

Famille G. Vigouroux - Vigneron

# Toques & Truffes

 Cahors - Occitanie

**FESTIVAL**  
VIN & GASTRONOMIE  
DU 18 JANVIER  
AU 05 MARS  
2025

*Château  
de  
Haute-Serre*  *Château de Mercuès*



*Christine Vigouroux, trufficultrice  
et son chien, Ulysse.*

## L'ART DE VIVRE MALBEC AU PAYS DE LA TRUFFE

Toques & Truffes est un festival annuel de vin et de gastronomie dédié au diamant du Quercy : la truffe noire. Une exploration de la beauté de ce mets local, éphémère et précieux en accord avec les grands Malbecs de la Famille Vigouroux.

Toques & Truffes est une effervescence gourmande et précieuse portée depuis 11 ans par Christine Vigouroux qui œuvre avec passion à la mise en valeur du patrimoine naturel et gastronomique local.

Plus d'un mois d'expériences épicuriennes et immersives variées autour de la Tuber Melanosporum (célèbre truffe noire de Lalbenque) seront proposées cette année du *samedi 18 janvier au mardi 05 mars 2025*.

Pour faire vivre cet événement, deux lieux emblématiques de l'Art de vivre Malbec chers à la Famille Vigouroux : Le *Château de Haute-Serre*, dont la table vigneronne est sélection Guide Michelin et le *Château de Mercuès*, Relais & Châteaux, hôtel 4 étoiles distingué d'une clef Michelin et restaurant étoilé.

*Château  
de  
Haute-Serre*



*Château de Mercuès*



# TRUFFE TUBER MELANO SPORUM

*Qu'est-ce que c'est ?*



## UN TRÉSOR EN OCCITANIE

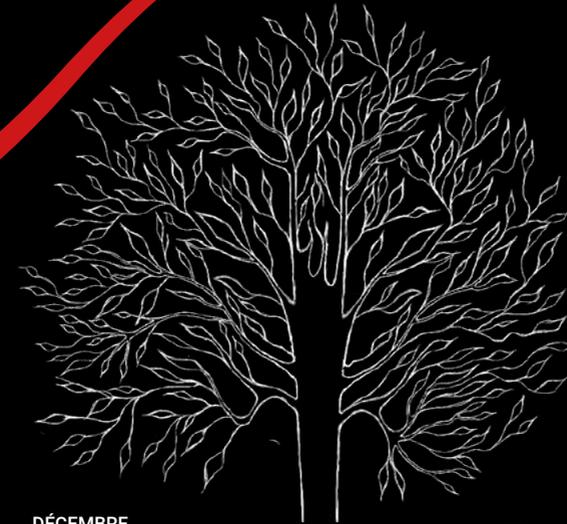
La truffe noire de Lalbenque, *Tuber melanosporum*, est un champignon précieux qui se développe avec symbiose aux racines d'arbres truffiers : chênes pubescents, chênes verts ou noisetiers.

Ce champignon est caractérisé par son mycélium, une structure filamenteuse souterraine qui tire profit des ressources des arbres. La truffe s'épanouit dans les sols calcaires de la région de Cahors, où le climat tempéré est propice à sa croissance et celle des vignes. Elle commence à se former

sous terre dès le mois de mai et atteint sa maturité optimale en décembre.

C'est au début de l'année suivante que les récoltes commencent. Le cavage, la méthode de récolte, utilise des cochons ou des chiens entraînés pour trouver ces trésors grâce à leur flair.

Tous les mardis midis d'hiver, c'est dans le village de Lalbenque, capitale régionale de la truffe, que le marché de gros a lieu contribuant ainsi à la mise en lumière des plus belles pépites du terroir. La truffe se marie naturellement avec les oeufs, le foie gras, les pâtés, les volailles, les pâtes... et s'accorde aisément aux arômes du Malbec. Grâce à son parfum et son goût unique elle demeure l'un des fleurons de la gastronomie lotoise et occitane.



**DÉCEMBRE**

Les truffes sont mûres.

**JANVIER**

Les truffes sont récoltées.

**NOVEMBRE**

Les truffes mûrissent.

**FÉVRIER**

Les spores ensemencent le milieu.

**OCTOBRE**

Les truffes évoluent lentement.

**MARS**

Les spores germent et induisent des mycorhizes.

**SEPTEMBRE**

Les truffes grossissent.

**AVRIL**

Le mycélium colonise le sol et induit des mycorhizes.

**AOÛT**

Les truffes grossissent rapidement.

**MAI**

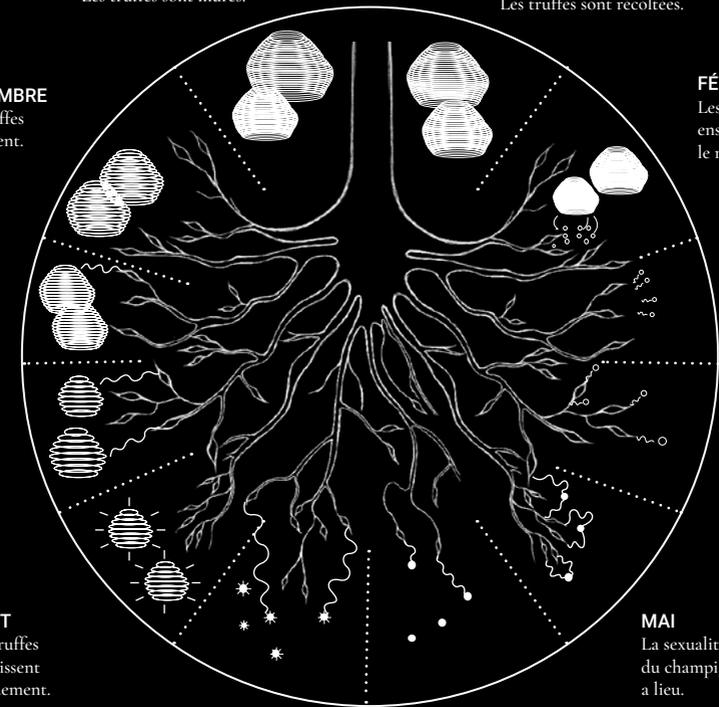
La sexualité du champignon a lieu.

**JUILLET**

Les truffettes grossissent peu.

**JUIN**

Les truffettes sont formées.



# MENUS 100% TRUFFE

Des menus 100% truffe pour ravir les papilles de l'entrée au dessert ! Découvrez la signature du Chef Clément Costes au Château de Mercuès au travers du Menu Melano gastronomique et laissez-vous séduire par l'ambiance bistro-nomique du Menu Toques & Truffes réalisé par le Chef Yann Boël à la Table vigneronne du Château de Haute-Serre.



*Menu Melano*

#### DATES

Diners les vendredis/samedis/dimanches/lundis  
Du 31/01 au 24/02

#### TARIFS\*

4 temps : 160 euros/pers  
6 temps : 210 euros/pers  
\*Hors accord mets & vins

📍 Château de Mercuès

*Menu Toques & Truffes*

#### DATES

Disponible du jeudi midi au mardi midi (hors di-  
manche soir)  
Du 18/01 au 05/03 (hors 14/02)

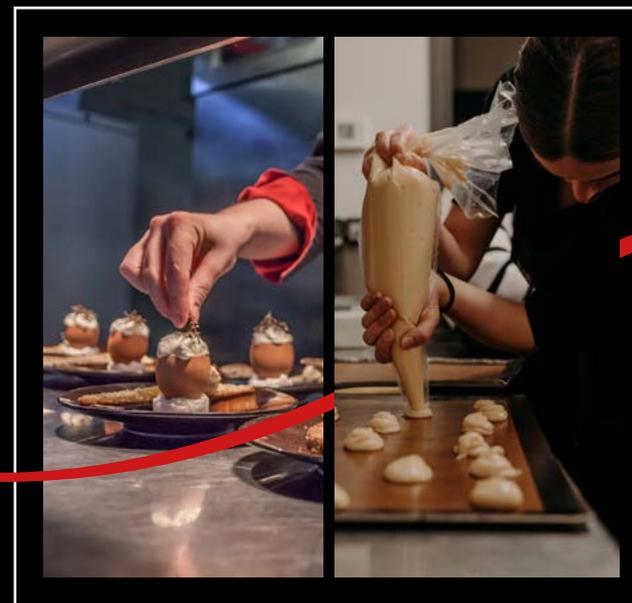
#### TARIFS\*\*

4 temps : 109€/pers  
5 temps : 120€/pers  
\*\* Hors accord mets & vins

📍 Château de Haute-Serre

# ATELIER CULINAIRE

Plongez dans l'univers de la Table vigneronne du Château de Haute-Serre et, aux côtés du Chef cuisinier apprenez à maîtriser la palette aromatique de la truffe pour pouvoir la cuisiner. Des sessions ludiques et conviviales clôturées par la dégustation en groupe des plats truffés préparés et accordés aux grands Malbecs de la Famille Vigouroux.



#### DATE

Samedi 08/02  
De 8h15 à 14h30

#### TARIF

190 euros/pers

📍 Château de Haute-Serre

*Expériences*

*Expériences*

RÉSERVER  
CETTE ACTIVITÉ



# ATELIER & TRUFFE & MALBEC

Initiez-vous à la dégustation du vin au travers d'une mise en lumière de l'accord unique et précieux : Truffe et Malbec. Une dégustation croisée ludique, sensorielle et gourmande pour connaisseurs et novices. Des moments d'échange et de partage privilégiés pour explorer la pleine palette gustative d'un accord inspiré par le terroir.



## DATES

Lundi à 11h00 et 17h30  
Vendredi à 11h00 et 17h30

## TARIF

55 euros/pers

 Château de Haute-Serre

# LA TABLE DU CHEF

*Melano*

Clément Costes, Chef du restaurant gastronomique du Château de Mercuès, propose une expérience privilégiée en plein cœur de sa cuisine aux allures de dîner-spectacle. Une table exclusive de cinq couverts et un menu dégustation composé sur-mesure autour de la truffe pour une immersion culinaire des plus raffinées.



## DATES

Diners en 6 temps les vendredis/samedis/dimanches/lundis  
Du 31/01 au 24/02

## TARIFS

250 euros/pers  
\*Hors accord mets & vins

 Château de Mercuès

RÉSERVER  
LA TABLE



*Expériences*

*Expériences*

RÉSERVER  
CETTE ACTIVITÉ

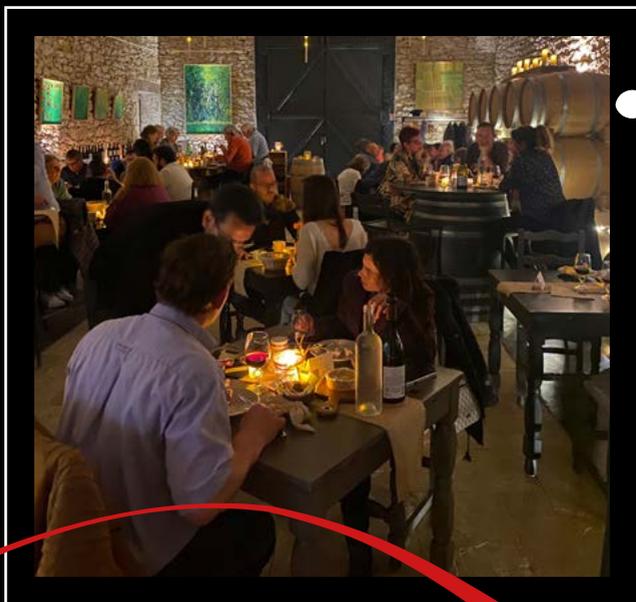


# VEILLÉES VIGNERONNES

*avec des mets truffés*

Deux soirées conviviales à la lueur des bougies dans le chaleureux chai de pierre blanches du Château de Haute-Serre.

Un concert live, des vins à déguster et des mets gourmands et truffés à partager ! Dès 19h30, on se réchauffe le cœur, le corps et l'esprit entre collègues ou entre amis...!



#### DATES

Jeudi 30 janvier  
Jeudi 20 février  
À partir de 19h30

RÉSERVER  
UNE TABLE



#### TARIF\*

\*Tarifs variables selon la carte

📍 Château de Haute-Serre

# Petit DEJEUNER DU TRUFFICULTEUR

Le Petit Déjeuner du Trufficulteur vous invite à démarrer la journée de manière originale et savoureuse. Entre mets salés et sucrés, vous découvrirez des créations raffinées à base de truffe, pour un moment d'exception gourmand, réconfortant et énergisant.



#### DATES

Les samedis/dimanches/lundis/mardis  
Disponibles entre 8h30 et 11h00

#### TARIFS

55 euros/pers

RÉSERVER  
UNE TABLE



📍 Château de Mercuès

Expériences

Expériences

# TUBER TUBER

Immersion dans l'univers de la truffe et du Malbec au travers d'un atelier de dégustation croisée, où vous pourrez explorer les arômes subtils de ces deux trésors du terroir lotois. Un moment de partage unique pour découvrir l'harmonie parfaite entre la truffe et les grands Malbecs du domaine. Ludiques, ces ateliers invitent à un éveil sensoriel unique et surprenant.

Prolongez l'expérience avec un menu bistrannique 100% truffe accordé aux vins d'exception du Château. Dans un décor convivial et chaleureux, dans l'ancien chai de vieillissement, près de la cheminée, profitez d'un instant gourmand et mémorable.

## DETAIL IMMERSION

- Visite du domaine.
- Un atelier dégustation croisée Truffe & Malbec de 2 heures (4 vins/ 4 mets truffés).
- Un menu Toques & Truffes en 4 temps à la Table vigneronne avec accord mets & vins (2 verres).

### DATES

Les lundis et vendredis à 11h00 et 17h30

### TARIF

190 euros/pers

 Château de Haute-Serre

RÉSERVER  
CETTE ACTIVITÉ



# CAVADOU & MARDI & SAMEDI

La truffe : de la terre à l'assiette ! Une journée pour comprendre ce mets d'exception et découvrir ses secrets.

Dégustez le Menu Toques & Truffes de la Table vigneronne de Haute-Serre en 4 ou 5 temps et, prolongez l'immersion en participant à une expérience rare : le «cavage».

Dans la truffière du Château de Haute-Serre, assistez à une démonstration de cavage complice entre Christine Vigouroux, trufficultrice, et son chien au flair aiguisé, Ulysse.

Prolongez l'expérience par une visite du domaine de Haute-Serre et de son chai et une découverte de ses grands Malbecs.

## DÉTAIL IMMERSION

- Visite du domaine et dégustation de Malbecs.
- Menu Toques & Truffes (4 temps le mardi ou 5 temps le samedi) avec accords mets & vins (3 verres).
- Visite guidée du marché de Lalbenque (mardi uniquement).
- Cavage avec la trufficultrice Christine Vigouroux et son chien Ulysse.
- Goûter du vigneron.

### Mardi uniquement

Après le déjeuner à la Table vigneronne, découvrez l'esprit du marché aux truffes de Lalbenque.

Accompagnés et guidés par Christine Vigouroux, assistez au folklore de la vente au panier dans les rues du village.

### DATES

Tous les mardis et samedis sur réservation à partir de 11h00

### TARIFS

Cavadou : 190 euros/pers

📍 Château de Haute-Serre

📍 Lalbenque

RÉSERVER  
CETTE ACTIVITÉ



Marché aux truffes de Lalbenque



### Semaine 1

**Samedi 18 janvier**  
Menu Toques & Truffes  
Cavadou *Immersion*

**Dimanche 19 janvier**  
Menu Toques & Truffes

### Semaine 2

**Lundi 20 janvier**  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Tuber Tuber *Immersion*

**Mardi 21 janvier**  
Menu Toques & Truffes  
Cavadou *Immersion*

**Jeudi 23 janvier**  
Menu Toques & Truffes

**Vendredi 24 janvier**  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Tuber Tuber *Immersion*

**Samedi 25 janvier**  
Menu Toques & Truffes  
Cavadou *Immersion*

**Dimanche 26 janvier**  
Menu Toques & Truffes

### Semaine 3

**Lundi 27 janvier**  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Tuber Tuber *Immersion*

**Mardi 28 janvier**  
Menu Toques & Truffes  
Cavadou *Immersion*

**Jeudi 30 janvier**  
Menu Toques & Truffes  
Veillée Vigneronne truffée

**Vendredi 31 janvier**  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes

Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Tuber Tuber *Immersion*

**Samedi 1er février**  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Cavadou *Immersion*

**Dimanche 2 février**  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Petit déjeuner du trufficulteur

### Semaine 4

**Lundi 3 février**  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Tuber Tuber *Immersion*  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Petit déjeuner du trufficulteur

**Mardi 04 février**  
Menu Toques & Truffes  
Cavadou *Immersion*  
Petit déjeuner du trufficulteur

**Jeudi 06 février**  
Menu Toques & Truffes

**Vendredi 07 février**  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Tuber Tuber *Immersion*

**Samedi 08 février**  
Atelier culinaire  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Cavadou *Immersion*

**Dimanche 09 février**  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Petit déjeuner du trufficulteur

### Semaine 5

**Lundi 10 février**  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Tuber Tuber *Immersion*  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Petit déjeuner du trufficulteur

**Mardi 11 février**  
Menu Toques & Truffes  
Cavadou *Immersion*  
Petit déjeuner du trufficulteur

**Jeudi 13 février**  
Menu Toques & Truffes

**Vendredi 14 février**  
Atelier Truffe & Malbec  
La Table du Chef Melano  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Tuber Tuber *Immersion*

**Samedi 15 février**  
Menu Toques & Truffes  
La Table du Chef Melano  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Cavadou *Immersion*

**Dimanche 16 février**  
Menu Toques & Truffes  
La Table du Chef Melano  
Petit déjeuner du trufficulteur

### Semaine St Valentin

**Diners du 14/15/16 février**  
Menu Melano St Valentin

Tarifs (hors accord mets & vins) :  
En 4 temps : 170 euros  
En 6 temps : 220 euros

📍 Château de Mercuès

### Semaine 6

**Lundi 17 février**  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Tuber Tuber *Immersion*  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Petit déjeuner du trufficulteur

**Mardi 18 février**  
Menu Toques & Truffes  
Cavadou *Immersion*  
Petit déjeuner du trufficulteur

**Jeudi 20 février**  
Menu Toques & Truffes  
Veillée Vigneronne et truffée

**Vendredi 21 février**  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Tuber Tuber *Immersion*

**Samedi 22 février**  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Cavadou *Immersion*

**Dimanche 23 février**  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Petit déjeuner du trufficulteur

### Semaine 7

**Lundi 24 février**  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Tuber Tuber *Immersion*  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Petit déjeuner du trufficulteur

**Mardi 25 février**  
Menu Toques & Truffes  
Cavadou *Immersion*

**Jeudi 27 février**  
Menu Toques & Truffes

**Vendredi 28 février**  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Tuber Tuber *Immersion*

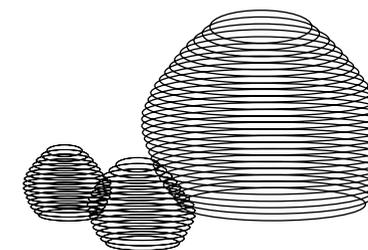
**Samedi 1er mars**  
Menu Toques & Truffes  
Cavadou *Immersion*

**Dimanche 02 mars**  
Menu Toques & Truffes

### Semaine 8

**Lundi 03 mars**  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Tuber Tuber *Immersion*

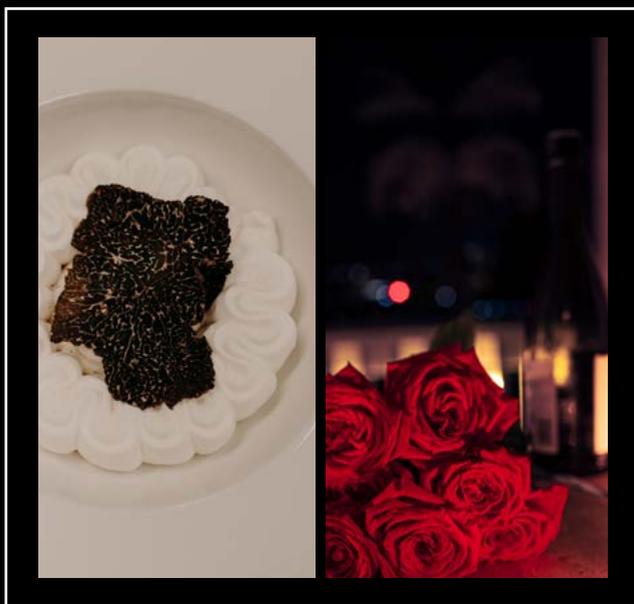
**Mardi 4 mars**  
Menu Toques & Truffes  
Cavadou *Immersion*



# Séjour TRUFFE MON S'amour

Un séjour dédié à la truffe alliant gastronomie, découverte des richesses du terroir, détente et romantisme, pour célébrer l'amour au Château de Mercuès.

- Visite et dégustation de 3 vins dans le chai architectural.
- Apéritif et pétales de rose dans la chambre.
- Menu Melano en 6 temps avec accord mets et vins au restaurant gastronomique étoilé.
- Nuitée dans un château du XIII<sup>ème</sup> siècle.
- Petit déjeuner du trufficulteur.



#### DATES

Du vendredi au samedi / du samedi au dimanche / du dimanche au lundi  
Exclusif semaine St Valentin 14/02 - 15/02 - 16/02

#### TARIFS

À partir de 990€/2 pers (chambre classique)

 Château de Mercuès

RÉSERVER  
CE SÉJOUR



# Séjour MELANO et Melano Divin

Une expérience inoubliable autour de la truffe, au cœur de l'Art de Vivre Malbec du Château de Mercuès.

- Visite et dégustation de 3 vins dans le chai architectural.
- Une bouteille de vin de la propriété à votre arrivée en chambre (Séjour Melano Divin).
- Menu Melano en 4 ou 6 temps au restaurant gastronomique étoilé avec accord mets & vins.
- Nuitée dans un château du XIII<sup>ème</sup> siècle.
- Petit déjeuner du trufficulteur.



#### DATES

Disponibles les vendredis, samedis, dimanches, et lundis  
hors 14/02, 15/02, 16/02

#### TARIFS\*

Séjour Melano : à partir de 750 euros/2 pers (chambre classique)  
Séjour Melano Divin : à partir de 980 euros/2 pers (chambre classique)

 Château de Mercuès

RÉSERVER  
CE SÉJOUR



# Séjour **DIAMANT** **NOIR**

Un séjour complet et immersif dans l'Art de vivre Malbec et truffé qui ravira épicuriens et fins gastronomes. Un moment de déconnexion sensoriel et sacré ; une parenthèse hors du temps.

Plongez dans l'univers gastronomique et gourmand de la Famille Vigouroux au travers de leurs deux domaines Malbec : le Château de Mercuès et le Château de Haute-Serre.

## IMMERSION ULTIME DE 2 JOURS

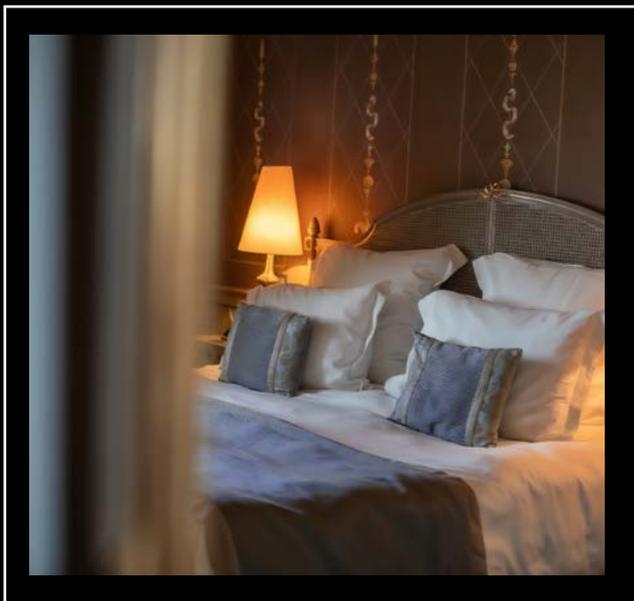
*dans l'univers de la truffe*

### Au Château de Mercuès

- Visite et dégustation de vins dans le chai architectural.
- Apéritif offert.
- Dîner Menu Melano en 6 temps avec accord mets & vins au restaurant gastronomique étoilé.
- Nuitée dans un château du XIII<sup>ème</sup> siècle.
- Petit déjeuner du trufficulteur.

### Au Château de Haute-Serre

- Visite des chais et dégustation de 3 vins.
- Déjeuner Menu Toques & Truffes (5 temps le samedi ou 4 temps le mardi) avec accord mets & vins (3 verres).
- Visite du marché aux truffes de Lalbenque (uniquement le mardi).
- Cavage avec la trufficultrice Christine Vigouroux et son chien (uniquement le mardi et le samedi).
- Goûter du vigneron.



#### DATES

Du 31 janvier au 24 février

*Du vendredi au samedi/  
du samedi au dimanche/  
du lundi au mardi*

#### TARIF

À partir de 1350€/2 pers (chambre classique)

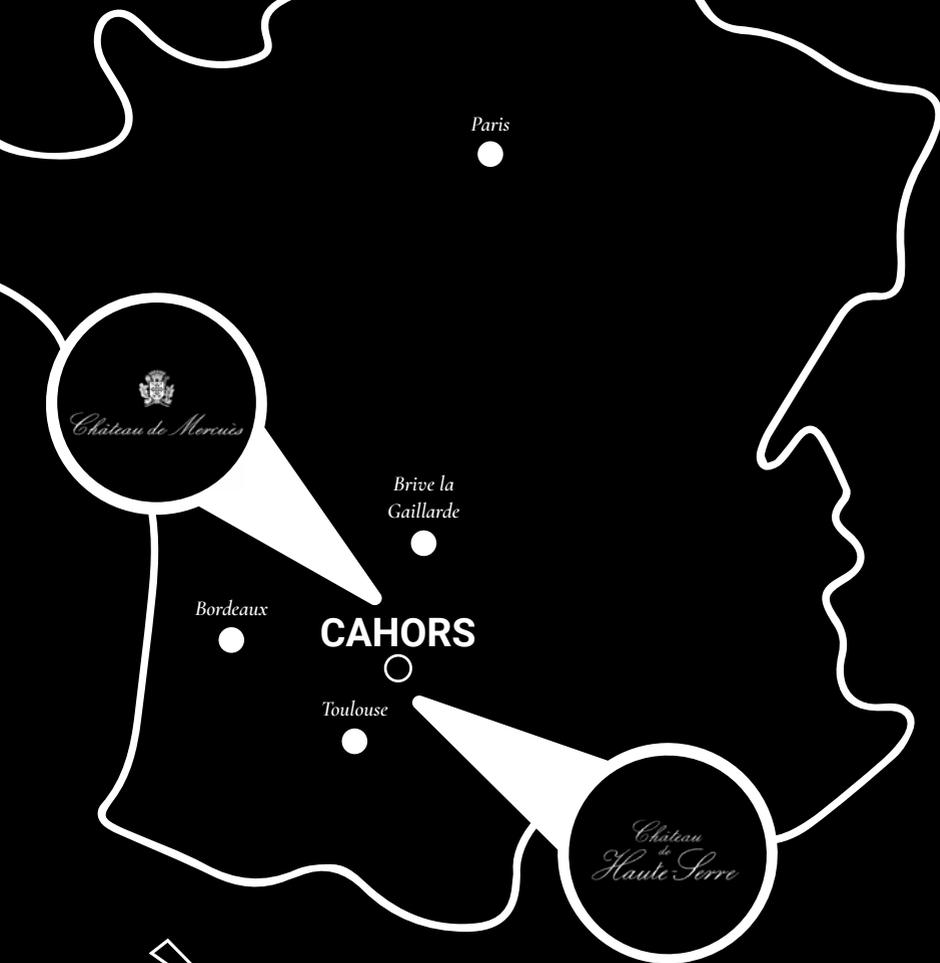
RÉSERVER  
CE SÉJOUR



📍 Château de Mercuès

📍 Château de Haute-Serre





**À**  
**1H15** de Toulouse  
**2H30** de Bordeaux  
**1H** de Brive  
**45 min** de Montauban  
**1H30** d'Agen  
**1H45** de Rodez et Albi

# ACTIVITÉS AU CHÂTEAU DE MERCUÈS

## RENSEIGNEMENTS ET INFORMATIONS

Mail : [reception@chateaudemercues.com](mailto:reception@chateaudemercues.com)

Téléphone : 05 65 20 00 01

[www.chateaudemercues.com](http://www.chateaudemercues.com)

### POUR RÉSERVER

Réservez sur [www.chateaudemercues.com](http://www.chateaudemercues.com) votre expérience dans la rubrique gastronomie et votre séjour immersif dans la rubrique hôtel ou scannez le QR code de réservation.

POUR OFFRIR



### NOUS TROUVER

Rue du Château, 46090 Mercuès  
Point GPS : 44° 29' 47" N; 1° 23' 40" E

# ACTIVITÉS AU CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE

## RENSEIGNEMENTS ET INFORMATIONS

Mail : [hautesserre@g-vigouroux.fr](mailto:hautesserre@g-vigouroux.fr)

Téléphone : 05 65 20 80 20

[www.hautesserre.fr](http://www.hautesserre.fr)

### POUR RÉSERVER

Réservez sur [www.hautesserre.fr](http://www.hautesserre.fr) votre table, et votre expérience ou immersion par téléphone ou par mail.

POUR OFFRIR



### NOUS TROUVER

46230 CIEURAC  
Point GPS : 44° 23' 24.0»N 1° 29' 25.0»E

*Château  
de  
Haute-Serre*



*Château de Mercuès*

Pour plus d'informations,  
scannez le QR code.



[www.g-vigouroux.fr/fr/toques-and-truffles.html](http://www.g-vigouroux.fr/fr/toques-and-truffles.html)