



Communiqué de presse

7 octobre 2025

Vignobles en Scène, du 17 au 19 octobre 2025 : 18 expériences immersives dans le vignoble des Charentes

Du 17 au 19 octobre 2025, le vignoble *Charentes Cognac-Saintonge* participe à la 1ère édition nationale de *Vignobles en Scène*, aux côtés de plus de 70 destinations viticoles labellisées *Vignobles & Découvertes*. Au programme dans les Charentes : 18 expériences à taille humaine, créées avec les acteurs locaux pour explorer autrement le patrimoine viticole du territoire.

3 collections d'animations pour explorer le vignoble

Vignobles en Scène repose sur un principe commun : proposer des animations authentiques et accessibles qui reflètent la diversité et la créativité des vignobles français. Les **3 collections d'animations** forment le fil conducteur de cet évènement national. Dans les Charentes, les trois univers seront à l'honneur, focus sur quelques exemples emblématiques :

- <u>Gustatives</u>: une dégustation de Pineau monocépage au Domaine du Chêne, dégustation d'accords mets-vins originaux à La Maison des Vins Charentais, un dîner champêtre en pleine nature, guidé par un duo cheffe-sommelière à la Vallée du Né et bien d'autres expériences comme des apéritifs champêtres, des balades rétro dans les vignes et une nuit insolite en tiny house.
- <u>Immersives</u>: démonstration de brûlot charentais au Domaine de Birius et à la Maison de la Vigne et des Saveurs, découverte des coulisses de la Distillerie Les 1309, et initiation et création de son assemblage de Cognac au Vignoble Plaize.
- <u>Créatives</u>: atelier floral à la Maison Brillet, exposition temporaire « A table avec Rémy Martin » sur le thème des accords mets et Cognacs sans oublier une expo photos & objets à l'office de tourisme de Jonzac.

Ces **18 expériences** seront ainsi proposées dans le vignoble Cha<mark>rentes Co</mark>gnac-Sainto<mark>nge, renfor</mark>çant les liens privilégiés entre habitants, visiteurs et professionnels.

Les sites participants en Charente-Maritime: Château de Beaulon (Saint-Dizant-du-Gua), Château Montifaud (Jarnac-Champagne), Cognac Bertrand (Réaux sur Trèfle), Domaine de Birius (Biron), Domaine du Chêne (Neuville-de-Poitou), Domaine et Distillerie Brillouet (Saint-Romain-de-Benet), La Vallée du Né (Salignac-sur-Charente), Cognac Grosperrin (Saintes), Maison de la Vigne et des Saveurs (Archiac), Office de Tourisme de Jonzac, Vignoble Plaize (Clion).

Les sites participants en Charente: Bourgoin Cognac (Saint-Saturnin), Distillerie les 1309 (Sigogne), Drôles de Cognac, Maison Brillet (Graves-Saint-Amant), Maison des Vins Charentais, Martell, Rémy Martin(Cognac).

Avec 12 millions de visiteurs¹ et 7 milliards d'euros générés chaque année, l'œnotourisme reste un levier stratégique pour les territoires, répondant aux voyageurs en quête d'authenticité et de partage, tout en contribuant au développement du tourisme sur les ailes de saison.

¹ Source : Étude de la fréquentation œnotouristique en France, Deloitte pour Atout France, 2024

♥ Zoom sur 4 expériences à vivre

#1 Maison Brillet - Atelier floral et olfactif.

Les visiteurs sont invités à plonger dans une **expérience créative inédite** inspirée par Belle de Brillet, alliance délicate de poire et de Cognac. L'atelier combine **création florale et univers olfactif**, permettant de composer une pièce unique sous cloche à partir d'une mignonette. Une expérience poétique qui fait dialoguer nature et savoir-faire local. Tarif 35€/personne pour 2h



#2 La Vallée du Né - S'évader au cœur du vignoble pendant un week-end.

Les participants peuvent passer un week-end au des vignes dans une tiny house inspirée des matériaux des chais, conçue par l'architecte charentaise Cécile Boin. Deux expériences sont proposées :

- ► Visite du Domaine Goyon, atelier « expérience sensorielle » autour du pineau et du cognac, dîner dans les vignes et nuitée en tiny house ou en gîte 150€ / personne.
- ► **Dîner champêtre au cœur des vignes,** orchestré par la cheffe Léna Prost et la sommelière Oriane Chambon 70€ / personne.

#3 Domaine de Birius – Le brûlot charentais, démonstration et dégustation Les épicuriens assisteront à un moment convivial et sensoriel au pied de l'alambic du Domaine de Birius, autour du célèbre brûlot charentais. Deux démonstrations sont proposées : la préparation traditionnelle de ce café flambé au Cognac et un cocktail maison original, avec ou sans alcool. Une expérience ludique et gourmande qui mêle histoire locale et savoir-faire. Tarif: 5€ / personne (visite & dégustation).



#4 Domaine Bourgoin – Safari viticole et immersion bio

Les curieux partiront pour un safari dans le vignoble en véhicule vintage et découvriront le domaine familial Bourgoin. Au programme : visite du vignoble, découverte de la distillerie et d'un chai de vieillissement, suivies d'une dégustation de la gamme. Le domaine, engagé dans une démarche d'agriculture biologique et de biodynamie, offre un aperçu du savoir-faire durable et respectueux de l'environnement du vignoble. Tarif 90€/personne pour 2h

Un évènement national fédérateur et porteur de sens

Inspiré des Journées du Patrimoine, *Vignobles en Scène* ambitionne de devenir le **rendez-vous** annuel de l'œnotourisme français. Plus de 70 destinations labellisées valorisent patrimoine, savoirfaire et rencontres avec les producteurs, avec des expériences accessibles et conviviales.

Programme complet sur infiniment-charentes.com