

## Dimanche 3 janvier

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
10h30	Le Château de Beaulon : une expérience unique
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.**

## - 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

**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 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.

## - 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**