

Samedi 9 janvier

8h30	Petit déjeuner du Bouilleur de cru
10h-12h 14h-18h	L'univers magique de l'alambic
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-19h	Le Cognac au premier degré
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.**

- 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

- 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 appartenu 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.**

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 vieilliss 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.

17 - Le Cognac au premier degré (B2)

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.

- 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**