

Décembre 2011 - Janvier 2012 - Février 2012

# Distilleries en fête

Vivez l'expérience du Cognac !



Le président  
des Étapes du Cognac  
Pierre HITIER

vous souhaite  
La bienvenue sur le vignoble  
du Cognac !

*«Pendant les mois d'hiver, les distilleries travaillent jour et nuit. C'est une période où les charentais vivent au rythme des Chauffes dans une atmosphère où le feu, le bouillonnement discret de l'alcool, l'eau, le cuivre et les briques se marient merveilleusement.» © B.N.I.C*



- Quel visiteur êtes-vous ?!... Epicurien, Explorateur, Classique, Expert pages 2-3
- Les restaurants participent aux Distilleries en Fête, pages 4-5
- English spoken pages 6-7
- Les animations autour de :
  - Angoulême-Châteauneuf, page 8
  - Barbezieux, page 9
  - Jarnac, page 10
  - Jonzac, page 13
  - Mirambeau, page 14
  - Montlieu-la-Garde, page 15
  - Pons, page 16
  - Saintes-Cognac, page 20
  - Segonzac, page 22
- Carte repère, pages 28-29
- Agenda : retrouvez toutes les animations classées par date, page 25
- Liste alphabétique des bouilleurs de cru, page 55-56



## Quel visiteur Etes-vous ? ?

*Choisir son animation parmi un choix aussi vaste que celui de ce programme peut vous paraître difficile ! Nous avons choisi de vous accompagner dans cette démarche.*

Epicurien

Vous êtes à la recherche d'un cocktail de sensations... en lien avec la nature, le corps, dans un univers esthétique et convivial.

Alors vous êtes plutôt épicurien !

Vous souhaitez découvrir les secrets du Cognac, en petit comité, au cœur des caves et des petits domaines avec les producteurs.

Explorateur

Alors vous êtes plutôt explorateur !



Classique

Vous associez le Cognac avec l'environnement qui l'entoure : histoire, culture architecture et gastronomie, vous souhaitez découvrir notre région viticole dans toute sa dimension.

Alors vous êtes plutôt classique !

Vous souhaitez connaître le Cognac pour en maîtriser les codes et entrer dans le cercle des connaisseurs par des initiations et explications sur ses processus.

Expert

Alors vous êtes plutôt expert !

*Pour chaque animation, une orientation vous sera proposée, sachant qu'en fonction de ses envies, on peut être tour à tour expert, classique, épicurien ou explorateur...*

# Les restaurants participent aux Distilleries

## n°1 - La Courtine

16100 COGNAC

Dans cette ancienne guinguette, habillée de bois afin de ne pas dénaturer l'environnement dans lequel elle se trouve, à savoir le Parc François 1er, Yves Adol et son équipe vous proposent de fêter la campagne de distillation. Pour cela, sur présentation de ce guide, il vous offrira un apéritif régional (Pineau des Charentes ou Cognac Schweppes) et vous fera découvrir son menu spécial : poëlon de 12 petits gris - filet mignon de porc sauce Cognac - fondant au chocolat et crème anglaise au Pineau.

### Allée Fichon

Parc François 1er

Tél 00 33 (0)5 45 82 34 78

Lat N +45° 42' 18.30" W -0° 19' 18.50"

lacourtinecognac@wanadoo.fr

*Dates : 3-4, 10-11, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23 décembre, 21-22, 28-29, janvier; 4-5, 11-12, 18-19, 25-26 février. Horaires : 12h-14h et 20h-22h. Réservation : par tél. ou mail. Menu : 27€/adulte, 8,80€/enfant <12ans.*

**Préciser Menu distilleries en Fête.**

Sur présentation de ce document,  
apéritif charentais offert !

## n°2 - Les Pigeons Blancs

16100 COGNAC

A l'occasion de la nouvelle campagne de distillation, M. Tachet a créé un menu en l'honneur des distillateurs. La Tranche de foie gras frais de canard mariné au Pineau et sa Brioche grillée - La Mini bouillabaisse de langoustines à la Fine Champagne, macaroni de blé dur - filet de bœuf des «Tonneliers Charentais» et son Wook de légumes à l'huile d'olive - trilogie des Desserts. Pendant cette période, la convivialité de la table est particulièrement agréable et emprunt de chaleur, alors que la fraîcheur sévit à l'extérieur.

### Jacques Tachet

110, rue Jules Brisson

Tél 00 33 (0)5 45 82 16 36

Lat N +45° 42' 8.93" Long W -0° 20' 20.929"

pigeonsblancs@wanadoo.fr

*Dates : 3-4, 10-11, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 27, 28, 29, 30 décembre, 7-8, 14-15, 21-22, 28-29, janvier; 4-5, 11-12, 18-19, 25-26 février. Horaires : 12h30 et 19h30. Réservation : par tél. ou mail.*

*Menu : 45€/pers.*

**Préciser Menu distilleries en Fête.**

Pour 4 menus servis,  
3 menus facturés !

### n°3 - L'Yeuse

16100 CHATEAUBERNARD, Cognac

Pour fêter la campagne de distillation 2011, qui donnera naissance à un nouveau Cognac, le restaurant de l'Yeuse a créé un Menu inspiration Pineau/Cognac. A vous de le composer : par exemple soufflé chaud au Cognac, foie gras au Pineau..

65, rue de Bellevue

Tél 00 33 (0)5 45 36 82 60

Lat N +45° 41' 11.57" Long W -0° 17' 25.62"

*Dates : 3-4, 10-11 décembre, 11-12, 18-19, 25-26 février. Horaires : 12h-14h dimanche midi, et 19h30-21h le samedi soir. Réservation : par tél.*

*Menu : 54€/pers.*

**Préciser Menu distilleries en Fête.**

Sur présentation de ce document,  
1 cocktail au Cognac offert !

### n°4 - La Cagouillarde

16130 SEGONZAC

Dans la capitale de la Grande Champagne, Odile Chacun vous invite à découvrir les surprises et délices de la cuisine traditionnelle charentaise. A l'occasion de la campagne de distillation 2011, elle a élaboré pour vous mettre en appétit, un menu spécial avec accords de mets du terroir et Cognac : Salade de roquefort et magrets séchés au Cognac accompagnée d'un vieux Pineau - confit de canard aux «mongettes» à l'huile de noix - crème brûlée au Cognac.

Odile Chacun

18, rue Gaston Briand

Tél 00 33 (0)5 45 83 40 51

Lat N +45° 36' 58.95" Long W -0° 13' 7.89"

lacagouillarde@gmail.com

*Dates : 7-8, 14-15, 21-22, 28-29, janvier, 4-5, 11-12, 18-19, 25-26 février. Horaires : samedi soir 19h-21h et dimanche midi 12h-14h. Réservation : par tél. ou mail.*

*Menu : 25€/pers.*

**Préciser Menu «Distilleries en fête»**



To discover the distillation, winegrowers of the Cognac area offer you special events in their distilleries !

n°5 - Vignoble ABK6  
"Bonne Chauffe : Distillation on our estate"

16440 CLAIX

After a walk in our vineyards, you will discover the mystery of distillation in our traditional distillery with two pot stills of more than 30 years. We will propose you a tasting workshop during the distillation process, and then a tasting of our final Cognac ABK6, Leyrat and Le Reviseur.

Matthieu Lavauzelle

Chez Maillard

Tel 00 33 (0)5 45 66 35 72

ou 00 33 (0)6 34 22 78 99

Lat N +45° 32' 4.90" Long W +0° 1' 42.15"

matthieu@abk6-cognac.com

Open

december : 10-11, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

- january : 7-8, 14-15, 21-22, 28-29,

february : 4-5, 11-12, 18-19.

10a.m. Reservation : tel. or mail. Price :

5€/pers, free < 18 years. Length : 1h30.

n°1 - Château de Beaulon  
"Une expérience unique"  
17240 LORIGNAC

Sitting in front of the 4 shining pot stills made of hand-beaten copper, in an atmosphere made heady from the fruit and floral aromas emanating from the distillation. Distillation of rare and ancient grape varieties such as Colombar, Folle Blanche, Montils - their taste will not disappoint you. Discover the richness and complexity of precious Cognacs through the years, a privileged moment when all your senses will be heightened by their delicacy.

17, rue de Royan

Tel 00 33 (0)5 46 49 96 13

c.thomas@chateau-de-beaulon.com

Lat N +45° 26' 2.40" Long W -0° 42' 16.08"

Open

december : 3-4, 10-11, 17, 18, 19, 20, 21,

22, 23, 26, 27, 28, 29, 30 - january : 7-8,

14-15, 21-22, 28-29 - february : 4-5, 11-12,

18-19.

10.30am. Reservation : tel. or mail. Price :

free. Length : 1h30.

n°28 - Sarl J. Painturaud  
 "Senses around Cognac"  
 16130 SEGONZAC

In the cellar, you'll be able to discover cognac with all your senses by discovering distillation process, tasting cognac and Pineau, and smelling the aromas of cognac thanks to a game dedicated to cognac aromas. We also suggest a wine cellar with wines from several regions (Bordeaux, burgundy, Vouvray, Chablis, Beaujolais, etc....)

3, rue Pierre Gourry  
 Tel 00 33 (0)5 45 83 40 24  
 Port 00 33 (0)6 63 36 79 22  
 contact@cognac-painturaud.com  
 Lat N +45° 36' 53.94" Long W -0° 13' 17.58"

*Open*

December : 10-11, 17, 18, 19, 20, 21, 22,  
 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31, january : 7-8,  
 14-15, 21-22, 28-29, february : 4-5, 11-12,  
 18-19, 25-26.

10-12am, 2-6.30pm.

Reservation : tel. or mail.

Price : free. Length : 2h.

n°12 - Chai du Rouissoir  
 "Have breakfast of the distiller"  
 17500 OZILLAC

Together with the angels take part in the greedy breakfast of the distiller. To the menu: « la bonne chauffe » the double-stage process of distillation, discovery of the particular aromas of Cognacs, Pineaux of the Charente and Local wines, abundantly matched by farm produces of fine wood. An unusual breakfast which could be the one of the Grandgousier from Rabelais; a complete immersion in the universe of the Distillation. An authentic moment for the biggest pleasure of our papillae.

Hugues Chapon  
 Roussillon  
 Tel 00 33 (0)5 46 48 14 76  
 Port 00 33 (0)6 89 95 08 22  
 chaiduroissoir@hotmail.com  
 Lat N +45° 25' 10" Long W -0° 24' 50"

*Open*

december : 3, 4, 10, 11, 17, 18, 19, 20, 21,  
 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31 - january :  
 7, 8, 14, 15, 21, 22, 28, 29 -  
 8.30am.

Reservation : phone or mail. Price : 9€/adult, 6€/child > 12years. Length : 1h30.

## Les animations autour d' Angouleme - Chateaufeuf

n°5 - Vignoble ABK6

Epicurien

"Atelier interactif au Hameau du Cognac"

16440 CLAIX

Après une balade dans la brume matinale sur les côteaux du vignoble des domaines ABK6, vous assisterez à la distillation au sein de notre distillerie traditionnelle composée de nos deux alambics trentenaires. Nous vous proposerons un atelier interactif de dégustation au pied de l'alambic en fonctionnement.

Chez Maillard

Matthieu Lavauzelle

Tél 00 33 (0)5 45 66 35 72

ou 00 33 (0)6 34 22 78 99

Lat N +45° 32' 4.90" Long W +0° 1' 42.15"

matthieu@abk6-cognac.com

*Dates : 10, 11, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, décembre, 7, 8, 14, 15, 21, 22, 28, 29, janvier; 4, 5, 11, 12, 18, 19 février. Horaires : 10h. Réservation : par tél. ou mail. Tarifs : 5€/pers, gratuit pour les moins de 18 ans. Durée : 1h30 à 2h.*

n° 6 - Sca Pineau Roussille

"Du Maroc à la Charente : rallye Aïcha des Gazelles"

Classique

16730 LINARS

M. Roussille a souhaité inviter en cette période de distillation, 2 équipages du « rallye des Gazelles ». Dans la cour du domaine, vous pourrez découvrir les 4x4. Les éléments de navigation (boussoles...) de cette course vous aideront à vous guider dans la distillerie, les chais... Vous rencontrerez les 2 équipages charentais. Un coureur automobile participant au «circuit des Remparts» sera également présent avec sa mini cooper. Une découverte insolite et un moment d'évasion assuré !

Libourdeau

Pascal Roussille

Tél 00 33 (0)5 45 91 05 18

sca.pineau-roussille@terre-net.fr

Lat N +45° 38' 50.72" Long W +0° 3' 47.73"

*Dates : 17, 18, décembre. Horaires : 9h-12h et 14h-18h30. Tarifs : Gratuit. Pour les groupes, se renseigner. Durée : 1h30.*

## Les animations autour de Barbezieux

n°7 - Domaine de la Font de Bussac  
"Confidences au pied de l'alambic"

16250 JURIGNAC

Epicurien

Il vous sera conté les mystères de l'élaboration du Cognac. Nous vous emmènerons visiter nos chais de vieillissement où il sera possible de découvrir, respirer et déguster des Cognacs de tous âges. Une animation autour des arômes, autour de brulôt charentais complètera votre visite. Enfin, nous nous proposerons une dégustation de toute notre gamme accompagnée de quelques toasts salés et douceurs sucrées.

Roger Prisset

La Font de Bussac

Puycaillon

Tél 00 33 (0)5 45 66 37 55

roger.prisset@libertysurf.fr

Lat N +45° 32' 47.03" Long W -0° 3' 6.92"

*Dates : 10, 11, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31 décembre - 1, 7, 8, 14, 15, 21, 22, 28, 29 janvier - 4, 5, 11, 12, 18, 19, 25, 26 février. Horaires : 15h : coupe Bonne Chauffe. Tarifs : Gratuit.  
Durée : 1h30.*

n°8 - Guy Brunetaux

"Le célèbre brulôt charentais de M. Brunetaux"

Explorateur

16300 MONTCHAUDE

M. Brunetaux est l'un des plus anciens bouilleurs de cru de l'appellation en exercice. Chaque année, il passe près d'un mois dans sa distillerie auprès de son alambic. Il a 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 Brulôt 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...

Chez Filhon

Tél 00 33 (0)5 45 78 14 71

Lat N +45° 25' 46.96" Long W -0° 3' 13.18"

*Dates : 3, 4, 10, 11, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23 décembre. Autres dates, se renseigner.  
Horaires : 14h-19h. Réservation : par tél.  
Tarifs : Gratuit. Durée : 1 à 2h.*

## Les animations autour de Jarnac.

n°9 - Domaine Pautier 

"Instant gourmandise : galette,  
émoussillant"

16200 BOURG-CHARENTE

La famille Pautier vous propose un parcours gourmand axé sur l'échange. Tout commence par un accueil convivial, suivi d'une visite de la distillerie aux 7 alambics pour éveiller vos sens ; la magie opère : chaleur, odeurs délicates... puis, pour sublimer vos sens, découverte de l'Emoussillant et de son heureux mariage avec la galette, tradition de saison et de terroir ici.

Nadine Pautier

23, route de la Grande Champagne  
Veillard

Tél 00 33 (0)5 45 81 24 89

ou Port 00 33 (0)6 74 21 56 88

domaine.pautier@cerfrance.fr

Lat N +45° 39' 59.50" Long W -0° 12' 35.66"

*Dates : 14, 28 janvier, 11, 25 février.*

*Horaires : 10h-12h. Réservation : par tél.*

*ou mail. Tarifs : 5€/pers. Durée : 2h.*

n°9 - Domaine Pautier 

"Instant gourmandise : chocolat  
Pineau"

16200 BOURG-CHARENTE

La famille Pautier vous propose un parcours gourmand axé sur l'échange. Tout commence par un accueil convivial, suivi d'une visite de la distillerie aux 7 alambics pour éveiller vos sens ; la magie opère : chaleur, odeurs délicates... puis, pour sublimer vos sens, test de dégustation de plusieurs gammes de chocolats et Pineaux qui pourrait s'appeler découverte des accords aromatiques, sur les conseils d'un maître chocolatier.

Nadine Pautier

23, route de la Grande Champagne  
Veillard

Tél 00 33 (0)5 45 81 24 89

ou Port 00 33 (0)6 74 21 56 88

domaine.pautier@cerfrance.fr

Lat N +45° 39' 59.50" Long W -0° 12' 35.66"

*Dates : 20, 21, 22, 27, 28, 29 décembre.*

*Horaires : 10h-12h. Réservation : par tél.*

*ou mail. Tarifs : 5€/pers. Durée : 2h.*

n°10 - Les Frères Moine

"Spectacle vivant : Contes en musique au coin de l'alambic"

Classique

16200 CHASSORS

La distillerie Moine à Villeneuve vous propose des contes riches et variés sur le temps, la Chine, la télé, les ogres et les petits enfants... accompagnés par de la musique venue d'ici et d'ailleurs. Des histoires en musique de «Dédale & Cie» au coin de l'alambic. Pot de l'amitié avec les artistes après le spectacle.

1, rue de la Boucle

Tél 00 33 (0)5 45 80 98 91

lesfreres.moine@wanadoo.fr

Lat N +45° 43' 42.34" Long W -0° 11' 38.50"

*Dates : 21 décembre - 28 janvier - 18 février. Horaires : 20h : visite de la distillerie, 20h30 : spectacle. Réservation : par tél ou mail. Tarifs : 10€/pers 5€ pour les -12 ans / 25€ pour les familles de 2 enfants et +. Durée du spectacle : 50min.*

n°10 - Les Frères Moine

"Spectacle vivant : Etats d'âme"

Classique

16200 CHASSORS

La distillerie Moine à Villeneuve vous propose un piano-voix mis en scène avec mystère et fantaisie... Un univers mélanco-lique et intimiste, où humour et gâté trouvent leur place.

Une histoire de chaussettes, de différences, de jeunes filles et d'artistes. Dans les couloirs du temps, où se mélangent générations et émotions. En poésie, à travers la mythologie et l'au-delà. Conte théâtral fantastique en musique de «Dédale et Cie».

1, rue de la Boucle

Tél 00 33 (0)5 45 80 98 91

lesfreres.moine@wanadoo.fr

Lat N +45° 43' 42.34" Long W -0° 11' 38.50"

*Dates : 3, 10 décembre - 14 janvier - 4 février. Horaires : 20h : visite de la distillerie, 20h30 : spectacle. Réservation : par tél ou mail. Tarifs : 10€/pers, 5€ pour les -12 ans / 25€ pour les familles de 2 enfants et +. Durée du spectacle : 1h10.*

n°11 - GAEC des Lévriers  
"Distillation en accordéon"

16200 GONDEVILLE

Une soirée hors du commun vous attend ! Après quelques pas de danse en ligne (madison, charleston, tarentelle, country..) dans un site insolite, imprégné par le parfum diffusé par l'alambic, vous danserez au rythme de l'accordéon d'Anais. Lors de ce bal emprunt de musette, vous découvrirez les produits de la propriété (1 cocktail vous sera même offert). Une soirée exaltante !

Famille Léonard

4, route de Saint Même/Chez Gaury

Tél 00 33 (0)5 45 81 67 49

Port 00 33 (0)6 71 88 10 78

a2cj@sfr.fr

Lat N +45° 39' 51,04" Long W -0° 8' 49,88"

*Dates : 18 décembre, 15 janvier, 12 février.*

*Horaires : 16h. Tarifs : gratuit.*

*Durée : 2 à 3h.*



n°12 - Le Chai du Rouissoir  
"Petit déjeuner du Bouilleur de cru"

17500 OZILLAC

Epicurien

En compagnie des anges prenez part au petit déjeuner gourmand du bouilleur de cru. Au menu : «mise au courant» de la «Bonne Chauffe», découverte des arômes particuliers des Cognacs, Pineaux des Charentes et Vins de Pays Charentais copieusement assortis de produits fermiers des fins bois. Un petit déjeuner insolite qui aurait pu être celui du Grandgousier de Rabelais ; une immersion complète dans l'univers de la distillation. Un instant authentique pour le plus grand plaisir de nos papilles.

Hugues Chapon

Roussillon

Tél 00 33 (0)5 46 48 14 76

Port 00 33 (0)6 89 95 08 22

chaiduroussoir@hotmail.com

Lat N +45° 25' 10" Long W -0° 24' 50"

*Dates : 3, 4, 10, 11, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31 décembre - 7, 8, 14, 15, 21, 22, 28, 29 janvier. Horaires : 8h30. Réservation : par tél ou mail. Tarifs : 9€/adulte, 6€/enfant >12ans. Durée : 1h30.*

n°13 - Scea Fleur de Vigne  
"Le miracle de la distillation"

17500 MEUX

Epicurien

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'eau de vie mère de ses futurs Cognacs. Il vous transmettra l'amour de son métier à travers un univers aromatique grâce à des jeux olfactifs autour des produits de la distillation et des Cognacs de différents âges. Mais ce n'est pas tout, il vous fera partager, avec la collaboration de ses voisins trufficulteurs et safraniers sa passion pour son terroir : sentir, découvrir, observer, déguster... cette période est magique pour eux, elle le sera assurément pour vous.

Daniel Gillet

Chez Mossion

Port 00 33 (0)6 83 15 72 03

gilletdaniel@orange.fr

Lat N +45° 26' 05" Long W -0° 20' 57"

*Dates : 26, 27, 28, 29, 30 décembre. Autres dates possibles, se renseigner. Horaires : 14h-18h (17h : coupe). Tarifs : Gratuit. Durée : 1h30. Produits de la Fine Goule.*

## Les animations autour de Mirambeau

n°14 - Domaine Castel Sablons  
"Les secrets des produits méconnus  
et rares"

Epicurien

17520 ST MAIGRIN

Les vignes du Domaine de Castel Sablons ont un pouvoir, celui de donner des produits ayant la capacité d'enchanter vos repas d'un bout à l'autre. Lors de l'avant repas avec ses pineaux et cognac, en cuisine avec son verjus utilisé depuis le moyen âge et lors de l'instant café avec son brûlot. Pour les découvrir, Monsieur Roux vous invite à un moment clé, celui de la distillation. Au programme : atelier interactif et idées recettes à découvrir !

Jean-Pierre Roux

Le bourg

Tél 00 33 (0)5 46 70 05 20

Port 00 33 (0)6 73 99 85 46

contact@castel-sablons.com

Lat N +45° 25' 8.34" Long W -0° 16' 43.26"

*Dates : 3, 17, 21, 23, 30 décembre - 7, 21 janvier. Horaires : 10h-18h. Réservation : par tél. Tarifs : 5€/pers, gratuit moins de 16 ans. Durée : 1h30.*

n°15 - Château de Beaulon

"Une expérience unique" Epicurien

17240 LORIGNAC

Assis devant les 4 Alambics rutilants, martelés à la main, dans l'atmosphère euphorisante d'arômes fruités et fleuris émanants de la distillation des vins issus de cépages anciens et rares : «Colombard», «Folle Blanche», «Montils», la dégustation répondra à votre attente. Découverte olfactive et gourmande de précieux Cognacs à travers leurs âges. Une rencontre privilégiée qui mobilisera tous vos sens en finesse et délectation.

17, rue de Royan

Tél 00 33 (0)5 46 49 96 13

c.thomas@chateau-de-beaulon.com

Lat N +45° 26' 2.40" Long W -0° 42' 16.08"

*Dates : 3, 4, 10, 11, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 26, 27, 28, 29, 30, décembre, 7, 8, 14, 15, 21, 22, 28, 29, janvier. Horaires : 10h30.*

*Réservation : par tél. ou mail.*

*Tarifs : gratuit. Durée : 1h30*

## Les animations autour de Montlieu-La-Garde

n°16 - Gaec Les Barbins  
"Une bonne chauffe au bois"

17210 ORIGNOLLES

Explorateur

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 «chauf-fes» 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..) et découvrir les produits de l'atelier canards gras (foie gras, confits, magrets..).

Jean-Claude DEVEAU

Les Barbins

Tél 00 33 (0)5 46 04 43 35

Port 00 33 (0)6 07 98 84 97

lesbarbins@wanadoo.fr

Lat N +45° 14' 9.48" Long W -0° 14' 51.54"

*Dates : 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29,  
30, 31 décembre - 7, 8 janvier. Horaires :  
14h-18h. Tarifs : Gratuit. Durée : 1h.*



## Les animations autour de Pons...

n°17 - Earl Les Ormeaux  
"L'union du vigneron et du bouilleur  
de cru"

17800 PONS

Classique

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 du musée 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.

Michel et Laurent RAINE

4, rue des Sapins - Chez Mached

Tél 00 33 (0)5 46 91 34 32

Port 00 33 (0)6 79 83 62 95

laurent.raine@yahoo.fr

Lat N +45° 34' 50.94" Long W -0° 35' 26.04"

*Dates : 3, 4, 10, 11, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31 décembre - 1, 7, 8, 14, 15, 21, 22, 28, 29 janvier. Horaires : 10h-12h et 14h-19h. Autres dates possibles, se renseigner. Tarifs : gratuit. Durée : 1h.*

n°18 - Earl Guérinaud  
"La magie de l'alambic"

Explorateur

17800 MAZEROLLES

Emmanuel vous propose de découvrir la distillation dans l'alambic charentais dit «à repasse». Vous ne savez pas comment fonctionne cette «belle machine» ? La famille Guérinaud répondra à toutes vos questions. Une fois cet apprentissage établi, un autre débutera : celui de la dégustation. Comment consommer le Cognac : en apéritif, en cuisine, en dessert, en digestif. Des idées vous seront données accompagnées par la dégustation de l'une d'entre elles : la «Tarte au Pineau». Une découverte en toute simplicité. Le plus : la présence de Isabelle Dessavre, mosaïste, qui vous fera partager sa passion.

3, rue de l'Opitage

Tél 00 33 (0)5 46 94 01 56

Port 00 33 (0)6 74 24 96 94

emanuel.guerinaud@orange.fr

LAT N +45° 32'56.64" / Long W -0° 34' 51.40"

*Dates : 4, 18 décembre. Horaires : 15h.  
Réservation : par tél (port).  
Tarifs : gratuit. Durée : 2h.*

n°19 - Jacqueline et Gyl Richard  
"Rencontre autour d'un artiste"

17800 ECHEBRUNE

Explorateur

«Bouilleur de Cru» est un métier mais c'est surtout un art. L'objectif du Bouilleur, à chaque chauffe, est d'extraire lors de la distillation «le cœur de l'eau de vie». «Eleveur/Assembleur» est également un métier qui demande patience, pratique et certaines aptitudes que certains appelleront un don ! Gyl RICHARD exerce ce métier avec passion et vous propose de vous les faire découvrir en toute convivialité, et en vous faisant participer. A vous de devenir «Bouilleur de Cru débutant» !

Figers

5, rue de la Rente

Tél 00 33 (0)5 46 96 37 60

Port 00 33 (0)6 75 01 64 17

richard.gyl@orange.fr

Lat N +45° 34' 55.02" Long W -0° 28' 59.88"

*Dates : 17, 18 décembre. Horaires : 10h-19h. Autres dates possibles, se renseigner. Tarifs : gratuit. Durée : 1h30.*

n°19 - Jacqueline et Gyl Richard  
"Rencontre autour d'un art"

17800 ECHEBRUNE

Explorateur

Pendant la période de distillation, Gyl RICHARD vous invite à découvrir la conduite des Chauffes : mise au courant, coupe... Une initiation en quelque sorte ! Il vous propose de visiter sa propriété de façon complémentaire, afin de vous faire découvrir les moments forts de la vie de l'exploitation avant et après la distillation. Votre immersion dans le monde de la viticulture charentaise se terminera par une dégustation. Une découverte complète en un clin d'oeil !

Figers

5, rue de la Rente

Tél 00 33 (0)5 46 96 37 60

Port 00 33 (0)6 75 01 64 17

richard.gyl@orange.fr

Lat N +45° 34' 55.02" Long W -0° 28' 59.88"

*Dates : 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30 décembre - 7, 8, 14, 15, 21, 22 janvier. Horaires : 10h30-17h. Réservation : par tél ou mail. Tarifs : gratuit. Durée : 1h30.*

n°20 - Domaine de Birius  
"Chaud ou froid à vous de choisir"

17800 BIRON

Explorateur

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 !

Philippe et Anne Bouyer

4, rue des Peupliers - La Brande

Tél 00 33 (0)5 46 91 22 71

Port 00 33 (0)6 70 35 82 71

contact@cognac-birius.com

Lat N +45° 34' 27.24" Long W -0° 29' 27.06"

*Dates : 26, 28, 30 décembre - 7 janvier.*

*Horaires : 9h30-18h30. Autres dates possibles. Tarifs : gratuit. Durée : 1h.*

n°21 - Michel Drouet  
"Le conteur d'alambic"

Explorateur

17800 COULONGES

Dans la petite distillerie, bien au chaud, Michel et Françoise vous convient à vivre une chauffe au feu de bois. Michel est in-tarissable lorsqu'il parle de son métier de Bouilleur de Cru que ce soit en français ou en patois. Françoise elle, connaît de nombreuses recettes de cuisine à base de Cognac et de Pineau des Charentes, elle vous dévoilera ses secrets dont celui de sa célèbre tarte au Pineau que vous pourrez déguster accompagnée des Pineaux et Cognacs du domaine, multiples fois médaillés. Un moment chaleureux à vivre en toute simplicité.

4, rue des Ecoles (face à la mairie)

Tél 00 33 (0)5 46 96 44 27

Port 0033 (0)6 08 09 62 51

michel.drouet@orange.fr

Lat N +45° 36' 34.40" Long W -0° 25' 26.28"

*Dates : 17, 18, 19 décembre. Horaires : 10h-18h. Tarifs : gratuit. Durée : 1h.*

n°22 - Monique DANJOU

Earl Poly Viti

Explorateur

"Le berceau du Cognac"

17800 PERIGNAC

La naissance d'un Cognac prend de nombreuses années et commence par la création d'un plant de vigne. L'exploitation de la famille DANJOU, est une des rares exploitations à concentrer les 2 activités que sont celles de pépinériste viticole et distillateur/éleveur de Cognac. Monique propose de vous conter cette naissance, lors de votre visite et de vous faire découvrir les produits nés et élevés sur le domaine, en toute convivialité.

Allée des Vieux Peupliers - Goux

Tél 00 33 (0)5 46 96 32 54

Port 00 33 (0)6 73 42 50 80

[poly-viti.danjou@orange.fr](mailto:poly-viti.danjou@orange.fr)

Lat N +45° 38' 33,42" / Long W -0° 26' 43,80"

*Dates : 3, 4, 10, 11, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31 décembre - 1, 7, 8, 14, 15, 21, 22, 28, 29 janvier - 4, 5, 11, 12, 18, 19 février. Horaires : 10h-12h et 14h-18h.*

*Tarifs : Gratuit.*

*Durée : 1h.*



## Les animations autour de Saintes - Cognac.

### n°23 - Le Clos de Nancrevant "L'alambic de Caroline et Mathieu"

17610 CHANIERIS

Classique

Caroline et Mathieu vous invitent à découvrir l'alambic qui met le Cognac dans tous ses états. Brouillis, Cœurs, Secondes.. Que de mots qui peuvent vous sembler barbares en les lisant ainsi, mais dont la signification vous sera contée et démontrée, preuves à l'appui ! Un petit jeu pour finir votre visite : le « qui est quoi ? » Bonne visite ...

Caroline et Mathieu Quéré-Jelineau

75, chemin de Nancrevant

Tél 00 33 (0)5 46 91 09 34

[clodenancrevant@club-internet.fr](mailto:clodenancrevant@club-internet.fr)

Lat(N) +45° 44' 50.00" Long (W) -0° 32' 9.18"

*Dates : 3, 17, 24 décembre - 7, 14, 21, 28 janvier - 4, 11, 18, 25 février. Horaires : 14h-19h. Tarifs : gratuit. Durée : 1h.*

### n°24 - Earl Jean Roux

Explorateur

"L'univers magique de l'alambic"

17800 SALIGNAC SUR CHARENTE

Noëlla, Bernard et Adrien vous proposent de découvrir la distillation dans l'alambic charentais. Vous ne savez pas ce qu'est un alambic ? La famille Goyon vous contera son histoire et sa magie.. Ensuite, une autre découverte commencera : celle de la dégustation du Cognac : Comment consommer le Cognac ? Que ce soit en cocktails ou dans l'art culinaire, des recettes vous seront proposées ainsi que de séduisantes dégustations !

Famille Goyon

34, rue de la Petite Champagne

Tél 00 33 (0)5 46 96 43 91

Port 00 33 (0)6 87 67 51 45

[earl.jean.roux@wanadoo.fr](mailto:earl.jean.roux@wanadoo.fr)

Lat(N) +45° 40' 19" Long (W) -0° 25' 34"

*Dates : 3, 4, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 27, 28, 29, 30 décembre - 7, 8, 14, 15, 21, 22, 28, 29 janvier - 4, 5, 11, 12, 18, 19, 25, 26 février. Horaires : 8h-19h30. Réservation : par tél, autres dates, se renseigner. Tarifs : gratuit. Durée : 1h30.*

n°25 - Distillerie Brillouet  
"Un "avant-Noël" au coin des  
alambics"

17600 ST ROMAIN DE BENET

M. Brillouet vous propose un cocktail de sensations au sein d'un univers alliant le passé au présent, et ceci en toute convivialité. Au menu, «le petit théâtre de l'Alambic», visite de la distillerie, et des musées relatant l'histoire de la distillation des origines à nos jours. Après un apéritif surprise, le repas et l'animation de tous vos sens arriveront : Saumon à l'oseille, Médaillon de foie gras, cochon à la broche avec ses haricots mode saint-tongeaise, fromage, bûche de saison café et papillotes. Après-midi autour de la distillation des plantes à parfum, destinées à la création d'huiles essentielles. Une journée en trois temps comme la distillation : tête, coeur, queue !

Jean-Marc Brillouet

Rue de Chez Pureau

Tél 00 33 (0)5 46 02 00 14

Port 00 33 (0)6 75 55 31 06

[j.m.brillouet@wanadoo.fr](mailto:j.m.brillouet@wanadoo.fr)

Lat N +45° 41' 140" Long W -0° 51' 4.35"

*Dates : 18 décembre. Réservation : par  
tél et mail. Horaires : 10h-17h30.*

*Tarifs : 38€/pers pour individuels.*

*Durée : journée. Autre date : 14 déc.*



n°26 - La Combe de Bussac  
"Voyage au coeur du vignoble  
endormi"

Explorateur

16130 SEGONZAC

Une excursion au cœur des côteaux viticoles de la Grande Champagne pour l'heure endormie vous attend afin de découvrir les modes de taille avec une balade en jeep (sauf le dimanche et suivant météo). 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), ainsi que la découverte de la truffe chocolat aromatisée au Cognac. Exposition d'étiquettes et d'affiches anciennes sur le Cognac et tombola gratuite..

Le Pible

M. et Mme A. BARBOT ou S. MARCADIER

Tél 00 33 (0)5 45 83 41 18

Port 00 33 (0)6 76 09 93 70

marcadier-barbot@wanadoo.fr

Lat N +45° 36' 20.94" Long W -0° 11' 49.39"

*Dates : Dates : 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 26, 27, 28, 29 décembre - 7, 8, 14, 15, 21, 22, 28, 29 janvier - 4, 5, 11, 12, 18, 19, 25, 26 février.  
Horaires : 9h30-12 et 14h-18h. Réservation : par tél ou mail. Pas de balade en jeep le dimanche. Tarifs : Gratuit.  
Durée : 1h.*

Les animations  
autour de Segonzac..

n°27 - Cognac Forgeron  
"Goûter-Histoires : Les Tart'in de  
Francine"

Epicurien

16130 SEGONZAC

En proposant un goûter à base de tartes maison, Francine tartine généreusement de grands pans de l'histoire locale et de l'histoire du Cognac, en répondant à un jeu de questions distribuées aux participants. Un moment de convivialité à partager dans la distillerie en Chauffe !

Chez Richon

Tél 00 33 (0)5 45 83 43 05

contact@cognacforgeron.com

Lat N +45° 37' 34.36" Long W -0° 10' 32.96"

*Dates : 20, 27 décembre.*

*Horaires : 17h. Réservation : par tél. ou mail. Tarifs : gratuit. Durée : 2h.*

n°28 - Sarl J. Painturaud  
"Marché gourmand"

Epicurien

16130 SEGONZAC

Vous pourrez apprécier notre Marché Gourmand pendant la visite de la distillerie en compagnie du Bouilleur de Cru, nous aurons la chance de recevoir François Barbin Lécresse pour la dédicace de son dernier livre «cuisine et Pineau» ainsi qu'un producteur qui vous fera déguster ses vins.

Emmanuel Painturaud

3, rue Pierre Gourry

Tél 00 33 (0)5 45 83 40 24

Port 00 33 (0)6 63 36 79 22

contact@cognac-painturaud.com

Lat N +45° 36' 53.94" Long W -0° 13' 17.58"

*Dates : 3-4 décembre. Horaires : 10h30-12h30 et 14h-18h Réserveation : par tél. ou mail. Tarifs : gratuit.*

n°28 - Sarl J. Painturaud  
"Le Cognac sous toutes ses formes"

16130 SEGONZAC

Explorateur

Dans nos chais, vous découvrirez le Cognac sous toutes ses formes : à travers les phases de distillation et lors de la dégustation des Pineaux et Cognacs du domaine, avec le jeu des arômes et la présentation de la vinothèque.

Emmanuel Painturaud

3, rue Pierre Gourry

Tél 00 33 (0)5 45 83 40 24

contact@cognac-painturaud.com

Lat N +45° 36' 53.94" Long W -0° 13' 17.58"

*Dates : 10-11, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31 décembre, 7-8, 14-15, 21-22, 28-29 janvier, 4-5, 11-12, 18-19, 25-26 février. Horaires : 10h-12h et 14h-18h30. Réserveation : par tél. ou mail. Tarifs : gratuit. Durée : 2h.*

Chai - Famille Painturaud

n°29 - A l'autruche accueillante

"Distillation et exotisme"

Classique

16130 SALLES D'ANGLES

Explication de la distillation charentaise  
- Incitation à découvrir l'exotisme : dégustation d'une eau-de-vie de Grande Champagne et dégustation de «Coutoucou» ou alcool de Palme. Afin de poursuivre le côté africain de la visite, découverte de l'élevage d'autruches et approche de «Goliath» le dromadaire etc...

Pierre Hitier

11, rue des Trois Ormeaux

Tél 00 33 (0)5 46 83 70 27

Port 00 33 (0)6 08 86 24 69

pierre.hitier@wanadoo.fr

Lat N +45° 37' 11.71" Long W -0° 20' 8.54"

*Dates : 25, 29 décembre, 1-7, 14, 21, 28 janvier. Horaires : 16h. Réservation : par tél. ou mail. Tarifs : gratuit. Durée : 2h. Autres dates possibles : se renseigner.*

n°30 - Sarl Coteaux de Lignières

"Bouquet aromatique en Grande Champagne"

Epicurien

16130 LIGNIERES SONNEVILLE

Ici, le bouilleur de cru est une femme ! Ce qui est rare ! Vous découvrirez donc la distillation au féminin avec Françoise. Elle est également fin gastronome et souhaite vous faire découvrir quelques recettes charentaises à partir des produits issus du terroir de Grande Champagne. Au programme donc gourmandises ! avec et sans alcool (Pineau, Cognac, Noisée, Jus de raisin...).

Les Abels

Françoise Boureau

Tél 00 33 (0)5 45 80 50 53

georges.vergnion@orange.fr

Lat N +45° 32' 51.96" Long W -0° 10' 35.46"

*Dates : 29, 30 décembre. Horaires : 14h-19h. Tarifs : gratuit. Durée : 1h.*

## Samedi 3 décembre

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 10h-12h et 14h-18h : Marché gourmand, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h-18h : Les secrets des produits méconnus et rares, Domaine Castel Sablons, p14 n°14
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 12h et 20h : Restaurant la Courtine, p4 n°1
- 12h30 et 19h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 14h-19h : L'alambic de Caroline et Mathieu, Clos de Nancrevant, p20 n°23
- 14h-19h : Le célèbre Brulôt charentais de M. Brunetaux, p9 n°8
- 19h30 : Restaurant du Château de l'Yeuse, p5 n°3
- 20h : Spectacle vivant : Etats d'âme, Les Frères Moine, p11 n°10

## Dimanche 4 décembre

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 10h-12h et 14h-18h : Marché gourmand, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17

- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 12h et 20h : Restaurant la Courtine, p4 n°1
- 12h : Restaurant du Château de l'Yeuse, p5 n°3
- 12h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 14h-19h : Le célèbre Brulôt charentais de M. Brunetaux, p9 n°8
- 15h : La magie de l'alambic, Earl Guerinand, p16 n°18

## Samedi 10 décembre

- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 12h et 20h : Restaurant la Courtine, p4 n°1
- 12h30 et 19h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 14h-19h : Le célèbre Brulôt charentais de M. Brunetaux, p9 n°8
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7
- 19h30 : Restaurant du Château de l'Yeuse, p5 n°3
- 20h : Spectacle vivant : Etats d'âme, Les Frères Moine, p11 n°10


## Dimanche 11 décembre

- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 12h et 20h : Restaurant la Courtine, p4 n°1
- 12h : Restaurant du Château de l'Yéuse, p5 n°3
- 12h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs p4 n°2
- 14h-19h : Le célèbre Brulôt charentais de M. Brunetaux, p9 n°8
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7



## Carte repère

 Les étapes du cognac (la vigne)

 Les étapes du cognac (le fleuve)

 Les étapes du cognac (la pierre)

 Les étapes du cognac (traditions)

 Les étapes du cognac (la pierre & l'estuaire)



## Samedi 17 décembre

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 9h-12h et 14h-18h : Du Maroc à la Charente, Sca Pineau Roussille, p8 n°6
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au coeur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5
- 10h-18h : Le conteur d'alambic, Michet et Françoise Drouet, p18 n°21
- 10h-18h : Les secrets des produits méconnus et rares, Domaine Castel Sablons, p14 n°14
- 10h-19h : Rencontres autour d'un artiste, Jacqueline et Gyl Richard, p17 n°19
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 12h et 20h : Restaurant la Courtine, p4 n°1
- 12h30 et 19h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 14h-19h : L'alambic de Caroline et Mathieu, Clos de Nancrevant, p20 n°23
- 14h-19h : Le célèbre Brulôt charentais de M. Brunetaux, p9 n°8
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7

## Dimanche 18 décembre

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 9h-12h et 14h-18h : Du Maroc à la Charente, Sca Pineau Roussille, p8 n°6
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au coeur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5
- 10h-18h : Le conteur d'alambic, Michet et Françoise Drouet, p18 n°21
- 10h-17h30 : Un "Avant Noël" au coin des alambics, Distillerie Brillouet, p21 n°25
- 10h-19h : Rencontres autour d'un artiste, Jacqueline et Gyl Richard, p17 n°19
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 12h et 20h : Restaurant la Courtine, p4 n°1
- 12h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 14h-19h : Le célèbre Brulôt charentais de M. Brunetaux, p9 n°8
- 15h : La magie de l'alambic, Earl Guerinaud, p16 n°18
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7
- 16h : Distillation en accordéon, Gaec des Lévriers, p12 n°11

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au coeur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5
- 10h-18h : Le conteur d'alambic, Michet et Françoise Drouet, p18 n°21
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 12h et 20h : Restaurant la Courtine, p4 n°1
- 12h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 14h-19h : Le célèbre Brulôt charentais de M. Brunetaux, p9 n°8
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au coeur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5
- 10h-19h : Rencontres autour d'un artiste, Jacqueline et Gyl Richard, p17 n°19
- 10h-12h : Instants gourmandises : Chocolat, Pineau, Famille Pautier, p10 n°9
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 12h et 20h : Restaurant la Courtine, p4 n°1
- 12h30 et 19h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 14h-18h : Une bonne chauffe au bois, Gaec Les Barbins, p15 n°16
- 14h-19h : Le célèbre Brulôt charentais de M. Brunetaux, p9 n°8
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7
- 17h : Goûter-histoires : Les Tart'in de Francine, Cognac Forgeron, p22 n°27

## Mercredi 21 décembre

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au cœur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5
- 10h-19h : Rencontres autour d'un artiste, Jacqueline et Gyl Richard, p17 n°19
- 10h-12h : Instants gourmandises : Chocolat, Pineau, Famille Pautier, p10 n°9
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-18h : Les secrets des produits méconnus et rares, Domaine Castel Sablons, p14 n°14
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 12h et 20h : Restaurant la Courtine, p4 n°1
- 12h30 et 19h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 14h-18h : Une bonne chauffe au bois, Gaec Les Barbins, p15 n°16
- 14h-19h : Le célèbre Brulôt charentais de M. Brunetaux, p9 n°8
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7
- 20h : Spectacle vivant : Contes en musique au coin de l'alambic, Les Frères Moine, p11 n°10

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au coeur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5
- 10h-19h : Rencontres autour d'un artiste, Jacqueline et Gyl Richard, p17 n°19
- 10h-12h : Instants gourmandises : Chocolat, Pineau, Famille Pautier, p10 n°9
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 12h et 20h : Restaurant la Courtine, p4 n°1
- 12h30 et 19h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 14h-18h : Une bonne chauffe au bois, Gaec Les Barbins, p15 n°16
- 14h-19h : Le célèbre Brulôt charentais de M. Brunetaux, p9 n°8
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7

## Vendredi 23 décembre

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au cœur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5
- 10h-19h : Rencontres autour d'un artiste, Jacqueline et Gyl Richard, p17 n°19
- 10h-18h : Les secrets des produits méconnus et rares, Domaine Castel Sablons, p14 n°14
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 12h et 20h : Restaurant la Courtine, p4 n°1
- 12h30 et 19h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 14h-18h : Une bonne chauffe au bois, Gaec Les Barbins, p15 n°16
- 14h-19h : Le célèbre Brulôt charentais de M. Brunetaux, p9 n°8
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7

## Samedi 24 décembre

- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 10h-19h : Rencontres autour d'un artiste, Jacqueline et Gyl Richard, p17 n°19
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 14h-19h : L'alambic de Caroline et Mathieu, Clos de Nancrevant, p20 n°23
- 14h-18h : Une bonne chauffe au bois, Gaec Les Barbins, p15 n°16
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7

## Dimanche 25 décembre

- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 14h-18h : Une bonne chauffe au bois, Gaec Les Barbins, p15 n°16
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7
- 16h : Distillation et exotisme, A l'autruche accueillante, p24 n°29

## Lundi 26 décembre

- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 9h30-18h30 : Chaud ou froid à vous de choisir, Domaine de Birius, p18 n°20
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au coeur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h-19h : Rencontres autour d'un artiste, Jacqueline et Gyl Richard, p17 n°19
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 14h-18h : Le miracle de la distillation, Scea Fleur de Vigne, p13 n°13
- 14h-18h : Une bonne chauffe au bois, Gaec Les Barbins, p15 n°16
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7

## Mardi 27 décembre

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au coeur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h-12h : Instants gourmandises : Chocolat, Pineau, Famille Pautier, p10 n°9
- 10h-19h : Rencontres autour d'un artiste, Jacqueline et Gyl Richard, p17 n°19
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28

- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 12h30 et 19h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 14h-18h : Une bonne chauffe au bois, Gaec Les Barbins, p15 n°16
- 14h-18h : Le mirade de la distillation, Scea Fleur de Vigne, p13 n°13
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7
- 17h : Goûter-histoires : Les Tart'in de Francine, Cognac Forgeron, p22 n°27

## Mercredi 28 décembre

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 9h30-18h30 : Chaud ou froid à vous de choisir, Domaine de Birius, p18 n°20
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au coeur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h-12h : Instants gourmandises : Chocolat, Pineau, Famille Pautier, p10 n°9
- 10h-19h : Rencontres autour d'un artiste, Jacqueline et Gyl Richard, p17 n°19
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15

- 12h30 et 19h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 14h-18h : Une bonne chauffe au bois, Gaec Les Barbins, p15 n°16
- 14h-18h : Le miracle de la distillation, Scea Fleur de Vigne, p13 n°13
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7

## Jeudi 29 décembre

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p17 n°12
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au coeur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h-12h : Instants gourmandises : Chocolat, Pineau, Famille Pautier, p10 n°9
- 10h-19h : Rencontres autour d'un artiste, Jacqueline et Gyl Richard, p17 n°19
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 12h30 et 19h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 14h-19h : Bouquet aromatique en Grande Champagne, Sarl Coteaux de Lignières, p24 n°30
- 14h-18h : Une bonne chauffe au bois, Gaec Les Barbins, p15 n°16
- 14h-18h : Le miracle de la distillation, Scea Fleur de Vigne, p13 n°13
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7
- 16h : Distillation et exotisme, A l'autruche accueillante, p24 n°29

## Vendredi 30 décembre

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 9h30-18h30 : Chaud ou froid à vous de choisir, Domaine de Birius, p18 n°20
- 10h-19h : Rencontres autour d'un artiste, Jacqueline et Gyl Richard, p17 n°19
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-18h : Les secrets des produits méconnus et rares, Domaine Castel Sablons, p14 n°14
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 12h30 et 19h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 14h-19h : Bouquet aromatique en Grande Champagne, Sarl Coteaux de Lignières, p24 n°30
- 14h-18h : Une bonne chauffe au bois, Gaec Les Barbins, p15 n°16
- 14h-18h : Le mirade de la distillation, Scea Fleur de Vigne, p13 n°13
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7

## Samedi 31 décembre

- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 14h-18h : Une bonne chauffe au bois, Gaec Les Barbins, p15 n°16
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7

## Dimanche 1er janvier

- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7
- 16h : Distillation et exotisme, A l'autruche accueillante, p24 n°29

## Samedi 7 janvier

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au cœur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 9h30-18h30 : Chaud ou froid à vous de choisir, Domaine de Birius, p18 n°20
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5
- 10h-19h : Rencontres autour d'un artiste, Jacqueline et Gyl Richard, p17 n°19
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-18h : Les secrets des produits méconnus et rares, Domaine Castel Sablons, p14 n°14
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 12h30 et 19h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 14h-18h : Une bonne chauffe au bois, Gaec Les Barbins, p15 n°16
- 14h-19h : L'alambic de Caroline et Mathieu, Clos de Nancrevant, p20 n°23
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7
- 16h : Distillation et exotisme, A l'autruche accueillante, p24 n°29
- 19h : Restaurant La Cagouillarde, p5 n°4

## Dimanche 8 janvier

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au coeur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5
- 10h-19h : Rencontres autour d'un artiste, Jacqueline et Gyl Richard, p17 n°19
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 12h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 12h30 : Restaurant La Cagouillarde, p5 n°4
- 14h-18h : Une bonne chauffe au bois, Gaec Les Barbins, p15 n°16
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7

## Samedi 14 janvier

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au coeur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5

- 10h-12h : Instant gourmandise : galette Emoustillant, Famille Pautier, p10 n°9
- 10h-19h : Rencontres autour d'un artiste, Jacqueline et Gyl Richard, p17 n°19
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 12h30 et 19h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs p4 n°2
- 14h-19h : L'alambic de Caroline et Mathieu, Clos de Nancrevant, p20 n°23
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7
- 16h : Distillation et exotisme, A l'autruche accueillante, p24 n°29
- 19h : Restaurant La Cagouillarde p5 n°4
- 20h : Spectacle vivant, Etats d'âme, Les Frères Moine, p11 n°10

## Dimanche 15 janvier

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au coeur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5
- 10h-19h : Rencontres autour d'un artiste, Jacqueline et Gyl Richard, p17 n°19
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17

- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 12h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs p4 n°2
- 12h30 : Restaurant La Cagouillarde p5 n°4
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7
- 16h : Distillation en accordéon, Gaec des Lévriers, p12 n°11

## Samedi 21 janvier

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au coeur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5
- 10h-18h : Les secrets des produits méconnus et rares, Domaine Castel Sablons, p14 n°14
- 10h-19h : Rencontres autour d'un artiste, Jacqueline et Gyl Richard, p17 n°19
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 12h et 20h : Restaurant La Courtine p4 n°1
- 12h30 et 19h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs p4 n°2

- 14h-19h : L'alambic de Caroline et Mathieu, Clos de Nancrevant, p20 n°23
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7
- 16h : Distillation et exotisme, A l'autruche accueillante, p24 n°29
- 19h : Restaurant La Cagouillarde, p5 n°4

## Dimanche 22 janvier

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au cœur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5
- 10h-19h : Rencontres autour d'un artiste, Jacqueline et Gyl Richard, p17 n°19
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 12h et 20h : Restaurant La Courtine, p4 n°1
- 12h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 12h30 : Restaurant La Cagouillarde, p5 n°4
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7

## Samedi 28 janvier

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au cœur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5
- 10h-12h : Instant gourmandise, galette Emoustillant, Famille Pautier, p10 n°9
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 12h et 20h : Restaurant La Courtine, p4 n°1
- 12h30 et 19h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 14h-19h : L'alambic de Caroline et Mathieu, Clos de Nancrevant, p20 n°23
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7
- 16h : Distillation et exotisme, A l'autruche accueillante, p24 n°29
- 19h : Restaurant La Cagouillarde, p5 n°4
- 20h : Spectacle vivant : Contes en musique au coin de l'alambic, Les Frères Moine, p11 n°10

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 8h30 : Petit déjeuner du bouilleur de cru, Le Chai du Rouissoir, p13 n°12
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au cœur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-19h : L'union du vigneron et du Bouilleur de Cru, Earl Les Ormeaux, p16 n°17
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 10h30 : Une expérience Unique, Château de Beaulon, p14 n°15
- 12h et 20h : Restaurant La Courtine, p4 n°1
- 12h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 12h30 : Restaurant La Cagouillarde, p5 n°4
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7

## Samedi 4 février

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au coeur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 12h et 20h : Restaurant La Courtine, p4 n°1
- 12h30 et 19h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 14h-19h : L'alambic de Caroline et Mathieu, Clos de Nancrevant, p20 n°23
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7
- 19h : Restaurant La Cagouillarde, p5 n°4
- 20h : Spectacle vivant : États d'âme, Les Frères Moine, p11 n°10

## Dimanche 5 février

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au coeur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 12h et 20h : Restaurant La Courtine, p4 n°1
- 12h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 12h30 : Restaurant La Cagouillarde, p5 n°4
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7

## Samedi 11 février

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au coeur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5
- 10h-12h : Instant gourmandise, galette Emoustillant, Famille Pautier, p10 n°9
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 12h et 20h : Restaurant La Courtine, p4 n°1
- 12h30 et 19h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 14h-19h : L'alambic de Caroline et Mathieu, Clos de Nancrevant, p20 n°23
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7
- 19h : Restaurant La Cagouillarde, p5 n°4
- 19h30 : Restaurant du Château de l'Yeuse, p5 n°3

## Dimanche 12 février

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au coeur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22

- 12h30 : Restaurant du Château de l'Yeuse, p5 n°3
- 12h et 20h : Restaurant La Courtine, p4 n°1
- 12h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 12h30 : Restaurant La Cagouillarde, p5 n°4
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7
- 16h : Distillation en accordéon, Gaec des Lévriers, p12 n°11

## Samedi 18 février

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au coeur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 12h et 20h : Restaurant La Courtine, p4 n°1
- 12h30 et 19h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 14h-19h : L'alambic de Caroline et Mathieu, Clos de Nancrevant, p20 n°23
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7
- 19h : Restaurant La Cagouillarde, p5 n°4
- 19h30 : Restaurant du Château de l'Yeuse, p5 n°3
- 20h : Spectacle vivant : Contes en musique au coin de l'alambic, Les Frères Moine, p11 n°10

## Dimanche 19 février

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au cœur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h : Atelier interactif au hameau du Cognac, Vignoble ABK6, p8 n°5
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h et 14h-18h : Le Berceau du Cognac, Earl Poly-viti, p19 n°22
- 12h30 : Restaurant du Château de l'Yéuse p5 n°3
- 12h et 20h : Restaurant La Courtine p4 n°1
- 12h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs p4 n°2
- 12h30 : Restaurant La Cagouillarde p5 n°4
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7

## Samedi 25 février

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au cœur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 10h-12h : Instant gourmandise, galette Emoustillant, Famille Pautier, p10 n°9
- 12h et 20h : Restaurant La Courtine, p4 n°1
- 12h30 et 19h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 14h-19h : L'alambic de Caroline et Mathieu, Clos de Nancrevant, p20 n°23

- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7
- 19h : Restaurant La Cagouillarde, p5 n°4
- 19h30 : Restaurant du Château de l'Yeuse, p5 n°3

## Dimanche 26 février

- 8h-19h30 : L'Univers magique de l'alambic, Earl Jean Roux, p20 n°24
- 9h30-12h et 14h-18h : Voyage au coeur du vignoble endormi, Combe de Bussac, p22 n°26
- 10h-12h et 14h-18h30 : Le Cognac sous toutes ses formes, Sarl J. Painturaud, p23 n°28
- 12h : Restaurant du Château de l'Yeuse, p5 n°3
- 12h et 20h : Restaurant La Courtine, p4 n°1
- 12h30 : Restaurant Les Pigeons Blancs, p4 n°2
- 12h30 : Restaurant La Cagouillarde, p5 n°4
- 15h : Confidences au pied de l'alambic, Domaine de la Font de Bussac, p9 n°7

# Index Alphabétique

- ABK6 Atelier interactif au hameau du Cognac - p8
- A l'autruche accueillante Distillation et exotisme - p24
- Brillouet (Distillerie) Un avant-noël au coin des alambics - p21
- Brunetaux Guy Le célèbre brûlot charentais de M. Brunetaux - p9
- Château Beaulon Une expérience unique - p14
- Chai du Rouissoir (Le) Petit déjeuner du Bouilleur de cru - p13
- Clos de Nancrevant L'alambic de Caroline et Mathieu - p20
- Coteaux de Lignières Bouquet aromatique en Grande Champagne - p24
- Danjou Monique Le Berceau du Cognac - p19
- Domaine Castel Sablons Les Secrets des produits méconnus et rares - p14
- Domaine de Birius Chaud ou froid à vous de choisir - p18
- Drouet Michel Le conteur d'alambic - p18
- Earl Jean Roux L'univers magique de l'alambic - p20
- La Combe de Bussac Voyage au coeur du vignoble endormi - p22
- Fleur de Vigne (Scea) Le miracle de la distillation - p13
- Forgeron Famille Goûter-Histoires : Les Tart'in de Francine - p22
- Gaec des Lévriers Distillation en accordéon - p12
- Guérinaud Earl La magie de l'alambic - p16
- La Cagouillarde - p5
- La Courtine - p4
- Les Barbins (Gaec) Une bonne chauffe au bois - p15

Les Frères Moine Contes en musique au pied de l'alambic - p11

Les Frères Moine Spectacle vivant : Etats d'âme - p11

Les Pigeons Blancs - p4

Les Ormeaux (Earl) L'union du vigneron et du bouilleur de cru - p16

L'Yeuse - p5

Painturaud Sarl Le Cognac sous toutes ses formes - p23

Painturaud Sarl Marché gourmand - p23

Pautier Nadine et Patrick Instant gourmandise - p10

Prisset Roger, Domaine Font de Bussac Confidences au pied de l'alambic - p9

Richard Jacqueline et Gyl Rencontre autour d'un art - p17

Roussille Sca Du Maroc à la Charente, rallye Aïcha des Gazelles - p8

## Crédits Photographiques

1ère de couv : © BNIC/ Gérard Martron

1ère de couv : © CDCHS- V. Sabadel

1ère de couv : © Etapes Cognac-C.Damville

2ème de couv : © Etapes Cognac-C.Damville

2ème de couv : © Etapes Cognac-C.Damville

p1 : © CDCHS- V. Sabadel

p10 : © Etapes Cognac-C.Damville

p12 : © Etapes Cognac-C.Damville

p15 : © CDCHS- V. Sabadel

p19 : © CDCHS- V. Sabadel

p21 : © Etapes Cognac

p23 : © Etapes Cognac-C.Damville

p27 : © CDCHS- V. Sabadel

Conception : Etapes du Cognac

Texte : Etapes du Cognac

Carte repère : Graphipub - Etapes du Cognac

Edition 2011

Impression sur papier écologique : Atelier Graphique Cognais



Les  
Offices  
de tourisme  
du Vignoble

## En Charente

- Office de tourisme du Pays d'Aigre : 00 33 (0)5 45 21 26 70
- Office de tourisme du Pays d'Angoulême : 00 33 (0)5 45 95 16 84
- Pôle Touristique du Sud Charente : 00 33 (0)5 45 98 57 18
- Office de tourisme de Châteauneuf : 00 33 (0)5 45 97 13 32
- Office de tourisme de Cognac : 00 33 (0)5 45 82 10 71
- Office de tourisme du Pays de Jarnac : 00 33 (0)5 45 81 09 30
- Office de tourisme du Rouillacais : 00 33 (0)5 45 21 80 05
- Office de tourisme Grande Champagne : 00 33 (0)5 45 83 37 77

## En Charente-Maritime

- Office de tourisme d'Archiac : 00 33 (0)5 46 49 69 51
- Office de tourisme de Jonzac : 00 33 (0)5 46 48 49 29
- Office de tourisme de Matha : 00 33 (0)5 46 58 50 68
- Office de tourisme de Mirambeau : 00 33 (0)5 46 49 62 85
- Office de tourisme de Montendre : 00 33 (0)5 46 49 46 45
- Office de tourisme de Montguyon : 00 33 (0)5 46 04 28 70
- Office de tourisme de Montlieu La Garde : 00 33 (0)5 46 04 43 67
- Office de tourisme de Pons : 00 33 (0)5 46 96 13 31
- Office de tourisme de Saintes : 00 33 (0)5 46 74 23 82
- Office de tourisme de St Genis de Saintonge : 00 33 (0)5 46 49 01 42
- Office de tourisme de St Jean d'Angély : 00 33 (0)5 46 32 04 72



Maison des viticulteurs  
25, rue Cagouillet  
16 100 COGNAC  
Tél : 05 45 36 47 35  
contact@cognacetapes.com  
[www.cognacetapes.com](http://www.cognacetapes.com)



Expérience  
Cognac  
[www.experience-cognac.fr](http://www.experience-cognac.fr)

Bureau National Interprofessionnel du Cognac  
23, allées du Champ de Mars - 16100 Cognac  
Tél : 05 45 35 60 00  
[www.cognac.fr](http://www.cognac.fr)

Comités Régional du Tourisme  
8, rue ruffault - BP 56 - 86002 Poitiers Cedex  
Tél : 05 49 50 10 50  
[www.poitou-charentes-vacances.com](http://www.poitou-charentes-vacances.com)

Charente Tourisme  
21, rue d'Iéna - 16021 Angoulême Cedex  
Tél : 05 45 69 79 09  
[www.lacharente.com](http://www.lacharente.com)

Charente-Maritime Tourisme  
Maison de la Charente-Maritime  
17076 La Rochelle Cedex 9  
Tél : 05 46 31 71 71  
[www.en-charente-maritime.com](http://www.en-charente-maritime.com)



Réalisé par l'association «Les Etapes du Cognac» avec l'aide de :



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION