Château de Haute-Serre

La Table de Haute-Serre





Oenotourisme

Chais







Restaurant



Évènements

GRANDS VINS & AGRITOURISME

Les activités d'oenotourisme

GEORGES VIGOUROUX
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

Ed. du 27/06/2022





Un peu d'histoire....

Depuis 1887, la famille Vigouroux oeuvre dans le Lot à la renommée de la viticulture du Sud-Ouest.
Georges Vigouroux, 3ème génération, décide de devenir propriétaire-récoltant et achète en 1970 le Château de Haute-Serre.

Ce vignoble existait déjà au Moyen-Age où il **s'étendait sur presque 1000 hectares** et était la propriété de l'Abbaye de Lagarde Dieu en Tarn et Garonne. En 1578, l'église vendit le domaine à Géron Dadine qui fondait ensuite la dynastie de Haute-Serre.
Malgré son morcellement après les guerres de religion ces terres gardèrent leurs vocations viticoles à tel point que de nombreux agriculteurs possédaient une vigne à Haute-Serre. La preuve la plus convaincante du prestige du vin de Haute-Serre est un **Menu Gala de 1889 où figure un Haute-Serre à côté des Grand Cru Bordelais.**



Lorsque Georges Vigouroux acquiert le vignoble de Haute-Serre en 1970, il s'impose alors comme pionnier et marque localement le monde viticole.

En effet, après un travail titanesque, il replante 60 hectares de vigne en cépage Malbec en cinq ans. Le Château de Haute-serre devient le 1er vignoble historique qui renaît sur **les côteaux**.
Cette résurrection a marqué le monde du vin et a permis de produire aujourd'hui au Château de Haute-Serre des cuvées régulièrement récompensées et présentes sur les meilleures tables.







Aujourd'hui

Depuis la mise en bouteille de son premier millésime AOC Cahors en 1976, l'aventure de Georges Vigouroux est un succès : le vin du Château de Haute-Serre est reconnu comme l'un des premiers Malbec de Cahors grâce à un savant mélange de savoir-faire et de passion.

Bertand-Gabriel Vigouroux, 4ème génération, est aujourd'hui à la tête de l'entreprise familiale.
À la fois oenologue et vigneron, il vise à atteindre l'excellence avec une replantation à haute densité, l'utilisation de matériels viticoles performants, le vieillissement en barriques de chêne et une vinification appropriée au Malbec.

La maison Georges Vigouroux fait de l'oenotourisme depuis 20 ans en accueillant son public sur ses propriétés du Château de Haute-Serre et du Relais & Châteaux, Château de Mercuès.

Accompagné de son épouse Christine Vigouroux, Bertrand-Gabriel va plus loin et veut promouvoir l'agritourisme en Occitanie en s'appuyant sur les valeurs phrares de sa région, en particulier le trio **Malbec, Truffe et le Safran.**

Cette trilogie d'exception est d'ailleurs déclinée à la Table de Haute-Serre, restaurant dans les chais, lors de divers évènements incontournables (ateliers de dégustation, cours de cuisine, visites). Ainsi que dans les différents menus élaborés par le chef Allan Duplouich.



La Table de Haute-Serre

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

Dans une ambiance conviviale et authentique, le menu suit le marché du jour et s'affiche à l'ardoise en formule déjeuner et diner.

Allan Duplouich, nouveau chef cuisinier depuis le mois d'Avril 2017, revisite les trésors des marchés Lotois associés au célèbre « vin noir » de notre région, le **Malbec**. Il décline une cuisine de terroir créative, et propose plusieurs séquences au cours de l'année pour mettre en scène le trio Malbec, Truffe et Safran. Pour des instants de dégustations 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 soirées rôtissoires, des évènements sur-mesure et des évènements inédits.









Exemple de menu

Saumon Mariné aux épices et Citron Vert,
Condiment de Radis rose, crème glacée au Raifort.
ou
Foie Gras poêlé, Patate douce à la Vanille Bourbon et pomme Belchard pochée au Safran du Quercy

—

Pavé de Maigre Snaké,
Salade de Fenouil et pois gourmand, coques et noisette Torréfiée, sauce à l'encre
ou
Epaule d'Agneau Confite,
Courgette jaune et jeune blette à la pistache, jus corsé

—

Cerise pochée aux épices,
Florentin croustillant et glace au lait d'amande.
ou
Comme un Tiramisu citron,
Biscuit léger, crème Mascarpone et sa pointe de fraîcheur

—





Menu Malbec: 3 plats à 36€ ou 2 plats 29€
Menu Carpe Diem: 4 temps à 55€ ou 6 temps à 79€
Menu Truffes: 4 temps à 92€ ou 5 temps à 99€

Menu enfant: 19€

& Plats à la carte

Menu végétariens sur demande
Groupe: sur réservation 60-120 personnes
Accessibilité personnes handicapées
Chiens acceptés
2 salles d'une capacité de 15 personnes et 25 à 70 personnes

Le chef Allan Duplouich



Allan Duplouich est né à Quimper en Bretagne qu'il quitte à 4 ans lorsque ses parents s'installent dans le Béarn. Il y découvre une passion pour la cuisine et les saveurs du Sud-Ouest. C'est dans cette région qu'il commence sa carrière et devient chef pour la première fois à l'âge de 19 ans.

En 2004, il rencontra Christophe Canati, Chef étoilé, avec qui il travaille pendant 7 ans en tant que chef de partie au restaurant le Jeu de Paume à Pau. Il y découvre les subtilités de la grande gastronomie, et travaille de beaux produits comme la truffe noire.

En quête de découverte, il s'envole peu après, pour l'Amérique du Sud où Il s'inspire des spécialités de plusieurs pays comme l'Argentine, l'Uruguay, la Bolivie ou le Pérou pour enrichir sa cuisine.

De retour en France, il devient pendant 2 ans le second du chef Joël Orceau, jeune espoir 2 étoiles, au restaurant le Café du Port à Bordeaux. En 2014, il retrouve son mentor, Christophe Canati, installé au restaurant l'Orangerie du Château de Chenonceau.

Fin 2016, Allan rejoint les Fermes de Marie, grand hôtel ***** de Megève, pour seconder Nicolas Sintes.

En 2017 à 34 ans, Allan Duplouich souhaite revenir dans le Sud-Ouest, dont il est tombé amoureux depuis son enfance. C'est alors que la rencontre se fait avec Christine et Bertrand-Gabriel Vigouroux. Séduit par La Table de Haute-Serre, BIB Gourmand au Guide Michelin, il décide de relever le défi de promouvoir les produits et spécialités culinaires locales et l'art de vivre en Occitanie.

Informations pratiques

Le restaurant est ouvert du jeudi au dimanche midi

Service du midi de 12h à 14h

Service du soir 19h30 à 21h30



Les séquences gastronomiques



Janvier - Février
"Séquence Truffe Noire de Lalbenque"
Tous les mardis
La fameuse truffe noire du Quercy n'a pas de secret pour le chef Allan Duplouich qui ravit les gourmets et les visiteurs du célèbre marché au Truffe de Lalbenque.



Mai - Juin
"Malbec & Tuber Estivum"
La truffe d'été fait chavirer les papilles!



Septembre - Octobre
"Séquence Vendanges & champignons"
Senteurs de vendanges et de sous-bois, l'automne est roi dans les menus du chef Allan Duplouich.



Octobre-Novembre
"Séquence Vendanges & Safran"
Pour la récolte du Safran, la cuisine du chef prend des teintes orangées en déclinant le safran frais de l'entrée au dessert!

Nos ateliers

Atelier dégustation

Découvrir l'univers du vin, ressentir et échanger en toute convivialité.

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

DÉCOUVERTE DU MALBEC
Dégustation de 5 vins issus du cépage Malbec

ICÔNES ET GRANDS MALBEC
Dégustation de 5 cuvées prestige et Icônes de la maison Georges Vigouroux

VIEUX MILLÉSIMES
Dégustation de 5 millésimes du Château de Haute-Serre

L'ART DE L'ASSEMBLAGE
Dégustation et assemblage des cépages de l'appellation Cahors





Tarif individuel: 35€ à 55€ par pers.
Uniquement sur réservation.
Minimum 4 personnes.
(Tarifs groupe sur demande)

Atelier vendanges

Au programme de cette belle demie-journée,

De 09h30 à 12h30 (formule d'½ 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'historique 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

À partir de 69€ par pers.
Uniquement sur réservation. Minimum 6 personnes.





Participez à un voyage unique dans les cuisines du Château de Haute-Serre à la découverte des produits du terroir lotois.

Cours de cuisine et dégustation

De Septembre à Juin, des ateliers culinaires sont animés par le chef Allan Duplouich dans les cuisines de la Table de Haute-Serre.

De 08h30 à 12h30 (formule d'½ journée)

Cours et enseignements culinaires

Le cours de cuisine s'achève sur une dégustation des plats préparés, accompagnés des vins du Château. L'occasion de partager ses impressions et d'échanger avec le chef en toute liberté.

Thématiques de saison variées: champignons, truffes, produits de saison,...

De quoi reproduire chez vous de délicieuses recettes qui sauront surprendre l'ensemble de vos convives !

A partir de 120€ par pers.
Uniquement sur réservation. Minimum 5 participants.
Ateliers tous niveaux.



Visite commentée du vignoble et des chais



Le Château de Haute-Serre vous propose une visite dégustation d'environ 45 minutes.

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.

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
Dégustation de 2 vins: 5€
Dégustation de 3 vins: 10€
Dégustation de 5 vins: 20€



Les visites ont lieu du jeudi au dimanche.

Matin : 10:30 à 11:30
Après-midi : 14:30 / 15:30 / 16:30 / 17:30
Dimanche : 11:00 / 14:30 / 15:30

Langues : français et anglais

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. Ainsi que toutes les couleurs de notre région: les rouges, les blancs et les rosés (dégutations possible).

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

Terroir & Malbec: Une expédition pleine de saveurs au coeur du Lot
Châteaux & Vignobles: Une ballade dans le monde du vin et de la gastronomie
Grands Vins & Gastronomie: Une immersion rare dans la gastronomie Lotoise
Escale & Plaisir des Sens: Entrez dans la légende d'un site historique et d'un cru-hôtel exceptionnel

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

Ouvert du Vendredi au Mardi
Le Vendredi, Samedi, Lundi et Mardi: 10h30 - 19h00
Le Dimanche : 11h00 – 17H00



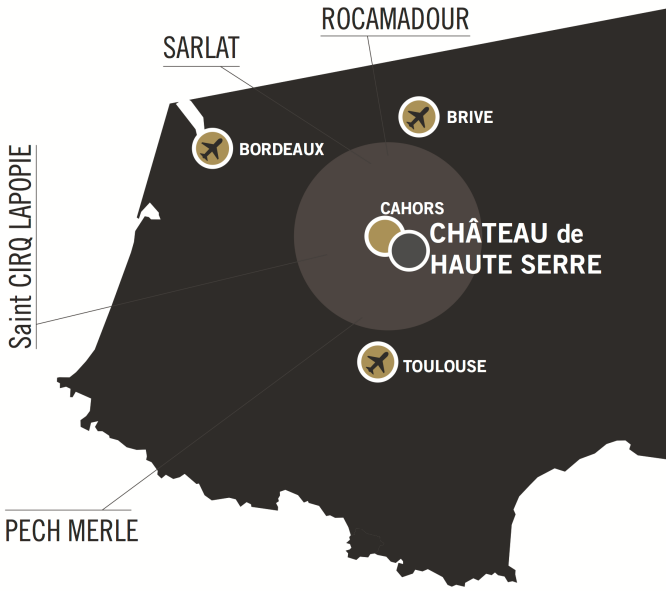
Famille Tradition Héritage Innovation











CHATEAU DE HAUTE-SERRE
46230 Cieurac - France
Tel : 05 65 20 80 20
Email : hauteserre@g-vigouroux.fr
Point GPS : 44° 23' 24" N / 1° 29' 26" E