



• L'ART DE VIVRE

La vigne en majesté

Le vignoble de Haute-Saintonge a le privilège d'appartenir au territoire d'appellation du cognac* : deuxième de France par sa surface, unique par son eau-de-vie. Mais encore ?

Le cognac résulte d'une miraculeuse alchimie entre nature et culture.

Une nature bienveillante qui conjugue la douceur du climat océanique à l'ensoleillement idéal des coteaux calcaires. Une culture viticole deux fois millénaire, doublée d'une aura culturelle liée à plusieurs siècles de renommée mondiale.

Valeurs humaines

Les rencontres avec les gens du cru jalonnent les deux itinéraires touristiques des Etapes du cognac en Haute-Saintonge : "le cognac et les traditions" accompagne la gestation du précieux nectar à travers les savoir-faire des hommes de l'art ; "le cognac, la pierre et l'estuaire" retrace la genèse de l'eau-de-vie jusqu'aux quais d'où les fûts embarquaient jadis pour l'export.



Etapes du cognac - Maison des Viticulteurs
25, rue Cagouillet - 16100 COGNAC
Tél : 05 45 36 47 35 - Fax : 05 45 82 12 88

 www.cognacetapes.com

L'âme du vin

Inspiré par un songe, le chevalier de la Croix Marron distilla par deux fois le vin de sa vigne dans le chaudron de l'alambic : l'eau-de-vie pure et divinement parfumée qui s'écoula exprimait l'esprit de son vin. Ainsi naquit le cognac, vers 1622. Depuis lors, les générations de bouilleurs de cru se sont transmis l'art de la double chauffe pour élaborer la meilleure eau-de-vie du monde.

L'enfant naturel

C'est en retrouvant, dans un fût oublié, un mélange d'eau-de-vie et de moût de raisin qu'un paysan de Saintonge inventa, par hasard, la recette du fameux Pineau des Charentes.

L'esprit de famille

En veine de diversification, nombre de viticulteurs renouent avec les origines du vignoble en étant aussi vigneron. Déclinée en blanc, rouge ou rosé, la fratrie des vins de pays charentais bénéficie de leur expérience et des savoirs de l'œnologie.

* AOC établie par décret du 1er mai 1909





Noirs délices

Généreuse de ses bienfaits, la nature permet à certains chênes haut-saintongeais d'abriter des truffes à leur pied. Mais pour le trufficulteur, qui est souvent viticulteur, la récolte est affaire de chance autant que de patience.

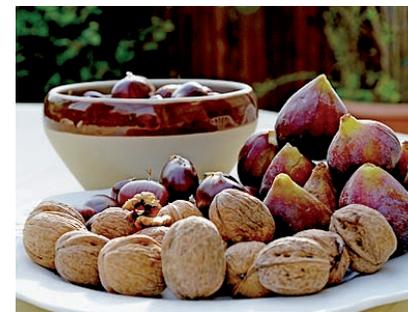
Le moment venu, le maître truffier se fie au nez, ou plutôt à la truffe du chien dressé à cet effet. La récompense, alors, n'a pas de prix !



..... Petits gris

A la faveur de la pluie, les cagouilles, rustiques de nature, s'égaillent au gré des haies et des rangs de vignes, où sont cueillis les plus beaux spécimens de coquilles. Au terme de leur jeûne, les gastéropodes dûment farcis d'un menu hachis de lard, d'ail et persil exhalent ce petit goût sauvage que n'ont pas, aux dires des amateurs, les escargots produits par l'héliciculture.

A chacun selon ses goûts, bon appétit !





D'arômes et de saveurs

Au détour des Etapes du cognac, la Haute-Saintonge se déguste à petites gorgées, se révèle à petites touches. Itinéraires épicuriens à la carte...

Il fut un temps où les propriétés viticoles gardaient leurs portails clos sur l'intimité de leurs demeures et les trésors de leurs chais. Puis les viticulteurs - et les viticultrices - sortirent de leur réserve et, peu à peu, prirent goût à l'accueil des visiteurs. Via les Etapes du cognac, ils ont à cœur de faire partager à leurs hôtes la passion de leur métier et l'amour de leur terroir.

Le Vignoble s'anime :

Avec les adhérents des "Etapes du Cognac" et l'association des "Les Bouilleurs de Cru", de nombreux viticulteurs vous accueillent chez eux pour vous faire découvrir leur savoir-faire. "Portes ouvertes" de juin à septembre, mais aussi de décembre à janvier au moment de la distillation du cognac (*).



Documents gratuits
Disponibles en Offices de Tourisme



Terre de saveurs, la Haute Saintonge est riche de produits de qualité et d'arômes qu'elle souhaite valoriser et promouvoir. Forte de cette diversité, la Haute Saintonge crée pour le printemps 2010 la Maison de la Vigne et des Saveurs à Archiac.

Ce lieu proposera plusieurs espaces découvertes: circuits thématiques sur la vigne, salle de dégustations, espace produits du terroirs, boutique, cours de cuisine.



Maison de la Vigne et des Saveurs
Ouverture Vendanges 2010 à ARCHIAC
www.maisondelavigneetdesterroirs.com



 (*) Programmes d'animation téléchargeables sur le site: www.cognacetapes.com
 Animations co-organisées avec l'association: "Les Bouilleurs de Cru" - didier.lembert@cognac.fr