

# Journée Vignobles d'exception

Embarquez avec nous pour une excursion d'un jour, à la découverte des trois grands vignobles du Parc naturel Burdinale-Mehaigne :

- **Le Domaine de Château de Fumal (Braives),**
- **Le Domaine Naxhelet et le Vignoble du Val Notre Dame (Wanze),**
- **Le Domaine XXV (Héron).**



Trois domaines viticoles à découvrir (2 visites et 1 repas) pour offrir une expérience gastronomique de choix ! Dans le bassin hutois, une région historiquement liée à la vigne.

## Programme :

Vers **9h00**, départ de votre région en direction du Parc naturel

Vers **9h30**, arrivée dans le **Domaine de Fumal**

*Le vignoble a été planté en 2016, là où la vigne était déjà cultivée au 16e siècle. Nous y avons replanté du Chardonnay, du Pinot Noir et du Pinot Meunier, les trois cépages classiques Champenois. 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 de minimum 16 mois. Le terroir de calcaire de schiste calcaire 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 certifié bio depuis 2024.*

Vers **9h45**, visite du domaine de Fumal suivi d'une dégustation.

Vers **12h00**, repas 2 services et boissons dans le restaurant du golf de Naxhelet avec dégustation de produits des 3 vignobles.

Animation du sommelier - Accord mets-vins. Présentation du projet du **vignoble du Val Notre-Dame**.

Vers **14h15**, arrivée dans le **Domaine XXV** et 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.*

*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.*

Vers **16h30**, retour vers votre région.

## Le prix comprend :

- le voyage en autocar,
- la visite des 3 Domaines avec dégustations (2 verres/pers.),
- le repas de midi 2 plats avec boissons.

## Le prix ne comprend pas :

- Le goûter au Domaine XXV (tarte + café) : +10€/pers

**MAXIMUM 50 PERS.**

## INFOS

A partir de **109.30€/personne**

Prix **donné à titre indicatif**, varie en fonction des périodes.

Tarif sur **base de 45 personnes**

1 gratuité par  
15 personnes payantes

*Programme donné à titre indicatif, peut être sujet à des modifications.  
Sous réserve de disponibilité des autocars et des prestataires.*