

DÉCEMBRE
2 0 1 6

JANVIER
FÉVRIER
2 0 1 7

DISTILLERIES EN FÊTE

Vignoble du Cognac



Ateliers • Repas • Marchés de Noël • Concerts • Foodpairing

Sommaire

- 07 La Bonne Chauffe des restaurateurs
- 11 Cognac
- 13 Angoulême
- 19 Montlieu-la-Garde
- 21 Jarnac
- 23 Segonzac
- 33 Archiac
- 35 Jonzac
- 37 Saint-Genis de Saintonge
- 39 Mirambeau
- 40 Pons
- 42 Saintes
- 27 Carte détachable
- 45 Agenda

Le Label National Vignoble & Découverte



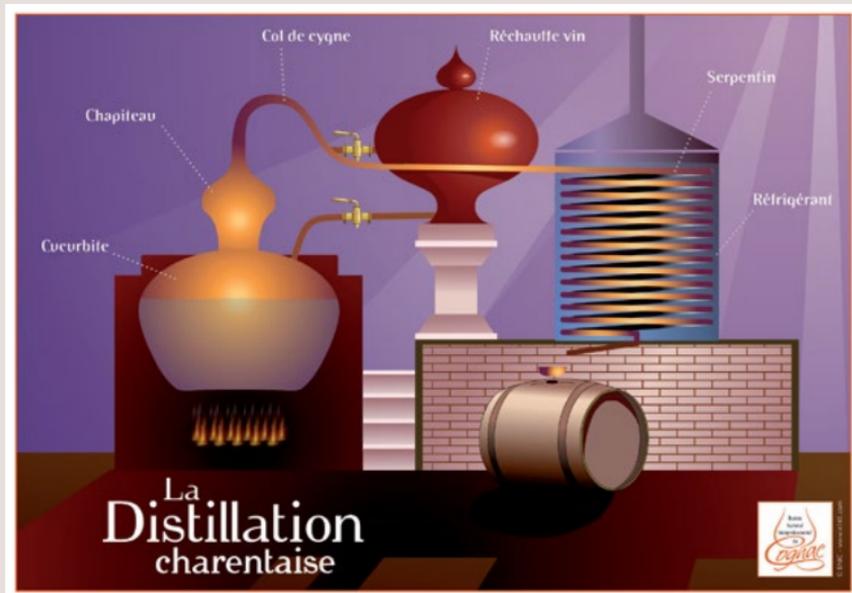
Depuis 2010, la destination Cognac est labélisée «Vignobles & Découvertes», premier label national de l'œnotourisme, décerné par le Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi et par le Conseil Supérieur de l'œnotourisme.

Vous trouverez ce logo sur chacune des structures bénéficiant, à titre individuel, de ce label.

- LA DISTILLATION CHARENTAISE -

Quelques semaines après les vendanges, les jus de raisin transformés en vin par la fermentation alcoolique, sont prêts à être distillés.

La distillation s'effectue alors en deux "chauffes".





La première étape consiste à porter à ébullition le vin non filtré ; les vapeurs d'alcool cheminent à travers le chapiteau, le col de cygne puis le serpentín de l'alambic.

On obtient un liquide nommé "brouillis".

La seconde chauffe consiste à distiller ce brouillis : c'est la "bonne chauffe". Seul le "coeur" de ce second passage dans l'alambic, eau-de-vie claire et limpide, donnera le Cognac.

PLANNING DES ANIMATIONS

Décembre 2016

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Retrouvez toutes les animations Distilleries en fête chaque weekend de décembre, janvier et février ; ainsi que durant toutes les vacances de Noël.

Pour découvrir la programmation détaillée date par date, rendez-vous page 45 et suivantes.



Dates de programmation des animations Distilleries en Fête

Janvier 2017

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Février 2017

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

Programmation

*A l'approche de l'hiver, au delà du vignoble endormi,
les distilleries s'activent pour changer
le vin en précieuse eau-de-vie.*

*A la chaleur de l'alambic en marche
se mêlent les effluves de futurs grands Cognac.
Ce moment fondamental
dans le processus de fabrication du Cognac,
c'est celui qu'ont choisi de nombreux
artisans pour ouvrir les portes de leurs domaines
et délivrer les secrets de leur savoir-faire ancestral.*

*C'est ainsi qu'est né « Distilleries en fête », un programme
d'animation regroupant des prestations
oenotouristiques sur tout le vignoble du Cognac. Hébergeurs,
restaurateurs et sites de visites s'inscrivent
également dans la démarche afin de proposer une offre
diversifiée sur tout le territoire de l'AOC Cognac.*

Rejoignez la communauté

Vous êtes amateur de photos, de Cognac et de sa région,
partagez vos plus beaux clichés sur **Instagram*** et
rejoignez la communauté **@IgersCognac**
Et surtout n'oubliez pas de taguer vos photos:

*If you are photo enthusiast AND a Cognac and its area enthusiast,
share your pictures on **Instagram**,
join our community **@IgersCognac** and don't forget to tag them :*

#igerscognac
#Distilleriesenfete



**Instagram : réseau social de publication et de partage de photographies*

LES RESTAURANTS PARTENAIRES

*A l'occasion de la campagne de distillation,
les restaurateurs s'invitent au programme
"Les Distilleries en Fête"
et vous proposent
de venir déguster leurs menus
tout au long de l'hiver.*

*Accords Cognac et Pineau garantis
avec les meilleurs mets de notre région.*





LA BONNE CHAUFFE DE LA COURTINE



1

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).



Dates : 3, 4, 10, 11, 17, 18, 19, 20, 21 et 22 décembre
14, 15, 21, 22, 28 et 29 janvier
4, 5, 11, 12, 18, 19, 25 et 26 février

Horaire : service de 12h à 14h et de 19h30 à 22h

Tarif : de 13,50 euros à 29 euros par personne
Menu enfant : 8,80 euros (- 12 ans)

Sur réservation - Tout public

- Autres formules possibles -

-
-
- **RESTAURANT LA COURTINE**
- ALLÉE FICHON - PARC FRANÇOIS PREMIER
- 16100 COGNAC
- RÉSERVATIONS : +33 (0)5 45 82 34 78
- Lat N+45° 42' 21"
- Long W -0° 19' 27"
-
-



LA BONNE CHAUFFE DES PIGEONS BLANCS



2

Après avoir dîné (le menu est à votre choix) dans cet ancien relais postal, l'équipe du restaurant Les Pigeons Blancs vous propose de partager un instant plaisir et découverte. Jean-Michel TACHET sommelier, ancien Barman de France, vous propose de réaliser devant vous des cocktails inédits et classiques «After dinner» et de vous les faire déguster gratuitement.



Dates : 3, 10 et 17 décembre, 7, 14, 21 et 28 janvier, 4, 11, 18 et 25 février

Horaire : 19h30

Tarif : Menu de 38 euros à 59 euros
Dégustation de cocktails offerte

Sur réservation

Tout public

-
-
- **LES PIGEONS BLANCS**
- JACQUES TACHET
- 110 RUE JULES BRISSON - 16100 COGNAC
- RÉSERVATIONS : TÉL +33 (0)5 45 82 16 36
- Lat N +45° 42' 8"
- Long W -0° 20' 0"
-
-



LA BONNE CHAUFFE DE LA TABLE DE L'YEUSE



3

Pour fêter la nouvelle campagne de distillation, le restaurant La Table de l'Yeuse, vous propose un menu «Distilleries en Fête» (flambage, marinade au Cognac...) mettant à l'honneur nos producteurs locaux et les produits du Jardin Respectueux. Alliant innovation et tradition, la Table de l'Yeuse vous accueillera sous les douelles et cerclages de fûts de chêne pour un dîner chaleureux près d'un feu de cheminée.



Dates : 3, 10 et 17 décembre, 4, 11, 18 et 25 février

Horaire : service de 19h30 à 21h30

Tarif : menu à partir de 52 euros par personne
20 euros pour les moins de 12 ans

Sur réservation - Tout public

*Le menu distillation est aussi disponible du mardi au
vendredi soir à la Table de l'Yeuse*

LA TABLE DE L'YEUSE

- 65, RUE DE BELLEVUE
- 16100 CHATEAUBERNARD
- RÉSERVATION : +33 (0)5 45 36 82 60
- Fermé du 21 décembre au 31 janvier
- Lat N +45° 41' 11"
- Long W -0° 17' 25"





LA BONNE CHAUFFE DE LA CAGOUILLARDE



4

Dans la capitale de la Grande Champagne, nous vous invitons à découvrir les subtilités et délices de la cuisine traditionnelle charentaise. A l'occasion de la nouvelle campagne de distillation, nous avons élaboré, pour vous mettre en appétit, un menu spécial avec accords de mets du terroir et de Cognac : Salade au roquefort et magrets séchés au Cognac - confit de canard aux mogettes à l'huile de noix - crème brûlée au Cognac - carte des cafés (vins et cafés non compris).



Dates : 3, 4, 10, 11, 17, 18, 20, 21, 22, 27, 28, 29 et 30 décembre, 4, 5, 11, 12, 18, 19, 25 et 26 février

Horaire : Samedi : service de 19h à 20h30

Dimanche : service de 12h à 14h

Tarif : 26€ par personne

Sur réservation

• **LA CAGOUILLARDE**
• *MARIE-ODILE CHACUN*

• 18 RUE GASTON BRIAND - 16130 SEGONZAC

• RÉSERVATION : TÉL +33 (0)5 45 83 40 51

• Lat N +45° 36' 58"

• Long W -0° 13' 7"



LA BONNE CHAUFFE DU PÈRE ALFRED



5

Pour la distillation Dominique vous propose un repas aux saveurs d'antan, dans un cadre agréable et reposant. Exemple de menu : apéritif, potage, assiette gourmande, civet de volaille, coup du milieu, magret, légumes, salade, fromage, profiteroles, café, brûlot charentais.



Dates : 3, 4, 10, 11, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 26, 27, 28, 29 et 30 décembre

7, 8, 14, 15, 21, 22, 28 et 29 janvier

4, 5, 11, 12, 18, 19, 25 et 26 février

Horaire : 12h et 19h

Tarif : 22€ par personne, vin compris

(menu enfant jusqu'à 10 ans 5€)

• **AUBERGE DU PÈRE ALFRED**

• BEGOUT - 16130 SEGONZAC

• RÉSERVATION : +33 (0)5 45 80 55 67

• Lat N +45,579837

• Long W -0,194056

A découvrir autour de Cognac

Dates : 3, 4, 10, 11, 17, 18, 20,
21, 22, 23, 24, 27, 28, 29, 30 et 31
décembre, 7, 8, 14 et 15 janvier

Horaire : de 14h à 18h

Tarif : 3€ par personne.
Gratuit sur présentation
du guide « Distilleries en
Fête »

Durée : libre

Tout public

LES CLICHÉS COGNAC ⑥

MUSÉE DES ARTS DU COGNAC - PLACE DE LA SALLE VERTE- 16100 COGNAC

INFORMATIONS ET RÉSERVATION : TÉL +33 (0)5 45 36 21 10

MAIL : musees.cognac@ville-cognac.fr

Lat N +45° 41' 43" Long W -0° 19' 58"

Mark Unsworth est un photographe écossais fasciné par le monde du cognac et ceux qui le font. Au cours de quatre séjours sur le vignoble il a capturé les diverses facettes de l'activité. Il nous livre une trentaine de ses clichés pris principalement sur de petits domaines familiaux, dans un lieu magique : le Musée des arts du cognac.

Exposition visible jusqu'au 15 janvier, tous les jours sauf le lundi



MARCHÉ DE NOËL EN COUR VITICOLE

⑦



BRARD BLANCHARD - SOPHIE LAGUERRE - 1 CHEMIN DE ROUTREAU
16100 BOUTIERS SAINT TROJAN

INFORMATIONS ET RÉSERVATION : TÉL +33 (0)5 45 32 19 58 OU +33 (0)6 29 42
03 20 - MAIL : contact@brard-blanchard.fr

Lat N +45° 42' 41" Long W -0° 17' 43"

Vous faites quoi ce jour-là... ? Venez nous retrouver : Pour l'ambiance, on vous propose celle que l'on apprécie lorsqu'on est entre amis : la convivialité et des activités pour tous, en effet les enfants pourront décorer une maison en pain d'épices, pour le lieu : dans l'enceinte d'une propriété viticole avec visite de la distillerie en fonctionnement. Pour les rencontres des producteurs et artisans passionnés et passionnants. Pour le plaisir, tout plein de dégustations et même la possibilité de se restaurer sur place (huîtres, gâteaux, vin chaud...) Retenez la date !

Dates : 10 décembre

Horaire : de 10h à 18h

Tarif : gratuit

Durée : libre

Tout public

*Visite de la distillerie et
dégustation de produits
bio*

*Autres dates possibles,
se renseigner*

Date : 27 Novembre

Horaire : 10h pour la
visite, 12h pour le repas

Tarif : 25 € par adulte et
12,50€ par enfant jusqu'à
10 ans

Sur réservation

Tout public



LE DÉJEUNER AUTOUR DE L'ALAMBIC

⑧



EARL JEAN-ROUX - FAMILLE GOYON - 34, RUE DE LA PETITE CHAMPAGNE
17800 SALIGNAC-SUR-CHARENTE

INFORMATION ET RÉSERVATION : +33 (0)5 46 96 43 91 / +33 (0)6 86 76 09 21
MAIL : earl.jean.roux@wanadoo.fr

Lat N +45° 40' 19" Long W -0° 25' 34"

La famille Goyon vous invite à partager un repas de fête à l'occasion de la distillation devant l'alambic. Ils ont sélectionné pour vous un menu terroir à base de Pineau ou Cognac. Ce repas vous donnera certainement des idées pour les fêtes de fin d'année mais surtout des envies car le savoir faire rime aussi avec l'art culinaire.

A découvrir autour d'Angoulême



LES GALERIES SOUTERRAINES DE CHARLEMAGNE



9

CAVES CHARLEMAGNE - 15, IMPASSE DU TROPIC - 16000 ANGOULEME

INFORMATION ET RÉSERVATION : TÉL +33 (0)5 45 95 02 77

MAIL : contact@charlemagne.fr

Lat N +45° 38' 35" Long W +0° 10' 15"

Les caves Charlemagne, au cœur de la ville d'Angoulême, vous ouvrent leurs portes. Exceptionnellement, vous pourrez découvrir les 6000m² de caves à travers un parcours pédagogique sur l'élaboration des vins issus des plus nobles cépages du terroir charentais selon l'authentique méthode traditionnelle. Vous pourrez profiter à l'issue de cette visite d'une dégustation des Cognacs J&L Charlemagne ainsi que des cuvées de vins de bouche Mainart de la Maison des Maines. Une visite inédite et somptueuse !

Dates : 3 décembre

Horaires : en continu de
10h à 13h et 14h à 18h

Tarif : gratuit

Durée : 1h30

Tout public



SOIRÉE POP FOLK EN DISTILLERIE (10)



DOMAINE DE LA CHEVALERIE - VIGNOBLE PELLETANT - LA CHEVALERIE
ROUTE DE LA VIGERIE - 16170 SAINT AMANT DE NOUERE
INFORMATION ET RÉSERVATION : TÉL +33 (0)5 45 96 88 53 / +33 (0)6 70 55 77 26
Lat N +45° 45' 7" Long W -0° 0' 52"

Le concert d'hiver de Loïc est arrivé, avec le groupe Foxy Whisper. Son choix s'est porté sur Pauline et Marine deux voies qui se cherchent et se rencontrent sur la route de la pop folk, à travers des compositions personnelles et des reprises placées sous le signe du grand écart : de Nirvana à Beyoncé, de Feist à Grease... Elles font jouer guitare violon et voix pour un moment intimiste tout en pudeur mais pas sans chaleur. Il n'en manquera donc pas pour cette soirée au coin de l'alambic.

Date : 21 janvier

Horaire : 20h30

Tarif : 12 € par personne
et 3€ pour les - de 15 ans

Durée : 2h

Sur réservation

Tout public

*Seulement 30 places
disponibles*

Date : 3, 10, 17 décembre,
7, 14, 21 et 28 janvier

Horaire : 8h

Tarif : 10 € par personne
et 5€ pour les enfants de
- de 15 ans

Durée : 3h

Sur réservation

Tout public

*Autres dates possibles,
pour les groupes*



LES MATINÉES BON PIED, BON Oeil ! (10)



DOMAINE DE LA CHEVALERIE - VIGNOBLE PELLETANT - LA CHEVALERIE
ROUTE DE LA VIGERIE - 16170 SAINT AMANT DE NOUERE
INFORMATION ET RÉSERVATION : TÉL +33 (0)5 45 96 88 53 / +33 (0)6 70 55 77 26
Lat N +45° 45' 7" Long W -0° 0' 52"

Loïc est un viticulteur de cœur et d'esprit, bien loin de tout cliché. Il a une vision toute particulière de son métier. Dès qu'il a commencé à distiller, il s'est dit qu'il valait mieux être accompagné, les longues journées d'hiver, face à son alambic. Alors il a commencé par faire venir des amis pour prendre un café, puis au fil du temps se fut un petit déjeuner et les échanges autour des odeurs des crépitements de la machine se multiplièrent, le cerde s'agrandit. Voici comment naquirent les matinées bon pied bon oeil chez Loïc. Les ateliers de découverte de la distillation autour de petits déjeuner du monde entier un din d'œil aux exportations de Cognac.

Dates : 3 décembre

Horaires : en continu de
14h à 21h

Tarif : gratuit

Durée : libre

Sur réservation

Tout public

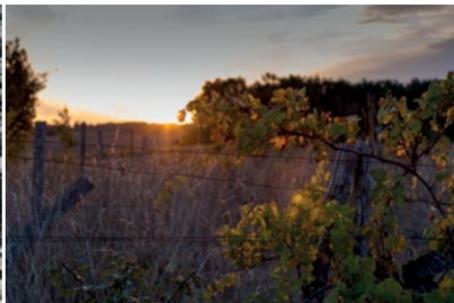
SIMPLISSIME COGNAC ⑪



LE CHAMP DU FRÊNE - RUE DE L'ALAMBIC VILLERET 16140 ST FRAIGNE
INFORMATION ET RÉSERVATION : + 33 (0)6 30 19 60 73

Lat N +45° 58' 48" Long W -0° 2' 1"

Les ateliers du Champ du Frêne sont un peu le fruit du hasard mais surtout le résultat des « mauvaises fréquentations » de Jean-Luc, Dominique et Françoise dans ces salons où l'on expose et vend l'esprit du raisin appelé aussi cognac. Le cognac, spiritueux le plus extraordinaire au monde, avec tant de parfums et tant de volatilité est une formidable machine à produire du rêve. A la ferme du Champ du Frêne, de Belleville à Vieilles Vignes et plus qu'ailleurs encore, c'est une passion. Pour la faire partager, nous n'avons pas hésité à nous libérer des carcans du langage formaté, quitte à être en décalage avec nos collègues et ainsi vous faire approcher la découverte sensorielle d'une eau de vie. Nous allons jouer avec vous, nous mettre dans votre peau et quelques jeux de rôle plus tard, bien vous faire comprendre comment sont nés les ateliers du Champ du Frêne : simplissime chauffe, simplissime eaux de vie et enfin simplissime Cognac, le dernier né créé par Hélène. Voilà, vous allez vous immerger dans le monde mystérieux et jusqu'alors interdit des alambiqueurs du Champ du Frêne, blottis bien au chaud dans la belle distillerie en chauffe.



SAVEURS D'ANTAN ET DISTILLATION (12)

GAEC DES SAZARIS - JULIEN CATHERINE - 6 RUE DE LA MAIRIE - 16730 FLEAC

INFORMATION ET RÉSERVATION : TÉL + 33 (0)5 45 91 04 07

MAIL : mail@gaecdessazaris.fr

Lat N +45° 39' 51" Long W -0° 05' 49"

Aux Sazaris le temps est maître mot... A l'image du produit qui y est élaboré, le Cognac, qui demande de la patience avant de pouvoir être dégusté. Votre voyage temporel commencera en 1900 et se poursuivra jusqu'à l'hiver 2016. Voilà le temps de la distillation, le grand alambic donne naissance aux eaux-de-vie 2016/2017. Venez humer... Vous imprégner du temps présent... Et bien sûr, déguster Cognac et Pineau ... A vous de choisir ! Saveurs d'antan, saveurs campagne.

Date : 3, 4, 10, 11, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30 et 31 décembre, 7, 8, 14, 15, 21, 22, 28 et 29 janvier, 4, 5, 11, 12, 18, 19, 25 et 26 février, 4 et 5 mars

Horaires : en continu de 9h à 12h et de 14h à 18h

Tarif : Gratuit

Durée : 1h30

Sur réservation - Tout public

Dates : 19, 20, 21, 22, 23, 28, 29 et 30 décembre

Horaires : 10h et 15h

Tarif : 5€ par personnes

Gratuit pour les - 18 ans

Durée : 1h30

Sur réservation

Tout public



L'EXPÉRIENCE DE LA DISTILLATION ARTISANALE (13)

ABK6 - 1, ROUTE DU MÉNAGER - DOMAINE DE CHEZ MAILLARD - 16440 CLAIIX

INFORMATION ET RÉSERVATION : +33 (0)5 45 66 35 72 - contact@abk6-cognac.com

Lat N +45° 32' 4' Long W +0° 1' 42"

La Maison ABK6 vous ouvre les portes de sa distillerie afin de vous permettre de découvrir le rôle essentiel que tient le distillateur dans l'élaboration du Cognac. On peut dire de lui qu'il est un artiste car il participe par son interprétation à la création d'œuvres. Il pratique l'art de la coupe en fonction de la matière qu'il a entre ses mains. Il considère sa création comme un élément essentiel à sa vie. Mais il ne cherche pas à être reconnu, il demande juste, chauffe après chauffe, à approfondir son savoir. La Maison ABK6 a souhaité mettre en lumière cet homme et son expérience. Un moment rare à vivre et une dégustation d'œuvres.

LE CÉLÈBRE BRÛLOT CHARENTAIS (14) DE GUY BRUNETAUX

GUY BRUNETAUX - CHEZ FILHON - 16300 MONTCHAUDE
INFORMATION ET RÉSERVATION : TÉL + 33 (0)5 45 78 14 71

Lat N +45° 25' 16" Long W -0° 13' 13"

Guy Brunetaux est l'un des plus anciens bouilleurs de cru de l'appellation en exercice. 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...

Date : 3, 4, 10, 11, 17,
18, 19, 20, 21, 22, 23, 24,
26, 27, 28, 29, 30 et 31
décembre

7, 8, 14, 15, 21, 22, 28 et
29 janvier

4, 5, 11, 12, 18, 19, 25 et
26 février

Horaires : 14h30

Tarif : gratuit

Durée : 2h

Réservation obligatoire

LE CHOCOLAT VERSION MAINE (15)

LE MAINE GIRAUD – PASCAL ET MATHIEU DURAND – LE MAINE GIRAUD
16250 CHAMPAGNE-VIGNY

INFORMATION ET RÉSERVATION : +33 (0)5 45 64 04 49 / contact@mainegiraud.com

Lat N +45° 29' 5" Long W -0° 1' 45"

Alfred De Vigny vivait au grand siècle du développement du Chocolat, mais lors de ses retraites au Maine GIRAUD, en consommait-il ? Rien ne nous le prouve cependant son ami Alexandre Dumas lui en était admirateur et Van Houten, Suchard, Lindt, Tobler à travers la mise au point de nouveaux procédés d'extraction de fabrication démocratisaient sa consommation. Donc c'est tout naturellement que le Maine a choisi de s'y intéresser et de vous proposer une dégustation croisée de Chocolats confectionnés par la Chocolaterie Letuffe et des productions du Domaine notamment Cognac et Pineau des Charentes, à vous de découvrir les accords majeurs et le site viticole avec sa distillerie en chauffe

Date : 14 janvier

Horaire : 18h

Tarif : 10 euros par
personne -Gratuit pour
les - de 15 ans

Durée : 1h30

Sur réservation

Tout public

Autour d'Angoulême



LES PETITS ATELIERS DES MAÎTRES DE CHAI (16)



DOMAINE CONTE & FILLES - BLANDINE ET ANNE-LAURE CONTE – CHEZ GRIMAUD
16480 CHILLAC

INFORMATIONS ET RÉSERVATION : +33 (0)6 80 41 87 34

Lat N +45° 22' 52" Long W -0° 5' 48"

Pour vous qui êtes curieux, qui aimez la chaleur, la douceur au cœur de l'hiver, Anne Laure et Blandine, 2 jeunes viticultrices vous proposent une initiation à la distillation devant l'alambic de la propriété. Mais ce n'est pas tout, elles souhaitent vous faire découvrir quelques secrets d'assemblage avec leurs « petits ateliers ». Elles auront sélectionné pour vous des eaux de vie issues de différents millésimes et vous expliqueront en quoi un assemblage peut être complexe, notamment avec deux avis, mais également en quoi cette confrontation de point de vue de goût de sensibilité peut être enrichissante. Vous finirez par comprendre leurs choix avec la dégustation.

Dates : 21 et 29 décembre
28 janvier et 4 février

Horaires : 15h

Tarif : 3€ par personne,
gratuit pour les - de 18 ans

Durée : 2h

Sur réservation

Tout public



A découvrir autour de Montlieu-La-Garde

Dates : du 10 au 30
décembre, sauf le 25
décembre

Horaire :

Du lundi au vendredi : de
9h à 12h et de 14 h à 18h.

Samedi et dimanche : de
10h à 18h.

Tarif : gratuit

Tout public



LE MARCHÉ DE NOËL DES 3 MONTS ⑰



SYNDICAT DES PRODUCTEURS ET ARTISANS DES 3 MONTS

MAISON DE LA FORÊT DE HAUTE SAINTONGE - 17210 MONTLIEU LA GARDE

INFORMATION ET RÉSERVATION : +33 (0)5 46 04 43 67 - otmontlieu@fr.oleane.com

Lat N +45° 14' 37" Long W -0° 16' 22"

Vous avez remarqué comme on peut être déçu par certains marchés, par la présence de produits sans aucune origine locale, ici pas de risque. Les produits présents ont reçu le sceau des « 3 Monts », que ce soit pour les produits artisanaux ou du terroir, c'est dire les producteurs et artisans du syndicat. Vous y trouverez de quoi élaborer vos repas de fêtes et des idées cadeaux (demandez la liste des exposants). Sur le plan de l'ambiance non plus, point de contrefaçon avec des animations pour petits et grands. Et cette année ça se déroulera sous un chapiteau !

Autour de Montlieu



LE VITICULTEUR HARDI (18)



LES BARBINS GAEC - J. CLAUDE DEVEAU - LES BARBINS - 17210 ORIGNOLLES
INFORMATION ET RÉSERVATION : +33 (0)6 07 98 84 97 ou +33 (0)5 46 04 43 35
Lat N +45° 14' 9" Long W -0° 14' 51"

Si l'on devait surnommer monsieur DEVEAU, viticulteur bouilleur de cru, ce serait Jean Claude le hardi, les difficultés ne lui font pas peur, les convenances non plus. A l'heure où bon nombre de viticulteurs ont choisi une flamme alimentée au gaz pour leur alambic, lui a choisi le bois pour ses deux alambics. Ce choix n'est pas le fruit du hasard, il est exploitant d'une forêt à proximité et donc il est aussi bûcheron. Mais ce n'est pas tout devinez, il a transmis son caractère intrépide à ses enfants, chaque enfant fille ou garçon à sa passion agricole : élevage de chevaux de trait, vaches laitières, canards gras...Et à écouter les enfants c'est pas fini. Une ferme viticole pleine de surprises et en devenir.

Dates : 19, 20, 21, 22, 23,
24, 25, 26, 27, 28, 29, 30
et 31 décembre, 1er, 7, 8,
14 et 15 janvier
Horaires : de 14h à 18h

Tarif : gratuit

Durée : 1h

Sur réservation

Tout public



A découvrir autour de Jarnac



ACCOMPAGNEZ LE VIGNERON EN BUGGY



LOGIS DU RENFERMIS - SYLVAIN LASCAUX - LES RENFERMIS

1 6720 SAINT-MEME-LES-CARRIERES

INFORMATION ET RÉSERVATION : PORT +33 (0)6 08 05 66 05 / +33 (0)5 45 81 90 48

Lat N +45° 39' 5.38" Long W -0° 8' 54.67"

Quel moyen surprenant pour arpenter un vignoble qu'un « Buggy ». Pour Sylvain utiliser ce véhicule léger, tout terrain, est naturel, pour se rendre sur ses parcelles, pour vous et moi ça reste une aventure. Un conseil couvrez - vous bien, car Sylvain vous amène avec lui, pour une découverte de ce qu'on appelle dans le jargon du métier « les travaux d'hiver » (taille, tirage des bois, attachage). De retour dans la distillerie vous pourrez vous découvrir un peu, car l'alambic sera en fonctionnement. Sylvain et Rémi en profiteront pour vous associer à la 95ème campagne de distillation du domaine et vous faire déguster le fruit du travail de la famille Lascaux, vignerons et bouilleurs de cru qui se sont succédés depuis quatre générations sur la propriété.

Dates : 10, 11, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 26, 27, 28, 29, 30, 31 décembre
1, 14, 15, 28, 29 janvier
Horaires : 10h et 14h30
(annulation possible en cas de mauvais temps)

Tarif : Gratuit

Balade en Buggy : 10 euros par personne
(maximum 5 personnes)

Durée : 2h

Sur réservation

Tout public



L'ATELIER NAISSANCE D'UN PINEAU (20)



DOMAINE PAUTIER - NADINE ET PATRICK PAUTIER - 23 ROUTE DE LA GRANDE
CHAMPAGNE - VEILLARD - 16200 BOURG CHARENTE

INFORMATION ET RÉSERVATION : TÉL +33 (0)5 45 81 24 89

PORT +33 (0)6 74 21 56 88 - MAIL : domaine.pautier@cerfrance.fr

Lat N +45° 39' 59" Long W -0° 12' 35"

Le Domaine Pautier vous propose de vivre en avant-première une expérience inédite : donner naissance à un Pineau des Charentes. Nadine et Patrick sont créateurs de Pineau, c'est leur passion. Visites après visites sur le domaine, ils se demandaient comment faire découvrir leurs créations. Pour y répondre, ils ont créé les pineau gourmands et bien d'autres choses. Aujourd'hui, ils ont mis au point, pour vous, une nouvelle expérience : l'atelier Pineau. Vous allez mesurer, pratiquer un mutage, comprendre l'élevage et surtout l'importance de l'assemblage dans le chai original du domaine datant du XVIII^{ème} siècle. Entre le lieu et votre plaisir de créer, une alchimie naîtra à n'en pas douter.

Dates : 28 décembre, 28 janvier, 25 février

Horaires : 10h et 16h

Tarif : 5€ par personne

3€ pour les - de 10 ans

Durée : 2h

Sur réservation (15 personnes maximum)

Tout public



A découvrir autour de Segonzac

Dates : 17, 22, 23, 29 et
30 décembre

Horaire : 17h30

Tarif : gratuit

Durée : 1h30

Entrée libre, réservation
conseillée

Tout public



SI LE COGNAC M'ÉTAIT CONTÉ (21)



COGNAC FORGERON - Francine FORGERON - CHEZ RICHON - 16130 SEGONZAC
INFORMATION ET RÉSERVATION : TEL. +33 (0)5 45 83 43 05 - PORT +33 (0)6 19 24 65 29
Lat N +45° 37' 34" Long W -0° 10' 32"

Le temps d'un goûter aux saveurs locales, servi dans la distillerie en chauffe, venez poser toutes les questions qui vous permettront de faire plus ample connaissance avec le Cognac ; son élaboration, son histoire, son économie... En assistant à sa naissance, vous sentirez battre le cœur de notre pays !

Autour de Segonzac



MARCHÉ GOURMAND 22



COGNAC PAINTURAUD - 3, RUE PIERRE GOURRY - 16130 SEGONZAC
INFORMATION ET RÉSERVATION : +33 (0)5 45 83 40 24 / contact@cognac-painturaud.com
Lat N +45° 36' 53" Long W -0°13' 17"

C'est un rendez-vous incontournable depuis plus de 20 ans au domaine de la famille Painturaud. Cette année encore nous vous accueillons pour vous faire découvrir nos Pineau, nos Cognacs et les secrets de la distillation charentaise. Mais aussi la découverte de notre marché gourmand au sein même de nos chais. Une belle occasion pour vous de préparer les fêtes dans un cadre convivial.

*Présence de producteurs de foie gras, Ossau-Iraty,
miel, chocolats au Cognac, artisanats*

Dates et horaire :

10 décembre de 10h à
13h et 14h30 à 19h

11 décembre 10h à 13h et
14h30 à 18h30

Tarif : gratuit

Tout public

Dates : 21, 22, 23, 28 et 29
décembre, 14 et 21 janvier

Horaire : 15h

Tarif : gratuit

Durée : 1h

Sur réservation

Tout public (maximum 15
personnes)



SECRETS DE FAMILLE © 22



COGNAC PAINTURAUD - 3, RUE PIERRE GOURRY - 16130 SEGONZAC
INFORMATION ET RÉSERVATION : TÉL +33 (0)5 45 83 40 24
Mail : contact@cognac-painturaud.com
Lat N +45° 36' 53" Long W -0°13' 17"

Emmanuel a choisi de vous faire partager ses instants distillation en toute sobriété. A savoir, découverte des étapes de chauffe dans la distillerie, visite des chais et dégustation, afin de trouver le temps de vous parler de son métier de maître de chais.

Dates : 3, 4, 10, 11, 17, 18,
23, 24, 30 et 31 décembre
7, 8, 14, 15, 21, 22, 28 et 29
janvier, 4 et 5 février

Horaire : 10h et 15h

Tarif : gratuit

Durée : 2h

Sur réservation

Tout public



LES ATELIERS DU GOÛT DU LOGIS DE LA BRÉE (23)



RABY G&C - Cécile RABY – LOGIS DE LA BRÉE - 16130 SEGONZAC

INFORMATION ET RÉSERVATION : TEL. +33 (0)5 45 83 35 69 - PORT +33 (0)6 15 68 21 54

MAIL : contact@cognac-raby.fr

Lat N +45° 35' 52" Long W -0° 13' 15"

Une petite immersion avant d'y aller. Ecoutez c'est Cécile « Palais, Saveurs, Sens, Terroir, Origine » vous l'aurez compris cette viticultrice est fan du goût. Depuis son enfance elle a une acuité toute particulière pour les odeurs notamment ceux de la distillerie, elle aime également beaucoup la géographie. C'est donc tout naturellement qu'elle a soutenu ardemment la labellisation du Cognac de Grande Champagne aux Sites Remarquables du Goût. Cette labellisation l'a inspiré pour la création de ses ateliers du goût du Logis de la Brée. Ecoutez à nouveau « mes petits ateliers du goût sont fait pour vous faire voyager au cœur des terroirs français, à Aix, au Pays Basque...pour marier les saveurs pour découvrir de nouvelles alliances du Pineau et du Cognac ». Elle veut vous régaler !





LES ÉVASIONS DE LA GRANDE CHAMPAGNE

24

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

Horaire : de 9h à 12h et de 14h à 18h

Tarif : gratuit

Durée : 1h

Sur réservation

Tout public



BARBOT - MARCADIER - ALAIN & SERGE - LE PIBLE - 16130 SEGONZAC

INFORMATION ET RÉSERVATION : +33 (0)5 45 83 41 18 - +33 (0)6 76 09 93 70

Mail : marcadier-barbot@wanadoo.fr

Lat N +45° 36' 20" Long W -0° 11' 49"

Initiation à la distillation face aux 2 alambics qui trônent dans la distillerie. Visite des chais (vinaire et de vieillissements), vous pourrez apprécier lors de la dégustation les nectars du domaine (les Pineau, les Cognacs à travers les âges de vieillissement, le Vin de Pays, les jus de raisin). Découverte de produits de collègues producteurs (muscadet, champagne, foie gras...) et toujours nos moutardes au Pineau et Cognac... Des voyages pour tous les goûts et nombreuses idées cadeaux.



LE PARCOURS INITIATIQUE DE LINE

25



FAMILLE GUILLON-PAINTURAUD - LINE SAUVANT - 7, RUE DU COTEAU - BIARD
16130 SEGONZAC

INFORMATION ET RÉSERVATION : TÉL + 33 (0)5 45 83 41 95 / info@guillon-painuraud.com

Lat N +45° 37' 36" Long W -0° 14' 19"

Line est Vigneron Indépendant, c'est un choix, l'expression d'une philosophie, une vision du métier. Elle vous propose de découvrir l'alchimie subtile qui existe entre l'homme, son terroir ici celui de la Grande Champagne, et son savoir-faire, à travers un parcours initiatique au sein de son exploitation. Son approche associe culture, histoire et technique. Lors de la dégustation elle vous amènera à retrouver les spécificités de cette indépendance.

Dates : 3 et 10 décembre

Horaire : 10h30

Tarif : gratuit

Durée : 2h

Sur réservation

Tout public

Distilleries en fête

Carte des
animations

à détacher

Carte repère

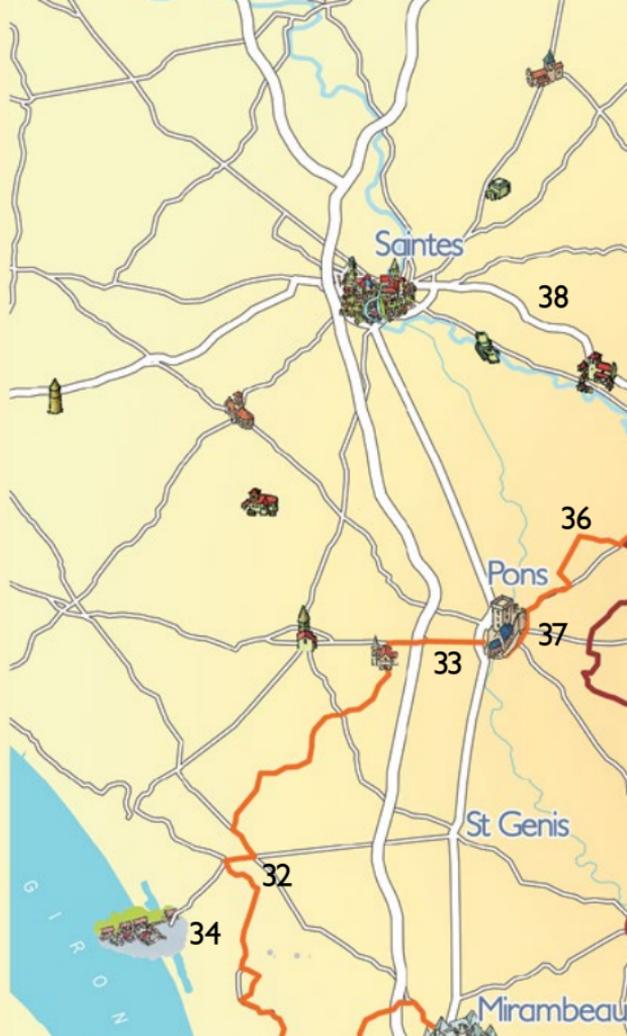
 Les étapes
du cognac (la vigne)

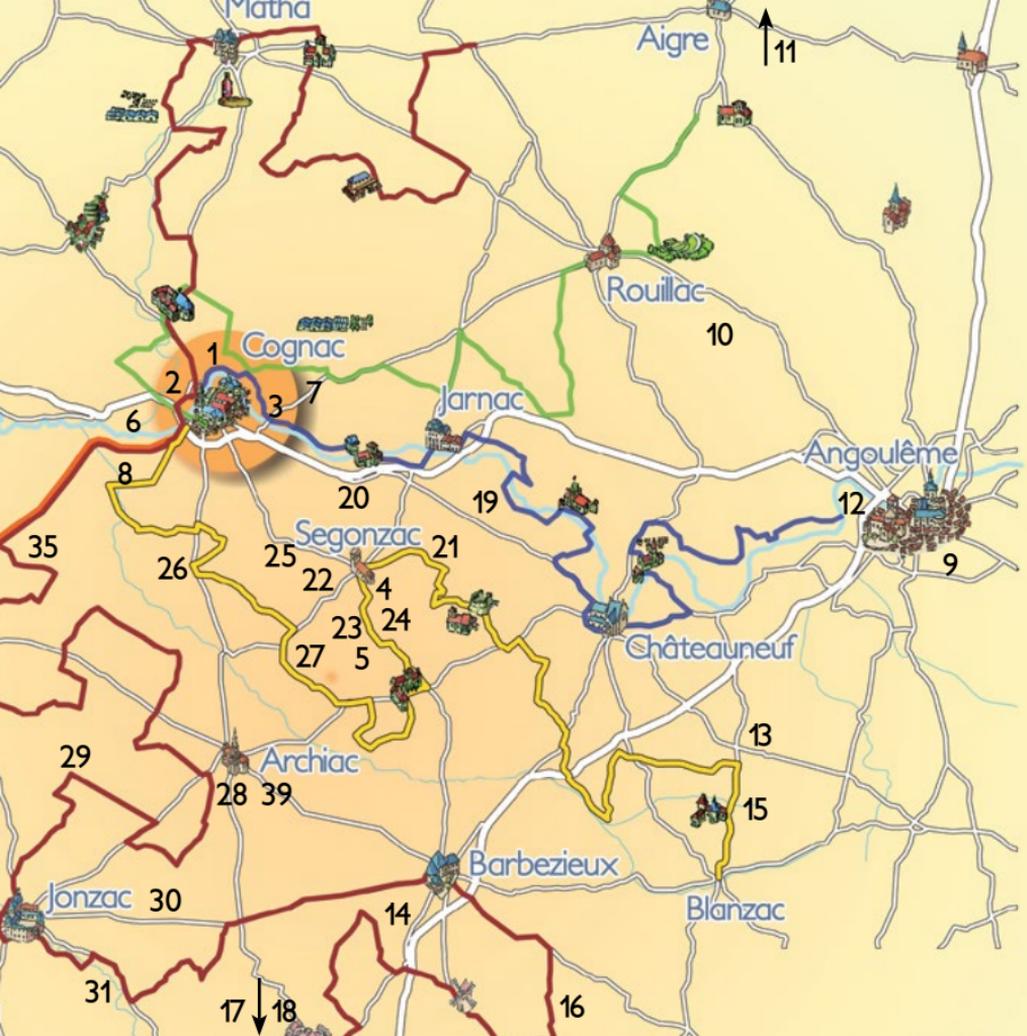
 Les étapes
du cognac (le fleuve)

 Les étapes
du cognac (la pierre)

 Les étapes
du cognac (traditions)

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





Dates : 18, 25 et 28 décembre, 1^{er}, 7, 14, 21 et 28 janvier

Horaires : 15h

Tarif : individuels gratuit (groupes payant)

Durée : 1h30

Sur réservation

Tout public



EXOTISME EN DISTILLERIE (26)

LABEL AUTRUCHE - PIERRE HITIER - 11 RUE DES 3 ORMEAUX - 16130 SALLES D'ANGLES

INFORMATION ET RÉSERVATION : PORT +33 (0)6 08 86 24 69

TÉL +33 (0)5 45 83 70 27 - MAIL : pierre.hitier@wanadoo.fr

Lat N +45° 37' 11" Long W -0° 20' 8.54"

Bienvenue dans la cour viticole de Pierre et Nicole. Vous n'y découvrirez ni un métier, ni une activité mais quoi ? Un homme à multiples facettes. Pierre Hitier est Bouilleur de cru. Il vous invite dans sa distillerie à la découverte des chauffeuses. Mais pas seulement : après avoir été vétérinaire et vouant une flamme pour l'Afrique, il s'est lancé dans l'élevage d'Autruches mais pas seulement : rencontrez « Dalida » le dromadaire, Apollon le zèbre... En tant que fin gourmet il vous fera découvrir le Cognac de Grande Champagne et le « Koutoukou » de Côte d'Ivoire...



Autour de Segonzac



LES INSTANTS COGNAC-TRUFFE (27)



GUIET PETIT - PETIT BÉATRICE - LE CHÂTELET - 16130 VERRIERES

INFORMATION ET RÉSERVATION : TÉL +33 (0)5 45 83 02 47

PORT +33 (0)6 72 94 99 25

Lat N +45° 33' 42" Long W -0° 16' 0"

Nous avons souhaité mon mari et moi mettre en place des instants d'échanges privilégiés avec vous pour vous transmettre le mieux possible nos passions : le Cognac et la Truffe. Nous vous proposons d'assister à un « cavage » avec Pascal et ses chiens, c'est à dire une recherche de truffes dans notre truffière et de découvrir la double distillation charentaise blottis dans notre distillerie emplies d'arômes... Pour dore cet instant de partage, nous vous proposons de découvrir les arômes de la truffe et du Cognac, un beau mariage olfactif suivi d'une découverte gustative.

Dates : 3, 10, 17, 20, 21, 23, 24, 27, 28, 30 et 31 décembre
7, 14, 21 et 28 janvier
4, 11 et 18 février

Horaires : 14h
(annulation possible en cas de mauvais temps)

Tarif : 3 euros par personne (remboursé si achat sur la propriété)

Durée : 1h30
Sur réservation



A découvrir autour d'Archiac



LES ATELIERS COCKTAILS SIGNÉS MVS (28)



MAISON DE LA VIGNE ET DES SAVEURS - LA PIERRE BRUNE - 17520 ARCHIAC
INFORMATION ET RÉSERVATION : +33 (0)5 46 49 57 11 - mvs@haute-saintonge.org
Lat N +45° 31' 17" Long W -0° 18' 00"

À la Maison de la Vigne et des saveurs, il y a une boutique, où trônent en maîtres Pineau et Cognac. Jour après jour producteurs et animateurs, parlent de ces produits aux visiteurs, un jour ils eurent l'idée de leur donner vie : comment ? Par une simple dégustation, non mieux en choisissant de les associer, vu que la maison est équipée d'une véritable salle de dégustation. Les ateliers cocktails signés MVS étaient nés. Alors pendant des mois ils travaillèrent l'art du cocktail, que de joies pour eux. C'est ce plaisir, cette expérience qu'ils vous proposent de partager aujourd'hui. Avec le maniement du shaker, le dosage parfait et équilibré ou encore la décoration de verre. Tout sera fait pour vous initier aux cocktails, seul le thème est imposé : les cocktails de fête. À vous de jouer !

Dates : 28 décembre

Horaire : 14h

Tarif : 5 euros par
personne

Durée : 2h

Tout public

Autour d'Archiac



LE COEUR DE L'OCÉAN (29)



DU FROLET - QUINTARD FRÈRES - 13 PETIT MORLUT - 17800 CHADENAC

INFORMATIONS : +33 (0)6 86 15 18 89 / thomas.cognacdufrolet@gmail.com

Lat N +45° 31' 49" W -0° 26' 11"

Vivez une expérience toute en subtilité et en harmonie. Dans une ambiance conviviale, nous vous proposons de partir à la découverte d'un accord surprenant entre le poisson et le cognac, fruit d'une alliance entre Thomas et Bastien Quintard deux frères viticulteurs et David Gomes meilleur ouvrier de France catégorie poissonnier écailler. Nous vous promettons une explosion de saveurs, un moment unique de plaisir gustatif, hors du commun. Soyez curieux et audacieux !

Date : 4 et 5 février

Horaires : de 11h30 à 14h30

Tarif : 30€ par personne

Durée : 3h

Sur réservation



A découvrir autour de Jonzac

Date : 26 décembre et
27 décembre

Horaire : en continu de
14h à 18h

Tarif : gratuit

Durée : 1h30

Sur réservation

Tout public en famille ou
entre amis

*Autres dates possibles
sur réservation*

LES PARFUMS DE L'ALAMBIC (30)

SCEA FLEUR DE VIGNE - DANIEL GILLET - 26 ROUTE DES FORÊTS
CHEZ MOSSION - 17500 MEUX

INFORMATION ET RÉSERVATION : +33 (0)5 46 48 40 20 / +33 (0)6 83 15 72 03

MAIL : danielgillet.meux@orange.fr

Lat N +45° 26' 6" Long W -0° 20' 57"

Entrez ! Bienvenue dans la distillerie ! Vous sentez ces odeurs si insaisissables autour de vous ? Odeurs exacerbées par l'air chaud. Vous sont-elles familières ? Cet alambic est un énorme diffuseur de parfums, parfums que nous allons essayer de définir ensemble et qui changent tout au long de la chauffe. Comment ? De façon ludique en isolant certains d'entre eux. Les arômes sont plus puissants à 15h, les jours de « bonne chauffe ». Contactez-moi pour connaître ces jours et prendre rendez-vous ensemble.

Atour de Jonzac



LE PETIT DÉJEUNER DU BOUILLEUR DE CRU (31)



CHAI DU ROUISSOIR - HUGUES CHAPON - ROUSSILLON - 17500 OZILLAC

INFORMATION ET RÉSERVATION : TÉL + 33 (0)5 46 48 14 76

PORT +33 (0)6 89 95 08 22 - Mail : chaiduroissoir@hotmail.com

Lat N +45° 25' 11" Long W -0° 24' 50"

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, Pineau 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.

Dates : 3, 4, 10, 11, 17, 18,
19, 20, 21 et 22 décembre
7, 8, 14, 15, 21, 22, 28 et 29
janvier, 4 et 5 février

Horaire : 8h

Tarif : 8 € par personne

5 € pour les enfants de
moins de 16 ans

Durée : 1h30

Sur réservation
(maximum 8 personnes)

Tout public



A découvrir autour de Saint-Genis

Dates : 10, 11, 17, 18, 19,
20, 21, 22, 23, 24, 26, 27,
28, 29, 30 et 31 décembre

7, 8, 14, 15, 21, 22, 28 et
29 janvier

4, 5, 11, 12 et 18 février

Horaire : 10h et 15h

Tarif : gratuit

Durée : 1h

Sur réservation



DISTILLATION AU CHÂTEAU ③2



CHÂTEAU DE BEAULON - 17 RUE DE ROYAN - 17240 LORIGNAC

INFORMATION ET RÉSERVATION : +33 (0)5 46 49 96 13

MAIL : c.thomas@chateau-beaulon.com

Lat N +45° 27' 29" Long W -0° 41' 33"

Assis devant les 4 Alambics rutilants, martelés à la main, dans l'atmosphère euphorisante d'arômes fruités et fleuris émanant 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.

UN VITICULTEUR DEUX PASSIONS 33

EMMANUEL ET SYLVIE GUERINAUD - 3, RUE DE L'OPITAGE - 17800 MAZEROLLES

INFORMATIONS ET RÉSERVATION : +33 (0)6 87 04 61 63 / + 33 (0)5 46 94 01 56

MAIL : emanuel.guerinaud@terre-net.fr

Lat (N) +45° 32' 56" Long (W) -0° 34' 51"

Un même trait de caractère relie les deux passions d'Emmanuel, le viticulteur alpiniste, à savoir la ténacité. Il sait, dans l'une ou dans l'autre de ces activités, se fixer des objectifs audacieux tout en mesurant les risques qu'il court, il sait aussi que pour passer les caps difficiles, il faut avoir avec soi un partenaire de cordée fiable, pour lui c'est Sylvie. En vous accueillant sur leur propriété ils souhaitent vous faire partager en toute simplicité leurs instants de vie viticoles, ici ce sera la distillation. Pour eux c'est le moment de l'année ou leur plaisir est à son paroxysme, le franchissement d'un sommet en quelque sorte. Un moment de partage simple emplí d'authenticité.

Dates : 4, 11, 18 et 24 décembre

Horaire : 17h30

Tarif : gratuit

Durée : 1h

Sur réservation

Tout public



A découvrir autour de Mirambeau

Dates : 17, 18, 19, 20, 21,
22, 23, 24, 28, 29 et 30
décembre

7, 14, 21 et 28 janvier

Horaires : 10h et 15h30

Tarif : gratuit

Durée : 1h30

Sur réservation

Tout public



LA DÉCOUVERTE DU BRÛLOT CHARENTAIS

34



PINEAU COGNAC RAYMOND BOSSIS - 4, RUE LES GROIES
17150 SAINT-BONNET SUR GIRONDE

INFORMATION ET RÉSERVATION : +33 (0)5 46 86 02 19 / +33 (0)6 31 49 93 42

Lat N +45° 22' 5" Long W -0° 37' 54"

Raymond, Jean-Luc et Jean-Marie Bossis vous accueillent en famille dans leur propriété du 19^{ème} siècle jouxtant l'estuaire et plus particulièrement à cette époque de l'année, dans leur distillerie. Ils vous conteront les évolutions de leur distillerie et les évolutions qu'ont connus le domaine et la distillation depuis un siècle. Vous pourrez assister en direct à la chauffe de cognac dans les deux alambics charentais. Vous participerez, sur la grande table centrale trônant dans la distillerie, à une démonstration de Brûlot charentais avec ses flammes bleues et dégusterez le fameux « Café au Cognac Brûlé ». Les plus jeunes seront ravis par un quizz sur le raisin, l'Alambic, le jeu de l'estuaire et celui des arômes. Dégustation gratuite, pour eux, de jus de raisin et des produits du domaine : Pineau, Cognac, pour vous.



A découvrir autour de Pons

LE CONTEUR D'ALAMBIC (35)

DROUET MICHEL ET FRANÇOISE - 4, RUE DES ECOLES (FACE À LA MAIRIE)
17800 COULONGES

INFORMATION ET RÉSERVATION : + 33 (0)6 08 09 62 51 / + 33 (0) 5 46 96 44 27

Lat N +45° 36' 35" Long W -0° 25' 26"

Dans leur petite distillerie, bien au chaud, Françoise et Michel vous invitent à partager une chauffe au bois. Michel est bouilleur de cru, il est intarissable lorsqu'il parle de son métier «passion». Il soumet, année après année, ses Pineau et Cognacs aux concours nationaux et internationaux, d'où il ressort très souvent médaillé. Le mot d'ordre de votre visite : jovialité ! Michel vous proposera de déguster ses produits de façon traditionnelle ou originale, à votre convenance, et Françoise sa célèbre tarte au Pineau et vous en délivrera même la recette...

Dates : 17, 18 et 19
décembre

Horaire : en continu de
10h à 18h

Tarif : gratuit

Durée : 1h

Tout public



LES EAUX-DE-VIE EN PRIMEUR (36)



COGNAC PINEAU DANJOU - STANISLAS ET MONIQUE DANJOU

ALLÉE DES VIEUX PEUPLIERS - GOUX - 17800 PERIGNAC

INFORMATION ET RÉSERVATION : PORT +33 (0)6 73 42 50 80 - TÉL +33 (0)5 46 96 32 54

Lat N +45°38' 33" Long W -0° 26' 43"

Stanislas, bouilleur de cru de talent, est récompensé par une grande Maison de Cognac année après année. Il vous dira que pour faire une bonne eau-de-vie il faut tout d'abord de beaux raisins. Il s'y connaît, il était pépiniériste. Mais pas seulement ! Un savoir faire qui se peaufine de génération en génération. Et enfin, l'écoute client pour la création de ses nouvelles liqueurs... c'est pour cela qu'il a créé le « SQWIRT » pour ses clients de la Barbade, à tester !

Dates : 3, 4, 10, 11, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30 et 31 décembre

7, 8, 14, 15, 21, 22, 28 et 29 janvier

Horaires : 10h, 14h et 17h

Tarif : gratuit

Durée : 1h30

Sur réservation

Tout public

Dates : 3, 4, 10, 11, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 26, 27, 28, 29, 30 et 31 décembre
7, 8, 14, 15, 21, 22, 28 et 29 janvier

4, 5, 11 et 12 février
Horaires : de 10h à 12h et de 15h à 19h

Tarif : gratuit

Durée : 1h

Sur réservation

Tout public

LA DISTILLATION AU PASSÉ ET AU PRÉSENT (37)



SCEA LES ORMEAUX - LAURENT RAINÉ - 4, RUE DES SÂPINS - CHEZ MACHET - 17800 PONS

INFORMATION ET RÉSERVATION : +33 (0)5 46 91 34 32 OU +33 (0)6 77 19 35 43

MAIL : laurent.raine@yahoo.fr

Lat (N) +45° 34' 50" Long (W) -0° 35' 26"

Ce n'est pas une mais deux générations qui vous accueilleront au pied de l'alambic. Que ce soit Dorothée Laurent ou Michel, ils vous feront partager leur histoire familiale, en remontant 5 générations en arrière. Pour cela ils ont créé un petit musée du vigneron. Mais ils vous feront découvrir également, en cette période de distillation leur quotidien de vigneron et bouilleur de cru du XXI^e siècle. Une dégustation toute particulière dite « maison » vous attend pour dôturer votre visite entre passé et présent.

A découvrir autour de Saintes



LA DOUBLE DISTILLATION CHARENTAISE (38)



CLOS DE NANCREVANT - 75, CHEMIN DE NANCREVANT - 17610 CHANIERIS
INFORMATION ET RÉSERVATION : +33 (0)5 46 91 09 34 - MAIL : clousdenancrevant@sfr.fr
Lat N +°45 44' 50" Long W-0° 32' 9"

Le Clos de Nancrevant vous invite à découvrir la double distillation charentaise. Vous serez amenés à visiter les chais, mais surtout la distillerie, à comprendre comment se fabrique une eau de vie face à l'alambic du domaine. Une dégustation des productions du domaine suivra.

Dates : 3, 10, 17, 19, 20,
21, 22, 23 et 24 décembre
7, 14, 21, 22 et 28 janvier
4, 11, 18 et 25 février

Horaires : en continu de
10h à 12h et de 14h à 17h

Tarif : gratuit

Durée : 1h30

Sur réservation

Tout public

LES DISTILLERIES EN FÊTE SE PROLONGENT

À LA TONNELLERIE

ALLARY



VISITEZ UNE TONNELLERIE, ÇA VOUS DIT ? (39)



TONNELLERIE ALLARY - 29 ROUTE DE COGNAC - 17520 ARCHIAC

INFORMATION ET RÉSERVATION : TÉL +33 (0)5 46 49 14 59

Mail : contact@tonnellerie-allary.com

Lat N +45° 31' 38" Long W -0° 18' 14"

La Tonnellerie vous ouvre ses portes pour une visite guidée de ses ateliers. Elle perpétue le meilleur du savoir-faire français: l'art et la tradition. Présente dans les grands chais de bordelais, cognaçais et à l'export soit dans plus de 30 pays. Passionnés par leur métier, les tonneliers au sein de l'entreprise ont toujours su conjuguer créativité et qualité afin de satisfaire au mieux chaque client. Un savoir-faire d'exception reconnu (6 titres de Meilleur Ouvrier de France).

Dates : Sur réservation
(Fermé le weekend)

Horaires : 9h, 10h30, 14h,
15h30

Tarif : 4€ par personne,
gratuit pour les - de 12 ans

Durée : 1h30

Sur réservation

Tout public

Le Plus : une boutique de tonnellerie d'art

Ouverture boutique : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30

Agenda

Gastronomie

*Gourmets, Gourmands, cette sélection est faite pour vous !
Du menu spécial "distillation" à la dégustation foodpairing* au
domaine, tous les palais seront régالés.*

Expériences

*Vous voulez aller plus loin ? Voir et écouter, mais aussi toucher,
goûter et participer ? Ne vous contentez plus de découvrir la
distillation, vivez là !*

En famille

Une sélection d'animations tous public adaptée à tous les budgets.

Culture

*Des concerts, des expositions, mais aussi tout le patrimoine lié au
Cognac vous attendent dans cette sélection très culturelle.*

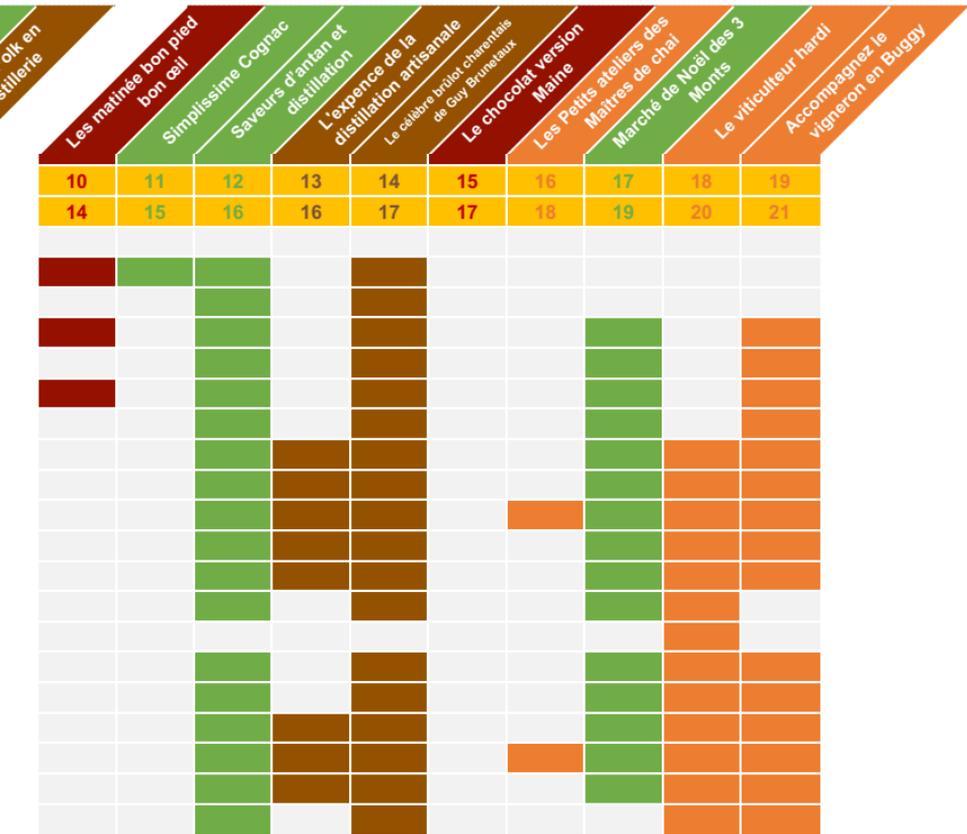
**Accords mets et Cognac*

Agenda

		<i>La bonne chauffe de la Courtine</i>	<i>La bonne chauffe des Pigeons Blancs</i>	<i>La Bonne Chauffe de la table de l'Yeuse</i>	<i>La bonne chauffe de la Cagouillarde</i>	<i>La bonne chauffe du Père Alfred</i>	<i>Les Clichés Cognac</i>	<i>Marché de Noël en cour viticole</i>	<i>Le déjeuner autour de l'alambic</i>	<i>Les galeries souterraines de Charlemeigne</i>	<i>Soirée Pop F</i>
N° de l'animation		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Page		8	8	9	10	10	11	12	12	13	14
DECEMBRE	Dimanche 27 novembre										
	Samedi 3										
	Dimanche 4										
	Samedi 10										
	Dimanche 11										
	Samedi 17										
	Dimanche 18										
	Lundi 19										
	Mardi 20										
	Mercredi 21										
	Jeudi 22										
	Vendredi 23										
	Samedi 24										
	Dimanche 25										
	Lundi 26										
	Mardi 27										
	Mercredi 28										
Jeudi 29											
Vendredi 30											
Samedi 31											

 Gastronomie

 En famille



 Culture

 Expériences

Agenda

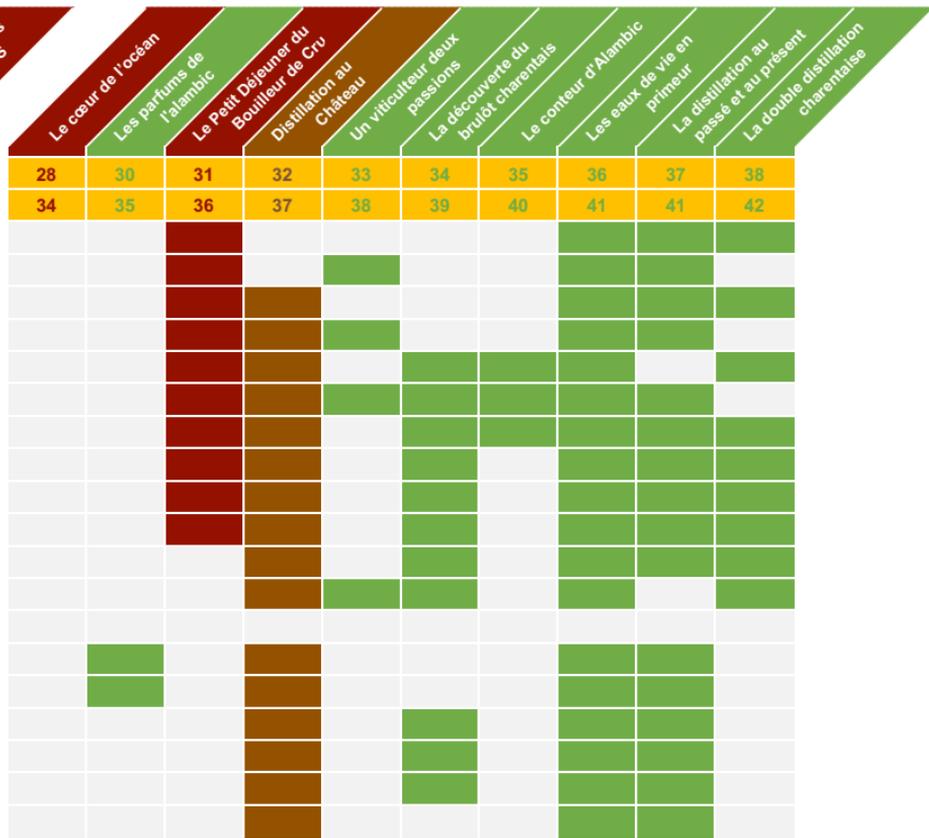
		L'atelier naissance d'un Pineau	Si le Cognac m'était conté	Secrets de famille	Marché gourmand	Les ateliers du goût du logis de la Brée	Les évènements de la Grande Champagne	Le parcours initiatique de Line	Exotisme en distillerie	Les instants Cognac-truffe	Les ateliers co-signés
N° de l'animation		20	21	22	22	23	24	25	26	27	28
Page		22	23	24	24	25	26	26	31	32	33
DECEMBRE	Samedi 3										
	Dimanche 4										
	Samedi 10										
	Dimanche 11										
	Samedi 17										
	Dimanche 18										
	Lundi 19										
	Mardi 20										
	Mercredi 21										
	Jeudi 22										
	Vendredi 23										
	Samedi 24										
	Dimanche 25										
	Lundi 26										
	Mardi 27										
	Mercredi 28										
	Jeudi 29										
Vendredi 30											
Samedi 31											



Gastronomie



En famille



 Culture

 Expériences

Agenda

		La bonne chauffe de la Courtime	La bonne chauffe des Pigeons Blancs	La Bonne Chauffe de la table de l'Yeuse	La bonne chauffe de la Caragoullarde	La bonne chauffe du Pere Aïfred	Les Clichés Cognac	Marché de Noël en cœur viticole	Le déjeuner autour de l'Alambic	Les galeries souterraines de Charlemagne	Soirée Pop F
N° de l'animation		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Page		8	8	9	10	10	11	12	12	13	14
JANVIER	Dimanche 1er										
	Samedi 7										
	Dimanche 8										
	Samedi 14										
	Dimanche 15										
	Samedi 21										
	Dimanche 22										
	Samedi 28										
	Dimanche 29										
FEVRIER	Samedi 4										
	Dimanche 5										
	Samedi 11										
	Dimanche 12										
	Samedi 18										
	Dimanche 19										
	Samedi 25										
Dimanche 26											
MARS	Samedi 4										
	Dimanche 5										

 Gastronomie

 En famille



 Culture

 Expériences

Agenda

		L'atelier naissance d'un Pineau	Si le Cognac m'était conté	Secrets de famille	Marché gourmand	Les ateliers du goût du logis de la Brée	Les évasions de la Grande Champagne	Le parcours initiatique de Line	Exotisme en distillerie	Les instants Cognac-truffe	Les ateliers cognac-signature
N° de l'animation		20	21	22	22	23	24	25	26	27	28
Page		22	23	24	24	25	26	26	31	32	33
JANVIER	Dimanche 1er										
	Samedi 7										
	Dimanche 8										
	Samedi 14										
	Dimanche 15										
	Samedi 21										
	Dimanche 22										
	Samedi 28										
	Dimanche 29										
FEVRIER	Samedi 4										
	Dimanche 5										
	Samedi 11										
	Dimanche 12										
	Samedi 18										
	Dimanche 19										
	Samedi 25										
	Dimanche 26										
MARS	Samedi 4										
	Dimanche 5										

 Gastronomie

 En famille

- INDEX ALPHABÉTIQUE -

N°	NOM	ANIMATION	PAGE
13	ABK6	L'EXPÉRIENCE DE LA DISTILLATION ARTISANALE	16
39	ALLARY TONNELLERIE	VISITER UNE TONNELLERIE CA VOUS DIT ?	43
5	AUBERGE DU PÈRE ALFRED	LA BONNE CHAUFFE DU PÈRE ALFRED	10
26	AUTRUCHES COGNAC	EXOTISME EN DISTILLERIE	31
18	BARBINS (GAEC LES) - DEVEAU JEAN-CLAUDE	LE VITICULTEUR HARDI	20
24	BARBOT - MARCADIER ALAIN & SERGE	LES ÉVASIONS DE LA GRANDE CHAMPAGNE	26
34	BOSSIS RAYMOND	LA DÉCOUVERTE DU BRULÔT CHARENTAIS	39
7	BRARD BLANCHARD (DOMAINE)	MARCHÉ DE NOËL EN COUR VITICOLE	12
14	BRUNETALIX (GUY)	LE CÉLÈBRE BRÛLOT CHARENTAIS	17
4	CAGOUILLARDE (LA)	LA BONNE CHAUFFE DE LA CAGOUILLARDE	10
9	CAVES CHARLEMAGNE	LES GALERIES SOUTERRAINES DE CHARLEMAGNE	13
31	CHAI DU ROUSSOIR (LE) - HUGUES CHAPON	LE PETIT DÉJEUNER DU BOUILLEUR DE CRU	37
11	CHAMP DU FRÈNE (LE)	SIMPLISSIME COGNAC	15
32	CHÂTEAU DE BEAULON - CHRISTIAN THOMAS	DISTILLATION AU CHÂTEAU	37
38	CLOS DE NANCREVANT	LA DOUBLE DISTILLATION CHARENTAISE	42
16	CONTE BLANDINE & ANNE-LAURE	LES PETITS ATELIERS DES MAÎTRES DE CHAI	18
1	COURTINE (LA)	LA BONNE CHAUFFE DE LA COURTINE	8
36	DANJOU MONIQUE	LES EAUX DE VIE EN PRIMEUR	41
35	DROUET MICHEL ET FRANÇOISE	LE CONTEUR D'ALAMBIC	40
21	FORGERON FRANCINE	SI LE COGNAC M'ÉTAIT CONTÉ	23

- INDEX ALPHABÉTIQUE -

N°	Nom	ANIMATION	PAGE
30	GILLET DANIEL - SCEA FLEUR DE VIGNE	LES PARFUMS DE L'ALAMBIC	35
8	GOYON (FAMILLE) - EARL JEAN ROUX	LE DÉJEUNER AUTOUR DE L'ALAMBIC	12
33	GUÉRIAUD EMMANUEL ET SYLVIE	UN VITICULTEUR DEUX PASSIONS	38
25	GUILLOIN-PAINTURAUD (FAMILLE) - LINE SAUVANT	LE PARCOURS INITIATIQUE DE LINE	26
19	LOGIS DU RENFERMIS - SYLVAIN LASCAUX	ACCOMPAGNEZ LE VIGNERON EN BUGGY	21
15	MAINE GIRAUD - MATHIEU DURAND	LE CHOCOLAT VERSION MAINE	17
28	MAISON DE LA VIGNE & DES SAVEURS	LES ATELIERS COCKTAILS SIGNÉS MVS	33
6	MUSÉE DES ARTS DU COGNAC	LES CUCHÉS COGNAC	11
22	PAINTURAUD (COGNAC)	MARCHÉ GOURMAND / SECRETS DE FAMILLE	24
20	PAUTIER NADINE ET PATRICK (DOMAINE)	L'ATELIER NAISSANCE D'UN PINEAU	22
10	PELLETANT (VIGNOBLE) - DOMAINE DE LA CHEVALERIE	SOIRÉE POP FOLK EN DISTILLERIE	14
10	PELLETANT (VIGNOBLE) - DOMAINE DE LA CHEVALERIE	LES MATINÉE BON PIED BON CŒIL	14
27	PETIT BEATRICE (EARL DU CHÂTELET)	LES INSTANTS COGNAC-TRUFFE	32
2	PIGEONS BLANCS (LES)	LA BONNE CHAUFFE DES PIGEONS BLANCS	8
29	QUINTARD FRÈRES - COGNAC DU FROLET	LE CŒUR DE L'OcéAN	34
23	RABY G&C	LES ATELIERS DU GOÛT DU LOGIS DE LA BRÉE	25
37	RAINE LAURENT - LES ORMEAUX	LA DISTILLATION AU PASSÉ ET AU PRÉSENT	41
12	SAZARIS (GAEC DES)	SAVEURS D'ANTAN ET DISTILLATION	16
17	SYNDICAT DES PRODUCTEURS ET ARTISANS DES 3 MONTS	MARCHÉ DE NOËL DES 3 M	19
3	YEUSE (L') - LA TABLE DE L'YEUSE	LA BONNE CHAUFFE DE LA TABLE DE L'YEUSE	9

- CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES -

COUVERTURE : © Charente Tourisme - Sébastien LAVAL

PAGE 3 : © BNIC - Stéphane CHARBEAU

PAGE 11, 13, 19, 21, 23, 33, 35, 37, 39, 40, 42 : ©Charente Tourisme - Sébastien LAVAL

PAGE 7 : © BNIC - Studio Prigent

PAGE 9 : © Yeuse - Salle du restaurant La Table de l'Yeuse

PAGE 15 : © Champ du Frêne

PAGE 18 : © Conte Soeurs

PAGE 20 : © Charente Tourisme - Sébastien LAVAL

PAGE 22 : © Domaine Pautier - Albane de Roffignac

PAGE 25 : © Raby G&C

PAGE 31 : © Hitier

PAGE 32 : © Cognac Petit

PAGE 34 : © Du Frolet - Laurine Caute

PAGE 36 : © Charente Tourisme - Sébastien LAVAL

PAGE 38 : © BNIC - Stéphane CHARBEAU

PAGE 43 : © Tonnellerie ALLARY

Charente

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

Charente Maritime

Archiac	00 33 (0) 5 46 49 69 51
Jonzac	00 33 (0) 5 46 48 49 29
Matha	00 33 (0) 5 46 58 50 68
Mirambeau	00 33 (0) 5 46 49 62 85
Montendre	00 33 (0) 5 46 49 46 45
Montguyon	00 33 (0) 5 46 04 28 70
Montlieu La Garde	00 33 (0) 5 46 04 43 67
Pons	00 33 (0) 5 46 96 13 31
Saintes	00 33 (0) 5 46 74 23 82
St Genis de Saintonge	00 33 (0) 5 46 49 01 42
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@cognacetales.com
www.cognacetales.com



Bureau National Interprofessionnel du Cognac
23, allées Bernard Guionnet - 16100 Cognac
Tél : 05 45 35 60 00
www.cognac.fr

Comité Régional du Tourisme
8, rue riffault - BP 56 - 86002 Poitiers Cedex
Tél : 05 49 50 10 50
www.poitou-charentes-vacances.com

Charente Tourisme
21, rue d'Iéna - 16021 Angoulême Cedex
Tél : 05 45 69 79 09
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



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



CHARENTE
LE DÉPARTEMENT



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION