Château de Haute-Serre

Oenotourisme



2023



Au cœur des Malbecs d'exception

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 vigne 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. 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 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 ».



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 un établissement sélectionné par le guide Michelin.
Au travers d'une cuisine de terroir singulière et conviviale, le Chef cuisinier 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 surmesure 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 fraicheur des gourmandises estivales"

septembre - octobre

"Séquence Vendanges et Champignons"

novembre - décembre

"Le Safran, roi des fleurs"



Nos menus signatures

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

Menu Carpe Diem En 4 temps/ 6 temps

Menu Truffe (janvier-février)

Menu Rotissoire (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 dégustation de vins et d'une visite du domaine

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.









Le Malbec en Passion

Ateliers dégustation

Découvrir l'univers du vin, et les spécificités du cépage Malbec...
Au coeur même du vignoble et du chai du Château de Haute-Serre, nous vous proposons de partager un moment d'initiation à la dégustation.
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 Georges Vigouroux

Atelier Vieux millésimes

Dégustation de 5 millésimes du Château de Haute-Serre

Atelier L'art de l'assemblage (selon saison)

Dégustation et assemblage des cépages de l'appellation Cahors

Atelier Truffe et Malbec (selon saison)

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

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

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 !
Durant la période estivale, sur la terrasse éphémère du Château de Haute-Serre, profitez des soirées Bodega Brasero dans une ambiance conviviale.
Composez un panier gourmand tout en profitant des mélodies de nos talentueux musiciens locaux.
L'occasion de profiter, en famille ou entre ami(e)s, des douces soirées estivales dans un cadre idyllique !



Family sundays'

Dimanches d'été

Les occasions de se retrouver en famille sont précieuses... Découvrez une palette d'activités variées pour toute la famille.
Profitez des "Sun-Day", tous les dimanches, spécialement conçus pour les moments de partage en famille !
Dégustation d'un panier pique-nique avec vue imprenable sur les vignes et différentes activités mises à disposition : jeux en bois, courses d'orientation, dégustation de vins (et jus de raisins pour les plus petits)...



Parcours 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.
Terminez ce parcours libre par une dégustation de 2 vins et un jus de fruit pour les enfants !

Durée : environ 1h00



Escape game dans le vignoble

Juin - Juillet - Août

Chaque domaine a son secret...

En groupe ou à deux venez passer un moment ludique et récréatif autour d'une énigme en lien avec le Malbec.
A votre tour de résoudre l'énigme du Château de Haute-Serre !



Balade en trotinette 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 d'une heure, 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 le samedi dans la matinée ou bien le lundi dans l'après-midi
Groupe 6 personnes minimum et 9 personnes maximum



Atelier vendanges
Immersion dans l'univers du vigneron

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.



L'hiver au Château de Haute-Serre

Soirées Vigneronnes

Tous les mois

Rendez-vous au Chai, tous les derniers jeudis de chaque mois, pour un after-work entre collègues et/ou entre amis et profitez d'un moment convivial autour de planches à partager et des dernières cuvées du domaine.

Une nouvelle thématique chaque mois pour découvrir plus encore les spécificités du domaine, en toute convivialité.



Dimanches rotissoire

Tous les dimanches

Tous les dimanches midi, rendez-vous dans notre restaurant pour vous remémorer des saveurs oubliées...! Des viandes grillées à la rotissoire 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 n Truffes

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 Iago et l'équipe du Château, vous proposent, un mois durant, des expériences variées autour de la Tuber Melanosporum.

Au programme du festival : expériences Toques N'Truffes sur 1 ou ½ journée, atelier Truffe et Malbec, Menu dédié truffe à la Table vigneronne (Menu Toques N' Truffes en 4 ou 5 plats), Cours de cuisine autour de la truffe.





Un lieu de réception singulier

Votre mariage au coeur des vignes

Situé en plein coeur 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 coeur 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)








Adeline
& Axel



Votre séminaire dans les chais

Vos séminaires : fédérateurs et insolites : 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 et d'un micro





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.

Coffret Terroir & Malbec : Une expédition pleine de saveurs au coeur du Lot
Coffret Châteaux & Vignobles : Une ballade dans le monde du vin et de la gastronomie
Coffret Grands Vins & Gastronomie : Une immersion rare dans la gastronomie Lotoise
Coffret 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

Ouverte du Vendredi au Mardi de 10h30 à 18h00
Le jeudi de 14h00 à 18h00
Et le Dimanche de 11 à 16h30.
Fermeture hebdomadaire le mercredi et pause méridienne de 12h30 à 14h00



Nous contacter

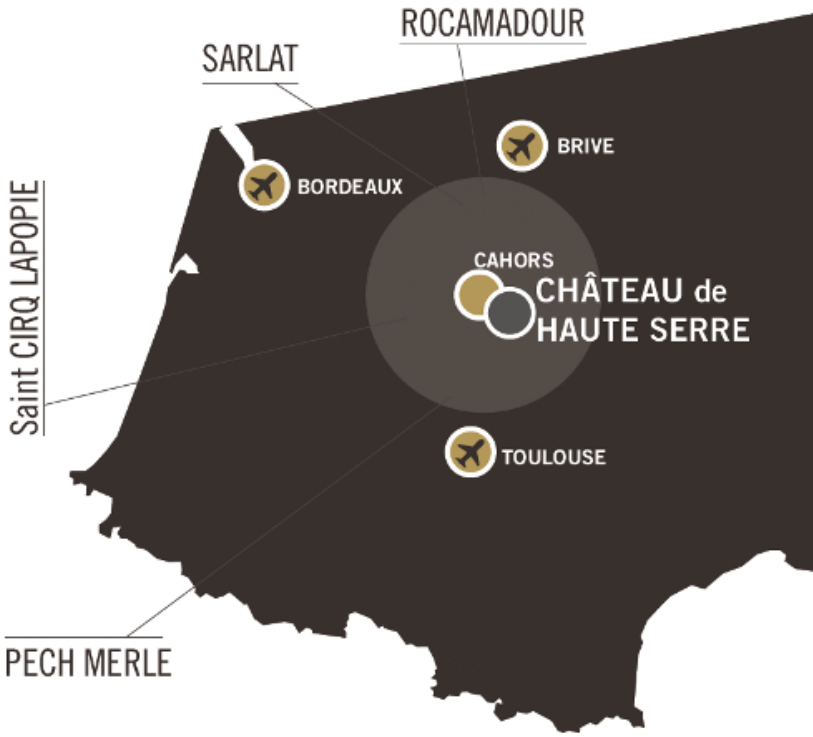
Contact : Gergory Pischoff

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
Point GPS : 44°23'24"N-1°29'26"E
Contact : Gergory Pischoff
05 65 20 80 20
hauteserre@g-vigouroux.fr ou g.pischoff@g-vigouroux.fr
hauteserre.fr



Votre mariage au cœur des vignes

Situé en plein coeur 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 coeur 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)

Réservation et tarification sur demande - Nous consulter à la boutique, par téléphone ou par e-mail.





Séminaires dans les Chais

Vos séminaires : fédérateurs et insolites : 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 et d'un micro

Réservation et tarification sur demande - Nous consulter à la boutique, par téléphone ou par e-mail.



















Juin - Juillet - Août

"Balade en trottinette dans le vignoble et visite et dégustation"

Venez découvrir le Château de Haute-Serre et son point de vue exceptionnel à l'occasion d'une balade en trottinette électrique d'une heure, 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 sur réservation le samedi dans la matinée ou bien le lundi dans l'après-midi.

Sur réservation uniquement - Groupe 6 personnes minimum et 9 personnes maximum

Durée : environ 2h00
Tarification : 35€ par personne
Réservation : A la boutique, par téléphone, par e-mail ou sur notre site internet.

Septembre

"Ateliers Vendanges - Immersion dans l'univers du vigneron"

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

Tarification : 89€ par personne
Réservation : A la boutique, par téléphone, par e-mail ou sur notre site internet.

Activités estivales



Juin - Juillet - Août

"Soirées bodega brasero"

La tête dans les étoiles et les pieds dans l'herbe !
Durant la période estivale, sur la terrasse éphémère du Château de Haute-Serre, profitez des soirées Bodega Brasero dans une ambiance conviviale.
Composez un panier gourmand tout en profitant des mélodies de nos talentueux musiciens locaux.
L'occasion de profiter, en famille ou entre ami(e)s, des douces soirées estivales dans un cadre idyllique !

Uniquement sur réservation et tarification sur demande - Nous consulter à la boutique, par téléphone ou par e-mail.



Dimanches d'été

"Family Sun'Day"

Les occasions de se retrouver en famille sont précieuses... Découvrez une palette d'activités variées pour toute la famille.
Profitez des "Sun-Day" tous les dimanches, spécialement conçus pour les moments de partage en famille !
Dégustation d'un panier pique-nique avec vue imprenable sur les vignes et différentes activités mises à disposition : jeux en bois, courses d'orientation, dégustation de vins (et jus de raisins pour les plus petits)...

Uniquement sur réservation (minimum 5 jours avant) et tarification sur demande (selon composition du panier) - Nous consulter à la boutique, par téléphone ou par e-mail.





Juin - Juillet - Août

"Parcours d'orientation dans les vignes"

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.
Terminez ce parcours libre par une dégustation de 2 vins et un jus de fruit pour les enfants !

Durée : environ 1h00
Tarification : 15 € par personne (Gratuité pour les enfants)
Réservation : A la boutique, par téléphone, par e-mail ou sur notre site internet.



Juin - Juillet - Août

"Escape game"

Chaque domaine a son secret...
A votre tour de résoudre l'énigme du Château de Haute-Serre !

Détail et tarification : Nous consulter à la boutique, par téléphone ou par e-mail.



Activités d'hiver

Evénement mensuel

Soirée vigneronne

Rendez-vous au Chai, tous les derniers jeudis de chaque mois, pour un after-work entre collègues et/ou entre amis et profitez d'un moment convivial autour de planches à partager et des dernières cuvées du domaine.
Formule à 18 € pour 2 personnes.

Détail et réservation – Nous consulter à la boutique, par téléphone ou par e-mail.

Evénement hebdomadaire

Dimanches rôtissoires

Tous les dimanches midi, rendez-vous dans notre restaurant pour apprécier notre délicieux menu et profiter d'un moment convivial lors des dimanches rôtissoires !

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.

Coffret Terroir & Malbec : Une expédition pleine de saveurs au coeur du Lot
Coffret Châteaux & Vignobles : Une ballade dans le monde du vin et de la gastronomie
Coffret Grands Vins & Gastronomie : Une immersion rare dans la gastronomie Lotoise
Coffret 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

Ouverte du Vendredi au Mardi de 10h30 à 18h00
Le jeudi de 14h00 à 18h00
Et le Dimanche de 11 à 16h30.
Fermeture hebdomadaire le mercredi et pause méridienne de 12h30 à 14h00

Infos pratiques

Retrouvez l'ensemble des informations pratiques sur hauteserre.fr









Activités d'hiver

Evénement mensuel

Soirée vigneronne

Rendez-vous au Chai, tous les derniers jeudis de chaque mois, pour un after-work entre collègues et/ou entre amis et profitez d'un moment convivial autour de planches à partager et des dernières cuvées du domaine.
Formule à 18 € pour 2 personnes.

Détail et réservation – Nous consulter à la boutique, par téléphone ou par e-mail.

Evénement hebdomadaire

Dimanches rôtissoires

Tous les dimanches midi, rendez-vous dans notre restaurant pour apprécier notre délicieux menu et profiter d'un moment convivial lors des dimanches rôtissoires !

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.

Coffret Terroir & Malbec : Une expédition pleine de saveurs au coeur du Lot
Coffret Châteaux & Vignobles : Une ballade dans le monde du vin et de la gastronomie
Coffret Grands Vins & Gastronomie : Une immersion rare dans la gastronomie Lotoise
Coffret 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

Ouverte du Vendredi au Mardi de 10h30 à 18h00
Le jeudi de 14h00 à 18h00
Et le Dimanche de 11 à 16h30.
Fermeture hebdomadaire le mercredi et pause méridienne de 12h30 à 14h00

Infos pratiques

Retrouvez l'ensemble des informations pratiques sur hauteserre.fr













Les séquences gastronomiques

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 Georges Vigouroux

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

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





Visites commentées 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

Langues : français et anglais
Durée : environ 1h
Tarification :
Visite & Dégustation de 2 vins: 10€
Visite & Dégustation de 3 vins: 15 €
Visite & Dégustation de 4 vins: 20 €
Visite & Dégustation de 5 vins: 25 €

Réservation : A la boutique, par téléphone, par e-mail ou sur notre site internet.















Les séquences gastronomiques

Janvier - Février

"Séquence Truffe Noire de Lalbenque"

Le festival Toques'n'Truffes vous fait vivre une expérience inoubliable autour du diamant noir lotois.
Tous les mardis, la fameuse truffe noire du Quercy n'a pas de secret pour le Chef qui ravit les gourmets et les visiteurs du célèbre marché aux Truffes de Lalbenque.

Du 20 janvier au 28 Février 2023, La Table de Haute-Serre vous retrouve pour le Festival "Toques'N'Truffes".
Tous les mardis : menu 100% truffe, visite commentée du marché de Lalbenque et atelier cavage (en option et sur réservation).
Au programme durant toute la période : menu 100 % truffe sur demande (pour toute la table), visite des chais du Château de Haute-Serre, plats truffés, accords truffes et vins, atelier dégustation "Truffe et Malbec", atelier cavage, visite du marché de Lalbenque et plein d'autres surprises épicuriennes...

Durée et tarification selon choix de la prestation - Nous consulter à la boutique, par téléphone, par e-mail ou sur notre site internet.

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.

Octobre - Novembre

"Séquence Vendanges & Safran"

Pour la récolte du Safran, la cuisine du Chef prend des teintes orangées en déclinant le safran de l'entrée au dessert.

Au cœur des Malbecs d'exception

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, 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 ».

La Table de Haute-Serre

La Table Vigneronne 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 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 surmesure et des évènements inédits.



Nos menus

Menu Géron Dadine

Menu Carpe Diem

Menu Truffe — Menu saisonnier ou sur demande

Menu Rotissoire — Tous les dimanches midi