

Famille G. Vigouroux - Vigneron

Toques & Truffes



 Cahors - Occitanie

FESTIVAL

VIN & GASTRONOMIE

DU 10 JANVIER

AU 03 MARS

2026

*Château
de
Haute Serre*



Château de Mercuès

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 12 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 10 janvier au mardi 03 mars 2026**.

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 et table gastronomique sélection guide Michelin.



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

*Château
de
Haute-Serre*



MICHELIN
2025



Château de Mercuès



MICHELIN
2025



TRUFFE TUBER MELANO SPORUM

Qu'est-ce que c'est ?

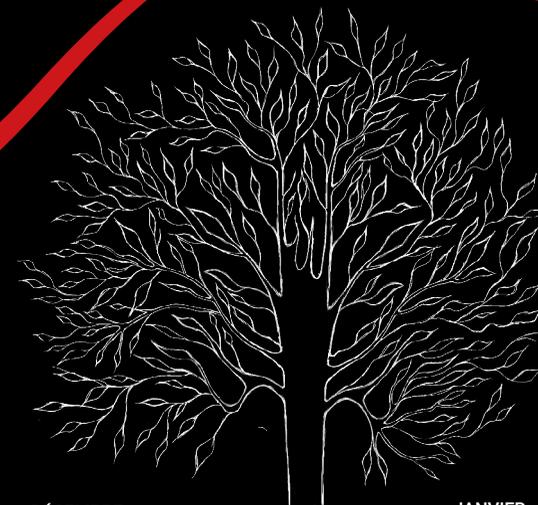


UN TRÉSOR EN OCCITANIE

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 œufs, 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.

Cycle saisonnier de la truffe noire

MENUS 100% TRUFFE

📍 Château de Haute-Serre

Menu Toques & Truffes

À la Table vigneronne, le Chef Yan Boël interprète la truffe avec créativité et authenticité avec un menu entièrement dédié à ce trésor du Quercy. Une cuisine bistronomique où terroir, saisonnalité et plaisirs de la table se rencontrent dans un esprit de convivialité et de partage.



DATES

Du 10/01 au 03/03
(fermé les dimanches soirs)

Déjeuners et dîners du jeudi soir au mardi midi

TARIFS*

3 temps : 99 €/pers
4 temps : 110 €/pers

*Hors boissons

[CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER](#)



📍 Château de Mercuès

Menu Melano

À la Table de Mercuès, le Chef Clément Costes sublime la truffe noire à travers un menu d'exception, alliant finesse, équilibre et émotions gourmandes. Produits locaux, sauces travaillées et accords subtils composent une cuisine sincère et inspirée des saveurs du Sud-Ouest, reflet du savoir-faire du Château de Mercuès.



DATES

Du 23/01 au 23/02 (hors 13-14-15/02)
Dîners du vendredi au lundi
et déjeuner le dimanche

TARIFS**

4 temps : 165 €/pers
6 temps : 210 €/pers

**Hors boissons

[CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER](#)



LA TABLE DU CHEF

📍 Château de Mercuès

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

Du 23/01 au 23/02 inclus
Dîners les vendredis, samedis,
dimanches, lundis et déjeuners les dimanches

TARIF*

6 temps : 250€/pers
5 couverts maximum
*Hors boissons

**CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER**



TRUFFE MON AMOUR

📍 Château de Mercuès

Menu Saint-Valentin

À l'occasion du week-end de la Saint-Valentin, la truffe noire se dévoile dans toute sa splendeur pour célébrer l'Amour. En 4 ou 6 temps, le Chef Clément Costes sublimerait ce joyau du terroir lotois à travers des créations dédiées, pensées pour éveiller les sens.



DATES

13/14/15 février
Déjeuner le dimanche
et dîners du vendredi, samedi, dimanche

TARIFS**

4 temps : 175€/pers
6 temps : 220€/pers
*Hors boissons

**CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER**



ATELIER CULINAIRE

📍 Château de Haute-Serre

Atelier culinaire

En immersion dans les cuisines de la Table vigneronne, aux côtés du Chef cuisinier et du Chef pâtissier, apprenez à maîtriser la palette aromatique de la truffe pour pouvoir la cuisiner. Des moments de partage et de découverte, alliant ateliers ludiques, visite et dégustation de trois vins, avant une clôture gourmande autour de plats truffés sublimés par les grands Malbecs de la Famille Vigouroux.



DATE

Samedi 07/02
1/2 journée - de 8h15 à 14h30

TARIF

190 €/pers

CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER



ATELIER & TRUFFE & MALBEC

📍 Château de Haute-Serre

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

Les lundis à 11h00 et 17h30
Les vendredis à 11h00 et 17h30

TARIF

55 €/pers

CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER



VEILLÉE VIGNERONNE

Toques & Truffles



📍 Château de Haute-Serre

Veillée Vigneronne

Une soirée conviviale à la lueur des bougies dans le chaleureux chai de pierres blondes du Château de Haute-Serre. Un concert live, des vins à déguster, des tapas, des mets truffés et non truffés à partager ! Dès 19h30, on se réchauffe le cœur, le corps et l'esprit entre collègues ou entre amis.



SUNNY RUST
BLUES & FOLK

DATE

Jeudi 22 janvier
À partir de 19h30

TARIFS*

Tarifs variables selon la carte
*Mets et tapas à partir de 5€

**CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER**



Petit DÉJEUNER DU TRUFFICULTEUR

📍 Château de Mercuès

Petit déjeuner du trufficulteur

Savourez un petit déjeuner classique en buffet agrémenté de six plats truffés, sucrés et salés, pour un moment gourmand, réconfortant et épicurien. Des saveurs matinales revisitées avec élégance... Laissez-vous tenter pour éveiller vos sens.



DATES

Du 23/01 au 24/02
Les samedis, dimanches, lundis, mardis
Disponible entre 8h30 et 10h30

TARIF

55 €/pers

**CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER**



Semaine 1

Samedi 10 janvier :
Menu Toques & Truffes
Cavadou *Immersion*

Dimanche 11 janvier :
Menu Toques & Truffes

Semaine 2

Lundi 12 janvier :
Atelier Truffe & Malbec
Menu Toques & Truffes
Tuber Tuber *Immersion*

Mardi 13 janvier :
Menu Toques & Truffes
Cavadou *Immersion*

Jeudi 15 janvier :
Menu Toques & Truffes

Vendredi 16 janvier :
Atelier Truffe & Malbec
Menu Toques & Truffes
Tuber Tuber *Immersion*

Samedi 17 janvier :
Menu Toques & Truffes
Cavadou *Immersion*

Dimanche 18 janvier :
Menu Toques & Truffes

Semaine 3

Lundi 19 janvier :
Atelier Truffe & Malbec
Menu Toques & Truffes
Tuber Tuber *Immersion*

Mardi 20 janvier :
Menu Toques & Truffes
Cavadou *Immersion*
Animation sur le marché de
Lalbenque (Château de Haute-Serre)

Jeudi 22 janvier :
Veillée Vigneronne

Menu Toques & Truffes

Vendredi 23 janvier :
Atelier Truffe & Malbec
Menu Toques & Truffes
Menu Melano
La Table du Chef Melano
Tuber Tuber *Immersion*

Samedi 24 janvier :
Petit déjeuner du trufficulteur
Menu Toques & Truffes
Menu Melano
La Table du Chef Melano
Cavadou *Immersion*

Dimanche 25 janvier :
Petit déjeuner du trufficulteur
Menu Toques & Truffes
Menu Melano
La Table du Chef Melano

Semaine 4

Lundi 26 janvier :
Petit déjeuner du trufficulteur
Atelier Truffe & Malbec
Menu Toques & Truffes
Menu Melano
La Table du Chef Melano
Tuber Tuber *Immersion*

Mardi 27 janvier :
Petit déjeuner du trufficulteur
Menu Toques & Truffes
Cavadou *Immersion*

Jeudi 29 janvier :
Menu Toques & Truffes

Vendredi 30 janvier :
Atelier Truffe & Malbec
Menu Toques & Truffes
Menu Melano
La Table du Chef Melano
Tuber Tuber *Immersion*

Samedi 31 janvier :
Petit déjeuner du trufficulteur
Menu Toques & Truffes
Menu Melano
La Table du Chef Melano
Cavadou *Immersion*

Dimanche 01 février :
Petit déjeuner du trufficulteur
Menu Toques & Truffes
Menu Melano
La Table du Chef Melano

Semaine 5

Lundi 02 février :
Petit déjeuner du trufficulteur
Atelier Truffe & Malbec
Menu Toques & Truffes
Menu Melano
La Table du Chef Melano
Tuber Tuber *Immersion*

Mardi 03 février :
Petit déjeuner du trufficulteur
Menu Toques & Truffes
Cavadou *Immersion*

Jeudi 05 février :
Menu Toques & Truffes

Vendredi 06 février :
Atelier Truffe & Malbec
Menu Toques & Truffes
Menu Melano
La Table du Chef Melano
Tuber Tuber *Immersion*

Samedi 07 février :
Atelier Culinaire

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

Dimanche 08 février :
Petit déjeuner du trufficulteur
Menu Toques & Truffes
Menu Melano
La Table du Chef Melano

Semaine 6

Lundi 09 février :
Petit déjeuner du trufficulteur
Atelier Truffe & Malbec
Menu Toques & Truffes
Menu Melano
La Table du Chef Melano
Tuber Tuber *Immersion*

Mardi 10 février :
Petit déjeuner du trufficulteur
Menu Toques & Truffes
Cavadou *Immersion*

Jeudi 12 février :
Menu Toques & Truffes

Saint-Valentin

Dîners du 13/14/15 février
et déjeuner du 15 février
Menu Melano St Valentin

📍 Château de Mercuès

Vendredi 13 février :
Atelier Truffe & Malbec
Menu Toques & Truffes
Menu Truffe mon Amour
Tuber Tuber *Immersion*

Samedi 14 février :
Petit déjeuner du trufficulteur
Menu Toques & Truffes
Cavadou *Immersion*
Menu Truffe mon amour

Dimanche 15 février :
Petit déjeuner du trufficulteur
Menu Toques & Truffes
Menu Truffe mon amour
La Table du Chef Melano

Semaine 7

Lundi 16 février :
Petit déjeuner du trufficulteur
Atelier Truffe & Malbec
Menu Toques & Truffes
Menu Melano
La Table du Chef Melano
Tuber Tuber *Immersion*

Mardi 17 février :
Petit déjeuner du trufficulteur
Menu Toques & Truffes
Cavadou *Immersion*

Jeudi 19 février :
Menu Toques & Truffes

Vendredi 20 février :
Atelier Truffe & Malbec
Menu Toques & Truffes
Menu Melano
La Table du Chef Melano
Tuber Tuber *Immersion*

Samedi 21 février :
Petit déjeuner du trufficulteur
Menu Toques & Truffes
Menu Melano
La Table du Chef Melano
Cavadou *Immersion*

Dimanche 22 février :
Petit déjeuner du trufficulteur
Menu Toques & Truffes
Menu Melano
La Table du Chef Melano

Semaine 8

Lundi 23 février :
Petit déjeuner du trufficulteur
Atelier Truffe & Malbec
Menu Toques & Truffes
Tuber Tuber *Immersion*

Mardi 24 février :
Petit déjeuner du trufficulteur
Menu Toques & Truffes
Cavadou *Immersion*

Jeudi 26 février :
Menu Toques & Truffes

Vendredi 27 février :
Atelier Truffe & Malbec
Menu Toques & Truffes
Tuber Tuber *Immersion*

Samedi 28 février :
Menu Toques & Truffes
Cavadou *Immersion*

Dimanche 1er mars :
Menu Toques & Truffes

Semaine 9

Lundi 02 mars :
Atelier Truffe & Malbec
Menu Toques & Truffes
Tuber Tuber *Immersion*

Mardi 03 mars :
Menu Toques & Truffes
Cavadou *Immersion*



TUBER TUBER

📍 *Château de Haute-Serre*

Immersion dans l'univers de la truffe et du Malbec au travers d'une 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% truffé 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.

DÉTAIL IMMERSION

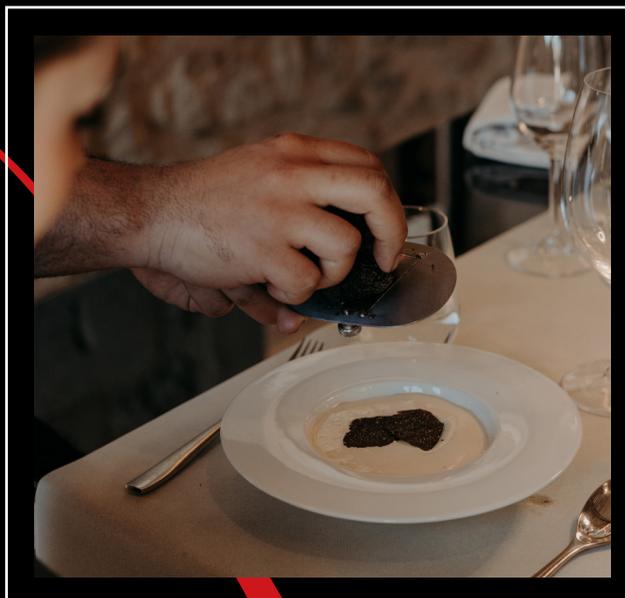
- Visite du domaine.
- Une dégustation croisée Truffe & Malbec de 1 heure (4 vins/ 4 mets truffés).
- Un menu Toques & Truffes en 3 temps à la Table vigneronne avec accord mets & vins (2 verres).

DATES

Les lundis et vendredis à 11h00 et 17h30

TARIF

160 €/pers



**CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER**



CAVADOU & MARDI & SAMEDI

📍 Château de Haute-Serre

&

📍 Lalbenque, marché aux truffes

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 3 ou 4 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 (3 temps le mardi ou 4 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

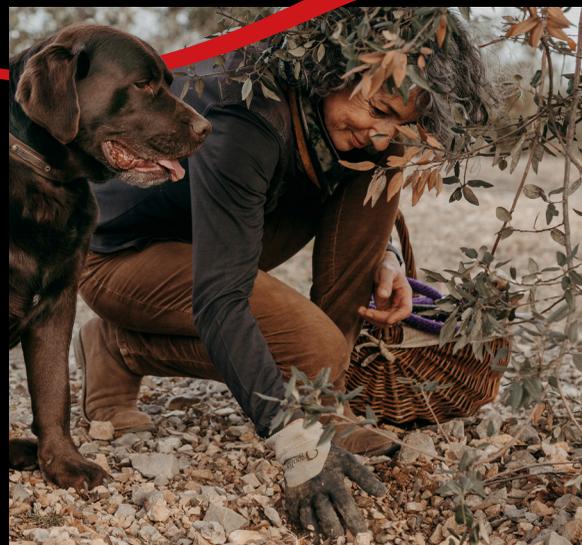
Après le déjeuner à la Table vigneronne, découvrez l'esprit du marché aux truffes de Lalbenque. Accompagnés et guidés par Christine Vigouroux, assistez au folklore de la vente au panier dans les rues du village.

DATES

Tous les mardis et samedis sur réservation à partir de 14h00

TARIF

190 €/pers



Marché aux truffes - Lalbenque

CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER





*Séance de cavage en compagnie du chien truffier,
Ulysse, dans les truffières du Château...*

Séjour MELANO

UN SÉJOUR 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.
- Menu Melano en 6 temps au restaurant gastronomique avec accord mets et vins et boissons sans alcool.
- Nuitée dans un château du XIII^{ème} siècle (catégorie de chambre au choix).
- Petit déjeuner du trufficulteur.

 Château de Mercuès

Durée du séjour : un jour, une nuit



DATES

Du 23/01 au 24/02
Les vendredis, samedis, dimanches, et lundis



TARIF*

À partir de 900 € pour deux personnes.
(chambre classique).



**CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER**



Séjour **DIAMANT** **NOIR**

📍 Château de Haute-Serre & 📍 Château de Mercuès

Durée du séjour : deux jours, une nuit



DATES

*Du 23/01 au 24/02
Du vendredi au samedi/ du samedi au dimanche/
du lundi au mardi*

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 (coupe de Bellefleur de Haute-Serre).
- Dîner Menu Melano en 6 temps avec accord mets et vins et boissons sans alcool au restaurant gastronomique.
- Nuitée dans un château du XIII^{ème} siècle (catégorie de chambre au choix).

Au Château de Haute-Serre

- Visite des chais et dégustation de 3 vins.
- Déjeuner Menu Toques & Truffes (4 temps le samedi ou 3 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.



TARIF*

À partir de 1350 € pour deux personnes.
(chambre classique).

**CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER**



SÉMINAIRES

DÉCOUVRIR EN ÉQUIPE L'UNIVERS DE

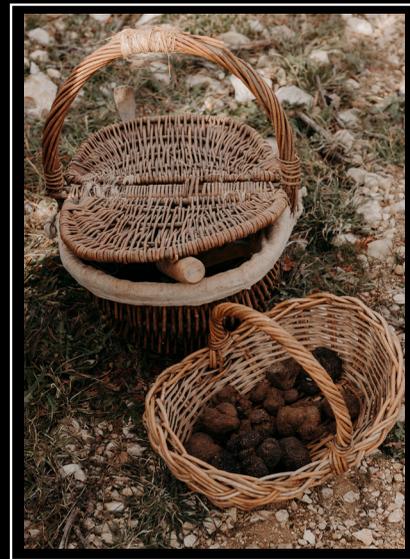
La truffe et du Malbec

📍 *Château de Haute-Serre*

&

📍 *Château de Mercuès*

Organisez un séminaire alliant travail et découvertes gastronomiques, dans un cadre raffiné où créativité et esprit d'équipe se mêlent autour de la truffe et du Malbec. Un moment de partage et de convivialité pour renforcer la cohésion de vos collaborateurs. Événement sur mesure (*demi-journée ou repas*) à concevoir en collaboration avec nos équipes, sur la base des expériences et immersions.



Veillée vigneronne

ATELIER CULINAIRE

Cavage

MENU TRUFFÉ

Atelier dégustation

SUR-MESURE

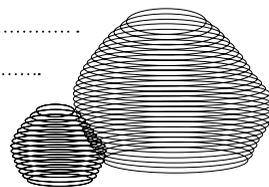
CONTACTEZ
NOUS

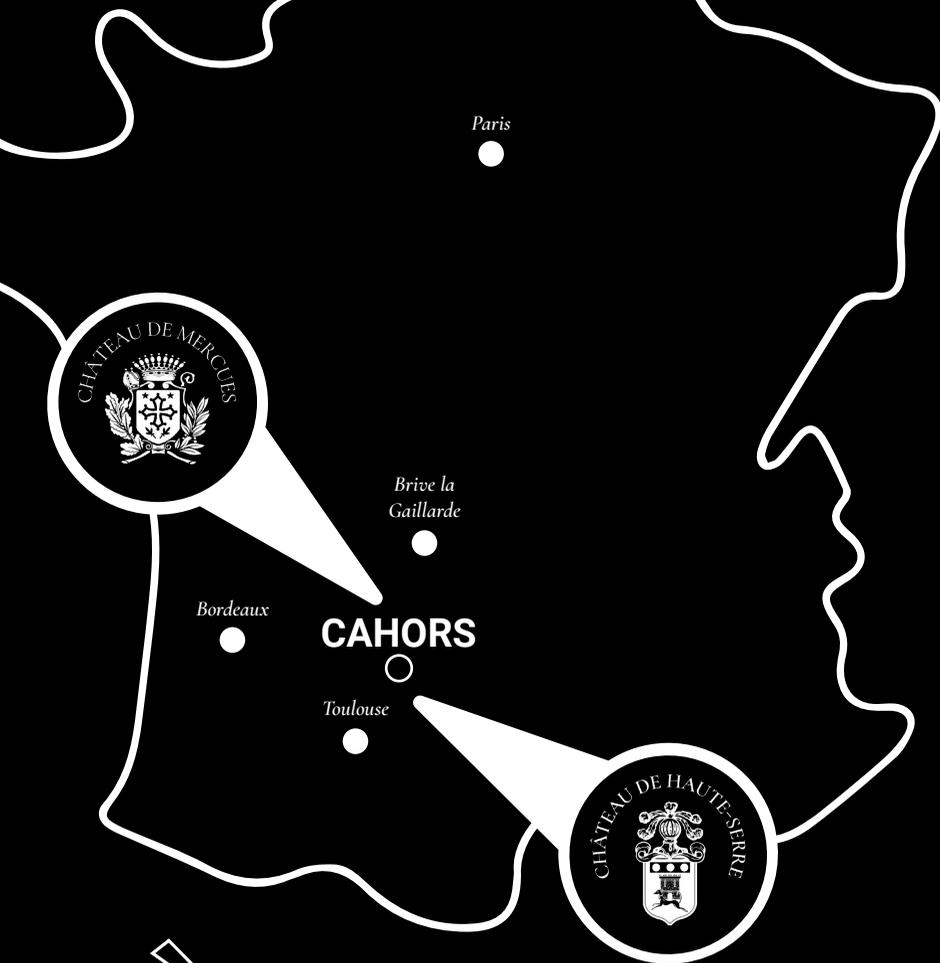


NOTES

et souvenirs

A series of horizontal dotted lines for taking notes.





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 par téléphone ou par mail
 ou sur le site www.chateaudemercues.com
 dans la rubrique gastronomie votre expérience culinaire,
 et dans la rubrique hôtel votre séjour.

NOUS TROUVER

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

SECRET Box

POUR OFFRIR



ACTIVITÉS AU CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE

RENSEIGNEMENTS ET INFORMATIONS

Mail : hauteserre@g-vigouroux.fr
 Téléphone : 05 65 20 80 20
www.hauteserre.fr

POUR RÉSERVER

Réservez votre expérience culinaire ou votre immersion
 par téléphone ou par mail ou en cliquant sur le lien de réservation.

NOUS TROUVER

4255 Route du vignoble, 46230 CIEURAC
 Point GPS : 44°23'24.0»N 1°29'25.0»E

SECRET Box

POUR OFFRIR



*Château
de
Haute-Serre*



Château de Mercuès

Pour plus d'informations,
scannez le QR code.



www.g-vigouroux.fr/ft/toques-and-truffles.html