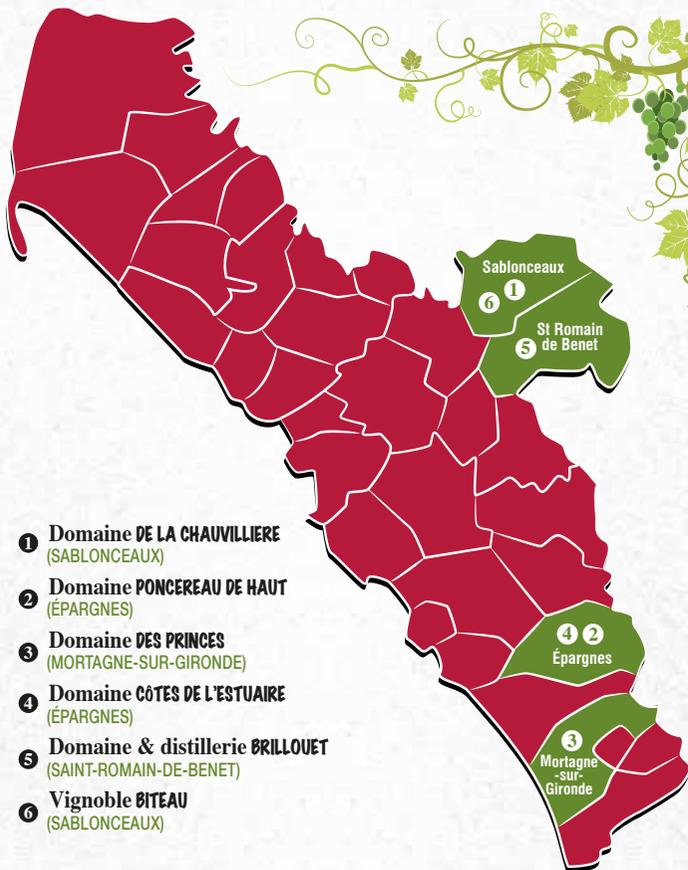




RENDEZ-VOUS CHEZ NOS VIGNERONS LE DIMANCHE 5 JUIN 2022 AU PROGRAMME

VISITE GUIDÉE "DU CEP À LA BOUTEILLE",
DÉGUSTATION, REPAS, CONCERTS
ET AUTRES ANIMATIONS GRATUITES...



- 1 **Domaine DE LA CHAUVILLIERE**
(SABLONCEAUX)
- 2 **Domaine PONCEREAU DE HAUT**
(ÉPARGNES)
- 3 **Domaine DES PRINCES**
(MORTAGNE-SUR-GIRONDE)
- 4 **Domaine CÔTES DE L'ESTUAIRE**
(ÉPARGNES)
- 5 **Domaine & distillerie BRILLOUET**
(SAINT-ROMAIN-DE-BENET)
- 6 **Vignoble BITEAU**
(SABLONCEAUX)



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION ROYAN ATLANTIQUE

107, avenue de Rochefort - 17201 Royan Cedex

05 46 22 19 19

contact@agglo-royan.fr

www.agglo-royan.fr

Chais d'ici Royan Atlantique



LE PROGRAMME POURRA ÊTRE AJUSTÉ EN FONCTION DES CONSIGNES
SANITAIRES EN VIGUEUR À LA DATE DE L'ÉVÈNEMENT.



VISITES

DÉGUSTATIONS

ANIMATIONS GRATUITES

DÉCOUVERTES



PROGRAMME

PORTES OUVERTES
VIGNERONS ROYAN ATLANTIQUE

ÉPARGNES / MORTAGNE-SUR-GIRONDE
SABLONCEAUX / SAINT-ROMAIN-DE-BENET

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION ROYAN ATLANTIQUE

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

Partez à la découverte du vignoble charentais maritime. Le temps d'une journée placée sous le signe de la convivialité, six domaines vous ouvrent leurs portes pour vous partager leurs savoir-faire, la diversité de leurs produits et leurs démarches agro-environnementales.

LE COGNAC

Le vignoble des Charentes est connu dans le monde entier pour son eau-de-vie de vin : le Cognac. Le territoire de la CARA s'inscrit dans les crus « Bons bois » et « Bois ordinaires ». Les cépages couramment utilisés, Colombard, Folle Blanche ou Ugni Blanc, offrent un vin acide et peu alcoolisé, destiné à une double distillation. Le Cognac se consomme en apéritif, en long drink, en cocktail et en digestif.

LE PINEAU DES CHARENTES

C'est l'assemblage du Cognac et du moût de raisin qui donne naissance au Pineau des Charentes, spécialité de notre territoire. Les principaux cépages sont : Cabernet franc, Cabernet-sauvignon, Colombard, Merlot, Montils, Sémillon, Ugni blanc. Cet alcool liquoreux peut être consommé frais en apéritif et cocktail ou en accompagnement de certains mets (melon) et desserts.

LES VINS CHARENTAIS

La qualité des vins produits sur notre territoire est étroitement liée à la douceur du climat océanique, à la sélection des parcelles, au choix des cépages et des techniques culturales. Ils sont principalement utilisés en accord avec des mets (fruits de mer, huîtres, agneau de l'estuaire...)

DOMAINE LA CHAUVILLIERE



📍 Chemin de la Chauvillière, 17600 Sablonceaux
☎ 05 46 94 44 40 - ✉ lachauvilliere@wanadoo.fr
🌐 www.domainedelachauvilliere.com
📱 📷 Domaine de la Chauvillière

PRODUITS DU DOMAINE

PINEAU DES CHARENTES, COGNAC, FINES BULLES,
VINS CHARENTAIS (BLANC, ROUGE, ROSÉ).

De 10h00 à 15h00 : Toute la journée visites du domaine, départ toutes les heures : découverte de l'engagement environnemental et des nouvelles pratiques culturelles du domaine, visites des chais de vinification et d'élevage et de la distillerie.

Dégustation toute la journée dans une ambiance chill-guinguette !

Le midi : Food truck, wine bar by la Chauvillière.

Toute la journée : Graff à 4 mains sur objet viti-vinicole.

L'après-midi : Sculpture sur bois.

Fin d'après-midi : « Le challenge du fûté » course de barriques par équipes de 2 en relais (récompense à la clef, réservation nécessaire).

20h00 : Food truck (réservation conseillée - 05 46 94 44 40) + concert + bar à cocktail Cognac.



DOMAINE PONCEREAU DE HAUT

Domaine
Douceur de Fruit



Famille Poncereau

📍 1 Poncereau de Haut - 17120 Épargnes
☎ 05 46 90 73 63 - ✉ contact@vin-benassy.fr
🌐 www.vin-benassy.fr
📱 📷 Poncereau de Haut

PRODUITS DU DOMAINE

VINS CHARENTAIS ET VIN EFFERVESCENT (BLANC, ROUGE ET ROSÉ)
BLANC 2021 (MÉDAILLE D'ARGENT 2022), JUS DE RAISIN AVEC OU SANS BULLES

Inscription et règlement du repas-concert avant le 30 mai, au 05 46 90 73 63 25€ par personne, 16€ pour les - de 12 ans.

10h30, 14h30 et 16h30 : Visites guidées par le vigneron au cœur des vignes : présentation des cépages et de la culture au fil des saisons ; visite des chais pour découvrir les méthodes de vinification ; dégustation des cuvées du domaine.

De 10h00 à 12h00 et de 15h00 à 17h00 : Initiation à la mise en bouteille : tirage, bouchage, étiquetage, capsulage... Personnalisez votre étiquette et repartez avec votre bouteille (4€) !

Le midi : Pique-nique tiré du sac – mise à disposition de tables, banc et barbecue aux sarments. (abri en cas de mauvais temps).

19h30 : Repas-concert : repas fermier avec Thierry Bâty - Canard Saintongeais (vin et café compris, sous abri en cas de mauvais temps).



DOMAINE DES PRINCES



📍 2 route du petit village - 17120 Mortagne-sur-Gironde
☎ 06 72 07 47 48 - ✉ lillian.bernard123@orange.fr
🌐 www.domaine-des-princes.com

PRODUITS DU DOMAINE

PINEAU DES CHARENTES, COGNAC, JUS DE RAISIN AVEC OU SANS BULLES
ET VINS CHARENTAIS (BLANC, ROSÉ, ROUGE), VIN BLANC MOELLEUX
VIN DE FRANCE - VIN BLANC 2021 (MÉDAILLE D'ARGENT 2022)

Inscription et règlement du repas obligatoires avant le 20 mai, au 06 72 07 47 48 - 15€ par personne, 8€ pour les - de 12 ans

10h00 : Accueil au chai et présentation de l'itinéraire de la chasse au trésor.

10h30 : Départ pour la chasse au trésor en 6 énigmes du cep à la bouteille - environ 1h30 - (6 personnes max par équipe) - Atelier de conduite accompagnée de tracteur.

12h30 : Visite du chai et dégustation du millésime 2021.

13h00 : Casse-croûte charentais façon buffet dans le chai (produits fermiers et d'artisans locaux).

15h00 : Remise des prix aux gagnants.



DOMAINE CÔTES DE L'ESTUAIRE



📍 2 rue des Alluçons - 17120 Épargnes
☎ 06 82 89 07 97 - ✉ f.duret@cotesdelestuaire.com
🌐 www.cotesdelestuaire.com

PRODUITS DU DOMAINE

VIN CÉPAGE VIOGNIER (BLANC) ET CHARDONNAY

Réservation et règlement des pizzas obligatoires avant le 25 mai 2022, au 06 82 89 07 97 - 10€.

Le matin à partir de 10h00 : Visite et présentation du vignoble et du chai

Le midi : Déjeuner possible dans les jardins face à l'estuaire de la Gironde où seront disposées tables et chaises. Barbecue également à disposition. Vente de pizzas cuites au four à bois 10€.

En fin de matinée et après-midi : Assemblage des vins pour réaliser sa propre cuvée dans le chai – bouteille assemblée (12€).

Vente : 12€ la bouteille par 6 minimum au lieu de 13,50€

DOMAINE BRILLOUET & DISTILLERIE



📍 Chemin chez Pureau - 17600 Saint-Romain-de-Benet
☎ 05 46 02 00 14 - 06 75 55 31 06 - ✉ distillerie.brillouet@wanadoo.fr

PRODUITS DU DOMAINE

PINEAU DES CHARENTES, COGNAC,
JUS DE RAISIN AVEC OU SANS BULLE, VIN MOUSSEUX ROSÉ.

9h30 : Accueil-café

10h00 : Promenade dans les vignes des Coteaux de la Tour de Pirelonge, rare et mystérieuse tour gallo-romaine du 1^{er} siècle. Présentation des cépages, de la diversité des sols et de ce micro-climat qui offre un terroir singulier pour la vigne.

10h30 : L'histoire de la distillation, des origines à nos jours, et des techniques, vous sera comtée, avec la présentation de cette conjonction d'éléments dont ont su profiter le cognac et le pineau et qui en a fait leur unicité. Vous suivrez l'évolution des arômes du cognac au cours du temps.

11h30 : Dégustation dans la distillerie.

Midi : Possibilité de déjeuner sur place avec un pique-nique tiré du sac - tables et bancs à disposition.



VIGNOBLE BITEAU



📍 1 impasse de Maison Neuve - 17600 Sablonceaux
☎ 06 08 30 45 67 - ✉ sarl.biteau@orange.fr
🌐 www.vignoble-biteau.fr - 📱 Vignoble Biteau

PRODUITS DU DOMAINE

VIN CHARENTAIS (BLANC, ROUGE, ROSÉ), VINS MOUSSEUX (BLANC, ROSÉ)
ET JUS DE RAISIN AVEC BULLES.

Inscription et règlement du repas obligatoires avant le 23 mai 2022 - 350 places max. Modalités de paiement : suivre les informations sur le site vignoble Biteau dans la rubrique « Événements » et ensuite se connecter à la plateforme de réservation weezevent.

À l'occasion de la 90^e cuvée de la famille Biteau (1931-2021), un technicien œnologue assurera les animations suivantes :

12h15 et 19h30 : Présentation des techniques de vinification et de conservation des vins charentais Biteau.

12h30 et 19h45 : Découverte des arômes et sensibilisation à la dégustation des vins charentais IGP.

Midi : Déjeuner animé - repas à base de produits locaux [entrée, plats (grillades fermières au barbecue), fromage et dessert] - scène musicale ouverte (plusieurs artistes chanteurs).

20h15 : Dîner-spectacle animé en chansons et cabaret transformistes (4 artistes) sur deux heures et soirée dansante.