

CHAIS D'ICI

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

Les vins charentais (IGP*)

La réputation du vin charentais ne cesse de progresser depuis trente ans, portée par une clientèle d'amateurs et de restaurateurs. Venez apprécier la qualité de ces vins, intimement liée à la douceur du climat, à la sélection des parcelles, au choix des cépages et des techniques culturales.

Le pineau des Charentes (AOP*)

Né au 13^e siècle avec la distillation, le pineau a fait la réputation des vins d'Aunis et de Saintonge. Ce vin de prestige dont la mise au point a demandé des siècles est aussi le seul vin de liqueur au monde à utiliser du cognac et à bénéficier d'une appellation d'origine protégée.

Le cognac (AOP*)

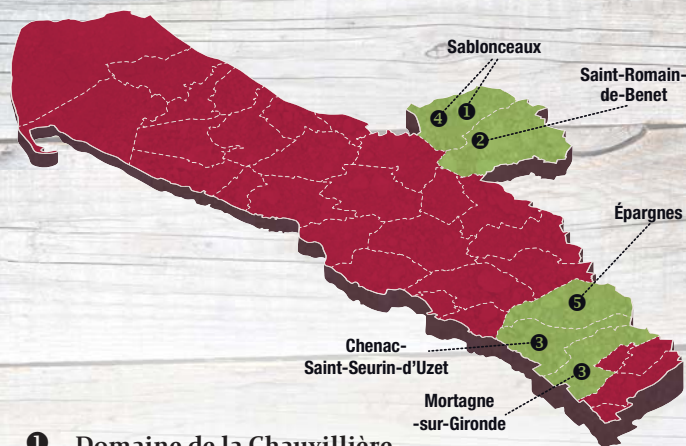
Le vignoble des Charentes est connu dans le monde entier pour son eau-de-vie de vin : le cognac. Les cépages couramment utilisés, Colombard, Folle Blanche ou Ugni Blanc, offrent un vin acide et peu alcoolisé, destiné à une double distillation. Les eaux-de-vie ainsi élaborées évoluent au cours des assemblages et de leur vieillissement en fûts de chêne.

*Indication géographique protégée
*Appellation d'origine contrôlée

Rendez-vous chez nos vignerons
le dimanche 20 mai 2018

Au programme :

- Visite guidée du « cep à la bouteille »
- Dégustation des nouveaux millésimes
- Animations ludiques et conviviales



- 1 Domaine de la Chauvillière
- 2 Domaine et Distillerie Brillouet
- 3 Domaine Imbert, Domaine des Princes, Domaine Le Champ des Vignes
- 4 Vignoble Biteau
- 5 Domaine Poncereau de Haut



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION ROYAN ATLANTIQUE

107, avenue de Rochefort - 17201 Royan Cedex

Tél : 05 46 22 19 71

contact@agglo-royan.fr

www.agglo-royan.fr

Chais d'ici Royan Atlantique



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

AGGLOMÉRATION
ROYAN
ATLANTIQUE) 20 MAI 2018
DÉVELOPPEMENT AGRICOLE
05 46 22 19 71 - www.agglo-royan.fr



Création : Laurent Pinaud. Crédits photos : ArtGrafik, Fotolia, Laurent Jahier, Famille Hausseman, CABA 2018.

CHENAC-SAINTEURIN-D'UZET / EPARGNES
MORTAGNE-SUR-GIRONDE / SABLONCEAUX
S A I N T - R O M A I N - D E - B E N E T

PORTES OUVERTES
— 20 MAI 2018 —

DEGUSTATIONS - ANIMATIONS
VIGNERONS ROYAN ATLANTIQUE

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



© Laurent Jöhner

① Domaine La Chauvillière

Chemin de la Chauvillière, 17600 Sablonceaux

☎ 05 46 94 44 40 - ✉ lachauvilliere@wanadoo.fr

www.domainedelachauvilliere.com

📘 *Domaine de la Chauvillière*

Produits de l'exploitation : vin charentais, pineau des Charentes et cognac

À partir de 10h : visite guidée « du cep à la bouteille », vidéo et exposition photos, quizz sur le vin et dégustation à l'aveugle

11h30 : contes sur la naissance du pineau, sur les cépages, ... par Pierre Dumousseau

Midi : food truck « O ti Kreol »

L'après-midi : visite guidée sur l'ensemble du domaine avec pôle dégustation et vente sur place

Le soir : food truck « le camion Brousse » ; concert de musique avec le groupe : « Blue Jazz »



② Domaine et distillerie Brillouet

Chemin de chez Pureau,
17600 Saint-Romain-de-Benet

☎ 05 46 02 00 14 - ✉ distillerie.brillouet@wanadoo.fr

📘 *Distillerie Brillouet*

Produits de l'exploitation : pineau des Charentes et cognac

10h00 : départ de la visite guidée : « le théâtre de l'alambric », le pineau et le cognac, des origines à nos jours.

11h30 : jeux olfactifs « au pays des senteurs »

12h45 : fin de l'accueil, une salle est mise à disposition pour un pique-nique tiré du sac, avec tables et chaises



③ - Domaine Imbert - - Domaine des Princes - - Domaine Le Champ des Vignes -

☎ 06 72 07 47 48 - ✉ lilian.bernard123@orange.fr

📘 *Le Champ des Vignes : pineau des Charentes, cognac*

📘 *Domaine Imbert*

Produits des exploitations : vins charentais, pineau des Charentes, cognac et jus de raisin.

Marche gourmande (environ 10km sur 3 domaines) inscription et règlement du repas obligatoires avant le 13 mai, au 06 72 07 47 48 ; repas traiteur : 16€ par personne, 8€ pour les - de 12 ans

■ **10h :** départ de la marche au Domaine Le Champ des Vignes (58, chemin des cornes - 17120 Chenac sur Seurin d'Uzet)

■ **Première étape** au Domaine Imbert pour présentation du travail de la vigne, apéritif

■ **Seconde étape** au Domaine des Princes pour présentation de la vinification, jeux des arômes, dégustation de l'entrée

■ **Troisième étape** au Domaine Le Champ des Vignes pour une présentation de la distillation charentaise et de l'élaboration du pineau des Charentes, dégustation du plat et du dessert, animation musicale



④ Vignoble Biteau

1, impasse de maison neuve
17600 Sablonceaux

☎ 06 08 30 45 67

✉ sceademaisonneuve@orange.fr

www.vignoble.business.site

Produit de l'exploitation : vin charentais

11h15 & 19h30 : visite des vignes et présentation dynamique des matériels (viticulture raisonnée)

12h30 & 20h : ouverture et dégustation du millésime 2017, explication des conditions climatiques 2017 (période de gel)

13h* : repas libre avec animations musicales (chanteurs & musiciens), démonstration et initiation à la danse country et exposition de véhicules anciens

21h* : repas libre avec animations musicales (ambiance « Bossa », musique brésilienne)

**Pique-nique tiré du sac ou repas acheté sur place auprès des producteurs locaux (huîtres, poulets fermiers bio, fromages bio...) ; tables, chaises et barbecues mis à disposition (réservation indispensable des places - 350 places assises).*



© Laurent Jöhner



© Franck Haussmann

⑤ Domaine Poncerau de Haut

1, Poncerau de Haut, 17120 Épargnes

☎ 05 46 90 73 63 - ✉ contact@vin-benassy.fr

www.vin-benassy.fr - 📘 *domaine Poncerau de Haut*



Produits de l'exploitation : vin charentais (blanc, rouge, rosé), jus de raisin, pétillant de raisin

10h / 15h / 17h : promenade dans les vignes, démonstration de travail du sol, visite du chai, dégustation du nouveau millésime au pied de la cuve.

Midi : buffet campagnard (8€ par personne) ou pique-nique tiré du sac (tables, banc et barbecue dans parc arboré)

Exposition de vieux tracteurs et anciens matériels agricoles.

14h- 18h : des jeux en bois seront mis à disposition des visiteurs, amusement garanti pour petits et grands et espace dessin pour les enfants.

À partir de 19h : repas champêtre (tourne-broche « gueleton ») au cœur du domaine avec concert de Nena Retro Sound (piano jazz cabaret) ; 22€ par personne et 10€ pour les - de 12 ans ; réservation au 05 46 90 73 63 avant le 10 mai