

## OENOTOURISME

### Une destination « Coups de cœurs »

L'œnotourisme s'appuie sur une offre d'excellence en termes de prestations : activités sportives et de pleine nature, sites patrimoniaux naturels... **P.5**



## INFOS PRATIQUES

### Comment garder son vin frais l'été ?

Alors que tout le monde parle de températures caniculaires, une question reste en suspens... **P.8**



## FRONTIGNAN

### Mon muscat et moi

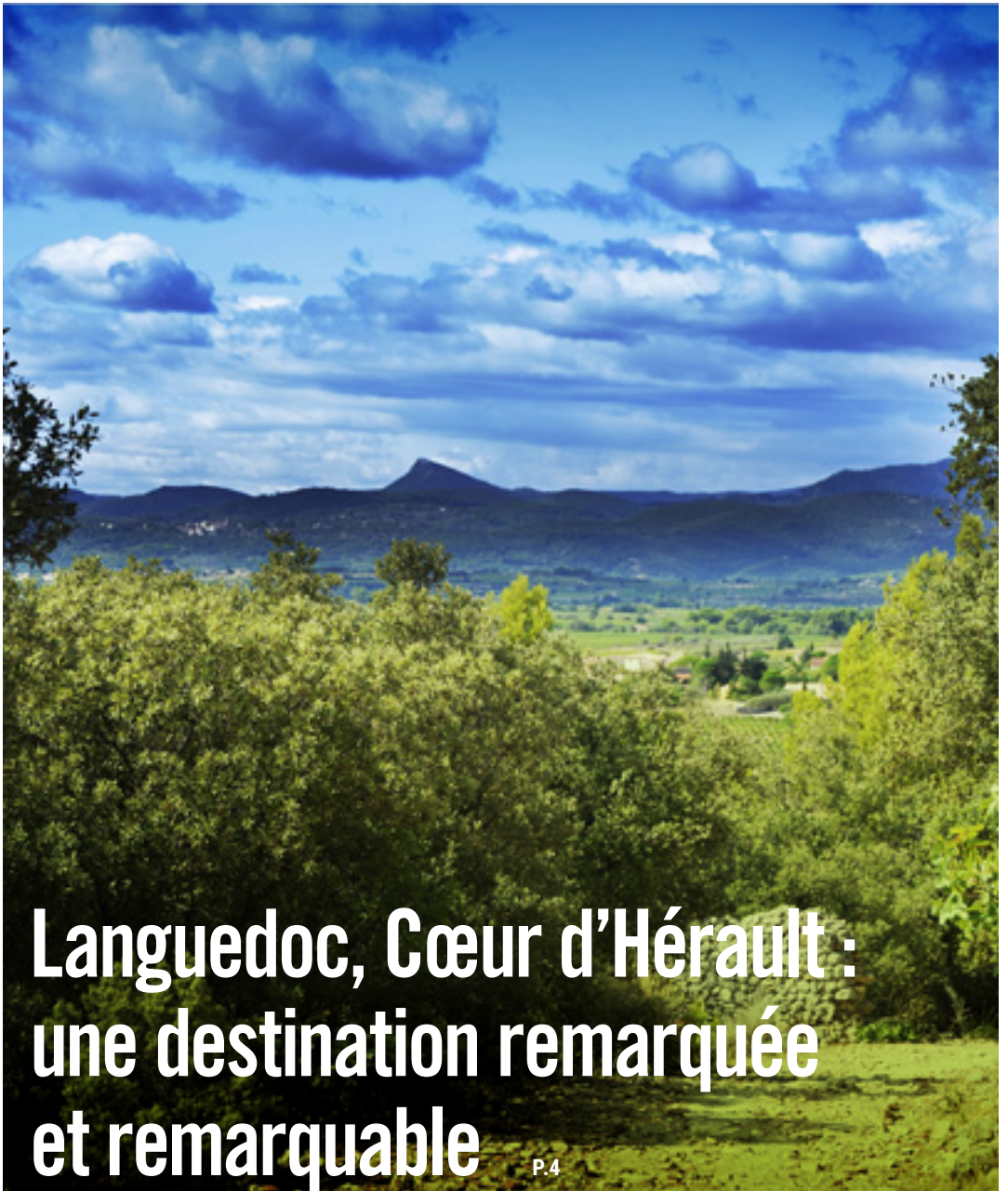
Wikimuscat dévoile les premiers résultats du grand inventaire participatif des muscats de Frontignan... **P.9**



## OENOTOURISME

### La région mise sur l'Occitalité !

Le Comité Régional du Tourisme Occitanie Sud de France a initié, depuis plusieurs mois, une grande concertation auprès des professionnels du tourisme des secteurs publics et privés de la Région. L'objectif, fédérer tous les acteurs du secteur autour d'un projet commun et ambitieux affiché par la présidente de Région, Carole Delga : installer l'Occitanie dans le top 10 des Régions... **P.3**



# Languedoc, Cœur d'Hérault : une destination remarquable et remarquable

P.4

Chaque mois retrouvez dans Vign'ette votre

## AGENDA DES SORTIES : JUILLET

Les meilleures sorties #viticulturelles sont en page 12

# les festivals 2019 de Montpellier

CONCERTS  
VIGNERONS  
RESTOS  
ARTISANS

TOUS LES  
VENDREDIS  
SOIR  
DU 12 JUILLET AU 30 AOÛT  
SUR L'ESPLANADE  
CHARLES DE GAULLE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

INSTITUTIONS & PROJETS - Ville de Montpellier - Direction de la Communication - 06/2019 - 5G

montpellier.fr



PHILIPPE SAUREL  
MAIRE DE MONTPELLIER  
PRÉSIDENT DE LA MÉTROPOLE





# La région mise sur l'Occitalité !

**Le Comité Régional du Tourisme Occitanie Sud de France vient de mettre en place la première Conférence Permanente du Tourisme. L'objectif : installer l'Occitanie dans le top 10 des Régions touristiques européennes à l'horizon 2021.**

Le Comité Régional du Tourisme Occitanie Sud de France a initié, depuis plusieurs mois, une grande concertation auprès des professionnels du tourisme des secteurs publics et privés de la Région. L'objectif, fédérer tous les acteurs du secteur autour d'un projet commun et ambitieux affiché par la présidente de Région, Carole Delga : installer l'Occitanie dans le top 10 des Régions touristiques européennes à l'horizon 2021. « La Conférence Permanente du Tourisme est l'occasion de mutualiser les enjeux et les objectifs, afin d'engager les plans d'actions pour relever le challenge de la présidente de Région » explique Virginie Rozière, présidente du CRT.

Avec 186 millions de nuitées enregistrées en 2018, la région se positionne en 11e position européenne, et s'affiche comme la 1e destination en France pour la clientèle française, les étrangers représentant 35 % des nuitées.



Photo © Christophe COLIAT

## Développer et améliorer l'offre œnotouristique

Parmi les actions privilégiées, le CRT mise notamment sur l'animation de commissions sectorielles spécialisées par thèmes : œnotourisme-agritourisme, montagne, campagne-activités de plein air, enfance-jeunesse, villes-affaires.

La commission œnotourisme-agritourisme est pilotée par Denis Carretier, président de la Chambre Régionale d'Agriculture et Paul Fabre, directeur de l'Interprofession des vins du Sud-Ouest. Ensemble, ils ont pour mission de développer l'agritourisme et renforcer le lien produits/territoires/tourisme. « Il s'agit de rendre encore plus pertinente l'offre régionale mais également de renforcer l'image œnotouristique de la Région, en misant sur les multiples identités territoriales et en s'appuyant

sur les nombreux territoires labellisés Vignobles & Découvertes® » précise Virginie Rozière.

## Un nouveau concept : l'Occitalité

Afin de renforcer l'attractivité touristique de la région, le CRT Occitanie a par ailleurs lancé du 9 mai au 30 juin, une campagne de communication participative et innovante, sur la destination Occitanie, intitulée #OnAttendQueToi. Celle-ci a été déployée dans les gares et aéroports, et en ligne. Elle a été financée par les différents partenaires du secteurs (CRT, offices de tourisme, agences départementales du tourisme et fonds Feder), pour un budget global de 1,45 M€.

Dans le cadre de cette campagne, un concours photo a été organisé, auquel plus de 7000 contributeurs ont participé, les meilleurs clichés représentant le concept "d'Occitalité" (l'hospitalité et la convivialité en Occitanie)

ont ainsi été sélectionnés et ont servi de supports visuels pour la campagne de printemps de la destination Occitanie Sud de France.

## Une campagne d'automne du 26 août au 20 septembre 2019

Le CRT prévoit en outre, une nouvelle campagne, dès la dernière semaine d'août, afin de promouvoir les séjours courts en

arrière-saison. Cette nouvelle campagne, réalisée autour des principaux labels, vise une clientèle non concernée par les impératifs de la rentrée scolaire. « Cette campagne a également pour objectif de faire vivre les labels de qualité en les associant au concept transversal d'Occitalité pour installer le nouveau positionnement de la destination Sud de France », conclut Virginie Rozière. ■

Le CRT Occitanie est né en 2016 de la fusion entre plusieurs structures œuvrant pour le tourisme sur les territoires des ex-régions Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon.

Sa mission est de favoriser le développement de l'économie touristique régionale et de positionner l'Occitanie comme une destination de vacances incontournable.

Déployé sur deux sites, à Toulouse et Montpellier, le CRT Occitanie compte aujourd'hui 68 salariés et 3 mises à disposition, qui œuvrent à définir des actions à mutualiser et à mettre en place des projets propres à chaque structure ou à chaque territoire.

## LES CHIFFRES CLÉS DU TOURISME EN RÉGION



Le tourisme est la deuxième industrie de la région, devant l'aéronautique, le spatial ou le BTP et derrière l'agro-alimentaire et l'agriculture



14 milliards d'euros de consommation touristique (soit 10 % du PIB régional)



1,42 milliard d'euros d'investissement annuel en moyenne



108 000 emplois dans les activités liées au tourisme et environ 38 000 entreprises



- 1<sup>ère</sup> région de séjour de la clientèle française au niveau national avec 154 millions de nuitées
- 1<sup>ère</sup> région de France en nombre de résidences secondaires
- 1<sup>ère</sup> destination thermale de France avec 30 établissements thermaux
- 1<sup>ère</sup> région de France en nombre d'établissements labellisés Qualité Tourisme / Qualité Sud de France



- 2<sup>e</sup> région en hôtellerie de Plein Air derrière Nouvelle Aquitaine avec 18 % de la capacité nationale (1<sup>ère</sup> région pour la fréquentation en termes de nuitées)



- 3<sup>e</sup> région en capacité d'hébergements marchands avec 802 000 lits (15 % de la capacité nationale) derrière Nouvelle Aquitaine et Auvergne-Rhône-Alpes.

# Languedoc, Cœur d'Hérault : une destination remarquée et remarquable

La destination Vignobles & Découvertes Languedoc Cœur d'Hérault vient tout juste d'obtenir le renouvellement de son label pour 3 ans. Explications avec Louis Villaret, président du Pays Cœur d'Hérault.



**Vous venez d'obtenir pour 3 ans le renouvellement du label Vignobles & Découvertes. Pourquoi est-ce si important pour la destination Languedoc Cœur d'Hérault ?**

Le renouvellement du label est pour la destination la consécration du travail mené aux côtés des professionnels et de nos partenaires depuis plusieurs années. Depuis l'obtention du label fin 2015, nous avons beaucoup travaillé sur l'animation et la structuration du réseau (près de 40% d'augmentation du nombre de labellisés en 3 ans), la professionnalisation des acteurs et les outils de promotion de la destination.

Ce renouvellement vient récompenser l'engagement des professionnels et permet à la destination Languedoc, Cœur d'Hérault de s'ancrer au niveau national au côté des 70 destinations labellisées.

**La destination Languedoc, Cœur d'Hérault est régulièrement citée comme exemple par les fondateurs du Label Vignobles et Découvertes. Pour quelles raisons fait-elle référence en particulier ?**

Nous ne le savions pas, c'est une bonne nouvelle pour nous ! Mais en tout cas, lors de notre oral de renouvellement à Paris, le jury a salué le dynamisme de la destination et le travail de structuration et de promotion autour du label. Il est clair qu'il a été pour nous un vrai outil de structuration et que nous concentrons nos actions uniquement sur les professionnels labellisés. C'est un vrai parti pris qui nous permet de travailler de façon plus qualitative. Le jury a d'ailleurs été très surpris de voir que notre site internet était entièrement consacré à la promotion des professionnels labellisés : nous sommes apparemment une des seules destinations en France à le faire !

**Quels sont les projets et les priorités pour les trois prochaines années ?**

D'un point de vue stratégique, nous souhaitons conforter le positionnement « slow » de la destination, en s'appuyant sur 4 thématiques identitaires : les paysages, le patrimoine, les activités de pleine nature et la culture.

Deux enjeux constituent le fil rouge du programme d'actions : développer le numérique et promouvoir la consommation responsable.

27 actions sont ainsi prévues sur les trois prochaines années à travers 3 axes : l'animation du réseau, la promotion et la communication, l'écoute client et la démarche progrès. En nouveauté, nous allons notamment travailler sur la commercialisation, et développer des actions en lien avec la culture et l'œnotourisme à vélo. ■

## Bilan des trois années de labellisation

En trois ans de labellisation, la destination Languedoc Cœur d'Hérault a mis en place de nombreuses actions d'animation, de promotion et de professionnalisation de son territoire.

### Un dispositif de professionnalisation

La destination Languedoc Cœur d'Hérault propose un dispositif d'accompagnement des prestataires vers la professionnalisation de l'accueil et la mise en conformité vis-à-vis des exigences de la démarche, avec par exemple : une formation de l'accueil en anglais pour les caveaux, un accompagnement des restaurateurs par un sommelier-conseil (cartes des vins, accords mets et vins, événementiels...), la traduction des menus et des cartes dans tous les restaurants labellisés, un atelier « Savoir raconter le territoire » ou encore un atelier « Savoir déguster ».



ciblée, la notoriété de la destination. Dix opérations marketing sont ainsi programmées chaque année, en partenariat avec Hérault Tourisme. La destination a également créé un site internet dédié en 2 langues ([www.languedoc-coeur-herault.fr](http://www.languedoc-coeur-herault.fr)), mis en place une page Facebook et Instagram, ainsi que deux guides de l'Ambassadeur (guide des bonnes pratiques).

Ce positionnement stratégique comprend, en outre, des événementiels permettant de valoriser la destination, tels que « Goût de France en Languedoc, Cœur d'Hérault », organisées les 22, 23 et 24 mars 2019.

### Un dispositif d'animation du réseau

L'animation et la promotion de la destination sont assurées à travers un programme d'actions variées, destinées

aux professionnels, telles qu'un atelier de rencontre entre vignerons et restaurateurs ainsi que des journées de rencontre et d'échange entre professionnels labellisés et des éducateurs. L'objectif : faire naître de

nouvelles idées et valoriser l'existant.

### Un dispositif de communication

Le programme inclut également des actions visant à développer, à travers une communication

### Un dispositif d'évaluation

Enfin, le positionnement d'excellence de la destination implique depuis trois ans, la mise en œuvre d'outils d'analyse de la satisfaction clients et d'évaluation des actions réalisées afin d'analyser les points d'amélioration. ■



La destination Languedoc, Cœur d'Hérault compte aujourd'hui 112 professionnels contre 87 en 2015, soit une hausse de 40%



33 Caveaux  
dont 3 nouveaux



24 hébergements  
dont 3 nouveaux



14 restaurants



3 Offices de Tourisme  
dont 1 nouveau



12 lieux à visiter  
dont 1 nouveau



6 structures  
réceptives



2 Grands Sites  
de France labellisés



8 événements  
dont 1 nouveau



12 activités  
dont 1 nouvelle



5 œnorandos et  
4 routes des vins  
« un jour, un terroir »

# Une destination « Coups de cœurs »

L'œnotourisme en « Languedoc, Cœur d'Hérault » s'appuie sur une offre d'excellence en termes de prestations : activités sportives et de pleine nature, sites patrimoniaux naturels et culturels ou encore de qualité des produits locaux. Découverte des incontournables de la destination...



Photo © Olivier Diaz de Zarate

Photo © Mevri Henaut

## Dans la Vallée de l'Hérault

### Journée Vignes, patrimoine et traditions à Saint-Jean-de-Fos

Venez-vous initier à la poterie à Argileum, la Maison de la Poterie à Saint-Jean de Fos, puis visiter les ateliers des potiers du village au savoir-faire ancestral pour enfin terminer la journée avec une visite du vignoble en Petit Train des Vignes du Domaine Alexandrin à St-Jean-de-Fos. [www.argileum.fr](http://www.argileum.fr)  
[www.domaine-alexandrin.com/ptv.html](http://www.domaine-alexandrin.com/ptv.html)

### Nature, culture et farniente !

Et si vous venez pique-niquer dans le jardin de l'abbaye d'Aniane avant une petite sieste dans un transat, puis une pause au pont du Diable, (monument inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO au titre des chemins de Saint-Jacques de Compostelle en France), sans oublier bien sûr de visiter le célèbre village de Saint-Guilhem le Désert et son abbaye, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO.

### Initiation à la dégustation

Vous êtes invités à découvrir les produits locaux et à participer à un atelier d'initiation à la dégustation de vin animé par la sommelière

de la Maison du Grand Site de France au Pont du Diable à Aniane.

[www.saintguilhem-valleeheraut.fr/ateliers-d-initiation-a-la-degustation](http://www.saintguilhem-valleeheraut.fr/ateliers-d-initiation-a-la-degustation)

### Envie d'aventure et de fraîcheur ?

Partez pour un voyage féérique dans la grotte de Clamouse. Pour les plus sportifs, testez le Spéléopark, une activité originale pour découvrir autrement la grotte.

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

## Dans le Clermontais

### Un peu de gourmandise !

Rendez-vous à la Chocolaterie du Blason, à Clermont l'Hérault pour découvrir leurs glaces, crèmes glacées et sorbets maison. Vous pourrez en profiter pour découvrir, le nouveau chocolat créé chaque année pour illustrer un domaine du territoire, en édition limitée. Tout au long de l'année des ateliers de fabrication de chocolats maison vous attendent, repartez avec votre ballotin.

Le chocolatier a créé son propre chocolat cette année, 100% maison et élabore de multiples glaces artisanales et gourmandes plus délicieuses les unes que les autres.

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

## Balade à la fraîche

Alliez VTT et dégustation en participant à une des balades nocturnes en VTT proposées par Ozone Vtt au lac du Salagou, suivie d'une découverte de vins du Clermontais. Elles se déroulent au clair de lune au milieu du paysage de western rouge et extraordinaire que nous offre la ruffe et ses collines autour du Lac du Salagou (site classé en opération grand site). [www.vtt-salagou.com](http://www.vtt-salagou.com)

## Après l'effort le réconfort !

La Base de Plein Air du Salagou organise tout l'été, des balades guidées en Paddle, suivies d'une dégustation de vins au Domaine Bois Bories. Vous pouvez également venir pour vos sorties en optimist ou catamaran, louer un pédalo et pique-niquer avec toute la famille. Une équipe professionnelle est à votre écoute, l'établissement est labellisé FFC. Prenez l'air, sautez à l'eau, plaisir et rafraichissement garanti.

## Entre jardins et vignes

Visitez les Jardins Remarquables du Domaine de la Dourbie à Canet. Profitez d'une dégustation présentant leur production de vins authentiques et de qualité, inscrits dans une

démarche d'agriculture biologique. [www.domainedeladourbie.fr](http://www.domainedeladourbie.fr)

## Dans le Lodévois & Larzac

### Quand la culture et le vin se rencontrent

Venez découvrir le musée de Lodève et ses fameuses expositions temporaires et permanentes avant de conclure sur la découverte de la cuvée spéciale AOC Terrasses du Larzac créée en collaboration avec le Domaine Clos du Serres de Saint Jean de la Blaquière, à l'occasion de sa grande réouverture. [www.museedelodeve.fr](http://www.museedelodeve.fr)

### Balade vigneronne dans les Terrasses du Larzac

Escapéo, guide de pleine nature vous propose des balades accompagnées dans les vignobles des Terrasses du Larzac. A pied, en vtt ou en quadrix (pour les personnes à mobilité réduite), découvrez les somptueux paysages du Cœur d'Hérault, ses vins délicieux et rencontrez nos vigneronnes lors de balades vigneronnes en groupe ou en individuel.

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

### Visite incontournable du Cœur d'Hérault

Venez découvrir le seul monastère de l'Ordre de Grandmont conservé dans son intégralité, au sein d'un vaste parc où la spiritualité du lieu (des bâtiments du prieuré) côtoie le mystère des dolmens et mégalithes préhistoriques. [www.prieure-grandmont.fr](http://www.prieure-grandmont.fr)

### Prenez soin de vous !

Et si vous testiez une cure d'oléothérapie à base de massages à l'huile d'olive, inspirés de la Rome antique au centre de bien-être Oléatherm (Saint-Privat) ?

<http://domaine.oleatherm.com> ■

## Les événements immanquables

### Dans la Vallée de l'Hérault

- Le festival des vins d'Aniane, du 19 au 21 juillet
- Le marché de Gignac, tous les samedis matin, toute l'année
- Les lundis Vignerons tous les lundis de l'été au Domaine de Pélican (marché de vignerons suivi d'un repas vigneron-réserver pour repas)
- Les Estivales de la Grande Sieste, les jeudis de l'été (concert + tapas + côte de boeuf) - réserver pour repas
- Les Casse-croûtes vigneronnes au Domaine des Conquêtes à Aniane, toute l'année et le Pique-nique au Château Bas d'Aumelas, toute l'année du mardi au samedi
- Rencontre avec un vigneron de la Vallée de l'Hérault, à la Maison du Grand Site au Pont du Diable, tout l'été

### UN TERROIR VITICOLE RECONNU

La destination Languedoc Cœur d'Hérault se distingue par des appellations engagées, pour certaines depuis trente ans, dans la conquête de l'excellence. La viticulture est orientée vers des démarches de qualité reconnues par des signes de distinction. 86% de la production viticole du territoire est en IGP et/ou AOC.

Aujourd'hui, la viticulture biologique est portée par 93 viticulteurs sur le territoire du Languedoc, Cœur d'Hérault. Ces viticulteurs représentent 54% des agriculteurs qui travaillent en mode de production biologique sur le territoire (toutes productions confondues).

• Soirée bar à vins & tapas au Mas d'Agamas à Lagamas, tous les mercredis

### Dans le Clermontais

• Les lundis de Bacchus (dégustation de vins suivie d'un concert) tous les lundis de l'été, au Café de la Place à Octon

• Afterwork à la Dive Bouteille (bar à vins avec tapas), à Clermont l'Hérault tous les vendredis de l'année

• Au Domaine de la Dourbie, pique nique dans le parc arboré du domaine, accompagné de produits du terroir et locaux, tout l'été.

- A découvrir également les animations liées au « 50 ans du lac du Salagou »

### Dans le Lodévois & Larzac

- L'exposition « Pays-âges » au Musée de Lodève pour découvrir le lac du Salagou autrement du 15 juin au 25 août
- Circulade vigneronne de l'AOC Terrasses du Larzac les 5 et 6 juillet, au Prieuré à Saint-Michel de Grandmont, à Soumont
- Soirée vigneronne le 10 août au Prieuré Saint Michel de Grandmont + nombreuses animations toute l'année
- Animations spéciales 50 ans du Salagou (visite et activités) du 16 juillet au 20 août
- Estivales de Saint Jean de la Blaquière par l'AOC Terrasses du Larzac tous les vendredis du 12 juillet au 23 août ■





## CLOS CONSTANTIN



Le Clos Constantin est situé à 20 km de Montpellier, au cœur du village d'Argeliers. Il bénéficie des plus beaux atouts de l'arrière-pays : de somptueux paysages, au cœur d'une nature encore sauvage et préservée, mais également d'un climat frais, favorable aux vignes. Le village est d'ailleurs surnommé la « petite Sibérie ». C'est sur ces terres, dont il est originaire, que Pierre Halley décide de s'installer. « En 2009, après avoir étudié la viticulture et l'œnologie à Montpellier, puis un séjour en Californie, j'ai voulu reprendre les vignes de mon oncle et valoriser ce que mes ancêtres avait planté » confie Pierre. En 2017, avec Samuel Durand, son compagnon alors caviste, ils décident de créer leur propre domaine, en hommage à l'arrière-grand-père de Pierre, Constantin. Aujourd'hui, le Clos Constantin compte 15 hectares, en conversion Bio. « Ce terroir, nous souhaitons en extraire, toute la typicité et l'excellence à travers nos vins. C'est pourquoi à la cave comme à la vigne le travail est minutieux, rigoureux et précis » conclut Samuel. ■



**Clos Constantin**  
Font-Belette  
route de Viol-le-Fort  
34380 Argeliers  
06 67 20 67 86



### Où trouver les vins ?

- La fabrique à vins, caviste à Grabels
- L'atelier caviste à Montpellier (place de la Canourgue)
- Cave de Villeneuve Les Maguelone



### Suggestions :

- « Polissons » AOC languedoc – 2018 **9,00€**
- « Cirque d'Arjiès » - AOC Terrasses du Larzac – 2017 **18,00€**
- « Euzièra » AOC Terrasses du Larzac 2018 (disponible à partir de septembre) **12,00€**

## MAS DE LA SÉRANNE



Dans un écrin de nature, parsemé d'oliviers et adossé à la garrigue, le Mas de la Séranne dévoile un paysage à couper le souffle : une vue panoramique sur la Vallée de l'Hérault. C'est là que se sont implantés en 1998, Isabelle et Jean-Pierre Venture. « Après 17 ans d'exil dans l'Oise puis dans le Sud-Ouest, nous avons souhaité revenir sur nos terres ancestrales. Nos familles respectives sont en effet originaires de Montpellier » explique le vigneron. C'est au cours de sa carrière, en tant qu'ingénieur en agroalimentaire, que Jean-Pierre découvre le vin. Très vite, c'est une véritable passion. « Il faut dire que le vin coule un peu dans mes veines. Mon grand-père, Louis était en effet vigneron à Méze ». Après un an de formation Viti Oeno à Sup Agro de Montpellier, Jean-Pierre franchit le pas et achète ses 5 premiers hectares, dont quelques parcelles ayant appartenu au grand-oncle d'Isabelle, vigneron à Saint-Guilhem-le-Désert. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 16 hectares en Agriculture Biologique, travaillés avec soin et amour. ■



**Mas de la Séranne**  
Route de Puechabon  
34150 ANIANE  
04 67 57 37 99  
www.mas-seranne.com



### Où trouver les vins ?

- La cave des Arceaux caviste à Montpellier
- Maison Régionale des vins caviste à Montpellier
- V marchand de vins caviste à Saint-Gély du Fesc



### Suggestions :

- Cuvée « Antonin et Louis » AOC Terrasses du Larzac 2016 **22,00€**
- Cuvée « Clos des immortelles » - AOC Terrasses du Larzac – 2017 **16,40€**
- Les Griottiers - AOC Languedoc – vin rouge 2018 **10,20€**

## CÉPAGE

# Un mois, un cépage : le Mourvèdre

RUBRIQUE RÉALISÉE EN PARTENARIAT AVEC



### Origines et zones d'implantation

Le Mourvèdre est un cépage d'origine espagnole, et plus précisément catalane. En France, il est exclusivement cultivé sur le littoral de la côte méditerranéenne, de Perpignan à Fréjus. Il fait par ailleurs partie du cahier des charges de nombreuses appellations du Languedoc, où il a été planté depuis une vingtaine d'années en complément de la syrah et du grenache, comme cépage améliorateur.

### Climat et sols

Le Mourvèdre est un cépage qui demande beaucoup de chaleur et de lumière pour arriver à pleine maturité. C'est pourquoi le climat méditerranéen lui convient parfaitement. On dit d'ailleurs que pour exprimer toutes ses qualités, le Mourvèdre doit regarder la mer et être à l'abri du vent. Enfin, ce cépage affectionne particulièrement les sols drainants de type argilo-calcaires.

### Soins et culture

Le Mourvèdre est un cépage dit « tardif » tant par son débourrement que par sa maturité. Il a ainsi besoin de beaucoup d'ensoleillement et craint particulièrement la pluie, le gel et l'humidité. Malgré cela, le Mourvèdre est un cépage plutôt vigoureux, qui s'adapte bien aux sols pauvres et qui supporte les vents du sud.



Ses rendements peuvent être très élevés, c'est pourquoi il est nécessaire de le tailler court.

### Comment le reconnaître

Le mourvèdre présente une extrémité du jeune rameau très duveteuse. Les jeunes feuilles sont bronzées, et les jeunes rameaux de couleur rougeâtres.

Les grappes sont moyennes à grosses, rondes et assez compactes. Les baies, à la peau épaisse et de couleur noire bleutée, sont recouvertes d'une pruine abondante. Elles ont une pulpe fondante avec une saveur âpre.

### Arôme et profils des vins

Le Mourvèdre permet d'obtenir des vins très colorés, de grande qualité, aromatiques,

structurés, et particulièrement aptes au vieillissement. Jeunes, les vins sont plutôt rudes avec des tanins serrés mais d'excellente tenue. Ils dégagent des arômes intenses de poivre et de fruits noirs (cassis, mûre) avec des touches herbacées et de garrigue.

Après quelques années d'élevage, les vins proposent une structure plus ronde et complexe et développent un registre aromatique très riche, de truffe, de cuir ou encore de fruits composites (pruneau, mûre et myrtille) et d'épices.

Vinifié en rosé, ce cépage apporte fraîcheur et puissance aromatique.

### Avec quoi le boire ?

Le Mourvèdre est un cépage plutôt puissant aux arômes épicés. Pour le mettre en valeur, il ne faut donc pas hésiter à l'associer avec des plats relevés, qui ont du goût, notamment avec des plats en sauce, des viandes rouges ou même du gibier. L'été, il accompagnera idéalement une grillade ou des brochettes de foie de volailles accompagnées de poivrons ou d'aubergines à la plancha ! ■



### DÉCOUVRIR CE CÉPAGE

**Paul Mas Réserve - 2018 – Rouge**  
Les Domaines Paul Mas 04 67 90 16 10  
D5, Route de Villeveyrac, 34530 Montagnac  
**Les Jamelles - Pays d'Oc - 2018 – Rosé**  
1 Route des Corbières  
11800 Monze 04 68 24 60 00





## LE SAVIEZ-VOUS ?

Les basses températures empêchent les arômes de s'exprimer, tandis que les températures trop élevées étouffent les arômes du vin, qui apparaît alors déséquilibré ou trop alcoolisé.

D'autre part, la perception des tanins varie grandement avec la température. Lorsque le vin est servi froid, les tanins sont renforcés et apparaissent plus durs. L'acidité, au contraire, est davantage mise en avant. Alors, à quelle température servir son vin ?

Pour un rouge, le service se fait généralement entre 16 et 18°C même s'il y a quelques nuances à respecter. Un rouge charpenté préférera en effet une température de 17/18°C, tandis qu'un vin plus léger appréciera davantage une température de 16/17°C.

Les vins blancs secs sont à servir entre 11 et 12°C contre 9-10°C pour les moelleux. Les champagnes et mousseux préféreront, quant à eux, une température de 7-8°C. Enfin, un rosé léger sera servi entre 9 à 12°C, contre 11 à 12°C pour des rosés plus classiques. Les Champagnes rosés simples et autres effervescents rosés sont à servir plus frais, autour de 7-8°C.



## DICO

### LE DÉLESTAGE

Le délestage consiste, pendant la fermentation, à pomper l'intégralité du moût pour le transvaser dans une autre cuve pendant plusieurs heures. Le chapeau de marc se dépose alors au fond de la cuve et se dissout sous son propre poids, écrasant ainsi les baies encore intactes. Le moût est ensuite réinjecté dans la cuve initiale, avec un fort débit au-dessus du chapeau de marc, qu'il finit d'émettre. Le but principal du délestage est d'extraire au mieux les molécules intéressantes des raisins (tanins, précurseurs d'arômes, molécules colorantes). Cette opération permet également d'oxygéner le moût et de relancer le travail des levures. Ce "lessivage" du chapeau permet par ailleurs d'extraire un jus concentré en sucre et polyphénols qui viendra enrichir par dissolution le futur vin. Enfin cette technique permet d'immerger le chapeau et ainsi de le protéger de l'oxydation et des attaques de microorganismes aérobies.

# Comment garder son vin frais l'été ?

Alors que tout le monde parle des températures caniculaires, une grande question reste en suspens : comment conserver son vin frais et à portée de main, sans le diluer avec des glaçons ? Voici nos méthodes et astuces préférées.

## Le bon vieux réfrigérateur

Cela peut sembler évident, mais le réfrigérateur est le meilleur ami de votre vin en été. Oui, même des vins rouges. Si la température de votre bouteille est d'environ 21 °C, mettez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de servir pour l'amener à une température plus agréable de 18°C. Si votre rouge est plus chaud (24°C), vous pouvez la laisser environ trois quart d'heure. A noter qu'il faudra une bonne heure aux blancs et aux rosés pour atteindre une température de service d'environ 10°C.

## Le seau à glace

Grand classique pour les amateurs de vin, le seau à glace permet de passer de 20 à 8°C en seulement un petit quart d'heure, quand cela prendrait plus d'une heure au frigo. Dans votre seau à glace, il est cependant indispensable de mélanger l'eau aux glaçons afin d'obtenir une température homogène et de ne pas glacer votre bouteille.

## Le sac isotherme

Le sac isotherme se conserve au congélateur avant d'y déposer votre bouteille la rafraichira très rapidement et la gardera à bonne température pendant près de 3 heures. Flexible, solide et peu encombrant, il est également l'allié idéal de vos dégustations itinérantes !



## Les refroidisseurs de vins automatiques

Les versions plus sophistiquées des seaux à glace sont des refroidisseurs de vins automatiques. Ils ressemblent à de petits réfrigérateurs en forme de seau, pouvant contenir en général une ou deux bouteilles. Ceux-ci peuvent être chers, mais ils permettent de contrôler avec précision la température de votre vin.

## Le bec verseur refroidisseur

Si vous voulez être à la pointe du refroidissement, des innovations ont vu le jour au cours des dernières années, notamment au niveau des bacs verseurs. Aujourd'hui, plusieurs fabricants

offrent des systèmes qui peuvent réellement refroidir votre vin instantanément pendant que vous le versez.

## Le congélateur

Même s'il n'est pas recommandé sur de grands vins, le congélateur peut être une solution pratique, car rapide. Pour éviter des étourderies ou les oublis, utilisez toutefois une minuterie :

Rouge léger : 15 mn  
Rouge charpenté : 10 mn  
Blanc sec : 20 mn  
Blanc liquoreux : 15 mn  
Rosé : 20 mn ■

# Des vins rouges à boire frais cet été ?

RUBRIQUE RÉALISÉE EN PARTENARIAT AVEC



**D**u vin rouge à déguster bien frais cet été ! Voilà une tendance qui risque de faire pâlir plus d'un consommateur averti. Et pourtant : « Aujourd'hui, les consommateurs recherchent des vins moins

tanniques, avec des notes boisées plus subtiles et peu marquées. Face à ces évolutions de goûts, de nouveaux profils de vins rouges se sont développés. Ce sont des vins dits de « soif », particulièrement fruités et

légers. Pour parvenir à ce nouveau style de vin, les vignerons ont dû faire évoluer leurs techniques de vinification et d'élevage : désormais les vignerons réalisent des fermentations plus courtes. Une attention particulière est également portée aux cépages choisis et aux assemblages.

Or, pour des vins fruités et gourmands, rien de tel que nos cépages Languedociens. La syrah et le grenache noir, cépages majoritaires, en Languedoc sont en effet réputés pour leur côté gourmand et fruité. Le pinot noir est également un cépage particulièrement souple et léger. Enfin, les vins rouges issus du cinsault sont quant à eux appréciés pour leur croquant et leur côté acidulé. En outre, tous ces cépages sont très aromatiques et peuvent donc parfaitement être consommés frais, autour de 18 degrés, sans risque de dénaturer ou d'inhiber le vin. Pour s'en assurer, n'hésitez pas toutefois à prendre conseil auprès de votre caviste ».

Jean Guizard, président  
de la Fédération des Cavistes Indépendants  
et gérant de la cave Mégavins à Mauguio ■





LA MARQUE DE L'OCCITANIE

# AVEC SUD DE FRANCE, VINS SUR VINS !

En choisissant Sud de France, la marque de reconnaissance des produits et des vins d'Occitanie, **vous marquez votre engagement !**

Vous défendez votre goût pour une consommation locale, pour des produits de qualité et pour le bio.

Vous alimentez notre économie régionale et soutenez les producteurs d'Occitanie.

**Saveurs. Valeurs. Fierté d'Occitanie !**

LOCAL / BIO / LABELLISÉ



[sud-de-france.com](http://sud-de-france.com)



La Région  
Occitanie  
Pyrénées - Méditerranée

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Vendredi 5 et samedi 6 juillet

# 17<sup>e</sup> Circulade Vigneronne en Terrasses du Larzac



Photo © Syndicat des Terrasses du Larzac

répartis sur un parcours exceptionnel de 6 kilomètres, au pied des contreforts du Larzac, pour partager leur passion et leur goût du terroir » précise Eric Ajourque.

Rythmée par 6 pauses gastronomiques, cette promenade à travers les vignes promet un véritable éveil des sens. « Les participants pourront découvrir plus de 50 vins AOC Terrasses du Larzac autour d'un repas préparé par le traiteur montpelliérain Grand, conçu pour être en parfaite harmonie avec les cuvées présentées à chaque étape » conclut Eric Ajourque.

## Tarifs

**Tarif Normal** : 58 € par personne

**Tarif Moins de 26 ans** : 45 € par personne

**Tarif Groupe (à partir de 12)** :

55 € par personne

## Informations et réservations

Plusieurs horaires de départ possibles :

- vendredi entre 17h30 et 19h30 (créneau toutes les 10 minutes)
- samedi entre 16h00 et 19h50 (créneau toutes les 10 minutes)

**Contact** : 04 67 06 04 44

contact@languedoc-aoc.com ■

Chaque année le Syndicat AOC Languedoc organise une balade gourmande à travers le terroir de l'AOC Terrasses du Larzac. L'objectif : « valoriser et faire rayonner notre appellation, nos vins et surtout notre terroir. Car, rappelons-le, notre appellation est la seule en France à être entourée de 3 sites classés à l'Unesco : le lac du Salagou, le cirque de Navacelle et Saint-Guilhem-le-Désert » souligne Eric Ajourque, président du syndicat

de l'appellation des Terrasses du Larzac. « Le but de ces Circulades c'est d'ailleurs que les gens associent la beauté de nos paysages à la qualité de nos vins » ajoute-t-il.

## Une formule sur deux jours

Nouveauté cette année ? L'événement est désormais organisé sur deux jours : vendredi 5 et samedi 6 juillet. « L'an dernier, les 1500 places du samedi se sont vendues en

seulement trois heures. Nous avons donc décidé de proposer une formule sur deux jours » explique Eric Ajourque.

## Une façon unique de rencontrer « les hommes et les vins »

Au programme, découverte du vignoble et des paysages, ponctuée de haltes gourmandes et de dégustation des vins AOC Terrasses du Larzac. « Cette année 80 vigneronnes de l'appellation seront

**NOUS FAVORISONS L'ÉCLOSION DES TALENTS DE DEMAIN**

La Banque Dupuy, de Parseval s'engage auprès d'agriculteurs produisant dans le respect de l'environnement.

**BANQUE DUPUY, DE PARSEVAL**  
Fondée en 1845

8 GÉNÉRATIONS DE BANQUIERS FERONT TOUJOURS LA DIFFÉRENCE

BANQUE POPULAIRE DU SUD exploitant également les marques BANQUE DUPUY DE PARSEVAL, BANQUE MARZI et CRÉDIT MARITIME - 38 bd Georges Clemenceau - 66966 Perpignan Cedex 09 - Téléphone : 04.67.46.29.30 - Fax : 04.67.74.14.77 - www.bdup.fr / 554200808RCS Perpignan - Intermédiaire d'assurance inscrit à l'ORIAS sous le n° 07 023 534 - TVA n° FR 29 554200808. Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par les articles L512-2 et suivants du code monétaire et financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédits. Document à caractère publicitaire et non contractuel. 06/2019. Crédit Photo : Shutterstock - NewVisionStudio1 - 643576726



# Du 19 au 21 juillet 21<sup>e</sup> Festival des vins d'Aniane

Le Festival des Vins d'Aniane souffle cette année ses 21 bougies !

Organisé par l'association du Salon des Vins d'Aniane, cet événement est devenu incontournable au fil du temps. Et pour cause : « Ce Festival est né de la volonté d'amis vignerons de proposer un événement faisant l'éloge à la gastronomie, à l'art de vivre, à la beauté du terroir et à l'excellence des vins de la Vallée de l'Hérault » rappelle Patricia Huczek, organisatrice de l'événement.

Durant trois jours, du 19 au 21 juillet, les passionnés de vin sont invités à rencontrer et échanger avec les 33 vignerons, présents pour l'occasion. Mais pas seulement ! « Le Festival offre de multiples animations mettant à l'honneur le vin, le terroir et le patrimoine local » explique Patricia.

De nombreux ateliers thématiques sont ainsi mis en place ainsi que trois masterclass. Les amateurs de vins pourront également s'initier à la création de leurs propres vins ainsi qu'à l'art de la dégustation. Côté patrimoine, des visites guidées d'Aniane et de son Abbaye, ainsi qu'une balade botanique, sont également au programme.

Enfin, une place privilégiée sera accordée à



la gastronomie, souligne Patricia : « Cette année le parrain gastronomique est Lionel Giraud de la table de Saint-Crescent à Narbonne. Ce chef étoilé sera là le dimanche avec son sommelier Albert Malongo, élu dernièrement meilleur sommelier de France au guide Michelin. Ensemble, ils animeront l'atelier gastronomique autour de vins de la Vallée de l'Hérault ».

**Entrée au salon :** 7.00 € comprenant un verre et un carnet de dégustation.

**Ateliers :** sur réservation,

tarifs variables selon les ateliers

**Dîner des vignerons :** Sur réservation, 40 € par adultes et 22 € par enfants

**Possibilité de restauration sur place :** 6 foodtrucks.

### Informations et réservations

Eloïse Harnois :

06 33 86 18 33 - 04 67 57 71 28

contact@festivaldesvinsdanie.com ■

Cette année encore, l'Association du Festival des Vins d'Aniane organise lors de la soirée du samedi 20 juillet, une vente aux enchères de vins rares au profit de La Montpellier Reine, dont le but est de soutenir les femmes atteintes du cancer du sein.

Onze lots de 3 magnums offerts par les vignerons seront mis en vente.

**BILLETTERIE EN LIGNE**

[WWW.QUALIVORES.FR](http://WWW.QUALIVORES.FR)

**PANIER PIQUE-NIQUE**

**ANIMATIONS MUSICALES**

**ATELIERS POUR PETITS ET GRANDS**

**LE PIQUE-NIQUE DES QUALIVORES**  
ABBAYE SAINT FÉLIX DE MONTCEAU - GIGEAN

06  
JUIL  
2019  
10h-23h



**LES QUALIVORES  
D'OCCITANIE**



L'EXCELLENCE DE L'OCCITANIE



LE BIO D'OCCITANIE



Conception : Agence ComOnLight. © IRQUALIM 2019.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR VOTRE SANTÉ.

CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.



AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
HÉRAULT



Tourisme  
Hérault

# Votre agenda de juillet

## Autour de Montpellier

**Les mardis et les jeudis de juillet**

**Les Estivales de Saporta  
Mas de Saporta - Lattes**



C'est une tradition, les vigneron·nes de l'AOC Languedoc vous accueillent tous les mardis de l'été en nocturne de 18h30 à 23h à la Maison des vins du Languedoc à Lattes pour vous faire découvrir le meilleur de leurs vins. Tous les jeudis, ils vous donnent rendez-vous pour une soirée « bio ». Des vins aux produits du terroir, tous sont issus de l'agriculture biologique.

Tarif 2 €/5 €

Renseignements au 04 67 06 04 44 -  
contact@languedoc-aoc.com

**Les mercredis de juillet  
Villeneuve-Lès-Maguelone  
Les Estivales  
de Villeneuve-Lès-Maguelone**

Un événement pour découvrir et déguster les vins de l'AOC Languedoc et les produits régionaux... mais également rencontrer les producteurs et vigneron·nes. Ambiance festive et conviviale, vue panoramique sur mer et marais, avec groupe de musique.

Tarif 2 €/5 €

Renseignements : 04 67 69 75 75 -  
contact@languedoc-aoc.com

**Les jeudis de juillet  
Montpellier - Arc de Triomphe  
(côté palais de justice)  
Rencontre au sommet**

En partenariat avec les vigneron·nes des terroirs du Pic Saint-Loup, des Grés de Montpellier et de l'AOC Languedoc, prenez de la hauteur. Vivez une expérience authentique sur une des plus hautes terrasses de la ville de Montpellier : l'arc de triomphe.

Auprès de vous, un guide et un vigneron vous proposeront tout à tour dégustation et lecture des paysages.

Tarif : 15 € - Renseignements et réservations :  
04 67 60 60 60 contact@ot-montpellier.fr

**Les vendredis de juillet  
Montpellier -  
Esplanade Charles de Gaulle  
Les Estivales de Montpellier**

La Ville de Montpellier réaffirme son soutien à la filière viticole et met à l'honneur la richesse de nos terroirs. Découvrez le savoir-faire des producteurs et artisans. Plus de 160 domaines viticoles et 100 exposants vous attendent dans une ambiance festive.

Au programme : animations et initiations à l'œnologie et à la danse.

**Les vendredis  
à parti du 19 juillet**

**Saint-Christol - Viavino  
Les Estivales de Viavino**

Au programme : un atelier du goût pour découvrir la vigne et les cépages ; atelier arômes et senteurs.

Un marché de producteurs avec foodtruck et bar éphémère pour déguster les vins du terroir.

Et pour finir un concert plein air est prévu pour clôturer en beauté la soirée.

Renseignements : 04 67 83 45 65

**Dimanche 14 juillet**

**Saint-Drézéry -  
Parc municipal  
12e salon des vins de Saint-Drézéry**



Venez découvrir les vins de Saint-Drézéry et rencontrer des vigneron·nes de talent : Mas d'Arcaï, Château Montel, Château Ellul-Ferrières, Mas de Carrat, Château Puech-Haut, Le Chai d'Emilien, Domaine Saint-Jean de l'Arbousier, Domaine de Valinière, Cellier du Val des Pins...

Renseignements : 04 67 60 42 11  
contact@vinsaintdrezerzy.com

## Vallée de l'Hérault

**Tout le mois de juillet**

**Saint-Jean-de-Fos -  
Domaine Alexandrin  
Le petit train des vignes  
du Domaine Alexandrin**



Cette Balade du domaine Alexandrin, commentée par le vigneron, à bord du « Petit Train des Vignes » vous fera découvrir le vignoble, les terroirs, les cépages, les assemblages, les magnifiques paysages sans oublier les vins du Domaine !

La balade est suivie d'une dégustation.

Tarif : 5 €.

Réservation obligatoire : 06 87 54 07 42

**Les lundis de juillet  
Gignac - Domaine de Pélican  
Les lundis vigneron·nes**



Profitez d'un moment privilégié avec les vigneron·nes ! Dégustation gratuite des vins de la Vallée de l'Hérault, suivie d'un repas vigneron sur place, où tour à tour, les vigneron·nes présenteront leurs vins choisis en accord avec les plats d'Isabelle Thillaye du Boullay.

Réservation obligatoire : 04 67 57 68 92

**Vendredi 5 et 16 juillet**

**Castries - Domaine  
Saint-Jean de l'Arbousier  
Vin'estival de l'Arbousier**

Le domaine ouvrira ses portes à partir de 19 h pour 2 soirées musicales : 05/07/19 : soirée Rock / Emile Doriphor - 19/07/19 : soirée musicale Franco-Anglaise / Two-Doo

Restauration sur place - Dégustation des vins du domaine. Tarif : 3 € + verre sérigraphié  
Renseignements : 06 15 74 17 56

**Du 5 au 6 juillet  
Prieuré Saint Michel  
de Grandmont  
Circulade vigneronne  
en Terrasses du Larzac**



Les 80 vigneron·nes de l'AOC Terrasses du Larzac et le traiteur Grand vous attendent au Prieuré St Michel de Grandmont pour un parcours exceptionnel et gourmand. Sur les contreforts du Larzac, des vins et des mets de qualité seront présentés à chaque étape des 6 kilomètres de la circulade pour ravir votre palais.

Tarif : 58 €.

Réservations obligatoires : 04 67 44 09 37 -  
syndicat.terrassesdularzac@gmail.com

**Samedi 13 juillet  
Aniane -  
Mas de Dumas Gassac  
Jazz sous les étoiles**

Pour la 6<sup>e</sup> édition de "Jazz sous les Étoiles", le Mas Dumas Gassac accueille 2 grands artistes qui se produiront ensemble : André Manoukian & China Moses !

Renseignements & billetterie en ligne :  
04 67 57 88 45

**17 juillet et 24 juillet  
Aniane - Vinothèque  
Atelier d'initiation à la dégustation**

Un atelier de 45 minutes pour apprendre à décrire un vin, comprendre à quelle occasion le servir et optimiser son plaisir... Lors de cet atelier interactif, vous découvrirez les différentes

facettes du vin. Un moment ludique et convivial, autour de 2 vins locaux.

Réservation obligatoire : 04 67 56 41 97  
oti@saintguilhem-valleeherault.fr

**Mercredi 17 juillet**

**Clermont-l'Hérault -  
Cave coopérative  
Balade gourmande avec dégustation :  
le Clermont viticole**

À 17h, rendez-vous devant la cave coopérative pour une balade gourmande suivie d'une dégustation. Cette balade dans les rues de la ville est l'occasion d'évoquer les différentes étapes et productions de l'histoire viticole : eaux-de-vie, vins blancs, vins rouges, raisins de table. La visite guidée sera suivie d'une dégustation de vins à l'Office de Tourisme.

Renseignements : 04 67 96 23 86  
tourisme@cc-clermontais.fr

**Du 19 au 21 juillet  
Aniane - Chapelle de l'Abbaye  
21e festival des vins d'Aniane**



Venez découvrir l'excellence des vins de ce territoire, la beauté du terroir et l'art de vivre de la Vallée de l'Hérault. 33 vigneron·nes seront présents pour l'occasion ! Au programme : salons et dîners des vigneron·nes, ateliers créations de vins, initiations à la dégustation, masterclass, visites guidées gratuites.

Tarif : 7/40 €

Réservation obligatoire : 04 67 57 71 28

## Pic Saint-Loup

**Les mardis de juillet  
Autour du Pic Saint-Loup  
Balades œno "Vins & Saveurs du Pic"**



La Communauté de Communes et l'Office de Tourisme du Grand Pic Saint-Loup lancent la deuxième édition des balades œno "Vins & Saveurs du Pic" du réseau Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup. Une expérience œnotouristique authentique, pour découvrir la Vallée de la Bueges, le Pic Saint-Loup, en passant par le Puech des Mourgues ou encore le Château de Montferand... En compagnie d'un guide œnotouristique, dégustez 4 vins d'appellations différentes accompagnés de produits de producteurs locaux, devant un point de vue inoubliable.

Contact : Jocya Gaillard - Service tourisme CCGPSL - j.gaillard@ccgpsl.fr - 04 99 61 45 24 - 10€ par personne avec un verre offert !



Prévoir chaussures adaptées et bouteille d'eau.

**18 juillet**

**Valflaunès**

**Le Pic Saint-Loup sous les étoiles**

Une soirée découverte des vins du Pic Saint-Loup au cœur du village de Valflaunès, accompagnée de musique et foodtrucks pour une soirée estivale des plus agréables.

Au total, plus de 25 vins à déguster...

Rendez-vous esplanade des Ecoles.

Renseignements : 04 67 55 97 47

## Thau Méditerranée

**Samedi 6 Juillet**

**Abbaye Saint Félix de Montceau - Gigan**

**Pique-nique des Qualivores d'Occitanie**

A tous les épicuriens et les gourmands ! Le célèbre Pique-Nique des Qualivores arrive dans l'Hérault ! Les producteurs ambassadeurs Qualivores seront présents pour vous faire découvrir leur savoir-faire et vous faire déguster l'excellence des produits d'Occitanie. Rendez-vous à partir de 18h à la Halle des Sports de Gigan. Retrait de votre kit pique-nique constitué d'un panier, de deux drapeaux, de couverts biodégradables et d'une nappe. Animations gratuites pour tous de 18h à 23h. Le tarif du panier pour 2 personnes est de 30 euros, gratuit pour les enfants de moins de 6 ans accompagnés d'un adulte. 5 € Pour les enfants de plus de 6 ans. Renseignements : 05 61 75 26 19 <https://qualivores.irqualim.fr>

**Les lundis à partir du 15 juillet**

**Montagnac - Domaine de la Conseillère Les lundis du Domaine de la Conseillère**

Tous les lundis du 15 juillet au 12 août, le Domaine de la Conseillère vous ouvre ses portes pour une soirée musicale en compagnie de producteurs locaux. Renseignements : 06 62 54 69 15

**Les mercredis de juillet**

**Frontignan**

**Les Emmuscades**



Profitez d'une ambiance conviviale au cœur du vignoble, dans l'un des domaines (Domaine de la Plaine, Mas Rimbault, Château de la Peyrade ou Domaine de la Plaine) pour découvrir l'appellation Muscat de Frontignan. Au programme brasucade (ou repas tiré du sac) projection d'un film en plein air, sur grand écran. Tarif : 12 € - tarif enfant : 6 € - Réservation obligatoire : 04 67 18 31 60

**11 juillet**

**Mèze - Caveau de Beauvignac Balades terroir: garrigue & papilles**

Du jazz, des tapas et des vins de grande qualité pour éveiller ses sens : tel est le programme de

cette soirée conviviale qui vous propose de découvrir les vins du caveau de Beauvignac tout en écoutant une proposition musicale à la hauteur des vins présentés. Tarif : 20 € - 12€ Réservation obligatoire : 04 67 43 80 48 - [beauvignacmeze@orange.fr](mailto:beauvignacmeze@orange.fr)

**Marseillan - rive gauche**

**Le rosé qui fait des vagues**

Le syndicat de l'IGP des Côtes de Thau et ses caves et domaines se regroupent au cours d'une soirée gourmande et musicale afin de faire découvrir leurs vins rosés. Des robes claires, des vins aromatiques et séduisants, qui accompagnent à merveille les tielles, spécialités de la région et stars de l'événement. Un foodtruck proposant un menu de la mer et des moules sera présent. Renseignements : 04 67 07 03 26

**Frontignan Plage - Place Vauban**

**Les Estivales**

Une découverte des produits du terroir avec des stands de dégustations (vins, huîtres, moules, tielles, biscuits, chocolats, glaces...) qui raviront vos papilles et prendront place à ciel ouvert. Tarif : 5 €. Renseignements : 04 67 18 31 60

**15 au 23 juillet**

**Mèze - place de Tonneliers**

**Festival de Thau**



Le Festival de Thau est un festival nomade aux multiples facettes prenant place sur les plus belles scènes autour de la lagune de Thau: Bouzigues, Mèze, Abbaye de Valmagne, Montbazin...

Un rendez-vous immanquable où la filière viticole est également présente!

Renseignements : 04 67 18 70 83 - [communication@festivaldethau.com](mailto:communication@festivaldethau.com)

**18 juillet**

**Adissan- cave coopérative**

**Festavino - La nuit de la Clairette**

Découverte de la Clairette d'Adissan, intronisation par la Confrérie Saint Adrien et animations musicales jusqu'au bout de la nuit. Dès 9h au caveau vente promotionnelle des vins d'Adissan et de produits locaux, repas avec boeuf à la broche et spectacle « Succès fou » des années 60 à 80.

Renseignements : 04 67 25 01 07 - [clairette.adissan@wanadoo.fr](mailto:clairette.adissan@wanadoo.fr)

**21 juillet**

**Frontignan - Centre historique**

**Festival du muscat de frontignan**

L'occasion de découvrir toute la gamme des produits issus du terroir du muscat de Frontignan. Le grand marché est ponctué d'animations, de musiques et de jeux pour petits et grands.

Renseignements : 04 67 18 31 60

**27 juillet**

**Pinet - Cave de l'Ormarine**

**Fête de la cave de l'Ormarine Pinet**

Portes ouvertes au caveau de vente, loto à partir de 18h, soirée spectacle avec l'orchestre Paul Selmer, restauration sur place.

Renseignements : 04 67 77 03 10 - [contact@caveormarine.com](mailto:contact@caveormarine.com)

# CASTELBARRY

Coopérative artisanale et engagée  
Montpeyroux/Languedoc



## VIGNES PARTICIPATIVES

### SI L'AVENIR VOUS INTÉRESSE...

### Devenez propriétaire de vignes à Montpeyroux, au Mas des Songes

**Souscription de la part à 3000€**

Pour en savoir plus, contactez-nous :

5 Place François Villon - 34150 Montpeyroux - Tél. 04 67 96 61 08 - [contact@castelbarry.com](mailto:contact@castelbarry.com)

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



Suivez-nous  
Castelbarry Coopérative Artisanale

# « La Terre des Fieux », une huile de « terroir »

Petit producteur oléicole dans l'Hérault, Jean-Luc Bouniol cultive sur ses terres ancestrales, 4 variétés d'olives qu'il fait presser par un petit moulin artisanal. Découverte...



## Une terre en héritage

A la recherche d'un nom pour sa nouvelle production, Jean-Luc consulte alors le cadastre. « J'ai découvert que ce terroir portait le nom de "Fieux". Or ce terme signifie "Les fils" dans un vieil occitan oublié... Il est donc devenu évident pour moi de mettre en relation ma nouvelle activité avec cette notion de transmission et d'héritage » explique Jean-Luc Bouniol. Il décide donc de baptiser son domaine « La Terre des Fieux ».

## Des vignes à l'huile d'olive

Situé entre la rivière « la Lergue » et la vallée volcanique sur laquelle trône le village de Lacoste, le domaine oléicole de Jean Luc Bouniol, s'étend sur des terres où se mêlent vignes et garrigue. « Ce terroir, ma famille le façonne et le travaille depuis plus de 16 générations » souligne Jean-Luc Bouniol. Jusque dans les années 2000 les terres étaient d'ailleurs encore recouvertes de vigne. « Celles-ci ont été exploitées par mon père, viticulteur durant plus de 50 ans. Lorsqu'il a pris sa retraite nous avons décidé, ensemble, de convertir 2 hectares de parcelles en oliveraie » explique le producteur.

## Un nouveau métier à apprendre

Pour faire honneur aux anciens et extraire le meilleur de ses terres, Jean-Luc, alors professeur au Lycée agricole de Gignac, n'hésite pas à reprendre les études. « Dans un premier temps, j'ai appris à connaître l'olivier, cet arbre plein de secrets, à la fois rustique et exigeant, fragile et si résistant... Puis, après quelques années en coopérative, j'ai souhaité développer ma propre production d'huile d'olive ». Aujourd'hui, Jean-Luc dispose de 320 arbres en production et cultive 4 variétés d'olives (Aglандаu, Bouteillan, Clermontaise et Picholine) qu'il fait presser par un petit moulin artisanal.



« Le produit obtenu, non filtré, se caractérise par les parfums subtils et le goût fruité de chacune de mes variétés ».

## Une vente directe avant tout

L'huile d'olive de Jean-Luc Bouniol est commercialisée directement au domaine ainsi que sur le marché de Lodève et dans quelques épiceries fines. « Pour la vente de mon produit, je mise d'abord sur la proximité parce que pour moi, le retour à une agriculture locale de qualité, constitue un véritable argument militant de la part de consommateurs, qui veulent à la fois

soutenir les emplois dans l'agriculture et faire un geste pour l'environnement ».

Dans cette même logique Jean-Luc Bouniol a souhaité proposer des tarifs raisonnables. « Une production française de qualité doit pouvoir être accessible au plus grand nombre, même si notre travail doit garder sa juste valeur ».

**Huile d'olive : 12,50 € - 75cl**  
**Exploitation : 34800 Lacoste**  
**Caveau : Route de l'apparition**  
**34230 Saint-Bauzille de la Sylve**  
**06 13 60 23 54 ■**

RUBRIQUE RÉALISÉE EN PARTENARIAT AVEC  
**WIKIMUSCAT**  
 LE GRAND INVENTAIRE PARTICIPATIF  
 DES MUSCATS DE FRONTIGNAN

# WIKIMUSCAT fête son premier anniversaire

Un an à peine après son lancement, Wikimuscats vient de dévoiler les premiers résultats de son grand inventaire participatif des muscats de Frontignan. Explications...



C'est mardi 4 juin 2019, dans le cadre d'une soirée associant dégustateur amateurs, vigneron, restaurateur et autres ambassadeurs du muscat, que Wikimuscats, un an à peine après son lancement, a dévoilé les premiers résultats de son grand inventaire participatif des muscats de Frontignan.

Wikimuscats a été initié, en mai 2018, par la Ville de Frontignan la Peyrade pour renforcer la connaissance des muscats de Frontignan auprès de ses habitants et de tous les curieux et amateurs de muscat du reste du monde. Son objectif est d'établir l'inventaire de tous les vins, liqueurs et spiritueux issus du terroir de l'appellation

muscat et du cépage muscat à petits grains (plus d'une soixantaine de boissons différentes disponibles). Pour ce faire, la Ville a, pendant toute une année, selon un rythme mensuel, fait appel à la participation active des amateurs de muscat dans un esprit de partage convivial. Ainsi, après avoir acquis près de 250

bouteilles auprès des neufs producteurs concernés, la Ville a procédé tous les mois à un tirage au sort parmi les candidats à la dégustation qui s'étaient inscrits sur le site [www.wikimuscats-frontignan.fr](http://www.wikimuscats-frontignan.fr).

Ces personnes bénéficiaient alors d'une formation délivrée par les œnologues experts d'Atout-Terroir et repartaient avec un kit composé de livrets et fiches de dégustations, de 8 verres et surtout de 3 bouteilles à inventorier selon les critères œnologiques habituels.

Après remontées des informations et une synthèse parfois complexe des résultats, les fiches de dégustations commencent à être publiées sur le site dédié.

Actuellement une vingtaine de vins disposent déjà de leur fiche détaillée. Un outil qui peut donner envie de découvrir d'autres muscats et d'expérimenter également parmi les nombreuses associations mets/vin proposées.

Certains vins, particulièrement appréciés par les dégustateurs ont été présentés ces derniers mois dans les colonnes de Vign'ette. Cette rubrique sera à retrouver dès la rentrée.

À suivre sur [www.wikimuscats-frontignan.fr](http://www.wikimuscats-frontignan.fr) ■



## HOROSCOPE

### Bélier



Fougueux et enthousiaste, vous aurez la pêche ! Vous mettez sur pied d'ambitieux projets, vous vous lancerez dans des entreprises audacieuses.

### Taureau



Le sang-froid, l'aptitude à se contrôler dans les situations les plus éprouvantes pour les nerfs ne seront pas votre point fort. Vous aurez même tendance à monter sur vos grands chevaux !

### Gémeaux



À force de conscience professionnelle et d'un travail de méthode et de réflexion, vos projets pourraient voir le jour et se concrétiser.

### Cancer



Ne vous laissez pas emporter par un enthousiasme exagéré, et prenez soin d'assurer vos arrières. Sans quoi, votre ascension professionnelle ou sociale, risque de s'interrompre.

### Lion



Vos conceptions originales vous permettront de sortir des sentiers battus. Il faudra donc profiter sans attendre de ces bonnes influences.

### Vierge



Pour certains, un petit souci, par exemple relatif à des travaux ou à un déménagement, est possible. Si c'est le cas, prenez votre mal en patience : cela ne devrait pas durer.

### Balance



Inutile de vous montrer trop exigeant : vos proches ne demanderont en effet qu'à vous faire plaisir. Ne revendiquez pas ce qu'on est spontanément prêt à vous accorder.

### Scorpion



Vous ne manquerez ni de courage ni d'énergie pour accomplir vos tâches quotidiennes. Vous en aurez bien besoin, car vous aurez du fil à retordre.

### Sagittaire



Prenez soin de rester en dehors des dissensions ou des disputes qui secouent votre entourage. Ne prenez pas parti, on vous en saura gré.

### Capricorne



Vous saurez utiliser vos atouts en prévoyant chaque étape à l'avance et en obtenant les protections utiles à votre avancement.

### Verseau



Osez lancer des initiatives et prendre des risques calculés dans ce que vous entreprenez. Si vous ne craignez pas l'échec, alors c'est l'échec qui vous craindra et évitera votre chemin.

### Poissons



Vous irez sans anxiété mais aussi sans enthousiasme. Heureusement pour vous les choses vont bientôt bouger.

## MOTS FLÉCHÉS

par Dominique Ory - <https://motsflechesgien.wordpress.com>

cataclysme	contemporaines	conseillers municipaux	se déroule sur le pré	prestation sociale en France
casse-cou	certain	argon	épargnes	
elles veillent sur un mineur édite		diminutif de la fille du chanteur Renaud		
table ambulante	on s'y promène nu éthéré		exécutée une valse	demi anglais
feuilleté de nouveau trou de peau		boisson gazeuse	douleur nous en avons tous une	
suivies de loin boisson infusée		exploitation précision d'adresse		savoir conjugué
		anneaux de cordage		
liquide secrété par la seiche			commune normande	

Solution dans le prochain numéro

Solution du numéro précédent

### HORIZONTALEMENT

- meurtrier
- abjurer – nickel
- mise sur un piédestal
- florilège de bons mots – forme de confession
- insecte vivant sur l'eau
- ingurgité
- représentant du dieu soleil – il s'élève s'il n'est pas contrôlé
- attache deux liens
- échouée – tour de terre
- troisième personne de la Trinité (Saint)

### VERTICALEMENT

- bailleurs
- cervidé domestiqué par les lapons – ancienne émission phare de Canal +
- impuissance
- partie d'une baguette – élargis
- défaite des prussiens – pièce de charrie
- mince et élancé
- père d'Ascagne – fleuve qui traverse la Galice – animal aux mouvements lents
- officier subalterne

	A	B	C	D	E	F	G	H
1	C	R	I	M	I	N	E	L
2	R	E	N	I	E		N	I
3	E	N	C	E	N	S	E	E
4	A	N	A		A	V	E	U
5	N	E	P	E		E		T
6	C		A	V	A	L	E	E
7	I	N	C	A		T	O	N
8	E	P	I	S	S	E		A
9	R	A	T	E	E		A	N
10	S		E	S	P	R	I	T

**Vign'ette** Journal Mensuel  
Est édité par : C dit viN – Ass. loi 1901

**Adresse :**  
Novel.ID - Ecoparc La Garrigue  
1, rue du Moulin à Huile  
34725 Saint-André-de-Sangonis

**SIRET :** 83342515000012  
**Web :** [www.journalvignette.fr](http://www.journalvignette.fr)  
**Email :** [contact@journalvignette.fr](mailto:contact@journalvignette.fr)  
**Facebook :** <https://goo.gl/NaHKAp>

**Journaliste / Rédaction :**  
Céline Bourgeois - 07 68 15 40 69

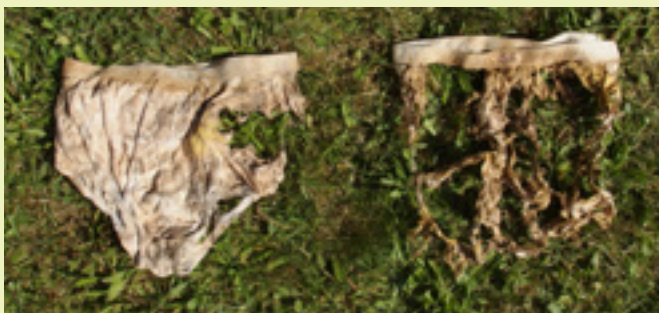
**Communication / Photographie :**  
Nathalie Savary : 06 28 06 16 70

**Conception graphique :** [www.ixelkhan.com](http://www.ixelkhan.com)  
**Impression :** JF Impression  
**Diffusion :** LR Communication

## VIGNERON & RESPONSABLE

### Des slips comme indicateur de vie biologique

RUBRIQUE RÉALISÉE EN PARTENARIAT AVEC



En Hérault, 40 slips 100% coton ont été enterrés, durant trois mois, dans différentes parcelles de vigne. L'objectif ? Évaluer l'impact des pratiques agricoles sur la vie biologique des sols et mesurer leur vitalité. « Les slips ont été enterrés à une quinzaine de centimètres de profondeur, d'avril à juin, sur des parcelles préalablement sélectionnées », indique Fabien Diet, l'un des viticulteurs participant.

Mais pourquoi des slips ? « L'expérience a déjà été menée sur d'autres matières biodégradables et notamment des sachets de thé, mais il faut reconnaître que les slips font beaucoup plus parler d'eux ! » sourit Stéphanie Gentes-Gendaud, conseillère viticole à la Chambre d'agriculture de l'Hérault. En outre, ajoute-t-elle « on peut les retrouver facilement grâce à l'élasticité, qui lui

n'est pas dégradable ». Une fois déterrés, les slips ont été classés selon leurs états de décomposition. « Les slips que l'on a extraits présentent des dégradations de l'ordre de 25 à 100 % » observe Stéphanie Gentes-Gendaud. « La couleur, le taux d'humidité et les odeurs vont maintenant être analysés plus précisément car ils indiquent des différences d'activité microbiologique » explique la conseillère.

Les vigneronnes connaîtront l'analyse précise de leur sol dans quelques mois, après une étude en profondeur de leurs slips !

Retrouvez ce sujet en vidéo sur le site de la Chambre d'Agriculture : <https://herault.chambre-agriculture.fr/videos/toutes-les-vidéos/>

# 33<sup>e</sup> CONCOURS DES VINS

de la Vallée de l'Hérault

61 MÉDAILLES DÉCERNÉES  
27 MÉDAILLES D'OR  
3 GRANDS PRIX

Retrouvez le palmarès complet sur  
[www.vins-vallee-herault.fr](http://www.vins-vallee-herault.fr)

 Concours des vins Vallée de l'Hérault



## LES GRANDS PRIX

### Jardin d'Eden

AOP Languedoc 2017  
Grenache blanc, roussanne

Prix : 25 €

**CHÂTEAU HAUT-BLANVILLE**  
Route de Gignac  
34230 SAINT-PARGOIRE  
04 67 25 22 53  
[www.blanville.com](http://www.blanville.com)

#### Commentaire du jury

Ce vin se présente sur une belle robe lumineuse jaune dorée, bordée de reflets argentés. Le nez délicat et complexe s'ouvre sur des arômes subtils de genêt, de fleur de tilleul et de vanille poudrée pour laisser la place à des notes d'abricot mûr et d'agrumes. La bouche est fraîche, tendre et onctueuse sur des saveurs de poire juteuse saupoudrée d'épices douces comme la vanille et la cannelle. La finale est d'une belle longueur et persistance.

#### Peut accompagner

Noix de Saint-Jacques à la crème au beurre ou daurade en croûte de sel.

#### Potentiel de garde

À boire dès maintenant.

### Le Bohémien

IOP Pays d'Oc 2018  
Grenache, syrah

Prix : 5 €

**CAVE COOPÉRATIVE  
LES TROIS GRAPPES**  
Vin en vente au caveau  
Les Vignerons de la Vicomté  
Domaine des Trois Fontaines  
34230 LE POUGET  
04 67 96 50 08  
[www.vicomtedaumelas.fr](http://www.vicomtedaumelas.fr)

#### Commentaire du jury

Que dire de ce vin rosé... Une belle robe saumonée pâle tout en nuances et parsemée de paillettes d'argent. Mais encore ? Une sacrée explosion aromatique au nez... : flatteur, éclatant, expressif avec des notes de pamplemousse, de pêche mais aussi de melon, agrémenté de petits grains de fruit de la passion. Mais aussi ? Une bouche fraîche, tendre, gourmande, pulpeuse sur des arômes de petits fruits rouges avec une pointe de vanille et des notes de pamplemousse rose. L'ensemble est extrêmement désaltérant avec une belle amplitude finale.

#### Peut accompagner

Cocktail de fruits de mer à la plancha parsemé de coriandre ciselée.

#### Potentiel de garde

À boire dès maintenant.

### Château-Bas

AOP Languedoc, Grés de Montpellier 2017  
Grenache, syrah, mourvèdre  
Agriculture biologique

Prix : 11 €

**CHÂTEAU-BAS D'AUMELAS**  
Château-Bas 34230 AUMELAS  
04 30 40 60 29  
[www.chateaubasumelas.fr](http://www.chateaubasumelas.fr)

#### Commentaire du jury

En premier, nous avons la robe, intense, d'un grenat sombre et soutenu. Puis le nez, d'abord sur la retenue, qui permettra, après une délicate aération, aux notes balsamiques, mentholées et de petits fruits noirs de s'exprimer dans une belle cohérence complexe. Ensuite nous avons une bouche mêlant tendresse, équilibre et structure, qui nous offre des notes de fruits mûrs sur des saveurs réglissées, empyreumatiques et de moka. De la matière dans l'ensemble, avec une belle longueur, les tanins demandant encore à être fondus. À servir légèrement rafraîchi pour être mieux apprécié.

#### Peut accompagner

Souris d'agneau ou gigot de 7 heures.

#### Potentiel de garde

Vin de garde.



Depuis plus de 30 ans, le Concours des vins de la Vallée de l'Hérault prime les meilleurs produits des vigneronnés issus de 43 communes autour du fleuve Hérault et des terrasses du Larzac. La dégustation est effectuée à l'aveugle par un jury de professionnels et d'amateurs éclairés. Une garantie de qualité et un palmarès représentant un guide de choix pour découvrir ce terroir exceptionnel !

Venez déguster nos vins à la vithèque de la maison du Grand Site de France au pont du Diable (34150 ANIANE) et profitez-en pour découvrir notre région exceptionnelle !



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION