

*Château
de
Haute-Serre*

Seminaires & Team building



2023



A close-up photograph of a person's hands holding a mound of dark, rich soil. The soil is being poured from the hands, creating a vertical stream of earth. The background is a blurred vineyard with rows of grapevines and a building in the distance. The lighting is bright and natural, suggesting a sunny day. A semi-transparent dark rectangle is overlaid on the bottom half of the image, containing white text.

Votre
séminaire,
entre vignes
et gastronomie

Au cœur des Malbecs d'exception

Un terroir mis en bouteille

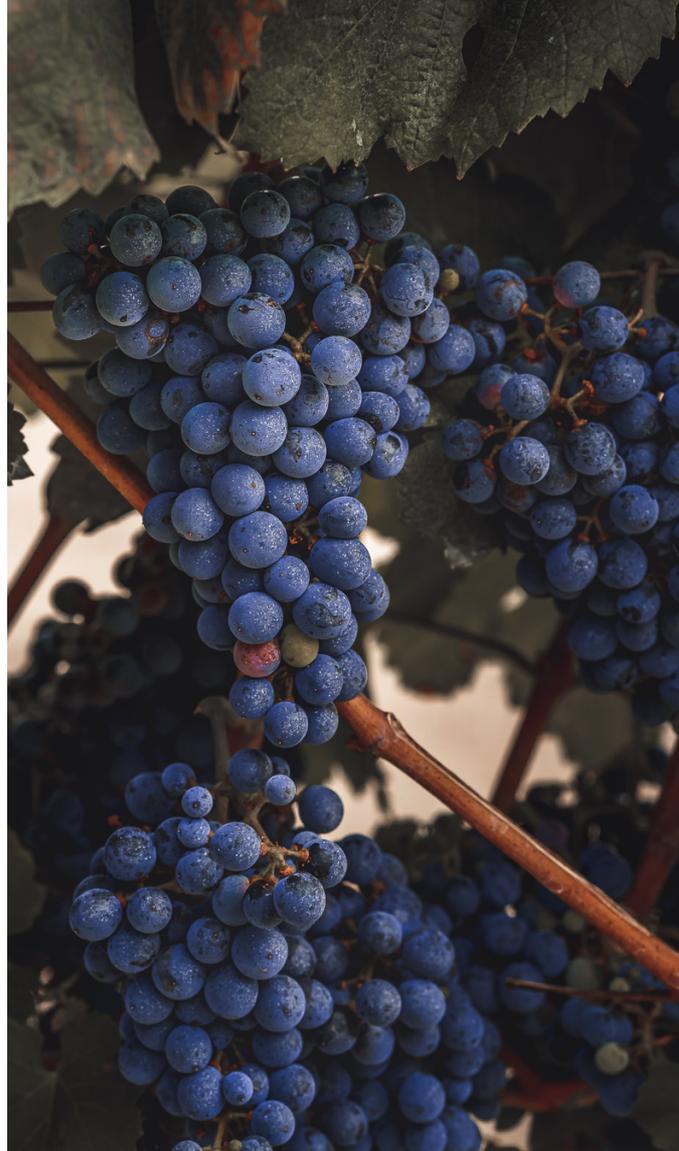
Témoin d'une véritable épopée de plusieurs siècles, le Château de Haute-Serre s'élève à 300 mètres d'altitude sur les coteaux historiques du Quercy dans le vignoble de Cahors. Parmi les plus hautes et rares densités du plateau, les 60 hectares de vigne sont nourris par la singularité du sol argilo-calcaire issu du Kimmeridgien, enrichi d'argile bleue et de concrétions de fer.

Haut lieu de biodiversité, le terroir de Haute-Serre donne naissance à des vins atypiques, racés, avec une belle longueur en bouche et habillés de tanins soyeux parfaitement ciselés. Propulsés par une fraîcheur remarquable, ils se parent de notes épicées et poivrées caractéristiques, qui évoluent avec le temps vers des arômes de sous-bois et de truffe.

La volonté d'un homme de préserver l'abondance historique de Haute-Serre et de révéler le potentiel de ce haut lieu de biodiversité

C'est en 1971 que Georges Vigouroux, pionnier et passionné, sort définitivement de l'ombre le Château de Haute-Serre en entreprenant des travaux colossaux et plantant le vignoble là où il était autrefois. Les vignes en cépage Malbec furent plantées d'un seul tenant et Haute-Serre fut le premier vignoble historique de Cahors à renaître sur le plateau.





Bertrand-Gabriel Vigouroux, vigneron, expert Malbec

Incarnant la quatrième génération de la famille, Bertrand-Gabriel Vigouroux entend perpétuer les accomplissements de ceux qui l'ont précédé, tout en impulsant sa propre vision et une dynamique collective — celle d'une équipe et d'une famille tout entière.

Homme de partage, de culture et de goût, Bertrand-Gabriel est avant tout un passionné de Cahors et du Malbec. Convaincu que la quête d'excellence passe par une exigence de précision, une interprétation fidèle des terroirs et que le plus grand défi est de mettre une terre et un cépage en évidence dans la bouteille, Bertrand-Gabriel défend l'idée de l'ancrage, de la défense d'un territoire, et d'un certain imaginaire du vin de Cahors : « un vin puissant, coloré, mais doté d'une grande finesse. Nos grands terroirs se prêtent à cet équilibre ».





Le Chai de pierres blondes du Quercy, Deux salles de réunion de caractère

2

salles pour travailler en tout sérénité sur vos projets.



15 et 70 personnes assises



vidéo projecteur, écran, sonorisation, paperboard



WiFi





La Table de Haute-Serre

Au travers de la Table de Haute-Serre, Christine Vigouroux, épouse de Bertrand-Gabriel, partage l'art de vivre et l'hospitalité d'une table vigneronne pour faire de Haute-Serre, une expérience d'exception.

Entre pierres et barriques, art moderne, architecture design, créativité culinaire et audace œnologique, la Table de Haute-Serre est distinguée du BIB gourmand par le guide Michelin.

Au travers d'une cuisine de terroir singulière et conviviale, le Chef cuisinier, Habib Aifa, y revisite les trésors des marchés lotois associés à la finesse des tanins du Malbec, cépage autochtone de notre région.

... Pour des instants de partage et de dégustation mémorables et gourmands!

Pour les mariages, baptêmes, réceptions, les réunions de travail, les MICE ou d'autres évènements, la Table de Haute-Serre est le lieu idéal pour vous accueillir. La Table de Haute-Serre vous propose aussi des repas à thèmes, des dimanches rôtissoires, des évènements sur-mesure et des évènements inédits.

La Table vigneronne, Le terroir au service de la Convivialité



Véritable "oeuvre de la Nature", la Château de Haute-Serre, et sa table vigneronne proposent avec évidence une cuisine locavore et de saison.

Chaque saison rythme les assiettes, la cuisine raconte le terroir et son art le met en valeur.

Les séquences gastronomiques



janvier - février

"Séquence Truffe Noire de Lalbenque"
dans le cadre du Festival Toques n' Truffes)

mars - avril - mai

"Saveurs tendres des légumes de Printemps"

juin - juillet - août

"Opulence et fraîcheur des gourmandises estivales"

septembre - octobre

"Séquence Vendanges et Champignons"

novembre - décembre

"Le Safran, roi des fleurs"



Nos menus signatures

Menu Géron Dachine En 2 temps/ 3 temps/ 4 temps

Menu Carpe Diem En 4 temps/ 6 temps

Menu Truffe (janvier-février)

Menu Lotissaire (le dimanche midi)



Restaurant : jusqu'à 100 personnes assises en salle

Buffet : jusqu'à 250 personnes

Terrasse :





A close-up photograph of several hands of different skin tones stacked together in a circle, symbolizing unity and teamwork. The background is a blurred green forest. A semi-transparent dark rectangle is overlaid on the bottom half of the image, containing white text.

Tous seul
on va plus vite,
Ensemble,
on va plus loin

Les activités team-building sur site



Ateliers dégustation

Découvrir l'univers du vin, et les spécificités du cépage Malbec... Ressentir et échanger en toute convivialité.

Au cœur même du vignoble et des chais du Château de Haute-Serre, nous vous proposons de partager un moment exceptionnel d'initiation à la dégustation que vous soyez néophyte ou amateur de vin.

Au programme : visite guidée du château, analyse sensorielle, expérience ludique sur les saveurs et les arômes avec une étape de mise en pratique



Atelier Découverte du Malbec

Dégustation de 5 vins issus du cépage Malbec

Atelier Icônes et grands Malbecs

Dégustation de 5 cuvées Prestige et Icônes de la Maison

Atelier Vieux millésimes

Dégustation de 5 millésimes du Château de Haute-Serre

Atelier L'art de l'assemblage

Dégustation et assemblage des cépages de l'appellation Cahors

Cours de cuisine inspiration terroir

Pendant une matinée vous serez plongés dans l'univers de notre Chef cuisinier. Ludiques et conviviales, c'est la passion de la cuisine et la créativité qui rythment ces sessions de partage et de transmission. Cette matinée sera suivie d'une visite du domaine et clôturée par la dégustation des plats préparés accompagnés des vins du Château.

Programme 1/2 journée :

- Café d'accueil
- Cours de cuisine avec le Chef
- Visite du domaine
- Dégustation des plats préparés accompagnée d'une dégustation de vins

Thématiques de saison : La truffe noire, le malbec et le safran

Dates : Hors juillet, août et septembre.

Ateliers pour tous les niveaux, sur réservation et maximum 8 personnes par cours.



Visite commentée du vignoble et des chais

Que vous soyez curieux, amateur ou passionné, le Château de Haute-Serre vous ouvre ses portes tout au long de l'année pour découvrir le vin dans sa richesse et sa convivialité.

Dans les coulisses du vignoble... Découvrez l'univers du vigneron et des lieux généralement fermés au public à l'occasion d'une visite commentée suivie d'une dégustation.



Au programme :

Découverte d'un point de vue unique sur le vignoble, la vallée, son origine, l'encépagement, les caractéristiques et spécificités du terroir de Haute-Serre.

Visite de la cave en suivant toute les étapes de l'élaboration d'un grand vin.

Dégustation de vins de Château.

Langues : français et anglais

Durée : environ 1h

Atelier vendanges Immersion dans l'univers du vigneron

Septembre - Octobre

De 09h30 à 12h30 (formule d'1/2 journée)

9h30 : Arrivée et collation d'accueil au Château de Haute-Serre.

Distribution d'outils (sceaux et sécateurs)

10h00 : Balade jusqu'au point de vue pour une présentation du domaine, de son vignoble et de l'histoire du Château.

10h30 : Vendanges manuelles de quelques rangées de vigne

11h30 : Visite des chais et explication sur le processus de vinification. Puis, dégustation de vins du domaine.

12h30 : Déjeuner à la Table de Haute-Serre, repas vigneron Entrée,Plats,Dessert accompagné de 2 verres de vin de la propriété, café compris.

Remise d'un diplôme avant le départ



Atelier cavage de la Truffe

Janvier - février

Le cavage est l'art de chercher la truffe noire *Melanosporum* sous terre à l'aide d'un cochon ou d'un chien.

Iago, le labrador de Christine Vigouroux, et son maître, vous proposent un moment dans les truffières de Haute-Serre pour découvrir la technique et les secrets du diamant noir de Lalbenque.

Une expérience au grand air !



Soirée à thème ou sur mesure

Le Domaine et son chai de pierres blondes du Quercy donnera un charme particulier à votre soirée d'exception.

L'authenticité de cet espace situé au cœur du vignoble AOP Cahors est le cadre idéal pour faire vivre à vos collaborateurs un moment de partage et un événement inoubliable.

Capacité : 110 personnes en intérieur, jusqu'à 300 en extérieur (prévoir location d'un barnum)

Sur demande nous pouvons vous accompagner dans la réalisation d'une thématique spécifique de soirée. exemple ; soirée vigneronne/ soirée bodega...





Les activités team-building aux alentours

Sport

- Cap nature de Pradines (paintball, accrobranches, course d'orientation, canoë kayak)
- Ski nautique à Pradines
- Golf practice de Cahors
- Parachutisme à l'aérodrome de Cahors-Lalbenque
- Karting à Cahors-Lalbenque





Patrimoine / Culture

- Musée Henri Martin
- Visites organisées par l'Office du Tourisme de Cahors
- Cathédrales et jardins secrets Cahors







Événementiel

- Cahors Juin Jardins (juin)
- Lot of Saveurs (début juillet)
- Cahors Blues Festival (mi-juillet)
- Festival de danse Traces contemporaines (fin juillet)
- Illuminations du Pont Valentré (juillet et août)





Nous contacter

Contact : Gergory Pischoff

Par téléphone :

Tel : 05 65 20 80 20

Fax : 05 65 20 80 21

Par mail :

hauteserre@g-vigouroux.fr

g.pischoff@g-vigouroux.fr

Notre site internet :

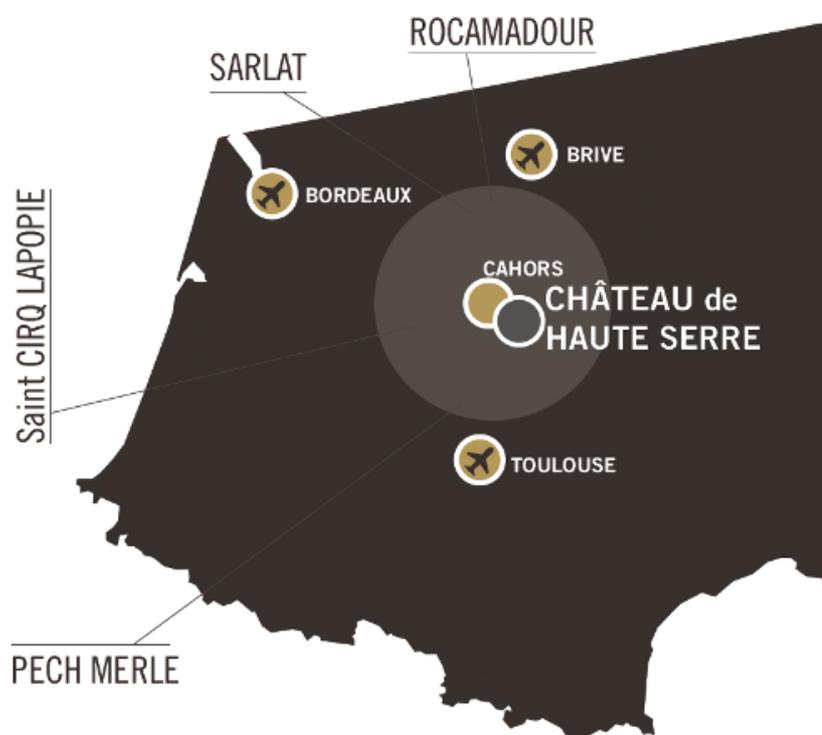
www.hauteserre.fr

Notre localisation :

Château de Haute-Serre

46230 CIEURAC

Point GPS : 44°23'24"N-1°29'26"E



Château de Haute-Serre
46230 CIEURAC





La location de salles uniquement (hors we)

Salles	Capacité d'accueil	Tarif	
		1/2 journée	Journée
Salle voutée	max 20 personnes	250€	400€
Chai	max 70 personnes	400€	600€

La location de salles comprend le café d'accueil ainsi que les pauses, sans repas.

Les forfaits

Les tarifs des forfaits sont les mêmes pour les deux salles (hors location de salles)

JOURNÉE D'ÉTUDE

Forfait "Menu du marché" : 57€ TTC par personne
Forfait "Menu gastronomique" : 71€ TTC par personne

- Café d'accueil
- Salle de réunion équipée
- Pause du matin
- Déjeuner 3 plats boissons incluses (vin du domaine, eau et café)
- Pause après-midi

1/2 JOURNÉE D'ÉTUDE

Forfait "Menu du marché" : 52€ TTC par personne
Forfait "Menu gastronomique" : 64€ TTC par personne

- Café d'accueil
- Salle de réunion équipée
- 1 pause
- Déjeuner 3 plats boissons incluses (vin du domaine, eau et café)

DÉJEUNER D'AFFAIRES

(6 personnes maximum)

29€

2 plats, 1 verre de vin et 1 café

CAFÉ D'ACCUEIL / PAUSE

7€

Boissons chaudes, jus de fruits pressés, viennoiseries

*Repas à thèmes selon la saison (Truffe, Safran...)
Contactez nous pour plus d'informations.*



MICE, Team Building...

Afin de fédérer vos équipes et d'impulser une dynamique de travail collaborative, le Château de Haute-Serre met à votre disposition son réseau de partenaires et ses moyens logistiques au service de votre évènement (organisation de l'évènement, prestataires sélectionnés, contacts privilégiés...)

Contactez notre équipe pour vos programmes sur-mesure et à la demande.

Oenologie

Visites & Dégustations

Des visites commentées du vignoble et des chais sont proposées chaque jour pour découvrir les secrets de l'élaboration d'un grand vin, suivies d'une dégustation d'un millésime du Château.

- 2 vins (minimum 2 personnes) : 5€
- 3 vins 7€
- 4 vins 12€
- 5 vins (minimum 5 à 6 personnes) : 15€

Langues : Français et anglais

Ateliers de dégustation

Durant 2h30 venez découvrir l'élaboration d'un vin, les techniques de dégustation des professionnels et les vins du Château de Haute-Serre. Sous réserve d'un minimum de 4 personnes.

Découverte du Malbec 35€ TTC

Dégustation de 5 vins issus du cépage Malbec

L'art de l'assemblage 35€ TTC

Dégustation et assemblage des principaux cépages de Cahors

Truffes et Malbec 45€ TTC (du 10 janvier au 04 mars)

Visite de la truffière, dégustation de vins et mets truffés

Vieux millésimes 45€ TTC

Dégustation de plusieurs millésimes du Château de Haute-Serre.

Icônes & Grands Malbecs 55€ TTC

Dégustation des grandes cuvées Malbec de la maison Georges Vigouroux.

Vendanges & Table Vigneronne

En 1/2 journée vous allez découvrir les coulisses du Château de Haute-Serre et participer à la récolte d'une cuvée spéciale. Un repas à la Table de Haute-Serre vous sera servi pour clôturer cette matinée.

Programme (1/2 journée) :

- 9h30 : Accueil avec collation au Château de Haute-Serre.
- 10h00 - 11h30 : Balade jusqu'au point de vue pour une présentation du domaine et de son vignoble, puis poursuite par l'immersion dans la vigne et participation à la cueillette du raisin d'une cuvée.
- 11h30 -12h30 : Visite commentée de la cave en suivant toutes les étapes de l'élaboration d'un grand vin : chai de vinification, élevage en foudres et en barriques, mise en bouteilles, chai de vieillissement et dégustation.
- 12h30 - 14h30 : Repas vigneron à la Table de Haute-Serre accompagné des vins du Château

Tarifs : 69€ par personne sur réservation et sous réserve d'un minimum de 4 personnes.

Dates : Nous consulter pour plus d'informations.



Cours de cuisine & repas

Pendant une matinée vous serez plongé dans l'univers d'Habib Aifa, Chef cuisinier. Vous découvrirez ses secrets et son univers et partagerez sa passion pour la gastronomie. Cette matinée sera clôturée par la dégustation des plats préparés accompagnés des vins du Château.

Programme 1/2 journée :

- Café d'accueil
- Cours de cuisine avec le chef Habib Aifa
- Dégustation des plats préparés accompagnée d'une dégustation de vins

Thématiques de saison : La truffe noire, le malbec et le safran

Dates : Hors juillet, août et septembre. Nous contacter pour plus d'informations.

Tarifs : Entre 99€ et 120€ (avec truffes) par personne selon la thématique.

Ateliers pour tous les niveaux, sur réservation et maximum 8 personnes par cours.





La location de salles uniquement (hors we)

Salles	Capacité d'accueil	Tarif	
		1/2 journée	Journée
Salle voutée	max 20 personnes	250€	400€
Chai	max 70 personnes	400€	600€

La location de salles comprend le café d'accueil ainsi que les pauses, sans repas.

Les forfaits

Les tarifs des forfaits sont les mêmes pour les deux salles (hors location de salles)

JOURNÉE D'ÉTUDE

Forfait "Menu du marché" : 57€ TTC par personne
Forfait "Menu gastronomique" : 71€ TTC par personne

- Café d'accueil
- Salle de réunion équipée
- Pause du matin
- Déjeuner 3 plats boissons incluses (vin du domaine, eau et café)
- Pause après-midi

1/2 JOURNÉE D'ÉTUDE

Forfait "Menu du marché" : 52€ TTC par personne
Forfait "Menu gastronomique" : 64€ TTC par personne

- Café d'accueil
- Salle de réunion équipée
- 1 pause
- Déjeuner 3 plats boissons incluses (vin du domaine, eau et café)

DÉJEUNER D'AFFAIRES

(6 personnes maximum)

29€

2 plats, 1 verre de vin et 1 café

CAFÉ D'ACCUEIL / PAUSE

7€

Boissons chaudes, jus de fruits pressés, viennoiseries

*Repas à thèmes selon la saison (Truffe, Safran...)
Contactez nous pour plus d'informations.*



Château de Haute-Serre, Vos séminaires entre vigne et gastronomie

C'est tout près des safranières de Laburgade et à quelques kilomètres de Lalbenque, célèbre capitale de la truffe noire *Tuber Melanosporum*, que s'élève le Château de Haute-Serre.

Sur ce site historique, dont la vue reste imprenable, vous pourrez organiser une journée d'étude, une conférence, un dîner privé ou encore travailler en toute sérénité sur vos projets.



Le Château en bref

- Propriété viti-vinicole de 60 hectares
- Restaurant bistrannique
- BIB Gourmand au Guide Michelin
- 2 salles de réunion de 15 et 70 personnes assises
- Équipements : vidéo projecteur, écran, sonorisation, WiFi, paperboard.
- Capacité du restaurant : jusqu'à 100 personnes assises en salle.
- Buffet : jusqu'à 250 personnes.

Loisirs

- Visite des chais et de la cave
- Atelier dégustation de vins
- Cours de cuisine
- Ateliers vendanges
- Ateliers cavage
- Soirées à thème
- Évènements sur mesure et à la demande