



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
le 21 mars 2013

Venez chasser notre trésor!

Pâques offre à Duras une belle occasion d'escapade en famille. Pour les petits et les grands, mille activités seront proposées! Partir à la recherche des œufs dans le jardin de la Maison des Vignerons de Duras, déguster les vins du nouveau millésime, goûter les premières fraises, assister à l'intronisation de Pierre Bellemare...

Portes ouvertes les
30, 31 mars et 1^{er} avril 2013
à la Maison des Vignerons de Duras
de 10 heures à 18h30

Samedi 30 mars

Ouverture de 10h à 13h et de 14h à 18h30.

Dégustation du millésime 2012. Gratuit.

Visite de l'exposition Les Clés du vignoble

et parcours du jardin des vignes. Une réalisation de Cap Sciences.

Dimanche 31 mars

Ouverture de 10h à 18h30.

Marché de producteurs, produits de saison (fraises, asperges, tourtières...), toute la journée.



Conseil Interprofessionnel des vins de Duras

Maison des Vignerons de Duras, 47120 Duras

Tél. 05 53 94 13 48, Fax 05 53 94 13 40

contact@cotesdeduras.com, www.cotesdeduras.com

Découverte du millésime 2012 avec les Vignerons de Duras, de 11h30 à 13h. *Gratuit*

Chasse aux œufs de Pâques pour les enfants, de 11h à 17h.

Ateliers de dégustation, accords vins primeurs et chocolat animé par Véronique Viillard, durée 1 heure, à 11h, 14h30 et 16h30. *Sur inscription. 10 € par adulte.*

Intronisation de Pierre Bellemare par la Confrérie du Maréchalat des Côtes de Duras, à 12h.

Lundi 1^{er} avril

Ouverture de 10h à 13h et de 14h à 18h30.

Dégustation du millésime 2012. *Gratuit.*

Chasse aux œufs de Pâques pour les enfants, de 11h à 13h et de 14h à 17h.

Pour les enfants

Chasse aux œufs de Pâques

Dans le jardin de la Maison des Vignerons

Une récompense pour chaque enfant qui ramène un panier d'œufs et un bon cadeau pour participer à un atelier chocolat à la Chocolaterie Guinguet de Duras (située à 300 m de la Maison des Vignerons).

Gratuit.

Informations et réservations au 05 53 94 13 48.



en partenariat avec la Maison Guinguet,
chocolaterie artisanale, Les Cavales, 47120 Duras
et Les Paysans de Rougeline, 47200 Marmande

Les Paysans
de Rougeline

Le printemps des vins, portes ouvertes chez les Vignerons

Domaine des Allégrets à Villeneuve de Duras: Visite du vignoble en petit train avec halte dégustation dans les vignes. Ici sauvignon, sémillon, merlot et cabernet savent se faire joyeux! Les sortilèges de l'imagination vous montent au nez: fruités, profonds, ronds... Leurs vins sont l'essence même du plaisir. Goûtez!

Samedi 30 mars de 10h30 à 16 heures.

Au Château Haut Lavigne à Saint Astier de Duras: La ferme exploite un vignoble de 8,5 ha. Nadia propose du jus de raisin et des vins AOC rouge, rosé, blanc sec et moelleux dont plusieurs ont été médaillés.

- Visites, dégustations thématiques, restauration sur place: grillades de canard.

Dégustation des vins avec différents produits à base de canard: pâtés, foie gras... d'Olivier Demaret de l'Oisonnière à Bourgougnague.

- Tout un savoir-faire: Concours de roulage de barrique sur un parcours donné, le vainqueur gagne un lot.

Samedi 30 mars de 15 heures à 19 heures, dimanche 31 mars de 11 heures à 19 heures.

À la cave coopérative Berticot à Duras: Biodiver'ticot en famille, parcours commenté dans le vignoble bio de Berticot. Petits et grands partiront ensemble explorer la faune et la flore avec des haltes ludiques pour voir de plus près cet environnement riche en découvertes. Balade entre 1h00 et 1h30 suivie d'une dégustation de jus de raisin pour les plus jeunes, ainsi que de leurs nouveaux millésimes pour les plus avertis.

Samedi 30 mars de 15 heures à 17 heures.



Conseil Interprofessionnel des vins de Duras

Maison des Vignerons de Duras, 47120 Duras
Tél. 05 53 94 13 48, Fax 05 53 94 13 40
contact@cotesdeduras.com, www.cotesdeduras.com

Au domaine de Laplace à Saint Jean de Duras: La vie agricole en polyculture. Visite du vignoble et découverte du chai avec dégustations des nouveaux millésimes. Visite de la ferme, troupeaux vaches, veaux de la race Blonde d'Aquitaine. Explications et visites des cultures céréales et énergies renouvelables. Une restauration vous sera proposée sur place: Au menu Blonde d'Aquitaine, frites, fromages, tartes aux prunes et vins primeurs du domaine.

Samedi 30, dimanche 31 mars et lundi 1^{er} avril de 10 heures à 18 heures.

Les Cours – Clos Fasy à Saint Sernin de Duras: Fabrice Pauvert et Sylvie Poitevin vous amènent à la découverte de leurs vins avec visite du chai et dégustation dans leur boutique à la ferme: vin rouge, rosé, blanc sec et moelleux. Dégustation/vente de vins AOC Côtes de Duras et dégustation/vente (dans la mesure des échantillons disponibles) de champagnes, bière, clairette.

Samedi 30 et dimanche 31 mars de 10 heures à 18 heures.

Au Domaine du Chauffour à Soumensac: deux musées, une cave tout un plaisir pour ces 3 jours. À l'issue de la visite des musées de l'outil ancien et de la poupée folklorique, Jacques et Marie-Thérèse vous proposent une dégustation dans la cave du vigneron. Le Domaine du Chauffour présente plus de dix millésimes et vous proposera des dégustations accompagnées de tartines sucrées et salées.

Samedi 30, dimanche 31 mars et lundi 1^{er} avril de 10 heures à 12 heures et de 14 heures à 18 heures.

Au Petit Clos des Vents: expressions des sols et sous-sols dans les vins. Sylvain vous accueille au chai pour une présentation du domaine. Direction les vignes avec dégustation sur place pour identifier les expressions significatives des vins en fonction de leur terroir de production (rouge, blanc, moelleux). Coup de bêche pour observer le sol, observation du sous-sol sur coupe transversale naturelle et tout autre caractéristique pouvant expliquer les origines de certains saveurs dans le produit fini, le vin.

Dimanche 31 mars de 10 heures à 17 heures.

Au Domaine Les Hauts de Riquets à Baleyssagues: 2003-2013, 10 ans de millésimes. Dégustations partagées de leurs 10 derniers millésimes. Explication de la typicité de chacune des années.

Samedi 30 mars de 10 heures à 18 heures.

Au Domaine Les Bertins à Saint Astier de Duras: La ferme exploite des vignes. Elle produit conserves de canards gras, pâtés, rillettes, confits, foie gras et vins AOC de Duras. Vous aurez la possibilité de visiter le chai de vinification et le chai bouteilles. Dégustations de vins et de produits à base de canards gras.

Samedi 30, dimanche 31 mars et lundi 1^{er} avril de 9 heures à 12 heures et de 14 heures à 18 heures.

Au Domaine Dame Bertrande à Saint Astier de Duras "Quand les enfants peignent, les parents trinquent!": Entrez au Domaine de Dame Bertrande aux multiples secrets dévoilés au cours de ces balades. Venez goûter rouges, blancs, rosés et liquoreux, et sentir la nature faire pousser la vigne. Pendant que les parents s'initieront à la dégustation de vins (savoir observer, ressentir, parler...) avec Brice le Vigneron, les enfants (de 3 à 18 ans) se voient offrir 1 h 30 d'initiation aux arts plastiques sur le thème œuf et petits poissons! En compagnie de Sophie, plasticienne.

Dimanche 31 mars et lundi 1^{er} avril à 14h30 et 16h30.

Détail du programme
sur www.paysdeduras.com



Contact presse

Corinne Lacombe, Tél. 05 53 94 13 48, contact@cotesdeduras.com



Conseil Interprofessionnel des vins de Duras

Maison des Vignerons de Duras, 47120 Duras
Tél. 05 53 94 13 48, Fax 05 53 94 13 40
contact@cotesdeduras.com, www.cotesdeduras.com