

Jeudi 31 décembre

8h30	Petit déjeuner du Bouilleur de cru
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-19h	Le nez du bouilleur de cru
10h-18h	La volupté de la Fine Goule
14h-17h	Le célèbre brûlot de M. Brunetaux !

- 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**

- 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 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.**

23 - Le nez du bouilleur de cru (B3)

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.

30 - La Volupté de la Fine Goule (B3)

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 résumant 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 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.