

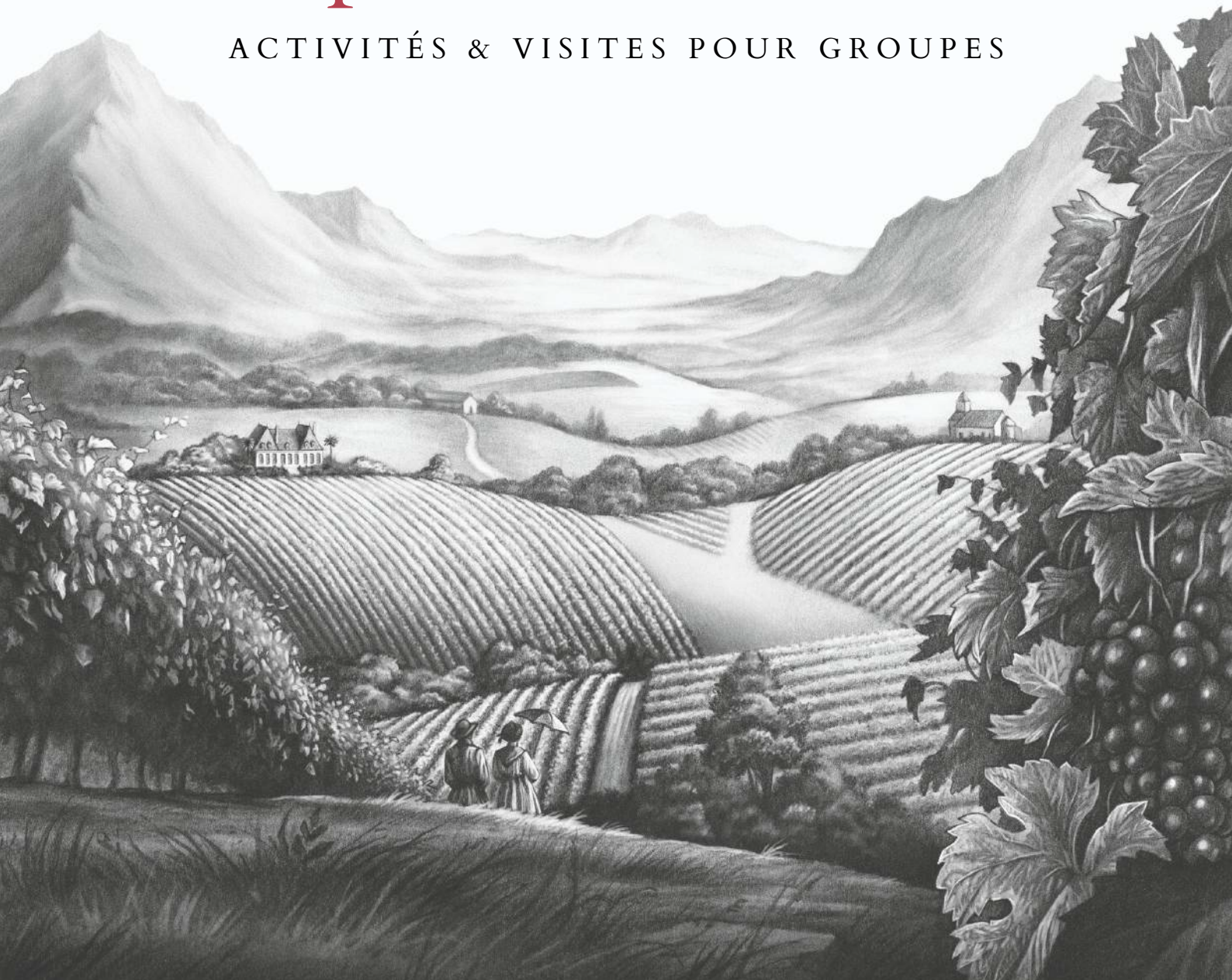


Crouseilles

MADIRAN & PACHERENC DU VIC-BILH
PIÉMONT PYRÉNÉEN

Escapades en Madiran

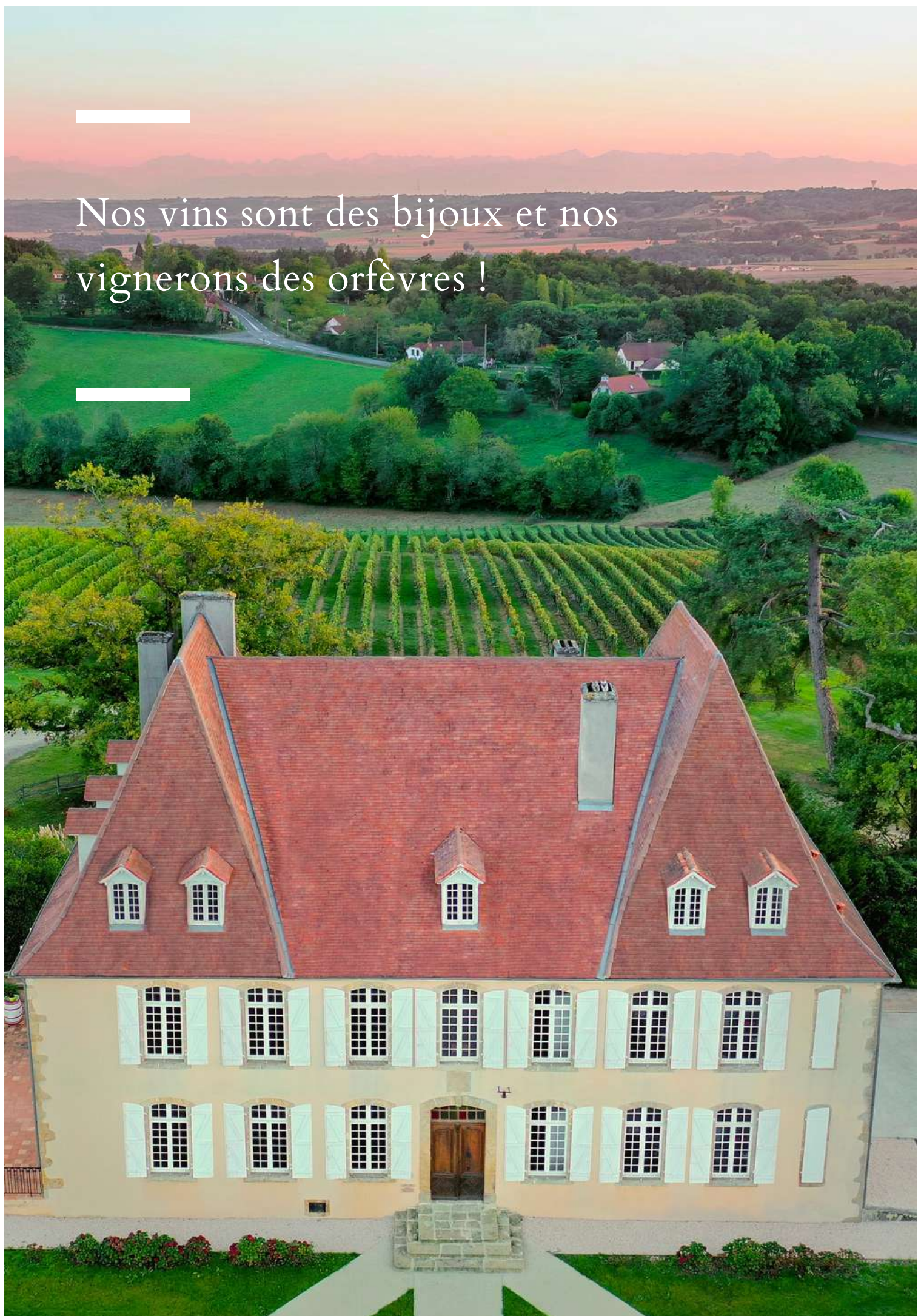
ACTIVITÉS & VISITES POUR GROUPES



—

Nos vins sont des bijoux et nos
vignerons des orfèvres !

—



P R É S E N T A T I O N

Château de Crouseilles

Ce qui frappe lorsqu'on nous découvre, dans notre petit et vieux pays (ça veut dire ça le Vic-Bilh), aux confins du Gers, du Béarn, de la Gascogne, avec les Pyrénées pour horizon, c'est la détermination, l'obstination même, à faire de grands vins portées par une grande famille investie. Ici, on a la vigne aux tripes. Et on a réussi à s'entendre. Vivre de notre terre, faire vivre notre pays, c'est un testament vivant que les anciens nous ont transmis. Ici, c'est une histoire de familles.

Crouseilles, c'est un village à quelques kilomètres au sud de Madiran, en pays du Vic-Bilh. C'est aussi notre étendard de vignerons pour commercialiser nos vins rouges et nos Pacherenc. Notre coopérative est née en 1950, mais bien avant dans toutes les têtes. Elle n'a cessé au fil du temps d'être le trait d'union de 112 familles, passionnées et généreuses.

Par la richesse de son patrimoine et la passion de ses vignerons, le Château de Crouseilles joue un vrai rôle pour la valorisation du vignoble, il est aujourd'hui en particulier l'épicentre du parcours oenotouristique baptisé "Les 7 Folies". Nous ouvrons nos portes à tous les curieux passionnés de grands vins et invite les amateurs, tout au long de l'année, à découvrir les femmes et les hommes qui façonnent chaque jour le vignoble.

Papilles du Madiran

Venez découvrir un bout de
notre savoir-faire, de notre
passion pour notre vignoble.



Visite terroir

« Le Madiran autrement »

A partir de
4.20 € HT
par personne

Base
30
personnes



Vous allez aimer :

- Découvrir l'essentiel d'un domaine viticole
- Une visite en plein air
- Dégustation commentée de vins.

Durée : 1h30

La prestation comprend :

La visite guidée de nos installations par un vigneron, l'animation avec un vigneron, le matériel nécessaire à l'animation, les bouteilles de vins servant à l'animation.

La prestation ne comprend pas :

Le déjeuner ou le dîner, le transport jusqu'au lieu d'animation, toute prestation non mentionnée, les achats personnels.

Les options :

- Possibilité de proposer cette dégustation avec des accords salés ou sucrés,
- Repas sur site avant ou après l'animation.



Guidé par un vigneron passionné, découvrez les installations de Crouseilles, son vignoble, son terroir, la cave et les chais de vinification et d'élevage. Nous vous emmenons partager un bout de notre histoire, de notre passion.

Durant cette visite, nous vous expliquerons l'histoire de Crouseilles, son mode de culture, son terroir, les processus de vinification et d'élevage, ainsi que toutes les subtilités d'élaboration de nos Grands Vins.

A la fin de la visite, nous terminons par une dégustation de quelques vins de notre gamme Crouseilles en Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh sec et moelleux, Béarn rosé : vous trouverez celui qui correspondra le mieux à vos attentes !

Déroulement de la visite :

Visite guidée par un vigneron des installations, vignoble, cave de vinification et chai à barriques, Dégustation et présentation de 3 vins en AOC Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh,





Dégustation tradition

« Le Sud-Ouest en bouchées »

A partir de
7.50 € HT
par personne

Base
30
personnes



Vous allez aimer :

- Découvrir les secrets de vinification du domaine viticole
- Goûter des produits du terroir
- Dégustation commentée de vins avec des accords mets et vins.

Durée : 1h30

La prestation comprend :

La visite guidée de nos installations par un vigneron, l'animation avec un vigneron, le matériel nécessaire à l'animation, les bouteilles de vins servant à l'animation.

La prestation ne comprend pas :

Le déjeuner ou le dîner, le transport jusqu'au lieu d'animation, toute prestation non mentionnée, les achats personnels.

Les options :

- Possibilité de proposer cette dégustation avec d'autres accords salés ou sucrés,
- Repas sur site avant ou après l'animation.



Après avoir découvert les secrets de vinification des Grands Vins de Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh, laissez vous guider lors d'une dégustation de prestige qui mettra toutes vos papilles en éveil.

Le Sud-Ouest regorge de produits gastronomiques de qualité, produits par de petits éleveurs passionnés. Lors de cette dégustation nous vous proposons de découvrir un infime panel de ce qui fait la richesse de la cuisine du Sud-Ouest.

Canard, jambon, fromage de brebis fermier, saurez-vous les associer pour en révéler tous les arômes ? Nous vous accompagnons lors d'une dégustation gourmande qui mettra tous vos sens en éveil. Les produits du Sud-Ouest et les vins de la cave en AOC Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh n'auront plus de secret pour vous !

Déroulement de la visite :

Visite guidée par un vigneron des installations, vignoble, cave de vinification et chai à barriques, Dégustation et présentation de 3 vins en AOC Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh, Dégustation en accords mets et vins de différents produits fermiers.





Dégustation terroir

« Autour du canard »

A partir de
10 € HT
par personne

Base
30
personnes



Vous allez aimer :

- Découvrir les secrets de vinification du domaine viticole
- Goûter des produits du terroir
- Dégustation commentée de vins avec des accords mets et vins.

Durée : 1h30

La prestation comprend :

La visite guidée de nos installations par un vigneron, l'animation avec un vigneron, le matériel nécessaire à l'animation, les bouteilles de vins servant à l'animation.

La prestation ne comprend pas :

Le déjeuner ou le dîner, le transport jusqu'au lieu d'animation, toute prestation non mentionnée, les achats personnels.

Les options :

- Possibilité de proposer cette dégustation avec d'autres accords salés ou sucrés,
- Repas sur site avant ou après l'animation.



Vous êtes amateurs de cuisine ou fin gourmet ? Cette visite gourmande est faite pour vous !

Après une visite du vignoble de la cave et du chai, vous pourrez déguster les vins de la Cave de Crouseilles sur différents produits autour du canard et en savourer les différences de sensations et de perceptions selon les accompagnements.

Une vraie découverte gustative !

Durant la dégustation, le vigneron vous présentera différents accords entre nos vins et les mets autour du canard, ensuite à vous de proposer vos meilleurs accords.

Alors toujours persuadé que le foie gras ne se marie qu'avec nos Pacherenc du Vic-Bilh doux ? Et si vous épatiez vos amis lors du prochain repas ?

Déroulement de la visite :

Visite guidée par un vigneron des installations, vignoble, cave de vinification et chai à barriques, Dégustation et présentation de 3 vins en AOC Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh, Dégustation en accords mets et vins de produits issus du canard (foie gras, rillettes, magret séché).





Dégustation prestige

« Madiran & Porc Noir »

A partir de
14.2 € HT
par personne

Base
30
personnes



Vous allez aimer :

- Découvrir les secrets de vinification du domaine viticole
- Goûter des produits du terroir
- Dégustation commentée de vins avec des accords mets et vins.

Durée : 1h30

La prestation comprend :

La visite guidée de nos installations par un vigneron, l'animation avec un vigneron, le matériel nécessaire à l'animation, les bouteilles de vins servant à l'animation.

La prestation ne comprend pas :

Le déjeuner ou le dîner, le transport jusqu'au lieu d'animation, toute prestation non mentionnée, les achats personnels.

Les options :

- Possibilité de proposer cette dégustation avec d'autres accords salés ou sucrés,
- Repas sur site avant ou après l'animation.



Après avoir découvert les secrets de vinification des grands vins de Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh, laissez vous guider lors d'une dégustation de prestige qui mettra toutes vos papilles en éveil.

Le Porc Noir est servi sur toutes les plus grandes tables, il est élégant dans sa robe rouge carmin et son gras très blanc avec des reflets parfois rosés. Sa dégustation plaît beaucoup aux femmes qui sont sensibles à sa sensualité gourmande.

Pour l'accompagner, à vous de choisir quel sera le meilleur accord, un Madiran charmeur ou un plus puissant et même pourquoi pas un Pacherenc du Vic-Bilh sec ?

Durant cette heure de dégustation laissez-vous transporter dans les sous-bois odoriférants de la Bigorre, pour un voyage aromatique complexe et étonnant.

Déroulement de la visite :

Visite guidée par un vigneron des installations, vignoble, cave de vinification et chai à barriques, Dégustation et présentation de 3 vins en AOC Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh, Dégustation en accords mets et vins de différents produits de porc noir.





Echappée dans les vignes

en Piémont Pyrénéen

A partir de
30 € HT
par personne

Base
30
personnes

♥ Vous allez aimer :

- Découvrir les secrets de vinification du domaine viticole
- Visiter un château du XVI^e
- Vous balader dans le vignoble
- Déguster des produits du terroir.

Durée : 1 journée

Lieu de rendez-vous : Château de Crouseilles, Route de Madiran 64350 Crouseilles.

La prestation comprend :

Les visites guidées et ateliers mentionnés dans le programme ci-contre, les bouteilles de vins servant à la dégustation, le déjeuner complet du midi.

La prestation ne comprend pas :

Le transport des participants, l'hébergement, toute prestation non mentionnée.



PROGRAMME DE LA JOURNÉE :

Dès 10h30 : Découverte du Madiran

Rendez-vous au Château de Crouseilles pour une visite guidée par un de nos vignerons passionnés qui vous emmène de la vigne au chai.

A la suite de la visite, une dégustation de quelques vins de notre gamme Crouseilles en Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh sec et moelleux, Béarn rosé : vous trouverez celui qui correspondra le mieux à vos attentes.

Pour déjeuner, Baptiste du Relais d'Aydie vous propose un menu du terroir avec les produits locaux.

A 14h30 : Balade en Saint-Mont

Venez admirer un vignoble emblématique de l'AOC Saint Mont : Le Château de Sabazan, travaillé avec soin par les vignerons de Plaimont depuis 1987.

Après la visite du vignoble et du cuvier, une dégustation du vin du Château vous attendra dans le chai à barriques, ou en extérieur en fonction de la météo.



Madiran Expériences



Découvrez nos ateliers
oenologiques, la rencontre de la
passion et de la haute couture !



Atelier assemblage

« Création d'un Grand Vin de Madiran »

A partir de
25 € HT
par personne

Base
15
personnes



Vous allez aimer :

- Découvrir les secrets de l'assemblage des Grands Vins
- Faire une activité d'équipe
- Repartir avec votre propre bouteille personnalisée.

Durée : 1h30

La prestation comprend :

L'animation avec un guide, le matériel nécessaire à l'animation, les bouteilles de vins servant à l'animation.

La prestation ne comprend pas :

Le déjeuner ou le dîner, le transport jusqu'au lieu d'animation, toute prestation non mentionnée, les achats personnels.

Les options :

- Possibilité de proposer une visite guidée,
- Possibilité d'inclure la prestation dans un séminaire à la journée,
- Repas sur site avant ou après l'animation.



Un atelier assemblage privatif dans la grande salle du Château de Crouseilles. Dans la peau d'un œnologue, chacun peut s'essayer à déguster, assembler, créer la nouvelle cuvée de la Cave de Crouseilles.

Madiran est connu pour ses grands vins rouges d'assemblage faisant appel à plusieurs cépages, mais comment les reconnaître ? Quels mots pour les décrire ?

Après une présentation des cépages par notre œnologue apprenez à les déguster, vous découvrirez les subtilités de l'élaboration du Madiran dans le respect du cahier des charges de l'appellation.

Tel un professionnel, tous vos sens en éveil, nous vous proposons de composer votre propre vin.

Déroulement de la visite :

Répartition en équipe de 4 à 5 personnes.

Réalisation d'une cuvée avec packaging personnalisé.

Présentation de chaque cuvée par l'ensemble des équipes.

Dégustation à l'aveugle des crus réalisés lors de l'atelier, pour l'élection de la meilleure cuvée.

Chaque équipe repartira avec sa bouteille personnalisée.





Cours de cuisine

« Apprenti chef »

A partir de
58.35 € HT
par personne

Base
12
personnes



Vous allez aimer :

- Cuisiner en équipe,
- Découvrir les produits locaux,
- Connaître les accords mets et vins,
- Déguster un bon plat.

Durée : 3h00

La prestation comprend :

L'animation avec un guide, le matériel nécessaire à l'animation, les bouteilles de vins servant à l'animation.

La prestation ne comprend pas :

Le déjeuner ou le dîner, le transport jusqu'au lieu d'animation, toute prestation non mentionnée, les achats personnels.

Les options :

- Possibilité de proposer une visite guidée,
- Possibilité d'inclure la prestation dans un séminaire à la journée,
- Repas sur site avant ou après l'animation.



Enfilez le tablier pour votre premier cours de cuisine aux côtés de notre chef. Pendant cet atelier culinaire en petit groupe, vous pourrez parfaire vos connaissances, de la cuisine régionale à la haute gastronomie.

Le chef cuisinier participera à cette activité pour vous faire part de ses précieux conseils culinaires. Créativité, imagination et esprit d'équipe devront être de la partie réussir votre recette.

Puis tour à tour, les participants dégusteront chaque plat soigneusement préparé, et tenteront de proposer l'accord mets et vins parfait.

Après le cours vous pourrez déguster votre plat et partager un moment de convivialité.

Déroulement de la visite :

Répartition en équipe de 4 à 5 personnes,
Explication par le chef de la préparation,
Dégustation des différents plats.





Atelier Vendanges

« Vivre les récoltes tardives »

A partir de
37.50 € HT
par personne

Base
15
personnes



Vous allez aimer :

- Vendanger nos dernières grappes de Pacherenc avec le vigneron
- Faire une activité d'équipe en plein air
- Visiter les installations de la cave.

Durée : 4h00

La prestation comprend :

L'animation avec un vigneron, le matériel nécessaire à l'animation, les bouteilles de vins servant à l'animation et le casse-croûte vigneron.

La prestation ne comprend pas :

Le déjeuner ou le dîner, le transport jusqu'au lieu d'animation, toute prestation non mentionnée, les achats personnels.

Les options :

- Possibilité de proposer une visite guidée,
- Possibilité d'inclure la prestation dans un séminaire à la journée,
- Repas sur site avant ou après l'animation.



Vous serez dans un premier temps accueillis directement par le vigneron qui vous présentera sa parcelle et son domaine. Puis vous profiterez d'un casse-croûte vigneron au bord de la parcelle accompagné des Grands Vins de la Cave de Crouseilles bien sûr.

Ensuite, c'est à vous de jouer ! Le vigneron vous expliquera les rudiments du métier et vous donnera quelques informations à propos différents cépages, de la maturité du raisin, et quelques secrets bien gardés sur l'art de vendanger.

Pour finir, vous serez conduits vers les installations techniques où l'on vous détaillera les secrets de la vinification du vin du Château.

Déroulement de la visite :

Présentation du travail du vigneron et secrets de vendangeurs,
Casse-croûte vigneron au bord de la parcelle,
Vendanges de quelques rangées de Pacherenc,
Élection du meilleur vendangeur,
Visite du chai à barriques.

*Cette activité n'est disponible qu'au moment des vendanges.
Merci de nous consulter pour de plus amples informations.*





Escape Game

« Les Secrets du Madiran »

Tarif adulte
20 € HT
par personne

De
4 à 10
personnes



Vous allez aimer :

- Découvrir de manière originale le savoir-faire de nos vignerons
- Une activité ludique d'équipe
- Visiter un chai à barriques
- Résoudre des énigmes !

Durée : 1h30

La prestation comprend :

L'animation avec un vigneron, le matériel nécessaire à l'animation, les bouteilles de vins servant à la dégustation.

La prestation ne comprend pas :

Le transport jusqu'au lieu d'animation, toute prestation non mentionnée, les achats personnels.

Les options :

- Possibilité de proposer une visite guidée,
- Possibilité d'inclure la prestation dans un séminaire à la journée,
- Repas sur site avant ou après l'animation.



LA FOLLE AVENTURE DE L'ÉLIXIR SACRÉ

Votre mission :

Les moines sont venus s'installer à Madiran en 1030 et la première bouteille de leur vin est devenue légendaire. Quel était ce mystérieux breuvage ? Cette bouteille, celle qui renferme les secrets des moines de Madiran, est peut-être dissimulée à Crouseilles. Les chercheurs de trésors creusent depuis des années sans rien avoir trouvé.

Le maître de chai aimerait que les chasseurs de trésor cessent de creuser dans la cour du château, il fait donc appel à toutes les bonnes volontés pour résoudre une fois pour toute ce mystère.

Mais alors que les meilleurs spécialistes sont appelés, il disparaît mystérieusement. Que s'est-il passé ? Où est-il ? Il a bien laissé quelques indices mais on perd sa trace à l'entrée des chais.

A vous de le retrouver. Et si, au passage, vous pouviez éclaircir le mystère de l'héritage des moines de Madiran, vous rendriez un fier service à toute la région.





Exploration en piémont Pyrénéen

AOC Saint-Mont & AOC Madiran

A partir de
56 € HT
par personne

Base
12
personnes



Vous allez aimer :

- Vous balader dans le vignoble
- Déguster des produits du terroir chez un producteur de canards
- Voir un chai et déguster à la barrique.

Durée : 1 journée

Lieu de rendez-vous : Boutique de la Cave de Saint-Mont - 32400 Saint-Mont

La prestation comprend :

Les visites guidées et ateliers mentionnés dans le programme ci-contre, les bouteilles de vins servant à la dégustation, le déjeuner complet du midi.

La prestation ne comprend pas :

Le transport des participants, l'hébergement, toute prestation non mentionnée.



PROGRAMME DE LA JOURNÉE :

Dès 10h30 : Découverte du patrimoine végétal de St-Mont

Cette parcelle a été protégée avec passion par les vignerons propriétaires depuis des générations. Inscrite aux Monuments Historiques depuis 2012, elle est le témoin de la biodiversité du Piémont Pyrénéen. Dégustez en suivant 3 cuvées confidentielles liées au travail de recherches ampélographiques (science qui étudie la vigne et les cépages) de Plaimont. Parmi celles-ci, vous aurez notamment la chance de déguster un vin rare issu de vignes préphylloxériques, qui constitue un véritable symbole du patrimoine génétique exceptionnel de l'AOC Saint Mont.

Pour **déjeuner**, c'est dans la ferme familiale, en pays gascon, que Murielle Rigaud, vigneronne à Plaimont, sera heureuse de vous accueillir pour vous faire découvrir ses recettes traditionnelles et ses spécialités gasconnes 100% faits maison avec ses produits de la ferme.

A 14h30 : Les terroirs du Madiran

Après votre déjeuner, direction le Château de Crouseilles où nous vous emmenons découvrir les plus grands terroirs du Madiran à l'occasion d'une dégustation unique. Après une dégustation à la barrique de nos sélections en cours d'élevage, nous vous proposons de déguster nos Grands Vins issus de nos plus beaux terroirs.





Journée d'étude

« Au coeur du Madiran »

A partir de
54 € HT
par personne

Base
20
personnes



Vous allez aimer :

- Vous balader dans le vignoble
- Déguster des produits du terroir chez un producteur de canards
- Voir un chai et déguster à la barrique.

Durée : 1 journée

La prestation comprend :

Le café d'accueil et les pauses, la mise à disposition de la salle équipée, le déjeuner du midi en 3 plats avec vin et café, la visite guidée et l'apéritif œnologique.

La prestation ne comprend pas :

Le transport des participants, l'hébergement, toute prestation non mentionnée.

Les options :

- Possibilité de compléter la visite guidée par un atelier œnologique ou une activité team-building.
- Possibilité de prolonger le séminaire sur plusieurs jours.
- Dîner au Château de Crouseilles.



Situé à 45km de Pau et de Tarbes, le Château de Crouseilles vous accueille dans un grand parc arboré, pour fêter vos événements professionnels. La salle accueille jusqu'à 120 personnes en configuration assise et peut être divisée afin de créer des espaces de travail. Elle est accessible aux personnes à mobilité réduite.

Au rez-de-chaussée, se trouve la boutique de dégustation des vins en appellation Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh et Béarn de la Cave de Crouseilles.

DÉROULEMENT DE VOTRE JOURNÉE :

9h00 : Accueil des participants par un café ou thé de bienvenue et des viennoiseries,

9h30 : Début de la séance de travail dans la grande salle du château équipée à la demande (paperboard, vidéoprojecteur, écran de projection, accès wifi...),

12h30 : Déjeuner œnologique au Château de Crouseilles, repas proposé par un restaurateur local, composés de produits de la région et servi avec les Grands Vins de la cave,

14h00 : Visite guidée par un vigneron passionné du vignoble, de la cave et du chai à barriques,

16h00 : Apéritif œnologique, dégustation de nos Grands Vins en AOC Madiran et AOC Pacherenc du Vic-Bilh.





Séminaire oenologique

« Séjour d'étude & team-building »

A partir de
159 € HT
par personne

Base
12
personnes



Vous allez aimer :

- Profiter de salle de réunion dans des cadres d'exception
- Découvrir les produits du terroir lors de vos repas
- Participer à des ateliers d'équipes originaux.

Durée : 2 journées

Lieu de rendez-vous : Boutique de la Cave de Saint-Mont - 32400 Saint-Mont

Le prix comprend :

Les ateliers mentionnés dans le programme ci-contre, les bouteilles de vins servant à la dégustation, deux déjeuners complet du midi, la mise à disposition des salles équipées, une nuitée et un petit déjeuner.

Ne comprend pas :

Les accueils café ou pauses, le dîner du soir, le transport des participants, l'hébergement, toute prestation non mentionnée.



Jour 1 : Journée en Saint-Mont

Votre séjour commence à Saint-Mont pour une réunion dans une salle entièrement équipée.

A l'heure du déjeuner, dirigez vous au Monastère de Saint-Mont, bâtie du XI^e restaurée aujourd'hui en hôtel de charme et restaurant gastronomique. Vous y dégusterez un menu du marché accompagné d'un verre de Saint Mont.

Puis Justine vous proposera un atelier assemblage qui commencera par un passage au chai pour parler de l'élaboration d'un vin, puis elle vous initiera aux caractéristiques des vins AOC Saint Mont, avec une dégustation de mono-cépages.

Devenez ensuite un apprenti œnologue en créant vous-même votre propre assemblage et repartez avec votre bouteille ! À la fin de l'atelier, vous pourrez comparer votre cuvée à celle d'un grand vin de Plaimont.

Jour 2 : Découverte du Madiran

Changement de décor pour cette nouvelle journée, c'est dans la grande salle du Château de Crouseilles que se déroulera votre séminaire.

Pour déjeuner, nous vous proposons un menu vigneron composé de produits du terroir à déguster dans le parc ou dans la salle du château.

Pour finir ce séjour, rien de mieux qu'un escape game en équipe dans notre chai à barrique afin de percer le mystère des moines de Madiran !



Notre engagement

Notre engagement **qualité d'accueil** depuis plus de quinze ans au Château de Crouseilles :

- Labélisé Qualité Tourisme
- Adhérent de Vignobles et Découverte "Les Bons Crus d'Artagnan"
- Château labellisé Tourisme et Handicap pour tous les handicaps
- Visites guidées effectuées par un guide conférencier diplômé
- Lauréat des Trophées de l'Oenotourisme au niveau national et gagnant au niveau du Sud-Ouest.

Nos équipements à votre disposition :

- Wifi gratuite
- Salle de réception de 180m²
- Deux salles de réunion supplémentaires à côté du chai à barriques et dans la cave
- Terrasse de 80m² exposée au Sud avec vue panoramique sur la chaîne des Pyrénées
- Petit salon attenant à la salle de réception (vestiaires, rangement...)
- Cuisine traiteur équipée : frigo, four, plaques de cuisson, évier, congélateur
- Ascenseur
- Parc ombragé avec 6 tables de pique-nique
- Grand parking voitures et bus





Crouseilles

MADIRAN & PACHERENC DU VIC-BILH
PIÉMONT PYRÉNÉEN

Votre contact privilégié

Amélie CARRE

Chargée de l'oenotourisme, guide conférencier diplômée

a.carre@crouseilles.fr - 06 87 95 32 37

Cave de Crouseilles - 64350 Crouseilles

www.crouseilles.com

