

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*



MICHELIN
2024



Château de Mercuès



MICHELIN
2024



Gault-Millau
15.5/20

TRUFFE TUBER MELANO SPORUM

Qu'est-ce que c'est ?



UN TRÉSOR EN OCCITANIE

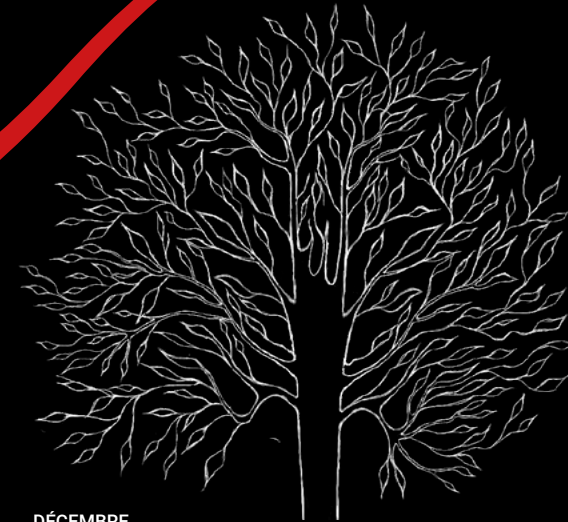
La truffe noire de Lalbenque, *Tuber melanosporum*, est un champignon précieux qui se développe avec symbiose aux racines d'arbres truffiers : chênes pubescents, chênes verts ou noisetiers.

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.

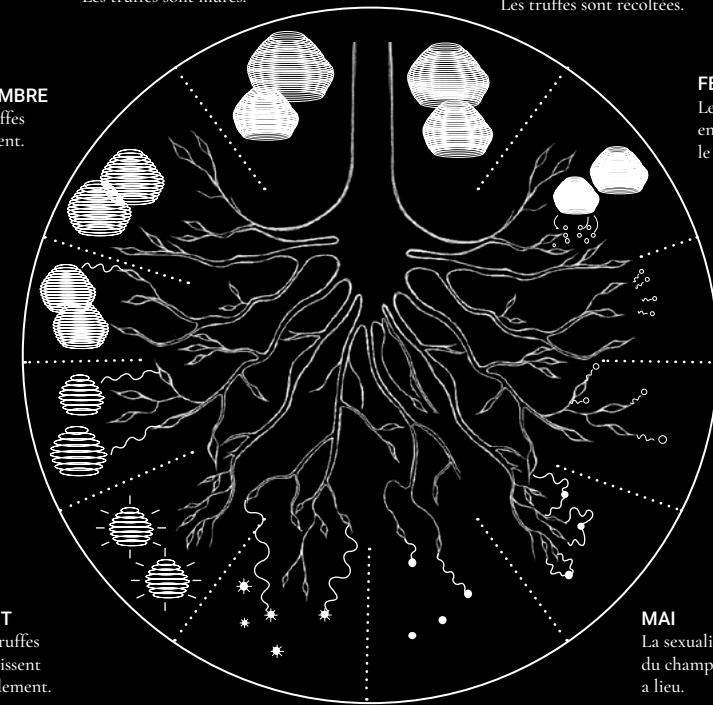
AVRIL
Le mycélium colonise le sol et induit des mycorhizes.

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

RÉSERVER
CETTE ACTIVITÉ



Expériences

Expériences

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

Expériences

Expériences

RÉSERVER
CETTE ACTIVITÉ



RÉSERVER
LA TABLE



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*

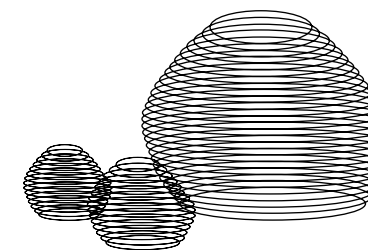
Samedi 1er mars
Menu Toques & Truffes
Cavadou *Immersion*

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^{ème} 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^{ème} 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

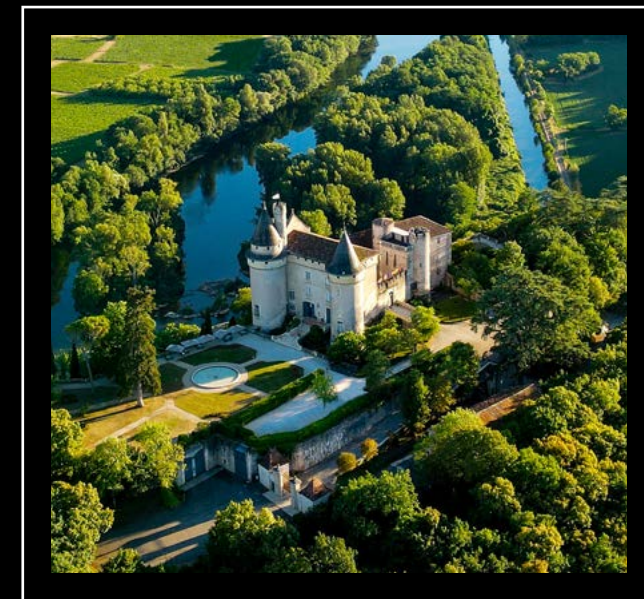
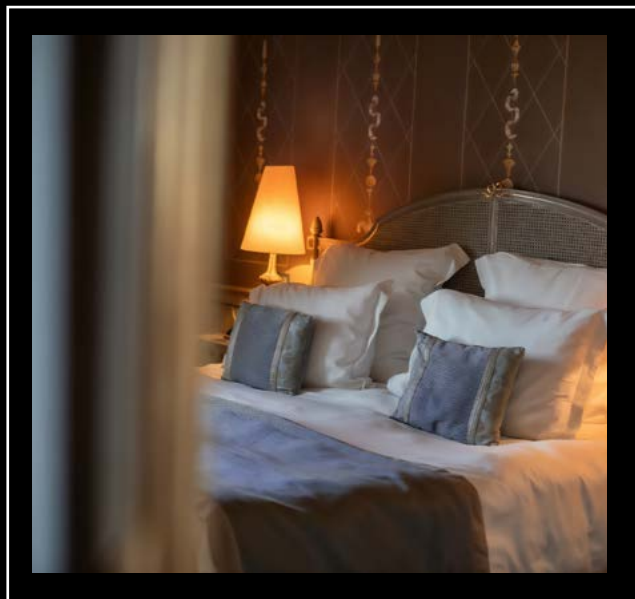
dans l'univers de la truffe

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^{ème} 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

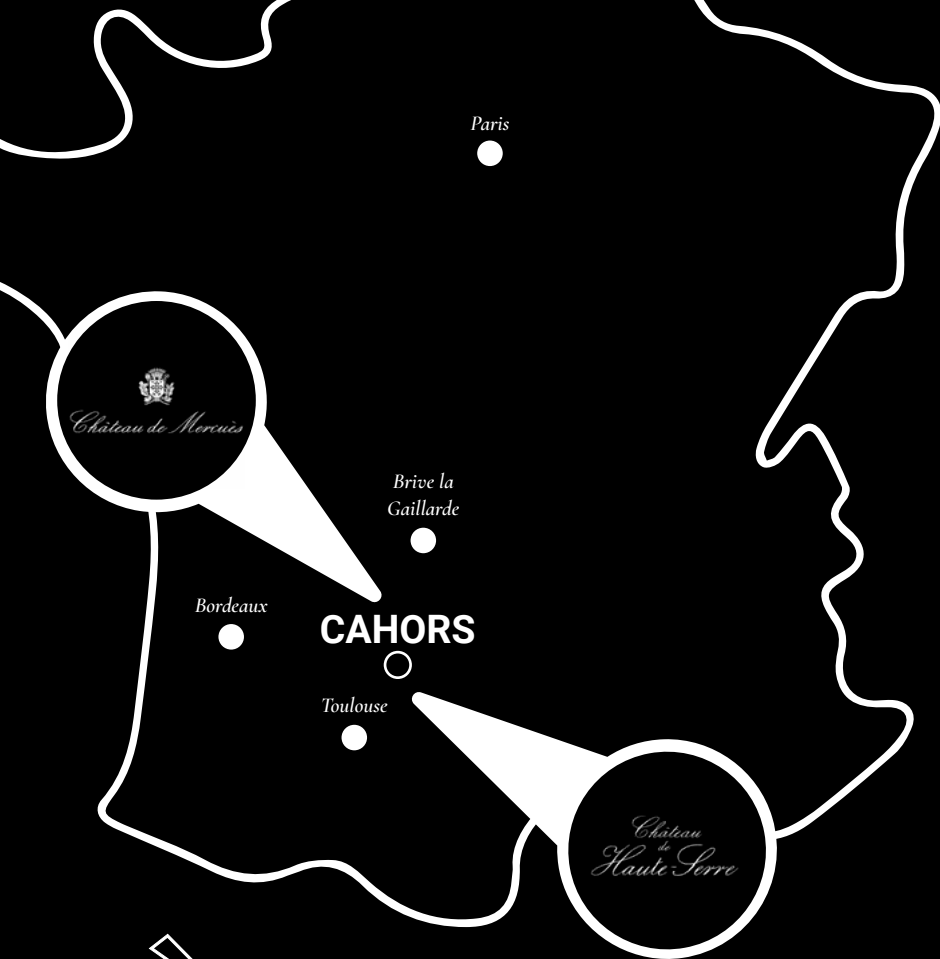
À partir de 1350€/2 pers (chambre classique)

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

Téléphone : 05 65 20 00 01

www.chateaudemercues.com

POUR RÉSERVER

Réservez sur 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

Téléphone : 05 65 20 80 20

www.hautesserre.fr

POUR RÉSERVER

Réservez sur 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