- Les fées de l'Alambic au pays du lin

En famille, entre amis, prenez part à la visite de la petite maison du lin avec Martine (dans les dépendances du château de Lignières) et venez surveiller les alambics en chauffe avec Bernard et Françoise (aux Abels), partager l'élaboration des produits artisanaux d'aujourd'hui. Surprise pour tous : «Il y a goûter (Cognacs, pineaux, noisée, jus de raisin, jus gazéifié) et goûter (avec tartines de : gelée de coing, miel, confiture)».

Adresse : COTEAUX DE LIGNIERES - Les Abels - 16300 LIGNIERES SONNEVILLE -

GPS : Lat (N) 45.566824 / Long (W) -0.213097

Information : 00 33 (0)5 45 80 50 53 ou 00 33 (0)6 75 99 79 43

Dates : 29 décembre. **Horaires :** 14h. **Tarif :** 1€ pour la visite de la petite Maison du Lin.

Tout public dont famille. Accessible aux personnes à mobilité réduite.

- 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.**