

La fête des vendanges... ... pour découvrir le vin et la vigne.

Des métiers

C'est l'occasion de découvrir en un seul et même lieu tous les métiers et les étapes de la fabrication de la culture de la vigne et la fabrication du vin.

Du pépiniériste...

...qui anime un atelier de greffe de plants de vigne.



De l'embouteilleur...

...qui propose ce jour-là une démonstration de mise en bouteille.

Du bouilleur de cru...

...qui distillera en direct !



Du tonnelier...

...qui démontre que la tonnellerie est vraiment un art et un savoir-faire.

Du champenois...

...qui degorgera les bouteilles en direct.

Des ateliers

De dégustation avec des tonneliers qui livreront les secrets d'une dégustation réussie.



De cuisine pour apprendre l'art et la manière de cuisiner le raisin et d'accomoder le vin.

Des vendanges à l'ancienne pour renouer avec ces gestes traditionnels.

Un atelier sensoriel pour développer ses qualités de dégustation et la connaissance aromatique des vins.

Des expos et visites

Des visites de chai pour pénétrer au coeur de la vinification et découvrir notre équipement de pointe.

Une expo itinérante au milieu des vignes pour comprendre la viticulture raisonnée...

Des aquariums de fermentation pour saisir les secrets du processus de vinification.



Mais aussi...

... un marché fermier.

... de nombreuses activités enfants.

... des démonstrations et ateliers de métiers d'art et d'artisanat !