

Mardi 16 juin

Heure	Animation	Secteur	P
9h-10h 11h-15h 16h-17h 18h	Tour de train dans le vignoble	Matha (17)	25
9h-16h	L'alchimie des cépages	Châteauneuf (16)	28
9h30	Petit train en Petite Champagne	Blanzac (16)	27
14h à 17h	Le brûlot charentais : kesako !	Barbezieux (16)	25
14h30	Stage chocolat	Angoulême (16)	27
14h30 17h	Le Cognac au masculin et au féminin	Cognac (16)	28
15h	Voyage au coeur des arômes du Cognac	Cognac (16)	27
17h	Le Cognac à travers le temps	Segonzac (16)	27
17h	Atelier de dégustation olfactive	Barbezieux (16)	26
19h	L'essentiel en 6 vins et 2 pineaux	Segonzac (16)	29
19h30	Casse-croûte du Vigneron gourmand	Jonzac (17)	26
21h	Le Vigneron noctambule	Jonzac (17)	26



Zoom sur les animations...

Tour de train dans le vignoble

En compagnie de Christel ou Christophe, vous sillonnerez le vignoble, les rues et ruelles de Mesnac, petit village typiquement charentais, à bord du petit train touristique. Vous découvrirez alors la faune, la flore, l'architecture et l'histoire attachée aux terres du Domaine du VERON et de son château. A l'issue de cette balade enrichissante et pittoresque, vous aurez plaisir à assimiler les rudiments de la distillation et affiner votre palais aux saveurs subtiles des Pineaux et Cognacs élaborés sur la propriété. Possibilité de restauration à la Ferme Auberge.

Adresse : Domaine Du VERON 115 - 122 rue de l'Eglise 16370 MESNAC

GPS : Lat N +45° 46' 38.52" / Long W -0° 21' 34.07"

Information : 00 33 (0)5 45 83 26 61

Dates : 2, 9, 16, 23, 30 juin - 7, 14, 21, 28 juillet - 4, 11, 18, 25 Août - 1, 8, 15, 22, 29 sept.

Horaires : 9h; 10h00; 11h00; 15h00; 16h00; 17h00; 18h00

De préférence, sur réservation. **Tarif :** 4 € /adulte, 2 € /enfant de moins de 12 ans, tarif groupes (8 personnes) : 3 €/personne. Durée 1h. Tout public

Le Brûlot Charentais : kesako !

A travers cette visite, vous remonterez le temps. Monsieur BRUNETEAUX est l'un des plus anciens Bouilleurs de Cru en exercice de l'appellation, et il a de nombreuses anecdotes à vous conter. Le clou de la visite et surtout la spécialité de la maison c'est la recette du Brûlot qui conjugue le café avec 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 autour d'une tasse de grès spécialement mise au point et tournée à la main par un artisan potier.

Adresse : Guy BRUNETEAUX - Chez Filhon - 16300 MONTCHAUDE

GPS : Lat N +45° 25' 16.96" / Long W -0° 13' 13.18"

Information : 00 33 (0)5 45 78 14 71

Dates : 2, 9, 16, 23, 30 juin - 7, 14, 21, 28 juillet - 4, 11, 18, 25 Août - 1, 8, 15, 22, 29 sept.

Horaires : de 14h00 à 17h00

Réservation : de préférence. **Tarif :** gratuit. Tout public.

Atelier de dégustation olfactive

Didier LEMBERT vous propose une découverte interactive du Cognac. Cinq échantillons d'Eau de Vie de 0, 2, 4, 12 et 25 ans d'âge vous seront proposés afin de souligner les effets du vieillissement des Eaux de Vie de Cognac. A la fin de l'atelier, vous saurez déterminer l'âge d'un Cognac et ainsi vous pourrez le reproduire chez vous avec vos amis. Le plus : une découverte du métier de vigneron et de bouilleur de cru sous un angle dynamique.

Adresse : Didier LEMBERT - les Fonteneaux - Rte de Jonzac - 16300 MONTCHAUDE-

GPS : Lat N +45° 27' 34.96" / Long W -0° 13' 8.72"

Information : 00 33 (0)5 45 78 92 79 / (+33) (0)6 82 74 72 63

Dates : 2, 16, 30 juin - 14, 28 juillet - 4, 18, Août - 8 sept.

Horaires : 17h. **Tarif :** gratuit. **Durée :** 2h environ.

Voyage au cœur des arômes du Cognac

Ces ateliers, animés par un professionnel, ont pour objectif de permettre à des amateurs de partir à la découverte de tout l'univers du Cognac. Comprendre les secrets de la naissance du Cognac : Histoire du Cognac, AOC Cognac, Terroirs & Cépages, Vendanges & Vinification, Distillation, Tonnellerie & Vieillessement, Assemblage. Initiation à l'Art de la dégustation : examen visuel, olfactif et gustatif. Découverte de la palette aromatique des Cognacs : Notes fruitées, florales, boisées et épicées. Dégustation interactive d'Eaux de Vie nouvelles de différents terroirs, de Cognac bruts de fût 5, 10 et 20 ans ainsi que des Cognacs réduits de type XO.

Adresse : LA COGNATHEQUE - 10 place Jean Monnet - 16100 COGNAC

GPS : Lat N +45° 41' 35.51" / Long W -0° 19' 33.58"

Information : 00 33 (0)5 45 82 43 31 / (+33) (0)6 08 89 13 01

Dates :

Horaires : 15h. **Réservation :** avant 12h. **Tarif :** 50 € /pers. **Durée :** 2h30.

Ateliers à partir de 3 personnes et maximum 8.

Le Cognac à travers le temps

Monsieur DENIS, producteur récoltant, vous propose de découvrir ses eaux de vie de Cognac, estampillées Grande Champagne 1er cru. Au programme : visite des chais et de la distillerie, dégustation interactive de ses différentes qualités de vieillissement. (jeunes comptes jusqu'à de très vieux Cognac de plus de 50 ans). Initiation à l'art de la dégustation : examen visuel, olfactif et gustatif. Découverte de la palette aromatique du Cognac (notes fruitées, florales, boisées et épicées).

Adresse : Jacques DENIS - «Le Maine au Franc» - 16130 SAINT PREUIL

GPS : Lat N +45° 35' 8.25" / Long W -0° 10' 28.90"

Information : 00 33 (0)5 45 83 41 22

Dates : 2, 9, 16, 30 juin - 1, 8, 15, 22, 29 sept.

Horaires : 17h. **Réservation :** avant 12h00. **Tarif :** gratuit. **Durée :** 2h.

Petit train en petite champagne

Le Domaine de la Font de Bussac vous donne rendez-vous pour une douce matinée, à la découverte du Cognac. Au programme, pause gourmande avec le petit déjeuner du vigneron : café, thé, chocolat, jus de raisin, cognac, brioche et confiture au Cognac. Puis, départ pour un tour de petit train dans le vignoble pour le plaisir des yeux. De retour sur l'exploitation, découverte de la distillerie et du chai de vieillissement, pour la partie découverte. Et pour clore la demi-journée, une dégustation des produits du terroir à travers un apéritif cocktail Pineau-Cognac accompagné de petits toasts.

Adresse : Roger PRISSET - Domaine de la Font de Bussac - 16250 JURIGNAC

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

Information : 00 33 (0)5 45 66 37 55

Dates : 2, 9, 16, 23, 30 juin - 7, 14, 21, 28 juillet - 4, 11, 18, 25 Août - 1, 22 sept.

Horaires : 9h30. **Réservation :** la veille de préférence. **Tarif :** Adultes 15€. Enfants jusqu'à 12 ans 7,50 €. **Durée :** 3h environ. Animation à partir de 10 personnes. Tout public.

Stage chocolat

Au programme : moulage de «friture» à la spatule, décoration au pochoir et trempage de pralines à la fourchette. A vivre en famille ou entre amis pour un instant de plaisir ! Les stagiaires repartent avec leur production (de 250 gr). N'oubliez pas de découvrir les spécialités de la chocolaterie notamment le cocktail charentais.

Adresse : Chocolaterie LETUFFE - 10 place Francis Louvel - 16730 TROIS-PALIS

GPS : Lat N +45° 38' 24.01" / Long W -0° 3' 19.82"

Information : 00 33 (0)5 45 91 05 21

Dates : 2, 9, 16, 23, 30 juin - 7, 14, 21, 28 juillet - 4, 11, 18, 25 Août - 1, 8, 15, 22, 29 sept.

Horaires : 14h30. **Réservation :** la veille. **Tarif :** 10€/adulte. Enfants de 4 à 15 ans 8,50€
Animation à partir de 6 personnes maxi 30 personnes. Tout public.

L'alchimie des cépages

Patrick MALLINGER, viticulteur, bouilleur de cru vous accompagne dans la découverte d'une demi journée autour des mystères de la vigne et du cognac, baptisée «l'alchimie des cépages». Au rendez-vous, une flânerie d'un kilomètre environ pour entrevoir les éléments du Cognac : paysage viticole, climat, sols, terroirs, cépages. Puis retour sur l'exploitation pour découvrir les laboratoires que sont les ateliers de vinification et de distillation, le chaudron magique ainsi que les chais de vieillissement et leur «part des anges». Alors en point d'orgue une initiation à la dégustation vous en ensorcelle suivie d'un divin apéritif vigneron aux couleurs du terroir qui ne sera plus un secret pour vous !

Adresse : Patrick MALLINGER - Les pannetiers - 16290 MOULIDARS

GPS : Lat N +45° 39' 22.49" / Long W -0° 2' 27.35"

Information : 00 33 (0)5 45 90 82 82

Dates : 2, 9, 16, 23, 30 juin - 7, 14, 21, 28 juillet - 4, 11, 18, 25 Août - 1, 8, 15, 22, 29 sept.

Horaires : 9h et 16h. **Réservation :** la veille. **Tarif :** 5 €. Gratuit pour les moins de 7 ans
Durée : 3h. Tout public.

L'essentiel en 6 Vins et 2 Pineaux

Julien FRUMHOLTZ est œnologue. Il vous propose de vous initier à son nouveau concept : un apéritif dégustation. Après quelques rappels sur les données essentielles de la dégustation, des vins et Pineaux des Charentes, vous commencerez votre initiation à travers 6 vins. Au programme rosés, blancs et rouges et examens visuels olfactifs et gustatifs. Après une petite pose sympathique, découverte de 2 pineaux avec les explications de quelques variantes. Vous verrez ! Dominique et Jean-Luc, propriétaires de la ferme auberge, travaillent de concert avec Julien pour les accords «Mets Vins». L'apéritif dégustation (ou formule dînatoire) permettra d'apprendre à réaliser les bons accords. Au menu, toasts de saison de toutes formes et nature, terrines au pineau... Une soirée complète avec mets, vins et pineaux.

Adresse : Julien FRUMHOLTZ - Ferme Auberge du Père Alfred - Bégout
1630 LIGNIERE SONNEVILLE

GPS : Lat N +45° 34' 46.07" / Long W -0° 11' 36.88"

Information : 00 33 (0)5 45 80 55 67

Dates : 2, 9, 16, 23, 30 juin - 7, 21, 28 juillet - 4, 18, 25 Août - 1 sept.

Horaires : 19h. **Réservation :** la veille. **Tarif :** 25€/pers. (maxi 4pers). **Durée :** 3h environ.

Casse-croûte du Vigneron gourmand

Oyez Oyez bonnes gens ! Nous vous donnons rendez-vous chez les farfadets du Chai du Rouissoir pour un casse-croûte gourmand chez le vigneron. Au menu les plats salés et sucrés de nos grands-mères à base de produits issus exclusivement de producteurs locaux et les vins du chai. Le casse-croûte sera ensuite suivi, si vous le désirez, d'une balade «le vigneron noctambule».

Adresse : M. et Mme CHABASSE - «Le Chai des Lumas» - 57 rue Ruibert Gatineau 17500 JONZAC

GPS : Lat N +45° 26' 28.32" / Long W - 0° 26' 1.38"

Information : 00 33 (0)5 46 49 48 83

Dates : 16, 30 juin - 14, 28 juillet - 11, 25 Août - 8, 22 sept.

Horaires : 19h30. **Réservation :** 48h à l'avance annulation possible en cas de mauvais temps. **Tarif :** 12 € par adulte, 8 € enfant moins de 10 ans. Boissons comprises.

Durée : 1h30. Tout public.

Le Vigneron noctambule

Rendez-vous au Chai du Rouissoir à la tombée du jour. A la nuit noire, départ sur le sentier pour une balade d'une heure dans les vignes, pendant laquelle des histoires, des anecdotes et légendes vous seront contées sur les paysans, vigneron et tonneliers. Chemin faisant, vous arriverez dans la distillerie «lieu d'alchimie» du druide Bouilleur de Cru et là ... ! Un voyage de 1h30 dans un monde imaginaire pour découvrir le métier de vigneron d'une autre manière, pour les petites et grandes oreilles. Si vous le souhaitez, vous pouvez également participer au «casse-croûte du Vigneron Gourmand».

Adresse : M. CHAPON - Chai du Rouissoir - Roussillon - 17500 OZILLAC

GPS : Lat N+45° 25' 10.38" / Long W -0°24' 50.70"

Information : 00 33 (0)5 46 48 14 76 / (+33) (0)6 89 95 08 22

Dates : 16, 30 juin - 14, 28 juillet - 11, 25 Août - 8, 22 sept.

Horaires : 21h. **Réservation :** la veille. Le casse-croûte du vigneron gourmand permet de compléter votre soirée dans ce cas RDV à 19h30 - Si possible prévoir lampe torche.

Tarif : Balade gratuite. **Durée :** 2h. Tout public.

Le Cognac au masculin et au féminin

Monsieur et Madame ORDONNEAU vous proposent une excursion inédite de leur propriété à faire en couple. Vous débuterez votre visite par une balade dans les vignes à la découverte des cépages du terroir et des travaux de la vigne. Puis vous poursuivrez votre voyage par la visite des chais de vinification et de vieillissement. Une fois arrivés dans la distillerie, vous aurez le choix entre 2 ateliers : un d'initiation à la dégustation olfactive ou un de peinture au cours duquel vous personnaliserez votre propre coffret. Après l'effort, le réconfort vous attendra avec une dégustation des produits de la propriété.

Adresse : ORDONNEAU Gérard - Domaine de la Grolette

16370 CHERVES RICHEMONT. **GPS :** Lat N +45° 44' 26.04" / Long W -0° 21' 16.11"

Information : 00 33 (0)5 45 83 19 10 / (+33) (0)6 81 74 98 91

Dates : 16, 23, 30 juin - 7, 28 juillet - 4, 25 Août - 1, 8, 15, 22 sept.

Horaires : 14h30 et 17h. **Réservation :** 12H à l'avance. **Tarif :** atelier peinture 10€ par adulte. Atelier dégustation olfactive gratuit. **Durée :** 1h45.

