

*Château  
de Haute-Serre*

Oenotourisme



2023-2024



*Château  
de  
Haute-Serre*



L'AUDACE D'UN TERROIR



Témoin d'une véritable épopée de plusieurs siècles, le Château de Haute-Serre s'élève à 300 mètres d'altitude à la croisée du Parc régional des Causses du Quercy et de l'appellation Cahors.

Parmi les plus hautes et rares densités du plateau, les 60 hectares de vignes sont nourris par la singularité du sol argilo-calcaire sidérolithique 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.

Propriété et habitation de la Famille Vigouroux - vigneron, le Château de Haute-Serre, illustre l'Art de vivre Malbec porté par la Famille : entre convivialité et quête d'excellence.





*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, Mercuès et Haute-Serre, se prêtent à cet équilibre »

# La Table vigneronne

Au travers de la Table de Haute-Serre, Christine Vigouroux, épouse de Bertrand-Gabriel, partage l'Art de vivre Malbec cher à la Famille via l'hospitalité d'une table vigneronne d'exception.

Le Chef y propose une cuisine locavore et de saison et revisite les trésors des marchés lotois : safran, truffe, agneau du Quercy, noix... en accord avec la finesse des tanins des Malbecs du domaine.

En saison estivale, la terrasse et sa pergola offrent une vue imprenable sur le vignoble.

MICHELIN  
2023



jusqu'à 100 personnes assises en salle

2 à 3 menus au choix selon saison

Cuisine locavore et de saison





*La terrasse vigneronne*



## 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 Lotissoire* (le dimanche midi)

# 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 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
- Dégustation des plats préparés accompagnée d'une découverte de 2 vins du domaine.
- Visite du domaine et des chais.

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

Dates : Toute l'année. Hors juillet, août et septembre.

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



Activité collective et gourmande  
Recettes de terroir  
Convivialité et partage

# Le Malbec en Passion



# Ateliers dégustation

Découvrir l'univers du vin, les secrets de nos grands Malbecs et les spécificités et expressions variées de ce cépage si singulier ... Au coeur même du vignoble et du chai du Château de Haute-Serre, partagez un moment ludique et sensoriel d'initiation à la dégustation.

Au programme : durant 2 heures, visite guidée du château, analyse sensorielle, expérience ludique sur les saveurs et les arômes avec une étape de mise en pratique, dégustation de 5 cuvées du Château.



## **Atelier Découverte du Malbec**

Dégustation de 5 vins issus du cépage Malbec

## **Atelier Cuvées d'exception**

Dégustation des 5 meilleurs Malbecs et vieux millésimes du domaine

## **Atelier dégustation croisée Fromage & Malbec**

Dégustation de 5 cuvées associées à des fromages régionaux

## **Atelier dégustation croisée Chocolat & Malbec**

Dégustation de 5 cuvées du domaine associées aux arômes du chocolat

## **Atelier Truffe et Malbec (Festival Toques & Truffles)**

Dégustation de 5 vins issus du cépage Malbec en accord de mets truffés

# *Visite commentée du vignoble et des chais*

Découvrir les chais du Château de Haute-Serre, (domaine de la Famille Vigouroux) et explorer les spécificités de son riche et rare terroir. La dégustation de nos grands Malbecs français vous permettra d'apprécier la finesse de leurs tanins si caractéristique...



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 toutes les étapes de l'élaboration d'un grand vin.

Dégustation de vins du Château.

Langues : français et anglais

Durée : environ 1h

# L'été au Château de Haute-Serre

## *Soirées Bodega Brasero*

### **Vendredis soirs d'été**

La tête dans les étoiles et les pieds dans l'herbe, vivez une soirée inoubliable sur la terrasse éphémère du Château de Haute Serre ! Dans une ambiance musicale et champêtre à la lumière des guirlandes, entre braseros chaleureux et bottes de paille, composez votre panier gourmand assorti de mets à partager. Convivialité et déconnexion assurées !

Au programme : Dans une ambiance musicale et champêtre, à la lumière des guirlandes, entre braseros chaleureux et bottes de paille, composez votre panier gourmand assorti de mets à partager. Convivialité et déconnexion assurées !



# Course d'orientation dans les vignes

**Juin - Juillet - Août**

Une activité dynamique de plein air qui vous permettra de découvrir le domaine du Château de Haute-Serre tout en s'amusant !

Le vignoble vous attend. Découvrez des énigmes sur le thème de la vigne et de l'histoire du Malbec... De quoi découvrir les richesses d'un terroir exceptionnel et incontournable de l'appellation Cahors.

Au programme : Une course d'orientation (environ 2h) dans les vignes suivie d'une visite commentée du vignoble et des chais de vinification et d'élevage, ainsi qu'une dégustation de 2 vins du domaine.



**HAUTESERRE**



Événement sportif (format balade sur demande)

Activité en individuel ou par équipe

Activité au grand air

Adaptée aux petits comme aux grands groupes

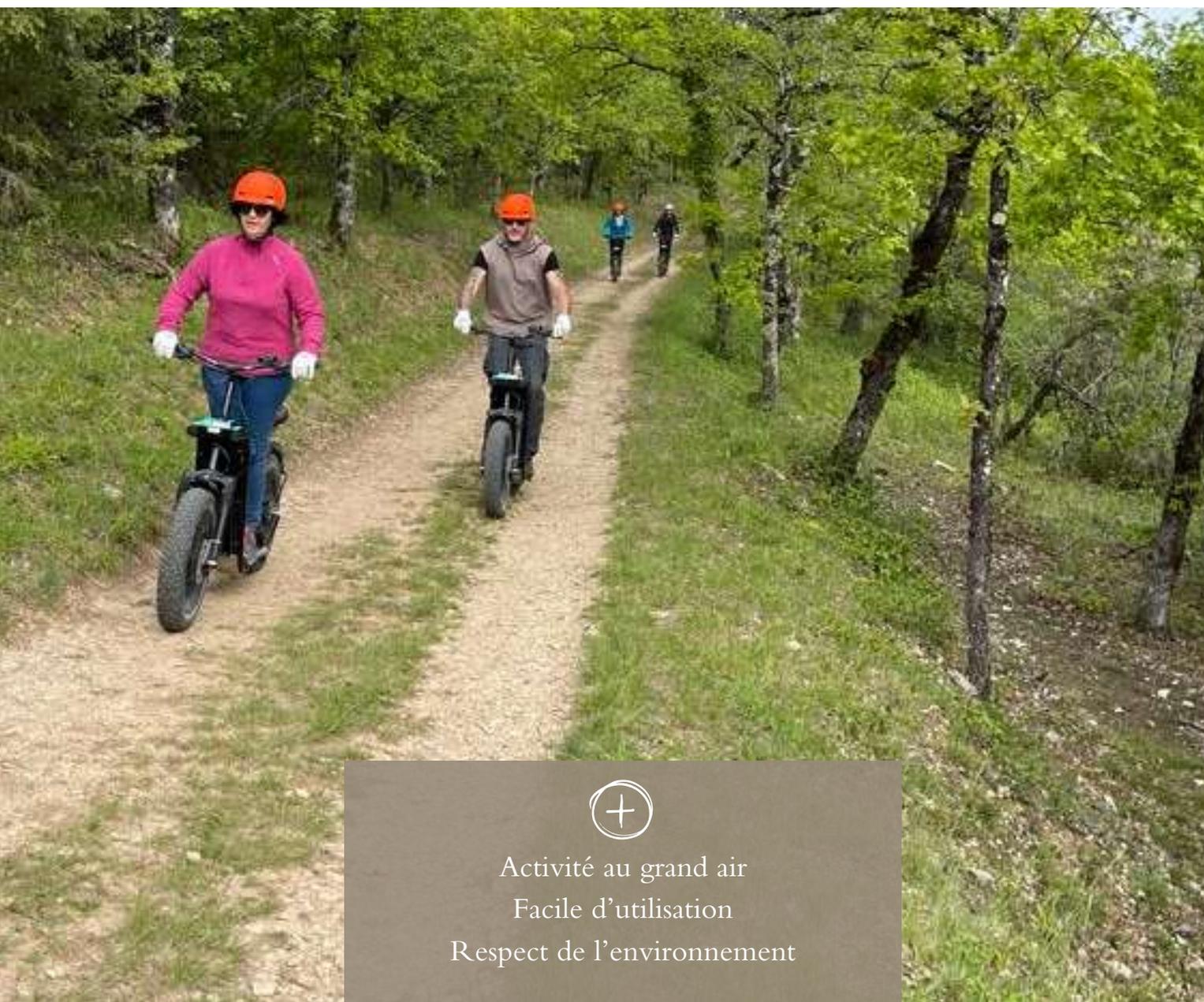
# Balade en trottinette dans le vignoble

**Juin - Juillet - Août**

Venez découvrir le Château de Haute-Serre et son point de vue exceptionnel à l'occasion d'une balade en trottinette électrique, qui vous enchantera par ses sensations et sa facilité d'utilisation !  
Accessible à tous, ludique, sans effort, silencieuse et respectueuse de l'environnement !

La balade guidée (1h) sera suivie d'une visite/dégustation de 3 vins du domaine (1h)

Disponible tous les jours hors mercredi et dimanche  
Groupe 6 personnes minimum et 9 personnes maximum



Activité au grand air  
Facile d'utilisation  
Respect de l'environnement

# Atelier vendanges

## Septembre - Octobre

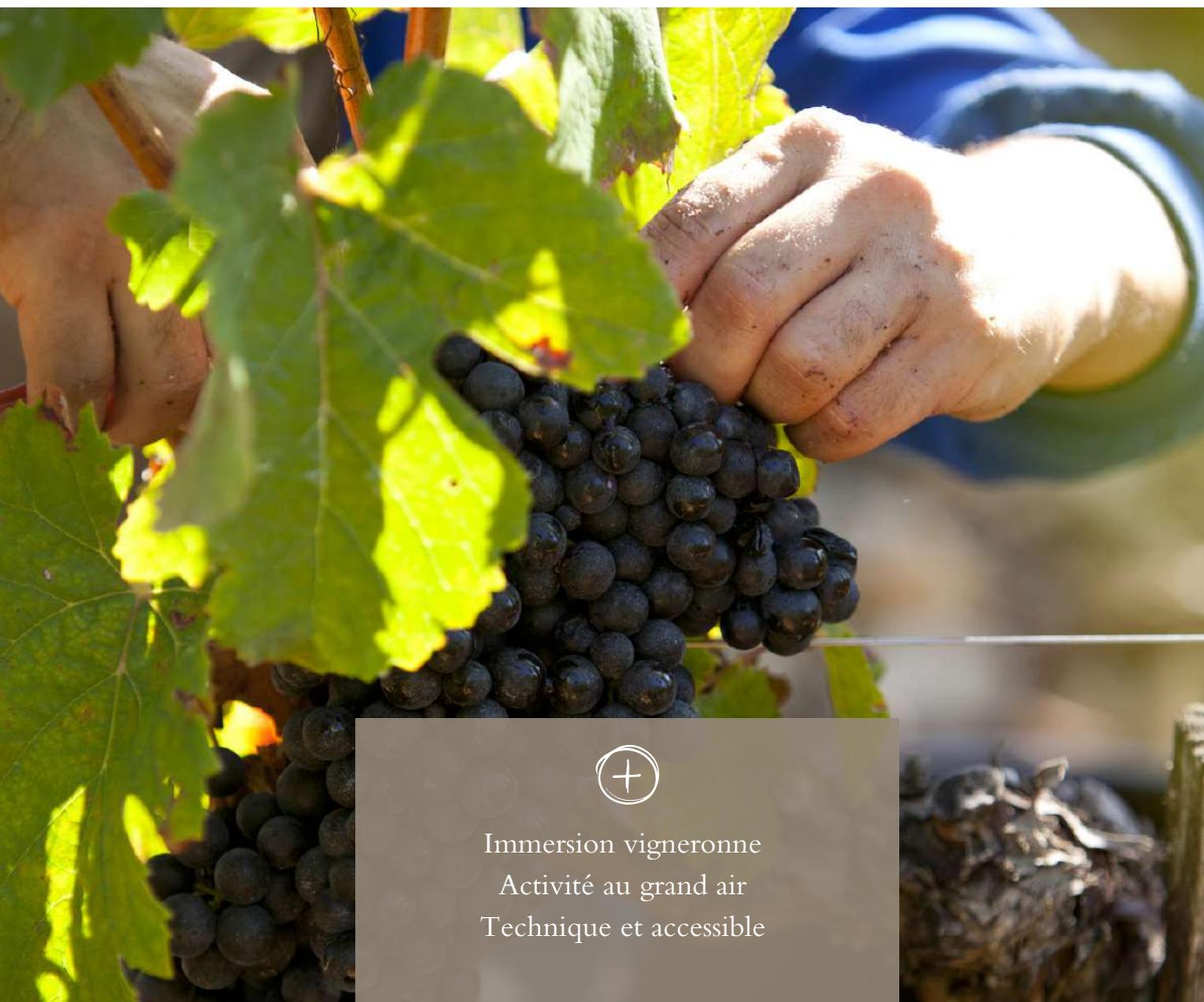
Immersion dans l'univers du vigneron...

Joignez-vous à l'équipe du Château de Haute-Serre pour une expérience ludique de vendanges.

Au programme : accueil au chai, présentation et visite du vignoble, participation aux vendanges, visite du chai en suivant les étapes de production d'un grand Malbec et des caves d'élevage, dégustation des vins du domaine et déjeuner vigneron à la Table de Haute-serre.

Disponible tous les jours, en semaine durant 1/2 journée.

Groupe de 8 minimum et de 25 maximum.



Immersion vigneronne  
Activité au grand air  
Technique et accessible

# L'hiver au Château de Haute-Serre

## *Veillées Vigneronnes*

**Tous les mois**

Une soirée dans le chaleureux chai de pierres blondes du Château avec une cuvée à l'honneur à chaque édition et des mets gourmands à partager. A la lueur des bougies, on se réchauffe le cœur, le corps et l'esprit entre collègues ou entre amis...!

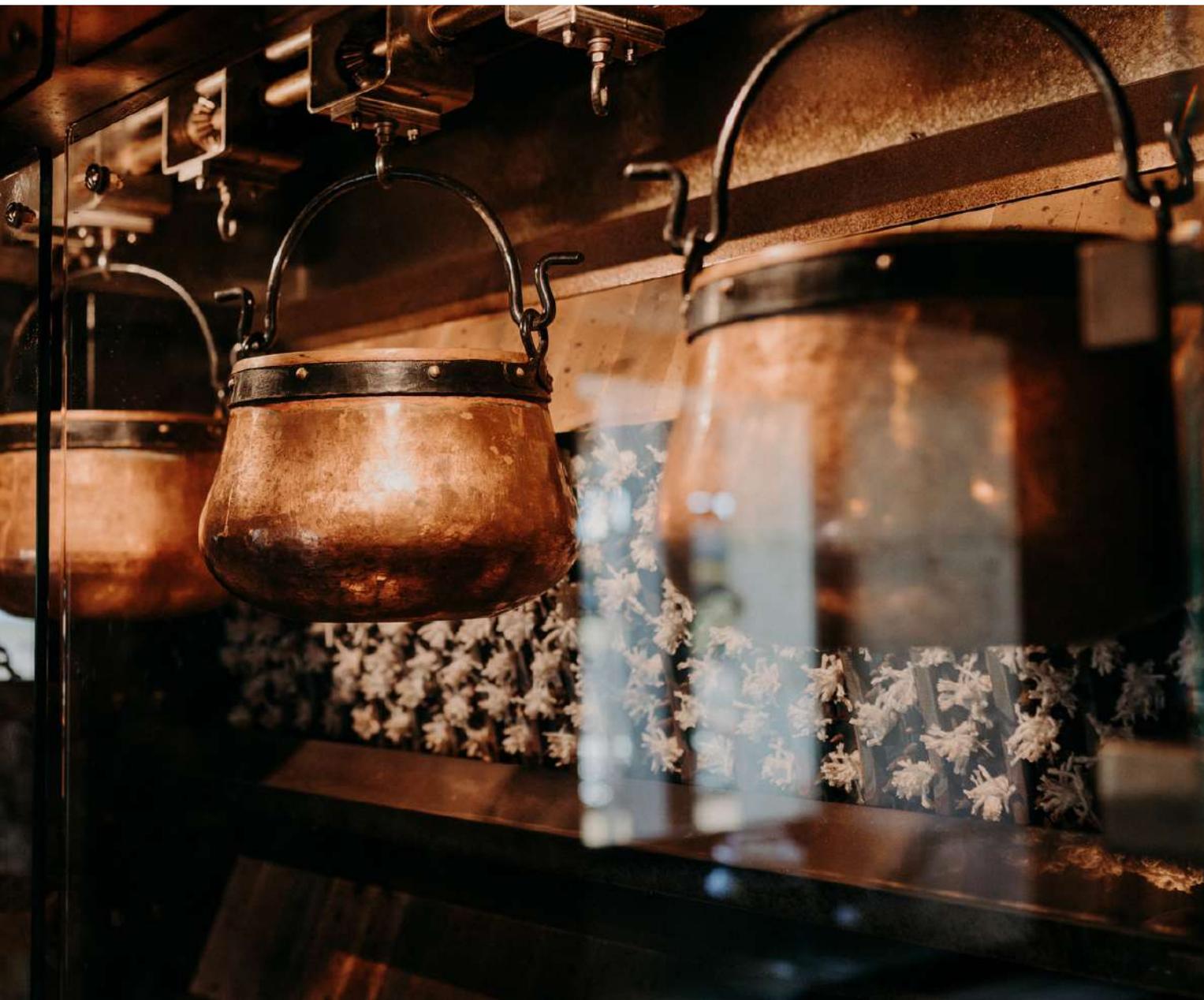
Au programme : dès 19h30, dans le Chai du Château, entrée/plat et dessert à partager.  
A l'honneur chaque mois, une viande cuite à la rôtissoire et une cuvée du domaine.



# *Dimanches rôtissoire*

## **Tous les dimanches**

Tous les dimanches midi, rendez-vous dans notre restaurant pour vous remémorer des saveurs oubliées...! Des viandes grillées à la rôtissoire et des plats qui font retomber en enfance... L'occasion d'un déjeuner en famille ou entre amis sous le signe de la convivialité !



# Festival Toques & Truffes

**Janvier - Février**

Un festival annuel dédié au diamant lotois, la truffe noire, « Tuber Melanosporum »...

Une exploration de la beauté de ce mets éphémère, rare et précieux en accord avec nos grands Malbecs français.

Le Château de Haute-Serre est en pleine effervescence pour la saison de la truffe. Christine Vigouroux, son chien truffier et l'équipe du Château, vous proposent, pendant un peu plus d'un mois, des expériences variées autour de la Tuber Melanosporum.

Au programme du festival : expériences Toques & Truffes sur 1 ou ½ journée, atelier Truffe et Malbec, Menu dédié truffe à la Table vigneronne (Menu Toques & Truffes en 4 ou 5 plats), Visite guidée du marché aux truffes de Lalbenque, Cavage dans la truffière de Haute-Serre, Cours de cuisine autour de la truffe.



**Toques & Truffes**

CAHORS - OCCITANIE

**FESTIVAL**  
VIN & GASTRONOMIE  
DU 16 JANVIER  
AU 27 FÉVRIER  
**2024**

Château  
de Haute-Serre

Château de Moncuze

# Un lieu de réception singulier

## *Votre mariage au cœur des vignes*

Situé en plein cœur de l'Occitanie lotoise avec un panorama exceptionnel et un point de vue imprenable sur les vignes, le domaine du Château de Haute-Serre vous accueille en ses lieux singuliers et authentiques.

Un havre de paix au cœur des vignes, trônant fièrement sur les plateaux de Cahors, plongé au cœur d'un ancien prieuré datant du XVIème siècle s'étendant sur 60 hectares.

Le Domaine, baigné de lumière, donnera un charme particulier à cette journée d'exception. L'authenticité de cet espace situé au cœur du vignoble AOP Cahors, est le cadre idéal pour vivre l'un des moments les plus importants de votre vie.

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



# *Votre séminaire dans les chais*

Vos séminaires : fédérateurs et insolite, Au cœur des chais du Domaine de Haute-Serre, offrez à vos équipes, une expérience immersive dans une atmosphère hors du temps. Un lieu enchanteur et inspirant, surplombant le vignoble.

Des expériences sensorielles multiples et variées à partager : balade dans les vignes, visite des chais, dégustation des précieux Malbecs...

Capacité :

- Salle Chapelle : 20 personnes en théâtre – 12 personnes en U

- Salle Chai : 60 personnes en théâtre – 20 personnes en U

Salle équipée d'un vidéoprojecteur, micro et connexion internet stable.





# La boutique

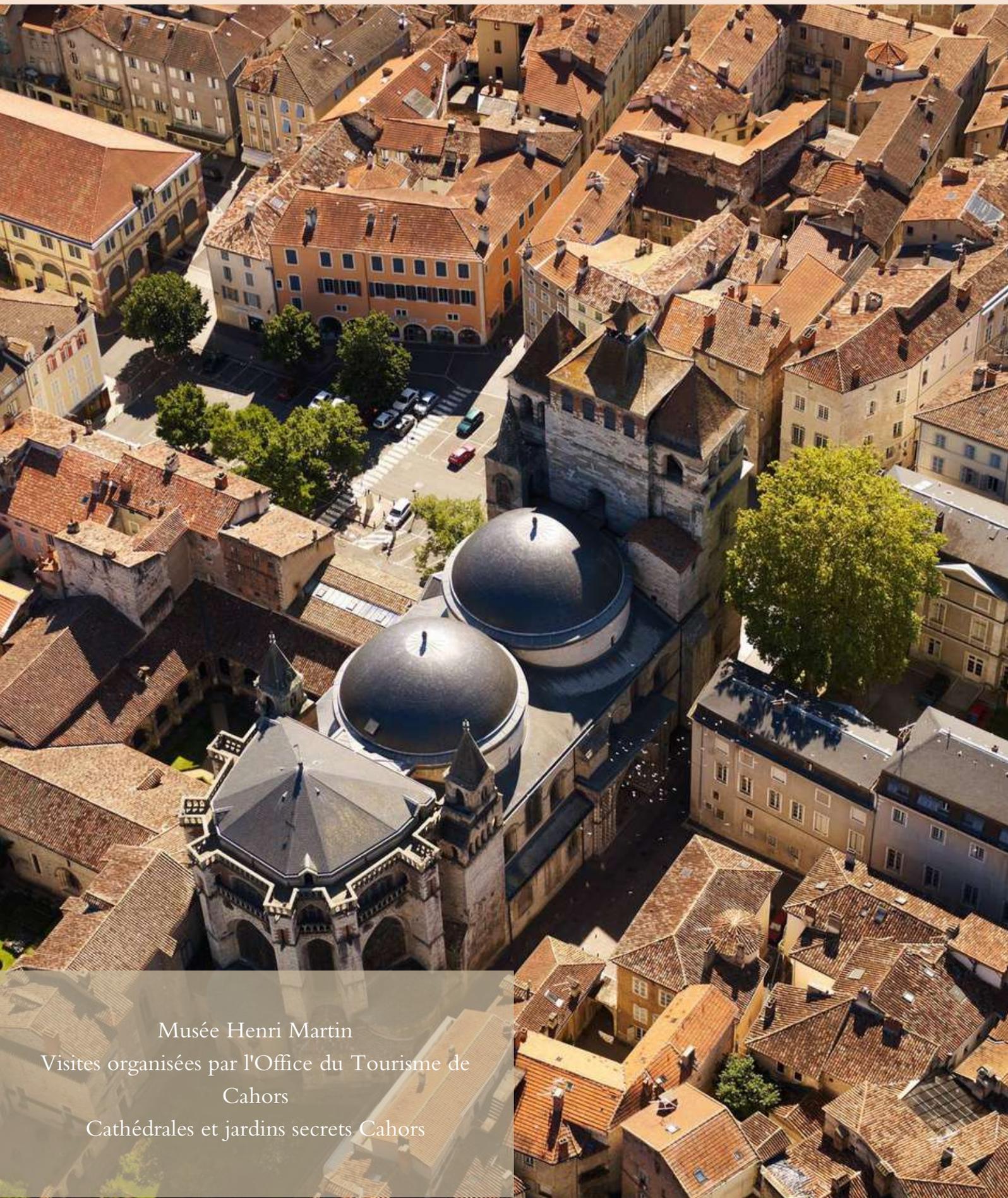
Découvrez une grande sélection de vins de nos propriétés dans les caves du Château de Haute-Serre. À l'unité ou en coffrets, différentes cuvées et différents millésimes sont à votre disposition.

En quête d'inspiration ? Nos coffrets cadeaux sont la solution et offrent des expériences uniques adaptés à vos attentes.

Produits régionaux (foie gras, truffes, safran,...), gastronomie et art de la table s'invitent aussi au coeur de notre boutique



# *Cahors et ses environs...*



Musée Henri Martin

Visites organisées par l'Office du Tourisme de  
Cahors

Cathédrales et jardins secrets Cahors







# Nous contacter

Contact : Grégory Pischoff

Par téléphone :

Tel : 05 65 20 80 20

Fax : 05 65 20 80 21

Par mail :

[hautesserre@g-vigouroux.fr](mailto:hautesserre@g-vigouroux.fr)

[g.pischoff@g-vigouroux.fr](mailto:g.pischoff@g-vigouroux.fr)

Notre site internet :

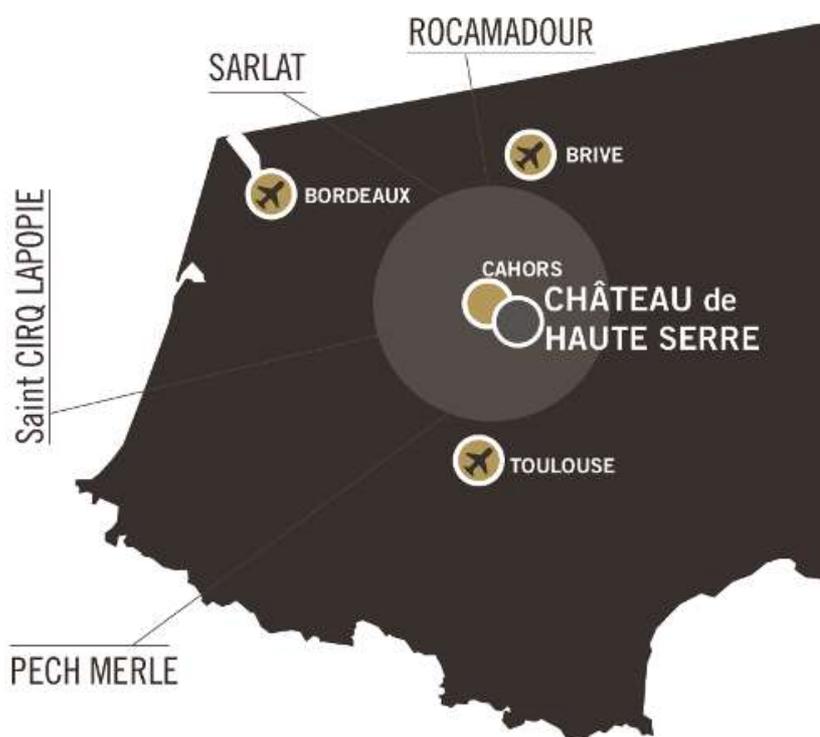
[www.hautesserre.fr](http://www.hautesserre.fr)

Notre localisation :

Château de Haute-Serre

46230 CIEURAC

Point GPS : 44°23'24"N-1°29'26"E



Château de Haute-Serre  
46230 CIEURAC

