

Journée Vignobles d'exception



Quand

01/01/2020 - 31/12/2027

Toute la journée

Réservations

109,30 €

Réservez maintenant

Type d'évènement

- Excursions 2020
- Groupes constitués

découverte vignobles, Domaine de Fumal, 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 Château de Fumal (Braives)
- 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 | <p>Arrivée dans le Domaine de Fumal</p> <p><i>Le vignoble a été planté en 2016, là où la vigne était déjà cultivée au 16e siècle. 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 pendant 16 à 18 mois. Le terroir de calcaire de schiste 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 actuellement en reconversion bio.</i></p> |
| 09h45 | <p>Visite du domaine de Fumal (Braives)</p> <p><i>Historique de la vigne dans la région. Histoire du Château de Fumal et présentation du Vignoble et du Chai.</i></p> |
| 10h45 | Dégustation (2 verres/pers) et achats éventuels. |
| 11h45 | Départ vers Wanze |
| | <p>Repas 2 services et boissons dans le restaurant du golf de Naxhelet avec dégustation de produits des 3 vignobles</p> <p><u>Exemple de menu :</u></p> <p><i>Blanquette de saumon</i></p> <p>***</p> <p><i>Tiramisu</i></p> <p>***</p> |
| 12h00 | <p>50 cl eau, 3 vins et une bulle en dégustation et café Animation du sommelier – Accord mets-vins. Présentation du projet du vignoble du Val Notre-Dame.</p> <p><i>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 Boulangériserie Champain</i></p> |
| 14h00 | Départ vers Héron |
| 14h15 | Arrivée dans le Domaine XXV |

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.

14h30

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.

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
- la visite guidée du Domaine XXV avec dégustation
- les taxes, péages et frais de route
- le chauffeur inscrit au registre ONSS = SECURITE
- la TVA

Supplément (facultatif)

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