



*Château de Haute-Serre*  
*La Table de Haute-Serre*

**Quand le vin invite la cuisine dans son chai...**



# Haute-Serre, vos séminaires entre vignes 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. Témoin d'une épopée de plusieurs siècles, le vignoble du Château existait déjà au Moyen-âge, propriété de l'Abbaye de Lagarde Dieu en Tarn-et-Garonne. En 1889, le Château de Haute-Serre se trouvait au côté de grands vins prestigieux tel que Château Margaux sur un menu de gala.

Aujourd'hui, Christine et Bertrand-Gabriel Vigouroux ont repris les rênes du domaine. Bertrand-Gabriel, œnologue de formation façonne les millésimes dans la même quête d'excellence. Le Malbec dans les veines, sa volonté est de faire partager plus que des Grands Vins : une véritable expérience de bistronomie autour d'une table vigneronne où officie l'excellent Chef Allan Duplouich.

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 bistronomique
- 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



## La location de salles uniquement (hors we)

Salles	Capacité d'accueil	Tarif	
		1/2 journée	Journée
Salle voutée	max. 20 personnes	250€	300€
Chai	Jusqu'à 70 personnes	400€	600€



## Les forfaits

Forfait en salle voutée (max. 20p) : **75€ TTC/p**  
Forfait en chai (jusq. 70p) : **75€ TTC/p**

### 1 JOURNÉE D'ÉTUDE

- Café d'accueil (*boissons chaudes, jus de fruits, eau minérale, viennoiseries*)
- Pause du matin (*boissons chaudes, jus de fruits, eau minérale*)
- Déjeuner 3 plats boissons incluses (*2 verres de vin et café*)
- Pause après-midi (*boissons chaudes, jus de fruits, eau minérale, mignardises*)
- Location de salle (écran, vidéo projecteur, paperboard, Wifi)

Forfait en salle voutée (max. 15p) : **65€ TTC/**  
Forfait en chai (jusq. 70p) : **65€ TTC/p**

### 1/2 JOURNÉE D'ÉTUDE

- Café d'accueil (*boissons chaudes, jus de fruits, eau minérale, viennoiseries*)
- Pause du matin (*boissons chaudes, jus de fruits, eau minérale*)
- Déjeuner 3 plats boissons incluses (*2 verres de vin et café*)
- Location de salle (écran, vidéo projecteur, paperboard, Wifi)

Dates 2021/2022 :

A partir du 25/03/2022



# 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 & Dégustation

*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** : 10€
- **5 vins** (minimum 5 à 6 personnes) : 20€

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 : **89€ par personne** sur réservation et sous réserve d'un minimum de 4 personnes.

Dates : Entre septembre et octobre, nous consulter pour plus d'informations.

### Activités et animations

Parcours d'orientation, Escape Game, visites et ateliers de dégustation, soirées à thèmes...

## Cours de cuisine & repas

---

Pendant une matinée vous serez plongé dans l'univers d'Allan Duplouich, 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 Allan Duplouich
- Dégustation des plats préparés accompagnés 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'information.

Tarifs : Entre 120€ et 130€ (avec truffes) par personne selon la thématique.

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



**BIB Gourmand au Guide Michelin 2017**

## Haute Serre, une situation privilégiée ...

- 10 minutes de la gare de Cahors, de son centre historique, du Pont-Valentré, de la cathédrale, des jardins, et du marché.
- 1h15 de l'aéroport de Brive-la-Gaillarde (110 kms)
- 1h10 de l'aéroport de Toulouse (121 kms)
- 2h45 de l'aéroport de Bordeaux (283 kms)
- 45 minutes de la gare TGV de Bressols (56 kms)



...À la croisée des sites naturels et culturels...



### Découvrez les richesses du Lot

Pech Merle, caves préhistoriques : 40 minutes

Cajarc, village médiéval : 50 min

Padirac et son gouffre : 1h10



### Les 'Grands Sites de Midi-Pyrénées' dans le Lot

Cahors et le Pont Valentré : 8 minutes

Saint Cirq Lapopie, élu Village préféré des Français en 2012 : 30 minutes

Rocamadour, site médiéval niché sur un rocher : 1 h

Figeac et le musée Champollion : 1h25



## Sport

---

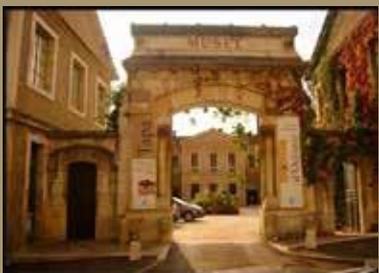
- Cap nature de Pradines (paintball, accrobranches, course d'orientation, canoë kayak)
- Ski nautique à Pradines
- Golf practice de Cahors
- Parachutisme à l'aérodrome de Cahors-Lalbenque
- Karting à Cahors-Lalbenque



## Patrimoine/Culture

---

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



## Événementiel

---

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



n°23

## Contact et plan d'accès

Château de Haute-Serre

46230 CIEURAC - Lot, FRANCE Tél. : 33 (0)5

65 20 80 20

Fax : 33 (0)5 65 20 80 21

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

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



Coordonnées GPC

44° 23' 24 " N

1° 29' 26" E

Hélisurface

N 44° 29'75" E 01° 24'04"



**GEORGES VIGOUROUX**

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE