# Journée Vignobles d’exception

## Quand

01/01/2020 - 31/12/2027

Toute la journée

## Réservations

109,30 €

Réservez maintenant

## Type d’évènement

- Excursions 2025
- Groupes constitués

découverte vignobles, Domaine du Château de Fumal, Domaine du Val Notre-Dame,


© 2025 Voyages Peeters - https://www.voyages-peeters.be

Domaine XXV, Golf de Naxhelet, groupes de pensionnés, Parc naturel Burdinale-Mehaigne, voyage de groupe, voyage en autocar

*Embarquez avec nous pour une excursion d'un jour, à la découverte des trois grands vignobles du Parc naturel Burdinale-Mehaigne :*

- Le Domaine de Château de Fumal (Braives)
- Le Domaine Naxhelet et le Vignoble du Val Notre Dame (Wanze)
- Le Domaine XXV (Héron)

**Trois domaines viticoles à découvrir (2 visites et 1 repas) pour vous offrir une expérience gastronomique de choix !**
**Dans le bassin hutois, une région historiquement liée à la vigne.**

# Programme

| | |
|---|---|
| Vers 09h00 | Départ de votre région en direction du Parc naturel |
| 09h30 | Arrivée dans le **Domaine de Fumal**<br>*Le vignoble a été planté en 2016, là où la vigne était déjà cultivée au 16e siècle. Nous y avons replanté du Chardonnay, du Pinot Noir et du Pinot Meunier, les trois cépages classiques Champenois. Les vendanges s'y font à la main et la mise en bouteille a lieu directement au Château, où sont produits des vins effervescents selon la méthode traditionnelle, avec un vieillissement sur lattes de minimum 16 mois. Le terroir de calcaire de schiste calcaire s'y exprime magnifiquement et le domaine a obtenu la médaille d'argent au Concours des Meilleurs Vins Belges en 2022 et 2024. Le domaine est certifié bio depuis 2024.* |
| 09h45 | **Visite du domaine de Fumal** (Braives)<br>*Historique de la vigne dans la région. Histoire du Château de Fumal et présentation du Vignoble et du Chai.* |
| 10h45 | **Dégustation** *(2 verres/pers) et achats éventuels.* |
| 11h45 | Départ vers **Wanze** |
| 12h00 | **Repas 2 services et boissons** dans le restaurant du golf de Naxhelet avec dégustation de produits des 3 vignobles<br>*Exemple de menu :*<br>*Blanquette de saumon*<br>***<br>*Tiramisu*<br>***<br>*50 cl eau, 3 vins et une bulle en dégustation et café* |


© 2025 Voyages Peeters - https://www.voyages-peeters.be

| | |
|---|---|
| | **Animation du sommelier** – Accord mets-vins. Présentation du projet du **vignoble du Val Notre-Dame.** *Le vignoble « Terres du Val » s'étend sur 18 hectares et ambitionne de rivaliser avec les grands vins français. Avec des cépages comme le Chardonnay, le Chasselas, le Pinot Noir, le Gamay et le Pinot Meunier pour des vins effervescents, il exprime pleinement un terroir cultivé depuis plus de 1000 ans. Certifié Demeter, ce grand vignoble belge en biodynamie reflète l'engagement du domaine envers l'environnement et la biodiversité. Au sein du domaine Terres du Val, la famille Jolly développe un écosystème durable alliant agriculture, gastronomie et loisirs éco responsables avec des projets comme la Ferme du Val, Naxhelet et la Boulangépicerie Champain* |
| 14h00 | Départ vers **Héron** |
| 14h15 | Arrivée dans le **Domaine XXV** |
| 14h30 | **Visite du vignoble et du chai** Historique du Domaine, explications du cycle de la vigne, de la durabilité et la biodiversité en viticulture, des avantages/inconvénients du bio. *Fondé en 2018 à l'initiative des cinq frères et sœur de la famille Grégoire, le Domaine Vins des Cinq (XXV) est avant tout une aventure familiale, locale et durable, portée par l'engagement de toute la fratrie. Cinq profils distincts et complémentaires s'unissent pour révéler un terroir d'exception. Les cinq cépages cultivés – Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Meunier, Pinot Noir et Müller-Thurgau – permettent de produire un vin rosé, quatre vins blancs et deux vins effervescents, tous élaborés selon la méthode traditionnelle. Certifié en agriculture biologique, le vignoble incarne l'engagement de la famille à créer des vins d'exception, qui marient terroir local et respect de l'environnement, dans un cadre unique où des gîtes ont également été aménagés.* |
| 15h30 | **Dégustation** (2 verres/pers) et achats éventuels. |
| 16h30 | Retour vers votre région |

# Tarif

À partir de 109,30€ par personne (prix donné à titre indicatif, varie en fonction des saisons).
Tarif sur base de 45 personnes et plus.
1 place gratuite par 15 personnes payantes.

/!\ MAX. 50 PAX pour cette journée

# Ce prix comprend

- le voyage en autocar 3***(boissons, vidéo, toilette, repose-pied, sièges sleeping, airco, lecteur cd ...)
- la visite guidée au Domaine du Château de Fumal avec dégustation
- le repas de midi 2 plats avec boissons incluses et animation du sommelier au restaurant du Golf de Naxhelet
- la visite guidée du Domaine XXV avec dégustation
- les taxes, péages et frais de route
- le chauffeur inscrit au registre ONSS = SECURITE
- la TVA


© 2025 Voyages Peeters - https://www.voyages-peeters.be

# Supplément (facultatif)

- le goûter au Domaine XXV (tarte et café) : **+ 10 €/pers.**


© 2025 Voyages Peeters - https://www.voyages-peeters.be