

Cognac *Etc.*

Distilleries en fête

Vos *expériences* de distillation

REPAS

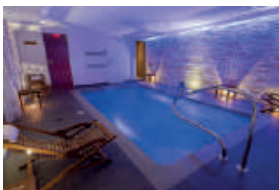
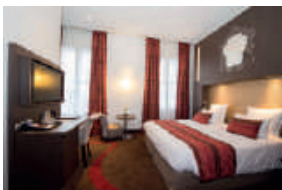
ATELIERS

CONCERTS

DEGUSTATIONS

ACCORDS METS ET COGNAC





26 Chambres

4 Suites

3 salles de réunion modulables

Restaurant «La Belle Epoque»

Salle de Fitness

Bar à Cocktails

Parking privé clos

Espace dédié au bien-être : piscine, hammam, massage

Jardin avec vue imprenable sur les toits de Cognac

Ouvert toute l'année



3, place François 1er – 16100 COGNAC
05 45 80 80 80 - contact@hfpc.fr
www.hotelfrancoispremier.fr

EDITO

Si pour E. Hemingway Paris est une fête, le visiteur pourra aisément constater que, dans le vignoble du Cognac, ce sont les distilleries qui sont en fête pendant toute la période hivernale.

En effet, à l'heure où la nature revêt ses habits d'hiver, les distilleries charentaises s'éveillent et, de novembre à mars, vont remplir de leurs douces effluves la campagne charentaise et produire une eau de vie pure et limpide à la base du Cognac.

Dans ce magazine, vous retrouverez tout le programme d'animations que nos adhérents vous proposent afin de percer les secrets de la distillation.

Les viticulteurs seront ravis de vous accueillir dans l'ambiance cuivrée et chaleureuse de leurs distilleries et de partager avec vous cette passion qui les anime et qui a permis de faire du Cognac un produit mondialement reconnu. Restaurateurs, agences réceptives et maisons de Cognac sauront également vous présenter des expériences de qualité autour de nos produits locaux.

Cette opération "Distilleries en Fêtes" célèbre cette année sa 10^{ème} édition. Forte de son succès, c'est ainsi une quarantaine d'animations qui vous sont proposées selon différentes thématiques. Gastronomie, ludique ou encore familial, vous trouverez assurément l'évènement qui vous correspond.

Les distilleries sont en fête...
venez les célébrer avec nous !!

Mathieu DURAND

Président des Etapes du Cognac



OUVERTURE OCTOBRE 2018

La brasserie « la Distillerie » offre une pause gourmande de tradition en plein centre de Cognac. Disposant sans conteste de la plus grande terrasse de la ville, elle propose chaque midi un déjeuner à partir de **22 euros** et un dîner de grande tradition française à partir de **32 euros**.

Chaque samedi, « la Distillerie » propose une Table d'hôtes laissant sa place le dimanche à un brunch épicurien. Brasserie contemporaine sous les toits du chai Cathédrale la décoration du lieu et l'exigence du chef Olivier Renaud font de « la Distillerie » un lieu déjà intemporel.

HORAIRES

Tous les jours de 7h à 22h30

TABLES D'HÔTES

Samedi midi 12h - 15h

BRUNCH

Dimanche midi 11h30 - 15h



HÔTEL CHAIS MONNET
COGNAC

www.chaismonnethotel.com

SOMMAIRE

LES ETAPES DU COGNAC

Maison des viticulteurs

25 rue Cagouillet - 16100 COGNAC

www.cognacetapes.com

Avec le soutien du BNIC, du
Département de la Charente et
de la Charente-Maritime, de la
Communauté de Communes de
Haute-Saintonge



Conception graphique et rédaction : Les Etapes du
Cognac // Impression : Imprimerie rochelaise

Crédits photos :

Couverture : ©SARL Painturaud/ ©Etapes du
Cognac/CK Mariot (portraits)

Portraits vigneron : @Etapes du Cognac/ CK Mariot

©BNIC/ Fabrice Schäck (p.7 et 9) // ©Vins Charentais
(p.10 et 11) // ©BNIC/ Studio Prigent (p.13) // ©Yeuse
(p.14) // @CCHS Maison de la vigne et des saveurs /
Maison de la Forêt (p.19) // ©Charente Tourisme /
Sébastien Laval (p.21, 23, 31) // ©Gourmandétours
(p.22) // ©Etapes du Cognac (p.26) // ©AdobeStock
(p.27, 36 et 55) // ©Google (p.28) // ©BNIC/Stéphane
Charbeau (p.35, 37 et 48) // ©Domaine de la
Chevalerie (p.39) // ©MACO (p.40 et 42) // ©Allary
(p.41) // ©Jardin Respectueux (p.42) // ©Littératures
Européennes (p.43).



04 // Le label Vignobles & Découvertes

13 // Pauses gourmandes

21 // En tête-à-tête avec un vigneron

28-29 // La carte du vignoble

31 // Secrets de distillateurs

37 // Le vignoble à la carte

44 // Les visites de distilleries

48 // L'agenda de l'hiver

56 // Informations touristiques

LE LABEL NATIONAL VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES

Une marque de qualité de l'accueil dans les Vignobles



QU'EST-CE QUE C'EST ?

Le label « Vignobles & Découvertes » a été lancé en 2010 par les Ministères chargés du Tourisme et de l'Agriculture. C'est une distinction nationale qui récompense la qualité de l'accueil au sein d'un vignoble. Accordé pour 3 ans après recommandation du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme, il a pour objectif d'offrir plus de lisibilité au client et plus de visibilité à la destination.

Le label est attribué à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits touristiques multiples et complémentaires (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, événement, ...) et permettant ainsi au client de faciliter l'organisation de son séjour et de l'orienter sur des prestations qualifiées et de qualité.

Le label « Vignobles & Découvertes » cible une clientèle sensible à l'univers du vin et des spiritueux, mais non connaisseuse. Pour répondre aux attentes de cette cible et lever les éventuels freins vers la pratique de l'œnotourisme, le label cultive plusieurs valeurs clés : la transmission, l'authenticité, l'accueil, l'ouverture, l'attractivité, la consommation responsable ainsi que la mise en valeur du patrimoine naturel, culturel et humain.



LA DISTILLATION

UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL ORIGINAL

Les procédés de distillation n'ont pas changé depuis la naissance du cognac... au XVII^e siècle ! La distillation s'effectue en deux « chauffe », au moyen d'un alambic dit « charentais » en cuivre rouge d'une forme bien spécifique, avec sa chaudière, ses cols de cygne et son serpent. Le vin blanc, récolté dans la zone d'Appellation d'Origine, est introduit dans la chaudière pour être porté à ébullition.

Les vapeurs d'alcool se condensent pour former le « brouillis », liquide trouble titrant environ de 28 % à 32 % volume. Le « brouillis » est ensuite mis en chaudière pour une seconde distillation, appelée la « bonne chauffe ». Pour cette seconde chauffe, la capacité de la chaudière ne doit pas excéder 30 hectolitres, le volume de la charge étant limité à 25 hectolitres avec une tolérance de 5 %. Le premier liquide obtenu, très riches en alcool et appelé « tête de distillation » est écarté lors de cette seconde distillation. Nommée « la coupe », cette opération fait diminuer progressivement la teneur en alcool. Après les « têtes » coulent le « cœur », eau-de-vie claire et limpide (le futur cognac), puis les « secondes », recueillies quand l'alcomètre indique 60 % volume, et en fin de distillation, les « queues ». Le « cœur » de bonne chauffe est ensuite placé en fût de chêne pour commencer son vieillissement. « Têtes » et « secondes » seront redistillées avec le vin ou avec le « brouillis ». Cette double distillation charentaise, dite « à feu nu », dure 24 heures et nécessite une attention continue et une grande maîtrise du distillateur, pour donner au cognac toute sa personnalité. Achevée au plus tard le 31 mars de l'année suivant la récolte, la distillation est assurée par des viticulteurs-bouilleurs de cru (4 000 sont en activité dans la région) qui distillent ou font distiller à façon leur propre production ou par des bouilleurs de profession (un peu plus de 100) qui achètent les vins, les distillent et revendent les eaux-de-vie.

LA DISTILLATION



LE VIEILLISSEMENT

Grande
Champagne



VIEILLISSEMENT, L'OEUVRE DU TEMPS

Une fois la distillation achevée, les eaux-de-vie sont placées en fût de chêne pour un séjour de deux ans au minimum, le plus souvent beaucoup plus. Produit vivant, le cognac voit sa couleur et son bouquet évoluer sous l'effet du bois... Échange de saveurs oblige ! Avec le temps, les eaux-de-vie deviennent de plus en plus moelleuses, les bouquets s'enrichissent et le « rancio » apparaît. Il se caractérise par des notes de sous-bois d'automne, de champignon, d'huile de noix... autant d'arômes spécifiques qui résultent du vieillissement. Plus ce dernier est long, plus les arômes sont riches et concentrés et plus la couleur s'accroît.

Après, tout est question d'atmosphère : le chêne permet à l'eau-de-vie de rester en contact avec l'air, tantôt humide, tantôt sec, des chais, et de perdre ainsi peu à peu de sa force alcoolique et de son volume. Cette évaporation naturelle, nommée « part des anges », est conditionnée par l'humidité des chais : dans un chai sec où l'évaporation porte essentiellement sur le volume avec perte d'eau, les eaux-de-vie sont plus sèches et ont plus de caractère ; dans un chai humide avec une hygrométrie relative entre 90 % et 100 % et où l'évaporation concerne l'alcool pour l'essentiel, les eaux-de-vie sont moelleuses et rondes.

Une fois que leur maturité est atteinte, le maître de chai met fin au vieillissement des eaux-de-vie en les transférant dans des bonbonnes de verre appelées « dames-jeannes » qu'il place dans un chai obscur : un vrai coin de paradis ! Les eaux-de-vie y séjournent à l'abri de l'air durant de nombreuses décennies sans évoluer, car une fois sous verre, le processus de vieillissement ne s'opère plus.



VINS CHARENTAIS

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Photo Olivier SCHINDLER



prendre
le
temps

 www.vinscharentais.fr

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

LE PROFIL DES VINS CHARENTAIS

ROUGE

ILS SONT PRINCIPALEMENT ELABORES A PARTIR DE MERLOT ET DE CABERNET, MAIS DEPUIS QUELQUES ANNEES, LE PINOT NOIR ET LE GRAMAY FONT DES EMULES CHEZ LES VIGNERONS. LES ROUGES OFFRENT DE JOLIES NOTES DE FRUITS ROUGES MÛRS ET ÉPICÉES. VINS DE PLAISIR, ILS SE REVELENT SOUPLES, RONDS ET RACÉS.

ROSÉ

ISSUS DES MÊMES CÉPAGES QUE LES VINS ROUGES, LES ROSÉS SE DISTINGUENT PAR LEUR DÉLICATESSE, LEUR FRAICHEUR ET LEUR FRUÏT AUX NOTES « D'AGRUMES ». ILS SÉDUISSENT LES GOURMETS QUI APPRÉCIERONT L'ATTRAIT VIF DE CES VINS, TOUJOURS BIEN ÉQUILIBRÉS.

BLANC

SECS, LÉGERS ET SUBTILEMENT PARFUMÉS, LES VINS BLANCS SONT MAJORITAIREMENT ELABORES A BASE DE SAUVIGNON ET DE CHARDONNAY. DEPUIS QUELQUES ANNEES, LE COLOMBARD ET LE CHAUCHÉ GRIS¹ SÉDUISSENT LES VIGNERONS QUI VOIENT DANS CES DEUX CÉPAGES AUTOCHTONES OUBLIÉS L'OCCASION DE RENFORCER L'ÉLEGANCE ET LA FINESSE DE LEURS VINS.

¹ LE CHAUCHÉ GRIS A ÉTÉ REINTÉGRÉ DANS LE CARIER DES CHARGES EN 2014.



AUTOMNE

CÔTE DE COCHON FERMIERE RÔTIE AU SAUTOIR

Les vins rouges Charentais à la typicité automnale sont légers mais expressifs en bouche. Ils s'allient parfaitement avec une viande juteuse et goûteuse comme le porc fermier. Le vin joue davantage sur la friandise et la complexité favorisant une liaison douce entre les légumes racines et la carotte. En finale, le vin doté d'une belle vivacité révèle un équilibre parfait avec le jus corsé qui éveille le plat.
Température : 12 et 15°C.
Garde de 0 à 2 ans.

Met. Côte de cochon fermière rôtie au sautoir servie avec une poêlée de légumes racines et de chanterelles, une mousseline de carottes, des gnocchis de pommes de terres de l'île de Ré et un jus réduit.

HIVER

SUPRÊME DE PIGEON

La typicité hivernale des Vins Charentais dévoile une impression de velouté que la tournure du pigeon combine à souhait. Les arômes de fruits noirs, toastés, vanillés et épicés s'accrochent avec subtilité au coulis de coing et aux saveurs chaleureuses du pain d'épice. Les notes de noisette et le sucré de l'artichaut réveillent la texture soyeuse des vins rouges d'élevage et de garde.
Température : entre 14 et 16°C;
Garde de 2 à 4 ans.

Met. Suprême de pigeon rôti accompagné d'un cylindre de carottes risolées, d'une fricassée d'artichauts, d'un coulis de coing et de jus corsé au pain d'épices.

BONS PLANS GOURMANDS



A close-up photograph of a gourmet charcuterie and cheese platter. In the foreground, a white ceramic square dish is filled with rolled-up slices of cured meats, including what appears to be prosciutto and salami. To the left of the dish, three cubes of cheese are arranged: two are a bright yellow, and one is a wedge of blue cheese with visible mold. The platter is set on a dark, reflective surface. In the background, three glasses of amber-colored liquid, likely whisky, are visible. One glass in the immediate foreground is partially filled with ice cubes. The lighting is warm and focused, creating a sophisticated and inviting atmosphere.

PAUSES GOURMANDES

TABLES ET COCKTAILS

Dans les cuisines des chefs charentais comme dans les distilleries, le Cognac a la part belle. Une expérience savoureuse à partager sans modération.



L'Yeuse

65, rue de Bellevue
16100 CHATEAUBERNARD

05 45 36 82 60
www.yeuse.fr



FLAMBEZ A L'YEUSE !

Pour fêter la nouvelle campagne de distillation, La Table de l'Yeuse a remis à l'honneur le traditionnel « soufflé flambé au Cognac », recette emblématique du lieu depuis 20 ans..

Alliant innovation et tradition, la « Table de l'Yeuse » accueille ses invités sous les douelles et cerclages de fûts de chêne pour un dîner chaleureux près d'un feu de cheminée et au bar pour une sélection de cocktails au Cognac.

Les 1, 8 et 15 décembre, 2, 9 et 23 février, 2, 9, 16, 23 et 30 mars, 6, 13, 20 et 27 avril à partir de 19h30. Sur réservation : à partir de 33€ par personne, 15€ pour les moins de 12 ans. Le menu à la table de l'Yeuse est aussi disponible midi et soir du mardi au vendredi





Clos de Nancrevant

M. & C. Quéré-Jelineau
75, Chemin de Nancrevant
17 610 CHANIERES
05 46 91 09 34
www.closdenancrevant.com



DÉCOUVERTE DE COCKTAILS

Tous les mercredis au Clos de Nancrevant, place aux cocktails ! Caroline vous fait découvrir ce qui lui semble être une évidence : le Cognac est l'allié idéal pour réaliser de savoureux cocktails. Elle partagera avec vous ses recettes simples et gouteuses dont elle a concoté la sélection. En petit groupe, on s'essaie à la recette du Summit, incontournable de ces dernières années, élaboré à partir de gingembre et de citron vert, au Pink Love, à base de vin pétillant et de liqueur, mais aussi à l'étonnant Pineaujito, interprétation locale du Mojito.

Et, cerise dans le glaçon, les enfants pourront exprimer leur créativité en décorant leur verre de jus de raisin à l'aide de sucre et de sirop.

De mi-novembre à début mars: Ateliers découverte de cocktails les mercredis à 10h30 ou 15h. Visite de la distillerie du lundi au samedi. Gratuit, sur réservation.

Fermé du 29 décembre au 5 janvier, et les dimanches et jours fériés.

Le 2 février à l'occasion du Salon du Goût de Segonzac, repas à 6 mains autour des accords mets et Cognac à l'Auberge du Père Alfred.

Pour plus d'information, voir p.38

AMBIANCE GUINGUETTE D'ANTAN

A quelques minutes à peine du centre ville, entre la Charente et le parc François 1^{er}, le restaurant La Courtine est l'une des adresses incontournables de Cognac. Yves Adol et son équipe y proposent une cuisine traditionnelle aux accents locaux, récompensée par le titre de Maître Restaurateur et par le Petit Futé. Le restaurant séduit d'abord par son cadre verdoyant offrant une vue imprenable sur le fleuve mais également par ses décors de bois qui lui confèrent une ambiance chaleureuse. Coté cuisine, on retrouve les fameux petits gris, également appelés "Cagouilles" en patois charentais ou la truite et l'esturgeon de Gensac-la-Pallue, une production locale très appréciée.

Tous les samedis et dimanches du 17 novembre au 22 décembre et du 19 janvier au 2 mars, Yves Adol vous offre un Pineau des Charentes sur présentation de ce guide // Menus à partir de 19,80€ (Plat du jour : 13,50€) 8,80€ pour les enfants de moins de 12 ans



La Courtine

Allé Fichon - Parc Francois 1er
16100 COGNAC
05 45 82 34 78
www.restaurant-la-courtine.com



VOUS AVEZ DIT FOOD PAIRING ?

Le food pairing, c'est l'art d'accorder les saveurs entre elles. Petit florilège des meilleurs accords gastronomiques...

CHASSE AUX TRUFFES EN GRANDE-CHAMPAGNE

Dans la propriété de la famille Petit, les vignes et les chênes truffiers font bon ménage. Quand vient l'hiver, et avec lui le temps de distiller les vins récoltés à l'automne, les truffes arrivées à maturité sont enfin prêtes à être extraites du sol.

Pascal Petit, aidé de ses fidèles chiens truffiers, profite de ces quelques mois pour initier les visiteurs du domaine à cette récolte toute particulière : le cavage. Le rendez-vous se conclut dans la chaleur de la distillerie par une dégustation croisée de Cognac et de truffes.

Tous les samedis et dimanches à 15h du 1er décembre au 16 février 2019.

Sur réservation : 3€ par personne (remboursement de l'entrée si achat sur la propriété)



Petit Béatrice

Le Châtelet - 16130 VERRIERES
05 45 83 02 47 // 06 72 94 99 25
earlduchatelet.fr



G&C Raby

Logis de la Brée 16130 SEGONZAC
05 45 83 35 69 // 06 15 68 21 54
www.cognac-raby.fr



SITE REMARQUABLE DU GOÛT

Cécile Raby est une viticultrice qui ne manque ni d'idées, ni d'énergie. Depuis son domaine du Logis de la Brée à Segonzac, elle se passionne pour les produits régionaux et participe activement au développement du label des « Sites remarquables du goût ». Un label national que le Cognac Grande Champagne a décroché en 2014 et dont la valorisation se fait notamment à travers le salon du goût de Segonzac. Au cours de la visite de sa propriété, dans la distillerie ou dans les chais, les évocations d'autres sites remarquables du goût sont fréquentes : le pruneau de Saint-Aubin, le piment d'Espelette, les fruits confits d'Apt ou encore l'olive de Nyons. Et pour bien terminer la visite, dégustation d'une sélection de produits labellisés à accompagner avec un Cognac ou un Pineau des Charentes.

Tous les samedis du 5 janvier au 2 février à 15h. Visite et dégustation gratuite



Les Barbins

Les Barbins - 17210 ORIGNOLLES
05 46 04 43 35 // 06 07 98 84 97



ACCORDS COGNAC, PINEAU ET FOIE GRAS

S'il y a bien une spécialité, synonyme de repas de fête, c'est bien le foie gras ! Mi-cuit, cuit ou poêlé, ce met d'exception se prépare sous toutes les formes et se marie à merveille avec le Cognac et Pineau des Charentes. Preuve en est dans la ferme Les Barbins où Jean-Claude Deveau, vigneron et sa fille Cécile, éleveuse de canards gras, en font l'expérience chaque jour. Expérience qu'ils partageront cet hiver avec les quelques privilégiés qui auront le plaisir de goûter aux meilleurs accords de Cognac, Pineau et canard. De quoi nourrir quelques idées pour les repas de fin d'année.

**Les 22 et 28 décembre à 14h30. Sur réservation,
7€ par personne (5 participants maximum)**

“ Petite astuce : marier le Cognac, le foie gras et quelques fruits secs. Le Cognac agit alors comme un exhausteur de goût, alors que le sucre vient adoucir le gras du canard... ”

COGNAC ET CHOCOLAT AU MAINE GIRAUD

Le Cognac, c'est un peu comme le chocolat : on croit le connaître pourtant à chaque nouvelle dégustation, il arrive que notre palais se laisse surprendre par sa richesse aromatique. A y regarder de plus près, ces deux-là ne sont pas si différents. Le cacao d'un côté, séché, concassé et torréfié, le raisin de l'autre vendangé, vinifié et distillé. Et au final, un assemblage de matières et de savoir-faire donnant lieu à de multiples possibilités : noir, au lait, parfumé, VS, VSOP, XO...

A la dégustation, le meilleur du chocolatier et du vigneron nous donnent une explosion de saveurs pour notre plus grand plaisir. Au final Cognac et chocolat, ne seraient-il pas l'accord parfait ?

| Le 12 janvier à 18h. Sur réservation, 10€ par personne



Maine Giraud

Le Maine Giraud
16250 CHAMPAGNE-VIGNY
05 45 64 04 49 // www.mainegiraud.com



Idée de sortie gourmande : Les Fondus du Chocolat organisé par la Maison de la Vigne et des Saveurs à Archiac le 28 avril 2019 de 10h à 18h. Atelier cocktail: 5€ par personne (réservé aux adultes).

www.maisondelavigneetdessaveurs.com

ACCORDS SUR MESURE

La Maison Brard Blanchard et Expérience Sur Mesure vous secouent les papilles. Dégustation, mets et Cognac.

La folle dans tous les sens: déclinaisons autour de dégustation de folle blanche (eau de vie et vieilles), évolution de la folle de la jeunesse à ses vieux jours !!! Dégustation en harmonie d'un aliment jeune vers sa maturité optimum

| Le 15 décembre à 15h. 20€/personne

Trois produits de la Maison Brard Blanchard déclinés sur l'accord du Fût Fumoir !

| Le 29 décembre à 15h. 20€/personne

Atelier gourmand accord truffe et cognac

| Le 26 janvier à 15h. 25€/personne



Domaine Brard Blanchard

1 Chemin de Routreau
16100 BOUTIERS ST TROJAN
05 45 32 19 58 // 06 29 42 03 20
www.brard.blanchard.fr



Sommelière : Oriane Chambon
Chef : Cédric Coulaud



Domaine ABK6

1 Route du ménager
Domaine de Chez Maillard
16440 CLAIX
05 45 66 35 72 // 06 34 22 78 99
www.abecassis-cognac.com



COCKTAIL FOOD PAIRING

Cette année nous proposons un événement unique: votre journée débute par une visite du domaine ABK6 avec un atelier olfactif de nos eaux-de-vie en sortie d'alambic. Elle sera commentée par le maître de chai de la maison ABK6, Isabelle Couprie.

Puis une expérience exceptionnelle et inédite vous attend: les artisans locaux de la région vous offriront un food-pairing entre nos assemblages de Cognacs, liqueurs et du pineau avec du chocolat, du foie gras, du caviar et de la truite.

Cette visite et ces ateliers seront accompagnés d'un joli cadeau surprise pour chacun d'entre vous.

| Le 1er décembre à 10h. 10€ par adulte et 5€ par enfant (-18 ans). Sur réservation.

MARCHÉS DE NOËL EN TERRES CHARENTAISES

Rien de tel que les marchés de Noël de nos viticulteurs et producteurs locaux pour retrouver de bons produits sur la table du réveillon.

NOËL À LA MAISON DE LA VIGNE

C'est un peu Noël avant l'heure à la Maison de la Vigne et des Saveurs. Dans la boutique de produits locaux, on retrouve tout le nécessaire pour savourer le terroir de Haute Saintonge. Aux produits viticoles vient s'ajouter une épicerie proposant safran, miel, confitures, confiseries, huiles et condiments etc. L'occasion pour les enfants de faire un tour en calèche et pourquoi pas de rencontrer le père Noël... Présence de producteurs et artisans.

Marché de Noël à la Maison de la Vigne : 16 décembre de 10h à 18h

J-2 avant le nouvel an : l'équipe de la Maison de la Vigne est en pleine effervescence car aujourd'hui c'est « cocktails de fête ». Un atelier participatif pour apprendre à réaliser de merveilleux cocktails qui en mettront plein la vue à la famille et aux amis le soir du réveillon.

Ateliers cocktails de fêtes : le 29 décembre à 11h. Sur réservation : 8€ par personne (réservé aux adultes)



Maison de la Vigne et des Saveurs

La Pierre Brune – 17520 ARCHIAC

05 46 49 57 11

www.maisondelavigneetdessaveurs.com



Producteurs des 3 Monts

Maison de la Forêt de Haute Saintonge

17210 MONTLIEU-LA-GARDE

05 46 04 43 67

<http://www.maisondelaforet.org>



MARCHÉ DE NOËL DE LA MAISON DE LA FORÊT

La particularité du marché de Noël des 3 Monts ? Ici tout est local. Le syndicat des producteurs et artisans des 3 Monts regroupe une dizaine de producteurs et artisans régionaux. Une sortie pour se donner des idées de repas de fêtes ou encore pour offrir un cadeau «Made in Charentes» en circuit court. Sur place, dégustation de vin chaud, pain d'épices et autres gourmandises sucrées ou salées.

Exposants présents : vente de sapins et de décorations de Noël, bijoux fantaisie, poteries en grès et porcelaine, bougies, savons et cosmétiques. Sans oublier les produits de bouche : Cognac, Pineau, vins de pays, canard gras, produits à base de noix, miel, pain d'épices, nougats, chocolats et autres friandises...

Du 8 au 30 décembre (fermé le 25 décembre)

Du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h et le samedi et dimanche de 10h à 18h

LEÇON DE "CHARENTAIS"



Partir à la rencontre de nos vignerons, implique quelques précautions terminologiques.

Petit memento pour ne rien oublier !

LEXIQUE DU VIGNERON

Viticulteur : personne qui cultive la vigne pour la production de vin

Vigneron : personne qui cultive la vigne et élève son propre vin

Bouilleur de cru : personne qui distille le vin pour le transformer en eau-de-vie. En Charente, le bouilleur de cru distille dans un alambic charentais, le vin issu des vignobles d'appellation Cognac. Les eaux-de-vie obtenues peuvent être revendues en partie ou en totalité au négoce ou bien conservées par le distillateur pour l'élevage de ses propres Cognac.

Maison de négoce : terme employé pour désigner des sociétés qui commercialisent le Cognac, en achetant tout ou partie de leurs eaux-de-vie aux viticulteurs de l'AOC Cognac.

Distillation charentaise : c'est un mode de distillation des vins qui implique une double distillation dans un alambic charentais en cuivre.

Brouillis : c'est le résultat de la première chauffe. Il est destiné à retourner dans l'alambic pour une seconde chauffe.

Bonne Chauffe : c'est le nom donné à la seconde chauffe, celle qui donnera naissance aux eaux-de-vie destinées à vieillir en fût de chêne.

A la sortie de l'alambic, les eaux-de-vie issues de la distillation ne peuvent pas être appelées Cognac. Ce n'est qu'après avoir été vieilles en fût de chêne, que l'on parle véritablement de Cognac.

EN TÊTE-À-TÊTE AVEC UN VIGNERON



PETIT-DÉJEUNER AU PIED DE L'ALAMBIC

Au petit matin, le bouilleur de cru est déjà en action pour préparer sa chauffe. Un moment unique et intimiste pour découvrir le quotidien de cet artisan distillateur.



12

Domaine de la Chevalerie

La Chevalerie - Route de la Vigerie
16170 SAINT-AMANT-DE-NOUERE
05 45 96 88 53 // 06 70 55 77 26
www.cognac-pineau-pelletant.com



MATINÉE GOURMANDE CHEZ LOÏC

Loin des clichés du bouilleur de cru solitaire, Loïc Pelletant exerce son métier avec passion et conduit son exploitation à son image, celle d'un vigneron moderne et tourné vers les autres.

L'hiver dans sa distillerie, pour rompre la solitude de ses premières campagnes de distillation, il invite quelques amis autour d'un café et de quelques viennoiseries. Au fil du temps, les amis des amis s'y succèdent et Loïc prend conscience de l'importance de ce moment. Les petits-déjeuners se transforment alors en matinées gourmandes faites d'échanges et de partage autour de l'alambic. On y découvre avec plaisir le quotidien de ce jeune vigneron, ses passions, son métier, son univers.

Les 5, 12, 19 et 26 janvier et les 9 et 16 février à 8h
Sur réservation 12€ par personne, 8€ par enfant
(- de 15 ans). Autres dates possibles sur rendez-vous,
maximum 10 personnes

LE PETIT-DEJEUNER DU BOUILLEUR DE CRU

C'est un petit-déjeuner tout particulier qui attend les visiteurs du Chai du Rouissoir cet hiver. Au pied de son alambic charentais, Hugues Chapon a préparé la table pour accueillir quelques convives. Il leur propose de découvrir le quotidien d'un bouilleur de cru le temps de ce repas matinal. A sa table, les produits fermiers de ses voisins accompagnent avec gourmandise les Cognac, Pineau et vins charentais du domaine.

La mise au courant de l'alambic est amorcée, il faut encore attendre quelques instants avant que les premières effluves de l'eau-de-vie se fassent sentir. Cette bonne chauffe annonce un moment merveilleux lors duquel le bouilleur de cru exerce son art sous le regard fasciné de ses invités.

Tous les jours du 10 novembre au 27 décembre (fermé les 24 et 25 décembre) et du 5 janvier au 3 février à 8h sur réservation. 10€ par personne, 6€ par enfant (- de 16 ans). Maximum 8 personnes.



Le Chai du Rouissoir

Roussillon - 17500 OZILLAC
05 46 48 14 76 // 06 89 95 08 22
www.chaiduroissoir.fr



DANS LA PEAU D'UN VITICULTEUR

Partagez le quotidien de ces vignerons, distillateurs, qui vous initient à l'ensemble de leurs activités: travaux de la vigne, distillation, assemblage des eaux de vie et plus encore.

LES PETITS ATELIERS DES SOEURS CONTE

Anne-Laure et Blandine Conte sont deux sœurs qui ont passé leur enfance dans les vignes. A l'âge adulte, chacune d'entre elles entreprend une carrière professionnelle loin de la propriété mais le cœur emplit de l'histoire familiale. En 2011, c'est avec complicité qu'elles reprennent les rênes du domaine et perpétuent le savoir faire acquis par les générations passées.

Un apprentissage qu'elles partagent aujourd'hui avec leurs visiteurs lors de petits ateliers thématiques préparés tout au long de la visite de la propriété. De l'alchimie de la distillation à la métamorphose des eaux-de-vie en Cognac, vous découvrirez chaque étape de l'élaboration d'un Cognac, une aventure à savourer avec Blandine et Anne-Laure.

**Les 1^{er} et 28 décembre à 15h. Sur réservation :
3€ par personne (gratuit pour les moins de 18 ans)**



Domaine Conte & Filles

Chez Grimaud 16480 CHILLAC

06 62 38 37 06

www.contefilles.com



Domaine de Birius

4 rue des peupliers, la Brande
17800 BIRON

06 70 35 82 71 // 06 30 62 28 77

www.cognac-birius.com



INITIATION À LA TAILLE DE LA VIGNE

En hiver, la vigne est à l'état de repos végétatif. C'est le moment idéal pour se lancer dans la taille de la vigne, un travail essentiel à la fructification des futures grappes de raisin.

Une pratique délicate à maîtriser et enseignée par Elodie, vigneronne du Domaine de Birius, à l'occasion d'une matinée passée entre ses rangs de vigne. Un moment de transmission qui se termine dans la chaleur de la distillerie par une dégustation des Pineau et Cognac produits, élevés et assemblés au Domaine.

Réservation obligatoire. Tarif: 6€ par personne. Les samedis 15 et 22 décembre et les samedis 5 et 12 janvier à 10h.

Prévoir des chaussures adaptées.

ATELIERS DISTILLATION

A la ferme du Champ du frêne, le Cognac est une passion partagée par Hélène et ses associés, Jean-Luc, Dominique et Françoise. Ensemble, ils ont créé de petits ateliers olfactifs, lors desquels ils font découvrir le Cognac sous un jour différent. On y apprend à distinguer les différentes phases de distillation ou à identifier les arômes présents dans un Cognac.

A travers leur regard, on découvre le métier de distillateur ou plutôt celui de bouilleur de cru, comme il est d'usage de dire en Charentes. Un moment privilégié pour découvrir les différentes étapes de la distillation des eaux-de-vie et pendant lequel les sens sont en éveil et où la sensibilité de chacun peut librement s'exprimer.

Le 1^{er} décembre en continu de 14h à 21h. Inscriptions sur réservation



Le Champ du Frêne

Rue de l'Alambic Villeret
16140 ST-FRAIGNE

06 30 19 60 73

www.lechampdufrene.com



Maison Binaud

140 rue de la Bonne Chauffe
16130 ANGEAC-CHAMPAGNE

05 45 83 72 72

www.cognacduluze.com
www.cognacdupont.com



INITIATION À L'APICULTURE

Descendants d'une des plus anciennes familles viticultrices de la région, Charles et Rémi Boinaud ont à cœur de préserver leur terroir. Faire du miel au Domaine signifiait acquérir un nouveau savoir-faire tout en préservant leurs terres. Pour Géry Combaud, Directeur des Vignobles, c'était « un défi d'installer des abeilles au milieu des vignes ; un besoin de vivre avec son temps ; une volonté de laisser une terre plus propre à la 24^{ème} génération de la famille et aux suivantes ; une volonté personnelle également, celle de pouvoir déguster le miel du Domaine. »

Nous vous invitons à vous plonger au cœur de notre rucher pour une véritable initiation à l'apiculture ! Et pour conclure cette aventure, nous vous proposons de déguster nos cognacs J.Dupont Grande Champagne en accord avec le miel récolté.

Les 8 et 20 novembre, 6 décembre, 15 et 31 janvier à 17h. Sur réservation: 20 euros par personne (5 euros jusqu'à 18 ans)

En tête-à-tête avec un vigneron

À VUE DE NEZ

Révélez le maître de chai qui est en vous et mettez votre nez à l'épreuve lors de petits ateliers olfactifs. Spiritueux blancs, spiritueux bruns, arômes et senteurs du Cognac sont au programme de ces expériences sensorielles.



Xo Madame

Irène Doreau // 06 08 85 95 42
 irenedoreau@xomadame.fr
www.xomadame.fr



ATELIER PARFUMS COGNAC

Cet atelier, animé par un créateur parfumeur professionnel, est une initiation à l'olfaction et à la création parfumée.

Nous vous invitons à partir à la découverte des arômes du Cognac en puisant dans les mille et une richesses de l'orgue du Parfumeur.

Sentir, se souvenir, se divertir, apprendre, voyager, partager ses ressentis ... et enfin créer un parfum de votre composition, un assemblage aux effluves de Cognac.

Jeudi 24 janvier 2019, de 18h à 21h – Le Maine Gaillard, 16200 Bourg-Charente.
Sur réservation – 10 participants minimum.
Tarif : 130 €/personne.



SCEA Fleur de Vigne

26, Route des forêts - Chez Mossion
 17500 MEUX
 05 46 48 40 20 // 06 83 15 72 03

LES PARFUMS DE L'ALAMBIC

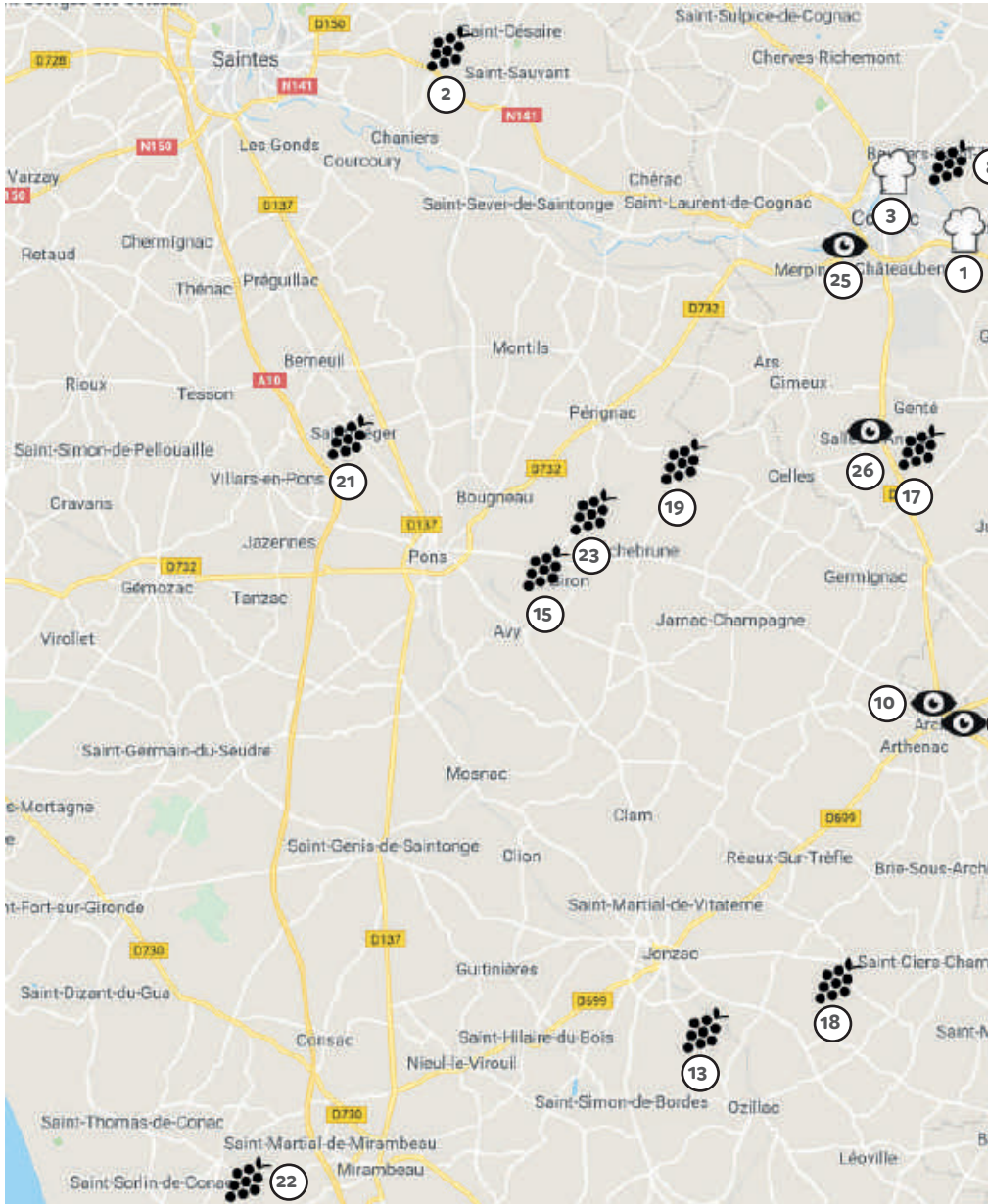
Dans la distillerie de Daniel Gillet, impossible de passer à côté de ces odeurs envoûtantes. Exaltés par la chaleur de la distillerie, les parfums qui émanent de l'alambic sont à la fois nouveaux et familiers. Chaque minute qui passe laisse place à de nouveaux arômes, ici des fruits, là des fleurs.

Ce spectacle odorant, Daniel Gillet le partage de façon ludique avec ses visiteurs en leur proposant de tester leur odorat autour des arômes de l'eau-de-vie.

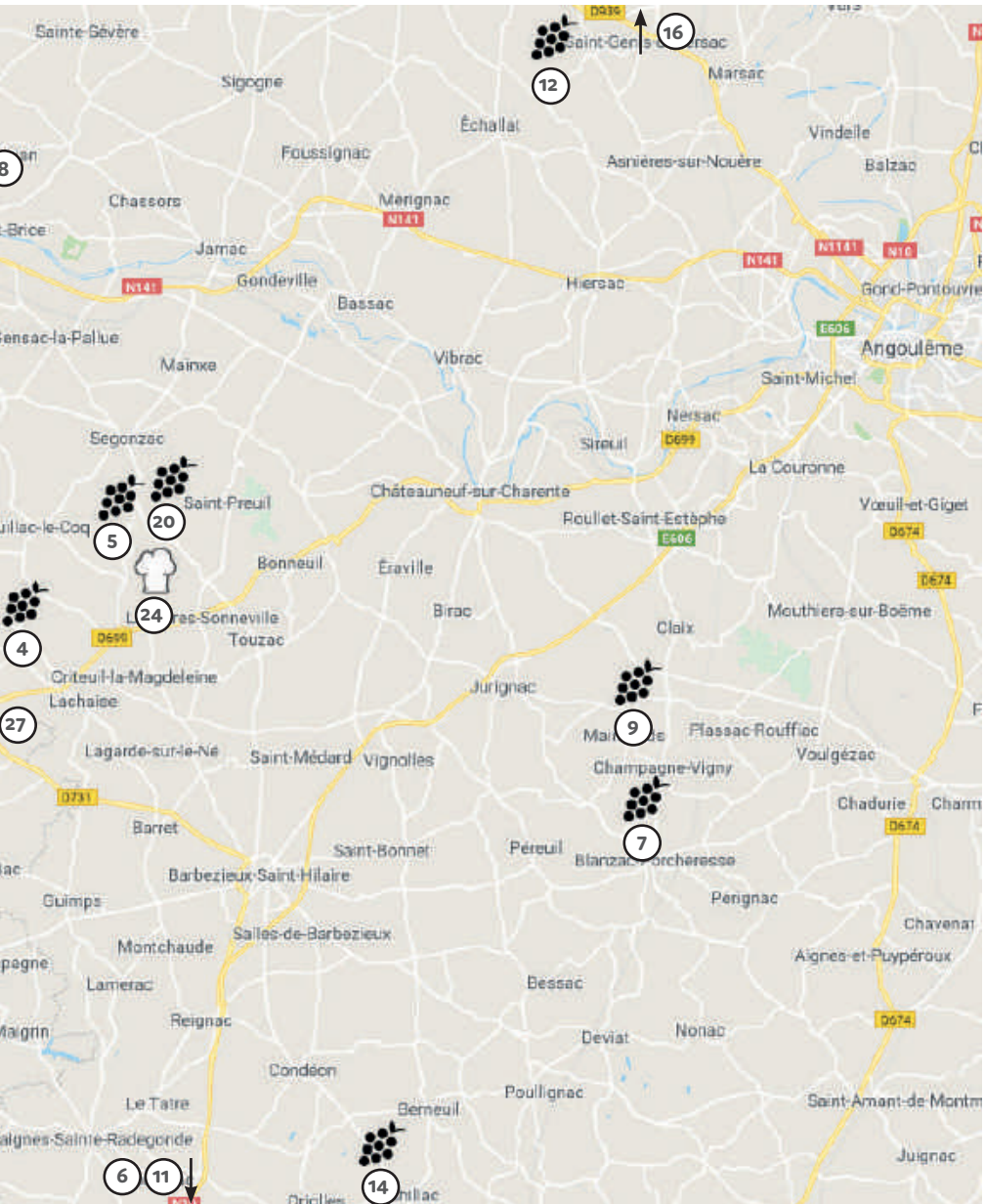
Tous les jours du 22 décembre au 7 janvier sur rendez-vous. Il est souhaitable de se renseigner en téléphonant préalablement pour connaître les moments importants de la distillation



LA CARTE D



VIGNOBLE



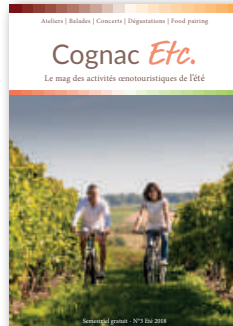
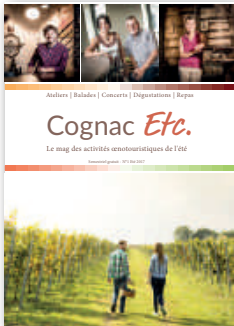
LES DISTILLERIES EN FÊTE



Depuis 10 ans, l'association les Etapes du Cognac œuvre pour la valorisation de l'oenotourisme dans le vignoble du Cognac. Chaque année, en été et en hiver, deux programmes d'animations invitent les visiteurs à pousser les portes des exploitations pour découvrir le quotidien passionnant des vigneronns de l'appellation.

Depuis 2017, ces deux programmes ont fusionné pour se retrouver sous la forme d'un magazine semestriel dédié aux événements oenotouristiques.

Ainsi naissait Cognac Etc.



SECRETS DE DISTILLATEURS



DISTILLATION AU BOIS

Quelques irréductibles bouilleurs de cru ont fait le choix du bois pour la chauffe de leurs alambics. Un patrimoine local peu commun à découvrir sans attendre.

LE CONTEUR D'ALAMBIC



Drouet Françoise et Michel

4, rue des Ecoles
17800 COULONGES
05 46 96 44 27 // 06 08 09 62 51

Bien au chaud dans leur distillerie au bois, Françoise et Michel n'ont pas leur pareil pour accueillir leurs visiteurs avec ferveur. Michel est bouilleur de cru depuis tant d'années qu'il est intarissable sur son métier de distillateur. Un métier, qu'il voit plutôt comme une passion. Et ses Cognac, il les drolote comme ses propres enfants : avec patience, tendresse et bienveillance.

Un engagement pour lequel il est souvent distingué lors de concours nationaux et internationaux. Une fierté pour ce vigneron qui ne se contente pas de raconter l'histoire du Cognac, mais plutôt d'en évoquer ses souvenirs aux cotés de son épouse Françoise.

Les 21, 22 et 23 décembre de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Entrée libre et gratuite

JEAN-CLAUDE, LE VITICULTEUR HARDI

A l'heure où bon nombre de vignerons ont choisi la flamme alimentée au gaz pour leur alambic, l'intrépide Jean-Claude Deveau, lui, a choisi le bois. Un choix qui s'explique en partie par la proximité de l'exploitation forestière qu'il exploite en parallèle dans le sud de la Charente Maritime. Et dans son exploitation, il n'est pas le seul à avoir plusieurs cordes à son arc. Ses enfants, à leur tour perpétuent cet héritage en diversifiant les produits de cette ferme viticole : canard gras, vaches laitières, chevaux de trait...

Tous les jours, du 22 décembre au 8 janvier de 14h à 18h. Visite gratuite sur rendez-vous



Les Barbins

Les Barbins - 17210 ORIGNOLLES
05 46 04 43 35 // 06 07 98 84 97



SUR LES ROUTES ET CHEMINS VITICOLES

Prenez un grand bol d'air frais dans le vignoble du Cognac, en 2CV, en buggy, ou tout simplement à pied !



A.Barbot et S.Marcadier

Le Pible

16130 SEGONZAC

05 45 83 41 18 // 06 76 09 93 70

marcadier-barbot@wanadoo.fr

www.barbot-marcadier.com



EXPÉDITION EN JEEP

Les évasions de la Grande Champagne

Partez à l'assaut des vignes en Jeep! De retour au bercaïl, vous serez initiés à la distillation face aux 2 alambics qui trônent sur place. Puis, direction les chais (vinaire et de vieillissement), vous pourrez apprécier lors de la dégustation les nectars du domaine (les Pineaux, les Cognacs à travers les âges de vieillissement, le Vin de Pays, les jus de raisins). Ravitaillement possible en produits locaux (muscadé, champagne, foie gras...) et toujours nos moutardes au Pineau et Cognac... Des voyages pour tous les goûts et de nombreuses idées cadeaux !

Le plus : Exposition de mignonnettes de cognac et d'anciennes affiches publicitaires du 10 décembre au 15 février.

**Tous les jours, du 22 novembre au 30 mars, à 14h30
(sur réservation les week-ends). Entrée gratuite.**

LA BALADE DU LOGIS

Au domaine Chauraud, on travaille en famille, mais on aime aussi recevoir de la visite. Alors quand les visiteurs sont là, on part en balade pour découvrir le petit patrimoine local. Au retour de cette escapade, on découvre le chai de vieillissement, la distillerie et la mise en bouteille. Et en bonus, les visiteurs peuvent prendre part à la mise en bouteille et à l'étiquetage d'une bouteille de Pineau des Charentes, qu'ils pourront s'ils le souhaitent, acheter au domaine.

Les 13, 20 et 27 avril à 10h

Tarif : 10 € par personne, gratuit jusqu'à 12 ans



Vignoble Chauraud

11A, rue des magnolias

17800 SAINT LEGER

05 46 96 90 77 // 06 88 03 47 05

www.vignoble-chauraud.fr



ENTRETIEN AVEC UN VIGNERON

La signature aromatique des eaux-de-vie, le brûlot charentais ou bien l'histoire familiale sont autant de sujets qui animent nos vignerons. Nos vignerons témoignent...

LE BRÛLOT CHARENTAIS DES FRÈRES BOSSIS

En hiver, dans leur propriété du XIX^{ème} siècle, la spécialité de la famille Bossis, c'est le brûlot charentais. Installés dans leur distillerie, Jean-Luc et Jean-Marie, les deux frères du domaine, racontent l'histoire de leur famille, étroitement liée à celle du Cognac et de la distillation. L'attention est à son comble lorsque vient le temps de la démonstration : le Cognac s'enflamme pour venir réchauffer le café froid servi dans une tasse en grès, tout spécialement conçue pour cet usage.

**Les 22 et 24 décembre et du 26 au 29 décembre à 15h
et du 2 au 5 janvier à 15h.**



Pineau Cognac Bossis

4, les Groies

17150 ST BONNET SUR GIRONDE

05 46 86 02 19 // 06 31 49 93 42

www.cognac-pineau-bossis.com



Domaine de Birius

4 rue des peupliers, la Brande
17800 BIRON

06 70 35 82 71 // 06 30 62 28 77

www.cognac-birius.com



L'ATELIER BRÛLANT

Un café, oui, mais un brûlot charentais! Entrez dans la distillerie de la famille Bouyer pour y découvrir un savoir-faire ancestral et y apprendre cette recette très locale au cours d'un atelier.

Au préalable, vous aurez aussi la possibilité de déguster les autres produits du Domaine de Birius et de visiter les lieux en compagnie d'Elodie ou de Philippe qui se feront un plaisir de répondre à vos questions.

Réservation obligatoire. Tarif: gratuit. Tous les dimanches matin à 11h du 18 novembre au 24 février inclus (période de distillation).



RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Partagez vos meilleurs moments



@Etapes du Cognac

#COGNACETC



LE VIGNOBLE À LA CARTE



APÉROS, REPAS, CONCERTS...

Il n'y a pas que la culture de la vigne au pays du Cognac. Chaque année, nos distilleries sont le théâtre de repas originaux, de concerts ou représentations d'artistes de tous horizons.



23

Domaine de Bel Ange

2, Rue du Foyer
17800 ECHEBRUNE

05 45 96 95 97 // 06 82 40 94 07
www.bel-ange.fr



APÉRO- CONCERT

Fan de blues, de country ou de rock'n roll des 50's, vous serez conquis!

La famille Lhéritaud a dégotté pour vous une pépite du Blues, du nom de Chris Bakehouseman.

Après une visite de la distillerie et une dégustation de Cognac AVY OAK où vous aurez mis vos sens olfactif et gustatif à l'épreuve, le bluesman vous transportera dans son univers chaleureux pour un apéro-concert qui ne manquera pas de saveurs.

**Le 30 novembre à 18h30, sur réservation.
Gratuit.**

REPAS BLIND-TEST

Quand trois femmes unissent leurs passions et leurs talents pour sortir des sentiers battus et offrir une expérience inédite, cela donne un repas haut en couleurs, à ne surtout pas manquer.

A chacune sa spécialité : Dominique est aux fourneaux, Nadine s'occupe du Pineau et Cécile du Cognac. Ensemble, elles proposent un déjeuner très étonnant pour décomplexer l'approche du Cognac et du Pineau.

A travers le jeu, ces deux viticultrices interrogent le nez des participants sur différents échantillons de Cognac et de Pineau. Quels sont les arômes de ce vieux Pineau blanc ? Ce Cognac est-il un VS, un VSOP ou un XO ? Comment reconnaître le cœur, cette précieuse eau-de-vie tout juste distillée, que le vieillissement en fût de chêne transformera en Cognac ? Autant de questions qui trouveront réponses tout au long d'un repas aux saveurs fermières, locales et de saison.



24

Auberge du Père Alfred

Begout -
16130 LIGNIERES-SONNEVILLE
05 45 80 55 67



Les 19 janvier, 2 février à l'occasion du Salon du Goût à Segonzac, et 9 mars à 12h.

Repas : 25€ par personne. Visite de la distillerie à la demande



Domaine de la Chevalerie

La Chevalerie - Route de la Vigerie
16170 SAINT-AMANT-DE-NOUERE
05 45 96 88 53 // 06 70 55 77 26
www.cognac-pineau-pelletant.com



REPAS-CONCERT

Pousser les portes du Domaine de la Chevalerie, c'est pénétrer dans l'univers intimiste de Loïc Pelletant. Un univers qui marie avec finesse la culture de la vigne avec la culture artistique. Tout au long de l'année, le domaine est le témoin de temps forts autour de la musique et des arts. Le dernier en date, la transformation d'une ancienne caravane en Wine-Truck baptisée « L'Aut'vie » et réalisée avec le concours d'un collectif d'artistes.

Et côté convivialité, Loïc s'y connaît, il vous invite à fêter et chanter la fin de la distillation autour d'un repas-concert. Au menu, chanson française sur un accord guitare-voix et piano de Rafael Manzananas.

Le 23 mars à partir de 19h, sur réservation.

Repas (et concert): 25€ par personne, 12€ pour les enfants (30 places disponibles)



DÉTOURS SYMPAS

Sorties culturelles ou nature, il y en a pour tous. Au-delà des animations viticoles, découvrez l'univers du vignoble autrement.



Musée des Arts du Cognac

Place de la salle verte - 16100 COGNAC

05 45 36 21 10

www.musees-cognac.fr



LES COLLECTIONS DU MACO

Le Musée des Arts du Cognac vous invite à parcourir ses espaces dédiés et à comprendre l'histoire industrielle, économique et sociale du territoire, avec accès gratuit aux collections sur présentation du guide. (Livret pour enfants : A la découverte du cognac avec "Noa et Maco" proposant des jeux, questions, énigmes et dessins pour une découverte ludique de l'univers du cognac.)

Ouvert du mardi au dimanche, de 14h à 18h. Entrée : 5€ par personne, gratuit pour les - 18 ans.



EXPO

PORTRAITS VIGNERONS

Du 14 septembre au 31 mars 2019
au Musée des Arts du Cognac

À l'occasion de la 11ème édition des « Chais de la Vigne », une compétition de court-métrage les éleveurs du vin et vigneronniers viennent présenter le concept de visite du Musée des Arts du Cognac.



L'expo à ne pas manquer:

"Portraits vigneron"

Du 14 septembre au 31 mars

Au Musée des Arts du Cognac

Plongez dans cette exposition de 49 portraits de vigneronniers aux photographies et textes incroyablement réalisés.

L'humain est résolument au cœur de la visite. Vous parcourrez le musée et entrerez en immersion dans la vie, le parcours de femmes et d'hommes, cheilles ouvrières du cognac.

Une exposition proposée par l'association Les Etapes du Cognac en partenariat avec la Ville de Cognac et son Musée des Arts du Cognac.

Accès exposition gratuit sur présentation de ce magazine.

DES AUTRUCHES ET DES VIGNES

A quelques kilomètres de Cognac, entre deux parcelles de vigne, plus de 200 autruches gambadent en liberté, pour le plus grand plaisir des petits et des grands. Bienvenue dans l'élevage inattendu de Pierre Hitier et Emmanuel Jachna.

Depuis plus de 15 ans, cet élevage accueille les visiteurs pour leur faire découvrir tous les secrets de cet animal quelque peu exotique. Les enfants adoreront grimper sur un œuf d'autruche pour en tester la solidité et de leur côté, les parents se régaleront des produits de la ferme. Et comme ce lieu est plein de surprise, il n'est pas rare d'y découvrir d'autres habitants étonnants.

Les 25, 28 et 30 décembre et 1er, 5, 12, 19, 26 janvier à 15 h. Sur réservation



26

Autruches Cognac

11 rue des 3 Ormeaux
16130 SALLES D'ANGLES
05 45 32 19 08 // 06 80 16 71 06
www.label-autruche.com



27

Tonnellerie Allary

29 route de Cognac – 17520 ARCHIAC
05 46 49 14 59
www.tonnellerie-allary.com



L'ART DU TONNELIER

Ce n'est pas seulement un voyage au cœur du chêne que propose la tonnellerie Allary, c'est une véritable immersion dans le métier de tonnelier. A chaque nouveau départ, les visiteurs arpentent le site en pleine activité, avec la possibilité de voir les artisans à l'œuvre. Plusieurs espaces se succèdent : atelier de fabrication des barriques grande capacité, aire de stockage du bois, assemblage et chauffe des fûts, test d'étanchéité et finitions. La tonnellerie propose également de visiter un atelier de petite tonnellerie, une exclusivité dont la production est en vente au sein de la boutique (fauteuil en bois, vinaigrier ou mini fût, pot à crayon etc).

Du 15 novembre au 28 février sur rendez-vous : départ des visites à 9h, 10h30, 14h et 15h30. Fermé les week-ends. Tarif : 4€ par personne, gratuit pour les moins de 12 ans.



Les Jardins Respectueux

Samedi 26 janvier
Osez l'osier de 10h à 12h, prix libre

Taille participative de l'osier au potager de l'association et démonstration de tressage d'osier vivant. Chacun pourra repartir avec une botte pour reproduire chez soi l'apprentissage du jour.

Samedi 30 mars
Animation compostage et permaculture
à partir de 10h, prix libre

Animation sur le thème du compostage et de la permaculture suivi des explications sur le « compost des 4 saisons » du jardin respectueux.

Samedi 20 Avril et dimanche 21 Avril
Des poules au jardin, prix libre

Une manifestation qui fait la part belle aux poules et à tous les bénéfices que nous pouvons tirer de leur présence dans un potager. Au programme : ateliers pratiques pour fabriquer son poulailler, présence d'artisans locaux, éleveur de poules de races, exposition, jeu et atelier d'enfants en continu, banque de graines...



LES JEUDIS DE LITTÉRATURES EUROPÉENNES

Le festival Littératures Européennes Cognac, un rendez-vous incontournable de la culture charentaise, se déroule chaque année au mois de novembre. En 2018 pour les 30 ans, le LEC Festival accueille écrivains, journalistes et artistes pour une édition anniversaire exceptionnelle : près de 100 invités viennent faire vibrer l'Europe à Cognac !

Cet hiver encore, l'association joue les prolongations dans la distillerie Boinaud lors des "jeudis de Littératures Européennes". Au programme, une lecture musicale pour voyager aux Pays-Bas et en Belgique : cap sur les phares du Nord !

Le jeudi 07 février à 18h. Sur réservation, nombre de places limitées.



Maison Boinaud

140 rue de la Bonne Chauffe
16130 ANGEAC-CHAMPAGNE
05 45 83 72 72
www.cognacdeluze.com
www.cognacdupont.com



De nouveau cette année,
le Bureau National
Interprofessionnel du
Cognac (BNIC) est partenaire
du festival Littératures
Européennes Cognac.

Une belle occasion de
sensibiliser les invités au
cognac, à ses savoir-faire et
à son terroir.



VISITES DE DISTILLERIES

ÇA CHAUFFE À SEGONZAC !

Cognac J. Painturaud
3 rue Pierre Gourry - 16130 SEGONZAC
Tél : 05 45 83 40 24
www.cognacpainturaud.com



Chaque hiver correspond pour nous à la période de chauffe, à savoir transformer nos vins en eau-de-vie de cognac. C'est pour vous l'occasion de venir découvrir ce procédé, au chaud, au pied de notre alambic dans une atmosphère remplie de parfums. Nous vous proposerons également une visite de nos chais où s'opère le long vieillissement de nos cognacs de Grande Champagne.

Les 1^{er}, 8, 15, 22 et 29 décembre et les 5, 12, 19 et 26 janvier à 11h et 15h. Entrée gratuite, sur réservation, 15 personnes maximum

MARCHÉ GOURMAND

Cognac J. Painturaud
3 rue Pierre Gourry - 16130 SEGONZAC
Tél : 05 45 83 40 24
www.cognacpainturaud.com



C'est en pleine période de distillation que nous avons volontairement choisi de vous ouvrir nos portes ce premier week-end de décembre. Au programme, un petit marché de producteur au sein de nos chais (fromages, foie gras, Saint-Emilion, épicerie fine à base de cognac), des dégustations, découverte de la distillerie et d'autres surprises !

Le 1^{er} décembre: de 14h à 19h, le 2 décembre: de 10h à 13h et de 14h à 18h . Entrée gratuite.



SAVEURS D'ANTAN ET DISTILLATION

Gaec des Sazaris

6 rue de la Mairie 16730 FLEAC

Tél : 05 45 91 04 07

www.gaecdessazaris.fr

Aux Sazaris le temps est maître mot... à 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 2017. Voilà le temps de la distillation, le grand alambic donne naissance aux eaux de vie 2018 / 2019. Venez humer ... vous imprégner du temps présent... Et bien sûr déguster Cognac, Pineau... À vous de choisir ! Saveurs d'antan, saveurs campagne.

Tous les jours du 15 novembre au 31 janvier, sur rendez-vous. Entrée gratuite



L'EXPÉRIENCE DE LA DISTILLATION ARTISANALE

Domaine ABK6 : 1, route du Ménager

Domaine de Chez Maillard - 16440 CLAIX

Tél : 05 45 66 35 72 // 06 34 22 78 99

www.abecassis-cognac.com



Les Cognacs ABK6, pionniers du Single Estate Cognac, vous ouvrent les portes de leur distillerie afin de vous permettre d'apprendre et d'expérimenter le métier de Maître Distillateur, un rôle essentiel à l'élaboration du Cognac.

Au-delà du savoir-faire technique, vous vous rendrez compte que la distillation est un art dont le distillateur est l'artiste. Il participe, par son interprétation, à la création d'œuvres, en réalisant les coupes en fonction des eaux-de-vie qu'il sélectionne lui-même. Ce moment de partage s'accompagne d'une dégustation de nos Cognacs de domaines. Une immersion rare et privilégiée, à seulement 20 min d'Angoulême.

***Du 19 novembre au 8 décembre sur réservation,
10€/adulte, 5€/enfant.***



SUR LES TRACES D'UNE GRANDE EAU-DE-VIE

Allée des vieux peupliers - Goux

17800 PERIGNAC

06 87 81 49 61

www.cognacdanjou.fr



Stanislas, bouilleur de cru de talent est chaque année récompensé par son travail sur les eaux-de-vie. Depuis quelques années, il travaille en parallèle à la création d'une liqueur de Cognac aromatisée à la menthe glaciale. Cette famille là, n'en fini pas de nous étonner.

Tous les jours sur rendez-vous du 15 novembre au 31 janvier.

LA DISTILLATION AU PASSÉ ET AU PRÉSENT

SCEA Les Ormeaux - Famille Raine

4 rue des sapins - Chez Machet - 17800 PONS

Tél : 06 77 19 35 43 // 06 80 96 97 51



Ce n'est pas une mais deux générations qui vous accueilleront au pied de l'alambic. Que ce soit Dorothée Laurent ou Michel et Nicole, 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 siècle. Ils vous feront déguster leur Pineau pour cloturer votre visite entre passé et présent.

Du 2 décembre au 30 janvier (sauf les 24, 25 et 31 décembre et le 1^{er} janvier), du lundi au samedi de 10h à 12h et 15h à 19h. Entrée gratuite.



UN VITICULTEUR DEUX PASSIONS

Guérinaud Emmanuel

3 l'Opitage - 17800 MAZEROLLES

Tél : 05 46 94 01 56 // 06 87 04 61 63

www.vignoble-guerinaud.com



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 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 emplie d'authenticité.

Les 9, 23 et 30 décembre à 10h, sur réservation, 3€/personne (remboursés si achat).

VISITE DE LA DISTILLERIE DU CHAMP DES VIGNES

Le Champ des Vignes

58, chemin des Cormes

17120 CHENAC-SAINT-SEURIN-D'UZET

Tél : 06 69 39 53 76 // 05 46 90 52 50

www.pineau-lechampdesvignes.fr



Visite de la distillerie de M. Mossion avec initiation et comparatif à plusieurs eaux de vie différentes et explication des différentes étapes de la distillation, au moment de la Chauffe vers 19h. Vous aurez le plaisir de découvrir différents cocktails typiques de la région.

Du 10 novembre au 31 janvier à 18h sur rendez-vous. 2€ / adulte



DISTILLATION AU CHÂTEAU

Château de Beaulon
17, rue de Royan - 17240 LORIGNAC
Tél : 05 46 49 96 13
www.chateau-de-beaulon.fr



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.

Du 22 au 31 décembre (sauf le 25) puis du 2 au 6 janvier à 10h et 15h. Entrée gratuite



DECOUVERTE DES AROMES

EARL Jean-Roux
34, Rue de la Petite Champagne
17800 SALIGNAC-SUR-CHARENTE
Tél : 05 46 96 43 91 // 06 86 76 09 21
www.cognacgoyon.com



A Salignac-sur-Charente, la famille Goyon vous propose une visite de la propriété. Vous y appréhendez le métier de distillateur, face à un alambic en fonctionnement. Les chaleureuses effluves échappées des chauffe envelopperont votre découverte des arômes concentrés dans les produits de la famille.

Les 8 décembre, 12 janvier, 9 février et 9 mars à 10h30. 4€/adulte, 1€ de 7 à 17 ans.



AGENDA



TOUT L'HIVER

Les collections du MACO

- Portraits vignerons -

Musée des arts du cognac (16) // page 40

(du mardi au dimanche)

REMY MARTIN

- Escale à la Maison historique -

Maison Rémy Martin

Visite + dégustation VSOP/XO

Tarif : 32 euros/pers.

Sur réservation au 05 45 35 76 66 ou
visites.remymartin@remy-cointreau.com

(du lundi au samedi)

Visites privées à partir de 110 euros/pers.

NOVEMBRE

TOUS LES JOURS A PARTIR DU 10 NOVEMBRE

Le Petit déjeuner du Bouilleur de Cru

Le Chai du Rouissoir (17) // page 23

Visite de la distillerie du Champ des Vignes

Le Champ des Vignes (17) // page 46

A PARTIR DU 12

Découverte de la distillation

Clos de Nancrevant (17) // page 15
(du lundi au samedi)

A PARTIR DU 15

L'art du tonnelier

Tonnellerie Allary (17) // page 41
(du lundi au vendredi)

Sur les traces d'une grande eau-de-vie
Cognac Danjou (17) // page 45

Saveurs d'antan et distillation

Gaëc des Sazaris (16) // page 45

A PARTIR DU 19

L'expérience de la distillation
artisanale

Domaine ABK6 (16) // page 45

A PARTIR DU 22

Expédition en jeep

Alain & Serge Barbot Marcadier (16)
// page 33

TOUS LES MERCREDIS À PARTIR DU 14

Découverte de cocktails

Clos de Nancrevant (17) // page 15

TOUS LES SAMEDIS ET DIMANCHES

Ambiance guinguette d'antan

Restaurant La Courtine (16) // page 15

TOUS LES DIMANCHES

L'atelier brûlant

Domaine de Biriou (17) // page 34

20 NOVEMBRE

Initiation à l'apiculture

Maison Boinaud (16) // page 25

30 NOVEMBRE

Apéro concert

Domaine de Bel Ange (17) // page 38

DÉCEMBRE

TOUS LES JOURS

Expédition en jeep

Alain & Serge Barbot Marcadier (16)
// page 33

Sur les traces d'une grande eau-de-vie

Cognac Danjou (17) // page 45

Saveurs d'antan et distillation

Gaëc des Sazaris (16) // page 45

Visite de la distillerie du champ des vignes

Le champ des vignes (17) // page 46

Découverte de la distillation

Clos de Nancrevant (17) // page 15
(Du lundi au samedi)

L'art du tonnelier

Tonnellerie Allary (17) // page 41
(Du lundi au vendredi)

Le petit déjeuner du bouilleur de cru

Le Chai du Rouissoir (17) // page 23
(Sauf les 24 et 25)

La distillation au passé et au présent

Les Ormeaux famille Raine (17) // page 46
(Sauf les 24, 25, 31)

Marché de Noël à la maison de la forêt

Maison de la forêt (17) // page 19
(À partir du 8 - sauf le 25)

Jean-claude, le viticulteur hardi

Les Barbins (17) // page 32
(À partir du 22 décembre)

Les parfums de l'alambic

Scea Fleur de vigne (17) // page 27
(À partir du 22 décembre)

Distillation au château

Château de Beaulon (17) // page 47
(À partir du 22 décembre fermé le 25)

L'expérience de la distillation artisanale

Domaine ABK6 (16) // page 45
(Jusqu'au 8 décembre)

TOUS LES MERCREDIS

Découverte de cocktails

Clos de Nancrevant (17) // page 15

TOUS LES SAMEDIS ET DIMANCHES

Chasse aux truffes en grande-champagne

Petit Béatrice (16) // page 16

Ambiance guinguette d'antan

Restaurant la Courtine (16) // page 15
(Jusqu'au 22 décembre)

TOUS LES DIMANCHES

L'atelier brûlant

Domaine de Birius (17) // page 34

1^{ER} DÉCEMBRE

Cocktail food pairing

Domaine ABK6 (16) // page 18

Ateliers distillation

Le champ du frêne (16) // page 25

Les petits ateliers des sœurs conte

Domaine Conte & filles (16) // page 24

Marché gourmand

Cognac j. Painturaud (16) // page 44

Ça chauffe à segonzac

Cognac j. Painturaud (16) // page 44

Flambez à l'yeuse !

Restaurant l'Yeuse (16) // page 14

2 DÉCEMBRE

Marché gourmand

Cognac j. Painturaud (16) // page 44

6 DÉCEMBRE

Initiation à l'apiculture

Maison Boinaud (16) // page 25

8 DÉCEMBRE

Découverte des arômes

Earl Jean Roux famille Goyon (17) // page 47

Ça chauffe à segonzac

Cognac j. Painturaud (16) // page 44

Flambez à l'yeuse !

Restaurant l'Yeuse (16) // page 14

9 DÉCEMBRE

Un viticulteur deux passions

Guérinaud Emmanuel (17) // page 46

15 DÉCEMBRE

Accords sur mesure

Domaine Brard Blanchard (16) // page 18

Initiation à la taille de la vigne

Domaine de Birius (17) // page 24

Flambez à l'yeuse !

Restaurant l'yeuse (16) // page 14

Ça chauffe à segonzac

Cognac j. Painturaud (16) // page 44

16 DÉCEMBRE

Marché de Noël à la maison de la vigne

Maison de la vigne & des saveur(17) //page 19

21 ET 22 DÉCEMBRE

Le conteur d'alambic

Drouet Françoise et Michel (17) // page 32

22 DÉCEMBRE

Initiation à la taille de la vigne

Domaine de Birius (17) // page 24

Accords cognac, pineau et foie gras

Les Barbins (17) // page 17

Ça chauffe à segonzac

Cognac j. Painturaud (16) // page 44

Le brûlot charentais des frères bossis

Pineau cognac Bossis (17) // page 34

23 DÉCEMBRE

Le conteur d'alambic

Drouet Françoise et Michel (17) // page 32

Un viticulteur deux passions

Guérinaud Emmanuel (17) // page 46

24 DÉCEMBRE

Le brûlot charentais des frères bossis

Pineau cognac Bossis (17) // page 34

25 DÉCEMBRE

Des autruches et des vignes

Autruches Cognac (16) // page 41

26 DÉCEMBRE

Le brûlot charentais des frères bossis

Pineau cognac Bossis (17) // page 34

27 DÉCEMBRE

Le brûlot charentais des frères bossis

Pineau cognac Bossis (17) // page 34

28 DÉCEMBRE

Les petits ateliers des sœurs conte

Domaine Conte & filles (16) // page 24

Accords cognac, pineau et foie gras

Les Barbins (17) // page 17

Des autruches et des vignes

Autruches cognac (16) // page 41

Le brûlot charentais des frères bossis

Pineau cognac Bossis (17) // page 34

29 DÉCEMBRE

Atelier cocktails de fêtes

Maison de la vigne & des saveur(17)
//page 19

Accords sur mesure

Domaine Brard Blanchard (16) // page 18

Ça chauffe à segonzac

Cognac J. Painturaud (16) // page 44

Le brûlot charentais des frères bossis

Pineau cognac Bossis (17) // page 34

30 DÉCEMBRE

Un viticulteur deux passions

Guérinaud Emmanuel (17) // page 46

Des autruches et des vignes

Autruches Cognac (16) // page 41

JANVIER

TOUS LES JOURS

Expédition en jeep

Alain & Serge Barbot Marcadier (16)
// page 33

Sur les traces d'une grande eau-de-vie

Cognac Danjou (17) // page 45

Saveurs d'antan et distillation

Gaëc des Sazaris (16) // page 45

Visite de la distillerie du Champ des Vignes

Le Champ des Vignes (17) // page 46

L'art du tonnelier

Tonnellerie Allary (17) // page 41
(du lundi au vendredi)

La Distillation au passé et au présent

Les Ormeaux Famille Raine (17) //
page 46 (sauf le 1er)

Le Petit déjeuner du Bouilleur de Cru

Le Chai du Rouissoir (17) // page 23
(à partir du 5)

Découverte de la distillation

Clos de Nancrevant (17) // page 15
(du lundi au samedi à partir du 7)

Jean-Claude, le viticulteur Hardi

Les Barbins (17) // page 32
(jusqu'au 8)

TOUS LES MERCREDIS

Découverte de cocktails

Clos de Nancrevant (17) // page 15
(à partir du 5)

TOUS LES SAMEDIS ET

DIMANCHES

Chasse aux truffes en Grande-Champagne

Petit Béatrice (16) // page 16

TOUS LES DIMANCHES

L'atelier brûlant

Domaine de Birius (17) // page 34

1^{ER} JANVIER

Des autruches et des vignes

Autruches Cognac (16) // page 41

2 JANVIER

Distillation au château

Château de Beaulon (17) // page 47

Les parfums de l'alambic

Scea Fleur de Vigne (17) // page 27

Le Brûlot charentais des frères Bossis

Pineau Cognac Bossis (17) // page 34

3 JANVIER

Distillation au château

Château de Beaulon (17) // page 47

Les parfums de l'alambic

Scea Fleur de Vigne (17) // page 27

Le Brûlot charentais des frères Bossis

Pineau Cognac Bossis (17) // page 34

4 JANVIER

Distillation au château

Château de Beaulon (17) // page 47

Les parfums de l'alambic

Scea Fleur de Vigne (17) // page 27

Le Brûlot charentais des frères Bossis

Pineau Cognac Bossis (17) // page 34

5 JANVIER

Initiation à la taille de la vigne

Domaine de Birius (17) // page 24

Des autruches et des vignes

Autruches Cognac (16) // page 41

Ça chauffe à Segonzac

Cognac J. Painturaud (16) // page 44

Matinée gourmande chez Loïc

Domaine de la Chevalerie (16) // page 22

Site Remarquable du Goût

G&C Raby (16) // page 16

Distillation au château

Château de Beaulon (17) // page 47

Les parfums de l'alambic

Scea Fleur de Vigne (17) // page 27

Le Brûlot charentais des frères Bossis

Pineau Cognac Bossis (17) // page 34

6 JANVIER

Distillation au château

Château de Beaulon (17) // page 47

Les parfums de l'alambic

Scea Fleur de Vigne (17) // page 27

7 JANVIER

Les parfums de l'alambic

Scea Fleur de Vigne (17) // page 27

12 JANVIER

Initiation à la taille de la vigne

Domaine de Birius (17) // page 24

Des autruches et des vignes

Autruches Cognac (16) // page 41

Ça chauffe à Segonzac

Cognac J. Painturaud (16) // page 44

Matinée gourmande chez Loïc

Domaine de la Chevalerie (16) // page 22

Site Remarquable du Goût

G&C Raby (16) // page 16

Découverte des arômes

Earl Jean Roux Famille Goyon (17) // page 47

Cognac et chocolat au Maine Giraud

Maine Giraud (16) // page 17

15 JANVIER

Initiation à l'apiculture

Maison Boinaud (16) // page 25

19 JANVIER

Ambiance guinguette d'antan

Restaurant La Courtine (16) // page 15

Repas blind-test

Auberge du Père Alfred (16) // page 38

Des autruches et des vignes

Autruches Cognac (16) N°26 // page 41

Ça chauffe à Segonzac

Cognac J. Painturaud (16) // page 44

Matinée gourmande chez Loïc

Domaine de la Chevalerie (16) // page 22

Site Remarquable du Goût

G&C Raby (16) // page 16

20 JANVIER

Ambiance guinguette d'antan

Restaurant La Courtine (16) // page 15

24 JANVIER

Atelier parfums cognac

XO Madame (16) // page 26

26 JANVIER

Ambiance guinguette d'antan

Restaurant La Courtine (16) // page 15

Des autruches et des vignes

Autruches Cognac (16) // page 41

Ça chauffe à Segonzac

Cognac J. Painturaud (16) // page 44

Matinée gourmande chez Loïc

Domaine de la Chevalerie (16) // page 22

Site Remarquable du Goût

G&C Raby (16) // page 16

Accords sur mesure

Domaine Brard Blanchard (16) // page 18

Osez l'osier

Les Jardins Respectueux (16) // page 42

27 JANVIER

Ambiance guinguette d'antan

Restaurant La Courtine (16) // page 15

31 JANVIER

Initiation à l'apiculture

Maison Boinaud (16) // page 25

FÉVRIER

TOUS LES JOURS SUR RENDEZ-VOUS

Expédition en jeep

Alain & Serge Barbot Marcadier (16) // page 33

L'art du tonnelier

Tonnellerie Allary (17) // page 41
(du lundi au vendredi)

Découverte de la distillation

Clos de Nancrevant (17) // page 15
(du lundi au samedi à partir du 4)

TOUS LES MERCREDIS

Découverte de cocktails

Clos de Nancrevant (17) // page 15

TOUS LES SAMEDIS ET DIMANCHES

Chasse aux truffes en Grande-Champagne

Petit Béatrice (16) // page 16
(jusqu'au 16)

Ambiance guinguette d'antan

Restaurant La Courtine (16) // page 15

TOUS LES DIMANCHES

L'atelier brûlant

Domaine de Birius (17) // page 42
(jusqu'au 24)

1^{ER} FÉVRIER

Le Petit déjeuner du Bouilleur de Cru

Le Chai du Rouissoir (17) // page 23

2 FÉVRIER

Le Petit déjeuner du Bouilleur de Cru

Le Chai du Rouissoir (17) // page 23

Repas blind-test

Auberge du Père Alfred (16) // page 38

Flambez à l'Yeuse !

Restaurant l'Yeuse (16) // page 14

Site Remarquable du Goût

G&C Raby (16) // page 16

3 FÉVRIER

Le Petit déjeuner du Bouilleur de Cru

Le Chai du Rouissoir (17) // page 23

7 FÉVRIER

Les Jeudis de Littératures Européennes

Maison Boinaud (16) // page 43

9 FÉVRIER

Découverte des arômes

Earl Jean Roux Famille Goyon (17) // page 47

Matinée gourmande chez Loïc

Domaine de la Chevalerie (16) // page 22

Flambez à l'Yeuse !

Restaurant l'Yeuse (16) // page 14

16 FÉVRIER

Matinée gourmande chez Loïc

Domaine de la Chevalerie (16) // page 22

23 FÉVRIER

Flambez à l'Yeuse !

Restaurant l'Yeuse (16) // page 14

MARS

TOUS LES JOURS SUR

RENDEZ-VOUS

Expédition en jeep

Alain & Serge Barbot Marcadier (16)

// page 33

2 MARS

Ambiance guinguette d'antan

Restaurant La Courtine (16) // page 15

Flambez à l'Yeuse !

Restaurant l'Yeuse (16) // page 14

9 MARS

Repas blind-test

Auberge du Père Alfred (16) // page 38

Flambez à l'Yeuse !

Restaurant l'Yeuse (16) // page 14

Découverte des arômes

Earl Jean Roux Famille Goyon (17) // page 47

16 MARS

Flambez à l'Yeuse !

Restaurant l'Yeuse (16) // page 14

23 MARS

Repas concert

Domaine de la Chevalerie (16) // page 39

Flambez à l'Yeuse !

Restaurant l'Yeuse (16) // page 14

30 MARS

Compostage et permaculture

Les Jardins Respectueux (16) // page 42

Flambez à l'Yeuse !

Restaurant l'Yeuse (16) // page 14

AVRIL

6 AVRIL

Flambez à l'Yeuse !

Restaurant l'Yeuse (16) // page 14

13 AVRIL

La balade du logis

Vignoble Chauraud (17) // page 33

Flambez à l'Yeuse !

Restaurant l'Yeuse (16) // page 14

20 AVRIL

La balade du logis

Vignoble Chauraud (17) // page 33

Flambez à l'Yeuse !

Restaurant l'Yeuse (16) // page 14

20 ET 21 AVRIL

Des poules au jardin

Les Jardins Respectueux (16) // page 42

27 AVRIL

La balade du logis

Vignoble Chauraud (17) // page 33

Flambez à l'Yeuse !

Restaurant l'Yeuse (16) // page 14

28 AVRIL

Les fondus du chocolat

Maison de la Vigne & des Saveur(17) //page 17

The image shows a blank, lined page from a notebook. At the top, the title "CARNET DE VOYAGE" is written in a dark, serif font. The page is ruled with horizontal lines. On the right side, there is a vertical strip of a sunset landscape with a bright orange and yellow sky and green hills. On the left side, there is a vertical strip of green foliage. The page is otherwise blank.



INFORMATIONS TOURISTIQUES

CHARENTE

Office de Tourisme de Cognac

16 Rue du 14 Juillet, 16100 Cognac
Tél : 05 45 82 10 71
www.tourism-cognac.com

Bureau d'informations de Jarnac

Tél : 05 45 81 09 30

Bureau d'information de Châteauneuf sur Charente

Tél : 05 45 97 13 32

Bureau d'information de Segonzac

Tél : 05 45 83 37 77

Office de Tourisme Pays d'Angoulême

7 Rue du Chat, 16000 Angoulême
Tél : 05 45 95 16 84
www.angouleme-tourisme.com

Office de Tourisme de Pôle du Sud Charente

Place du Champ de Foire, 16390 Aubeterre-sur-Dronne
Tél : 05 45 98 57 18
www.sudcharentetourisme.fr

Office de Tourisme du Rouillacais

Place Gambetta, 16170 Rouillac
Tél : 05 45 21 80 05
www.ville-rouillac.fr

Office de tourisme du Pays du Ruffécois

18 Place des Martyrs de l'occupation, 16700 Ruffec
Tél : 05 45 31 05 42
www.ruffecois-tourisme.com

CHARENTE-MARITIME

Office de Tourisme de Haute-Saintonge

20 Place Fillaudeau - 17500 Jonzac
Téléphone : 05 46 48 49 29
www.tourisme.haute-saintonge.org

Bureau d'information de Mirambeau

Tél : 05 46 49 62 85

Bureau d'information de Montendre

Tél : 05 46 49 46 45

Bureau d'information de Montguyon

Tél : 05 46 04 28 70

Bureau d'information de Saint Genis de Saintonge

Tél : 05 46 49 01 42

Bureau d'information de Pons

Téléphone : 05 46 96 13 31

Office de Tourisme de Saintes & la Saintonge

Place Bassompierre, 17100 Saintes
Tél : 05 46 74 23 82
www.saintes-tourisme.fr

Office de Tourisme Saintonge Dorée

8 Rue Grosse Horloge, 17400 Saint-Jean-d'Angély
Tél : 05 46 32 04 72
www.saintongedoree-tourisme.com

Office de tourisme Royan

1 Boulevard de la Grandière, 17200 Royan
Tél : 05 46 23 00 00
www.royan-tourisme.com

Charentes Tourisme

www.lacharente.com

www.en.charente-maritime.com



RÉMY MARTIN

L'exception du Cognac Fine Champagne,
des visites à vivre toute l'année à Cognac



INFORMATIONS : + 33 (0)5 45 35 76 66

www.visitesremymartin.com

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



Hennessy

LES VISITES

**BIENVENUE
DANS UN MONDE
D'EXCELLENCE**

**RÉSERVATIONS SUR
[LESVISITES.HENNESSY.COM/COGNAC](https://lesvisites.hennessy.com/cognac)**

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