



Languedoc, Cœur d'Hérault



Lancement officiel de la destination Et Remise des plaques du label Vignobles & découvertes

- Aniane, le 6 juin 2016 -





La destination Languedoc, Cœur d'Hérault

➤ Ressources et attractivités touristiques d'exception





La destination Languedoc, Cœur d'Hérault

➤ **Identité viticole forte et diversité des appellations**



Le Label « Vignobles & découvertes »



- Créé en 2009
- Géré par Atout France après avis du **CSO** / Conseil Supérieur de l'Oenotourisme
- Attribué pour 3 ans à une « Destination » et ses membres

Objectifs :

- Promouvoir le tourisme sur le thème de la vigne et du vin.
- Améliorer la **lisibilité** de l'offre viticole.
- Aider les professionnels à proposer des **offres globales**, et offrir ainsi aux touristes un produit de plus grande **qualité**.
- Développer la **fréquentation** touristique dans les vignobles.

La destination labellisée est :

- Un lieu clé de l'oenotourisme en France,
- Un territoire à vocation touristique et viticole,
- Un territoire d'un rayon de 30 km environ.

Source : Hérault Tourisme

Le Label « Vignobles & découvertes »



L'esprit :

- Organiser la garantie de la qualité
- Motiver des partenaires « ambassadeurs » de la destination
- Favoriser la connaissance des vins & de l'offre touristique

Bénéfice recherché : « 2 cibles »

- Les clients (Qualité/ Conseils/ Confiance)
- Les partenaires professionnels(Communication/Réseau/Formation)

Conditions d'éligibilité :

- Des exigences pour chaque prestataire
- Des exigences d'animation du réseau pour le pilote
- Se doter de 2 référents « garants » : Vin et Tourisme
- Un plan d'actions sur 3 ans.
- Mise en marché via des réceptifs locaux

Source : Hérault Tourisme



Languedoc, Cœur d'Hérault :

➤ Pilote :



➤ Référent touristique :



➤ Référent viticole :



➤ Positionnement :

basé sur l'excellence en termes d'authenticité, de développement durable, de contenus patrimoniaux (naturels et culturels), de qualité (des produits, de l'accueil, prestations, ...)

4 piliers : vins, paysages, patrimoine, hommes

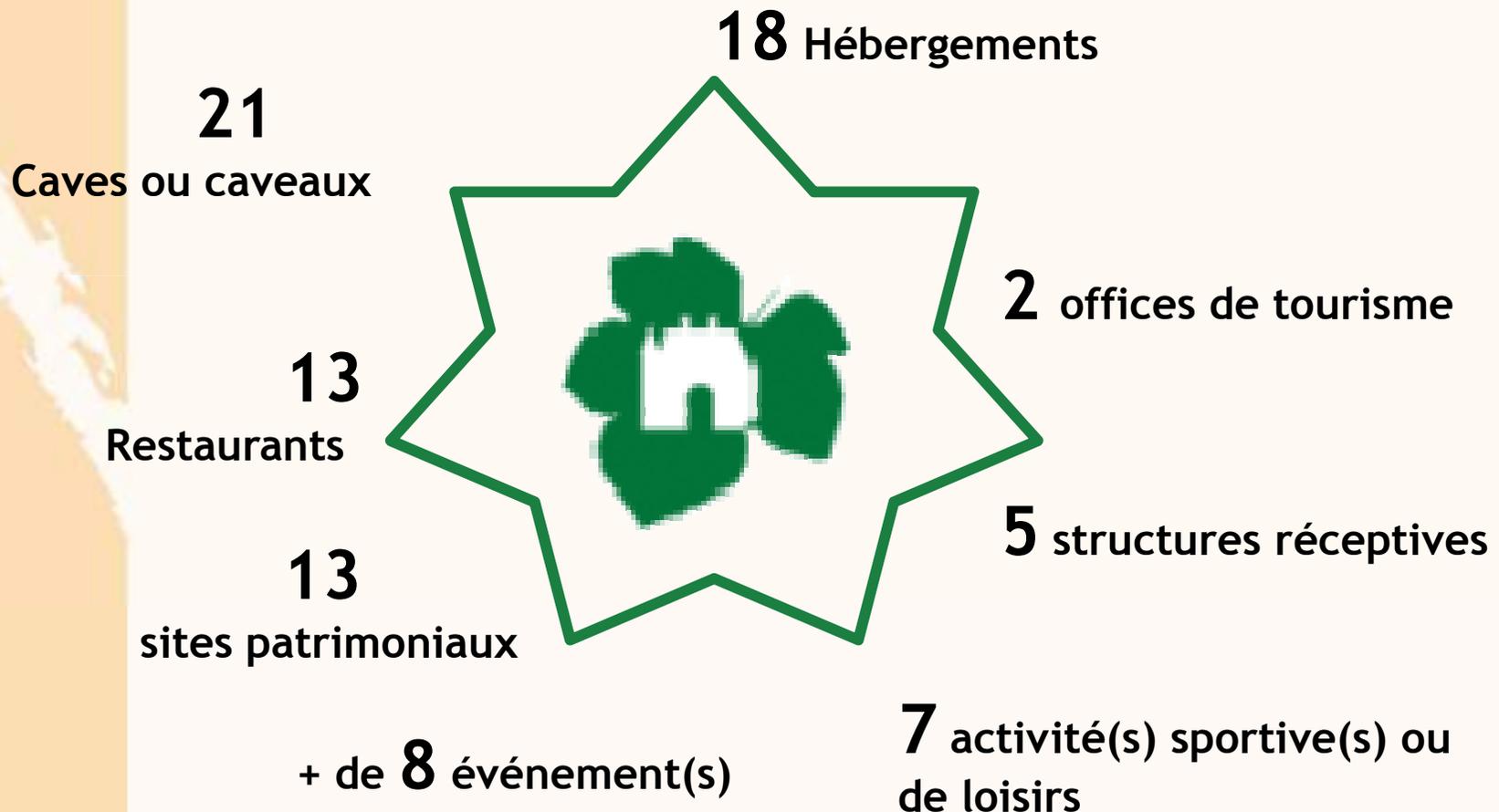
➤ Labellisée en : décembre 2015



Languedoc, Cœur d'Hérault :



**80 partenaires
professionnels engagés :**





Languedoc, Cœur d'Hérault

Programme :

09H45-11h15 : Table ronde « Vignobles & découvertes »

11h15-12h00 : Focus sur le patrimoine viti-vinicole
du Cœur d'Hérault

12h00-13h00 : Remise des plaques officielles aux 80 membres
du réseau Vignobles & découvertes



Languedoc, Cœur d'Hérault

Référent touristique

&

Référent viticole :



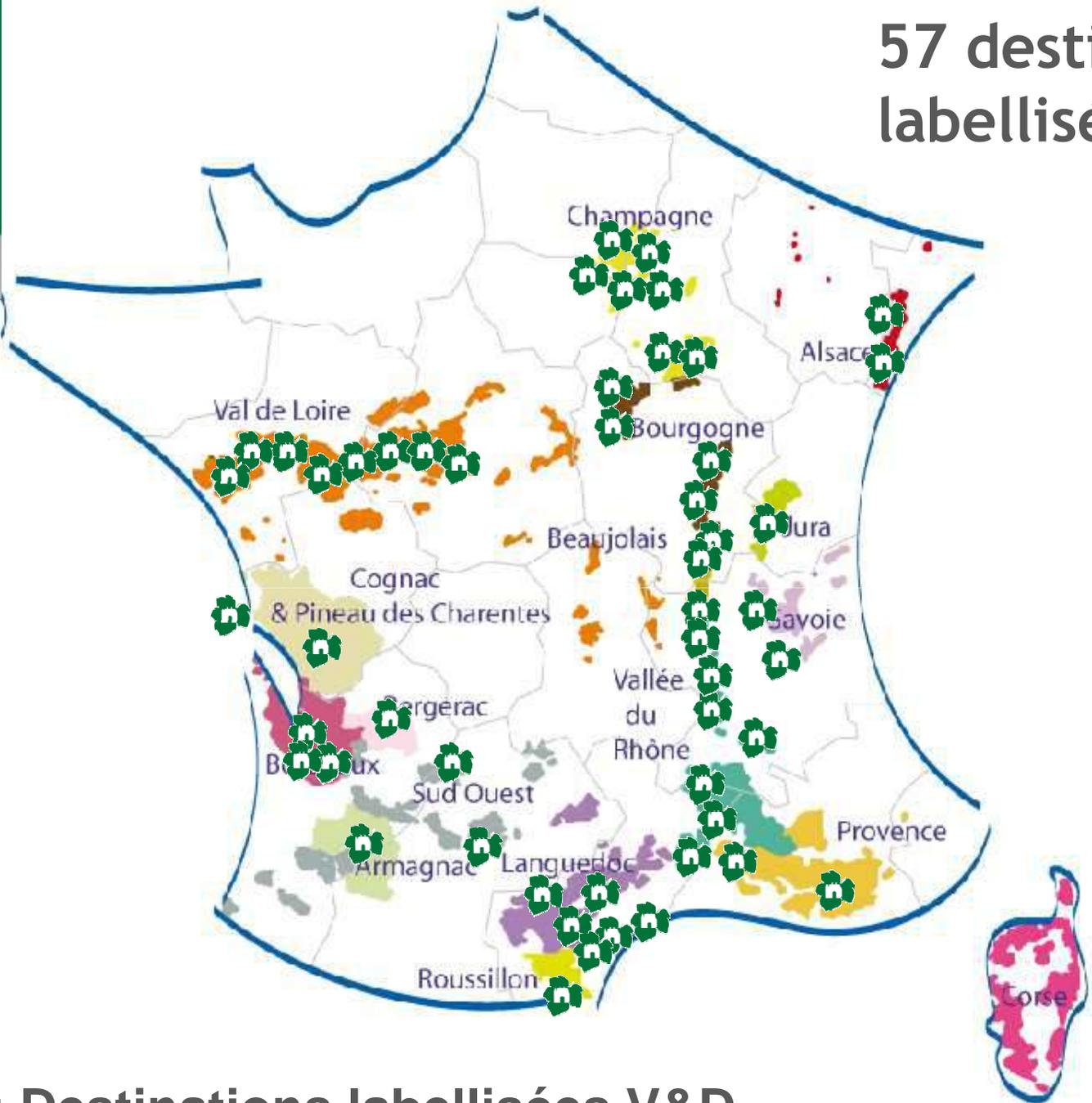
Pascal SCHMID
Directeur Général



Jérôme VILLARET
Directeur Général



57 destinations labellisées

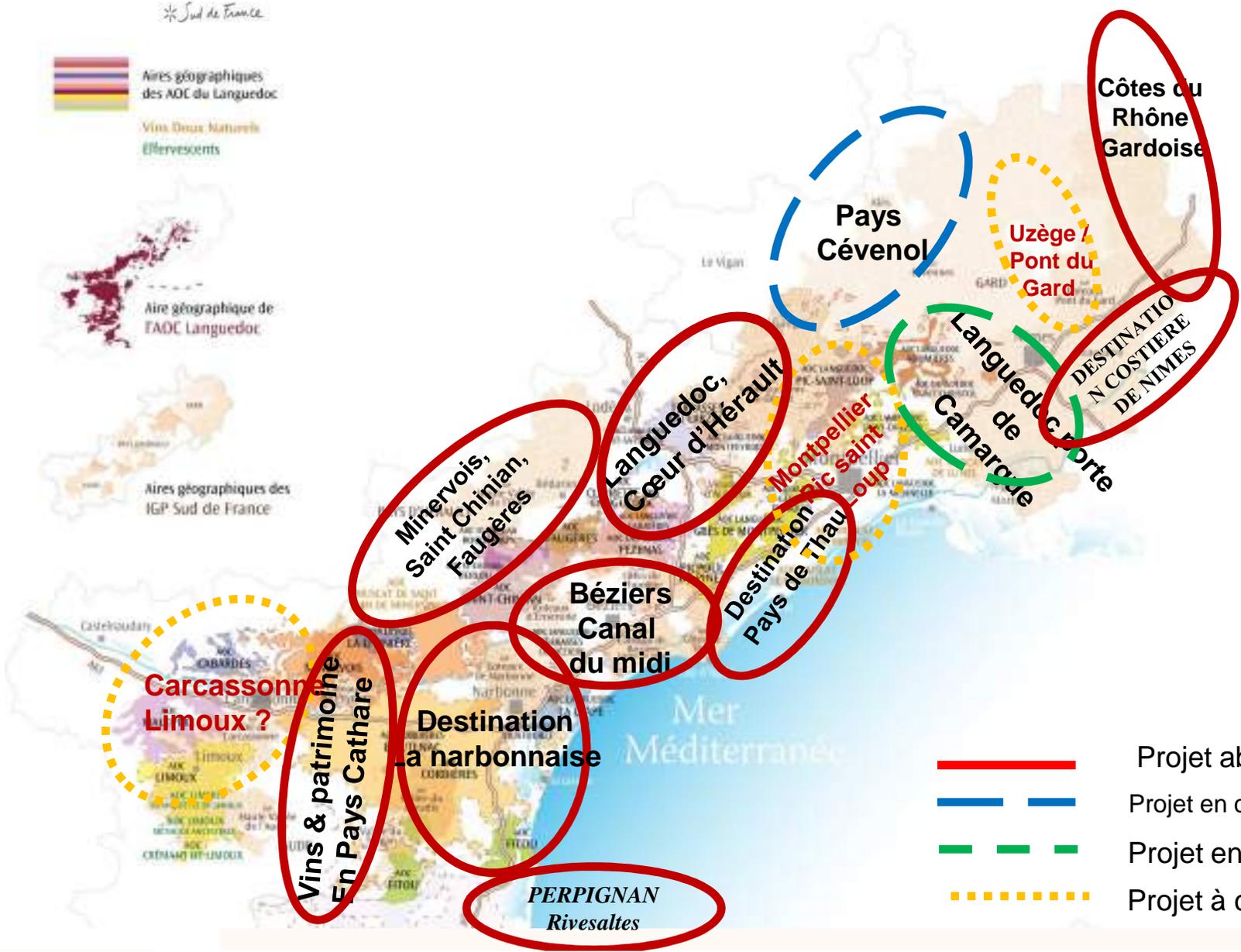


 : Destinations labellisées V&D

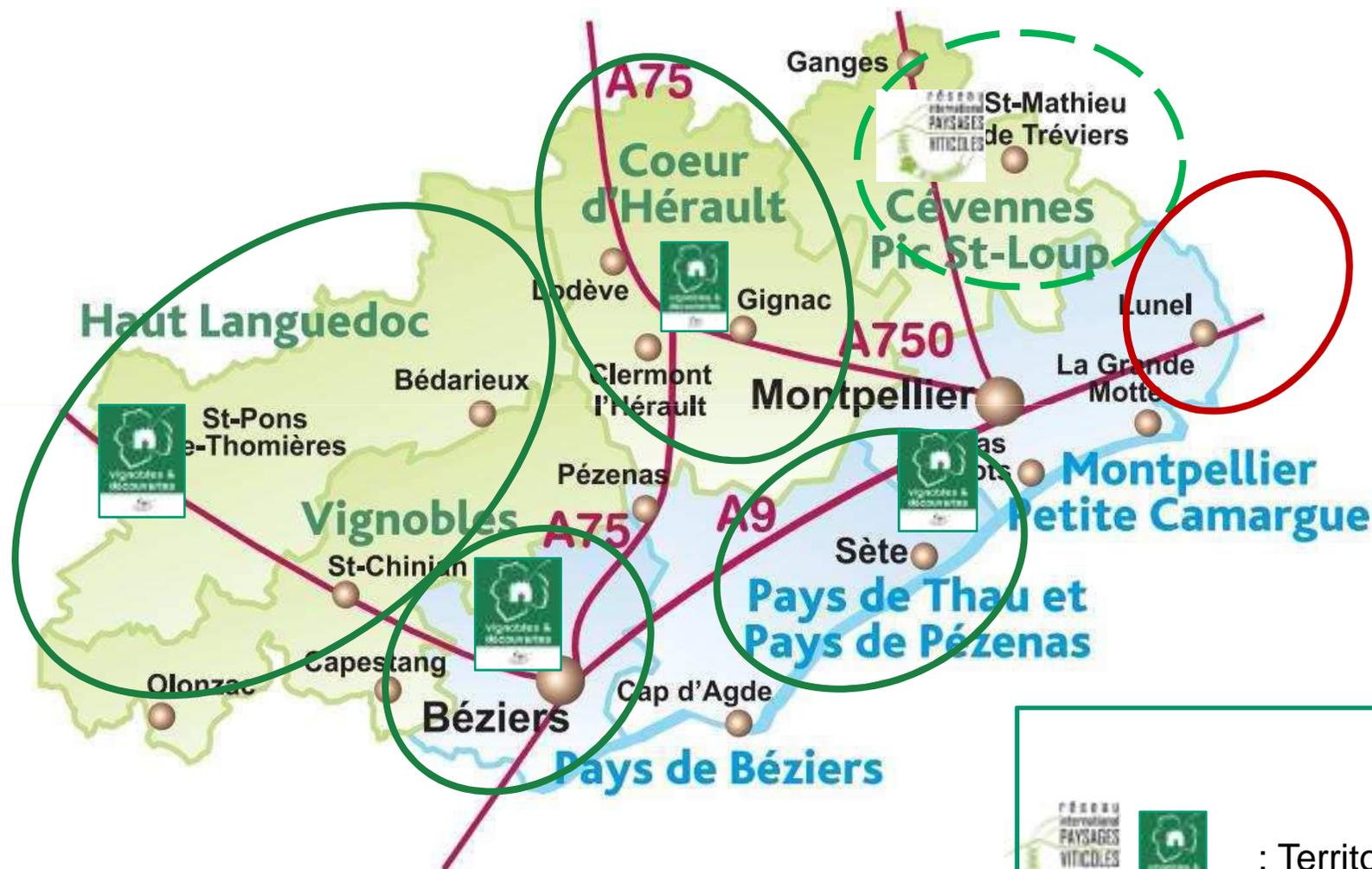


Languedoc Roussillon : 9

Midi Pyrénées : 3



La dynamique Héraultaise du label national « Vignobles & Découvertes » Et du « Réseau International des paysages Viticoles »



4 destinations labellisées V&D
= 312 professionnels



: Territoires labellisés

: Démarches en cours



Languedoc, Cœur d'Hérault



Membre du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme (CSO)
Représentante de l'Assemblée Permanente des Chambres
d'Agriculture (APCA)



Vice-présidente de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault,
Déléguée à « l'agritourisme »

Céline MICHELON





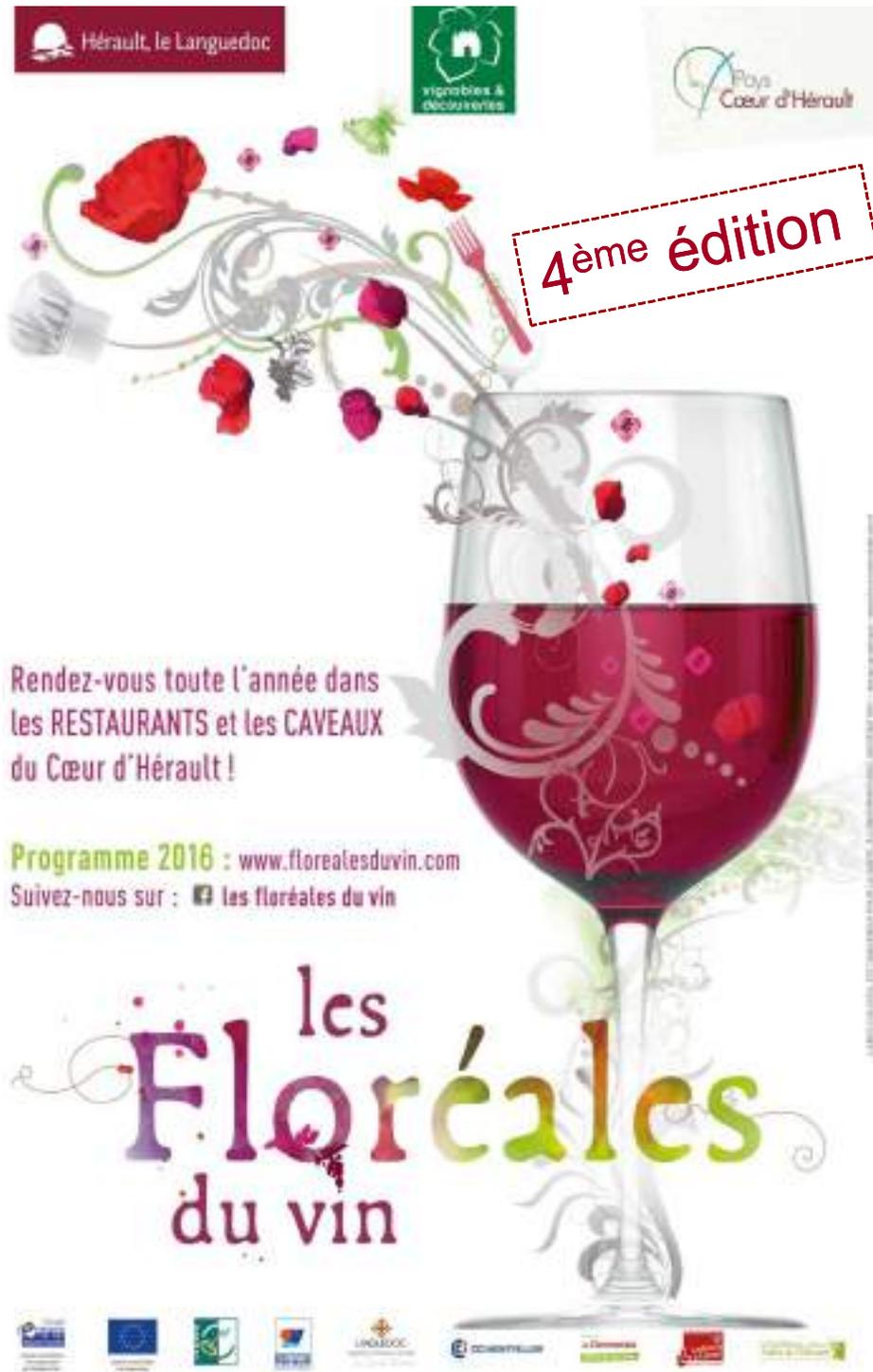
Pays de Thau



*Témoignage d'une destination oenotouristique héraultaise
après 3 années de labellisation Vignobles & découvertes*

Sandrine SALIVA
Chargée de Développement Economique
Thau Agglomération





PARTENAIRES :

**3 Offices de Tourisme
+ de 15 restaurateurs
+ de 30 caveaux**



- ✓ Animations, dégustations...
- ✓ Visites de caves ou de domaines
- ✓ **Les 3 offices de Tourisme** du Pays Coeur d'Hérault vous offrent le privilège de déguster une sélection de vins au sein de sites d'exception.

➔ **EN AMONT :**
Des formations « sur mesures » dédiées aux restaurateurs et vignerons



Languedoc, Cœur d'Hérault

Thierry LANIESSE
Directeur



Marine ROBILLARD

Anthropologue



ANTHROPOLINKS
ANCREZ VOS PROJETS DANS LA RÉALITÉ LOCALE

Marie-Ange LASMENES

Ethnographe

Paroles, paroles...

PATRIMOINE VITICOLE EN PAYS CŒUR D'HÉRAULT

QUELQUES CLÉS POUR UNE VALORISATION LOCAL



Montpellier Agglomération - Normandie 8342000000000



GAL CŒUR D'HÉRAULT



Remise officielle des plaques du label Vignobles & découvertes

Aux **80** professionnels, Membres du réseau :

Languedoc, Cœur d'Hérault





Languedoc, Cœur d'Hérault



Merci pour votre attention



Languedoc, Cœur d'Hérault



Lancement officiel de la destination Et Remise des plaques du label Vignobles & découvertes

- Aniane, le 6 juin 2016 -



St-Guilhem-le-Désert
Vallée de l'Hérault





Commission Tourisme

15 Novembre 2016



Ordre du jour :

1. Bilan 2016 et perspectives 2017 (plan d'actions)
2. Proposition d'ajout de partenaires au sein de la destination labellisée Vignobles & Découvertes
3. Point d'info sur la méthode de recensement du patrimoine agricole sur le Grand Site du Salagou-Cirque de Mourèze
4. Questions diverses



1. Bilan 2016

Quelques chiffres :

- ✓ 77 communes et **75 450 habitants** environ
- ✓ 3 communautés de communes et 3 offices de tourisme intercommunaux
- ✓ 2 Opérations Grand Site et 1 Grand Site de France
- ✓ Patrimoine Mondial de l'Humanité (UNESCO) : 14 communes dans le périmètre « Causses et Cévennes » et 2 sites inscrits au titre des chemins de Saint-Jacques de Compostelle
- ✓ 1 ville d'art et d'histoire et 2 labels « Villes et métiers d'art »
- ✓ 7 910 lits touristiques marchands, 29 500 lits en résidences secondaires
- ✓ 249 270 nuitées en hébergements marchands et 627 300 visiteurs dans les sites et musées touristiques

La Mission « Tourisme »



Rôle et missions

- **Coordonner** la stratégie et les actions de développement et communication touristiques du Cœur d'Hérault en collaboration avec les **offices de tourisme et Communautés de Communes**
- **Piloter et/ou relayer** les actions de Hérault Tourisme sur le territoire



Organisation

- **0.5 équivalent Temps plein depuis le 01/01/2016 puis 0.90 équivalent Temps plein depuis le 01/09/2016 (1.5 Equivalents Temps Plein depuis 2006)**
- Collaboration avec les agents des offices de tourisme, des communautés de communes et des syndicats du territoire
- **Un budget** d'actions de 73 950 € en 2016 financé par des subventions (37 670 €) et les Offices de Tourisme (34 540 €)
- **Marketing/Communication** avec un comité technique : mise en œuvre de la stratégie - communication et promotion coordonnée de la destination
- **Activités de pleine nature** : action non reconduite en 2016
- **Tourisme vigneron** avec un comité de pilotage : définition de la stratégie, du plan d'actions et suivi de la mise en œuvre et des comités techniques : proposition et mise en œuvre.
- **Aide aux porteurs de projets**, dans le cadre du Contrat de Pays, du programme Leader et autres : conseil, orientation, subventions.



Les actions menées

- **Opérations Marketing en partenariat avec Hérault Tourisme**

- Action mise en œuvre depuis 2007. Chaque année, **4 à 8 opérations marketing** programmées.

- Des **cibles prioritaires communes** :

- Clientèles du **bassin de vie** et des **régions de proximité** : PACA, Midi-Pyrénées, Auvergne, Rhône-Alpes

- Clientèles d'**Europe du Nord** : Grande-Bretagne, Allemagne, Espagne et Pays Bas

Un intérêt particulier pour des thématiques spécifiques : **activités de pleine nature et œnotourisme.**

Opérations Marketing en partenariat avec Hérault Tourisme

- **Campagnes e-marketing « Bassin de vie » (Mars à Novembre)**

- Création d'une plateforme de recrutement en ligne sur Hérault-tourisme.com : Communiquer sur les offres de loisirs. Les dotations sont regroupées par thématique.

Nouveauté : Chaque partenaire peut décliner tous les trimestres un produit par thématique soit 9 produits à l'année.

Déclinaison à l'année du dispositif online sur :

- Home page et rubrique «Bouger» du portail Hérault-tourisme.com (plus d'1,5 millions de visite par an)
- Home page des OT désireux de relayer la campagne (Sète, Palavas...)
- Posts réguliers sur la page Facebook Plaisirs d'Hérault (15 000 fans)
- Relais sur l'ensemble des newsletters (adressées auprès de 130 000 prospects)

Résultats de la fréquentation de la plateforme du 1er mars au 31 août 2016 :

Visites : 34 319 / Inscriptions : 9 934 / Nouveaux prospects : 1 809

Répartition par thématiques :

Bien être et art de vivre : 41% / Patrimoine et culture : 33% / APN et Nautique : 26%

Opérations Marketing en partenariat avec Hérault Tourisme

- **Web Marketing France & Wallonie** : acquisition de 70 000 prospects + e-news dédiées

- Fréquentation de la plateforme de recrutement : 386 500 visites

Mise en avant de la destination du Cœur d'Hérault via 4 Activités avec des e-news dédiées et thématisées à la demande.

Répartition par thématiques :

Bien être et détente : 36 % / Patrimoine et culture : 27,1 % / Art de Vivre & Oeno : 21,4 % / Loisirs Nature : 15,5 %

- **Campagne radio « France Bleu Toulouse »** :

2 semaines de de communication (30 spots publicitaires) du 28 mars au 08 avril.

- **Campagne Facebook** :

- Campagne de référencement à l'année sur Facebook pour diffuser et cibler l'offre de loisirs.

Opérations Marketing en partenariat avec Hérault Tourisme

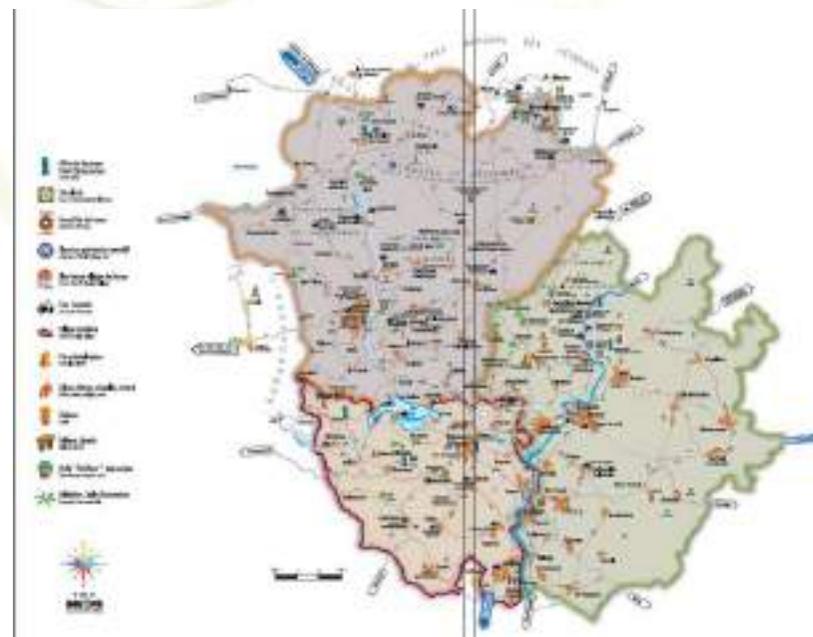
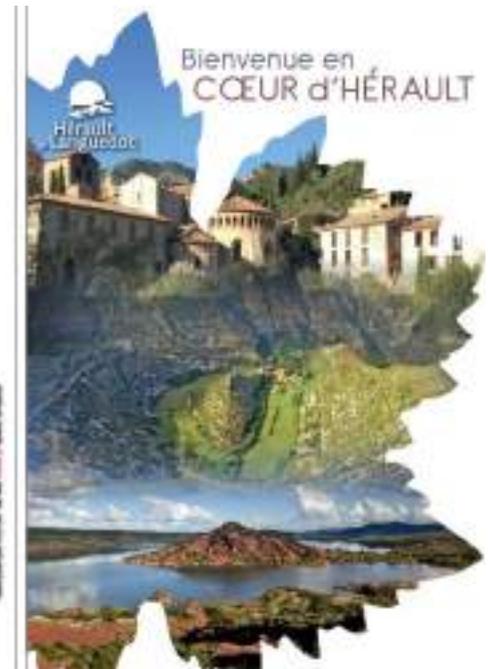
- **Présence au salon Roc d'Azur (Fréjus) du 04 au 08 octobre**
 - Assistance technique et logistique
 - Envoi d'une e-news « VTT Loisirs et Nature » aux prospects Rhône Alpes, PACA, Languedoc Roussillon (40 000 personnes).
 - Présence de Victor Koriezcky, membre de l'équipe de France de VTT



Editions pratiques

- Pochettes :

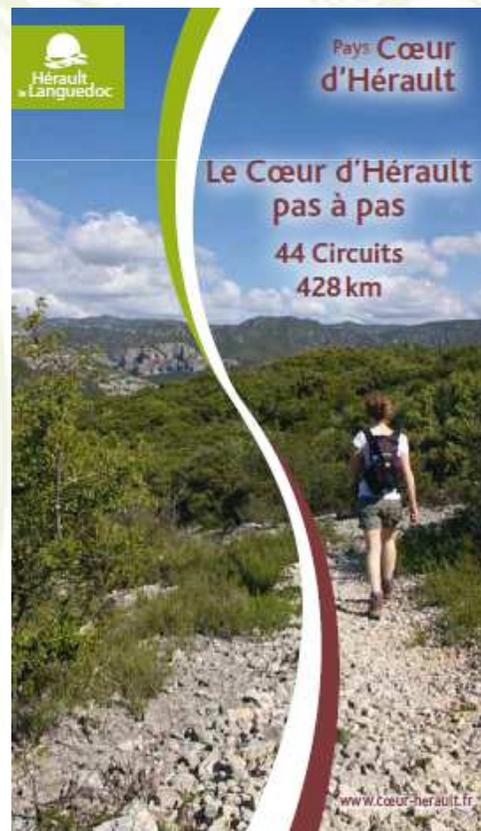
Les éditions touristiques thématiques de la destination n'étant pas renouvelées, il a été décidé la création de pochettes pour distribuer des bordereaux thématiques à la demande.



- Editions Touristiques

Action mise en œuvre dès 2002 par l'Office de Tourisme de Gignac et pilotée par le Pays Cœur d'Hérault dès 2006. Action reconduite à minima en 2016 :

Mise à jour du « Cœur d'Hérault Pas à Pas » et parution fin 2015 de 10 000 nouveaux exemplaires





Les actions menées

Développement d'un tourisme vigneron : Club «Les Floréales du vin»

- Club permanent et charte d'engagement annuelle
- Pérennise les liens créés entre restaurateurs et vignerons
- Programme d'animations tout au long de l'année
- Outils d'accompagnement de qualification au travers d'ateliers et éductours sur différentes thématiques telles que l'œnologie, les accords mets et vins, ...
- Outils de communication
- Outil de sensibilisation et levier de mobilisation des professionnels, notamment au label Vignobles et Découvertes avec pour la première fois sollicitation des hébergeurs.



4ème édition



Rendez-vous toute l'année dans
les RESTAURANTS et les CAVEAUX
du Cœur d'Hérault !

Programme 2016 : www.florealesduvin.com
Suivez-nous sur :  les floréales du vin

les Floréales du vin



les Floréales du vin en Cœur d'Hérault

➤ Atelier rencontre (02/05/2016/Lodève)

27 Vignerons adhérents (24 présents) / 17

Restaurateurs adhérents (6 présents) / 9

Hébergeurs adhérents (1 présent)



les Floréales du vin en Cœur d'Hérault

➤ Outils de communication :

✓ Distribution de : 300 affiches A3 et 1 250 verres « Floréales du Vin » et « Vignoble et Découverte »

✓ Recensement de la Page Facebook des animations des Floréales du Vin 2016



➤ **Formation de l'accueil en anglais par les caveaux sur trois jours en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de l'Hérault :**

- - 8 Février (journée) au Clos de l'Amandaie (Aumelas)
- - 22 Février (½ journée) au Château Vailhé (Sallèles-du-bosc)
- - 29 Février (½ journée) au Vignoble des 2 Terres (St Félix de Lodez)

Objectif : Être capable de se positionner face aux attentes spécifiques des clientèles étrangères. Permettre aux vignerons d'acquérir des compétences dans l'accueil en anglais pour vendre leurs produits et leur territoire.

Bilan : 27 vignerons sollicités / 5 vignerons participants



➤ Labellisation de la destination « Vignobles & Découvertes »

Portée par Atout France, cette marque est attribuée aux destinations viticoles qui développent des offres oenotouristiques complètes, qualitatives et originales.

Cette labellisation est le fruit d'un travail démarré dès 2010 à l'échelle du Coeur d'Hérault, avec la définition d'une stratégie spécifique au développement du tourisme vigneron.

Après plusieurs actions mises en œuvre, notamment dans le but de favoriser la qualité et la mise en réseau (« Les Floréales du vin » par exemple), le comité de pilotage décide de poursuivre la mise en cohérence et la mise en lumière de la destination.

Avec le soutien de Hérault Tourisme et du CIVL, une campagne de concertation avec les partenaires et de mobilisation des professionnels est menée courant 2015, aboutissant à la définition d'un projet ambitieux basé sur des valeurs communes.

➤ Nom de la destination : **Languedoc, Cœur d'Hérault**

➤ Pilote :  Pays
Cœur d'Hérault

➤ Référent touristique :  **Hérault**
Tourisme
proximité - expertise

➤ Référent viticole :  LES AOC DU
LANGUEDOC & LES IGP
SUD DE FRANCE
CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DES AOC DU LANGUEDOC ET DES IGP SUD DE FRANCE
** Sud de France*

➤ Positionnement : *basé sur l'excellence en termes d'authenticité, de développement durable, de contenus patrimoniaux (naturels et culturels), de qualité (des produits, de l'accueil, prestations, ...).*

4 piliers : vins, paysages, patrimoine, hommes

➤ Labellisée en : **décembre 2015**



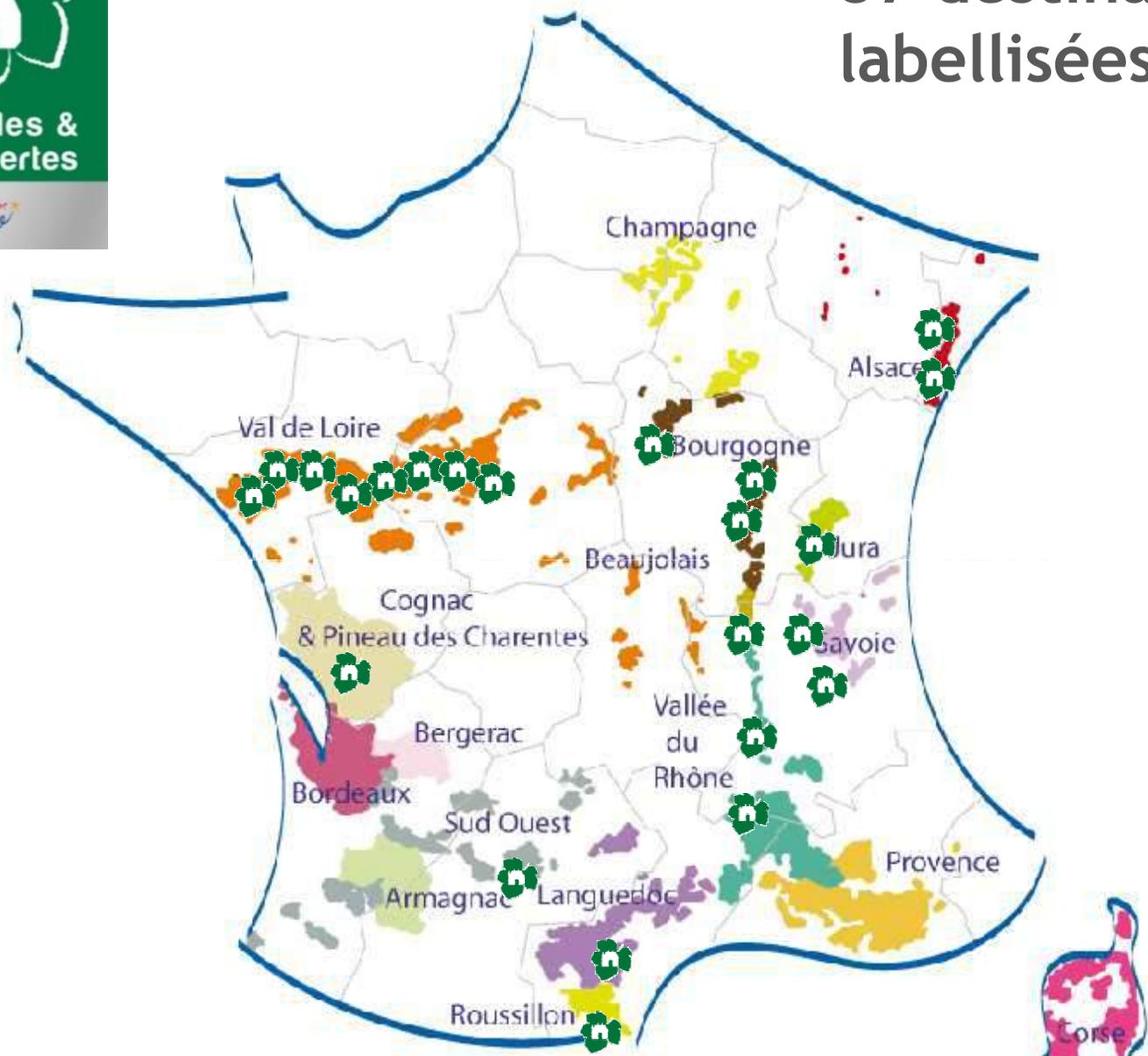
Languedoc, Cœur d'Hérault :

80 partenaires
professionnels engagés :





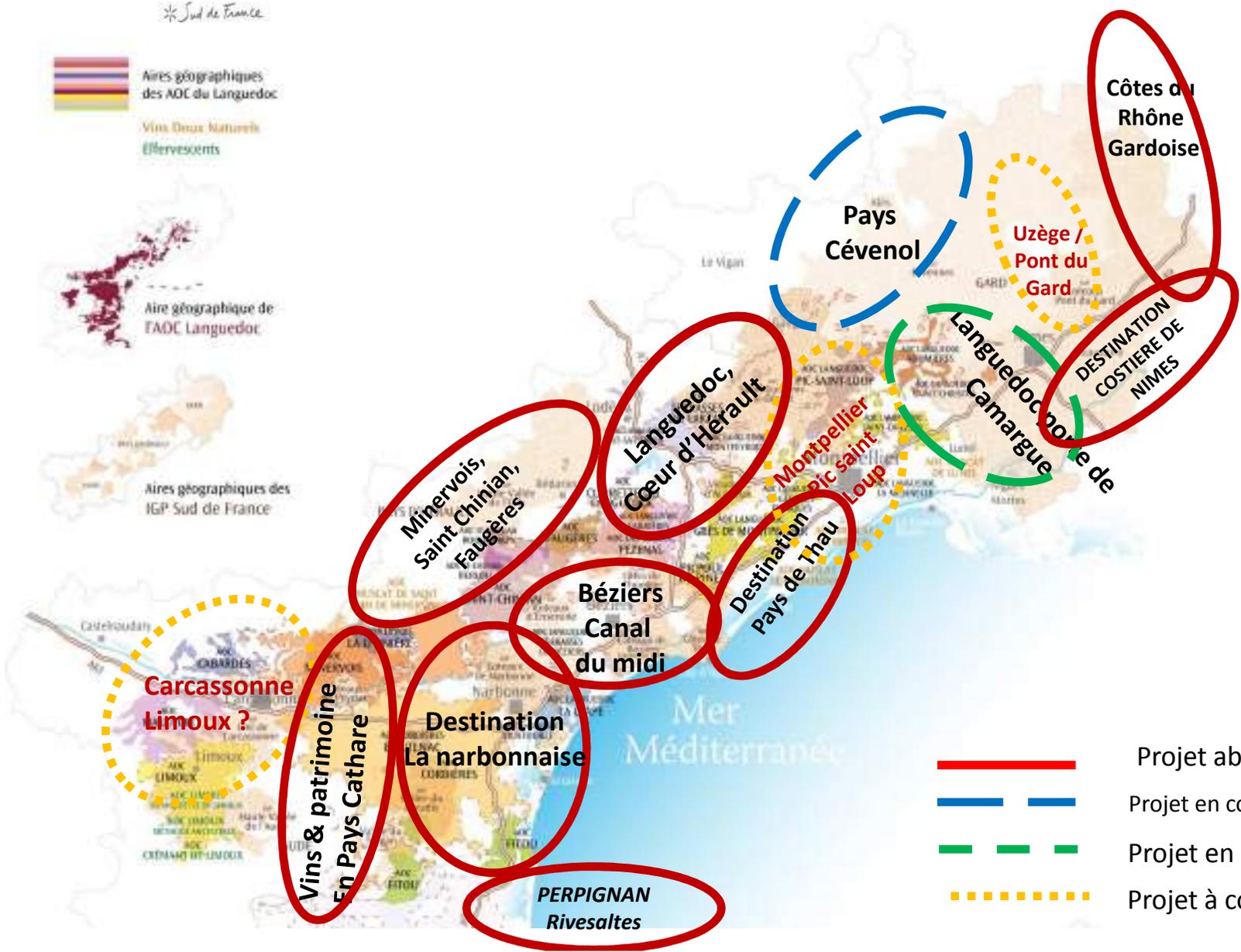
57 destinations labellisées



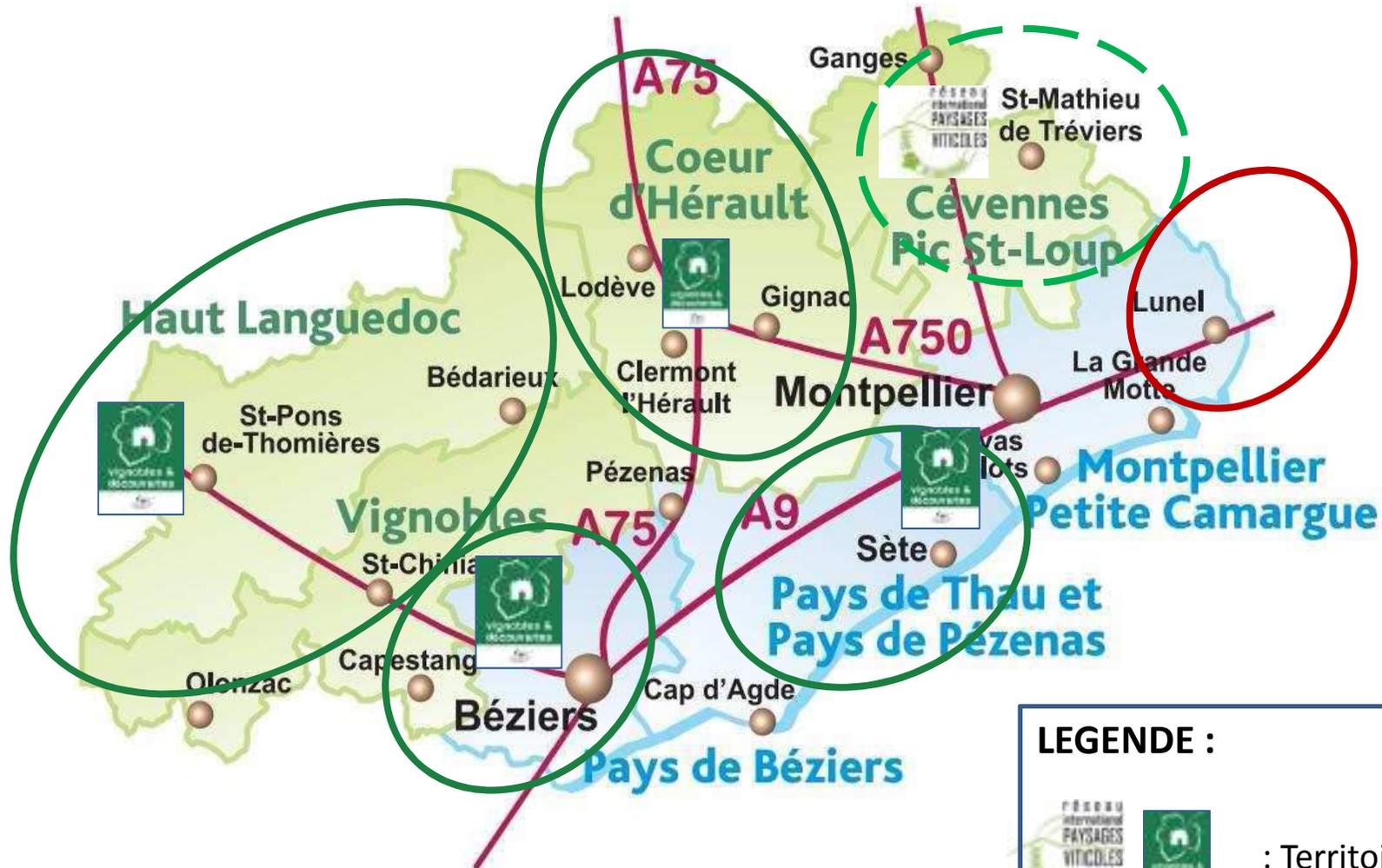
 : Destinations labellisées V&D

Languedoc Roussillon : 9

Midi Pyrénées : 3



La dynamique Héraultaise du label national « Vignobles & Découvertes » Et du « Réseau International des paysages Viticoles »



4 destinations labellisées V&D
= 312 professionnels

LEGENDE :

		: Territoires labellisés
		: Démarches en cours



➤ **Lancement officiel de la destination le 06 juin 2016** : table-ronde, présentation de l'étude sur le patrimoine viticole, remise des plaques aux professionnels partenaires.

➤ **Traduction des cartes (menus et vins) en anglais de tous les restaurants labellisés**

➤ **Organisation d'un éductour à l'attention des professionnels, des offices de tourisme, des élus au tourisme :**

-Aller / retour en autocar sur une journée à Gaillac (Tarn)

-Echanges d'expériences

L'éductour a été annulé et reporté fin mars par manque de participants : seuls 9 professionnels labellisés étaient inscrits)



Perspectives 2017 (plan d'actions)

I - Animation du réseau

- Comité technique mensuel
- Comité de pilotage annuel ou biannuel
- Rencontre des professionnels partenaires (1 AG /forum par an à minima)
- Eductours thématiques : Voyage à Gaillac le 27 mars 2017 / Cité du Vin à Bordeaux (Octobre 2017 ?)
- Calendrier de permanence des caveaux
- Evènementiels (Floréales)



Perspectives 2017 (plan d'actions)

II - Professionnalisation

- Aide à la traduction des cartes pour les restaurateurs
- Atelier-découverte des vins pour les offices de tourisme (organisation ADT)
- Aide aux porteurs de projets (Leader, Contrat de Pays...) / Orientation vers des démarches qualité



Perspectives 2017 (plan d'actions)

III - Valorisation et mise en récit des patrimoines oenotouristiques

- Lancement d'un marché pour collecter le patrimoine oral viti-vinicole et sélectionner les éléments à valoriser
- Ateliers de définition collective des éléments de langage de mise en récit du territoire
- Réalisation du guide de découverte Vignobles & Découvertes : présentation de l'identité du territoire et des professionnels partenaires



Perspectives 2017 (plan d'actions)

IV - Communication / Promotion

- Réalisation d'un portail web « Œnotourisme » avec agenda des évènementiels
- Suivi du plan marketing et des éditions Hérault Tourisme
- Actualisation de la page Facebook « Floréales »
- Commercialisation de produits autour des évènements oenotouristiques
- Réédition des documents thématiques en fonction des besoins

V - Sensibilisation / Evaluation

- Sensibilisation à la consommation responsable
- Evaluation et démarche de progrès



2. Proposition d'ajout de partenaires au sein de la destination labellisée **Vignobles & Découvertes**

Durant les 3 années du droit d'usage du label, il est possible d'ajouter au réseau un ou des partenaire(s) pertinent(s).

Cette démarche fait l'objet d'un examen par Atout France de la conformité ou non du/des nouveaux partenaires aux conditions d'éligibilité le concernant.

Une fois la candidature validée, le/les partenaire(s) rejoint(gnent) le réseau durant la période de validité du droit d'usage de la marque de la destination.

La prochaine date limite de dépôt des dossiers de candidature auprès de Atout France est fixée au 1er janvier 2017.

L'engagement est formalisé par la signature d'une convention partenariale avec le bénéficiaire de la marque.



4 caves ou caveaux candidats

➤ **Domaine Capitelle des Salles**
(Saint Jean de la Blaquière)



➤ **Domaine La Voûte du Verdus**
(Saint-Guilhem le désert)

➤ **Domaine de Puilacher** (Puilacher)



➤ **Domaine Le Mas des Armes** (Aniane)



4 hébergements candidats

➤ Hôtel La Palombe (Octon)



➤ Gîte Cœur d'Hérault (Péret)
Maison d'hôtes



➤ Domaine de Pélican (Gignac)
Chambres d'hôtes



➤ Domaine d'Aupilhac - *En attente*
Chambre d'hôtes

5 restaurants et bars à vins candidats

- La Méridienne des Sens (Clermont l'Hérault)



- La Palombe (Octon)

- Le Tonneau rouge (Aniane)

- La pourpre et les Oliviers (Saint-Jean de Fos) - *En attente*

- Le jardin de Marla - *En attente*



1 structure réceptive candidate

➤ **Le Clos des Coustoulines (Lacoste)**

Organisation de séjours tout inclus (hébergement, restauration, activités...)



4 Activités sportives, de loisirs, bien-être ou de santé candidates

➤ **Aphyllante Randonnée** (Clermontais)
Accompagnatrice randonnée

➤ **La Dive-bouteille** (Clermont l'Hérault) -
Eligibilité à confirmer (nature de l'activité)
Caviste spécialisé

➤ **Chocolaterie du blason** (Clermont
l'Hérault) - *Eligibilité à confirmer (nature de
l'activité)*
Artisan chocolatier confiseur

➤ **Ozone VTT**
(Clermont l'Hérault)
Location de cycles, activité et randonnées VTT,
magasin de cycles





MERCI DE VOTRE ATTENTION

RELEVÉ DE CONCLUSIONS

COMMISSION TOURISME DU 15 NOVEMBRE 2016

Présents :

Mme Valérie AFFRE - Mission de développement touristique du Pays Cœur d'Hérault
Mme Margareta AVERMAETE - Le Cadran solaire
M. Vincent BEDOS - Restaurant Le Pressoir
Mme Mascha BONNE - Responsable Service Tourisme Communauté de communes du Clermontais
Mme Hélène CADEAU - Hérault Tourisme
M. Claude CARCELLER - Président Commission Tourisme Pays Cœur d'Hérault
Mme Magali LEON-PHILIP - Mission de développement touristique du Pays Cœur d'Hérault.
M. Laurent DÔ - Elu à la Communauté de Communes du Clermontais
Mme Gabrielle BOUQUET - Syndicat Mixte de Gestion du Grand Site de Salagou et de Mourèze
M. Jean Luc FABRE - Mission Agriculture / Leader du Conseil Départemental de l'Hérault
Mme Hélène FAGES - Office de Tourisme Saint Guilhem le Désert Vallée de l'Hérault
M. Frédéric FEU - Conseil de développement du Pays Cœur d'Hérault
M. Fabrice GRILLON - Chambre d'Agriculture de l'Hérault
Mme Pauline GOUDEAU - Office de tourisme du Clermontais
Mme Sylvia JACQUOT - Ozone VTT Cycles
Mme Alicia KOCH - CIVL
M. Thierry LANIESSE - Directeur du Pays Cœur d'Hérault
M. Jean Yves MARCADAL - Relais du Salagou
Mme Cécile OLIVE - Mission Tourisme du Conseil Départemental
M. Benoit PIQUART - Directeur de l'Office de Tourisme Saint Guilhem le Désert Vallée de l'Hérault
Mme Sophie PIRKIN - Directrice Service Tourisme Communauté de communes Lodévois et Larzac
Mme Laure ROBERT - Elue à la Communauté de Communes du Clermontais
Mme Valérie ROUVEIROL - Elue au Tourisme à la Communauté de Communes du Lodévois et Larzac
Mlle Annabelle RUOT - Mas de Daumas Gassac
M. Louis VILLARET - Président du Pays Cœur d'Hérault

Excusés

M. Dominique DUPEYROUX - Gites de France de l'Hérault
M. Franck BARREDA - Direccte Languedoc Roussillon
Mme Laure BENE - Responsable Grand Site St-Guilhem-le-Désert / Gorges de l'Hérault
Mme Bénédicte BENARD - Elue à la Communauté de Communes du Clermontais
M. Xavier CHABANNE - L'Ecole Buissonnière
Mme Marie CHAUFFRAY - Présidente AOC Terrasses du Larzac
Mme Isabelle DHOMBRES - Hérault Tourisme
Mme Virginie FERNANDEZ - Chambre d'Agriculture de l'Hérault
M. Christophe GAUX - Elu à la Communauté de Communes de la Vallée de l'Hérault
Mme Bernadette GAZEL - Cave Coopérative de St Saturnin
M. Jean Philippe GRANIER - Directeur AOC Coteaux du Languedoc
M. Virgile JOLY - Domaine Virgile Joly
Mme Véronique LAURES - Chambre de Commerce et d'Industrie Antenne de Lodève
Mme Marie Françoise NACHEZ - Maire d'Arboras
Mme Marie PASSIEUX - Présidente du Syndicat Mixte de Gestion du Grand Site de Salagou et de Mourèze
Mme Viviane RUIZ - Elue à la Communauté de communes Lodévois et Larzac
M. Bernard SALLES - Elu à la Communauté de Communes Vallée de l'Hérault
Mlle Caroline SALAÛN - Syndicat Mixte du Grand Site de Navacelles
M. Gérald VALENTINI - Elu au tourisme à la Communauté de Communes du Clermontais

Ordre du jour de la réunion

1. Bilan 2016 et perspectives 2017 (plan d'actions)
2. Proposition d'ajout de partenaires au sein de la Destination labelisée Vignobles et Découvertes
3. Point d'info sur la méthode de recensement du patrimoine agricole sur le Grand Site du Salagou-Cirque de Mourèze
4. Questions diverses

Le Président du Pays, M. Villaret ainsi que le Président de la Commission Tourisme du Pays Cœur d'Hérault, M. Claude Carceller, accueillent les participants et les remercie de leur présence.

1. Bilan 2016 et perspectives 2017 (plan d'actions)

Voir Power Point.

Fabrice Grillon (Chambre d'Agriculture) fait un petit bilan sur la formation sur l'accueil en anglais dans les caveaux : malgré leur faible participation, il en ressort une bonne évaluation de la part des viticulteurs. Ils auraient souhaité néanmoins une formation plus longue. Il sera donc intéressant d'étudier cette possibilité.

Remarques sur le bilan :

- Les Floréales du vin :

Vincent Bedos (Restaurant Le Pressoir) constate cette année que le public n'est plus très réceptif à l'évènement.

D'un avis général, l'animation et donc la communication sont moins percutantes auprès du public puisqu'elles sont diluées tout au long de l'année.

Louis Villaret pense qu'il est nécessaire de faire une pédagogie au goût et à la dégustation auprès de la clientèle.

Pour Sylvia Jacquot (Ozone VTT cycles), les animations des Floréales du vin sont noyées dans toutes les informations du territoire. Elle fait un retour d'expérience sur le territoire de St Emilion, beaucoup plus visible sur les évènements proposés : un portail est dédié à la destination oenotouristique avec des suggestions d'activités à faire.

- Formations :

Il est convenu qu'aujourd'hui il y a trop de formations proposées par les consulaires (Chambres d'Agriculture, CCI...). Malgré une forte demande sur l'oenotourisme, Fabrice Grillon pense qu'il faut plutôt travailler en partenariat avec les territoires, sur de l'inter filière.

Pour Claude Carceller, il faut réfléchir sur comment être plus performants et travailler ainsi correctement avec tous les professionnels qui veulent s'impliquer avec le Pays.

Perspectives 2017 : proposition de suivre le plan d'action présenté dans le dossier de candidature du label Vignobles et Découvertes.

Laure Robert (élue au Tourisme à la Commune de Clermont) souhaiterait que dans l'accompagnement à la professionnalisation, on étudie la possibilité de créer un outil de traduction à l'attention de tous les professionnels labellisés.

Benoit Piquart (Directeur de l'Office de Tourisme de St-Guilhem-le-Désert) souhaiterait que les Floréales du vin deviennent la signature du label Vignobles & Découvertes, avec la volonté de faire monter les professionnels engagés dans la démarche « Floréales du Vin » dans une labellisation « Vignobles & Découvertes ». La destination garderait ainsi une cohérence en évitant les doublons.

Sylvia Jacquot (Ozone VTT cycles) s'interroge sur la méthodologie à mettre en place afin de présenter le territoire en matière d'oenotourisme de manière claire et lisible pour tout visiteur néophyte.

Pour Héléna Fages (Office de Tourisme de St-Guilhem-le-Désert) la première entrée est l'essence, la rencontre, l'authenticité. Le territoire a la richesse d'avoir plusieurs grands vigneron, alors que souvent, ailleurs, les vignobles appartiennent à des groupes financiers. Parler des appellations c'est compliqué et ennuyeux.

Benoit Piquart pense qu'il faut orienter les visiteurs vers des professionnels capables de tenir ce langage (Offices de Tourisme, cavistes..).

Pour Thierry Laniesse (Directeur Pays Cœur d'Hérault) l'objectif de tout le plan d'action 2017 est de donner des clés aux labellisés : avoir un langage commun afin de poursuivre et s'approprier le travail fait par les ethnologues sur l'édition du Patrimoine viticole.

Pour Valérie Rouveyrol (élue au Lodévois et Larzac) il faut se calquer sur ce qui est déjà fait sur Causses & Cévennes (Ambassadeurs).

Pour Sophie Pirkin (Directrice Tourisme Lodévois et Larzac), il faut faire des lexiques simples avec une mise en récit. Avant de l'imprimer, il faudra demander un retour aux professionnels afin de tester sa compréhension et son efficacité. Il est important de garder une cohérence. Sur le site il faudra également prévoir un espace pro où ils pourront ajouter des informations.

Le bilan 2016 et le plan d'actions 2017 sont validés à l'unanimité.

2. Proposition d'ajout de partenaires au sein de la Destination labélisée Vignobles et Découvertes

Benoit Piquart s'interroge sur la pertinence de la Chocolaterie du Blason à Clermont l'Hérault.

Hélène Cadeau (Hérault Tourisme) précise qu'il est important de garder du lien et surtout de ne pas faire du tout venant.

Héléna Fages pense que 'il faut que les candidatures soient claires et que le lien avec le vin soit écrit et validé par les professionnels engagés dans la démarche.

La Dive Bouteille organise des évènements avec des viticulteurs, ouvre les dimanches et jours fériés.

Pour Héléna Fages, comme pour le chocolatier, il faut reposer les candidatures sur la représentativité des vins du territoire, des évènements et des dégustations avec les vigneron.

L'ensemble des nouveaux candidats est validé à l'unanimité.

3. Point d'info sur la méthode de recensement du patrimoine agricole sur le Grand Site du Salagou-Cirque de Mourèze

Voir Power Point.

4. Questions diverses :

Sylvia Jacquot regrette que l'action sur le pôle nature est été annulée alors que la mobilisation des professionnels en amont avait été importante et que leur demande et leur attente était très importante.

Thierry Laniesse confirme que cette action a été annulée en concertation avec les techniciens et les élus du Pays pour des raisons budgétaires permettant d'avoir les moyens humains pour suivre cette action.

Valérie Rouveyrol, ainsi que Claude Carceller invitent les professionnels à faire un courrier aux élus du Pays afin de leur exprimer leurs attentes et leur déception.

Aucune autre question diverse est posée.

M. Claude Carceller remercie l'ensemble des participants de leur venue, écoute et participation active.

COMMUNIQUE / INVITATION PRESSE

2^{ème} Rencontre du réseau « Vignobles & Découvertes » Languedoc, Cœur d'Hérault

Le Pays Cœur d'Hérault, pilote de la destination oenotouristique labellisée "Vignobles & Découvertes", convie la centaine de professionnels du réseau et ses partenaires à participer à une matinée de rencontre le :

Lundi 19 juin 2017 de 10h00 à 14h00

Restaurant "La Méridienne des Sens" à Clermont l'Hérault (ZAE Les Tannes Basses)

Au programme :

★ 10h30 - Restitution de la mission de valorisation et de mise en récit des patrimoines oenotouristiques du Cœur d'Hérault

Accompagnés par les cabinets *Paroles, Paroles* et *AOC Tourisme*, 35 professionnels et partenaires se sont mobilisés sur 3 journées de fin avril à fin mai pour définir collectivement les éléments de langage commun de la destination oenotouristique *Languedoc, Cœur d'Hérault*. Ces échanges riches se sont appuyés sur les données issues d'une enquête ethnologique réalisée auprès de 9 caves et domaines du Cœur d'Hérault, et sur une enquête par questionnaires auprès de visiteurs et partenaires labellisés.

Les résultats de cette formation-action, qui permettront de communiquer sur les valeurs de la destination, seront communiqués ce 19 juin.

★ 11h30 - Remise officielle des plaques aux nouveaux labellisés

21 professionnels (caveaux, hébergements, restaurants et prestataires d'activités) ayant candidaté au label fin 2016 se verront remettre leur plaque officielle « Vignobles & Découvertes » et rejoindront ainsi le cercle des 80 professionnels déjà labellisés.

★ 12h-00 - Dégustation-spectacle « A travers vignes, à travers lignes... » (Compagnie L'Esquif)

Deux artistes, une comédienne et une musicienne, alternent lectures et chansons sur le thème de la vigne et du vin. Le spectacle s'intercale avec l'intervention de trois vignerons qui feront découvrir et déguster leur vin au public.

★ 13h – Repas (sur invitation) et découverte en avant-première de l'exposition « Terrasses du Larzac » (photographies de Georges Souche)

La Méridienne des Sens, restaurant nouvellement labellisé « Vignobles & Découvertes » accueille la rencontre et propose un repas convivial qui mettra à l'honneur les produits locaux.

En avant-première, le public pourra découvrir les photographies de Georges Souche « Terrasses du Larzac », consacrées aux paysages de cette appellation. L'exposition sera visible jusqu'au 30 août 2017.

Le label Vignobles & Découvertes

Créé en 2009, le label Vignobles & Découvertes est attribué pour une durée de 3 ans par Atout France, après recommandation du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme, à une **destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits touristiques** multiples et complémentaires (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, événement,...) et permettant au client de faciliter l'organisation de son séjour et de l'orienter sur des prestations qualifiées. La destination *Languedoc, Cœur d'Hérault* a été labellisée fin 2015.

Contact presse

Pays Cœur d'Hérault (mission Tourisme) 04 67 44 44 47 / 06 89 59 43 52

tourisme@coeur-herault.fr

SYNTHÈSE

1. CONTEXTE DE L'ETUDE :

- **« LANGUEDOC CŒUR D'HÉRAULT » UNE DESTINATION VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES**
 - ✓ Un label obtenu en 2015.
 - ✓ 3 Communautés de Communes et 3 Offices de Tourisme intercommunaux
 - ✓ 80 professionnels partenaires (producteurs de vin, restaurateurs, hébergeurs, sites patrimoniaux, etc.)
 - ✓ Soutien de l'ADT Hérault Tourisme et du CIVL
- **UN PREMIER POSITIONNEMENT COMMUN RETENU :**
« L'excellence en termes d'authenticité, de développement durable, de contenus patrimoniaux et de qualité des prestations »
- **UN PROGRAMME D' ACTIONS SUR 3 ANS POUR AMPLIFIER :**
 - ✓ La rencontre et la mise en réseaux des acteurs
 - ✓ La qualification de l'offre
 - ✓ La valorisation du patrimoine viticole
 - ✓ Le développement de la notoriété, de l'image et des retombées économiques des partenaires
- **4 AXES STRATÉGIQUES AUTOUR DESQUELS ANIMER LE LABEL PENDANT 3 ANS ET QUI ONT SERVI DE TRAME POUR LA PRÉSENTE INVESTIGATION :**



Cette étude sur la valorisation et la mise en récit du patrimoine viticole s'inscrit dans le cadre du label Vignobles § Découvertes pour contribuer à :

- la valorisation de la destination « Languedoc Cœur d'Hérault » autour d'éléments de langage communs
- la structuration de différentes filières professionnelles (viticole, tourisme, hébergements, restauration, sites patrimoniaux et culturels) en réseau autour d'un objectif commun : l'oenotourisme pour son développement.

2. MÉTHODOLOGIE :

Pour ce faire, une étude a été réalisée en plusieurs temps :

- 1- Une enquête ethnologique auprès de 9 caves et domaines des 3 Communautés de Communes : collecte de témoignages sur l'histoire des exploitations, les représentations du territoire et les valeurs à transmettre :

Mas Daumas Gassac, Aniane
Château Bas d'Aumelas , Aumelas
Villa Symposia, Aspiran
La Dourbie, Canet
Domaine mon Rêve, Le Bosc
Clos du Serres, Saint-Jean-de-la-Blaquière
Cave coopérative de Saint-Saturnin
Cave Coopérative de Pégairolles de l'Escalette
Cave coopérative de Cabrières

Les entretiens retranscrits ont servi de base à l'interprétation du discours à produire sur le territoire et la viticulture.

- 2- Recherche d'archives privées pour alimenter le fonds documentaires et photographique du SYDEL Cœur d'Hérault.
- 3- Une enquête quantitative avec 2 questionnaires :
 - Un premier diffusé auprès des visiteurs du Cœur d'Hérault pour mieux appréhender leurs pratiques oenotouristiques sur le territoire
 - Un second diffusé auprès des partenaires VSD pour collecter leur avis et élargir le champs d'investigation sur les représentations du territoire et les valeurs à transmettre
- 4- Partage de ces éléments lors de 3 ateliers participatifs menés auprès des partenaires VSD en collaboration avec France Gerbal-Médaille du cabinet AOC Tourisme.

Une mobilisation importante des professionnels a été retenue tout au long de cette enquête et des ateliers. Il en résulte une première dynamique de groupe à faire perdurer.

3. LES RESULTATS QUANTITATIFS (issus des questionnaires):

QUESTIONNAIRE VISITEURS :

8 faits sont à retenir :

- *FAIT 1 : Le visiteur Cœur d'Hérault connaît le territoire et l'apprécie mais ne se cantonne pas à ses limites administratives.*
- *FAIT 2 : Le visiteur Cœur d'Hérault est prioritairement un vacancier qui prend le temps de découvrir la région (2/3 des visiteurs séjournent 1 semaine).*
- *FAIT 3 : Le visiteur Cœur d'Hérault privilégie les « retrouvailles » : séjour chez les amis ou pour retrouver la famille (1/3).*
- *FAIT 4, 5 ET 6 : Les visiteurs apprécient la couleur des paysages, les villages typiques du territoire, le caractère chaleureux et passionné de l'accueil réservé sur le territoire.*

A propos des vins : 84% des visiteurs ont goûté des vins du cru. Pour 60% d'entre eux, cette dégustation a eu lieu au restaurant.

- *FAIT 7 : Le visiteur Cœur d'Hérault apprécie le conseil et la découverte des vins via un « médiateur » : le vigneron ou le restaurateur.*

Le vin est jugé de bonne qualité, sur une échelle de 1 à 5, il est noté 4,33. Toutefois 40% d'entre eux n'achètent pas de vin durant leur séjour (hors restauration), et seulement 24% d'entre eux en achètent pour plus de 50€.

- *FAIT 8 : Le visiteur Cœur d'Hérault goûte nos vins avec plaisir mais l'achète finalement assez peu pour le partager à son retour.*

QUESTIONNAIRE PARTENAIRES :

Le Cœur d'Hérault est perçu par les professionnels comme riche de la diversité de ses paysages. Il y a un très grand attachement à ceux-ci. Ils en sont les ambassadeurs mais aussi les protecteurs. Les Grands Sites ont toute leur importance, notamment le Salagou, d'autant plus qu'ils structurent un axe de communication entre eux sur le territoire.

Ce que le territoire représente pour les professionnels (toutes filières confondues) en mots clés :

- EAU : rives, rivières, Hérault, lac Salagou
- VIGNES ET OLIVIERS
- TERRES
- CIEL ET NUAGES, couchers de soleil, soleil
- PIERRES ET ROCHES : reliefs

- GARRIGUE ET VÉGÉTATION : préservée, nature, sauvage
- SAISON : été, automne
- LES COULEURS ET LES CONTRASTES : Rouge, Ocre jaune, blanc, gris argent, vert, bleu. Couleurs changeantes, palette de couleurs
- ESPACE
- FORCE ET PUISSANCE
- DOUCEUR, TRANQUILITÉ, CALME
- ESPRIT RURAL
- NATURE, BUCOLIQUE
- RICHESSE
- LIBERTÉ

Deux fils conducteurs entre les « spots » touristiques ont été identifiés et peuvent être appréhendés comme thématiques transversales, « fil rouge » ou « fil conducteur » du territoire :

- ✓ les sentiers de randonnée
- ✓ le vignoble

Le patrimoine local est également très apprécié, notamment pour la beauté du bâti, Saint-Guilhem étant en tête des villages appréciés (hors saison pour les locaux). Un attachement très fort à l'histoire du territoire et au petit patrimoine a également été exprimé.

Les valeurs que les professionnels souhaitent transmettre autour du vin :

« Mettre en avant notre force dans le fait où nous serions en avant-garde en terme d'environnement. »

Qualité, viticulture biologique, diversité des terroirs, travail et savoir-faire des vignerons sont les valeurs phare.

Les valeurs que les professionnels souhaitent transmettre à propos des hommes :

« La garrigue une terre, des hommes, une histoire ! »

« La sensibilité à un territoire qui s'est construit au fil du temps qui évolue et qui mérite d'être découvert, apprécié et compris. »

« Nous sommes issus de la paysannerie, attachés à la terre et à l'authenticité, nous ne sommes pas des marchands et nous ne voulons pas être à la mode. Cependant, notre culture repose sur la simplicité mais nous ne sommes pas des "ploucs", nous avons nos festivals, nos concerts, nos théâtres... et nos artistes! »

L'image que les professionnels souhaitent donner d'eux :

- SYMPATHIE, CONVIVIALITÉ, BON VIVRE : sourire, bonne humeur, communicatif
- PROFESSIONNALISME
- ORIGINALITÉ, EXPÉRIENCE, DÉCOUVERTE, CURIOSITÉ
- ACCUEIL DE QUALITÉ : attentionné
- PARTAGE, ÉCHANGE ET TRANSMISSION : Ambassadeur, passeur
- DISPONIBILITÉ, À L'ÉCOUTE, OUVERTURE
- TAILLE HUMAINE, PROXIMITÉ

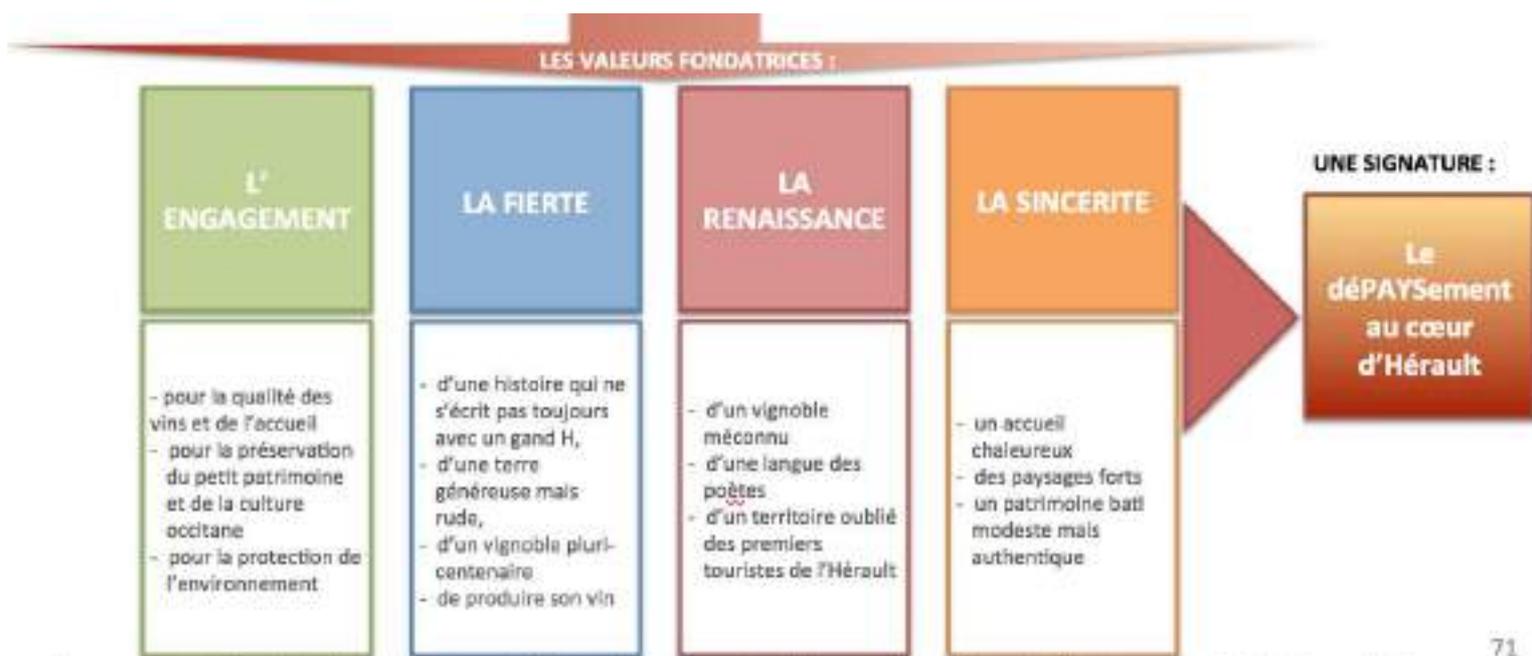
- VALEURS ET ENGAGEMENT RESPONSABLE : Agriculture Bio, RSE, Terra Vitis, priorité donnée aux produits locaux

La perception de l'oenotourisme par les professionnels : **un plaisir de partager, de faire découvrir, d'appartenir à un réseau professionnel mais aussi une ressource économique à considérer**

4. LES RESULTATS QUALITATIFS (issus des entretiens) :

- ✓ ENGAGEMENT FORT POUR LA PRODUCTION LOCALE ET RESPONSABLE
- ✓ QUALITÉ ET TRANSITION, UN VIGNOBLE RENAISSANT
- ✓ IMPLICATION DANS LE TRAVAIL, ART ET « PHILOSOPHIE » DE VIVRE
- ✓ ÊTRE UN ACTEUR DU DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE ET GÉNÉRER DES DYNAMIQUES LOCALES
- ✓ UNE VITI-CULTURE COMMUNE : UN MÉTIER COMPLET, RICHE ET DE PASSION
- ✓ SENTIMENT DE LIBERTÉ, D'ESPACE
- ✓ ÊTRE FIERS DE LA GARRIGUE
- ✓ PRENDRE LE TEMPS, VISION DU LONG TERME ET TRANSMISSION FAMILIALE
- ✓ PRIVILÉGIER LE PARTAGE ET L'ÉCHANGE, DIFFUSER DU PLAISIR
- ✓ PRODUIRE DES VINS FACILES A BOIRE, DÉCOMPLEXER LE RAPPORT AU VIN ET ACCEDER AUX EMOTIONS
- ✓ UN ESPRIT RURAL LANGUEDOCIEN REVENDIQUÉ
- ✓

5. LES VALEURS FONDATRICES A RETENIR POUR LA DESTINATION :



6. LA DESTINATION LANGUEDOC CŒUR D'HÉRAULT EN RÉSUMÉ :

UN ENGAGEMENT FORT POUR :

La préservation des paysages et des conditions d'itinérance sur un territoire de chemins (dont Saint-Jacques-de-Compostelle) et de grands espaces...
... l'entretien et la sauvegarde des patrimoines, le partage d'une histoire commune de luttes sociales comme socle d'une culture « résistante »...
... la valorisation d'une production locale de qualité et une volonté de production responsable...
... l'échange autour d'un travail qui passionne.

UNE FIERTÉ QUI S'EXPRIME PAR UN AMOUR POUR :

La qualité et la diversité de paysages reconnus, surprenants et inspirants...
... un enracinement dans un esprit rural accessible, l'héritage d'une paysannerie modeste...
... du travail fourni pour produire le meilleur et révéler les richesses locales...
... une ouverture au dialogue et au partage pour s'investir collectivement sur le territoire et accueillir l'Autre.

LA MOBILISATION COLLECTIVE POUR FAIRE RENAIÎTRE UN VIGNOBLE DE QUALITÉ :

Des paysages façonnés et entretenus par l'homme...
... un patrimoine de pierres sèches qui ponctue le vignoble et structure les espaces...
...une révolution qualitative du vignoble enclenchée depuis les années 1970 pour valoriser le potentiel des terroirs et faire-valoir les vins du Languedoc...
... une prise de conscience pour améliorer la viticulture locale.

DES RENCONTRES TOUT SIMPLEMENT SINCÈRES :

Des paysages contrastés, forts, puissants, doux et bucoliques...
...une culture rurale construite autour de l'échange, de choix et d'implications...
...de l'attention portée aux vins dès la taille pour procurer émotions et plaisirs...
une proximité pour laquelle on ne sait pas faire semblant.

UN SÉJOUR DÉPAYsant OÙ PRENDRE LE TEMPS DE VIVRE DES RENCONTRES :

Prendre le temps au cœur de la Garrigue de découvrir des paysages aux couleurs chaudes et exotiques...
d'écouter une histoire rurale singulière marquée par l'engagement humble et sincère des hommes, parfois poètes, dans un vignoble renaissant...
...de déguster des vins fruités, ensoleillés et teintés du caractère Occitan/Languedocien de savourer l'attention donnée avec convivialité, pour le plaisir du goût et pour le plaisir de l'échange...
prendre le temps, simplement, d'apprécier la rencontre...

➔ VERS UNE DESTINATION « SLOW » :

- pour encourager une démarche écorégionale
- pour promouvoir l'engagement responsable des producteurs et encourager ceux qui ne le sont pas encore à rejoindre la démarche
- pour un partage d'impression, d'émotions, d'expériences autour du vin mais aussi des autres activités du territoire tout en prenant le temps de vivre le moment (autres produits de terroir, APN, etc.)

➔ ELARGIR LE RESEAU VSD EXISTANT A D'AUTRES TYPES DE PRODUCTION PHARES DU TERRITOIRE : oléiculture, pastoralisme, et autres produits du terroirs : pour un encouragement à la valorisation de la gastronomie locale ?

➔ RENFORCER LES INITIATIVES LIÉES À L'ITINÉRANCE DOUCE

Pour aller plus loin... :

Toutes les données brutes de l'étude et analyses sont disponibles auprès du SYDEL CŒUR D'HÉRAULT, à savoir :

- Les résultats des questionnaires (2)
- Les retranscriptions intégrales des entretiens (9)
- La synthèse globale comprenant les résultats exhaustifs de l'étude.



Commission Tourisme

05 Décembre 2017



Ordre du jour :

1. Bilan 2017 et perspectives 2018 (Budget / plan d'actions)
2. Proposition de suppression et d'ajout de partenaires au sein de la destination labellisée « Vignobles et Découvertes »
3. Point sur les projets en cours : Inter-Grands Sites, Grands Sites d'Occitanie,
4. Questions diverses



1. Bilan 2017

Quelques chiffres :

- ✓ L'Hérault, 4^{ème} département touristique français et 1^{er} département touristique de la région Occitanie
- ✓ Pays Cœur d'Hérault : 77 communes et **plus de 80.000 habitants estimés en 2017**
- ✓ 3 communautés de communes et 3 offices de tourisme intercommunaux
- ✓ 1 Opérations Grand Site et 2 Grands Sites de France dont 1 avec un élargissement du périmètre depuis cette année.
- ✓ Patrimoine Mondial de l'Humanité (UNESCO) : 14 communes dans le périmètre « Causses et Cévennes » et 2 sites inscrits au titre des chemins de Saint-Jacques de Compostelle
- ✓ 1 ville d'art et d'histoire et 2 labels « Villes et métiers d'art »
- ✓ 7 910 lits touristiques marchands, 29 500 lits en résidences secondaires (2015)
- ✓ 249 270 nuitées en hébergements marchands et 627 300 visiteurs dans les sites et musées touristiques (2015)

La Mission « Tourisme »



Rôle et missions

- ✓ **Coordonner** la stratégie et les actions de développement et communication touristiques du Cœur d'Hérault en collaboration avec les **offices de tourisme et Communautés de Communes**
- ✓ **Piloter et/ou relayer** les actions de Hérault Tourisme sur le territoire



Organisation

- **0.90 équivalent Temps plein depuis le 01/09/2016 (1.5 Equivalents Temps Plein depuis 2006) + 1 Service civique depuis le 1^{er} septembre 2017**
- Collaboration avec les agents des offices de tourisme, des communautés de communes et des syndicats du territoire
- **Un budget** d'actions de 95 956 € en 2017 financé par des subventions(46 000 €) et les Offices de Tourisme (31 239€)
- **Marketing/Communication** avec un comité technique : mise en œuvre de la Stratégie-communication et promotion coordonnée de la destination en partenariat avec Hérault Tourisme.
- **Tourisme vigneron** avec un comité de pilotage : *définition de la stratégie, du plan d'actions et suivi de la mise en œuvre et des comités techniques : proposition et mise en œuvre.*
- **Aide aux porteurs de projets**, dans le cadre du Contrat de Pays, du programme Leader et autres : conseil, orientation, subventions.



Les actions menées

- **Opérations Marketing en partenariat avec Hérault Tourisme**

- Action mise en œuvre depuis 2007. Chaque année, **4 à 8 opérations marketing** programmées.

Porté par Atout France depuis 2009, "Vignobles et Découvertes" est un label attribué aux destinations viticoles qui développent des offres oenotouristiques complètes, qualitatives et originales, et méritent ainsi de gagner en notoriété.

60 destinations en France / 12 en région / 4 dans l'Hérault



vignobles & découvertes



➤ Nom de la destination : **Languedoc, Cœur d'Hérault**

➤ Pilote :



➤ 1 Référent touristique



/ 1 référent viticole



➤ Positionnement : *basé sur l'excellence en termes d'authenticité, de développement durable, de contenus patrimoniaux (naturels et culturels), de qualité (des produits, de l'accueil, prestations, ...).*

4 piliers : vins, paysages, patrimoine, hommes

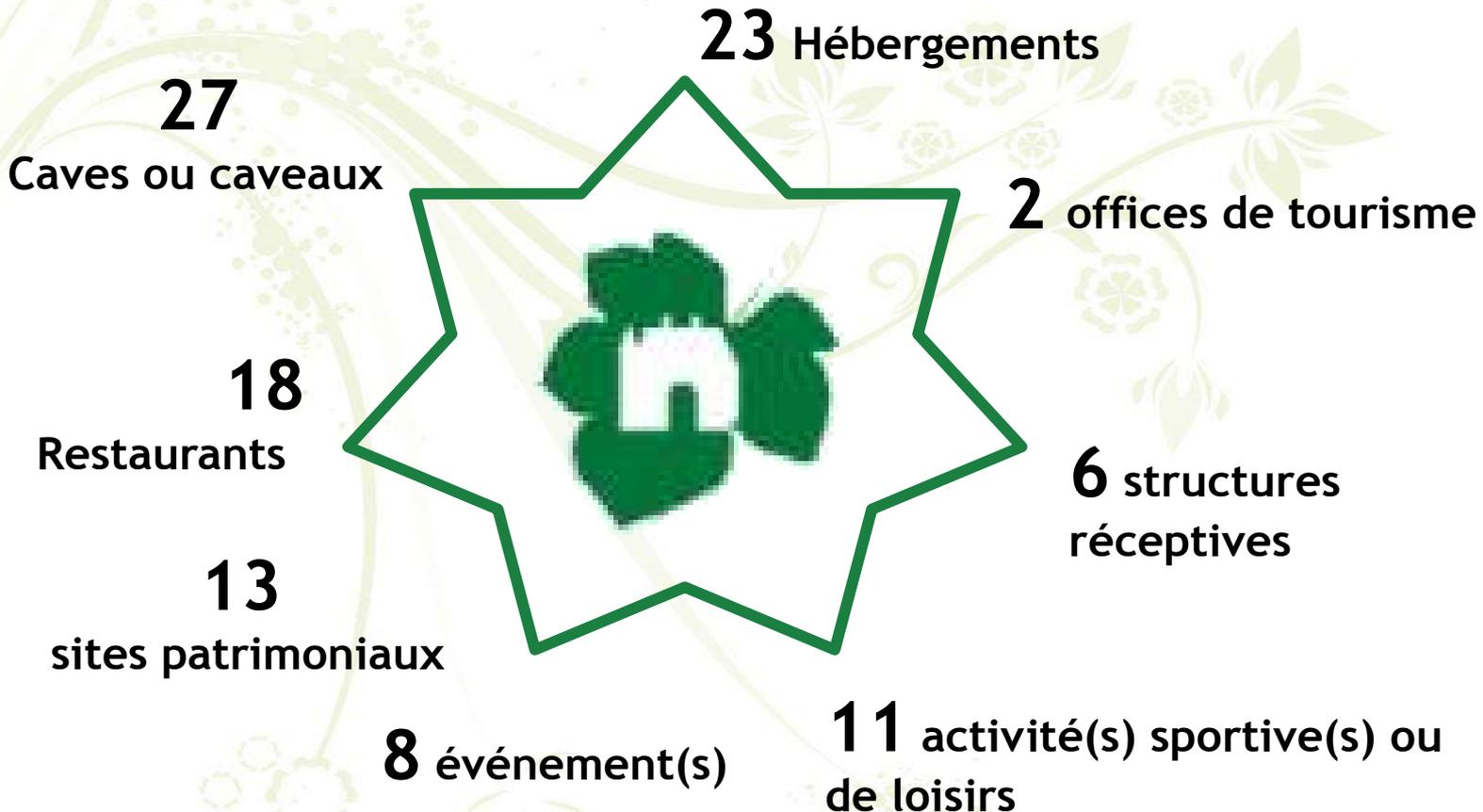
➤ Labellisée en : **décembre 2015**

Languedoc, Cœur d'Hérault :

108 partenaires professionnels engagés (+ 28 en 2017) :



vignobles & découvertes





Animation du réseau « Vignobles & Découvertes »

Participation au Salon Vinisud du 29 au 31 janvier 2017

- Vitrine du vignoble méditerranéen - 20.000 visiteurs / acheteurs
- Espace consacré à l'oenotourisme méditerranéen
- Destination présente avec Hérault Tourisme et les autres destinations labellisés du département pour conseiller et accompagner les professionnels dans leurs projets oenotouristiques





Animation du réseau « Vignobles & Découvertes »

Eductour à Gaillac le 27 mars 2017



Délégation d'une quarantaine de personnes pour une première journée de formation et d'échanges à Gaillac. Au programme :

- Accueil à la Maison des Vins de Gaillac hébergée dans l'Abbaye Saint-Michel.
- Table ronde / échanges sur l'oenotourisme et la démarche Vignobles & Découvertes en gaillacois.
- Déjeuner accord mets et vins au Domaine Vayssette et visite du sentier d'interprétation de la vigne et du paysage.
- Visite de la cave de Labastide de Levis et présentation de son "Parcours de Légende" / Dégustation des vins de Gaillac.



Animation du réseau « Vignobles & Découvertes »

**2^{ème} Rencontre du Réseau le 19 juin
2017 à la Méridienne des Sens
(Clermont l'Hérault)**



- 50 professionnels et partenaires présents
- Restitution de la mission de valorisation et de mise en récit des patrimoines oenotouristiques du Cœur d'Hérault
- Remise des plaques aux 28 nouveaux labellisés
- Spectacle de la Cie L'Esquif « A travers lignes, à travers vignes » avec dégustation de vins
- Un repas convivial a clôturé la Rencontre



Professionalisation

- **Accompagnement des porteurs de projets et réalisation d'un référentiel LEADER pour les projets d'hébergement**
- **Accueil d'un stagiaire en Formation Sommelier-Conseil :**
Réalisation d'un diagnostic et accompagnement des restaurateurs labellisés en fonction de leurs besoins (conseils sur les cartes des vins, accords mets & vins, traduction cartes, appui aux évènements...)



Valorisation et mise en récit des patrimoines oenotouristiques

Objectif : Définir les éléments communs de langage et de mise en récit de la destination

Méthodologie

- **1 enquête ethnologique auprès de 9 caves et domaines** : collecte de témoignages sur l'histoire des exploitations, les représentations du territoire et les valeurs à transmettre
- **Recherche d'archives privées** pour alimenter le fonds documentaires et photographique
- **1 enquête qualitative** : 1 questionnaire « visiteurs » / 1 questionnaire « labellisés »
- Partage des éléments lors de **3 ateliers participatifs** avec les labellisés et partenaires

Une belle mobilisation des partenaires !



Positionnement de la destination, les éléments de langage

LES AXES STRATÉGIQUES :

LES PAYSAGES

**LE
PATRIMOINE
CULTUREL**

LE VIN

LES HOMMES

**L'
ENGAGEMENT**

LA FIERTE

**LA
RENAISSANCE**

LA SINCERITE

UNE SIGNATURE :

**Le
déPAYSEment
au cœur
d'Hérault**

- pour la qualité des vins et de l'accueil
- pour la préservation du petit patrimoine et de la culture occitane
- pour la protection de l'environnement

- d'une histoire qui ne s'écrit pas toujours avec un grand H,
- d'une terre généreuse mais rude,
- d'un vignoble pluricentenaire
- de produire son vin

- d'un vignoble méconnu
- d'une langue des poètes
- d'un territoire oublié des premiers touristes de l'Hérault

- un accueil chaleureux
- des paysages forts
- un patrimoine bâti modeste mais authentique



Valorisation et mise en récit des patrimoines oenotouristiques

En conclusion, une **destination** :

- « Slow-made»* : donner du temps à la création, à l'échange et à l'accueil
- qui pousse à l'itinérance douce, aux rencontres
- qui a des histoires à raconter et à transmettre....



Communication

**LANGUEDOC
CŒUR
D'HÉRAULT**

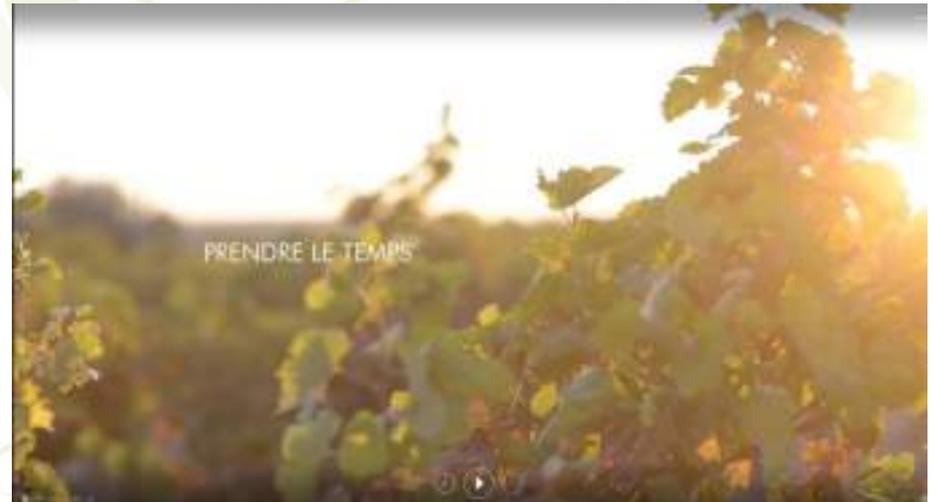
Bloc marque



Site internet dédié



Un reportage photo



Un film « séduction »

Communication

➤ Analyse de la page Facebook « Languedoc, Cœur d'Hérault » :



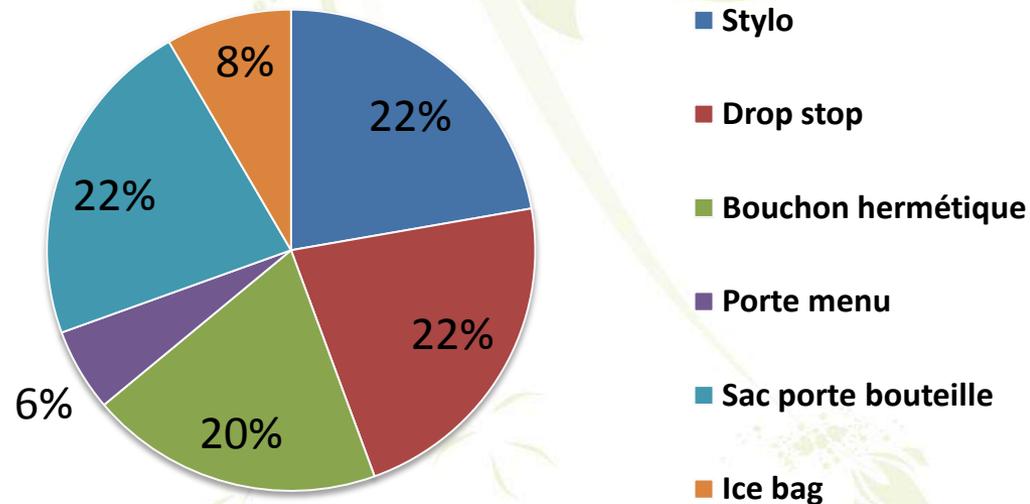
- ✓ 334 personnes suivent actuellement la page.
- ✓ + 39 personnes depuis le 1er Janvier 2017
- ✓ 136 publications ont été effectuées tout au long de l'année (moyenne d'1 publication tous les 3 jours).
- ✓ La portée moyenne des publications au cours de l'année est de 87 personnes.

Communication

➤ Outils de communication :

✓ 354 verres et 148 sacs « Floréales du vin » et « Vignobles et Découvertes » ont été distribués à 13 prestataires labellisés.

✓ Réalisation d'un sondage pour les futurs outils de communication pour « Vignobles et Découvertes » (14 répondants) :



Communication

A venir...

✓ 1 plaquette « séduction »

✓ Drapeaux

✓ Chevalets de table



Perspectives 2018 (plan d'actions)

I - Animation du réseau

- ✓ Comité technique mensuel
- ✓ Les Rencontres du label : Assise du Tourisme vigneron en juin et Commission en décembre
- ✓ Eductours thématiques : Cité du Vin à Bordeaux (Mars 2018)
- ✓ Lettre numérique bimestrielle du réseau
- ✓ Week-end Évènementiels (Floréales) en septembre / octobre ?



Perspectives 2018 (plan d'actions)

II - Professionnalisation

- ✓ Les Petits déj des Ambassadeurs : Atelier « dégustation » en février et atelier « Communication » en décembre
- ✓ Aide aux porteurs de projets (Leader, Contrat de Pays...) / Orientation vers des démarches qualité
- ✓ Ateliers techniques mensuels « Vignobles & Découvertes » organisés par Hérault Tourisme (coordination des destinations labellisées)
- ✓ Présence au salon « Vinisud »



Perspectives 2018 (plan d'actions)

III - Valorisation et mise en récit des patrimoines oenotouristiques

- Guide de l'ambassadeur : éléments de langage et de récit de la destination
- Atelier de production « Savoir raconter le territoire » (avril ?)



Perspectives 2018 (plan d'actions)

IV - Communication / Promotion / Commercialisation

- Lancement et mise à jour du portail internet (actualités, agenda, calendrier d'ouverture des caveaux, labellisés...)
- Suivi du plan marketing et des éditions Hérault Tourisme
- Réseaux sociaux : Actualisation et développement de la page Facebook / Création comptes Instagram et Pinterest
- Réalisation et diffusion d'outils de communication (verres, sacs porte-bouteilles, drop stop, cartes viticoles...)
- Création de produits oenotouristiques



Perspectives 2018 (plan d'actions)

La préparation au renouvellement du label !

2 gros « chantiers » :

✓ Un bilan d'actions des 3 années écoulées

→ Des marges de progrès à atteindre : écoute client / Dispositif d'évaluation interne au réseau

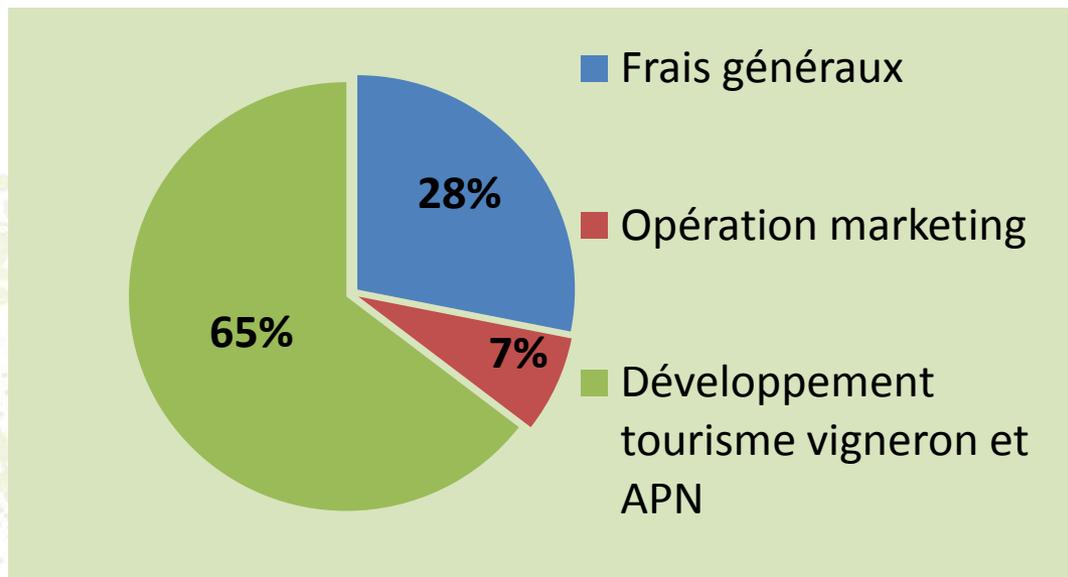
✓ Un dossier de candidature

→ Plan d'actions sur 3 ans

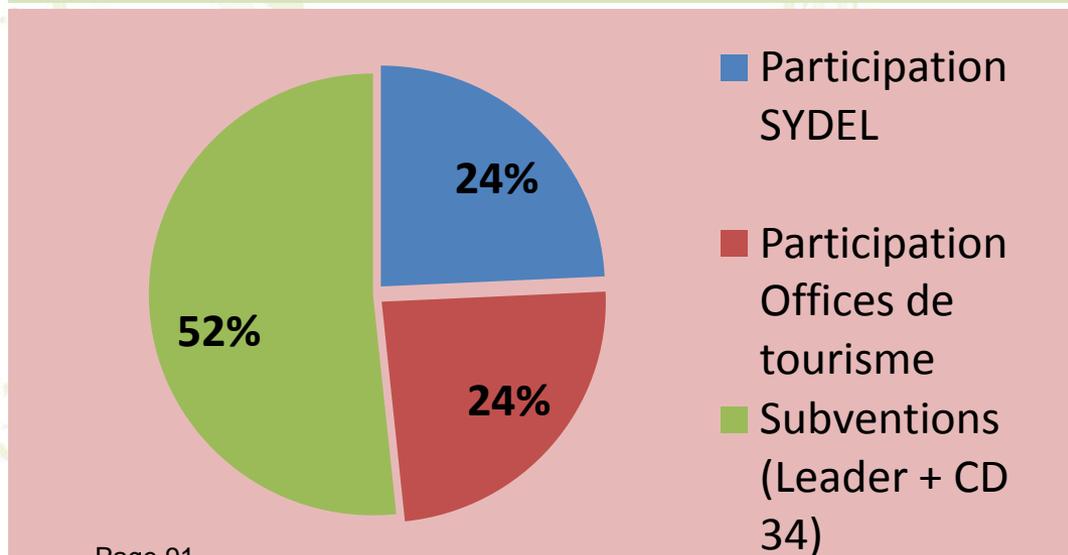
Budget prévisionnel 2018

137.090 €

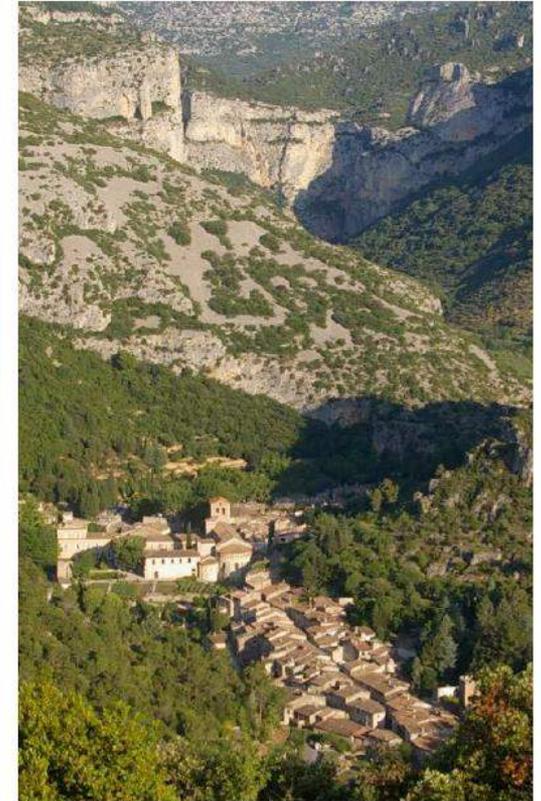
Dépenses

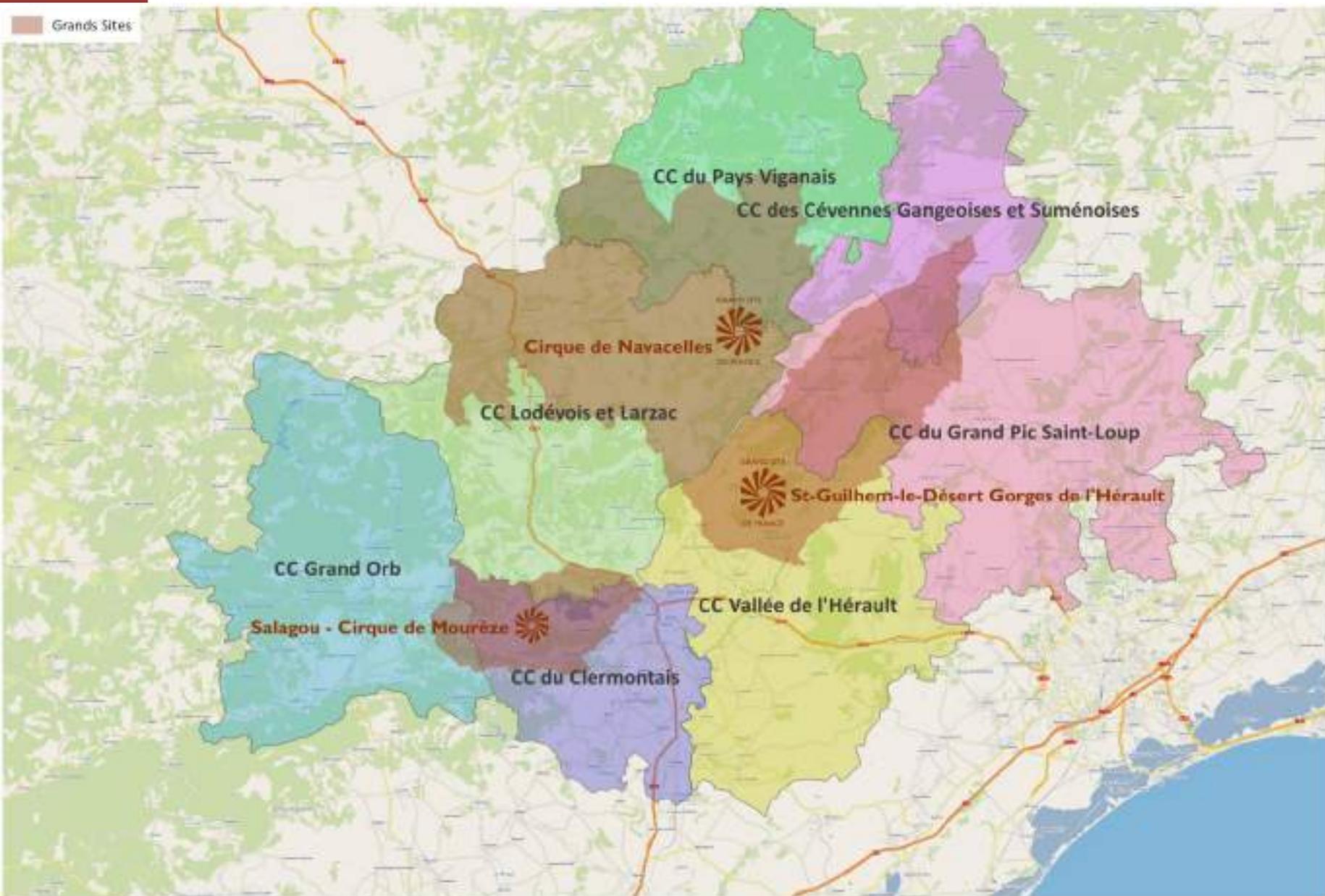


Recettes

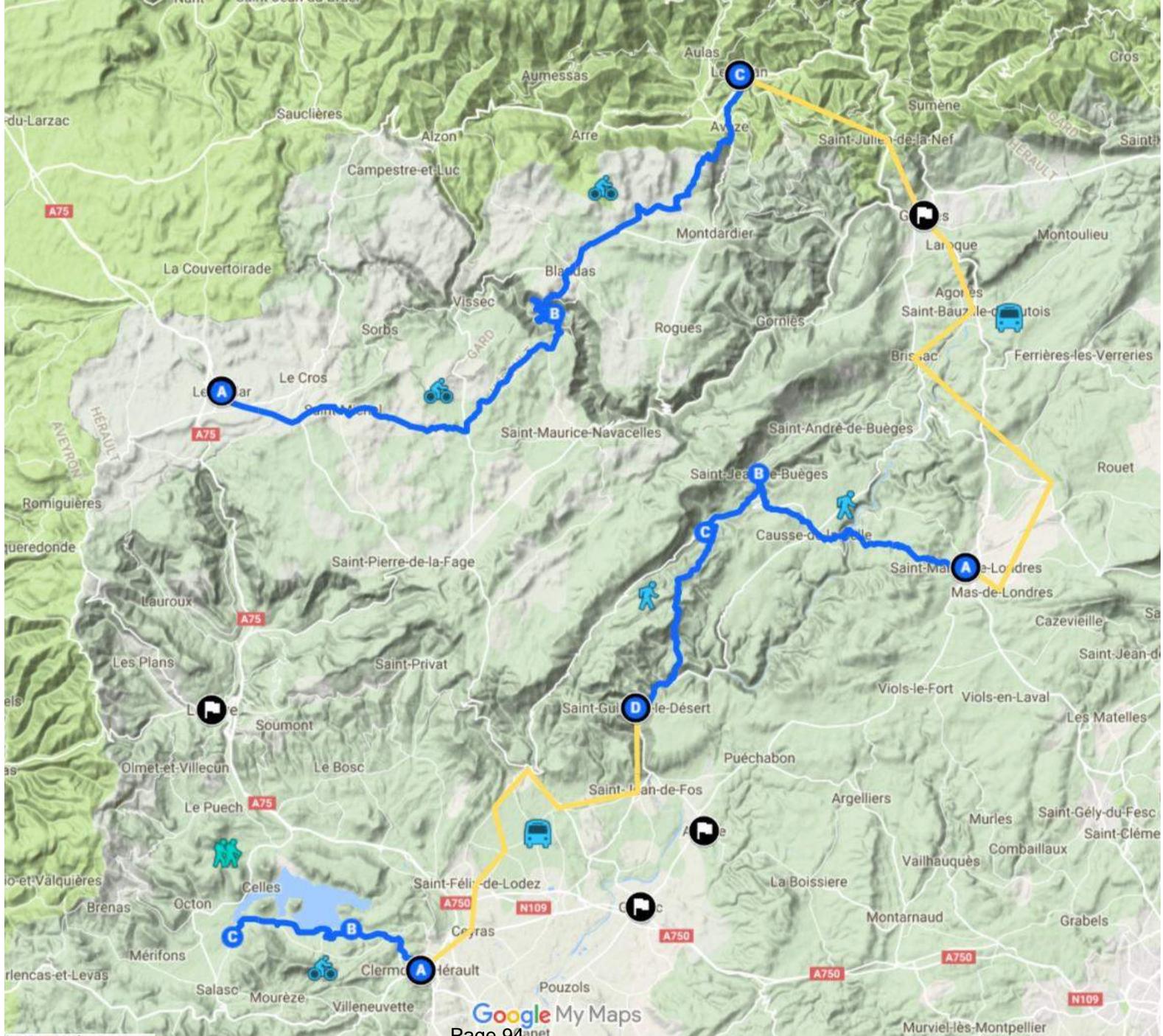


PROJET INTER-GRANDS SITES HÉRAULT/GARD





Fond de carte : © OpenStreetMap contributors - sous licence libre CC-BY-SA



Échelle 2 km



MERCI DE VOTRE ATTENTION



**LANGUEDOC
COEUR
D'HÉRAULT**



Commission Tourisme

05/12/2017

Cave coopérative, Saint-Saturnin-de-Lucian



PRESENTS

PRESIDENT DE LA COMMISSION TOURISME PAYS

PRESIDENTE DE L'OFFICE DE TOURISME LODEVOIS & LARZAC
SYNDICAT MIXTE DU SALAGOU
PRIEURE SAINT MICHEL DE GRANDMONT
LE MOULIN DES SALCES
LE MOULIN DES SALCES
CAVE DE L'ESTABEL
CAVE DE SAINT-SATURNIN
CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'HERAULT
OZONE VTT
DOMAINE VIRGILE JOLY
MAS DAUMAS GASSAC
GITE DE L'OREILLETTE
LES JARDINS DE MARLA
LE CLOS DES COUSTOULINS
FLOR DE SALAGOU
SYNDICAT MIXTE DU SALAGOU
LA PALOMBE
AUBERGE DE VAL MOUREZE
VILLA SYMPOSIA
SYNDICAT MIXTE GRAND SITE DE NAVACELLES

CLAUDE

VALERIE
GABRIELLE
CAMILLE
DANIEL
MIREILLE
LUC
BERNADETTE
FABRICE
SYLVIA
MAGDALENA
CELIA
ANNICK
LOUIDGI
ARMELLE
SABINE
CECILE
CHRISTIAN
JEAN-PIERRE
JULIA
MATHILDE

CARCELLER

ROUVEIROL
BOUQUET
COCHERET
DE PIZZOL
DE PIZZOL
FLACHE
GAZEL
GRILLON
JACQUOT
JOLY
KHALIFA
LOMBARDET
CARO
MOLINIER
MOULIN
OLIVE
RAVINEL
KERRIEN
RAYMOND
SELLIER

L'EQUIPE DU PAYS CŒUR D'HERAULT ET SES PARTENAIRES

PAYS CŒUR D'HERAULT
PAYS CŒUR D'HERAULT (Service Civique)
OFFICE DE TOURISME DU CLERMONTAIS
OFFICE DE TOURISME LODEVOIS & LARZAC
HERAULT TOURISME
OFFICE DE TOURISME VALLEE DE L'HERAULT
OFFICE DE TOURISME DU CLERMONTAIS
OFFICE DE TOURISME VALLEE DE L'HERAULT
CIVL
PAYS CŒUR D'HERAULT
PAYS CŒUR D'HERAULT
OFFICE DE TOURISME VALLEE DE L'HERAULT
OFFICE DE TOURISME LODEVOIS & LARZAC
HERAULT TOURISME

VALERIE
THIBAUT
MASCHA
EMILIE
ISABELLE
HELENA
PAULINE
ANTONNELLA
ALICIA
THIERRY
MAGALI
BENOIT
SOPHIE
DAVID

AFFRE
BENET
BONNE
DEBRAY
DHOMBRES
FAGES
GOUDEAU
KADOUCHE
KOCH
LANIESSE
LEON-PHILIP
PIQUART
PIRKIN
QUEFFELEC

EXCUSES

PRESIDENT DU PAYS CŒUR D'HERAULT

LANGUEDOC NATURE
CO'GITE / ECOLE BUISSONNIERE
DOMAINE DE RIEUSSEC
CONSEIL DEPARTEMENTAL DE L'HERAULT
DOMAINE DE PUILACHER
CAMPING LES ARCADES
ESCAPEO
CAVE CASTELBARRY MONTPEYROUX
COTE COUR
LA POURPRE ET LES OLIVIERS

LOUIS

FREDERIC
XAVIER
HELENE
JEAN-LUC
ELISABETH
NOELLE
JULIEN
BERNARD
CARINE
CALIXTE

VILLARET

CERTAIN
CHABANNE
DELTORT
FABRE
FAGES
GROS FROMENTY
GUERRERA
PALISSE
PERRIER
RASSE

ORDRE DU JOUR

- **Bilan 2017 et perspectives 2018**
- **Présentation des outils de communication du label (site internet, reportage photo et vidéo, plaquette...)**
- **Point sur les projets en cours : Inter-Grands Sites, Grands sites d'Occitanie...**
- **Questions diverses**

INTRODUCTION

Claude Carceller introduit les travaux de la Commission Tourisme en remerciant Bernadette Gazel et la cave de Saint-Saturnin pour son accueil. Le Président fait part de sa satisfaction quant à la forte mobilisation des professionnels pour cette commission. Il propose que chaque participant se présente rapidement pour mieux se connaître.

Visionnez la présentation via le lien ci-dessous :

https://www.coeur-herault.fr/sites/default/files//field/pdf/diapo_commission05122017.pdf

Visionnez le Bilan marketing Pays Cœur d'Hérault 2017 via le lien ci-dessous :

https://www.coeur-herault.fr/sites/default/files//field/pdf/bilan_marketing2017pch.pdf

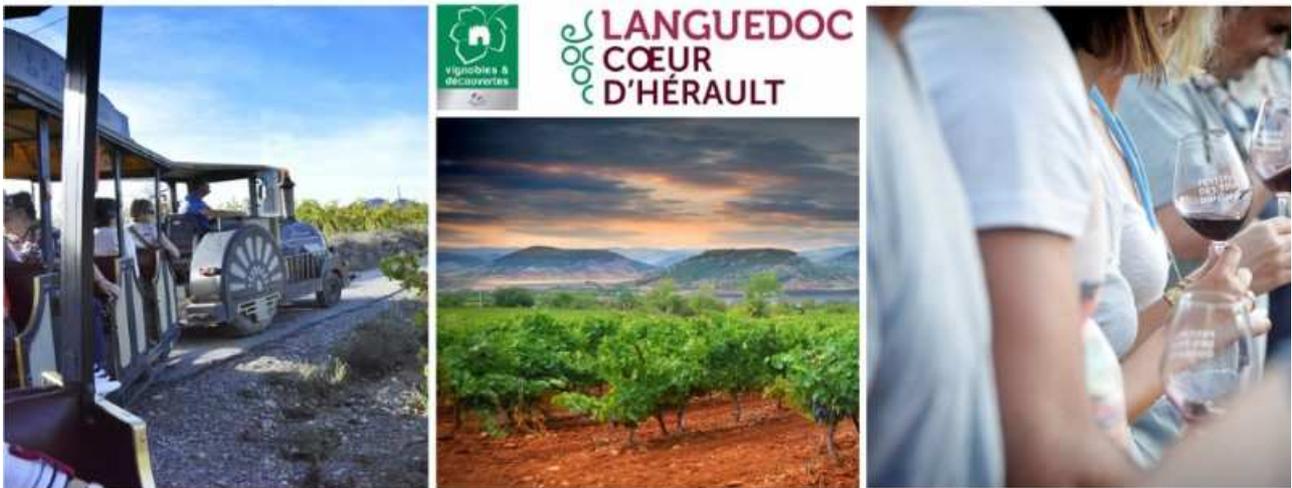
RELEVÉ D'ÉCHANGES

- Quelques remarques sont faites sur la vidéo de promotion (quelques plans à revoir, quelques redondances), mais dans l'ensemble la communication proposée apparaît comme très qualitative et donne une image « haut de gamme » à la destination.
- Concernant le plan d'actions présenté pour 2018, il est relevé que les Assises du tourisme prévues en juin sont proposées dans une période où les pros seront peu disponibles.
- **Isabelle Dhombres** (Hérault Tourisme) insiste sur l'importance de la mise en réseau via le label « Vignobles & Découvertes ». Elle relève une grande qualité des prestations sur ce territoire, une belle dynamique de réseau et une communication qualitative.
- Augmentation du budget 2018 de la mission Tourisme, avec un budget largement consacré au tourisme vigneron, dans l'objectif d'une montée en puissance (recrutement d'une personne notamment pour renforcer la mission).

PAYS CŒUR D'HERAULT

18 avenue Raymond Lacombe
34800 CLERMONT L'HERAULT

04 67 44 44 47 / tourisme@coeur-herault.fr



LES RENCONTRES DU LABEL VIGNOBLES & DECOUVERTES

Destination *Languedoc, Cœur d'Hérault*

Château Rieutort - Lundi 04 juin 2018

PROGRAMME

Animation des Rencontres

- **Luc MAZUEL**, Docteur en Géographie, Maître de Conférence à VetAgro Sup, Chercheur au sein de l'UMR METAFORT

Luc MAZUEL est un expert reconnu des réseaux nationaux du tourisme, sollicité dans des événements importants du secteur (Rencontres Nationales du Tourisme, Congrès Nationaux des OTSI, des PNR, des Stations Vertes, des Ecomusées...).



09h15 : Mots de bienvenue

- **Louis VILLARET**, Président du Pays Cœur d'Hérault - Président de la Communauté de Communes Vallée de l'Hérault
- **Claude CARCELLER**, Président de la Commission Tourisme du Pays Cœur d'Hérault - Vice-Président de la Communauté de Communes Vallée de l'Hérault
- **Jean-Claude LACROIX**, Président de la Communauté de Communes du Clermontais
- **Valérie ROUVEIROL**, Elue à la Commission Tourisme, Communauté de Communes Lodévois & Larzac
- **Un représentant d'Hérault Tourisme** (référent touristique de la destination) – *A confirmer*

09h30 : Introduction - Contexte sur l'oenotourisme et le label Vignobles & Découvertes

- **Franç BARREDA**, DIRECCTE Occitanie

Les vignobles français attirent chaque année au moins 5 millions de touristes français et 2,5 millions de touristes étrangers. Afin d'améliorer la lisibilité des destinations viticoles et toucher de nouvelles clientèles, le label Vignobles & Découvertes a été créé par Atout France en janvier 2010. Quelles sont les objectifs et valeurs du label ? Quelles sont les clientèles de l'oenotourisme ? Quel projet de développement pour l'oenotourisme en France ?

10h00 : Le témoignage de la destination « Pays Haut Languedoc et Vignobles »

- **Sylvie HERPSON**, Directrice adjointe du Pays Haut Languedoc & Vignobles
 - **Daniel GALTIER**, Président de la Commission Tourisme du Pays Haut Languedoc & Vignobles
- Depuis fin 2014, la destination « Minervois, Saint-Chinian, Faugères en Haut Languedoc » fait partie des destinations labellisées « Vignobles & Découvertes »; et a d'ailleurs récemment réussi le renouvellement du label pour 3 ans. Comment se structure la destination ? Quels projets sont développés ? Comment le dossier de renouvellement du label a-t-il mobilisé les forces vives du territoire ?

10h30 : Bilan de la destination en images

- **Magali LEON-PHILIP** et **Valérie AFFRE**, Mission Tourisme du Pays Cœur d'Hérault
- Retour en images sur la destination *Languedoc, Cœur d'Hérault*.

11h00 : Quel avenir pour notre destination ?

Table-ronde et débat sur les enjeux et perspectives de la destination dans le cadre du renouvellement du label « Vignobles & Découvertes ».

- **Jean-Yves MARCADAL**, Le Relais du Salagou (Hébergeur)
- **Roman GUIBERT**, Domaine Daumas Gassac (Vigneron)
- **Hadj MADANI**, La Méridienne des Sens (Restaurateur)
- **Mathilde BAVOILLOT**, Sucré-Salé en Languedoc (Bloggeuse et influence)
- **Vanessa MELINE**, Communauté de communes Lodévois & Larzac (Technicienne)

12h30 : Lancement du site internet de la destination et remise officielle des plaques aux nouveaux labellisés

- **Louis VILLARET**, Président du Pays Cœur d'Hérault
- **Claude CARCELLER**, Président de la Commission Tourisme du Pays Cœur d'Hérault
- **Un représentant d'Hérault Tourisme** (réfèrent touristique de la destination) – *A confirmer*
- **Jean-Michel SAGNIER**, Membre du bureau du CIVL et Président des vigneronns de la Vicomté

13h00 : Cocktail / Point Presse

14h30 : Visite-Dégustation

Découverte des vignobles Rieutort-Blanville, des chais et du caveau de vente, avec dégustation d'un vin à chaque étape.



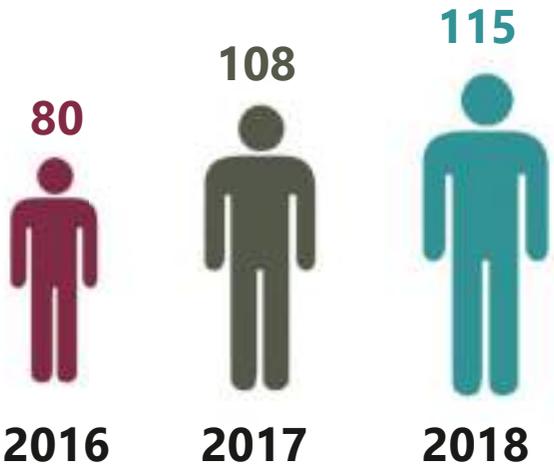
LANGUEDOC
CŒUR
D'HÉRAULT



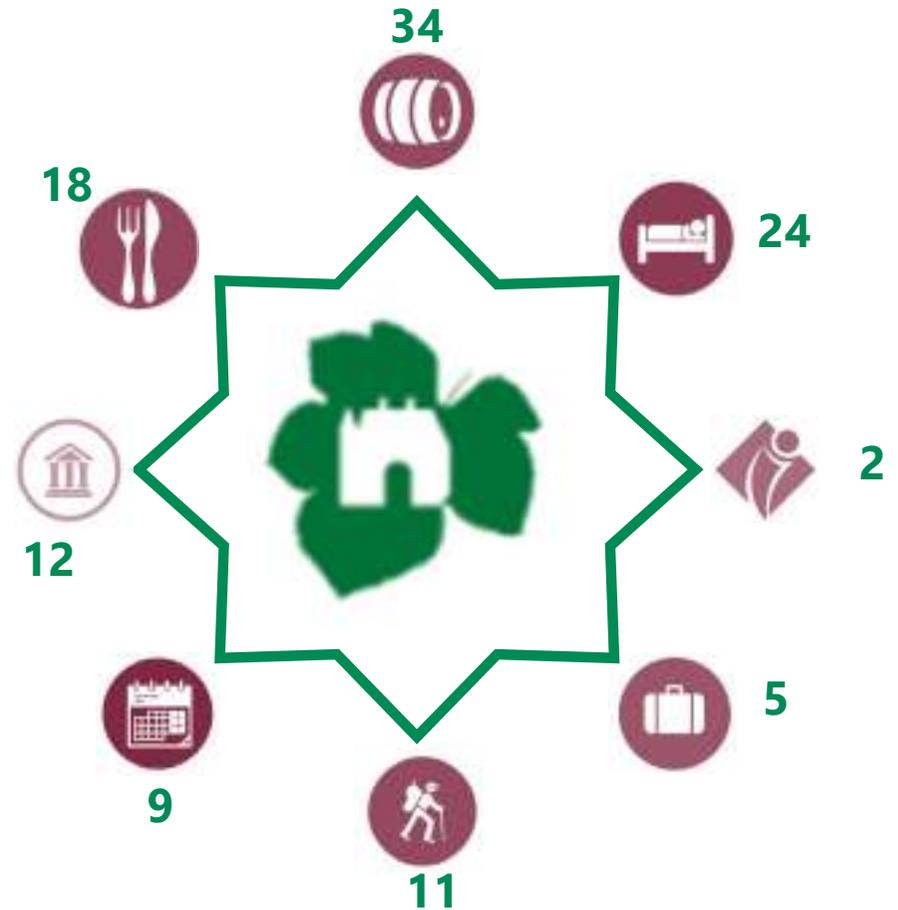
LES RENCONTRES DU LABEL « VIGNOBLES & DÉCOUVERTES »
BILAN DE LA DESTINATION EN IMAGES
2016-18



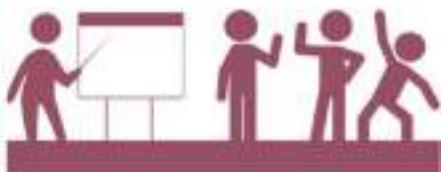
Obtention du label Vignobles & Découvertes Décembre 2015



**Professionnels labellisés
+ 40% en 3 ans**



Animation du réseau



1 Atelier-rencontre Vignerons / Restaurateurs « Club des Floréales »

2 Comités de pilotage



15 novembre 2016
05 décembre 2017



- ✓ Bilan de l'année
- ✓ Perspectives N+1
- ✓ Validation des nouveaux labellisés



Animation du réseau

3 Rencontres du label



**La Famourette
(Aniane)
06 juin 2016**



**La Méridienne des Sens
(Clermont l'Hérault)
19 juin 2017**



**Château Rieutort
(Saint Pargoire)
04 juin 2018**

Animation du réseau

2 Eductours



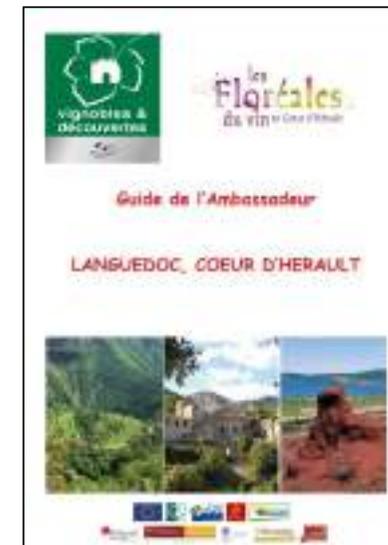
Gaillac
27 mars 2017



Bordeaux
19 et 20 mars 2018

2 Guides de l'Ambassadeur

- ✓ Guide d'Accueil pour les nouveaux labellisés
- ✓ Guide « Savoir raconter le territoire »



Professionnalisation



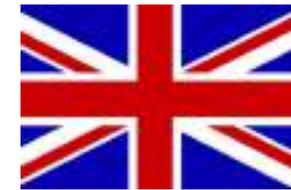
1 Formation de l'accueil en anglais pour les caveaux

- ✓ 3 journées en Février 2016



1 Stagiaire Sommelier-Conseil

- ✓ Réalisation d'un diagnostic
- ✓ Accompagnement des restaurateurs (conseil cartes des vins, accords mets & vins, évènementiels...)



13 cartes traduites en anglais

- ✓ Traduction des cartes menu et vins dans tous les restaurants labellisés en 2016

Professionnalisation



Aides aux porteurs de projets

- ✓ **Accompagnement financier (Leader, Contrat de Pays...)**
- ✓ **Orientation vers des démarches Qualité**



1 Atelier « Savoir raconter le territoire »



**15 mai 2018
(Mourèze)**



1 Atelier « Savoir déguster »

- ✓ **Prévu à l'automne 2018**



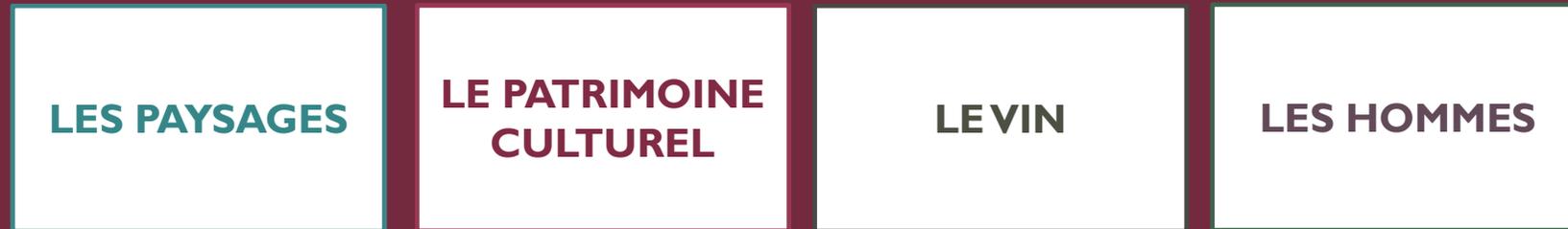
Valorisation & Mise en récit des patrimoines

Méthodologie

- ✓ 1 Enquête ethnologique réalisée auprès de 9 caveaux
- ✓ 1 Questionnaire « Visiteurs »
- ✓ 1 Questionnaire « Labellisés »
- ✓ 3 ateliers participatifs



4 AXES STRATÉGIQUES



4 VALEURS FONDATRICES



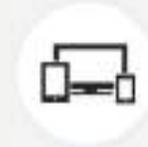
Positionnement de la destination



1 Reportage-photo



1 vidéo



1 site web dédié



1 Bloc-marque

Communication

Communication



3 Newsletters « Réseau »

- ✓ Newsletter bimestrielle
- ✓ Depuis décembre 2017



Plan Marketing

- ✓ +/- 10 opérations marketing programmées chaque année en partenariat avec Hérault Tourisme
- ✓ Des actions spéciales « Oeno » en 2018



1 page Facebook dédiée

- ✓ 345 abonnés



Présence au Salon Vinisud

- ✓ En partenariat avec Hérault Tourisme
- ✓ Présence en 2017 et 2018



Drapeaux



Plaquettes

Chevalets de table



Outils de communication



Verres

A venir...

- ✓ **Bouchons**
- ✓ **Cartes viticoles**
- ✓ **Drop stop**
- ✓ **Ice bag**
- ✓ **Sacs porte-bouteilles**

Evènementiel 2018

« Les Floréales du vin » dans le cadre de la
« Fête de la Gastronomie »



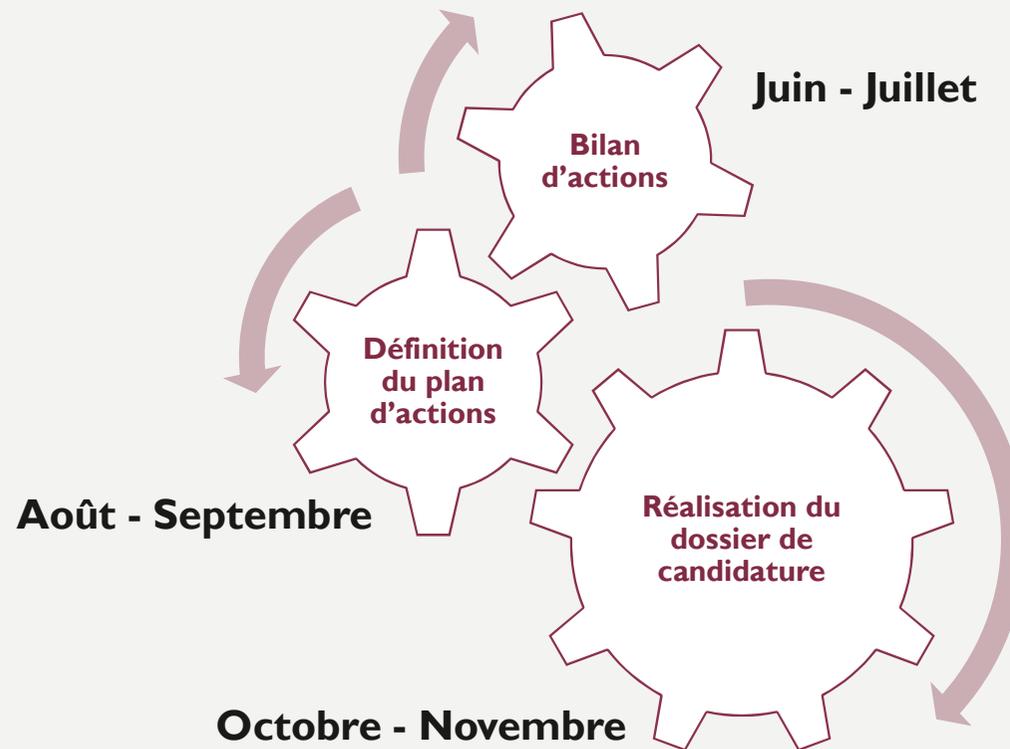
Les 21, 22 et 23 septembre 2018

- ✓ 3 jours de fête pour célébrer la gastronomie et valoriser ses acteurs
- ✓ Evènement national, relai régional important (appui communication)
- ✓ Banquets, dégustations, pique-niques, ateliers... des animations à inventer



Enjeu 2018

La préparation au renouvellement du label



Décembre 2018

- ✓ Envoi du dossier et soutenance devant le CSO à Paris

Merci de votre attention !



LANGUEDOC COEUR D'HÉRAULT



Compte rendu des 3^e Rencontres du label Vignobles & Découvertes Lundi 04 juin 2018

Château Rieutort (Saint-Pargoire)



ORDRE DU JOUR

- Lancement des 3^e rencontres Vignobles & Découvertes
- Introduction et contexte sur l'oenotourisme et le label Vignobles & Découvertes
- Témoignages de nos voisins : la destination Pays Haut Languedoc & Vignobles
- Bilan de la destination en images
- Table-ronde : Quel avenir pour notre destination ?
- Lancement du site internet de la destination Languedoc Cœur d'Hérault
- Remise officiel des plaques aux 12 nouveaux labellisés

Lundi 4 juin 2018, se sont déroulées les Rencontres* du label Vignobles & Découvertes de la Destination Languedoc Cœur d'Hérault, l'occasion pour les partenaires institutionnels et professionnels membres du réseau de dresser le bilan des premières années du label obtenu par la Destination fin 2015. Zoom sur les moments forts.

**Ces Rencontres ont été animées par Luc Mazuel, Docteur en Géographie, Maître de Conférence à VetAgro Sup, Chercheur au sein de l'UMR METAFORT et expert reconnu des réseaux nationaux du tourisme, sollicité dans des événements importants du secteur (Rencontres Nationales du Tourisme, Congrès Nationaux des OTSI, des PNR, des Stations Vertes, des Ecomusées...).*

Visionnez le programme complet :

https://www.coeur-herault.fr/sites/default/files//field/pdf/programme_040618.pdf

LANCEMENT DES 3^E RENCONTRES VIGNOBLES & DECOUVERTES

- **Louis Villaret**, Président du Pays Cœur d'Hérault et Président de la Communauté de Communes Vallée de l'Hérault, a ouvert la journée en remerciant le château Rieutort pour son accueil et donné quelques chiffres de la destination « **80 pros étaient engagés en 2015, 105 en 2017 et nous arrivons aujourd'hui à 115 partenaires...** » Tout en soulignant le travail fourni sur ces trois années, il a rappelé l'enjeu de cette année : « **Il faut renouveler le label et mettre en place un nouveau plan d'actions.** »
- **Claude Carceller**, Président de la commission Tourisme du Pays Cœur d'Hérault et Vice-Président de la Communauté de Communes Vallée de l'Hérault, a quant à lui insisté sur le côté fédérateur du réseau « **Vignobles & Découvertes nous a permis de prendre conscience de notre force...C'est un message de qualité mais aussi d'unité** », et a suggéré la création d'un office de tourisme intercommunautaire, pour un message plus fort et une meilleure lisibilité/visibilité.
- Enfin, **Valérie Rouveiol**, Elue à la Commission Tourisme, Communauté de Communes Lodévois & Larzac, a souligné l'importance des éducateurs et rencontres qui permettent de « **créer une véritable dynamique entre les professionnels** ».



INTRODUCTION & CONTEXTE SUR L'OENOTOURISME ET LE LABEL VIGNOBLES & DECOUVERTES... CE QU'IL FAUT RETENIR !

Franc Barreda, référent Tourisme et Atout France à la DIRECCTE Occitanie, a débuté son discours en présentant le rôle de l'Etat et ses missions principales au niveau du tourisme, à savoir : le régalien (classement...), le qualitatif (marques) et le développement économique.

Il a également **présenté les 3 instances identifiées au niveau de l'oenotourisme** :

1. **Le Cluster oenotourisme**, groupe de travail qui réunit 63 membres (interprofessions viticoles, institutions du tourisme et acteurs privés) pour conquérir collectivement des parts de marché à l'export. Le Cluster entretient avec un réseau de blogueurs et d'influenceurs partenaires du site www.visitfrenchwine.com l'intérêt des internautes sur l'offre française et accède via des moyens de communication renouvelés, à de nouvelles générations de voyageurs amateurs de vins et d'art de vivre à la française.
2. **Atout France**, l'agence en charge de la promotion de la destination France sur le territoire national comme à l'étranger, émanation de l'Etat qui est à l'origine du label **Vignobles & Découvertes**.
3. **Le Conseil Supérieur de l'Oenotourisme**, instance de réflexion et de proposition, constituée en association loi 1901, qui fédère les acteurs de la viticulture et du tourisme afin de développer une dynamique de l'oenotourisme en France. Le CSO examine les candidatures V&D après instruction réalisée par Atout France, et émet un avis sur les candidatures déclarées éligibles par *Atout France* (soit une recommandation, un ajournement selon la procédure prévue du règlement d'usage ou un avis défavorable motivé sur la base des critères d'appréciation).

Quelques chiffres

A ce jour, **la France compte 10 millions d'oenotouristes dont 4 millions d'étrangers** (10% de Britanniques, 10% de Belges, suivis des Allemands, Néerlandais et Américains), ce qui représente **5,2 milliards d'euros de recettes**. **70 destinations Vignobles & Découvertes** existent sur le territoire national depuis sa création en 2009, **soit 4300 prestataires**. **La Région Occitanie est la région la plus labellisée avec 17 destinations et le Département de l'Hérault avec ses 4 destinations et plus de 400 prestataires compte à lui seul 10% des labellisés nationaux.**

Les principales mesures

« **La volonté première de ce label est de qualifier l'offre et faire sa promotion à l'international.** » a expliqué Franc Barreda. « **L'objectif aujourd'hui est de passer à un niveau supérieur en termes de qualité. Le règlement d'usage va être réformé et les critères du label vont évoluer pour une montée en gamme. Le critère d'un rayon de 30 km va également être supprimé, pour travailler sur des territoires plus importants et plus cohérents... Nous réfléchissons également à la création d'une fédération des destinations labellisées Vignobles & Découvertes afin d'animer au mieux ce réseau grandissant, à remettre en place un prix de l'Oenotourisme et à relancer un observatoire économique sur les attentes et demandes de la clientèle oenotouristique.** »

A vos agendas !

- **Le 16 & 17 octobre 2018**, à Bordeaux : **Destination Vignobles**, manifestation professionnelle organisée par *Atout France*, est destinée à accroître la mise en marché de la «France des vignobles et des vins»... Il réunira cette année 120 exposants français qui présenteront leur offre à 150 voyageurs internationaux spécialistes de l'oenotourisme lors de 3600 rendez-vous d'affaires. *Hérault Tourisme* aura un stand et y représentera la destination *Languedoc, Cœur d'Hérault*.
- **Le 20 novembre 2018**, à Paris : Premières Assises Nationales de l'Oenotourisme.

TEMOIGNAGES DE NOS VOISINS : LA DESTINATION « PAYS HAUT LANGUEDOC & VIGNOBLES »

Sylvie Herpson, directrice adjointe du Pays Haut Languedoc et vignobles, et **Daniel Galtier**, Président de la commission Tourisme du Pays Haut Languedoc et Vignobles sont venus partager leur expérience en tant que destination Vignobles & Découvertes. En décembre dernier, la destination a passé son oral devant le CSO pour le renouvellement de son label. Bilan des actions passées, points forts, points faibles, et rétroplanning des actions futures ont été présentés.



Visionnez la présentation de la destination « Pays Haut Languedoc et Vignobles » :

https://www.coeur-herault.fr/sites/default/files//field/pdf/intervention_vd_phlv_0.pdf

BILAN DE LA DESTINATION « LANGUEDOC, CŒUR D'HERAULT » EN IMAGES

Magali Leon-Philip et Valérie Affre (Mission Tourisme du Pays Cœur d'Hérault) ont présenté les différentes actions réalisées depuis l'obtention du label fin 2015.

Visionnez le bilan de la destination « Languedoc, Cœur d'Hérault » en images :

https://www.coeur-herault.fr/sites/default/files//field/pdf/bilan_images_0.pdf

Table-ronde « QUEL AVENIR POUR NOTRE DESTINATION ? »

Jean-Yves Marcadal, le Relais du Salagou (hôte); **Roman Guibert**, Domaine Daumas Gassac (vigneron); **Hadj Madani**, La Méridienne des Sens (restaurateur); **Mathilde Bavoillot**, Sucré-Salé en Languedoc (bloggeuse et influenceuse) et **Vanessa Méline**, Communauté de communes Lodévois & Larzac (technicienne) ont participé à la table ronde, menée par **Luc Mazuel** sur les enjeux et perspectives de la destination dans le cadre du renouvellement du label. De nombreux points ont été abordés : préservation du patrimoine viticole, signalétique, réseaux sociaux, évolution vers un office de tourisme intercommunautaire... L'assemblée a également été très participative dans le débat.

Un patrimoine viticole à préserver

Pression foncière (terrains résidentiels, de loisirs...), signalétique à outrance et non coordonnée, mitage des parcelles... l'identité même du pays est menacée. « **Le rôle du label est d'être également un garde fou. Nous avons un tourisme rural, une diversité et une beauté naturelle de nos paysages... il y a une vraie alerte à donner** » a témoigné Roman Guibert.

Une signalétique à améliorer

Les exploitations/structures à l'écart des grands axes ont soulevé le problème de la signalétique inexistante dans certains endroits ou mal positionnée (plusieurs entrées de villages...). Quel interlocuteur contacter quand il ne s'agit pas de voie départementale ? Quelles démarches engagées ?

Des pros plus connectés

Les réseaux sociaux sont devenus un outil indispensable pour communiquer sur un produit/service, relayer des informations et faire part de son actualité.

→ Conscient du besoin de se former pour certains professionnels sur ce sujet, le Pays Cœur d'Hérault organisera début d'année prochaine un atelier sur « Savoir communiquer », orienté plus particulièrement sur le digital.



Un office de tourisme intercommunautaire ?

Etre plus visible et gagner en lisibilité en interne et au-delà de nos frontières... telle est l'ambition de ce type de projet. Si le travail est long (choix du montage juridique...) la question est au centre du débat, du côté des élus, partenaires institutionnels, et professionnels.

LANCEMENT DU SITE INTERNET LANGUEDOC CŒUR D'HERAULT

Le site dédié à la destination www.languedoc-coeur-herault.fr a officiellement été mis en ligne lundi 4 juin en présence de : **Louis Villaret**, Président du Pays Cœur d'Hérault et Président de la Communauté de Communes Vallée de l'Hérault ; **Claude Carceller**, Président de la commission Tourisme du Pays Cœur d'Hérault et Vice-Président de la Communauté de Communes Vallée de l'Hérault ; **Jean-Michel Sagnier**, Membre du bureau du CIVL et Président des vigneron de la Vicomté ; **Isabelle Dhombres**, Directrice Développement & Politiques Territoriales Hérault Tourisme. **Adaptable aux formats tablettes et smartphone, ce tout nouveau site se veut facilitateur de séjour pour l'oenotouriste. Carte interactive des labellisés, horaires d'ouverture des caveaux, brochures téléchargeables, actualités et agenda des évènements oenotouristiques du moment ... Tout est fait pour partager une expérience unique en Cœur d'Hérault.**

→ Les labellisés souhaitant apporter des modifications à leur page (photos, horaires...) sont invités à se rapprocher de leur Office de Tourisme référent, les modifications se faisant directement via la base de données Tourinsoft.



LES 12 NOUVEAUX LABELLISES « Vignobles & Découvertes »

Bienvenue aux 12 nouveaux labellisés qui rejoignent la destination *Languedoc, Cœur d'Hérault* et ses 115 professionnels inter-filières :

Catégorie Caves

- **Domaine de Bellefontaine**, à Lieuran Cabrières
- **Domaine de Mas d'Agamas**, à Lagamas
- **Mas René Guilhem**, à Clermont l'Hérault
- **Mas Conscience**, à Saint Jean de Fos
- **Château SaintJean d'Aumières**, à Gignac
- **Domaine La Grande Sieste**, à Aniane
- **Clos Constantin**, à Argelliers
- **Château Capion**, à Aniane

Catégorie Hébergement

- **Mas Lorient**, au Bosc
- **L'Amourier**, à Lodève
- **Château d'Olmet**, à Olmet et Villecun

Catégorie Evènement

- **Journées des producteurs de la Maison du Grand Site**, de mai à août, à Saint Maurice de Navacelles



QUELQUES SOUVENIRS DES RENCONTRES EN IMAGES...



Merci de votre participation !

CONTACTS UTILES

PAYS CŒUR D'HERAULT - Mission Tourisme

Animation du label Vignobles & Découvertes

Destination *Languedoc, Cœur d'Hérault*

18 avenue Raymond Lacombe

34800 CLERMONT L'HERAULT

04 67 44 44 47 / tourisme@coeur-herault.fr



www.languedoc-coeur-herault.fr



[@florealesduvin](https://www.facebook.com/florealesduvin)



[Languedoc, Cœur d'Hérault](https://www.instagram.com/Languedoc_Coeur_d_Herault)



Offices de
Tourisme
de France

St-Guilhem-le-Désert
Vallée de l'Hérault

Office de Tourisme Intercommunal St-Guilhem-le-Désert-Vallée de l'Hérault

3 Parc d'activités de Camalcé

34150 GIGNAC

Tél : 04 67 57 58 83 / oti@saintguilhem-valleeherault.fr

www.saintguilhem-valleeherault.fr/



Office de Tourisme Intercommunal Lodévois et Larzac

7 Place de la République

34700 LODEVE

Tél : 04 67 88 86 44 / tourisme@lodevoisetlarzac.fr

www.tourisme-lodevois-larzac.fr



Office de Tourisme Intercommunal du Clermontais

Avenue René Gosse

34800 CLERMONT L'HERAULT

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

www.clermontais-tourisme.fr/



Commission Tourisme

14 Décembre 2018



Ordre du jour :

1. Bilan des actions 2018

- ✓ Organisation de la mission
- ✓ Animation
- ✓ Professionnalisation
- ✓ Communication/Promotion
- ✓ Evènementiel
- ✓ Ecoute client et démarche de progrès

2. Renouvellement du label Vignobles & Découvertes

- ✓ La méthodologie employée
- ✓ Le rapport de réalisation
- ✓ Les partenaires entrants et sortants

3. Plan d'actions 2019

- ✓ Focus sur les Floréales du vin

4. Questions diverses



1. Bilan 2018

Quelques chiffres :

- ✓ L'Hérault, 4^{ème} département touristique français et 1^{er} département touristique de la région Occitanie
- ✓ Pays Cœur d'Hérault : 77 communes et **plus de 80.000 habitants estimés en 2017**
- ✓ 3 communautés de communes et 3 offices de tourisme intercommunaux
- ✓ 1 Opération Grand Site et 2 Grands Sites de France dont 1 avec un élargissement du périmètre depuis cette année.
- ✓ Patrimoine Mondial de l'Humanité (UNESCO) : 14 communes dans le périmètre « Causses et Cévennes » et 2 sites inscrits au titre des chemins de Saint-Jacques de Compostelle
- ✓ 1 ville d'art et d'histoire et 2 labels « Villes et métiers d'art »
- ✓ 7 914 lits touristiques marchands, 21 660 lits en résidences secondaires (2016)
- ✓ **1.7 Million de nuitées** (marchandes et non marchandes) **entre janvier et octobre 2018, soit environ 4% de la fréquentation du département.** (*Données Flux Vision Tourisme Hérault 2018*).



Organisation

- **1.90 équivalent Temps plein (recrutement d'une personne à temps plein au 04/06/2018 sur le volet « Vignobles & Découvertes ») + 1 Apprenti en alternance depuis septembre 2018**
- Collaboration avec les agents des offices de tourisme, des communautés de communes et des syndicats du territoire
- **Un budget** d'actions de **137 090 €** en 2018 financé par des subventions(70 636 €) et les Offices de Tourisme (33 183 €) - autofinancement à hauteur de 33 183 €
- **Marketing/Communication** avec un comité technique : mise en œuvre de la Stratégie-communication et promotion coordonnée de la destination en partenariat avec Hérault Tourisme.
- **Tourisme vigneron** avec un comité de pilotage : *définition de la stratégie, du plan d'actions et suivi de la mise en œuvre et des comités techniques : proposition et mise en œuvre.*
- **Aide aux porteurs de projets**, dans le cadre du Contrat de Pays, du programme Leader et autres : conseil, orientation, subventions.



Animation du pôle Tourisme et du réseau « Vignobles & Découvertes »



**LANGUEDOC
COEUR
D'HÉRAULT**

Gouvernance de la mission

Des temps d'échanges avec les partenaires sont organisés tout au long de l'année.

- ✓ **6 comités techniques avec les 3 OT :**
Le 30 janvier, 22 mai, 19 juin, 14 septembre, 11 octobre et 12 novembre
- ✓ **La rencontre annuelle du label Vignobles & Découvertes** le 4 juin 2018 au château Rieutort. Lors de cette réunion, 12 nouveaux labellisés V&D se sont vus remettre leur plaque.
- ✓ **La commission Tourisme, aujourd'hui.**



Les rencontres du label à Rieutort



**LANGUEDOC
CŒUR
D'HÉRAULT**

Animation du pôle Tourisme et du réseau « Vignobles & Découvertes »

Implication de la Mission à l'échelle nationale

La Mission Tourisme, en tant que porteur de la destination Vignobles & Découvertes « Languedoc, Cœur d'Hérault, s'est rendue aux différentes sollicitations d'Atout France et du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme :

- ✓ Le 26 avril 2018, au Quai d'Orsay, à Paris pour une réunion de travail avec toutes les destinations labellisés V&D
- ✓ Le 17 octobre 2018, à Bordeaux à l'issue du salon Destination Vignobles, pour une réunion avec toutes les destinations labellisés V&D
- ✓ Le 20 novembre 2018, au Palais des Congrès, pour les 1ères assises de l'Oenotourisme, organisées par Atout France et le CSO



LANGUEDOC
COEUR
D'HÉRAULT

Animation du pôle Tourisme et du réseau « Vignobles & Découvertes »

Implication de la Mission à l'échelle nationale

→ Au cours de ces assises, 20 actions et mesures en faveur du développement de l'oenotourisme ont été annoncées, pour :
*améliorer la qualité de l'offre oenotouristique -
professionnaliser la filière - promouvoir la
consommation responsable - lever les freins
réglementaires au développement - développer
l'intelligence économique - mieux promouvoir -
démocratiser l'oenotourisme*

→ Les destinations se sont réunies le midi lors des assises pour voter un bureau provisoire pour **créer une Fédération Nationale des destinations**. L'assemblée générale pour l'élection du bureau officiel se tiendra le 13 février prochain.



*Hervé Novelli , président du CSO, aux
1ères assises de l'oenotourisme*



LANGUEDOC
CŒUR
D'HÉRAULT

Animation du pôle Tourisme et du réseau « Vignobles & Découvertes »

Implication de la Mission à l'échelle régionale

La Mission Tourisme a participé à plusieurs réunions/rendez-vous organisés par les acteurs régionaux :

- ✓ L'Open Event, « Oenotourisme, innovation et business », organisé par l'Open Tourisme Lab de Nîmes, à Saint Gilles, le 29 mars 2018
- ✓ Les Assises de l'oenotourisme de la destination V&D Thau en Méditerranée, à Mèze, le 10 avril 2018
- ✓ La réunion sur le Schéma Régional du Tourisme, organisée par la Région, à Montpellier en juin 2018
- ✓ Le Campus de l'Innovation Touristique, organisé par la Région, à Montpellier, le 22 novembre 2018





LANGUEDOC
COEUR
D'HÉRAULT

Animation du pôle Tourisme et du réseau « Vignobles & Découvertes »

Implication de la Mission à l'échelle départementale

La Mission Tourisme a participé à plusieurs réunions/ rendez-vous organisés par les acteurs départementaux :

- ✓ **7 ateliers « Vignobles & Découvertes »** organisé par Hérault Tourisme et avec les autres destinations Vignobles & Découvertes du département

Objectifs : échanger sur des problématiques communes, des actions à mettre en place à l'échelle départementale, régionale voire nationale

- ✓ **7 comités techniques « Oenotour »** + accompagnement des chargés de com' du département pour visites de caveaux labellisés V&D

Objectifs : créer du lien entre le département, Hérault Tourisme et le territoire pour gagner en lisibilité et visibilité





LANGUEDOC
CŒUR
D'HÉRAULT

Animation du réseau « Vignobles & Découvertes »

Eductour à Bordeaux les 19 et 20 mars 2018

- ✓ 30 participants
- ✓ Un programme riche et diversifié: visite de la Cité des Vins et de Bordeaux, soirée conviviale dans un bar à vin, découverte de la route des vins en Graves et Sauternes, rencontres avec des partenaires labellisés Vignobles & Découvertes (atelier vins et chocolat /déjeuner retour du marché/ domaine alliant l'art et le vin...)
- ✓ Note attribuée à l'eductour : 4,8/5

→ Permet de se rendre compte de ce qui démarque le *Languedoc, Cœur d'Hérault* des autres destinations.



Professionalisation

Atelier Savoir Raconter le 14 mai 2018, « Chez Eva » (Mourèze)

- 29 membres du réseau Vignobles & Découvertes

Objectifs : faire une synthèse des différents ateliers sur la valorisation et la mise en récit des patrimoines oenotouristiques en Cœur d'Hérault

- Ce qui en ressort :
 - ✓ **Des éléments de langage**
 - ✓ **Des pistes de développement slow tourisme**
 - ✓ Promouvoir l'**engagement responsable** des producteurs et encourager ceux qui ne le sont pas encore à rejoindre la démarche
 - ✓ Miser sur des **expériences APN**
 - ✓ **Elargir le réseau V&D existant à d'autres types de production phares du territoire**
 - ✓ **Renforcer les initiatives liées à l'itinérance douce**
 - ✓ Animer le réseau, **s'organiser en groupes d'ateliers pour apprendre ensemble sous la forme de cycles de conférences thématiques**, nourrir sa connaissance personnelle et maintenir la cohésion de groupe

Professionalisation

Atelier Savoir Déguster le 8 octobre 2018, au Domaine de la Grande Sieste, à Aniane

✓ 32 membres du réseau V&D

Objectifs : mieux connaître les vins du terroir et les bases de la dégustation pour pouvoir en parler à sa clientèle

✓ Comment ?

Des ateliers menés par Atout Terroir et Héléna Fages, sommelière à la Maison du Grand Site

- ✓ Un atelier « l'art de la dégustation »
- ✓ Un atelier « la connaissance du terroir »
- ✓ Un atelier « Les caveaux V&D »
- +
- ✓ Le défi des Œnologues (création de son propre vin par équipe, son histoire, son étiquette... »



Professionalisation

**Atelier Savoir Déguster le 8 octobre 2018, au
Domaine de la Grande Sieste, à Aniane**

• BILAN DE LA ½ JOURNEE

- ✓ Note attribuée par les participants : 4,5/5
- ✓ Format dynamique et stimulant
- ✓ Echanges riches
- ✓ Formation ludique et interactive
- ✓ Bonne cohésion d'équipe

- ✓ A améliorer : gestion du temps



Professionalisation

Accompagnement des projets Leader et Contrat de Pays

- Les projets LEADER

- ✓ Travail de coopération avec 2 GAL/destinations V&D (Libournais +Beunois) sur un projet de « sac à dos du parfait vigneron ». Objectif : valoriser les savoir-faire locaux pour la création du sac et des éléments de contenu



- ✓ Appel à projet Tourisme - 5 projets retenus :

- ✓Trottinettes électriques - camping les Clairettes (vague 1)

- ✓Vélos électriques - Ozone VTT (vague 1)

- ✓Hébergement insolite - Astronarium (vague 1)

- ✓Hébergement La Bergerie des rêves (vague 2)

- ✓Tourisme ornitologique - AVES and tours (vague 2)

- ✓Participation aux COPRO et COTECH.

Professionalisation

Accompagnement des projets Leader et Contrat de Pays

- Le Contrat de Pays

La Mission Tourisme accompagne les acteurs du tourisme du territoire pour obtenir des aides auprès du département :

- ✓ Festival Des vins d'Aniane
- ✓ Hôtel de cave à Saint-Jean-de-la Blaquièrre (étude)
- ✓ Maison du Grand Site au Salagou (étude)
- ✓ Signalétique à Navacelles (étude)
- ✓ Rénovation ancienne chapelle ... Gorges de l'Hérault



Communication/ promotion



LANGUEDOC CŒUR D'HÉRAULT

- Un Site internet dédié (lancé en juin 2018) avec des rubriques bien étoffées, une carte interactive, les horaires d'ouvertures de caveaux, l'agenda des évènements des labellisés V&D



AU COEUR DU VIGNOBLE

Accueil > Au cœur du vignoble

Depuis des millénaires le territoire est façonné par les vignes. Son histoire, ses appellations, la diversité de ses paysages, son patrimoine et ses vigneron·nes en font une destination à part. Fiers de leurs racines, les habitants sont heureux de partager et transmettre aux visiteurs de passage leur amour de la terre.



LES VINS

Le Pays Cœur d'Hérault possède une très belle diversité de nombreuses appellations reconnues qui assurent une qualité remarquable de ses vins.



LES PAYSAGES

Le Pays compte un patrimoine paysager et naturel d'une richesse exceptionnelle...



LES PATRIMOINES

L'offre du territoire en matière de patrimoine est riche d'agrandes valeurs de grande diversité...



LES HOMMES

Languedoc Cœur d'Hérault est un terroir où l'on se rencontre, s'échange et se partage.

DÉGUSTER

Accueil > Déguster

Déguster, c'est tout un art.

La robe, les cépages, les tanins, les associations possibles... Il y a tant de choses à apprendre !

Pour ce à la rencontre de nos caveaux labellisés et labellisés vous suivez le vin, Rouge, Blanc, rosé... à venir de l'herbe !



LES CAVEAUX

Venez déguster nos vins dans les caveaux labellisés "Vignobles & Découvertes"...



LES CÉPAGES

Clairrette, Carignan, Grenache... en vous dit tout sur les cépages du Languedoc!



ACCORDS METS ET VINS

Quand vient le temps de s'attabler entre amis, les vins et les mets font fête ensemble.



VINS ET SANTÉ

La consommation responsable, c'est une question d'équilibre entre consommation, plaisir, respect et santé de soi...

Communication/ promotion

SEJOURNER

Accueil » Séjourner

Hotels, chambres d'hôtes, gîtes, campings... La destination "Languedoc, Cœur d'Hérault" vous propose des hébergements de qualité. Chaque labellisé est inscrit dans une démarche d'accueil, propose des animations en lien avec le vin et est en mesure de vous renseigner sur les lieux à visiter.



HÔTELS

Envie de vous détendre ? Bienvenue !



CHAMBRES D'HÔTES & GÎTES

Pour un accueil "comme à la maison", c'est tout simple !



CAMPINGS

Amoureux de la nature...vous êtes au bon endroit !

SAVOURER

Accueil » Savourer

Sur la terrasse d'un bar, au restaurant, au détour d'une ruelle... Venez découvrir les saveurs, les couleurs et les odeurs du Sud. Un véritable voyage pour les 5 sens !



LES RESTAURANTS & BARS À VIN

Ambiance feutrée ou plutôt ginguette... Ici, les produits à vins locaux sont à l'honneur !



PRODUITS LOCAUX

Huile d'olive, miel, chocolat... Atelier l'bon, papilles en ébullition !



LES MARCHÉS

Humm, les bonnes odeurs ! Tous les jours de la semaine, le Cœur d'Hérault vit, sur votre marché...



NOS IDÉES RECETTES

Avec fourreaux... Idées recettes faciles, rien que pour vous !

S'ÉVADER

Accueil » S'évader

Votre patrimoine, votre détente, activités sportives, dégustations... à destination d'animations "Cœur d'Hérault" adaptées voyages et se dévoile au fil des saisons. Venez à leres car le leur offrirons passionnés, sillonnez les chemins de randonnée et passez à l'événement INOUBLABLE !



HAUT MOINE CULTUREL & NATUREL

Venez découvrir des lieux chargés d'histoire !



ACTIVITÉS

Standonnée, escalade, canyoning... Des guides, des sportifs et des amateurs de la région vous accueillent au cœur de l'Hérault.



NOS OENOGRANDS

Sur les chemins et sentiers au cœur des vignes, profitez d'une façon inédite pour découvrir les vignobles.



NOS ROUTES DES VINS

Partez sur nos quatre routes de vins dans le Cœur d'Hérault, le Languedoc & les Pyrénées-Orientales.

LE LABEL

Accueil » Le label

Obtenu en 2015, le label "Vignobles & Découvertes" vient récompenser la qualité et l'authenticité des différentes activités...



PRÉSENTATION

Créé en 2009, le label Vignobles & Découvertes est attribué pour une durée de 3 ans par Ato France, à une destination à vocation touristique et viticole...



POSITIONNEMENT / STRATÉGIE

Le tourisme vigneron en Languedoc, Cœur d'Hérault s'appuie sur une offre d'excellence en termes d'authenticité, de développement durable, de contenu...



ÉVALUATION / QUALITÉ

Le positionnement d'excellence de la destination implique une mise en oeuvre d'outils d'analyse de la satisfaction clients et d'évaluation de des actions adaptées au contexte...



LA VIE DU RÉSEAU

Vous êtes un professionnel labellisé Vignobles & Découvertes de la destination... Cette rubrique est pour vous !



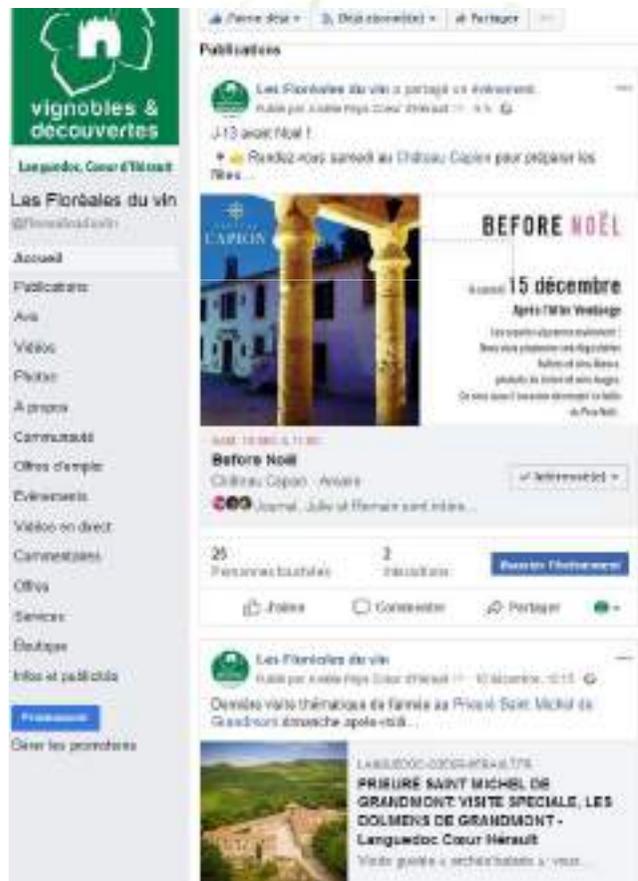
ESCAPADE NATURE SANS VOITURE



L'ÉNOTOUR DE L'HÉRAULT

Communication

Analyse de la page Facebook « Languedoc, Cœur d'Hérault » :



✓ 547 personnes suivent actuellement la page

✓ +213 personnes par rapport à 2017

✓ 190 publications ont été effectuées tout au long de l'année (moyenne de 4 publications/semaine).

✓ La portée moyenne des publications au cours de l'année est de 136 personnes.

Communication

Création d'une page Instagram @languedoccoeurdherault



✓ Création du compte le 15/06/2018

✓ 537 abonnés en 6 mois !

✓ 47 publications (une moyenne de 2/semaine)

Objectif : toucher via ce nouveau réseau un nouveau type de public, plus jeune et plus connecté !

Communication

Impression et distribution de nouveaux outils de communication :

✓ Documents d'appel et chevalets distribués à TOUS les labellisés V&D

✓ Verres estampillés V&D distribués aux labellisés intéressés (distribution effectuée cet été)

+ Création d'une charte d'utilisation des différents outils de communication + charte graphique



Communication

Plan Marketing avec appui d'Hérault Tourisme via le site et la newsletter Plaisirs d'Hérault

✓ Plan d'actions similaire à 2017 (campagne bassin de vie, campagne France, Europe, newsletters spéciales Pays Cœur d'Hérault, jeu concours...)

✓ **Nouveauté** : un budget a été spécifiquement alloué pour valoriser le label Vignobles & Découvertes de la destination sur la plateforme Facebook de Plaisirs d'Hérault.

6 Facebook Ads (pubs) ont pu être réalisées

Exemple en photo : Fb ad sur la Fête de la Gastronomie.



Communication

Partenariat avec le blog « Sucré, Salé en Languedoc, mais pas que »

✓ Bloggeuse : Mathilde Bavoillot, ancienne attachée de presse à Hérault Tourisme

✓ Mise en valeur de restaurateurs, vignerons labellisés V&D

✓ Une rubrique dédiée au label sur son blog



Auberge du Pressoir

Saint-Jean-de-Landau est un village vigneron du best du monde, le meilleur lorsque l'on est encore enfant... C'était tel que nos parents voulaient découvrir du vin à la saveur espagnole. De Montpellier, c'était une belle balade et puis on a trouvé une qualité de vin qui commençait à se faire connaître. Le vin d'une nuit par exemple ! Aujourd'hui, ce bout de campagne dispose son territoire de vins de grande qualité et quelques caves partiellement renommées !

Mais... Il y a tout de même un ambassadeur que je remercie à l'Auberge du Pressoir, Mathilde et



An cœur de la vallée de Gassac, un bel héritage!

Il y a en Languedoc des pépites, et le Mas de Baumas Gassac en fait partie. Mas port d'attache en Cœur d'Hérault est une chance pour moi, avec ses terres et ses vignes... Je découvre cette jolie vallée... Vous en savez ?

LIRE LA BIÈRE



Vignobles et Découvertes Cœur d'Hérault

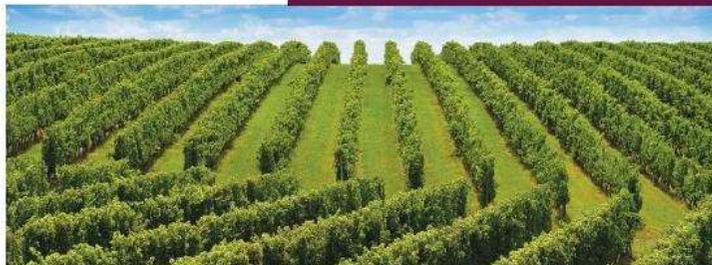
Communication

Participation à des salons Pro avec Hérault tourisme

- ✓ Salon Vinisud, à Montpellier, en février
- ✓ Destination Vignobles (salon organisé par Atout France et à destination des tours opérateurs étrangers), à Bordeaux, en octobre



BORDEAUX
NOUVELLE-AQUITAINE
16-17 octobre 2018
La vitrine de l'œnotourisme français
à l'international



Communication

Projet Inter Grands Sites

- ✓ Projet d'itinérance en mobilité douce autour des 3 Grands Sites (3 tronçon proposés)
- ✓ Avec : le Réseau Grands Sites de France, Hérault Tourisme, Le Pays Cœur d'Hérault, les OT référents et les 3 Grands Sites
- ✓ Concertation des pros du territoire
- ✓ Test des tronçons par des voyageurs
- ✓ Création d'un roadbook + une carte pour préparer son voyage
- ✓ Création d'une 1^{ère} vidéo de promotion



Communication

Projet de mise en place de bornes numériques avec les 3 OT partenaires

✓ Plusieurs bornes déjà installées sur la Vallée de l'Hérault

✓ D'autres prochainement sur la Vallée de l'Hérault, le Clermontais et le Lodévois & Larzac (projet Leader)

Objectifs:

- proposer le même outil sur tout le territoire pour une meilleure cohérence
- Répondre aux nouvelles attitudes des clientèles



Une Borne numérique, Pourquoi ?

- Renseigner les visiteurs quelque soit l'heure
- Proposer de l'information dans les zones touristiques sans accueil physique

Evènements

Coordination de la Fête de la Gastronomie , les 21, 22 et 23 septembre



✓ Sollicitation de la Région (une réunion en avril+ une autre en juin) pour mettre en avant toutes les destinations V&D lors de ce week-end (événement national)

✓ Appel à participation auprès des pros en juillet

✓ 7 pros mobilisés : Vibliothèque, le Pressoir, Castelbarry, Oli d'oc, Chocolaterie du Blason, Virgile Joly, Château Rieutort

✓ Communication : réseaux sociaux, site internet, relais des OT, facebook ad, communiqué de presse



Evènementiels

Stand à la fête de l'Oenotour

- ✓ Le 28 juin, à l'Hôtel du département
- ✓ Objectif : valoriser toutes les destinations Vinobles & Découvertes du département avec : des producteurs locaux, des caveaux-étapes, un stand tourisme



Stand à la fête de l'Oenorando + relais sur réseaux sociaux et site web

- ✓ Week-end du 17, 18 novembre
- ✓ Un évènement en collaboration avec les OT, le département, la FFRandonnée 34, les caves coopératives des 2 communes
- ✓ Le Samedi à Cabrières
- ✓ Le dimanche à Pégairolles-de-l'Escalette (inauguration du PR)



Ecoute client et démarche de progrès

Mise en place d'un questionnaire à destination des labellisés Vignobles & Découvertes

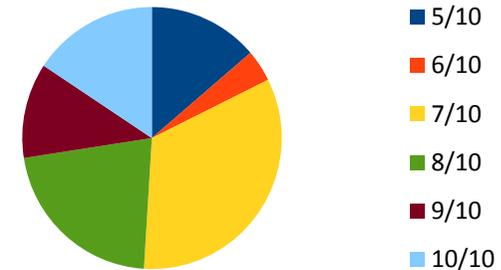
✓ Enquête réalisée entre juillet et octobre 2018 (49% de répondants)

✓ Dans le cadre du renouvellement du label

✓ Pour connaître les attentes (dynamique réseau, formations, communication, événements...), points d'amélioration (notoriété du label, connaissance des différents outils)

Mise en place d'un questionnaire V&D pour le public

✓ En ligne sur notre site. Dans la rubrique « label » > « Evaluation/qualité »



Notes attribuées à l'animation du réseau
Soit une moyenne de **7,6/10**

Ecoute client et démarche de progrès

✓ Participation à l'enquête régionale de clientèle

✓ La Région Occitanie, vient de lancer une enquête relative aux profils, à la satisfaction et aux dépenses de la clientèle touristique en Occitanie.

✓ Durée : du printemps 2018 au printemps 2019

✓ S'adresse aux touristes qui ont séjourné en Occitanie en 2018 et ceux qui ont prévus d'y séjourner entre aujourd'hui et juillet 2019

✓ Un kit de communication à disposition des professionnels sur notre site pour relayer l'info à leurs clientèles

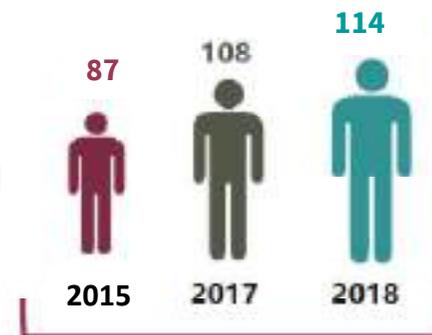




2. Renouveau du label Vignobles & Découvertes

Rappel :

- ✓ Le label est attribué pendant 3 ans par Atout France après recommandation du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme
- ✓ Le tout 1^{er} dossier de candidature a été déposé en décembre 2015 - le renouvellement va être déposé avant les vacances de Noël
- ✓ 1^{ère} candidature : 87 labellisés - A ce jour 114 labellisés (+27)





Méthodologie

- ✓ **Réalisation d'un rapport de réalisation** en concertation avec nos référents Hérault Tourisme et CIVL + OT partenaires
 - ✓ Bilan des actions menées (animation réseau/professionnalisation/communication et promotion)
 - ✓ Enquête de satisfaction
 - ✓ Création d'une revue de presse (téléchargeable sur notre site)

- ✓ **Mise à jour du tableau de suivi** (ajout et retraits de partenaires) + signature des conventions aux partenaires

- ✓ **Réalisation d'un plan action 2019-2021**

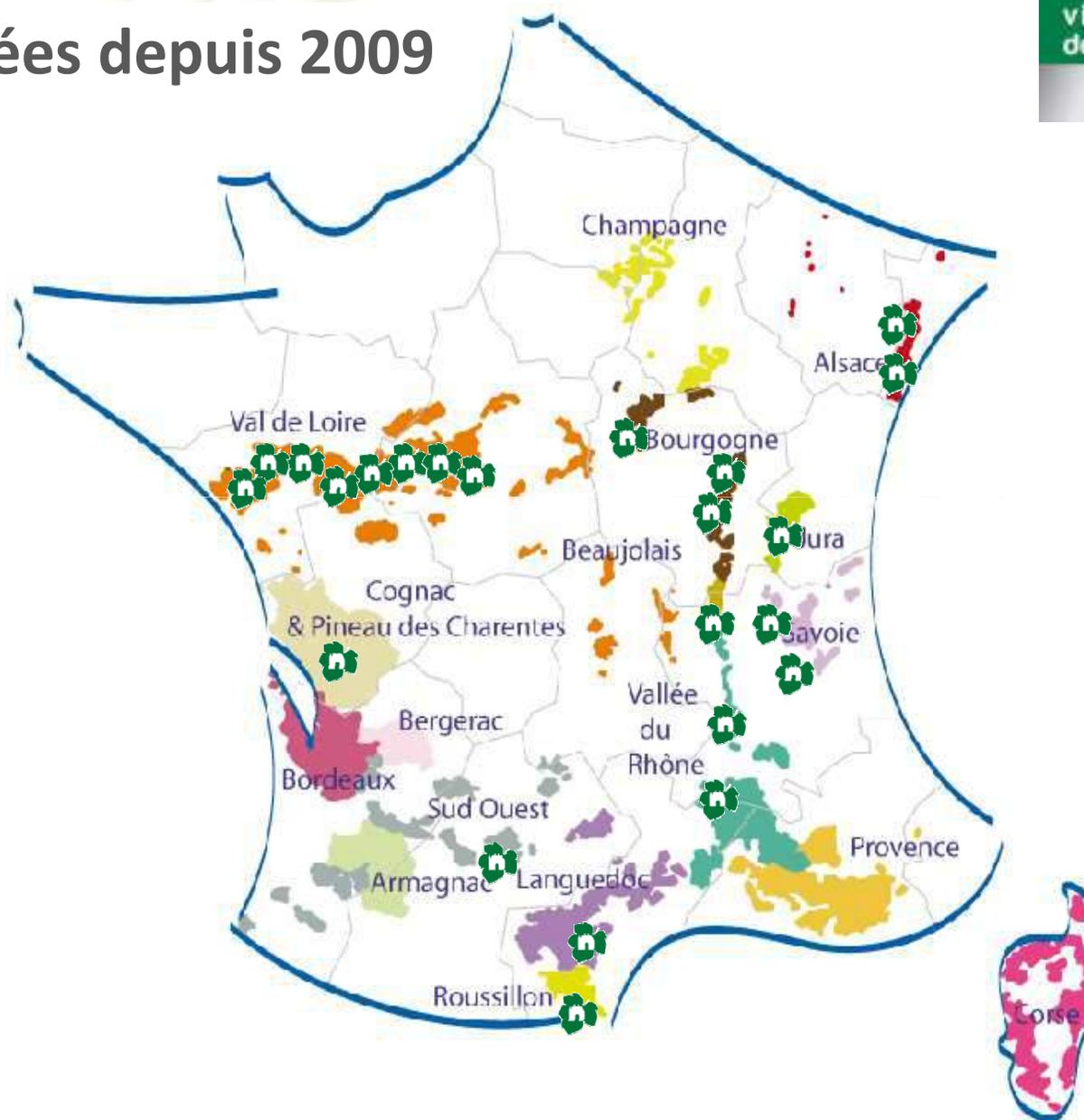
- ✓ **Concertation avec les syndicats viticoles et chambres consulaires du territoire (23/11/2018)**



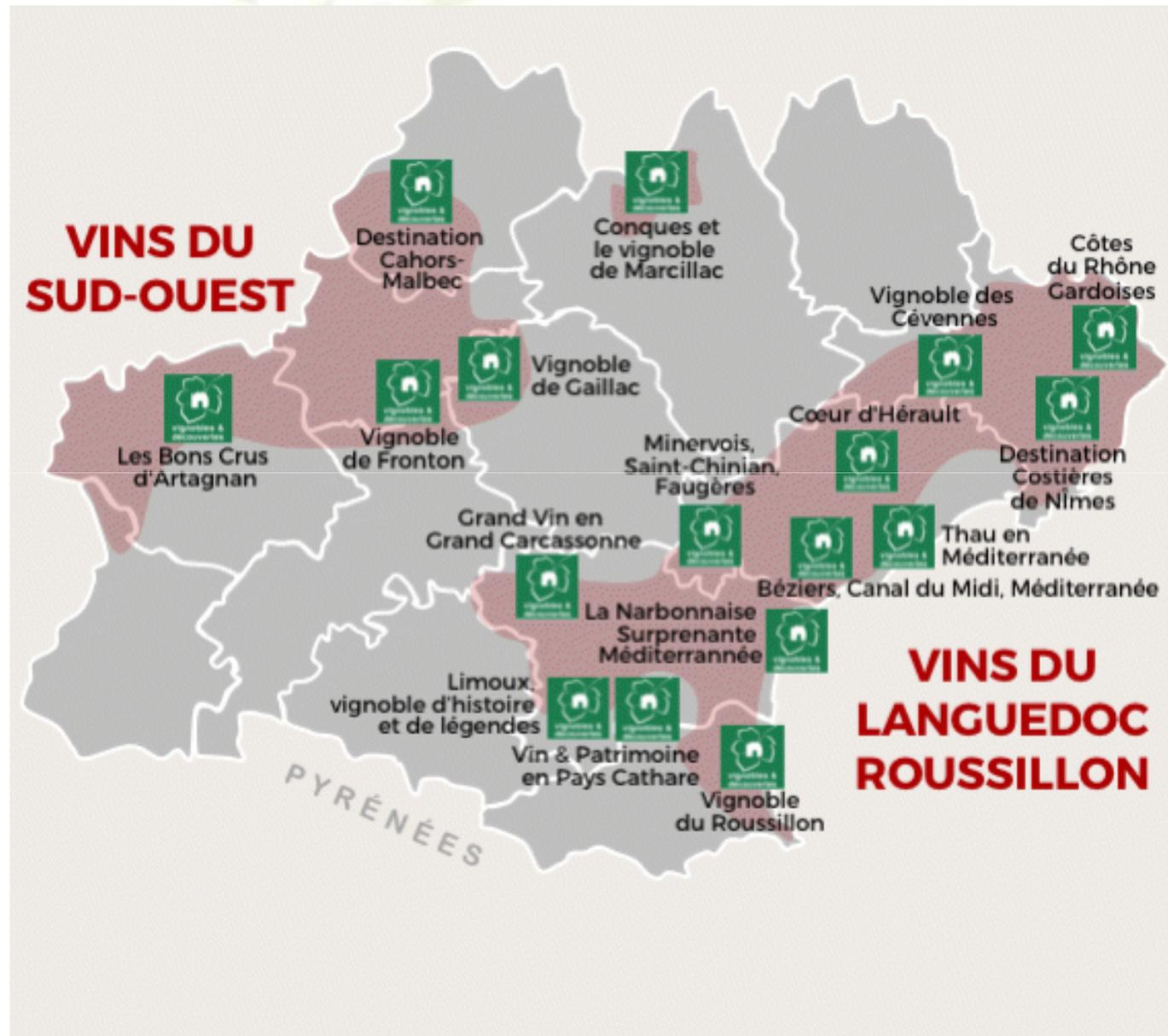
Renouvellement du label

**Intervention d'Hélène CADEAU,
Chargée de Mission Tourisme « OENOTOURISME »
Hérault Tourisme (Réfèrent touristique pour le label V & D)**

70 destinations labellisées depuis 2009



Contexte « Occitanie »



PROJET VIGNOBLES & DÉCOUVERTES en Languedoc-Roussillon

Doc de travail



PROJET ABOUTI EN REFLEXION

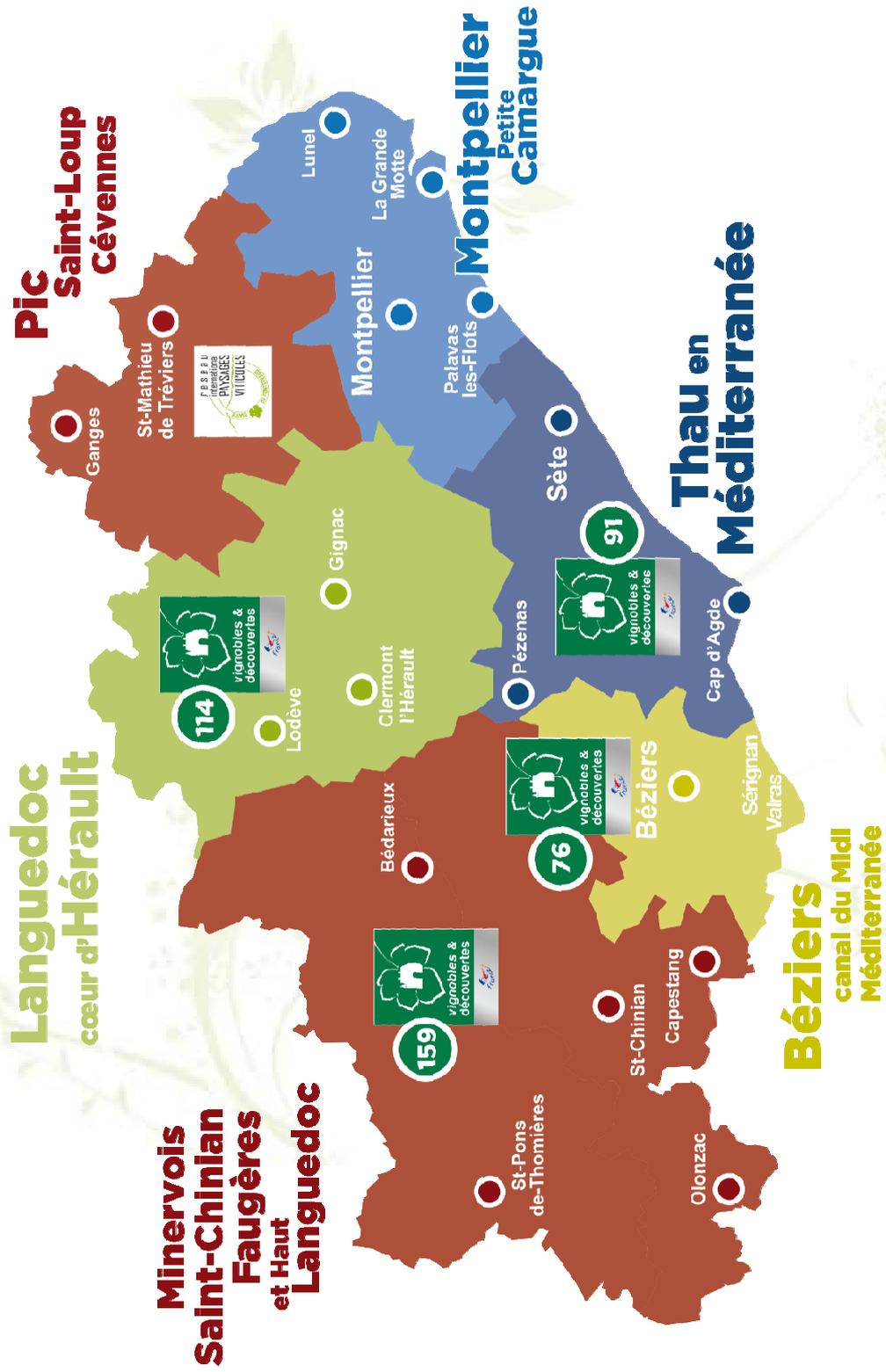


En Languedoc,
10 destinations labellisées
(16 pour l'Occitanie)



Centre Interprofessionnel Viti-Vinicole Languedoc-Roussillon
6, rue de France

CARTE VIGNOBLES & DÉCOUVERTES - PRINTEMPS 2018





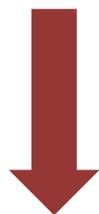
Renouvellement du label Le plan d'actions 2019-2021

Languedoc, Cœur d'Hérault
Une destination « Slow »
Vivre une expérience
« PRENEZ LE TEMPS »

2 axes transversaux :

- ✓ Développer le numérique
- ✓ Promouvoir la consommation responsable

S'appuyer sur 4 thématiques identitaires :



Vin & Paysages

Vins « naturels »
Grands Sites
Paysages viticoles à préserver



Vin & Patrimoine

Unesco, art de vivre, gastronomie,
Chemins de Saint-Jacques de Compostelle, sites classés...



Vin & APN

Renforcement des initiatives liées à l'itinérance douce (circuits vélo, randonnées...)



Vin & Culture

Mise en lien avec les activités culturelles (théâtre, musée, concerts, expositions...)



Proposition d'ajouts et de retraits de partenaires au sein de la destination Vignobles & Découvertes

Caveaux

3 caveaux candidats :

- ✓ Domaine de Pélican (Gignac)
- ✓ Domaine de Gourjo (Clermont-l'Hérault)
- ✓ Clos du Serres (Saint-Jean-de-la-Blaquière)

4 caveaux à retirer :

- ✓ Château Vaillé (Sallèles-du-Bosc)
- ✓ Villa Symposia (Aspiran)
- ✓ Domaine Mon Rêve (le Bosc)
- ✓ Les Vignerons de l'Occitanie (Octon)





Proposition d'ajouts et de retraits de partenaires au sein de la destination Vignobles & Découvertes

Hébergements

3 hébergements candidats :

- ✓ La Cabane de Pierre & Caro (Pégairolles-de-l'Escalette)
- ✓ Camping Club Lac du Salagou (Clermont-l'Hérault)
- ✓ Le Moulin de l'Olivette (Le Bosc)

4 hébergements à retirer :

- ✓ Camping les Vailhes (Lodève)
- ✓ Villa Symposia (Aspiran)
- ✓ Château d'Olmet (Olmet-et-Villecun)
- ✓ Les Vignerons de l'Occitanie (Octon)





Proposition d'ajouts et de retraits de partenaires au sein de la destination Vignobles & Découvertes

Restaurants

4 restaurants à retirer :

- ✓ Auberge de la Baume Auriol (Saint-Maurice-Navacelles)
- ✓ Chez Eva (Mourèze)
- ✓ Flor de Salagou (Clermont-l'Hérault)
- ✓ Le Jardin de Marla (Canet)



Proposition d'ajouts et de retraits de partenaires au sein de la destination Vignobles & Découvertes

Sites patrimoniaux

1 site candidat :

✓ Cantercel - Sens Espace Europe
(La Vacquerie-Saint-Martin-de-Castries)

1 site à retirer :

✓ La Maison du Grand Site à la Baume Auriol
(Saint-Maurice-Navacelels)





Proposition d'ajouts et de retraits de partenaires au sein de la destination Vignobles & Découvertes

Offices de tourisme & Structures réceptives

1 candidat :

✓ Office de Tourisme du Clermontais (Clermont-l'Hérault)



Prestataires d'activités

1 candidat :

✓ Les Pépites de Noëlle (Saint-Jean-de-Fos)





Proposition d'ajouts et de retraits de partenaires au sein de la destination Vignobles & Découvertes

Evénements

2 évènements candidats :

- ✓ Jazz & Wine (Clermont-l'Hérault)
- ✓ Estivales de Montpeyroux

1 évènement à retirer :

- ✓ Journées des producteurs de la Maison du Grand Site à la Baume Auriol (Saint-Maurice-Navacelles)





3. Plan d'actions 2019

Animation du réseau

- ✓ Comité technique mensuel
- ✓ Les Rencontres du label le 06 juin 2019
- ✓ 3 éductours « Cœur d'Hérault » (mars ?)
- ✓ Lettre numérique bimestrielle du réseau



Professionalisation

Atelier Savoir Communiquer

- ✓ Quand ? Octobre 2019
- ✓ Quoi ? Utilisation des réseaux sociaux
- ✓ Formateur ? Hérault Tourisme



Instagram

Accompagnement des porteurs de projets (Leader, Contrat de Pays...)



Communication

- ✓ Mise à jour du **site internet** www.languedoc-coeur-herault.fr orienté « Expérientiel » et traduction en anglais
- ✓ Suivi **plan Marketing** Hérault Tourisme avec promotion particulière sur l'oenotourisme (Facebook Ads, Newsletter dédiée, pub Instagram...)
- ✓ Animation et développement des **réseaux sociaux** (Facebook, Instagram) / Création d'un groupe privé Facebook
- ✓ Réalisation et diffusion d'**outils de communication** (verres, dropstop, icebags, sacs porte-bouteilles)
- ✓ Création d'une **carte viticole** (sous-main)



Communication

- ✓ Réflexion sur la création d'idées séjours « oeno » (packages d'offres des labellisés V & D)
- ✓ Présence sur le Salon de l'Agriculture, Workshop Oenotourisme à Bordeaux ? (salon professionnel)

Outils de communication APN

- ✓ Réalisation de 2 cartes : « Pas à pas » et VTT/Cyclo
- ✓ Réalisation d'une vidéo-séduction avec Hérault Tourisme
- ✓ Complément photothèque

Zoom sur les Floréales du Vin 2019

Objectif : proposer un temps fort autour du tourisme vigneron et valoriser les partenaires Vignobles & Découvertes



- ✓ **Quand ?** Les 22, 23, 24 mars 2018
 - ✓ Sous la bannière « Fête de la Gastronomie »
 - ✓ En même temps que le cross national des pompiers au Salagou
- ✓ **Quoi ?** Des animations pour toute la famille (pique-nique, dégustation, balade à vélo, en trottinette, des conférences...)
- ✓ Réunion de concertation avec une quinzaine de pro le 3 décembre
- ✓ Un programme partagé en ligne pour avoir une vision globale (compléter avant le 09/01/2018)
- ✓ **Elaboration du programme définitif jeudi 10 janvier 2019 (réunion à Novel Id à 17h30)**



MERCI DE VOTRE ATTENTION



Clermont l'Hérault, le 12 avril 2017

Réf. : VA/MLP 17-64

Objet : VALORISATION ET MISE EN RECIT DES PATRIMOINES OENOTOURISTIQUES DU CŒUR D'HERAULT

Affaire suivie par : Valérie AFFRE / Magali LEON-PHILIP - Tél. : 04 67 44 44 47 - tourisme@coeur-herault.fr

Madame, Monsieur, Cher partenaire,

Dans le cadre de la labellisation "Vignobles & Découvertes" de notre destination oenotouristique *Languedoc, Cœur d'Hérault*, nous poursuivons l'étude sur le patrimoine viticole lancée en 2014. **L'objectif est de définir un langage commun qui constituera le fil conducteur du plan d'actions de la destination.**

Nous avons confié la mission de valorisation et de mise en récit du patrimoine aux cabinets *Paroles, Paroles* et *AOC Tourisme*. La méthodologie est la suivante :

- Une **étude ethnographique** se traduisant par la collecte de la mémoire orale concernant le patrimoine viticole, à travers des entretiens auprès de vignerons et une recherche d'archives documentaires.
- Une **formation-action** permettant une définition collective des éléments de langage et de mise en récit du territoire, à travers les données collectées et analysées.

A cet effet, nous avons le plaisir de vous inviter à participer aux 3 ateliers suivants :

- **Atelier 1 « Partage de connaissances »**
Le lundi 24 avril 2017 de 09h30 à 17h à la Cave coopérative de Saint-Félix de Lodez
- **Atelier 2 « Représentations du territoire et éléments de langage »**
Le lundi 15 mai 2017 de 09h30 à 17h à la Cave coopérative de Saint-Saturnin de Lucian
- **Atelier 3 « Synthèse et préconisations »**
Le lundi 29 mai 2017 de 09h30 à 17h au Relais du Salagou à Salelles du Bosc

Une restitution publique des travaux et des documents collectés est prévue le 19 juin matin, avec la remise des plaques aux nouveaux labellisés (une invitation spécifique vous sera transmise ultérieurement).

Bien conscients de la mobilisation que nous vous demandons dans une période intense de début de saison, nous insistons malgré tout sur votre présence à ces ateliers, qui permettront de construire les futures actions de notre destination oenotouristique.

En fonction de vos disponibilités, vous pouvez bien sûr participer à un ou plusieurs ateliers, et sur des demi-journées si besoin. Nous vous remercions de vous y inscrire à l'aide du bulletin ci-joint.

En amont de ces temps de travail collaboratifs, **nous vous proposons d'ores et déjà de prendre quelques minutes pour répondre au questionnaire en pièce jointe**, dont vos réponses nous permettront d'alimenter les ateliers.

Vous souhaitant bonne réception de ces informations, veuillez agréer Madame, Monsieur, Cher partenaire, l'expression de nos sentiments les meilleurs.

Le Président

Louis VILLARET

Arviac
Arboras
Argelliers
Auzan
Aumelas
Bédarrigues
Brignac
Cabrières
Campagnan
Canet
Celes
Ceyras
Clermont l'Hérault
Fontès
Fozzières
Gignac
Jonquières
La Bousière
La Vacherie
Lacoste
Lagamas
Lauzoux
Lavalette
Le Bosc
Le Caylar
Le Cros
Le Pouget
Le Puch
Les Plans
Les Rives
Lauzon
Lieuvin Cabrières
Lodève
Mérignac
Montarnaud
Montpeyroux
Mouriès
Nabian
Octon
Omet et Villecan
Paulhan
Pégaïrolles de l'Escalotte
Pézet
Plabon
Popian
Poujols
Pouzon
Pouchabon
Pulacher
Ranguières
Roquerdonde
Saint André de Sangonis
Saint Baudile de la Sylve
Saint Etienne de Gourgas
Saint Félix de l'Hérault
Saint Félix de Lodez
Saint Guilhem le Désert
Saint Guinard
Saint Jean de Fos
Saint Jean de la Blaquière
Saint Maurice de Navacelles
Saint Michel
Saint Pargore
Saint Paul et Valmaire
Saint Pierre de la Fage
Saint Privat
Saint Saturnin de Lucian
Sales
Sorbs
Soubès
Sournat
Tressan
Usclas d'Hérault
Usclas du Bosc
Valvaic
Vendémian
Villevieille



St Guilhem le Désert Gorges de l'Hérault
Lac de Salagou et Cirque de Navacelles
Cirque de Navacelles
Grands Sites



- Arles
- Arboras
- Angelliers
- Auzan
- Aumelas
- Bélarçac
- Brignac
- Cabrières
- Campagnan
- Canet
- Ceiles
- Ceyras
- Clermont l'Hérault
- Fontès
- Fozzières
- Gignac
- Jonquières
- La Bastide
- La Vacquière
- Lacoste
- Lagamas
- Lauroux
- Lavalette
- Le Bosc
- Le Caylar
- Le Cros
- Le Pouget
- Le Puch
- Les Plans
- Les Rives
- Llauron
- Llauron Cabrières
- Lodève
- Mérons
- Montarnaud
- Montpeyroux
- Mourèze
- Nabian
- Odon
- Omet et Villecun
- Paulhan
- Pégarolles de l'Escalotte
- Pézet
- Plaisan
- Popian
- Pouzol
- Pouzol
- Pouchabon
- Pulchacher
- Romiguières
- Roquerdonde
- Saint André de Sangonis
- Saint Baudille de la Sylve
- Saint Etienne de Gourgas
- Saint Félix de l'Hérault
- Saint Félix de Lodez
- Saint Guilhem le Désert
- Saint Guiraud
- Saint Jean de Fos
- Saint Jean de la Blaquière
- Saint Maurice de Navacelles
- Saint Michel
- Saint Pargore
- Saint Paul et Valmaïlle
- Saint Pierre de la Fage
- Saint Privat
- Saint Saturnin de Lucian
- Salers
- Sorbs
- Soubès
- Sourmont
- Tressan
- Ussat d'Hérault
- Ussat du Bosc
- Valvaicq
- Vendémian
- Villevieille

DESTINATION OENOTOURLSTIQUE « Languedoc, Cœur d'Hérault »
FORMATION-ACTION « Valorisation du patrimoine et oenotourisme »
 ★★★
BULLETIN D'INSCRIPTION

Dans le cadre de la labellisation « Vignobles & Découvertes » de la destination oenotouristique *Languedoc, Cœur d'Hérault*, le SYDEL du Pays Cœur d'Hérault et ses partenaires organisent 3 ateliers de formation-action qui permettront de co-construire un discours partagé et fédérateur, ligne conductrice de toutes les actions de la destination.

Nous vous remercions de bien vouloir nous transmettre ce bulletin d'inscription complété par mail à tourisme@coeur-herault.fr ou par courrier (cf. coordonnées en bas de page) dans les meilleurs délais.

Nom : **Prénom :**
Structure :

OUI, je participe à la formation-action et je m'inscris aux ateliers suivants
(cochez votre présence devant l'horaire correspondant pour chaque atelier) :

Atelier 1 : « Partage de connaissances » - Lundi 24 avril 2017 à la Cave coopérative de Saint-Félix de Lodez

- 09h30-12h30 :** L'oenotourisme et le label Vignobles et Découvertes. Etude de cas concrets de destinations déjà labellisées. Atelier participatif sur la notion de « Label Vignobles & Découvertes ».
- 12h30-14h00 :** Déjeuner-dégustation 1 lieu / 1 terroir*
- 14h00-17h00 :** Le Cœur d'Hérault, des patrimoines communs. Les éléments à retenir.

Atelier 2 : « Représentations du territoire et éléments de langage » - Lundi 15 mai 2017 à la Cave coopérative de Saint-Saturnin de Lucian

- 09h30-12h30 :** Analyse des résultats obtenus par questionnaires : les valeurs que les partenaires « Vignobles & Découvertes » ont envie de transmettre. Atelier participatif : les éléments de langage.
- 12h30-14h00 :** Déjeuner-dégustation 1 lieu / 1 terroir*
- 14h00-17h00 :** Analyse des résultats obtenus par questionnaires : les pratiques oenotouristiques des visiteurs. Echanges libres.

Atelier 3 : « Synthèse et préconisations » - Lundi 29 mai 2017 au Relais du Salagou (Salelles du Bosc)

- 09h30-12h30 :** Présentation de la synthèse de l'étude et des ateliers et échanges libres autour des résultats.
- 12h30-14h00 :** Déjeuner-dégustation 1 lieu / 1 terroir*
- 14h00-17h00 :** Les forces et les faiblesses de la dynamique oenotouristique sur le territoire. Atelier participatif : comment améliorer la structuration de l'offre ? Préconisations.

* **Déjeuner pris en charge par l'organisateur.**

NON, je ne participerai pas à la formation-action.

Date : Signature :



A VOS SOUVENIRS !



Dans le cadre de la labellisation "Vignobles & Découvertes" de notre destination oenotouristique *Languedoc, Coeur d'Hérault*, nous poursuivons notre étude sur les patrimoines viticoles.

Nous sommes à la recherche de tout document iconographique pouvant se référer à la vigne (vendanges, travail au chai, travaux à la vigne, vente de vin, marchés, transport, verdet, raisins de table, etc.) que vous souhaiteriez bien nous communiquer pour valoriser ce patrimoine commun.

Les personnes désireuses, qui possèdent un fonds d'archives personnel ou familial, peuvent venir enrichir notre collecte d'images du territoire et de ses habitants.

Un grand merci pour votre collaboration !



PLUS D'INFOS SUR LE PROJET ?

Lire l'article sur le site internet du Pays Coeur d'Hérault : <http://www.coeur-herault.fr/tourisme/tourisme-vigneron/valorisation-et-mise-en-recit-des-patrimoines-oenotouristiques-du-coeur-dherault>



COMMENT PARTICIPER ?

La collecte des archives est ouverte **jusqu'au 04 juin inclus**.

Envoyez vos documents par mail auprès de Marie-Ange LASMENES, Ethnologue missionnée sur ce projet paroles-paroles@hotmail.fr



CONTACTS

Marie-Ange LASMENES (Cabinet *Paroles, Paroles*) : 06 64 88 18 95

Mission Tourisme du Pays Coeur d'Hérault : 04 67 44 44 47 / tourisme@coeur-herault.fr

La destination oenotouristique Languedoc, Coeur d'Hérault labellisée "Vignobles & Découvertes" est animée par le Pays Coeur d'Hérault, en partenariat avec les Offices de tourisme de la Vallée de l'Hérault, du Clermontois et du Lodévois & Larzac, Hérault Tourisme, le Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc et 80 professionnels du territoire.





VOTRE SÉJOUR EN CŒUR D'HÉRAULT : QU'AVEZ-VOUS VÉCU, QU'EN AVEZ-VOUS PENSÉ ?

Dans le cadre du label « Vignobles et découvertes » le Pays Cœur d'Hérault lance une enquête sur les publics de l'oenotourisme.

Vous avez visité notre destination et vos avis nous sont précieux ! C'est pourquoi nous vous invitons à répondre en quelques minutes seulement à ce questionnaire qui restera anonyme.

En vous remerciant pour vos réponses et au plaisir de vous accueillir à nouveau sur notre destination,

Le SYDEL Cœur d'Hérault

Les données collectées ont pour objet d'identifier les pratiques touristiques du territoire pour le compte du SYDEL Cœur d'Hérault. Les données seront utilisées uniquement à des fins d'études et non à des fins commerciales. Les réponses à ce questionnaire sont protégées par le secret statistique.

La loi n°78-17 du 6 janvier 1978, relative à l'information, aux fichiers et aux libertés, d'applique aux réponses faites à la présente enquête. Elle garantit aux personnes concernées un droit d'accès et de rectification des données les concernant. Ce droit peut être exercé auprès de Marie-Ange Lasmènes, cabinet Paroles, Paroles 26, rue Jean Raimond de Comminges 34070 MONTPELLIER.

VOTRE SÉJOUR

1. Où êtes-vous allé pendant votre séjour ou bien, si votre séjour n'est pas encore fini, où comptez-vous aller ?

.....
.....

2. Quelle est la durée de votre séjour ?

- Une journée
- Un week-end
- Une semaine
- Plus d'une semaine

3. Où logez-vous pendant votre séjour ?

- Hôtel
- Chambre d'hôtes
- Camping
- Location de maison
- Chez des amis ou de la famille

4. Avec qui avez-vous voyagé ou voyagez-vous ?

- Seul
- En couple
- En famille
- Entre amis

LES PAYSAGES

5. Dans l'ensemble, avez-vous apprécié la qualité de nos paysages ?

Veillez noter votre satisfaction sur une échelle de 0 (pas satisfait) à 5 (très satisfait)

- 1 2 3 4 5

6. **Quel(s) paysage(s) vous a le plus marqué ? Pourquoi ?** *Vous pouvez répondre par mots clés.*

.....
.....

LE PATRIMOINE CULTUREL

7. **Dans l'ensemble, avez-vous apprécié la qualité de notre patrimoine culturel ?** *Veillez noter votre satisfaction sur une échelle de 0 (pas satisfait) à 5 (très satisfait).*

- 1 2 3 4 5

8. **Quels éléments du patrimoine culturel vous ont le plus marqué** (sites patrimoniaux, villes et villages, éléments architecturaux, festivités, etc.) ? **Pourquoi ?**

.....
.....

LES VINS

9. **Avez-vous goûté les vins produits sur notre territoire ?**

- Oui
- Non
- Vous ne connaissez pas l'origine des vins que vous avez bus

10. **Si vous avez répondu « oui » à la question précédente, avez-vous consommé du vin** (*plusieurs choix possibles*):

- Chez un restaurateur
- A votre hébergement
- Dans un domaine viticole
- Dans une cave coopérative
- Chez un caviste
- A la vinothèque du Grand Site Pont du Diable
- Autre : précisez :

11. **Dans l'ensemble, qu'avez-vous pensé de la qualité de nos vins ?** *Veillez noter votre satisfaction sur une échelle de 0 (pas bons) à 5 (excellents).*

- 1 2 3 4 5

12. **Pendant votre séjour, à combien estimez-vous vos achats de vin produit localement ?**

- 0€
- Entre 1 et 50 €
- Entre 51 et 100€
- Entre 101 et 150€
- Entre 151 et 200€
- Plus de 200€

13. **Pendant votre séjour, à combien estimez-vous votre consommation de vin au restaurant ?**

- 0€, je n'ai pas bu de vin au restaurant
- Entre 1 et 50 €
- Entre 51 et 100€
- Entre 101 et 150€
- Entre 151 et 200€
- Plus de 200€

14. **Pendant votre séjour, avez-vous assisté à un événement oenotouristique (dégustation, balade vigneronne, salon des vins, portes ouvertes, etc.) ?**

- Oui, j'ai tellement aimé que j'ai acheté du vin
- Oui, j'ai passé un très bon moment mais je n'ai pas acheté de vin
- Oui, mais cela ne m'a pas plu
- Non, le vin ne m'intéresse pas
- Non, aucun événement oenotouristique n'était programmé pendant mon séjour
- Non, car je n'ai pas reçu d'information sur ce type d'événement
- Autre :

15. **Aimeriez-vous revenir en Cœur d'Hérault pour mieux connaître nos vins ?**

- Oui, ce séjour m'a donné envie d'en savoir plus, d'aller à la rencontre des producteurs, de voir leurs vignes...
- J'aimerais revenir mais pas spécifiquement pour le vin
- Je ne souhaite pas revenir du tout, je n'ai aimé ni les vins ni mon séjour

○ Autre :

16. Le vin pour vous c'est :

- Une passion, vous êtes un grand amateur de vin et vous en buvez régulièrement
- Une boisson qui accompagne vos repas, vous en buvez régulièrement mais vous n'êtes pas un adepte des clubs d'œnologie pour autant
- Vous n'en buvez qu'occasionnellement
- Vous ne buvez pas du tout de vin mais en savoir plus sur les vigneron vous intéresse
- Vous ne buvez pas du tout de vin et le vin ne vous intéresse pas du tout
- Autre :

17. Connaissez-vous le label « Vignobles et Découvertes » ?

- Oui
- Non

LES HOMMES

18. Que diriez-vous de l'accueil que les habitants du territoire vous ont offert ? (Vous pouvez répondre par phrase ou mots clés).

.....
.....

19. Dans l'ensemble, avez-vous été satisfait de la qualité de notre accueil ? Veuillez noter votre satisfaction sur une échelle de 0 (pas satisfait) à 5 (très satisfait).

- 1 2 3 4 5

VOTRE PROFIL

20. Vous êtes :

- Une femme
- Un homme

21. Votre âge :

- Entre 18 et 29ans
- Entre 30 et 39 ans
- Entre 40 et 59 ans
- Entre 60 et 74 ans
- Plus de 75 ans

22. Vous habitez :

- En Cœur d'Hérault (Communautés de Communes Vallée de l'Hérault, Clermontais, Lodévois-Larzac)
- A environ 40km d'ici
- Entre 50km et 200km
- A plus de 200km
- A l'étranger

23. Si vous habitez en France, indiquez le code postal de votre commune :

24. Si vous n'habitez pas en France, veuillez nous indiquer le nom de votre pays :

25. Vous estimez avoir un revenu mensuel d'environ:

- Moins de 1500€
- Entre 1500 et 3000€
- Entre 3000€ et 5000€
- Plus de 5000€

26. Comment avez-vous connu la destination « Languedoc, Cœur d'Hérault » ? (Plusieurs choix possibles)

- Site internet
- Brochure
- Office de Tourisme
- Presse
- Bouche à oreille
- Je ne savais pas que la destination s'appelait « Languedoc, Cœur d'Hérault »

27. Vous souhaitez nous faire des suggestions ou des remarques? Partager des envies pour votre prochain séjour ? A vous la parole !

.....
.....

Merci pour vos réponses !



QU'AIMERIEZ-VOUS TRANSMETTRE DE VOTRE TERRITOIRE ?

Dans le cadre du label « Vignobles & Découvertes » et de votre partenariat avec le Pays Cœur d'Hérault, un accompagnement à la valorisation et à la mise en récit des patrimoines viticoles en Cœur d'Hérault vient d'être lancé.

Acteurs de ce patrimoine et de notre territoire, nous vous invitons, via le présent questionnaire, à vous exprimer sur ce que représente le territoire et l'oenotourisme pour vous.

Les données recueillies permettront ainsi d'alimenter nos réflexions. Celles-ci sont anonymes et constitueront une base de travail sur laquelle s'appuyer pour définir le positionnement et accroître l'attractivité de notre destination « Languedoc, Cœur d'Hérault ».

En vous remerciant de votre collaboration,

Le SYDEL Cœur d'Hérault

Les données collectées ont pour objet d'identifier les pratiques oenotouristiques du territoire pour le compte du SYDEL Cœur d'Hérault. Les données seront utilisées uniquement à des fins d'études et non commerciales. Les réponses à ce questionnaire sont protégées par le secret statistique.

La loi n°78-17 du 6 janvier 1978, relative à l'information, aux fichiers et aux libertés, d'applique aux réponses faites à la présent enquête. Elle garantit aux personnes concernées un droit d'accès et de rectification des données les concernant. Ce droit peut être exercé auprès de Marie-Ange Lasmènes, cabinet Paroles, Paroles 26, rue Jean Raimond de Comminges 34070 MONTPELLIER.

1. Si vous deviez décrire le Cœur d'Hérault en quelques mots-clés représentatifs du territoire, quels seraient-ils ?

.....
.....

LES PAYSAGES

2. Quel(s) paysage(s) appréciez-vous le plus sur notre territoire (Vallée de l'Hérault, Clermontais, Lodévois-Larzac) ? (vous pouvez répondre par mots clés).

.....
.....

3. Quelles images, émotions ou couleurs retenez-vous de nos paysages ? (vous pouvez répondre par mots clés).

.....
.....

4. Vers quels espaces naturels renvoyez-vous vos visiteurs pour la qualité des paysages ? Ceci peut inclure des chemins de randonnée, sentiers, etc.

.....
.....

5. Sur une échelle de 0 à 5, l'environnement naturel vous semble-t-il respecté ? Indiquez dans le carré une note de 0 à 5 (0 : pas du tout ; 5 : tout à fait)

6. Pouvez-vous mesurer votre attachement (fierté) aux paysages de notre territoire? Indiquez dans le carré une note de 0 à 10. (0 : pas du tout ; 10 : vraiment beaucoup)

LE PATRIMOINE CULTUREL

7. Sur l'ensemble du Cœur d'Hérault, quels éléments du patrimoine culturel affectionnez-vous particulièrement (sites patrimoniaux, villes et villages, éléments architecturaux (mazets, capitelles, etc.), fêtes locales, etc.) ?

.....
.....
.....

8. Pouvez-vous nous dire pourquoi ? (Vous pouvez répondre par mots clés)

.....
.....
.....

9. Conseillez-vous des manifestations culturelles (festivals, fêtes locales, marchés...) à vos visiteurs ?

- Oui
- Non

10. Si oui, lesquelles et pour quelles raisons ?

.....
.....
.....

11. Le patrimoine culturel vous semble-t-il suffisamment préservé ? Indiquez dans le carré une note de 0 à 5 (0 : pas du tout ; 5 : tout à fait)

12. Le patrimoine culturel vous semble-t-il suffisamment valorisé ? Indiquez dans le carré une note de 0 à 5 (0 : pas du tout ; 5 : tout à fait)

13. Pouvez-vous mesurer votre attachement (fierté) au patrimoine de notre territoire? Indiquez dans le carré une note de 0 à 10. (0 : pas du tout ; 10 : vraiment beaucoup)

14. Vers quels sites patrimoniaux orientez-vous vos visiteurs ?

.....
.....
.....

LE VIN

15. Qu'avez-vous envie de transmettre à propos des vins du territoire aux éventuels oenotouristes?

.....
.....

16. Pouvez-vous nous dire combien appréciez-vous la qualité des vins produits en Cœur d'Hérault ? Indiquez dans le carré une note de 0 à 5 (0 : pas bon ; 5 : très bon)

17. Pouvez-vous mesurer votre attachement (fierté) aux vins de notre territoire? Indiquez dans le carré une note de 0 à 10. (0 : pas fier ; 10 : vraiment très fier)

18. L'oenotourisme pour vous c'est d'abord (notez de 1 à 6 par ordre d'importance) :

- Un plaisir de partager et de faire découvrir votre territoire et votre culture aux visiteurs
- Une ressource économique complémentaire
- Un moyen de rendre votre structure plus attractive
- Un moyen de vendre plus de vin
- Une mode
- Une façon d'appartenir à un réseau professionnel et de créer des dynamiques locales

19. L'oenotourisme, c'est quelque chose que vous souhaiteriez développer :

- De plus en plus parce que vous obtenez de bons résultats économiques grâce à cette activité
- De plus en plus, cela ne développe pas particulièrement votre activité mais vous aimez partager sur la culture du vin
- Vous aimeriez vous engager plus, mais vous ne comprenez pas tous les enjeux de l'oenotourisme
- Vous aimeriez vous engager plus, mais vous n'avez pas assez d'informations sur les dispositifs existants
- Vous aimeriez vous engager plus, mais vous ne savez pas comment
- Vous essayez de développer des activités oenotouristiques mais cela ne marche pas
- Vous développez cette activité mais vous n'y croyez pas vraiment
- Autre :

20. Vous-même, consommez-vous les vins produits sur le territoire ?

- Jamais
- Occasionnellement
- Le plus souvent possible
- Systématiquement

LES HOMMES

21. Quelles valeurs souhaiteriez-vous transmettre aux visiteurs à propos de vous ?

.....
.....
.....

22. Quelle image souhaiteriez-vous que l'on retienne de vous ?

.....
.....
.....

VOTRE PROFIL

23. Vous êtes labélisé « Vignobles et Découvertes » au titre de :

- Hébergeur
- Restaurateur
- Producteur de vin indépendant
- Producteur de vin en cave coopérative
- Professionnel du tourisme

24. Votre structure est installée sur la Communauté de Communes suivante :

- Lodévois-Larzac
- Clermontais
- Vallée de l'Hérault

25. Etes-vous inscrit dans une démarche ou un engagement « responsables » (respect de l'environnement, Bio, Economie Sociale et Solidaire, économie collaborative, RSE, etc.) ?

- Oui
- Non

26. Si oui, laquelle ou lesquelles ?

.....
.....
.....

27. Vous êtes :

- Une femme
- Un homme

28. Votre âge :

- Entre 18 et 29ans
- Entre 30 et 39 ans
- Entre 40 et 59 ans
- Entre 60 et 74 ans
- Plus de 75 ans

RÉSEAU « VIGNOBLES & DÉCOUVERTES »

29. Seriez-vous prêt à participer en 2018 à un voyage d'étude sur quelques jours à la Maison des Vins à Bordeaux ?

- Oui Non Indiquez la période propice souhaitée.....

30. Si oui seriez vous prêt à participer un peu financièrement à ce voyage ?

- Oui Non

31. Quels seraient vos besoins en termes de formation ?

.....
.....

32. Quels sont pour vous les jours de la semaine et/ou horaires où vous êtes le plus disponible pour participer aux actions du réseau ?

.....
.....

33. Quelles animations, quelles actions de promotion INDIVIDUELLE aimeriez-vous mettre en place dans le cadre du label V&D ?

.....
.....

34. Quelles animations, quelles actions de promotion COLLECTIVE aimeriez-vous mettre en place dans le cadre du label V&D ?

.....
.....

35. Vous souhaitez vous exprimer sur l'oenotourisme, nous transmettre des remarques ou partager des envies ? A vous la parole !

.....
.....
.....
.....

Merci pour vos réponses !

ACCOMPAGNEMENT A LA VALORISATION ET A LA MISE EN RÉCIT DES PATRIMOINES OENOTOURISTIQUES EN CŒUR D'HÉRAULT

SYNTHÈSE GLOBALE

Marie-Ange Lasmènes
France Gerbal-Médalle

Mars à mai 2017

SOMMAIRE

1. CONTEXTE DE LA MISSION

- 1.1. « Languedoc Cœur d'Hérault, une destination Vignobles et Découvertes
- 1.2. Un premier positionnement commun retenu : l'Excellence
- 1.3. Un programme d'actions triennal autour de 4 axes stratégiques
- 1.4. Un diagnostic patrimonial : s'appuyer sur l'existant
- 1.5. Objectifs de la mission : Collecter les mémoires orales des Caves et Domaines et définir les éléments communs de langage et de mise en récit de la destination

2. MÉTHODOLOGIE

- 2.1. Une enquête ethnologique
- 2.2. Une enquête par questionnaires
- 2.3. Des ateliers de concertation

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

- 3.1. Les Vins de Saint-Saturnin
- 3.2. Cave de l'Estable, Cabrières
- 3.3. Les Vignerons de Pégaïrolles-de-l'Escalette
- 3.4. Mas Daumas Gassac
- 3.5. Château Bas d'Aumelas
- 3.6. Domaine de la Dourbie
- 3.7. Villa Symposia
- 3.8. Domaine Mon Rêve
- 3.9. Le Clos du Serres

4. RÉSULTATS OBTENUS

- 4.1. Les pratiques touristiques des visiteurs en Languedoc Cœur d'Hérault
- 4.2. Les représentations du territoire vues par les professionnels
- 4.3. Les perceptions de l'oenotourisme par les professionnels
- 4.4. Les mots clés autour du label Vignobles et Découvertes et de la destination « Languedoc, Cœur d'Hérault »
- 4.5. Expression des forces, faiblesses, opportunités et menaces
- 4.6. Ce les vignerons nous disent...

5. ÉLÉMENTS DE LANGAGE COMMUN ET MISE EN RÉCIT DE LA DESTINATION

6. LES PISTES QUE NOUS VOUS PROPOSONS

1. CONTEXTE DE LA MISSION

1. CONTEXTE DE LA MISSION

1.1. « LANGUEDOC CŒUR D'HÉRAULT » UNE DESTINATION VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES

En 2015, le Pays Cœur d'Hérault obtient le label Vignobles et Découvertes au titre de la destination oenotouristique « Languedoc, Cœur d'Hérault » pour les 3 Communautés de Communes de la Vallée de l'Hérault, du Clermontais et du Lodévois-Larzac.

Porté par le SYDEL Cœur d'Hérault, un réseau de partenaires commence dès lors à se structurer comprenant les 3 Offices de Tourisme intercommunaux du territoire ainsi que 80 professionnels des filières Vin, Tourisme, Hébergements, Restauration et Sites patrimoniaux et culturels labellisés pour, avec le soutien de l'ADT Hérault Tourisme et du CIVL, consolider la dynamique oenotouristique de la nouvelle destination.



1.2. UN PREMIER POSITIONNEMENT COMMUN RETENU :

« *L'excellence en termes d'authenticité, de développement durable, de contenus patrimoniaux et de qualité des prestations* » est un premier positionnement diagnostiqué et retenu pour engager la nouvelle destination sous le signe de la qualité représentée par l'ensemble des filières concernées par le label Vignobles et Découvertes.



1. CONTEXTE DE LA MISSION

1.3. UN PROGRAMME D' ACTIONS TRIENNAL AUTOUR DE 4 AXES STRATÉGIQUES

L'obtention du label Vignobles et Découvertes engage la destination à proposer un programme d'actions triennal ayant pour objectifs :

- ✓ La rencontre et la mise en réseau des acteurs
- ✓ La qualification de l'offre
- ✓ La valorisation du patrimoine viticole
- ✓ Le développement de la notoriété, de l'image et des retombées économiques des partenaires

Dans ce cadre, 4 axes stratégiques de développement oenotouristiques sont mis en perspectives : les vins, les paysages, les patrimoines, les hommes ; axes qui serviront de base pour la présente étude.



1. CONTEXTE DE LA MISSION

1.4. UN DIAGNOSTIC PATRIMONIAL : S'APPUYER SUR L'EXISTANT

Dans le cadre de la candidature au label Vignobles et Découvertes, en 2014, le Pays Cœur d'Hérault a souhaité réaliser un diagnostic patrimonial sur la thématique viticole permettant de :

- ✓ Identifier les principaux éléments du patrimoine viticole du territoire
- ✓ Relever les thématiques importantes existantes
- ✓ Spatialiser ces éléments
- ✓ Révéler la cohésion culturelle entre les différents espaces du territoire.

Cette analyse, basée sur un travail de documentation ainsi que sur un travail ethnologique de terrain à l'échelle du Cœur d'Hérault a ainsi identifié les éléments clés du patrimoine viticole en termes de patrimoine bâti, patrimoine paysager et de patrimoine immatériel.

Afin de s'appuyer sur l'existant et de produire une analyse fondée et adaptée au territoire, les éléments de cette enquête ont été pris en compte pour la présente analyse.



1. CONTEXTE DE LA MISSION

1.5. OBJECTIFS DE LA MISSION :

Les objectifs de la mission sont ainsi répartis en 2 phases : une étude ethnologique pour collecter les mémoires orales des vignerons partenaires, une série de 3 ateliers participatifs pour définir les éléments de langage et de mise en récit de la destination pour structurer le réseau professionnel autour d'axes de communication communs.

✓ COLLECTER LES MÉMOIRES ORALES

→ Objectif :

- Collecter la mémoire orale concernant le patrimoine viticole et disposer d'une base documentaire (fonds sonore, photos, cartes postales, archives personnelles...).
- Sélectionner les « passages clefs » pour chaque entretien.
- Analyser et définir les grandes thématiques et typicités (à approfondir dans la phase 2).

✓ DÉFINIR LES ÉLÉMENTS COMMUNS DE LANGAGE ET DE MISE EN RÉCIT DE LA DESTINATION

→ Objectif :

A partir des témoignages recueillis dans la phase 1, l'objectif est de renforcer la mobilisation des partenaires dans une démarche de co-construction d'un discours partagé et fédérateur.



2. MÉTHODOLOGIE

2. MÉTHODOLOGIE

PHASE 1 :

ÉTUDE ETHNOLOGIQUE ET ENQUÊTE
STATISTIQUE

PHASE 2 :

FORMATION ACTION VALORISATION DU
PATRIMOINE ET OENOTOURISME

PHASE 3 :

RESTITUTION ET REMISE DE L'ENSEMBLE DES
TRAVAUX ET DOCUMENTS COLLECTÉS

Du 14 mars au 28 avril

24 avril / 15 mai / 29 mai

19 juin



2. MÉTHODOLOGIE

2.1. UNE ENQUÊTE ETHNOLOGIQUE

Une enquête ethnologique a été réalisée auprès de 9 caves et domaines partenaires du Pays Coeur d’Hérault dans le cadre du label Vignobles et Découvertes, soit 1 Cave Coopérative et 2 domaines indépendants par communauté de communes.

Cette étude a été orientée selon 2 principaux axes de recherche afin de collecter des données qualitatives sur :

- ✓ l’histoire des structures interrogées
- ✓ les valeurs qu’elles souhaitent transmettre à travers leur positionnement et leur représentation du territoire.

Parallèlement, une recherche d’archives documentaires et iconographiques a été menée dans le but de constituer un fonds documentaire spécifique au patrimoine viticole capitalisant l’ensemble des données collectées.

✓ LES PARTENAIRES VITICOLES RENCONTRÉS

➤ Pour le Clermontois :

- Richard Cullié, Président de la Cave de l’Estabel à Cabrières
- Nenko Dunev et Julia Raymond, Villa Symposia à Aspiran
- Emmanuel Serin et Sylvie Escudier, Domaine de la Dourbie à Canet

➤ Pour le Lodévois-Larzac :

- Benoit Léonetti, Président de la Cave de Pégairolles de l’Escalaette
- Sébastien Rouve, Domaine Mon Rêve à Cartels (Le Bosc)
- Béatrice Fillon, Le Clos du Serres à Saint-Jean-de-la-Blaquière*

➤ Pour la Vallée de l’Hérault :

- Bernadette Gazel, Présidente de la Cave de Saint-Saturnin
- Roman Guibert, Mas Daumas Gassac à Aniane
- Geoffroy d’Albenas, Château Bas d’Aumelas à Aumelas

21 Caveaux - Partenaires Vignobles et Découvertes



- | | |
|--|--|
| 1. Vignoble des 2 Terres | 12. Domaine Alexandre |
| 2. Domaine des Conquêtes | 13. Domaine Mon Rêve |
| 3. Tous et Terroirs Gignac | 14. Vignerons de Pégairolles de l’Escalaette |
| 4. Tous et Terroirs Aniane | 15. Clos du Serres |
| 5. Domaine Les 4 amis | 16. Les Vignerons de l’Occitane Lodève |
| 6. Mas de Séranni | 17. Les Vignerons de l’Occitane Odes |
| 7. Mas Daumas Gassac | 18. Domaine Virgile Joly |
| 8. Villa Symposia | 19. Château Vaill |
| 9. Domaine de la Dourbie | 20. Château Bas d’Aumelas |
| 10. Castelbarry Coopérative Artisanale | 21. Cave de l’Estabel |
| 11. Cave coopérative St Saturnin | |

* Le Clos du Serres étant en cours de labellisation VSD

Note : Un travail ethnologique exhaustif ayant déjà été réalisé auprès de la Cave Coopérative de Montpeyroux Castelbarry, il a été question ici d’investiguer auprès d’autres acteurs. Néanmoins, Castelbarry étant un acteur dynamique du territoire, nous suggérons de les intégrer à la démarche de valorisation des partenaires.

2. MÉTHODOLOGIE

2.2. UNE ENQUÊTE PAR QUESTIONNAIRES

Parallèlement à l'enquête qualitative, une enquête par questionnaires a été menée afin de collecter un maximum de données. Celle-ci a été administrée auprès de 2 échantillons de population :

- Les visiteurs du Cœur d'Hérault
- Les partenaires professionnels du label V § D

✓ DES QUESTIONNAIRES VISITEURS POUR :

- Comprendre les pratiques touristiques des visiteurs
- Cibler leurs attentes en matière d'oenotourisme
- Connaître leurs profils
- Mesurer leur satisfaction en termes d'appréciation des paysages, des patrimoines, des vins et des hommes.

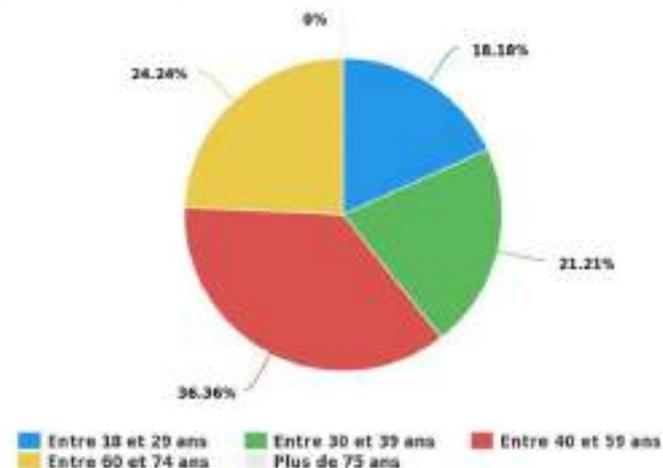
Echantillon : 40 répondants

✓ DES QUESTIONNAIRES PARTENAIRES POUR :

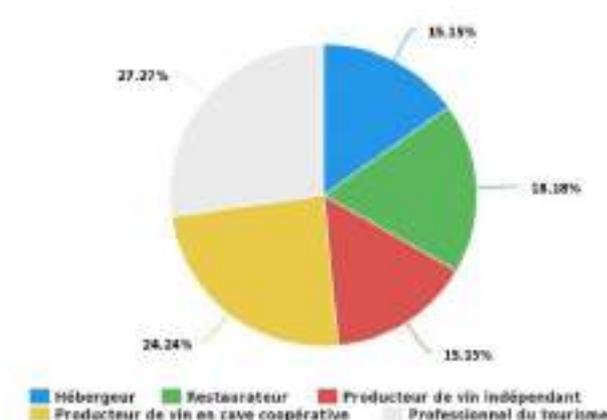
- Recueillir les représentations et les perceptions du territoire par les professionnels
- Collecter les valeurs qu'ils souhaitent transmettre à travers des mots clés
- Evaluer leur perception de l'oenotourisme

Echantillon : 33 répondants

Répartition des répondants visiteurs en fonction de la classe d'âge



Répartition des répondants partenaires en fonction de leur profession



2. MÉTHODOLOGIE

2.3. DES ATELIERS DE CONCERTATION

Trois ateliers de concertation ont été réalisés avec les professionnels du territoire, organisés comme suit :

Jour 1 : « Partage de connaissances »

Matin : L'oenotourisme et le label Vignobles et Découvertes. Etude de cas concrets de destinations déjà labellisées.

Atelier participatif sur la notion de « Label Vignobles et Découvertes ».

Midi : Dégustation des Vins de Saint-Félix-de-Lodez

Après-midi : Le Cœur d'Hérault, des patrimoines communs : les éléments à retenir.



Jour 2 : « Représentations du territoire et éléments de langage »

Matin : Analyse des résultats obtenus par questionnaires : les pratiques oenotouristiques des visiteurs. Echanges libres.

Midi : Dégustation autour des Vins de Saint-Saturnin

Après-midi : Analyse des résultats obtenus par questionnaires : les valeurs que les partenaires Vignobles et Découvertes ont envie de transmettre. Atelier participatif : les éléments de langage, les forces et les faiblesses du territoire selon les axes « les paysages, les patrimoines, les vins, les Hommes ».



Jour 3 : « Synthèse et préconisations »

Matin : Présentation de la synthèse de l'étude et des ateliers. Echanges libres autour des résultats. Préconisations.

Midi : dégustation autour d'un déjeuner

Après-midi : Définition collective des éléments de langage de la destination pour sa mise en récit.

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

3.1. LES VINS DE SAINT-SATURNIN

• **Saint-Saturnin et son passé :**

« Différentes cultures ont fait tout au long des siècles la vie et la richesse des habitants de Saint-Saturnin. Sériculture, oléiculture, viticulture ont été quelques unes de ses productions, on y faisait même l'écorçage du chêne vert (la rusqua). Les mûriers étaient nombreux sur le territoire de la commune et on pouvait ainsi nourrir les vers à soie que l'on élevait dans les chambres appelées magnaneries où la température devait être maintenue constamment à 20°C (à titre d'exemple, 1, 194 tonne de cocons furent produits en 1853). Les plantations d'oliviers étaient très nombreuses et la Lucque, la Verdale et l'Ammallau étaient récoltées pour la confiserie ou l'huile (en 1826, 7 ha d'oliviers étaient plantés et il y avait même deux moulins à huile, et en 1893 on produisant 500 quintaux métriques d'olives).

Petit à petit, la vigne vint remplacer toutes ces productions et de nombreux cépages furent plantés (Aramon, Carignan, Alicante Bouschet, Morrastel Bouschet, Terret Bouschet, Clairette, Cinsault...). On y fit un vin estimé, le Vin des Ruffes. Les superficies de plantations de vignes continuèrent ainsi à augmenter (exemple : en 1924 on note sur le cadastre 287 ha de vignes). Les productions elles aussi progressèrent (en 1930, le rendement était de 70 hl/ha et la récolte fut de 20 000 hl/an vendue d'ailleurs 150 à 250 Francs l'hectolitre).

Certaines années étaient bonnes, d'autres moins. L'oïdium apparut en 1853, le phylloxéra, puis le mildiou en 1930, l'altise, la pyrale, la cochylys...

Malgré tout, Saint-Saturnin s'enrichit et l'on fit appel à la main d'œuvre étrangère pour les tailles et les vendanges. Certaines familles s'établirent à Saint-Saturnin, achetèrent des maisons ou des lopins de terre (en 1906, il y avait 342 habitants, tous français, en 1931 : 323 habitants dont 56 étrangers).

Nous terminerons cette rubrique d'avant 1930 par une petite note humoristique en sachant que le prix d'une « colle » (ouvriers vendangeurs) en 1920 était à la journée de 13 Frs pour un homme et 2 litres de vin, 6 Frs pour une femme et pas de vin. En 1930, le prix était de 30 Frs et 3 litres de vin pour un homme, et 20 Frs et 1 litre de vin pour les femmes. On dit dans le village, que c'est cette année-là, que les femmes se mirent à boire, mais après tout, ce ne sont que des « on dit ». » (Extrait de « Cave Coopérative Les Vins de Saint-Saturnin, 50 ans déjà »)

RENCONTRE AVEC BERNADETTE GAZEL



Bernadette Gazel est Présidente de la Cave Coopérative « Les Vins de Saint-Saturnin » depuis 2009. Depuis 2003, elle gère l'exploitation viticole de son mari.

- **Création des statuts :** 29 décembre 1950
- **Création du bâtiment :** 1951
- **Architecte :** Jean Rodier et Etienne Rodier
- **Nombre d'adhérents en 2017 :** 84
- **Surface d'exploitation :** 500 hectares
- **Communes associées :** Saint-Saturnin-de-Lucian, Saint-Guiraud, Arboras, Jonquières.
- **Volume produit :** 30 000 hectolitres
- **Répartition vrac / bouteille :** la quasi totalité de la production est conditionnée
- **Appellations représentées :** AOP Languedoc-Saint-Saturnin / IGP Mont Baudille
- **Principaux cépages plantés :** Grenache / Cinsault / Carignan / Syrah / Mourvèdre pour les rouges
 Roussane / Marssane / Vermentino / Grenache blanc / Chardonnay / Chenin / Clairette / Sauvignon / Vionier pour les blancs.

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

- 29 décembre 1950, création des statuts et 1951, construction de la cave coopérative :

La cave coopérative des Vins de Saint-Saturnin est bâtie en 1951 selon les plans des architectes Jean et Etienne Rodier qui ont également réalisé les caves d'Aniane et de Saint-Jean-de-la-Blaquière. Dans les années 1950, le vignoble languedocien est largement affaibli par la sortie de guerre et le marché du vin est difficile. Le mouvement coopératif s'est déjà largement répandu dans tous les villages de la région (1^{ère} vague de coopératives de 1901 à 1914, 2^{ème} vague dans les années 1930). La cave de Saint Saturnin s'inscrit donc dans la dernière vague de construction des caves coopératives (1945-1960, la dernière de la région Languedoc-Roussillon étant construite à Puilacher en 1963). Dans ce contexte, les initiatives vont au regroupement.

Manque de place pour loger le vin dans les caves exigües, matériel vinaire en mauvais état et à renouveler sont autant d'éléments qui poussent les vigneron à s'organiser sous la forme coopérative. Mrs Besombes et Calmels en seraient à l'origine. Leur volonté aurait été celle d'offrir une plus grande capacité de logement des vins, de gagner en qualité grâce à un matériel plus performant et surtout de maintenir une activité économique dans les villages concernés (Saint-Saturnin, Arboras, Jonquières et Saint-Guiraud) grâce à la mutualisation de moyens.

Alors que les années 1950 sont le théâtre d'un fort exode rural, la création d'une cave coopérative allait permettre aux vignerons de vivre dignement de leur production « au pays ».

« Au départ, la coopérative fut imaginée entre Jonquières et Saint-Saturnin puis, par commodité, la qualité de l'emplacement trouvé, on l'a située aux portes de Saint-Saturnin, route d'Arboras. Monsieur Bougette de Jonquières, grand défenseur de la coopérative la nomma « la Cathédrale ». Rapidement, la motivation principale qui s'imposait, fut la vente en commun des produits de cette association. (...) Dès les premières vendanges et durant une vingtaine d'années, M Albert Trinquier à la bascule et l'Abbé Do au réfractomètre officiaient pour enregistrer les apports. » (Extrait de « Cave Coopérative Les Vins de Saint-Saturnin, 50 ans déjà »)

Président fondateur : M. Albert BESOMBES.

Nombre d'adhérents en 1951 : 89.

Les premières vendanges ont lieu alors que la toiture n'est pas encore terminée. Dès la première année, on nomme M. René Jeanjean Directeur-Gérant, poste qu'il occupera pendant 30 autres années.



3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

- **Précurseurs de la mise en bouteille dès les années 1950 :**

En 1951, la cave demande un suivi de vinification à l'ICV (Institut Coopératif du Vin). M. Bernard Algay en aura la charge. Après la première récolte, Noël Calmels propose la mise en place de la vente en commun, modèle qu'il développe grâce à l'accompagnement de René Jeanjean. La vente en commun n'était pas encore un principe répandu malgré la forte implantation du mouvement coopératif dans la région. Or, vraisemblablement, la cave de Saint-Saturnin adopte ce modèle très rapidement après sa mise en route et en serait même l'une des premières en France. De même pour la sélection des apports de vendange par cépages à la réception et en cave (Cave Coopérative Les Vins de Saint-Saturnin, 50 ans déjà), ce qui lui permet d'adopter immédiatement une démarche de qualification de ses vins : « *L'adoption de bonification pour inciter l'adhérent à se fixer des objectifs qualitatifs permet d'obtenir des vins qui définissent la typicité du terroir Saint-Saturnin.* » (Gilbert Garrofé, ancien Président, Op. Cit.).



En 1952, la cave obtient donc l'AOS (Appellation d'Origine Simplifiée) Saint-Saturnin, un premier signe de reconnaissance du terroir.

Cette démarche de qualification de la production donne des perspectives. En 1953/1954 (?), la politique de la cave coopérative se tourne vers la mise en bouteille, une décision alors pionnière en Languedoc (la mise en bouteille est alors de manière générale encore peu répandue en France), région où les caves coopératives, largement majoritaires de la production viticole régionale, étaient coutumières de la vente en vrac (vente de vin non conditionné). 10 000 cols sont embouteillés pour le Vin d'une Nuit puis pour la cuvée Cardinal.



Il s'agit donc là d'une véritable innovation qui a certainement servi de modèle pour les caves voisines, les mises en bouteille de la Cave de Montpeyroux, également en avance dans ce domaine par rapport aux autres coopératives du Languedoc-Roussillon ne datant que du début des années 1970 par exemple.

La mise en bouteille garantit l'origine du vin. Mais c'est également une stratégie commerciale visant à donner une valeur ajoutée à un produit fini permettant d'augmenter le prix du vin (et de ce fait, la rémunération du coopérateur) et d'en diversifier les réseaux de distribution, notamment orientés vers la restauration et l'hôtellerie et implique donc la mise en place d'un système de livraison. Généralement, cette démarche accompagne une démarche de qualité recherchée, ou du moins de valorisation du produit.

Cette technique de vente permet également de stabiliser le prix du vin qui, une fois en bouteille peut être fixé alors que les prix de la vente en vrac fluctuent d'année en année en fonction de l'offre et de la demande, système qui peut, en période de surproduction, affaiblir le revenu du coopérateur. D'un autre côté, la commercialisation de la bouteille, parce qu'elle représente un petit volume au regard de celle qui peut être faite en vrac, nécessite peut-être plus d'investissement. Aujourd'hui, en fonction de son positionnement, chaque cave coopérative a sa propre politique par rapport à une répartition des ventes en vrac ou en bouteille. La Cave de Saint-Saturnin, elle, a choisi de commercialiser son entière production en bouteille. Aujourd'hui elle en produit près de 4 000 000.



3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

- Une politique de qualité très tôt reconnue, 1955 : parmi les premiers VDQS :

La cave de Saint-Saturnin fait partie des premiers terroirs à avoir obtenu la mention VDQS (Vins de Qualité Supérieure) pour la qualité de ses vins en Languedoc en 1955.

- 1985 : qualification en AOC Coteaux du Languedoc Saint-Saturnin et premières exportations :

Les progrès pour l'élaboration d'un vin toujours de meilleure qualité ont ensuite été reconnus par l'obtention de l'AOC Coteaux du Languedoc en 1985. Parallèlement, la création d'une chaîne d'embouteillage en 1982 va permettre d'ouvrir le marché à l'exportation, notamment en Belgique.

- Saint-Saturnin, Max Rouquette et la poésie occitane :

Aujourd'hui exprimé à travers la muséographie du caveau de vente qui est en partie dédiée à Max Rouquette et par le Sentier des Vins des Poètes (créé en 2009 par la cave) partant de la cave coopérative jusqu'au Rocher des Deux Vierges, le lien entre la poésie occitane et les vins de Saint-Saturnin est fort.

Max Rouquette était propriétaire d'un vignoble à Saint-Saturnin, village dans lequel il avait également une maison familiale. Il est l'auteur du slogan de la cave coopérative « Pierres et soleil ».

L'histoire de Saint-Saturnin et la poésie occitane est aussi liée au Rocher des deux Vierges qui surplombe le village et sur lequel a été érigé en 1935 un monument commémoratif en l'honneur des Félibres morts pour la Patrie et implantée une forêt en leur honneur (voir « La Forêt de Sainte Estelle » en annexe).

A propos du Rocher des Deux Vierges, la légende raconte que les deux sœurs de Saint-Fulcran, archidiacre de Maguelone puis évêque de Lodève, élirent domicile au sommet du rocher pour y faire leur demeure. Il paraît cependant qu'elles ne prirent cette résolution qu'après avoir habité pendant plusieurs années la montagne sur laquelle fut fondée la ville de Montpellier. Après avoir donné leurs domaines montpelliérains à l'église de Maguelonne afin de se rapprocher du ciel, elles se retirèrent en spiritualité au désert de roche qui prit leur nom : « le Rocher des Deux Vierges ». Les Seigneurs propriétaires des lieux se sont également appelé « Seigneurs des Deux Vierges ».

La chapelle, actuellement désignée sous le nom de Saint-Fulcran est la seule architecture mentionnée dans les textes aux environs de 1160 (dans le testament de Guiraud de Touroulle). (Notes OT Saint-Guilhem).

Max Rouquette est né à Argelliers en 1908. De 1948 à 2005 (date de son décès) il vit à Montpellier où il fit également ses études de Médecine, profession qu'il exerça pendant 10 ans également à Aniane. Passionné de littérature en langue Occitane, il devient poète, écrivain et homme de théâtre. Il participe à l'élaboration du journal « Occitania ».

Histoire de l'AOC Languedoc (source Syndicat AOP Languedoc) :

« En 1945 apparaissent les Vins De Qualité Supérieure sous l'impulsion de Philippe Lamour et de Jules Milhau. De 1945 à 1960, de nombreux VDQS seront reconnus : les 12 terroirs actuels ainsi que Faugères et St-Chinian. Parallèlement, la Clairette du Languedoc, l'une des plus anciennes AOC de la région est classée en AOC en 1948. En 1960 Jules Milhau, Gilbert Senès et Philippe Lamour essaient de fédérer l'ensemble des VDQS de la région sous l'appellation Coteaux du Languedoc, mais seul le groupe actuel des Coteaux du Languedoc (12 terroirs, Faugères et St-Chinian) accepte de se fédérer. Le décret Coteaux du Languedoc paraît le 16 décembre 1960 (49 communes). Depuis, des extensions d'aire eurent lieu dans plusieurs communes limitrophes. Aujourd'hui l'appellation regroupe 168 communes. Pendant plusieurs années le travail a consisté à faire progresser les conditions de production de chacun pour les rendre conformes au futur décret d'Appellation Contrôlée de façon à ce que, au moment de l'accession en AOC, il n'y ait pas de rupture dans le groupe. Une première réorganisation de l'ensemble eut lieu avec la parution d'un arrêté en juin 1980 harmonisant les conditions des VDQS de base avec celles des Coteaux du Languedoc. En 1982, Faugères et St-Chinian accèdent à l'AOC, puis le 24 décembre 1985 les Coteaux du Languedoc. En 1988, la possibilité de produire des vins blancs est reconnue sur l'ensemble de l'appellation (elle était réservée auparavant à La Clape et Picpoul de Pinet).

1945-1960 : reconnaissance de nombreux VDQS dans le Languedoc (Faugères, Saint-Chinian, Pic Saint Loup, etc.).

1960 : reconnaissance de l'appellation Coteaux du Languedoc en VDQS.

1985 : l'appellation Coteaux du Languedoc devient une appellation d'origine contrôlée (AOC).

1988 : la possibilité de produire des vins blancs est reconnue pour l'ensemble de l'appellation.

2007 : reconnaissance, par le décret du 30 avril 2007, de l'AOC Languedoc par élargissement de l'aire Coteaux du Languedoc à l'ensemble des AOC du Languedoc.

2011 : l'aire de l'AOC Languedoc s'agrandit de 40 communes.

2013 : reconnaissance de l'AOC Picpoul de Pinet

2014 : reconnaissance de l'AOC Terrasses du Larzac

2015 : reconnaissance de l'AOC La Clape »

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

« *Mon histoire avec la viticulture part d'une histoire familiale. Je ne suis pas originaire de Saint-Saturnin, je suis originaire de Montpellier. La vie fait les rencontres et j'ai rencontré mon mari qui était d'Arboras. Il avait des vignes sur Arboras et Saint-Saturnin. On s'est marié et on est venu habiter à Saint-Saturnin. C'était mon mari qui était exploitant agricole pendant de nombreuses années. Il est décédé et à ce moment-là j'ai décidé de poursuivre l'exploitation en recrutant un salarié. A partir de là, je suis devenue exploitante agricole. Cela ne veut pas dire que je n'aimais pas ce milieu ni cette activité, bien au contraire puisque j'ai toujours été très curieuse de connaître ce métier, de savoir et de pouvoir participer à certains travaux, y compris de savoir conduire un tracteur, ce qui n'était pas le cas de toutes les conjointes d'exploitants. Connaître ce métier m'a permis de vouloir continuer.*

Quand je suis arrivée sur l'exploitation, j'avais mon activité à Montpellier, dans l'administration. Je m'impliquais quand je pouvais, le week-end par exemple. J'ai essayé certains travaux qui ne m'ont pas tout à fait réussi comme la taille par exemple mais quand il y avait des travaux même physiques je participais. On avait 25 ha à cette époque et on faisait les vendanges manuelles auxquelles mon mari était favorable. Je prenais chaque année un mois de congés sans solde pour faire les vendanges. J'étais donc complètement impliquée dans le résultat d'une année de travail : on se rend compte de l'importance que cela a quand on fait les vendanges !

Mon père avait des origines viticoles. Il n'était pas dans le métier, c'était ses parents qui avaient des vignes. Le hasard a voulu que je me retrouve à 3 km de son village d'origine qui était Montpeyroux. J'étais déjà sensibilisée à la viticulture puisque mon père avait dans un petit jardin qu'on avait gardé un carré de vigne et on faisait chaque année les vendanges. On voyait des ceps de vigne, des souches, des seaux, des sécateurs. Quelqu'un venait nous chercher notre petite vendange qui était vraiment confidentielle et il m'a transmis ce goût pour la vigne. Donc, quand je suis arrivée par mon mariage dans ce milieu, j'ai vraiment apprécié d'être là et j'ai trouvé que cela m'apportait énormément sur le plan personnel. Cela donne un équilibre d'être proche d'éléments qui sont essentiels à la nature.

Pour moi, tout fait référence à des hommes. Je n'ai pas vraiment connu les premiers hommes qui ont créé cette cave, mais je leur suis reconnaissante. C'est la valeur de la transmission humaine. Ces hommes-là sont des pionniers pour moi. Ils ont eu l'idée de créer une cave mais il y a eu en plus l'envie de regrouper des villages autour de cette cave. Or, les guerres de clochers existaient. Malgré cela, ils sont arrivés à créer une cave pour Saint-Guiraud, Arboras, Jonquières et Saint-Saturnin ce qui est pour moi énorme. Ensuite, ils ont su imaginer un avenir avec la mise en bouteille. Ensuite, ils ont personnalisé les bouteilles avec les écussons. A chaque fois, ils ont créé quelque chose et une histoire. »

Bernadette GAZEL

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

3.2. CAVE DE L'ESTABEL, CABRIÈRES

- **L'histoire de la cave en bref :**

La création de la société coopérative "Les Coteaux de Cabrières" date du 27 septembre 1937 sous la présidence du maire, Gustave Saudadier et regroupe 79 viticulteurs dès le départ. Comme pour toute création de coopérative de vinification, le Conseil d'Administration demande le soutien de l'Etat et l'assistance technique du Génie rural, avec une demande d'adhésion à la Caisse de Crédit Agricole. L'architecte Joseph Rouquier est désigné pour réaliser les plans et diriger les travaux. La coopérative n'est pas terminée en septembre 1938 lorsqu'elle reçoit la première vendange. Les années 1930 correspondent à la vague la plus importante de construction de caves coopératives en Languedoc.

L'entrée dans la Seconde Guerre Mondiale va repousser l'inauguration de l'établissement qui aura lieu le 3 novembre 1946 (Service Régional de l'Inventaire). Très probablement en raison de ce conflit mondial, de nouveaux viticulteurs manifestent leur souhait d'adhérer à la coopérative. Pour accueillir le volume supplémentaire de leurs récoltes, un premier agrandissement est nécessaire. Il est acté le 29 janvier 1939 et les travaux doivent être terminés avant la vendange suivante. De nouvelles adhésions portent le nombre total de coopérateurs à 117 et un deuxième agrandissement est entrepris en 1940, suivi d'une augmentation des capacités de logement en 1942.

En 1947, la Cave Coopérative de Cabrières réalise ses premières mises en bouteilles à la cave avec la marque " Estabel " qui sera déposée un peu plus tard, le 12 avril 1950, et devient alors précurseur en la matière dans un contexte viticole où la vente en vrac est majoritaire.

Selon le témoignage de M. Cullié, la cave doit cette initiative à M. Mongin, venu du Nord de la France pendant la Seconde Guerre mondiale. Les premières mise en bouteille auraient eu lieu à la main et à l'aide d'un entonnoir dans la cour même de la coopérative.

La vente en bouteille garantit alors une valeur ajoutée sur un produit fini. Il s'agit là d'une stratégie commerciale adoptée en réaction au faible rendement obtenu par les vignes situées en coteaux (par rapport à la viticulture de plaine). Pour les mêmes raisons, la cave de Cabrières a dû très tôt s'orienter vers une viticulture de qualité pour pouvoir tirer un bénéfice plus important sur le volume produit. Cette démarche qualitative vaut à Cabrières, au même titre que les terroirs historiques du Languedoc, d'obtenir en 1955 la dénomination VDQS pour les vins rosés, spécialité de Cabrières.

Les années 1960 sont, elles, marquées par une série successive d'agrandissement et de travaux concernant notamment la réfection des quais de réception (1963-64). L'agrandissement du cuvage

EC RICHARD CULLIÉ ET LUC FLACHE



Richard Cullié est Président de la Cave Coopérative de Cabrières et Luc Flache, nouvellement Directeur de l'établissement.

- **Création des statuts :** 1937
- **Création du bâtiment :** 1938
- **Architecte :** Joseph Rouquier
- **Agrandissements :** successifs jusque dans les années 1960 par Jean Rodier
- **Président en 2017 :** Richard Cullié
- **Nombre d'adhérents en 2017 :** 80
- **Directeur en 2017 :** Luc Flache
- **Surface d'exploitation :** 340 hectares
- **Communes associées :** Cabrières
- **Volume produit :** 15 000 hectolitres dont 80% en AOC. Production majoritairement en rosé.
- **Répartition vrac / bouteille :** 82% de vente en bouteille – 8% de vrac
- **Appellations représentées :** AOC Languedoc Cabrières / AOC Languedoc / AOC Clairette du Languedoc
- **Principaux cépages plantés :** Grenache / Cinsault / Syrah / Carignan / Mourvèdre pour les rouges. Clairette et Grenache blanc pour les blancs.

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES



décidé le 22 novembre 1965 sera confié à Jean Rodier succédant à l'architecte Joseph Rouquier et témoigne visiblement d'une nouvelle période de développement pour la coopérative.

Du côté commercial, la démarche de conditionnement progressant, le Conseil d'Administration prend la décision en mai 1968 de construire un centre d'embouteillage à côté de la cave. Il sera achevé en avril 1969.

Enfin, en 1985, les efforts qualitatifs des vignerons de Cabrières seront récompensés par le classement du terroir en AOC Coteaux du Languedoc.

- **Cabrières, des vins de renom à la cour de Louis XIV, les vins Vermeille :**

L'histoire voudrait qu'un jour de mai 1687, l'abbé de Cabrières Fulcrand Cabanon, quitta son village pour rejoindre la cour de Versailles.

Selon les recherches effectuées à Cabrières (fiche technique de la cuvée Fulcrand Cabanon), « Pierre Dionis, célèbre médecin et anatomiste, chirurgien en titre de la Reine Marie-Thérèse, décrit ainsi l'arrivée à Versailles du Prieur de Cabrières : « Le prieur de Cabrières était un homme fort charitable qui distribuait beaucoup de remèdes dans sa province... La grande réputation qu'il s'était acquise fit souhaiter le voir à la Cour, il y arriva dans les années 1680 »

En effet, Fulcrand Cabanon confectionnait un vin aux effets thérapeutiques surprenants, qui servit de remède, de fortifiant pour les gens de la Cour. Louis XIV l'adopta sans tarder. Le Roi Soleil demanda, en outre, au Prieur de bien vouloir lui confier son secret de fabrication, lequel le lui révéla en lui faisant promettre de ne pas le divulguer. Le Roi promit et, préparant lui-même le fameux breuvage, il ne dédaignait pas de se « fortifier » au moyen de quelques rasades... »

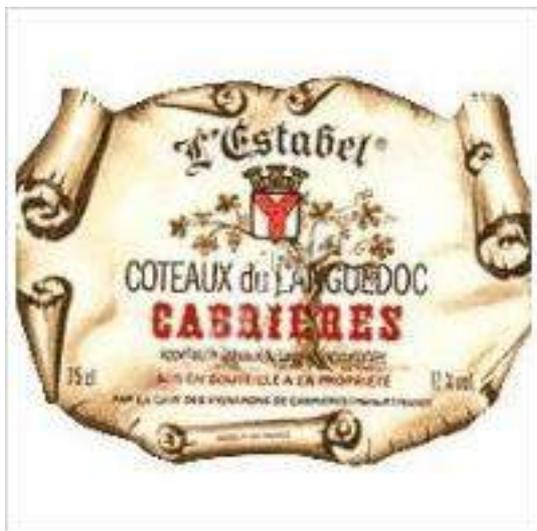
Dès lors, la renommée des vins de Cabrières semble s'être faite à la Cour du Roi Soleil sous le nom de vins Vermeil, pour leur délicate couleur rosée.

- **AOC Clairette du Languedoc :**

L'AOC Clairette du Languedoc, obtenue en 1948 (la création du VDQS datant de 1945) et représentée sur les 11 communes d'Adissan, Aspiran, Le Bosc, Cabrières, Ceyras, Fontès, Lieuran-Cabrières, Nizas, Paulhan, Péret et Saint-André-de-Sangonis est à la fois la plus petite appellation et la plus ancienne du territoire.

- **Le projet des vignerons de Cabrières :**

Toujours dans le même souci de progression qualitative, les vignerons de Cabrières souhaitent s'engager vers le passage en appellation communale Cabrières pour les vins rosés et rouges dans l'objectif de faire accroître la notoriété de leur vins et de valoriser leurs récoltes.



3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

« J'y suis né ! J'y suis né, mais j'en suis parti un certain temps. J'étais comptable. J'étais étudiant, et j'ai trouvé une place dans une entreprise pendant sept ans, et puis ça ne se passait pas très bien. Il y a eu l'exploitation qui se libérait, donc j'ai repris l'exploitation de mes grands-parents. Mon père l'avait reprise en fermage donc il y avait eu un saut de génération, et moi j'ai repris en 1998. Au départ, c'était une façon de sortir de l'entreprise où j'étais, mais maintenant je suis très bien comme je suis. J'avais toujours vécu dans la viticulture puisque ma famille a toujours été dans la viticulture. Je connaissais le métier sans l'avoir appris et le côté comptable me sert beaucoup dans la gestion d'exploitation aujourd'hui.

J'avais toujours vu faire. Après, j'ai eu des amis, la famille, tout le monde est venu me donner un coup de main. Mais je savais déjà tailler la vigne, conduire un tracteur, je savais déjà faire pas mal de choses avant de m'installer. Quand on plantait ou même quand on devait charruer, je me rappelle quand j'étais gamin, ils y allaient toujours en groupe. Quand il y avait une vigne à planter, ils portaient à une dizaine et ils passaient des semaines à planter. Il y avait toute une équipe avec Pierre Michel, Pierre Trinquier, Gabriel, et ils plantaient pour les uns et pour les autres. Il a fallu planter tout le vignoble de Grenache et de Syrah. Après, ils se retrouvaient souvent autour d'un bon déjeuner. Quand je me suis installé, ils m'ont aidé pendant trois ou quatre ans et après je me suis mis dans le bain. Quand il y avait un conseil à demander, on pouvait leur demander. On pouvait demander aussi au Conseil d'Administration. Mon père aussi m'a un petit peu aidé au départ et c'est parti ! Au début j'avais 10 ha, aujourd'hui j'en ai 25. J'ai acheté des vignes plantées et des fermages. J'ai dû renouveler le vignoble qui appartenait à ma famille et les fermages aussi quand c'était possible.

Nos parents ou nos grands-parents n'ont pas poussé les enfants à aller vers la vigne puisque c'est vrai que c'était difficile, le fait qu'on passe en appellation, et puis la motivation de certains. Le fait que la cave tournait pas mal et tourne encore d'ailleurs plutôt bien je pense que ça fait rester les gens. Le revenu à l'hectare est quand même assez intéressant aujourd'hui, il est suffisant pour vivre. Il y a eu des moments difficiles au début. Moi, cela fait 17 ou 18 ans que je suis installé, il a fallu replanter le vignoble avec les cépages améliorateurs et on commence seulement maintenant à bien vivre. Je ne regrette pas mon choix !

Je sais que dans ma famille tout le monde était viticulteurs et qu'ils ont tous adhéré à la cave coopérative dès le départ. C'était surtout les petits qui se regroupaient pour mutualiser. Il y avait deux ou trois grosses exploitations dans le village, les caves existent encore. Alors que chez mes grands-parents il y avait trois cuves pour toute la famille et pour faire rentrer toute la récolte. Et encore, c'était un gros !

Je pense qu'il y avait une volonté de se distinguer parce qu'on était un peu isolé. À Cabrières on est sur les premiers contreforts, à Fontes on est déjà dans la plaine. Cabrières c'est un cirque, dès qu'on en sort c'est la plaine. De suite après c'est plat, il n'y a plus les coteaux comme ici. Il y a toujours eu la volonté de se distinguer, de lutter pour y arriver. »

Richard CULLIÉ

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

3.3. LES VIGNERONS DE PÉGAIROLLES-DE-L'ESCALETTE

- **L'histoire de la cave en bref :**

Dans le contexte général du « Mouvement coopératif viticole » du début du XXème siècle et propre au Languedoc-Roussillon, les statuts des Vignerons de Pégaïrolles auraient été déposés dès 1907 d'abord en tant que coopérative de vente. Ce n'est qu'en 1927 que le premier bâtiment est construit (à vérifier dans les archives de la cave, non trouvées).

Divers agrandissements et aménagements s'en sont suivis : en 1939, 1969, 1991 et 1996. Les dates peintes sur la façade en témoignent.

Son vin rouge obtient la distinction du Grand Diplôme d'Honneur au concours-expo de Lodève en 1929.

- **La plus petite cave du Languedoc-Roussillon :**

Malgré ces agrandissements successifs, la cave coopérative de Pégaïrolles reste la plus petite du Languedoc-Roussillon en termes de surface du bâtiment, surface de production et de nombre d'adhérents, ce qui en fait une particularité. Etant donné l'ampleur du mouvement coopératif viticole Languedocien inégalée dans les autres régions de France et du monde, nous pouvons supposer qu'il s'agisse bien de la plus petite cave du monde !

- **Un terroir d'altitude :**

les propriétés géographiques des parcelles situées en altitude (entre 300m et 400m) font des terroirs de Pégaïrolles des terroirs d'exception pour leur fraîcheur. Ainsi, les vins maintiennent une bonne acidité (vins dits « tendus »). L'ensoleillement est quasi constant (expositions ouest – sud – est) et donne des vins fruités.

- **Les autres composantes :**

Sol argilo-calcaire, climat de vallée. Les eaux souterraines provenant de l'Escalette irriguent la vigne et évitent les risques de sécheresse. En surface, les éboulis du Larzac (petits éclats de calcaire blanc) jouent un rôle important : ils participent à la réverbération du soleil sur les vignes en journée et restituent la chaleur la nuit, entraînant une maturation lente du raisin. Un courant d'air permanent empêche les gelées. Toutes ces propriétés engendrent une maturité et une récolte plus tardive de 10 à 15 jours que dans le reste de l'Hérault.

RENCONTRE AVEC BENOÎT LÉONETTI ET YANN JEANNIN



Benoît Léonetti est Président des Vignerons de Pégaïrolles depuis septembre 2016. Dans une démarche de recomposition de l'équipe technique, Yann Jeannin a été employé en tant que caviste également depuis septembre 2016.

- **Création des statuts :** 1907
- **Création du bâtiment :** 1927
- **Architecte :** Edmond Leenhardt
- **Agrandissements :** 1939 – 1969 – 1991 – 1996
- **Président en 2017 :** Benoît Léonetti
- **Nombre d'adhérents en 2017 :** 23
- **Employé :** Yann Jeannin
- **Surface d'exploitation :** 70 hectares
- **Communes associées :** Pégaïrolles de l'Escalette, Soubès, Poujols Fozières, Saint-Etienne-de-Gourgas et Les Rives
- **Volume produit :** 3 200 hectolitres
- **Répartition vrac / bouteille :** 500 hl conditionnés (BIB et bouteilles) – 2 700 hl en vrac
- **Appellations représentées :** AOP Terrasses du Larzac / AOP Languedoc / IGP Oc / VDF
- **Principaux cépages plantés :** Grenache / Cinsault / Carignan / Syrah

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES



- **Vignes et patrimoine :**

Un lien très fort existe entre la culture de la vigne et la technique des pierres sèches. L'épierrement des parcelles a donné lieu à la constitution de « clapas ». Ceux-ci, légèrement aplatis sur le dessus auraient servi de zone de passage pour les troupeaux en élevage (cf entretien) et ainsi éviter de passer sur les aires cultivées avec les bêtes.

Les parcelles devant s'adapter à la morphologie des pentes, un important terrassement a été entrepris avec notamment la construction de murets (retenues en pierre sèches), délimitant des « faysses » ou « faïsses », des bandes de terre.

Dans le paysage, on aperçoit également la présence de « mazets », cabanons en pierre maçonnée.

Ces éléments structurent le paysage et en font une des caractéristiques.

- **Un engagement vers une responsabilité environnementale et vers la qualité des vins :**

Messieurs Léonetti et Jeannin expriment une forte volonté d'améliorer les conditions culturelles des adhérents de la cave, notamment par le renforcement du système de sélection parcellaire existant et par l'adhésion à un cahier des charges prescrivant une responsabilité environnementale.

- **Un village plus tourné vers le Larzac et l'Aveyron que vers la Méditerranée :**

Les échanges commerciaux et culturels (mariages, etc) avec le Larzac et l'Aveyron perdurent encore aujourd'hui (Cf étude 2014). Ainsi, la clientèle de la cave compte plus d'habitants du Caylar que de Lodévois.

- **Vin et fromage :**

A l'occasion de l'ouverture du caveau le vendredi matin, la cave accueille sur son parvis un couple de chevriers, Reins et Bernard Chabrier, qui viennent là vendre leur fromage. La volonté de relancer un marché de producteurs locaux a été exprimée.

- **Des vins vieillis à la Grotte de Labeil :**

La cuvée haut de gamme de la cave est vieillie dans la Grotte de Labeil.



3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

« Depuis tout petit j'étais dans les vignes. On peut dire que je suis né dans les vignes puisque Maman a quasiment accouché dans les vignes en ramassant les sarments au mois de mars, après la taille. C'est mon grand-père qui s'était installé dans à Pégairolles en 1956, après la guerre. Il venait de l'Aveyron. C'est une de ses tantes qui avait la propriété à Pégairolles de l'Escalette. Elle ne représentait pas grand chose, il n'y avait que 3 ha de vigne. C'était planté comme ils faisaient à l'époque avec des fruitiers au milieu, des amandiers, des cépages « en foule ». Les cépages étaient mélangés, il y avait autant de rouge que de blanc que de gris. A l'époque il y avait de l'Aramon, du Carignan, du Terret Bouret. C'était les cépages traditionnels du Languedoc. Il devait y avoir du Grenache. Ce n'était pas des cépages comme il y a maintenant : les Syrah, Merlot, Pinot, n'existaient pas du tout.

Mon grand-père est donc arrivé à Pégairolles avec ma grand-mère puisqu'ils sont tous les deux Aveyronnais et il s'est installé là sur cette propriété où il a fait 7 comportes la première année sur 3 ha de vigne. C'était des volumes ridicules puisque la propriété était quand même assez grande. C'était une grosse propriété pour l'époque. Les plus gros propriétaires avaient 3 ou 4 ha, pas plus. Souvent ils avaient une petite parcelle de vigne et ils faisaient des champs à côté et des jardins. Ils profitaient de leur culture mais ils n'en vivaient pas forcément.

C'était un héritage. Il n'avait pas de vignes en Aveyron, c'est quelque chose qu'il a appris ici.

Ensuite, c'est mon oncle qui a repris la propriété suite au décès de mon grand-père. Il avait environ 14 ans et il était trop jeune pour s'installer. Du coup, c'est Maman qui a travaillé les vignes avec ma grand-mère jusqu'à ce que mon oncle puisse s'installer et travailler lui-même. Du coup Maman a pris goût à la vigne et est restée avec mon oncle tout le long jusqu'à ces derniers temps où elle a pris sa retraite. J'ai travaillé un petit peu avec mon oncle après avoir travaillé à Faugères pendant quelques années puis sur un autre domaine du coin. On a travaillé un petit peu ensemble et puis j'ai eu l'occasion de m'installer à Soubès donc depuis 2012 j'ai mes propres vignes.

Depuis tout petit j'ai toujours suivi Maman dans les vignes, j'ai toujours été intéressé par la culture, ne serait-ce que par le jardinage. J'ai toujours jardiné. Pour moi c'était logique d'y être ! »

Benoît LÉONETTI

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

3.4. MAS DAUMAS-GASSAC

L'histoire du domaine en bref une initiative à contre courant des pratiques languedociennes des années 1970 :

Aimé et Véronique Guibert, l'un industriel Aveyronnais et l'autre ethnologue à Montpellier, cherchent un lieu pour établir leur famille. Ils visitent un mas sur les hauteurs d'Aniane pour lequel ils éprouvent un véritable coup de cœur. Jolie bâtisse avec son moulin en contre-bas, terrains boisés, paysages de garrigues et présence d'une rivière, le Gassac, qui coule au milieu de la propriété sont autant d'arguments séduisants pour son rachat en 1970. A l'origine, le Mas qui appartenait aux sœurs Daumas, n'est pas viticole à part entière. On y pratiquait plutôt une polyculture méridionale : oliviers, élevage de bovins, quelques vignes, des céréales.

Dès la reprise du domaine, Aimé et Véronique Guibert s'entourent des meilleurs conseils universitaires et le destin du Mas Daumas Gassac tient au diagnostic réalisé par Henri Enjalbert, Géographe de l'Université de Bordeaux, éminent spécialiste de la géologie viticole, expert en œnologie et en histoire des terroirs. Son avis est déterminant pour le Mas Daumas Gassac. Il révèle en effet un terroir d'exception dont les caractéristiques proches de certains terroirs Bourguignons peuvent accueillir un vin d'excellence. Son analyse d'un probable « grand cru » résonne dans les esprits d'Aimé et de Véronique Guibert. Face à ce constat prometteur, ils décident donc de planter, en 1972, un vignoble de Cabernet Sauvignon pour répondre aux spécificités géologiques et climatiques du lieu et commence alors véritablement l'histoire viticole du Mas Daumas Gassac à l'encontre des pratiques viticoles alors répandues en Languedoc.

Les premières vendanges ont lieu en 1978. Dès la première vinification, et toujours à contre courant, il est question de conditionner la récolte en bouteille. Aimé et Véronique Guibert accompagnent cette démarche déterminée vers la qualification de leur production de lectures techniques sur la conduite du vignoble et sur les procédés de vinification. Pour optimiser la vinification de ces raisins et obtenir le meilleur vin possible, ils sollicitent les conseils d'un second spécialiste : Emile Peynaud, Professeur d'Oenologie à l'Université de Bordeaux, à l'initiative notamment de la méthode de la « sélection au terroir » (procédé de foulage et de fermentation en lots séparés en fonction de la maturité, de l'emplacement du cépage etc.) qui révolutionnent alors les techniques de vinification dans les années 1950-1960. Grand pont de l'œnologie proche de la retraite, il décline dans un premier temps l'invitation des Guibert. Henri Enjalbert dont il est proche, fini par le convaincre et Emile Peynaud vient à Daumas Gassac apporter ses conseils et sa vision du vin : vinifier en valorisant les caractéristiques des millésimes et produire des vins de garde pour qu'ils puissent se bonifier avec le temps. Le modèle bordelais inspire donc ce nouveau domaine languedocien et lui réserve rapidement un grand succès.

RENCONTRE AVEC ROMAN GUIBERT



L'histoire du Mas Daumas Gassac est incontestablement imbriquée à celle de la famille Guibert qui est à l'origine de la relance du domaine. Roman Guibert et trois de ses frères, ont donc pris la relève de ce que leurs parents Aimé et Véronique Guibert ont initié dans les années 1970.

- **Domaine construit en** : présence du domaine sur la carte de Cassini (1758), donc construction antérieure.
- **Anciens propriétaires** : Famille Daumas
- **Propriétaires actuels** : Famille Guibert
- **Commune** : Aniane
- **Surface d'exploitation** : ?
- **Volume produit** : ?
- **Nombre de bouteilles** : ?
- **Appellations représentées** : IGP Oc / Vin de France
- **Principaux cépages plantés** : Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Merlot / Malbec / Tannat pour les rouges
Chardonnay / Viognier / Petit Manseng / Chenin Blanc pour les blancs
- **Création de l'exploitation en** : 1970 (Achat du Mas) et 1972 (plantation des vignes)

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES



MAS
 DE
 DAUMAS GASSAC



- **Un terroir révélé par de grands universitaires de Bordeaux** : Henri Enjalbert et Emile Peynaud
 Cf. ci-dessus.

- **Le cabernet sauvignon, une réponse adaptée au terroir de Daumas Gassac** :
 Malgré la réussite du Mas Daumas Gassac, son inscription en AOC Coteaux du Languedoc ne sera pas reconnue en 1985 : le Cabernet Sauvignon, majoritairement utilisé sur le domaine, ne fait pas partie des cépages historiques autorisés par l'appellation. La famille Guibert préserve alors son choix initial diagnostiqué comme la réponse la plus adaptée à son terroir.

- **Sélection massale du matériau végétal pour un encépagement avec des plants historiques** :
 La sélection massale est également une technique chère au Mas Daumas Gassac pour la régénérescence de son vignoble. Cette démarche permet de reproduire des ceps non clonés en restant au plus près de l'origine génétique du cépage en question et ainsi de garantir le maintien de sa qualité.

Définition de la sélection massale selon la Revue du Vin de France : « *Au moment de replanter une parcelle ou de changer un pied de vigne mort, les viticulteurs soucieux de la qualité et de l'originalité de leur vignoble opèrent une sélection massale de leurs jeunes pieds de vignes. C'est-à-dire qu'au lieu de choisir un pied acheté chez un pépiniériste, ils choisissent leurs greffons en coupant un sarment de leurs plus beaux pieds de vigne. Cette technique n'est pas sans risque, notamment en ce qui concerne la protection contre certaines maladies, mais elle permet de conserver une haute qualité de production, notamment lorsque le vignoble possède de très vieilles vignes de qualité.* »

- **Intégration paysagère** :
 Conscients des transformations paysagères que la création du vignoble et d'un chai allaient apporter, les Guibert ont tenu à intégrer les aménagements produits à leur environnement fait de bois et de garrigue. Le chai est ainsi enterré et les parcelles ne sont pas implantées d'un seul tenant mais au contraire sont parsemées de façon à préserver des ceintures boisées et respecter la qualité visuelle des paysages d'origine.

- **Transmettre une histoire et s'adapter à la connaissance de son public** :
 Ces valeurs fortes qui ont valu la signature du Mas Daumas Gassac sont aujourd'hui transmises aux enfants d'Aimé et Véronique Guibert. Quatre de leurs fils sont actuellement en charge du domaine. Pour eux, et notamment pour Roman que nous avons rencontré et pour qui l'attachement au Mas Daumas Gassac est dit-il passionnel, transmettre cette histoire est primordial. C'est pour lui une véritable richesse qu'il souhaite partager et une des raisons pour laquelle une attention particulière à la qualité de l'accueil de sa clientèle est réservée.

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

« *Ce qui est très amusant dans l'histoire c'est que le Mas Daumas Gassac est un domaine qui a été créé à travers surtout des concours de circonstances et non pas avec un projet économique totalement défini dès le début. On est dans les années 1970. Aimé Guibert, mon père, et Véronique Guibert, ma mère, viennent de se rencontrer, ils sont très amoureux et ils cherchent un lieu pour fonder une famille. A cette époque-là, mon père travaille à Millau, il est Aveyronnais, il dirige une entreprise familiale de ganterie de plus de 500 salariés. Ma mère, elle, habite sur Montpellier, elle est ethnologue spécialiste de la culture gaélique. Ils découvrent à travers leurs balades, ce mas, au-dessus d'Aniane, qui appartenait à la famille Daumas et qui est à l'abandon.*

Très rapidement, ils se renseignent et ils ont la possibilité d'acheter ce mas aux deux sœurs Daumas qui habitent au village pour leur retraite. Tout part de là. Autour du domaine, il y a quelques terres, quelques vignes mais ce n'était pas un domaine viticole en soi. Il y avait une cave et une cuve en poterie de Saint-Jean-de-Fos pour la consommation courante de l'année mais cela s'arrêtait là.

Autrefois, il y avait des moutons, des champs de blé, des mûriers pour les vers à soie, des oliviers et ils faisaient aussi de la coupe de bois ce qui était une richesse. Il y avait des charbonniers partout dans la forêt, ce qui entretenait la forêt puisque le chêne se régénère en étant coupé.

Avec la propriété du mas, il y avait une ruine où nous sommes qui était le moulin. C'était un moulin à blé qui tournait à la force de l'eau. Il y avait une salle de machines avec des meules. Il y a la rivière qui sépare le mas d'un côté et le moulin de l'autre qui s'appelle le Gassac et cette rivière a sa résurgence pile à l'endroit du moulin (c'est pour ça qu'il a été construit là). Elle approvisionne le lieu en eau quasiment toute l'année.

C'est donc un endroit pour lequel mes parents ont eu un coup de cœur dès le départ puisqu'il offre des éléments naturels de toute beauté, c'est un endroit très sauvage, très calme, aux portes de Montpellier. Ils cherchaient à savoir quoi faire de ce domaine et de cette terre, d'autant que mon père avait cette folle idée de devenir agriculteur. C'est quelque chose qu'il aimait bien, bien qu'il soit à cette époque-là industriel dans le domaine du cuir, avec une activité qui allait de New-York à Londres, avec des bureaux dans ces grandes villes-là. Il avait une vision mondiale du commerce, mais en même temps il avait son potager à Millau, il aimait ça ! C'était vital pour lui.

Il interpelle un ami à lui qui était professeur de Géographie à la faculté de Bordeaux qui s'appelait Henri Enjalbert. Il était Aveyronnais également. Il vient au domaine passer une journée pour faire une étude des sols et en fin de journée il dit à mes parents qu'il est très surpris de ce qu'il vient d'analyser ici et que pour lui c'est un grand terroir propice, si on plante les cépages adaptés et avec du travail à faire un grand vin. Mes parents n'ont entendu que « grand vin ». Après la prononciation de ces mots-là, ils ont foncé. Très rapidement ils plantent de la vigne en 1972.

Il y a vraiment eu à travers l'exemple du domaine et sa reconnaissance ensuite, une voie qui s'est ouverte et surtout, je pense, que cela a engendré une confiance en soi des vigneron qui par conséquent pouvaient se dire qu'il était complètement possible de faire de la qualité et qu'ils n'étaient pas voués à faire de la bibine qui, ceci étant, a été à une époque très rentable. »

Roman GUIBERT

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

3.5. CHÂTEAU BAS D'AUMELAS

RENCONTRE AVEC GEOFFROY D'ALBENAS



Geoffroy d'Albenas n'était pas prédestiné à devenir vigneron. Il mène des études qui vont le conduire à se familiariser pourtant avec l'univers viticole à Montpellier au sein des Caves Notre Dame où il se passionne pour le vin.

- **Château construit en** : XIVème siècle
- **Propriétaires** : Famille d'Albenas, depuis 12 générations.
- **Gestion de l'exploitation** : Jean-Philippe et Geoffroy d'Albenas
- **Commune** : Aumelas
- **Surface d'exploitation** : 16 hectares.
- **Volume produit** : 700 hectolitres en moyenne en agriculture biologique.
- **Nombre de bouteilles** : 100 000 bouteilles (l'ensemble de la production est conditionnée).
- **Appellations représentées** : Grés de Montpellier pour les rouges, AOP Languedoc pour les rosés et blancs.

Principaux cépages plantés : Grenache / Syrah pour les rouges.
 Roussane / Grenache / Viognier pour les blancs.

Création de l'exploitation : 2002

- **Location de salles de réception et accueil d'événements** depuis 2009.

- **Création de l'exploitation** : Comme il le souligne dans l'entretien, son destin s'est joué autour d'un café. Héritier en 2002 avec son frère Jean-Philippe du Château Bas d'Aumelas, domaine médiéval familialement transmis depuis 12 générations, conserver et pérenniser l'activité du château était un enjeu personnel fort. L'activité viticole du domaine, pourtant attestée depuis le début du XIXème siècle, avait totalement cessée en 1970 suite à l'arrachage intégral des vignes. Les deux frères tentent donc une expérience et commencent par replanter 2 ha de vignes. Confortés par un mode de vie qui leur correspond et quelque part à l'encontre des préceptes d'une société qui vit (trop) rapidement, car c'est dans le temps long que Jean-Philippe et Geoffroy d'Albenas souhaitent inscrire leur projet, l'expérience s'intensifie et hectare après hectare, avec patience, le vignoble s'agrandit pour aujourd'hui en comporter 16.

- **Un engagement dans une viticulture biologique** : Dès l'installation de leur exploitation, Jean-Philippe et Geoffroy d'Albenas s'orientent vers des techniques culturales « biologiques » sans pourtant en avoir la certification. Ce qui comptait pour eux était de produire un vin dans des conditions respectueuses de l'environnement, par rupture avec les générations de vignerons qui les ont précédés. Il s'agissait donc initialement d'un engagement propre à une philosophie défendue. Les contraintes du marché viticole exigeant une reconnaissance officielle de ce type de pratique, à la demande de leur réseau de distributeurs, Jean-Philippe et Geoffroy d'Albenas se sont donc rapprochés du label Bio pour aujourd'hui en respecter intégralement le cahier des charges.

- **L'histoire du domaine en bref** : L'origine du Château Bas d'Aumelas en tant que tel, remonte au XIVème siècle et est en lien direct avec l'histoire du Château d'Aumelas, situé sur un éperon rocheux à quelques centaines de mètres de là. Selon les explications de Geoffroy d'Albenas, le Château d'Aumelas, dont les premières traces écrites remontent au Xème siècle (la Seigneurie préexistait depuis le VIIème ou IXème siècle cf. fiche inventaire des Monuments Historiques ci-dessous), comportait deux principales faiblesses : un accès réduit à des sources d'eau potable et un manque de terres arables à proximité. Ce serait les raisons pour lesquelles, une ferme ou bergerie, aurait été construite en contre-bas, à proximité de deux résurgences d'eau.

Au XVIème siècle et conséquence des affrontements entre Protestants et Catholiques, le château originel d'Aumelas étant devenu inhabitable, le Seigneur Bonnet alors propriétaire des lieux décide d'investir le Château Bas en 1595 et en renforce sa sécurisation en procédant à une fortification.

Le démantèlement du Château d'Aumelas daterait de 1622 (cf. inventaire Monuments Historiques), date du « Siègle de Montpellier » où la ville de Montpellier fût majoritairement détruite sous les ordres de Louis XIII (guerres de religion).

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

« *Ce qui nous a amené à faire du vin, c'est le destin et un café ! Le destin parce que c'est une propriété qui est dans notre famille depuis 12 générations, transmise de père en fils, donc c'est d'abord une histoire familiale. En 1970, mon grand-père avait arraché toutes les vignes. Mon père a ensuite pris la relève et c'est devenu une propriété de villégiature. En 2002, mon frère et moi venions de perdre notre père. Il restait ma mère qui est propriétaire du château qui nous a fait comprendre qu'il fallait prendre une décision : ou reprendre le domaine (à l'époque il n'y avait donc pas de vignes) ou s'en séparer. C'est là où on en vient à cette histoire de café puisque c'est autour d'un café qu'on a pris la décision de se lancer et de replanter les vignes qu'avait arraché mon grand-père. Il y avait 16 hectares de vigne. On a commencé à replanter 2 hectares en 2002 et puis à agrandir un petit peu chaque année : 3 ha en 2003, 4 ha en 2004 etc. pour arriver aujourd'hui à cultiver 16 ha tout en bio. Voilà, c'était un destin et un café !*

C'était un essai. C'était un essai de vie, une expérience à vivre. Au fur et à mesure des années, on s'est aperçu que ce n'était plus du tout une expérience mais plutôt un choix de vie qui sur le long terme est très agréable, sur le moment qui est assez difficile parce qu'il faut beaucoup de travail et beaucoup d'investissements.

On restera des petits vigneron qui sont proches de leurs vignes, proches de leurs vins pour bien comprendre comment tout cela fonctionne dans sa globalité, pour maîtriser notre produit et toute la filière, toutes ces parcelles, tous ces pieds de vigne. Pour bien comprendre comment cela fonctionne, il faut en être proche.

Quand pendant 30 ans vous entendez vos parents qui vous détaillent l'histoire d'une propriété et qui vous baignent dans l'univers du vin, forcément vous y prenez goût et c'est ça qui va forcément influencer votre choix de vie. Cela doit inévitablement expliquer l'amour viscéral qu'on a pour ce territoire.

Il y a une sorte de folie qui nous animait pour refaire ce vignoble! »

Geoffroy D'ALBENAS

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

3.6. DOMAINE DE LA DOURBIE

L'histoire du domaine en bref :

Le domaine de La Dourbie date de 1781. Il est certainement à l'origine, un domaine agricole puisqu'on y retrouve les traces d'une bergerie, d'une écurie, d'un chai et d'un grenier. La présence de mûriers témoigne d'une fort probable culture du ver à soie communément pratiquée dans la région autrefois. De même une grande prairie laisse imaginer un possible usage de pâture attenante aux jardins du domaine.

A l'origine, le domaine est traversé par la Dourbie qui vient se jeter là dans l'Hérault. Racheté au XIXème par M. Dupontel, ingénieur en hydrologie, le domaine connaît ensuite une transformation majeure : le cours de la Dourbie est détourné pour que les terres ne fassent plus qu'un seul tenant.

Dans les années 1930 environ, il est ensuite racheté par la famille De Champfleur qui y a pratiqué la viticulture principalement en coopérative. Le domaine est enfin repris par la famille Serin, dans les années 2000, qui y développe depuis une viticulture en cave particulière tournée vers la qualité, l'agriculture Bio, la vente en bouteille et l'ouverture du domaine au public sous la forme d'événements culturels.

L'architecture du domaine et sa taille laissent penser qu'il appartenait originellement à de riches propriétaires. La taille du parc arboricole environnant en atteste également, d'autant plus que celui-ci fut dès son origine, conçu selon certaines normes botaniques. Le domaine a probablement été conçu pour accueillir initialement de la polyculture dont probablement de la vigne qui connaissait son premier essor fin 18ème, transformé plus tard en viticulture (monoculture). Est-il à rapprocher des « Folies », conséquence directe de l'enrichissement de la région par rapport à la vente du vin pendant la période préphyloxérique, qui étaient pour beaucoup une « annexe » rurale de riches propriétaires urbains (Montpellier, Béziers) et dont l'esthétique devait faire transparaître un positionnement social élevé (cf. étude « Patrimoine viticole du Pays Cœur d'Hérault » 2014) ? Par rapport à d'autres « Folies » du 18ème en Languedoc, la bâtisse présente une sobriété architecturale laissant supposer que le domaine avait originellement une vocation usuelle et fonctionnelle (hypothèse à confirmer), tout en situant le rang des propriétaires agricoles de l'époque. Maintenant sa vocation agricole, le domaine, au vu de photographies collectées prises dans les années 1920 (?), il semblerait qu'il ait également été lieu de villégiature : balade en barque sur le fleuve Hérault, pratique de la peinture sur chevalet en extérieur, etc.

RENCONTRE AVEC EMMANUEL SERIN ET SYLVIE ESCUDIER



Emmanuel Serin a repris l'exploitation viticole du Domaine de la Dourbie en 2003 alors que sa carrière professionnelle l'avait amené à New York. Il vit ce « retour aux sources », sa famille paternelle étant originaire du Pouget, aux côtés de sa compagne Sylvie Escudier qui gère notamment les animations du domaine et l'accueil du public.

- **Domaine construit en** : 1781
- **Propriétaires d'origine** : ?
- **Successeurs** : Famille Dupontel, puis Vicomte et Vicomtesse de Champfleur
- **Propriétaires actuels** : Famille Serin
- **Commune** : Canet
- **Surface d'exploitation** : 20 hectares en plaine et 10 hectares à Vendémian
- **Volume produit** : entre 1 100 et 1 200 hectolitres en moyenne
- **Nombre de bouteilles** : 150 000 bouteilles (l'ensemble de la production est conditionnée).
- **Appellations représentées** : AOP Languedoc / IGP Oc
- **Principaux cépages plantés** : Grenache / Cinsault / Carignan / Syrah / Mourvèdre / Merlot / Cabernet / Cabernet Sauvignon / Terret Bourret
- **Reprise de l'exploitation en** : 2003

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

- **Un engagement dans une viticulture biologique:** Emmanuel Serin, en reprenant la propriété s'est tôt orienté vers une viticulture biologique par respect pour l'environnement, ses employés et ses consommateurs.

- **La rénovation des jardins :** En 2009, Emmanuel Serin et Sylvie Escudier ont souhaité créer un environnement privilégié autour du domaine dans l'objectif d'ouvrir le domaine au public et que ces visiteurs « *se sentent bien* ». Ainsi, dans le parc qui donne accès à l'Hérault, ont été aménagés des jardins à la française, deux potagers, un verger, des champs d'oliviers, un étang, une aire de pique-nique, etc. Ce cadre leur permet d'organiser des visites qui connaissent un franc succès : clientèle fidèle et majoritairement de proximité.

- **Monocépage Terret Bourret, une expression de l'attachement local :** La vinification de 4 ha de Terret Bourret en monocépage est une façon pour Emmanuel Serin de rendre hommage aux cépages languedociens qui se sont rarifiés, l'expression d'un ancrage local et d'un terroir à valoriser.

A propos du Terret : « Avant le phylloxéra le Terret était largement répandu mais il servait aussi à la fabrication de vermouth et d'eau-de-vie (3). Le Terret était aussi cultivé pour la table. Les formes noires et grises étaient les plus répandues, alors qu'on ne trouve principalement aujourd'hui que la forme blanche. Après la reconstruction la forme noire a presque disparu, pour ne se maintenir que dans quelques vignobles comme celui de Saint-Georges-d'Orques encore au début du XXe siècle (4). Alors que le Terret noir disparaissait, les Terret gris et blanc étaient largement plantés pour répondre à la demande importante de vins blancs. Le Terret gris a ainsi constitué la base du vignoble de l'étang de Thau. Le Terret blanc était à l'époque réputé moins fertile mais la sélection a amélioré ce caractère et il est peu à peu remonté au niveau du gris en terme de surface, jusqu'à le surpasser très largement. » (MAHÉ Éloïse, Préservation et valorisation des cépages rares des régions nord-méditerranéenne. 13 cépages prometteurs, IHEV, Supagro, Montpellier, 2015.)

- **Une connexion avec les acteurs locaux :** Cet ancrage local, le Domaine de La Dourbie l'exprime également en mobilisant autour de leurs événements organisés in situ producteurs et artisans de qualité également présents sur le territoire et ainsi participe à la valorisation des produits locaux.

- **L'accueil du public et l'animation culturelle, une façon de partager :** Ouvrir le domaine au public est une volonté forte traduite par l'animation d'événements et d'actions culturelles : expositions d'artistes dans le caveau, piques-niques gourmets, soirées dansantes etc. participent à la dynamisation du lieu motivée par une envie de partage.

- **L'eau, un élément incontournable :** Situé en bordure de l'Hérault auquel le domaine donne accès par la traversée de son parc, l'eau est un élément très présent sur le domaine. Etang, source, et puits maçonnés dispersés dans les vignes rappellent en permanence la présence de cet élément, une caractéristique qui participe aussi à l'identité du lieu ?



3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

« C'est arrivé il y a 14 ans à peu près, en 2003. On n'est pas propriétaires du domaine de père en fils ou en fille depuis des générations, c'est un domaine qu'on a racheté en 2003 au Vicomte et à la Vicomtesse De Champfleur. Le domaine était déjà viticole, il y avait déjà des vignes mais ils amenaient les raisins en cave coopérative.

C'est un domaine qui a été créé il y a à peu près 230 ans, en 1781, et qui a vu 4 générations de propriétaires. Les De Champfleur n'étaient pas les propriétaires originels, ils avaient acheté le domaine il y a près de 90 ans maintenant. M. de Champfleur a toujours connu ce domaine. Avant eux, il y a eu M. Dupontel qui était un Ingénieur en hydrologie. Il a détourné la Dourbie qui est le cours d'eau duquel le domaine a tiré son nom, qui circulait dans le domaine et le coupait en deux. Il a fait une grande tranchée de 20m de profondeur sur 20m de large et sur 200m de long pour aller se jeter directement dans l'Hérault sans diviser le domaine. A l'époque c'était un gros chantier parce que c'était à la pelle et à la pioche. C'est un événement important dans l'histoire du domaine : cela a permis de mettre les terres d'un seul tenant.

Mon père, à sa retraite, a donc pensé revenir ici. Il a visité le domaine quand il a été mis en vente et il en est tombé amoureux : ses vignes, son bâtiment, son parc avec des arbres centenaires, l'accès à l'Hérault et juste à côté du Pouget qu'on voit là haut, son village natal. Mais il n'avait pas encore fini sa carrière ! Alors il s'est dit : « Qui va s'en occuper ? » Son jeune fils était occupé à Paris à d'autres choses et moi j'étais à New York aux Etats-Unis.

Cela faisait 4 ans que j'y étais et cela tombait très bien. Il savait que je commençais à me dire : « Bon, c'est peut-être le moment de rentrer ». J'éprouvais de la nostalgie. Il m'appelle et me dit : « Ecoute, j'ai trouvé un domaine viticole, je veux l'acheter, sauf que ton frère n'a pas le temps de s'en occuper et il ne veut pas. Et j'ai dit : « Très bien, je viens, je m'en occupe. » Ca s'est passé comme ça en 2003.

J'arrive en avril, il a fallu restaurer la cave ce qui a été très important : il fallait faire la vendange fin août. Il y avait certes des cuves mais elles n'étaient pas en état. Il fallait refaire la tuyauterie, les portes étaient en fonte, il fallait mettre de l'inox, un revêtement époxy à l'intérieur, s'équiper de cuves inox, refaire le sol car il n'y avait pas de caniveaux et que c'était presque de la terre battue, faire la récupération des eaux usées, s'équiper en groupe de froid, pressoir, etc. Donc on avait 4 mois pour faire tout ça... C'était un peu la course ! On a reçu les cuves inox 3 jours avant le début des vendanges ! D'autant plus qu'en 2003, c'était une année de canicule donc les vendanges étaient très précoces et les vendanges ont commencé vers le 15 août. On a reçu les cuves vers le 12... ! C'était juste !

Ensuite, il a fallu faire une gamme de vins et il a fallu apprendre à faire le vin. Je n'avais pas eu le temps d'aller à l'école parce qu'il y avait tellement de travail sur le domaine que j'ai appris avec un œnologue, comme beaucoup de domaines l'ont fait, que ce soit à la vigne ou à la cave. Il nous a suivi pendant quelques années et il avait plutôt à l'esprit de faire un vin naturel donc très rapidement on a voulu faire du vin bio. A partir de 2009, on a entamé la démarche Ecocert pour faire la conversion et depuis 2012 on est Bio.

On a recréé des jardins un peu comme cela aurait pu être à l'époque. On a créé un grand gazon où les moutons pouvaient brouter l'herbe en pâture autrefois. On a créé un étang sur une zone inondable, des potagers, un verger, un ou deux champs d'oliviers, des jardins à la française, etc. »

Emmanuel SERIN

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

3.7. VILLA SYMPOSIA

L'histoire du domaine en bref :

La Villa Symposia est la propriété de l'ancien footballeur Lillois Eric Prissette. Passionné par le vin, il s'installe d'abord au Domaine Roc-Valentin à Saint-Emilion pendant plusieurs années. Connaissant le Languedoc pour des raisons familiales, il décide d'investir également sur une exploitation dans le Midi. Il « tombe amoureux » du cadre offert par l'ancien Ermitage d'Aspiran, ses pierres, ses pins et bien sûr ses vignes. L'ancienne propriétaire, est convaincue par le projet d'Eric Prissette, rassurée que l'activité viticole soit maintenue sur la propriété. En 2003, l'aventure de la Villa Symposia commence. Il faut d'abord refaire le vignoble existant, puis construire la cave et aménager l'Ermitage du XIIIème siècle en ruine avant de construire les chambres d'hôtes dans un style architectural contemporain et adapté au site. Julia Raymond et Nenko Dunev sont ensuite mandatés pour gérer le domaine in situ.

Le choix du nom est significatif de l'atmosphère souhaitée : « Villa » est choisi pour faire référence à l'époque romaine et « Symposia » évoque le fait de se réunir dans la convivialité.

• Partager et échanger, une envie fondatrice de l'esprit de la Villa Symposia :

C'est bien, en effet, autour des valeurs de partage, de simplicité, d'échange et d'être ensemble que le domaine s'érige. Eric Prissette et son équipe sont en effet attachés à donner à la Villa Symposia un caractère convivial par la production d'un vin accessible et d'un accueil privilégiant la rencontre, la parole, la détente et la bonne humeur autour d'une expérience viticole.

• L'Ermitage, un lieu de mémoire pour les habitants. Une implication forte au village d'Aspiran, créer du lien avec les habitants :

Si la Villa Symposia souhaite diffuser cet esprit et cette image de partage auprès de ses visiteurs, son implication auprès de la population locale et des habitants du village d'Aspiran n'en est pas moins forte. Il s'avère en effet que l'Ermitage représente un lieu de mémoire spécifique pour les gens du village. A l'écart du bourg et abandonné pendant de longues années, il était le lieu de rendez-vous des amours adolescentes qui venaient là se cacher pour vivre un moment d'intimité à l'abri des regards adultes et inscrire leurs noms sur les murs. Un fort attachement est donc lié à ce lieu qui se traduit aujourd'hui par les témoignages de ceux qui l'ont fréquenté.

RENCONTRE AVEC NENKO DUNEV ET JULIA RAYMOND



Nenko Dunev est le Maître de chai de la Villa Symposia. D'origine Bulgare, son apprentissage pour la viticulture et la vinification est autodidacte. Sa passion pour le vin lui a été transmise lors de son arrivée à Saint-Emilion. C'est là qu'il rencontre Eric Prissette, alors propriétaire du Domaine Roc-Valentin. Julia Raymond est originaire de Saint-Emilion. Elle gère aujourd'hui l'accueil des chambres d'hôte et du gîte à la Villa Symposia.

- **Mas d'origine construit en :** Ermitage du XIIIème siècle
- **Aménagements :** 2010
- **Propriétaires :** Eric Prissette
- **Gestion de l'exploitation :** Nenko Dunev et Julia Raymond
- **Commune :** Aspiran
- **Surface d'exploitation :** 17,5 hectares.
- **Volume produit :** 600 hectolitres en moyenne en agriculture biologique.
- **Nombre de bouteilles :** 80 000 bouteilles (l'ensemble de la production est conditionnée).
- **Appellations représentées :** AOP Languedoc / AOP Pézenas / Vin de France
- **Principaux cépages plantés :** Syrah / Carignan / Grenache / Mourvèdre / Cinsault pour les rouges.
Terret Bourret / Carignan blanc / Grenache Blanc pour les blancs.
- **Particularité de vinification :** élevage en foudres.
- **Création de l'exploitation :** 2003

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES



C'est également le point de chute des balades piétonnes quotidiennes ou hebdomadaires des anciens du village qui longent la route d'accès à la Villa Symposia, ponctuée de bancs publics, prétexte pour prendre le soleil, s'oxygéner et échanger quelques nouvelles et pour lesquelles la Villa Symposia laisse ses portes ouvertes.

Enfin, dans un sud où l'on observe d'abord le comportement de l'« étranger » avant de lui faire confiance, se faire accepter par les gens du village pour un Lillois, une Saint-Emilionnaise et un Bulgare n'était pas une évidence, d'autant plus que le projet d'aménagement de la Villa Symposia touchait un lieu sensible pour le village. Communication, écoute et échanges sont encore une fois les maîtres mots de l'équipe du domaine pour réussir son intégration. Attachée aux valeurs locales et au maintien d'une économie villageoise, la Villa Symposia s'implique alors autant que faire se peut dans la vie du village, en participant aux animations d'Aspiran et en en recommandant ses commerces.

- Des méthodes culturelles Bio puis biodynamiques, pour un respect de l'environnement et une écoute de la nature :

Dès l'installation de l'exploitation, la Villa Symposia s'engage sur le respect de l'environnement. Répondant d'abord aux normes du label Bio, les pratiques culturelles évoluent progressivement vers la biodynamie pour être encore plus à l'écoute de la nature et en harmonie avec elle.

- Un passage secret qui relie l'église d'Aspiran à l'ermitage de la Villa Symposia :

De manière plus anecdotique, l'histoire voudrait qu'un passage secret relie l'église du village à l'Ermitage. De même, on raconte qu'un trésor y serait caché...

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

« *Le domaine viticole existe depuis 2003. C'était une création, au début, il n'y avait rien. On a commencé la construction de la cave en 2003 et à nettoyer un peu les ruines autour qui sont aujourd'hui un gîte. Le bâtiment existait depuis le XIIIème siècle.*

Il n'y avait rien. Il y avait des vignes qui aujourd'hui appartiennent effectivement au domaine et qui étaient aux vigneron du village qui étaient en cave coopérative et quand Eric Prissette a décidé de s'installer ici, il a acheté l'ermitage avec 7 ha de vignes qui appartenait au propriétaire de la maison. L'idée du projet c'était d'abord de faire un domaine viticole et je pense que les 3 ou 4 premières années d'existence de la Villa Symposia, il a dû remarquer le potentiel du lieu pour créer des chambres d'hôtes et développer l'oenotourisme. Le domaine a été racheté fin 2002 et les travaux ont commencé début 2003.

Eric Prissette est un ancien footballeur de l'équipe de Lille qui s'est converti dans la vigne d'abord à Saint-Emilion en 1994 où il était propriétaire du Château Rol-Valentin jusqu'en 2009, puis fin 2002 ici à Aspiran puisqu'il souhaitait donner une extension dans le sud avec la création de la Villa Symposia.

A partir de 2010, comme je le disais, on a beaucoup changé. On a un cahier des charges à respecter par rapport au label Bio et à la démarche en biodynamie. Il y a des périodes, notamment après les vinifications où on va laisser les vins entrer dans un sommeil hivernal. Comme la nature dort et que le vin est quelque chose de vivant, il va dormir aussi, donc on ne va pas le toucher et on va le laisser tranquillement passer l'hiver. Là, au mois d'avril, comme c'est le printemps et que la nature vit, on voit que le vin aussi a besoin d'être soutiré, aéré, il faut qu'on le mette au propre. A partir de là, on déguste régulièrement chaque cuve, chaque lot, chaque cépage et on va décider des assemblages pour créer les différentes cuvées. Aujourd'hui, on a un peu plus de cuvées puisqu'avec le temps on a racheté des hectares de vigne. Aujourd'hui on a 17,5 ha. »

Nenko DUNEV

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

3.8. DOMAINE MON RÊVE

L'histoire du domaine en bref :

Avant d'être une propriété viticole, le Domaine Mon Rêve, situé aux abords du lac du Salagou, en bordure de la Lergue et de la route de Lodève, était un ancien relai des Postes du nom de « La Baraquette » et servait de lieu de ravitaillement aux chevaux et de repos aux voyageurs. La date de construction initiale n'est pas connue de l'enquêteur.

Au XIXème siècle, un projet de voie ferrée devait unir les villes de Montpellier et Paris en passant par Lodève et le Pas de l'Escalette. Pendant les travaux, ce relai aurait servi d'accueil aux ouvriers de la voie ferrée. L'entrée en guerre en 1914 stoppe les travaux et la voie ferrée n'ira pas plus loin que Lodève.

Aux alentours de la propriété, une ancienne digue avait été construite sous Henri IV. Celle-ci fut détruite par les violentes inondations du 13 septembre 2015. De même, il existait à l'emplacement de l'actuelle centrale, un moulin à pierre (boxyte et barite) et à huile. Car, avant de devenir viticole (après le gelées de 1956 qui ont impliqué la replantation des terres en vigne), cette zone était majoritairement oléicole. En effet, les oliviers étaient plantés sur les bonnes terres et la vigne, cultivée pour une consommation courante et familiale uniquement, était beaucoup moins développée et généralement cultivée sur des terrains de moindre qualité.

En 1921, l'arrière-grand-père de Sébastien Rouve, venu de l'Aveyron, s'installe à la propriété en prenant ses 10 hectares en fermage. La famille possède un élevage de brebis et peu de vignes. Elle est ensuite transmise au grand-père de Sébastien qui rachète la propriété en 1964 et qui y élève toujours un troupeau, puis à son père qui s'oriente vers la viticulture dans les années 1975. C'est à ce moment là que la propriété devient viticole à part entière. M. Rouve est coopérateur à la cave de Saint-Jean-de-la-Blaquière. Il agrandit la surface d'exploitation au fil des ans, l'activité de ses voisins n'ayant pas de repreneurs, pour atteindre les 20 ha. Il transmet ensuite l'exploitation à son fils aîné Sébastien en 2007 qui n'a alors que 26 ans, dans un contexte où globalement, les jeunes générations quittent les exploitations de leurs parents pour aller faire des études et se tournent vers d'autres métiers.

RENCONTRE AVEC SÉBASTIEN ROUVE



En 2007, à 26 ans, Sébastien Rouve a repris l'exploitation viticole de sa famille, transmise de père en fils depuis 4 générations. Son père, est venu nous rejoindre au cours de l'entretien.

- **Domaine construit en :** ?
- **Propriétaires actuels :** Famille Rouve
- **Commune :** Cartels, commune du Bosc
- **Surface d'exploitation :** 20 hectares
- **Volume produit :** 850 hectolitres en moyenne
- **Nombre de bouteilles :** 75 000 bouteilles environ (65% de la production est conditionnée).
- **Appellations représentées :** AOP Languedoc / Terrasses du Larzac / IGP Oc / IGP Mont Baudille
- **Principaux cépages plantés :** Syrah / Grenache / Cinsault / Carignan / Mourvèdre pour les rouges
Vermentino / Grenache blanc / Roussane / Grenache gris / Muscat / Chardonnay / Viognier pour les blancs
- **Reprise de l'exploitation en :** 2007

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES



Sébastien Rouve, après avoir fait une formation professionnelle et quelques expériences en tant que salarié dans d'autres domaines viticoles en France, restaure le vignoble puis la grange de la propriété pour y installer son chai et fait son propre domaine. Il l'appelle le « Domaine Mon Rêve » en référence à son caractère rêveur : faire son vin était avant tout un « *rêve de gosse* », nom qu'il donnera à l'une de ses cuvées. Il se positionne dès le départ sur une agriculture biologique et sur un produit haut de gamme qui lui valent son succès.

- **Un ancrage familial fort :**

La transmission de père en fils depuis 4 générations participe à un ancrage fort à la propriété et révèle un sentiment d'appartenance au « *pays* » qui s'exprime par la fierté de Sébastien Rouve de pouvoir pérenniser l'activité in situ tout en y inscrivant sa propre personnalité.

- **Des paysages variés et uniques, les ruffes du Salagou :**

Les paysages environnants font partie des éléments incontournables participant à l'identité du lieu. Les ruffes du Salagou, formation géologique, définissent à la fois un cadre visuel d'exception et un terroir spécifique qui donne ses caractéristiques au vin du Domaine mon Rêve.

- **Les constructions en pierre ponctuent ce paysage :**

Dolmen, capitelles, murets et mazets sont des éléments qui structurent le paysage viticole, traces des vies successives sur le territoire à des époques différentes où le travail de la pierre a su être exprimé sous différentes formes et usages.

- **Plaisir et partage, des valeurs à transmettre :**

Plaisir et partage sont les valeurs que Sébastien Rouve semble vouloir transmettre à travers la beauté de son environnement et la qualité de ses vins. Obtenir un sourire lorsqu'il fait connaître sa région et ses vins est pour lui source de satisfaction.



3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

« J'ai eu la chance de grandir ici. Mon père était vigneron. Mon grand-père a été fermier de ce domaine. Il était arrivé avec ses brebis à l'origine et quand mon père a décidé de reprendre la suite de l'exploitation, dans les années 1975, ils ont arrêté les brebis et ils n'ont fait que de la vigne. Moi, je suis arrivé dans les années 1980. J'ai grandi et passé toute ma vie dans les vignes. J'ai appris à travailler les vignes en allant aider mon père à partir de l'âge de 12 ans environ.

Moi, j'avais recréé au fur et à mesure mon domaine et en 2007 je suis revenu travailler sur mes terres. J'ai commencé par refaire tous les toits avec des amis et par faire une petite cave dans un coin là-bas au fond, avec 4 cuves. Il n'y avait rien ! C'était encore une grange avec le sol en terre. C'est de là qu'a commencé le Domaine Mon Rêve parce que c'était mon rêve et que des amis me trouvaient rêveur aussi. Je disais tout le temps : « Un jour, je ferai mon domaine, c'était le rêve ! ». C'était aussi le nom du bateau du père à un ami avec qui je parlais plonger au Cap d'Agde et sur lequel j'ai eu de très bons souvenirs. La première cuvée en 2007, je l'avais appelée « Rêve de Gosse »... et on est parti avec 10 000 bouteilles en tout. C'était tout petit, cela faisait moins de 200 hl !

En 2012, j'ai refait toute la cave où nous sommes. Les travaux ont commencé au mois de juin et les cuves sont arrivées au mois d'août. On a sorti 300 tonnes de gravats, on a refait tous les planchers. On a eu un grand été de travaux et on s'est retrouvés à rentrer toute la récolte ici et tout en culture biologique. On a juste été grêlés cette année-là mais disons que c'était pour agrémenter la mise en route ! Le millésime a été bon quand même, c'était nos premières bouteilles à être au Gault et Millaut.

Je disais toujours quand j'étais gamin que j'allais avoir mon domaine. On faisait le raisin mais on ne faisait que la moitié du travail. J'ai choisi d'avoir ce domaine.

C'était un rêve mais c'est aussi une suite familiale parce qu'entre moi et mon frère il en fallait quand même un qui continue. On est dans un beau pays et on a grandi nous dans cet esprit là. Quand on a passé toute sa vie et grandi dans les vignes... On allait courir à droite à gauche dans les vignes tout le temps, mes parents allaient travailler dans la vigne et moi je restais au bord, je me faisais tout un monde avec des cabanes ! Ensuite, c'est vrai qu'on est dans un joli coin qu'il était intéressant de mettre en avant. Donc j'ai fait un domaine et je voulais qu'il corresponde à mon esprit parce qu'il faut une grande part de passion et de volonté pour arriver au bout parce que ça peut être très dur. »

Sébastien ROUVE

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

3.9. CLOS DU SERRES

L'histoire du domaine en bref :

Malgré un contexte de crise viticole en Languedoc, c'est en 2006 que Sébastien et Béatrice Fillon reprennent l'exploitation en achetant 10 ha de vigne et en louant, dans un premier temps, leur cave traditionnellement située au cœur du village. Cette situation se prolonge pendant quelques années, puis, le domaine s'agrandissant à 15 ha de surface d'exploitation, mais aussi pour rendre plus confortable leurs conditions de production, Sébastien et Béatrice Fillon font construire un nouveau chai aux abords du village.

Sébastien et Béatrice Fillon appartiennent à cette catégorie de nouveaux vigneron récemment installés en Languedoc, ce qui fait justement leur originalité. En effet, reprendre un vignoble à exploiter, n'était pas un parcours tout tracé. Sébastien est Ingénieur chimiste originaire de Saint-Etienne. Béatrice, elle, travaille au sein de la chaîne de magasin Décathlon et a grandi dans le Gard. Tous deux habitent Lyon lorsque Sébastien Fillon éprouve l'envie de se réorienter professionnellement.

C'est vers l'agriculture qu'il souhaite se tourner. Par affinité pour ses natives campagnes, la ruralité est une valeur qui lui est chère. La noblesse que dégage le travail de la vigne ainsi que les compétences en chimie requises par les procédés de vinification le convainquent pour s'engager vers l'obtention du Diplôme National d'Oenologie pendant cinq années. Ce changement d'orientation professionnelle qui impacte leur nouveau mode de vie convient tout à fait à Béatrice qui le soutient. Tous deux partent alors à la recherche d'un domaine viticole à acquérir pour appliquer ce nouveau choix.

Après une investigation dans tout le sud de la France, c'est à Saint-Jean-de-la-Blaquière que leur choix est porté. Les meilleures conditions d'installations semblent réunies. En effet, le vignoble est en bon état et le terroir présente des qualités encourageantes. Lors de leur installation, l'AOC Terrasses du Larzac n'est pas encore reconnue par l'INAO mais la candidature est en cours. Sébastien et Béatrice en pressentent le potentiel.

• Un cadre et un mode de vie choisis :

Leur installation est également réfléchi en termes de proximité avec les villes du département telles que Lodève, Clermont l'Hérault, Gignac ou bien encore Montpellier. Pour eux, l'accessibilité est un argument important garantissant un épanouissement extra-professionnel tout en bénéficiant d'un cadre paysager préservé tout à fait exceptionnel. Sensibles aux manifestations culturelles proposées autour d'initiatives locales et associatives, Béatrice dit avoir trouvé le juste équilibre entre le Rocher des Deux Vierges et les ruffes.

RENCONTRE AVEC BÉATRICE FILLON



Béatrice Fillon produit le vin du Clos du Serres à Saint-Jean-de-la-Blaquière aux côtés de son époux Sébastien Fillon.

- **Domaine construit en :** 2011
- **Propriétaires :** Famille Fillon
- **Gestion de l'exploitation :** Béatrice et Sébastien Fillon
- **Commune :** Saint-Jean-de-la-Blaquière
- **Surface d'exploitation :** 15 hectares.
- **Volume produit :** 400 hectolitres en moyenne en agriculture biologique.
- **Nombre de bouteilles :** 50 000 bouteilles
- **Appellations représentées :** AOP Terrasses du Larzac (rouge) / AOP Languedoc (blanc et rosé)
- **Principaux cépages plantés :** Cinsault / Céillade / Grenache / Syrah / Carignan pour les rouges
Grenache / Vermentino / Carignan pour les blancs
- **Création de l'exploitation :** 2006

3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES



- **Un engagement dans une viticulture biologique :**

Dès le départ, Sébastien et Béatrice Fillon dirigent leur production vers une culture biologique. C'est avant tout un engagement qui répond à leur éthique personnelle, valeurs héritées d'une éducation où bien manger et manger bien font partie des prérogatives familiales. Ces valeurs, Sébastien et Béatrice Fillon cherchent à les transmettre aujourd'hui à travers leurs vins qu'ils personnalisent pour exprimer l'identité du domaine et de leurs terroirs, là encore dans la recherche d'un juste équilibre entre le goût et leur philosophie de vie.

- **Une redynamisation économique au village :**

Enfin, la création du domaine stimule un renouveau économique à l'échelle locale. Nouveaux emplois créés, partenariats opérés avec les autres structures viticoles indépendantes, sollicitation de métiers périphériques, mise en réseau avec les professionnels du territoire sont autant de façons de s'investir localement et de générer un développement à la fois économique, social (car relationnel) et culturel. Cette implication locale, semble être un moteur important dans les valeurs défendues par Le Clos du Serres, particulièrement sensible à la redynamisation d'un secteur rural qui a pu être en recul.



3. PORTRAITS DE CAVES ET DOMAINES

« *Mon mari est natif de Saint-Etienne. Moi, je suis originaire du Gard et j'ai fait mes études à Montpellier. On n'est pas du tout issu du milieu viticole : mon mari est ingénieur et moi je travaillais chez Décathlon. En 2000, après avoir travaillé en entreprise, Sébastien mon mari, a voulu changer d'orientation professionnelle et a voulu s'orienter vers le milieu agricole puisque c'est un milieu pour lequel il a des origines familiales fortes. Le pourtour de Saint-Etienne est une région très agricole, très rurale, très paysanne. Son père a des arbres fruitiers, c'est quelque chose qu'il connaissait bien. Il a travaillé en entreprise, cela ne lui convenait pas du tout, il a voulu revenir vers l'agriculture et il a décidé de devenir vigneron. Il a fait 5 ans de reconversion professionnelle de 2000 à 2005. On habitait toujours à Lyon, moi je gardais mon travail à Décathlon. En 2005, quand il a été formé et opérationnel pour reprendre un vignoble, on a choisi une direction. Etant du sud et quitte à changer de mode de vie assez brutalement quand même, je lui ai dit : « On va aller dans le Sud ». Ca lui convenait très bien. Là, on a cherché, cherché, cherché... On va vu beaucoup beaucoup de choses sur tout le pourtour Méditerranéen, de Perpignan à Montpellier. On n'est pas allé voir vers la Provence parce que c'était trop cher et parce qu'il y a une économie trop spéculative. On nous a parlé de ce secteur des Terrasses du Larzac qui n'était pas encore connu à l'époque parce que le nom n'est reconnu que depuis 2004, c'est donc très récent. La SAFER qui est l'organisme d'aide à l'installation et aux transactions agricoles nous a accompagné dans la recherche du domaine et nous a orienté vers les Terrasses du Larzac en nous disant que c'était un petit secteur en développement, assez dynamique où il y a de jolis domaines qui ont un peu pignon sur rue et qui ce sont bien développés avec des terroirs intéressants et qualitatifs. On a écouté et on est tombé sur un domaine qu'un jeune vigneron vendait. Il avait 10 ha de vignes et il louait sa cave. La surface nous convenait parfaitement. On pouvait acheter tout le matériel de vinification et il nous louait les murs pendant 5 ou 6 ans dans le village de Saint-Jean-de-la-Blaquière. Le schéma était vraiment idéal !*

J'ai respecté le choix de Sébastien, je trouvais que c'était intéressant ! Le vin fait quand même partie des choses un peu magiques ! C'est une des parties nobles de l'agriculture. Vous pouvez faire ce que vous souhaitez. Vous n'êtes pas soumis à un cours de marché, à des distributeurs, même s'il faut vendre son vin. Nous on fait des vins pour qu'ils correspondent à une identité de terroir, on ne fait pas des vins pour qu'ils correspondent à un marché. C'était notre idée de base.

On est dans un bel endroit, il y a des vins qui se font, on voulait aussi faire notre propre histoire ici et essayer de faire de belles choses en espérant trouver des clients qui apprécient ! C'était ça l'idée : faire des jolis produits et d'en vivre, tout en ayant une ambition de qualité d'entrée de jeu, ce qui est le plus compliqué parce que quand vous faites de la qualité vous vendez un peu plus cher et vendre plus cher c'est toujours plus compliqué. C'est un parti pris et un pari un peu sur l'avenir. C'est difficile mais il faut tenir, ça se décante et ça avance ! »

Béatrice FILLON

4. RÉSULTATS OBTENUS

4. LES RESULTATS OBTENUS

4.1. LES PRATIQUES TOURISTIQUES DES VISITEURS EN LANGUEDOC CŒUR D'HÉRAULT

- **Où se déplacent-ils ?** Visiblement sur l'ensemble du territoire avec une destination « **tête de gondole** » le Lac du Salagou - nom facile à retenir ? -, qui ressort spontanément sur quasiment tous les questionnaires, des destinations spontanées - St Guilhem le Désert, Lodève, le Cirque de Navacelle, Clermont l'Hérault. Une TRES bonne connaissance du reste du territoire. Mais également des déplacements hors du territoire (Thau, Sète, Montpellier, Millau, Villeneuve les Maguelone...)

FAIT 1 : Le visiteur Cœur d'Hérault connaît le territoire et l'apprécie mais ne se cantonne pas à ses limites administratives

- **Pendant combien de temps séjournent-ils ?** 2/3 des visiteurs séjournent 1 semaine et 1/3 se partage entre excursionniste à la journée et court séjour.

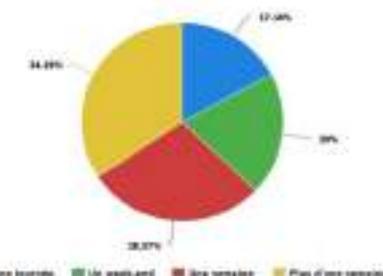
FAIT 2 : Le visiteur Cœur d'Hérault est prioritairement un vacancier qui prend le temps de découvrir la région

- **Où logent-ils ?** 1/3 en hébergement non-marchand, 2/3 en hébergement marchand
- **Avec qui voyagent-il ?** 40% en couple, 30% en famille, 24% entre amis

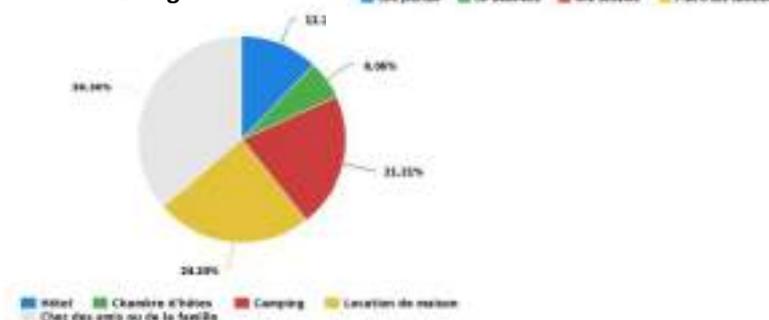
FAIT 3 : Le visiteur Cœur d'Hérault privilégie les « retrouvailles »



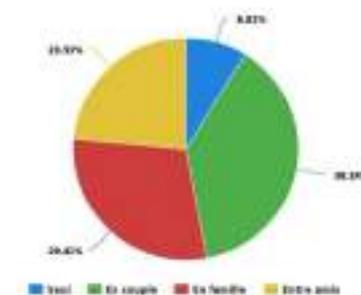
Durée du séjour :



Le logement:



Avec qui les visiteurs voyagent-ils?



4. LES RESULTATS OBTENUS

- Ont-ils apprécié nos PAYSAGES ? Lesquels vous ont le plus marqués ?

OUI, sur une échelle de 1 à 5, la qualité paysagère est notée 4,71. C'est avant tout les couleurs fortes des paysages qui inspirent. Le Pont du Diable, le Lac du Salagou (encore) les cirques de Navacelles et de Mourèze sont les plus spontanément cités.

FAIT 4 : Le visiteur Cœur d'Hérault est très sensible aux couleurs du paysage.

- Ont-ils apprécié notre PATRIMOINE CULTUREL ? Lesquels vous ont le plus marqués ? OUI, sur une échelle de 1 à 5, il est noté 4,21. Une nouvelle « tête de gondole » se détache, St Guilhem le Désert. Les villages dans leur diversité sont plebiscités ainsi que les couleurs du territoire

FAIT 5 : Le visiteur Cœur d'Hérault apprécie les villages typiques du territoire qui sont pour lui un élément fort du territoire.

- Ont-ils apprécié l'accueil (des habitants et des professionnels) ? OUI, sur une échelle de 1 à 5, il est noté 4,45. Il est perçu comme chaleureux, agréable et passionné.

FAIT 6 : Le visiteur Cœur d'Hérault aime le caractère chaleureux et passionné des Hommes du pays.



4. LES RESULTATS OBTENUS

- **Ont-il goûté nos VINS ? et où ?** OUI, 84% des visiteurs ont goûté des vins du cru. Pour 60% d'entre eux au restaurant. La dégustation au Domaine, dans une Cave Coopérative chez un Caviste ou à la Vinothèque du Grand Site Pont du Diable représente également 60%. (plusieurs choix étaient possibles).



FAIT 7 : Le visiteur Cœur d'Hérault apprécie le conseil et la découverte des vins via un « médiateur » le vigneron ou le restaurateur.

- **Qu'ont-ils pensé de la qualité de nos vins ? En ont-ils achetés ?** Le vin est jugé de bonne qualité, sur une échelle de 1 à 5, il est noté 4,33. Toutefois 40% d'entre eux n'achètent pas de vin durant leur séjour (hors restauration), et seulement 24% d'entre eux en achètent pour plus de 50€.



FAIT 8 : Le visiteur Cœur d'Hérault goûte nos vins avec plaisir mais l'achète finalement assez peu pour le partager à son retour.

- **Ont-ils assisté à un événement œnotouristique ? Aimeraient-ils revenir pour nos vins ?** Seuls 15% d'entre eux y ont non seulement participé mais en ont profité pour acheter du vin. La majorité d'entre eux (45%) n'a pas eu connaissance, ou n'a pas identifié d'événement œnotouristique.

FAIT 9 : Le visiteur Cœur d'Hérault est fidèle, il veut revenir mais le vin n'est pas la raison de son séjour.



4. LES RESULTATS OBTENUS

✓ LES PAYSAGES QUE VOUS AIMEZ :



Respect de
l'environnement
naturel : 3,7/5

Fierté pour les
paysages : 9,3/10

Comme chez les visiteurs, on retrouve la « tête de pont » Salagou mais aussi d'une façon très nette tous les Grands Sites.

4. LES RESULTATS OBTENUS

✓ CE QUE LES PAYSAGES VOUS INSPIRENT...

LES ÉLÉMENTS STRUCTURANTS DES PAYSAGES

EAU : rives, rivières, Hérault, lac Salagou

VIGNES ET OLIVIERS

TERRES

CIEL ET NUAGES, couchers de soleil, soleil

PIERRES ET ROCHES : reliefs

GARRIGUE ET VÉGÉTATION : préservée,
nature, sauvage

SAISON : été, automne

LES COULEURS ET LES CONTRASTES : Rouge,
Ocre jaune, blanc, gris argent, vert, bleu.
Couleurs changeantes, palette de couleurs

LES ÉMOTIONS PROCURÉES

ESPACE

FORCE ET PUISSANCE

DOUCEUR, TRANQUILITÉ, CALME

ESPRIT RURAL

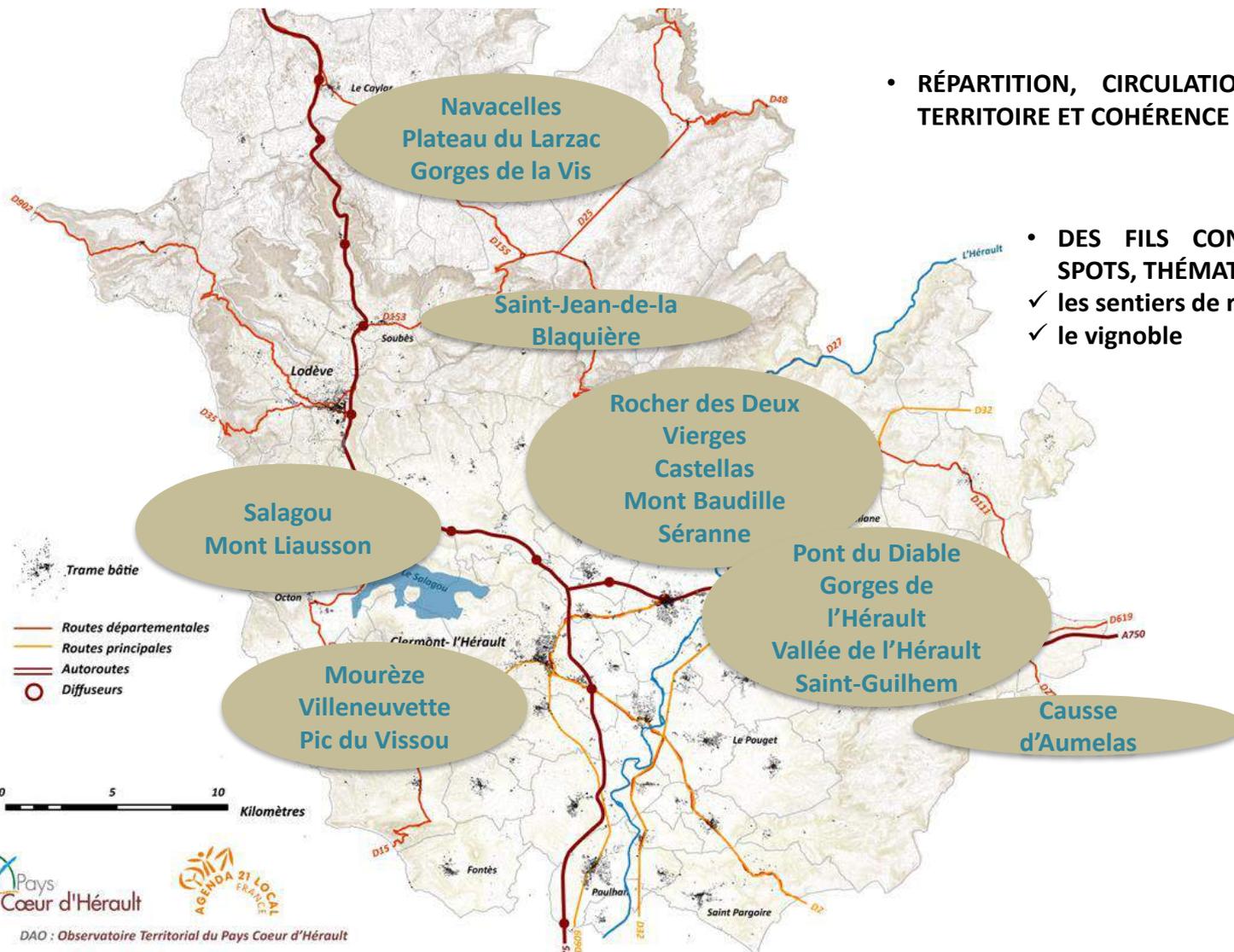
NATURE, BUCOLIQUE

RICHESSSE

LIBERTÉ

4. LES RESULTATS OBTENUS

✓ LES « SPOTS » PAYSAGERS RECOMMANDÉS AUX VISITEURS :



- RÉPARTITION, CIRCULATION SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE ET COHÉRENCE ENTRE LES 3 GRANDS SITES

- DES FILS CONDUCTEURS ENTRE LES SPOTS, THÉMATIQUES TRANSVERSALES :
 - ✓ les sentiers de randonnée
 - ✓ le vignoble

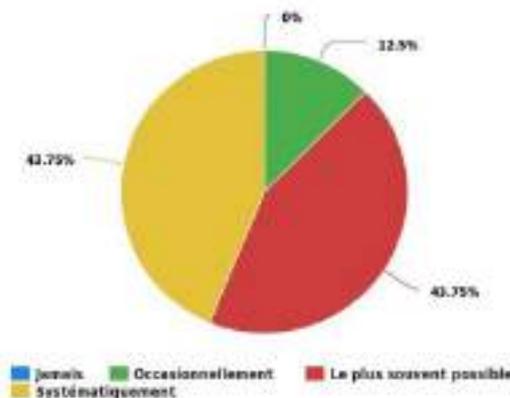
4. LES RESULTATS OBTENUS

✓ LES VALEURS QUE VOUS SOUHAITEZ TRANSMETTRE AUTOUR DU VIN :

« Mettre en avant notre force dans le fait où nous serions en avant-garde en terme d'environnement. »



Vous consommez le vin du territoire :



Qualité des vins : 4,3/5

Fierté pour les vins : 8,9/10

LES PREMIERS CONSOMMATEURS, C'EST VOUS!

Qualité, viticulture biologique, diversité des terroirs, travail et savoir-faire des vignerons sont les valeurs phare à transmettre.

4. LES RESULTATS OBTENUS

✓ LES VALEURS QUE VOUS SOUHAITEZ TRANSMETTRE A PROPOS DES HOMMES :

« La garrigue une terre, des hommes, une histoire ! »

« La sensibilité à un territoire qui s'est construit au fil du temps qui évolue et qui mérite d'être découvert, apprécié et compris. »

« Nous sommes issus de la paysannerie, attachés à la terre et à l'authenticité, nous ne sommes pas des marchands et nous ne voulons pas être à la mode. Cependant, notre culture repose sur la simplicité mais nous ne sommes pas des "ploucs", nous avons nos festivals, nos concerts, nos théâtres... et nos artistes! »



4. LES RESULTATS OBTENUS

✓ QUELLE IMAGE SOUHAITEZ-VOUS QUE L'ON RETIENNE DE VOUS?

SYMPATHIE, CONVIVIALITÉ, BON VIVRE : sourire, bonne humeur, communicatif

PROFESSIONNALISME

ORIGINALITÉ, EXPÉRIENCE, DÉCOUVERTE, CURIOSITÉ

ACCUEIL DE QUALITÉ : attentionné

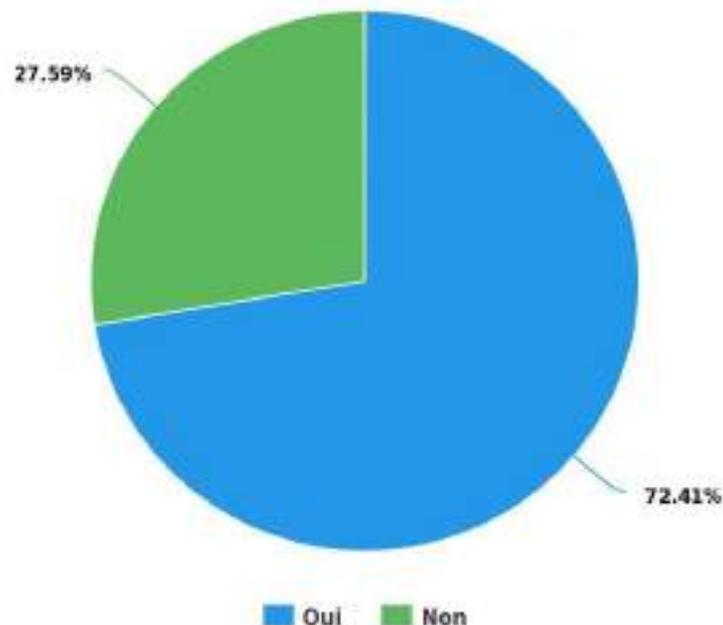
PARTAGE, ÉCHANGE ET TRANSMISSION : Ambassadeur, passeur

DISPONIBILITÉ, À L'ÉCOUTE, OUVERTURE

TAILLE HUMAINE, PROXIMITÉ

VALEURS ET ENGAGEMENT RESPONSABLE : Agriculture Bio, RSE, Terra Vitis, priorité donnée aux produits locaux

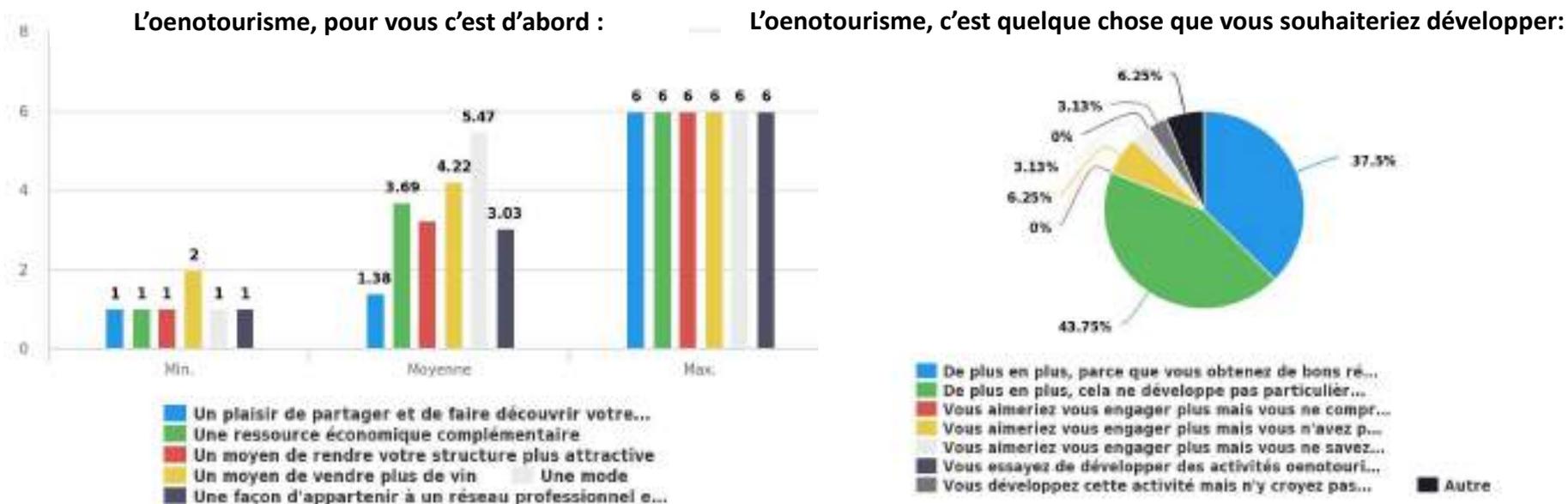
Etes-vous inscrit dans une démarche ou un engagement "responsable" (respect environnement, Bio, Economie Sociale et Solidaire, économie collaborative, RSE, etc.) ?



4. LES RESULTATS OBTENUS

4.3. LA PERCEPTION DE L'OENOTOURISME PAR LES PROFESSIONNELS

- ✓ UN PLAISIR DE PARTAGER, DE FAIRE DÉCOUVRIR, D'APPARTENIR À UN RÉSEAU PROFESSIONNEL MAIS AUSSI UNE RESSOURCE ÉCONOMIQUE À CONSIDÉRER



« L' Oenotourisme, c'est un facteur de développement économique pour toute une filière, on doit mobiliser des énergies, des fonds & des ambitions pour faire de ce challenge, une réussite pour notre territoire et pour nous. »

« Pour ma part c'est un moment de partage et de convivialité entre plusieurs personnes qui se connaissent pas. »

4. LES RESULTATS OBTENUS

4.4. LES MOTS CLÉS AUTOUR DU LABEL VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES ET DE LA DESTINATION « LANGUEDOC, CŒUR D'HÉRAULT »

Lors du premier atelier de concertation avec les professionnels partenaires, il a été demandé d'exprimer ce que les mots « Label », « Vignoble », « Découverte », « Languedoc », et « Cœur d'Hérault » inspiraient. Voici les résultats de ce qui ont été énoncés :

Label	<ul style="list-style-type: none"> • Cohésion - Communication - Lien - Marque – Qualité - Structuration - Mise en réseau - Garantie – Mutualisation - Confiance - Etiquettes - Savoir-faire - Philosophie – Visuel - Savoir-être – Confusion - Reconnaissance – Superposition - Critère - Sécurité –Ensembles –Image - Certificat - Logo - Récompense - Sélection - Vision – Renouvelable – Implication - Indication
Vignoble	<ul style="list-style-type: none"> • Terroir – Paysages - Bon vin –Patrimoine – Vendange –Territoire – Diversité – Dégustation – Viticulture – Vignerons – Cépages – Géologie – Nature – Gastronomie –Travail – Passion – Historique - Savoir-faire - Savoir-vivre – Bio – Bâti – Environnement – Rural – Paysan - Qualité – France – Origine – Racines - Développement Durable
Découverte	<ul style="list-style-type: none"> • Initiation – Plaisir – Curiosité – Patrimoine – Paysage – Nouveautés – Botanique – Rencontre – Partage – Échange – Surprise – Saveurs – Hommes – Curiosité – Voyage – Sens – Souvenir – Géologie – Culture – Accueil – Connaissance – Émotion – Expérience – Perception – Explorer – Bâti – Cheminement – Circuit – Dynamique - Mobile
Languedoc	<ul style="list-style-type: none"> • Vin - Territoire vaste - Bassin viticole – Label - A.O.C. - Culture occitane – Histoire – Roussillon – Croix – Occitanie – Confusion – Carrefour – Soleil – Passage – Centrale – Garrigues – Méditerranée - Mer et montagne – Midi - Nom vieillissant et compliqué – Caractère - Vignoble
Cœur d'Hérault	<ul style="list-style-type: none"> • Territoire – Paysage – Pays – Viticole – Périmètre - Appellation Grands Sites – Carrefour - Villages Circulades – Réseau - Identité territoriale – Homme – Diversité – Destination – Unité – Complexité - Saint-Jacques-de-Compostelle – Central – Politique - Espaces naturels – Communication – Méconnaissance - Patrimoine historique – Repère - Entre terre et mer - Visibilité ? - Lisibilité ?- Humaine (organe vital) – Acteurs – Cohérence – Olivier - Terroir mosaïque - Le meilleur vin du monde!

4. LES RESULTATS OBTENUS

4.5. EXPRESSION DES FORCES, FAIBLESSES, OPPORTUNITÉS ET MENACES

Au deuxième atelier de concertation, un tour d'horizon des forces, faiblesses, opportunités et menaces a été réalisé par les professionnels en fonction des 4 axes stratégiques : les paysages, le patrimoine culturel et le vin (la thématique des Hommes ayant été exprimée de manière transversale tout au long de la journée d'étude). Les résultats sont présentés ci-dessous :

✓ LES PAYSAGES :

- **Les forces :**

- La présence de points d'eau pour son attractivité touristique : fleuve, lac, rivières
- Des entités naturelles fortes, pérennes et durables comme les reliefs et montagnes, la géologie
- Les vignes, les oliviers et les chemins
- L'architecture traditionnelle et le patrimoine immatériel (savoir-faire)
- L'intervention de l'homme dans le façonnage des paysages
- Les couleurs

- **Les faiblesses :**

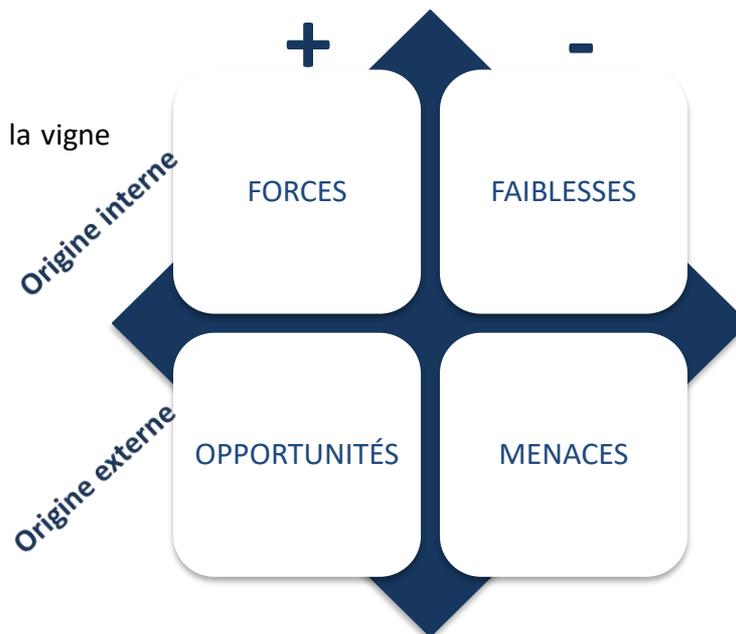
- La fragilité des paysages : invasion de certaines essences végétales, le maintien de la vigne dans un contexte de mitage urbain et de pression foncière.

- **Les opportunités :**

- Un territoire « El Dorado » du vin à forte attractivité du foncier agricole
- Un engagement Bio et le respect de l'environnement
- Les labels
- Le code agricole de la Loi Evin valorisant les paysages.

- **Les menaces :**

- L'entretien difficile du patrimoine vernaculaire
- L'urbanisation et la pression immobilière
- Le dérèglement climatique (crues, gel, grêle, etc.)
- La gestion des ressources en eau



4. LES RESULTATS OBTENUS

✓ LE PATRIMOINE CULTUREL :

• Les forces :

- L'attractivité de Saint-Guilhem-le-Désert
- Les chemins traversant le territoire et notamment celui de Saint-Jacques-de-Compostelle
- La multiplicité de festivals et de manifestations culturelles
- Les 3 Grands Sites
- La diversité du patrimoine bâti dont le patrimoine vernaculaire (mazets, capitelles, puits, murets, etc)
- Le patrimoine immatériel dont le mouvement littéraire Occitan

• Les faiblesses :

- L'entretien difficile du patrimoine vernaculaire
- Le manque de communication
- Les amplitudes horaires d'ouverture des établissements

• Les opportunités :

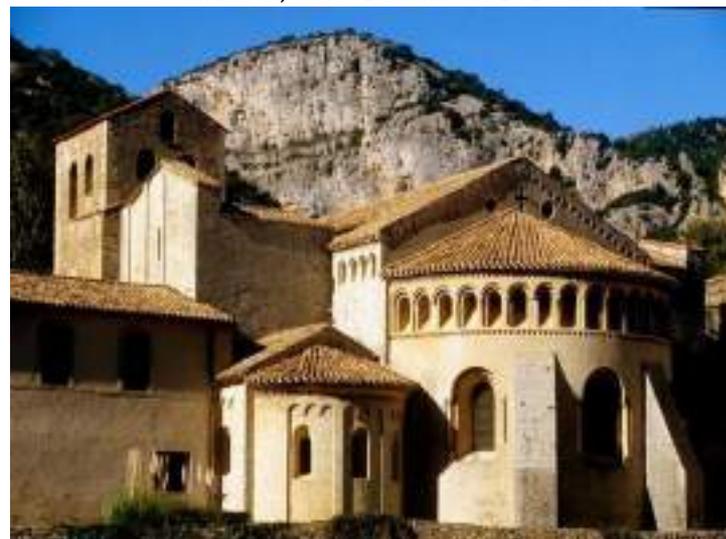
- Les manifestations culturelles et les festivals
- Le label Vignobles et découvertes
- La restauration des bâtiments

• Les menaces :

- La « surprotection » des Grands Sites (empilement de normes)
- Les contradictions entre respect de l'environnement et l'organisation d'événements culturels
- Les changements d'orientations politiques



La taille, un savoir-faire culturel et un élément du patrimoine immatériel, Photo Domaine de La Dourbie



Abbaye de Gellone, Saint-Guilhem-le-Désert

4. LES RESULTATS OBTENUS

✓ LE VIN :

• Les forces :

- La qualité
- La diversité des terroirs
- La proximité avec le vigneron, la rencontre possible
- L'engagement envers le Bio et envers des démarches responsables
- Le rapport qualité-prix
- Les moments épicuriens partagés

• Les faiblesses :

- Le manque d'informations sur les producteurs
- L'ouverture des caveaux
- Le manque de disponibilité
- Une image négative encore présente
- Le manque de valorisation des vins dans la restauration

• Les opportunités :

- L'aspect familial des exploitations
- Les prix attractifs
- Une pédagogie moins « élitiste », un rapport plus simple à la dégustation
- Un outil à créer : une maison des vins comme à Saint-Chinian?

• Les menaces :

- Les contraintes de communication de la loi Evin
- L'alcoolémie au volant
- La spéculation et la pression foncière
- Les changements climatiques impactant les récoltes
- La pyramide des âges
- La vente à l'export



Vendanges au Clos du Serres, Saint-Jean-de-la-Blaquière



Chai du domaine Daumas Gassac, Aniane

4. LES RESULTATS OBTENUS

4.6. CE QUE LES VIGNERONS NOUS DISENT...

Les entretiens qualitatifs menés auprès des 9 caves et domaines ont révélé certaines pistes d'interprétation des représentations du territoire. Les résultats de ces informations viennent majoritairement consolider avec cohérence les résultats des questionnaires et peuvent se répartir sous les catégories suivantes (analyse thématique) communes à l'ensemble des producteurs interrogés :

✓ **ENGAGEMENT FORT POUR LA PRODUCTION LOCALE ET RESPONSABLE : un territoire qui entre en « RAISONNANCE »**

Tel qu'exprimé dans les questionnaires, le positionnement des vigneron pour un respect de leur environnement via une pratique responsable de la viticulture est nette. Ce rapport à la nature très ancré, exprimé également au travers du respect souhaité des paysages et du patrimoine vernaculaire, se concrétise par un engagement auprès de démarches environnementales raisonnées (Terra Vitis) et Bio, démontrant un changement de raisonnement au regard des pratiques plus productivistes qui ont pu exister dans le milieu viticole qui résonne avec l'ensemble de l'Hérault, positionné comme le département viticole le plus engagé au sein du label BIO.

Cette démarche est accompagnée par un engagement moral fort et économique auprès des autres types de productions de terroir (fromage, charcuterie, olives, etc.) présentes sur le territoire, comme s'il s'agissait d'appliquer une solidarité entre producteurs locaux.

« Quelque part c'est dans nos gènes. Pour que ce soit bon, il faut que ce soit bien fait. Que ce soit pour l'élevage ou pour le maraîchage, vous vous rendez compte que ce sont des méthodes toujours plus naturelles. Tout ça nous a amené de manière assez naturelle à faire du Bio. On a des ruches dans nos parcelles, on fait notre propre miel. On a l'impression de créer un équilibre qui nous réjouit et nous nourrit. On se sent mieux. On se sent en équilibre. Aujourd'hui, on a besoin de savoir ce que l'on mange, d'où cela vient tout ça. Moi la première ! J'aime bien connaître la tête du gars qui a produit soit la bête soit qui a produit la tomate que je mange. On ne goûte pas de la même manière, et souvent le produit est même meilleur. »

« A faire quelque chose je veux bien le faire ! Quand vous faites quelque chose il faut essayer de le faire au top ! C'est vrai que tout de suite on a poussé la barre haut mais cela a été un défi à relever pour que les gens aient confiance en nous. »

« Moi, ma vision c'est que quand on s'engage on fait les choses jusqu'au bout. On apporte de la qualité dans son vin et on essaye de trouver le vin qui nous correspond le mieux et qui correspond à notre pays pour le valoriser. Et aujourd'hui, en faisant des salons par exemple, je me rends compte que notre vin a des particularités par rapport à d'autres vins de la région. On arrive vraiment à y mettre une personnalité et à faire exprimer un terroir parce qu'on a la chance d'avoir le domaine sur un terroir bien particulier. On est sur un terroir rouge comme sur les bords du lac et quand vous montrez ça, les gens ils n'en reviennent pas ! Il y a une carte postale à chaque coin, c'est super ! »

« On a une responsabilité ! »

« On a créé une gamme qualitative. Dès le départ on ne voulait faire que de la bouteille, ce qui est quand même très risqué parce qu'au départ, on n'a pas de clientèle, pas de renommée, on part de rien ! C'était très difficile pour nous, très risqué. »

« Je pense que nous devons revenir à des priorités environnementales pour nous, pour nos enfants, pour tout ce qui a de vivant sur terre, pour toute la biodiversité qui nous entoure. »

4. LES RESULTATS OBTENUS

✓ QUALITÉ ET TRANSITION, UN VIGNOBLE RENAISSANT

Cette transition écologique du vignoble portée majoritairement par les acteurs indépendants (domaines particuliers) et certaines caves coopératives, poussée parfois à la pratique de techniques culturales issues de la Biodynamie, est certainement la suite logique d'une démarche de qualité initiée dans les années 1970 par la replantation de cépages améliorateurs et l'abandon progressif d'une viticulture portée sur le rendement (inconcurrentielle compte-tenu des nombreux terroirs en coteaux) au profit de la qualité.

Cette logique de montée en gamme du vignoble progressant depuis plusieurs décennies et contrastant avec une image péjorative liée à une viticulture de masse d'autrefois, en a ainsi engendré sa reconfiguration par une remise en question et un positionnement réalisé au niveau du vignoble (cépages, savoir-faire), des méthodes de vinification (profils-produits, technologies), mais aussi des logiques commerciales (conditionnement, réseaux de distribution, marketing, communication, etc.) impactant de fait l'ensemble de la chaîne de production.

La renaissance du vignoble est aujourd'hui marquée par une attractivité croissante visible par l'installation de nouveaux domaines, dynamique impulsée par une génération d'acteurs indépendants (années 1990) et coopératifs précurseurs généralement situés sur le triangle Aniane - Saint-Saturnin - Jonquières au coeur duquel se trouve Montpeyroux (Daumas Gassac, Chabanon, Aupilhac, Mas Jullien, Montcalmès, Castelbarry, Saint-Saturnin, etc.) ou bien sur des terroirs plus isolés comme Cabrières. Cette logique s'est ensuite étendue selon un principe de rayonnement et a donné naissance à de nouvelles générations de vigneronnes (processus encore en cours), voire de nouvelles reconnaissances en AOP comme pour le cas des Terrasses du Larzac, participant à la revalorisation des terroirs.

Si le territoire comprend un nombre important de fleurons de la viticulture languedocienne ce qui en constitue une réelle richesse, qui ont tendance à impulser une dynamique positive et qualitative, il est cependant important de nuancer cette observation par le fait que cette réalité ne s'applique pas encore à l'ensemble des acteurs viticoles et que l'incitation à une production qualitative et responsable doit être maintenue et encouragée.

« A l'époque on avait peut-être besoin de domaines comme celui-ci pour produire des vins de masse, c'était la tendance. Maintenant, on change complètement notre consommation : on boit peu et on boit mieux donc on va adapter l'outil à cette nouvelle façon de consommer les vins. Ce sont deux choses qu'on essaye de faire et que l'on transmettra à nos enfants. »

« La viticulture vient d'un passé de souffrance sauf qu'elle est en train de se renouveler vers de la qualité et que ça se reconstruit. On se sent artisans de cette reconstruction. Redonner de la valeur à un territoire qui avait été méprisé. Il y a eu le vin de masse, les vignes arrachées, et là aujourd'hui, c'est plutôt le contraire qui se passe. Les gens reviennent s'installer sur ces lieux. »

« Ca va être long mais c'est notre volonté oui de changer les choses. »

« J'ai bien l'impression que cela change parce que les gens qui viennent nous disent que les vins du Languedoc sont beaucoup plus appréciés qu'avant, tout simplement parce que les techniques ont changé et que des gens font de très belles choses dans les chais. »

4. LES RESULTATS OBTENUS

✓ IMPLICATION DANS LE TRAVAIL, ART ET « PHILOSOPHIE » DE VIVRE

Ce renouveau du vignoble a pourtant un prix, celui du travail effectué pour sa restructuration comme en témoignent les extraits ci-dessous et souvent celui du risque pris au niveau des investissements des exploitants pour la réhabilitation de parcelles délaissées, arrachées, ou ne correspondant pas aux critères qualitatifs prescrits. Perçu sur le long terme, ce travail de longue haleine, est une valeur pour laquelle les vignerons ressentent une profonde fierté alimentée par une reconnaissance acquise et certainement méritée.

Cette implication est souvent reliée à un attachement familial pour les propriétés transmises par héritage (une sorte « d'amour » pour la terre, de pérennisation du bien familial, d'ancrage local, d'enracinement), ou, dans le cas de nouvelles installations, au goût de l'aventure, d'un changement de vie suite à de possibles réorientations professionnelles, notions autour desquelles s'exprime une certaine « philosophie » et un art de vivre propre au milieu viticole, filière dite « noble » de l'agriculture. A ce titre, le parallèle entre viticulture et « Art » est récurrente (processus de création, recours à la sensibilité, déclenche des émotions).

« On a eu beaucoup de doutes, de découragement, d'enthousiasme aussi. On se disait que cela n'allait pas assez vite, on se demandait si on allait y arriver. Les trois premières années sont vraiment difficiles : on ne pensait qu'à ça, on ne partait pas en vacances, c'était le boulot, le boulot, le boulot en permanence ! »

« Ce n'est pas de la nostalgie qu'il faut éprouver mais un ancrage à notre terroir, à nos terroirs et aux hommes qui nous ont précédés. Il faut en être conscients de ces valeurs et rester soi-même, que chacun se sente lui-même. C'est important ! »

« La viticulture, cela fait partie des métiers agricoles qui sont pour moi les plus nobles parce que vous valorisez votre travail de la manière dont vous le souhaitez. »

« Le vin c'est un outil qui permet de rejallir sur plein d'autres choses autour de sa sphère privée. C'est un moyen de vivre, un moyen de gagner sa vie, mais il n'y a pas que ça ! C'est un moyen de se socialiser partout dans le monde. Il y a toujours un truc fascinant ! C'est beau à vivre ! »

« Chaque année on organise aussi des expositions. En ce moment, on a la chance d'avoir Bocage, un artiste Montpelliérain de renom qui expose beaucoup. Un artiste de la ville qui vient exposer à la vigne ses œuvres d'art c'est une chance ! Ca rend la vigne moderne ! L'idée c'est de mettre l'art et le vin en parallèle parce que le vin c'est parfois de l'art. »

« C'est sûr que cela touche : on est dans un procédé de création, on est comme un artiste, on a ce même lien avec le résultat. Ce n'est pas juste une histoire de goût, c'est tout ce que cela engendre et le millésime c'est aussi toutes ces rencontres pendant les vendanges. Pour moi, le vin c'est un des plus beaux produits humanistes ! Ce qui est fantastique c'est que ça casse les codes le vin : un ouvrier tout comme un ministre peut s'y intéresser et nous, on est au milieu de cela et on a toutes ces rencontres là ! Et c'est rare aujourd'hui d'avoir un métier comme cela. On est au milieu d'une passion parce que le vin ce n'est pas quelque chose d'indispensable mais cette passion là peut permettre de rassembler et de créer de la convivialité à condition qu'il y ait une éducation dans le sens d'un partage de valeurs et non pas dans la spécialisation technique de la dégustation. C'est aussi un des rôles de l'oenotourisme : transmettre et décomplexer les gens. Les grandes surfaces ne vont pas aider à cela puisqu'il y a plus de 80% des ventes qui s'y font mais il n'y a personne pour parler du vin... Le plus important c'est qu'un amateur se fasse plaisir ! »

4. LES RESULTATS OBTENUS

✓ ÊTRE UN ACTEUR DU DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE ET GÉNÉRER DES DYNAMIQUES LOCALES

Cette implication est aussi fortement marquée à propos des dynamiques locales créées, par une volonté d'entrer en synergie avec les acteurs locaux, de développer des solidarités entre les différents prestataires (non concurrentiels) ou avec les habitants du territoire, de générer des emplois etc. Cela doit-il être interprété comme une forme de revendication de l'attachement pour le territoire ? Toujours est-il que les vignerons sont pleinement acteurs du territoire, en participant au développement économique mais aussi au développement culturel et touristique (oenotourisme, manifestations culturelles, etc.)

« On souhaite donner de la valeur à l'endroit où on vit. »

« On fait des choix pour que les choses s'intègrent le plus harmonieusement possible dans le milieu, que ce soit sur le plan économique, environnemental ou sociologique. En développant notre activité, on embarque énormément de gens avec nous. Aujourd'hui, on emploie deux ouvriers qu'on partage avec d'autres domaines du village. On a créé un groupement d'employeurs qu'on se partage à trois domaines. Ce sont deux personnes qui vivent ici à Saint-Jean-de-la-Blaquière et qui grâce à cela ont un CDI et qui font le métier de leur rêve avec nous. On emploie aussi d'autres personnes pour les travaux comme la taille, l'ébourgeonnage, les vendanges. Cela crée de la richesse à partir d'un domaine où on ne voit que deux personnes Sébastien et Béatrice Fillon, derrière se cachent beaucoup de choses qui font que le territoire se redynamise et qu'on crée de la valeur localement. »

« On écrit une histoire. On ne fait pas seulement du vin, on essaye de le comprendre, et de lui donner toujours une valeur supplémentaire en étant de plus en plus précis parce que c'est aussi quelque chose qui va permettre de développer le territoire. »

« On montre notre attachement au territoire en premier lieu en utilisant des cépages autochtones. Quand on a racheté le domaine, il restait 4 ha de Terret Bourret. Qu'est-ce qu'on allait en faire ? Personne ne le connaissait, personne ne le vinifie en bouteille et on s'est dit qu'on allait essayer de le vinifier en monocépage et on va voir ce que les gens en pense et ce que ça donne. Et en ayant ce discours : Terret Bourret, cépage autochtone que personne ne connaît, ça attise la curiosité, les gens goûtent, ils aiment et petit à petit c'est devenu une de nos références. C'est un peu comme ça qu'on revendique notre ancrage local sur le territoire. Pour les rouges c'est le Carignan, un cépage typiquement Languedocien. »

« Maintenant, je pense que les forces de notre région elles sont uniques en France, il faut en être fier et les mettre en avant. Une de ses forces c'est sa diversité. On est sur une région qui a un potentiel énorme. »

« On va dire que comme dans tous les petits villages sympathiques du Languedoc, on nous a vu arriver comme des étrangers, en plus des Bordelais et un Bulgare qui va faire du vin ! En termes de caves, il n'y avait que le domaine de Fabrègues et Malautié. On était la 3^{ème} cave particulière à s'installer ici. Il y avait toujours un œil un peu négatif sur ce qu'on était en train de faire, ce qu'on était en train de créer. Les gens croyaient qu'on amenait les vins à Bordeaux pour le mettre en bouteille là-bas, jusqu'au jour où on a sympathisé avec quelques anciens au village. Quand on va acheter une baguette au village on s'arrête toujours pour papoter avec eux. On leur disait de venir voir et au fur et à mesure, tout cet esprit un peu négatif a changé pour un esprit positif et il y en a beaucoup qui apprécient énormément ce qui se passe autour de la Villa. On se voit, on se parle, on discute. Malheureusement, la cave coopérative d'Aspiran n'existe plus, elle a fusionné avec celle du Pouget. Certains vieux le regrettent parce que c'étaient eux qui avaient créé tout ça. Et aujourd'hui, je crois qu'il y a 6 ou 7 caves particulières à Aspiran. C'était intéressant au début cet affrontement qu'il pouvait y avoir ! Il a fallu se faire accepter. C'est nous qui sommes allés prendre contact avec eux. Tous ces petits villages d'arrière-pays veulent garder leur esprit tranquille de Méditerranée ! Il y en a beaucoup qui, quand ils étaient petits, venaient à l'ermitage pour courir, jouer et aujourd'hui ils reviennent, ils ont 70 ou 80 ans, ils sont contents, ils viennent s'asseoir sur les pierres, ils papotent. Ils s'arrêtent là et nous disent que c'est joli ce qu'on a fait. Ils sont contents de voir que l'endroit revive. »

« On fait une table simple avec quelque chose à déguster et les gens apprécient parce que le problème de ces endroits un peu reculés de Montpellier c'est que si on ne fait pas tous ensemble des choses, cela se détruit. Si les jeunes ne restent pas là, si nous on ne fait pas des activités liées avec le vin, le tourisme, etc. à un moment donné, il n'y aura plus rien à faire. Je pense que toutes ces choses là sont très positives. »

4. LES RESULTATS OBTENUS

✓ UNE VITI-CULTURE COMMUNE : UN MÉTIER COMPLET, RICHE ET DE PASSION

En ce sens, les vigneron·nes interrogés partagent une vision commune de leur métier pour la richesse et la diversité des tâches qu'il comporte (de la culture de la vigne à la commercialisation en passant par la vinification). Parce qu'il en résulte une expression de soi et de sa personnalité à travers la fabrication du vin, le métier de vigneron·ne comme culture commune identifiée est régulièrement corrélée aux idées de « métier-passion », de création et source d'épanouissement personnel.

« Ce sont toutes ces tâches qui s'assemblent qui donnent le plaisir de continuer. C'est un métier qui est complet et diversifié. C'est ça qui est vraiment épanouissant ! »

« Le vin, il y a une grosse part de personnalité dedans. C'est ce qui en fait un produit hors norme. C'est un des rares produits où vous avez à l'intérieur de la bouteille celui qui l'a fait. »

« Aucune année n'est pareille. Il y en a qui me plaisent, d'autres qui me plaisent moins... c'est le vin ! Ca vit ! C'est une passion, un boulot et quelque fois un poison ! »

« Ma motivation c'était ça : le plaisir de faire quelque chose de mes mains. Et c'est vraiment un réel plaisir en fait ! Je n'étais pas passionné du vin au départ, je vous dis, j'avais la nostalgie des produits du terroir, des produits français, des savoir-faire et c'est en étant sur place, en étant dans la cave et dans les vignes que je me suis vraiment passionné pour ce métier. »

« La richesse et la diversité des tâches à accomplir quand on crée une bouteille de vin ! C'est d'abord la vigne : il faut tailler, labourer, ébourgeonner, faire les vendanges en vert, récolter, vinifier, créer des étiquettes donc faire du marketing et du merchandising. Il faut ensuite vendre le vin donc il y a du commercial, il y a du voyage et ensuite toute une activité économique et stratégique : où est-ce qu'on vend ? Où est-ce qu'on va ? Sur quel marché ? Y a-t-il un métier au monde comme ça où on fait tout ? Donc c'est forcément passionnant ! »

« Je pense que c'était d'abord familial. D'avoir vécu avec mon oncle et Maman qui travaillait là-dedans. Maintenant c'est plus sentimental. Il y a un rapport avec la plante qui est plus intime. C'est quand même beau ce qu'on arrive à faire ! De la taille à la récolte, il y a toute une année où on doit mener les vignes, on doit faire en sorte que la souche se porte bien, qu'il n'y ait pas de maladie, que le raisin soit joli et tout ça c'est attachant ! C'est vivant et puis on partage quand même les moments de stress tout comme les moments comme aujourd'hui où il fait beau, où il n'y a pas de vent et c'est quand même de belles journées ! C'est un ensemble. Je pense que la vigne c'est d'abord une passion. Il faut être passionné pour le faire, ou du moins pour le faire correctement. »

« C'est un métier qui est prenant car c'est le seul métier au monde qui va de la création jusqu'au commercial. On part d'une terre complètement nue sur laquelle on va faire pousser la vigne comme un enfant. On va la faire grandir et lui donner notre éducation, à notre façon. Ensuite on va transformer ses fruits à notre goût et enfin, en plus de ça, on est commerçant puisqu'il faut vendre le vin et entre temps on va faire du tracteur. C'est un métier qui est complet. Pour moi, c'est le plus complet de tous les métiers. »

« C'est un milieu que je trouve fort, qui demande quand même beaucoup de volonté parce que quand même, être viticulteur ou agriculteur, ce sont des métiers qui demandent beaucoup d'énergie et d'humilité aussi puisqu'on est dépendant directement des éléments de la nature. »

« En général, quand on aime faire du vin, on aime aussi manger, ça fait partie de sa vie. C'est un art de vivre. C'est un métier qui demande une façon de vivre, un art de vivre et si on n'aime pas manger ou boire, je trouve que c'est compliqué de faire ce métier. On peut le faire comme métier justement mais moins l'investir. »



4. LES RESULTATS OBTENUS

✓ SENTIMENT DE LIBERTÉ, D'ESPACE

A la passion de la transformation d'une matière première, le raisin, en produit fini, la bouteille de vin, s'ajoute aussi le sentiment de liberté d'un travail indépendant et autonome où l'on retrouve le rapport à la nature, le cadre de vie vécu comme privilégié notamment pour la contemplation des paysages qui conditionnent ce bien-être au travail, comme s'il s'agissait d'une connexion entre l'homme et les différents éléments qui l'environnent.

C'est également la notion de temps que l'on retrouve dans l'expression de liberté puisque chacun rythme son travail selon ses besoins et que les contraintes de gestion de ce temps sont relatives au rythme de la vigne.

« L'idée était de vivre dans un endroit qui nous corresponde mieux. En travaillant chez Décathlon, je travaillais sur une zone commerciale avec de grands parkings, je prenais le périphérique de Lyon, le matin, cela ne vous remplit pas d'une grande joie ! Là, quand je regarde le matin le rocher des Deux Vierges, je me dis que c'est beau ! On est dans un environnement très ressourçant. On avait envie de ça aussi pour nos enfants. C'était aussi une transmission familiale de pouvoir leur permettre de vivre dans ces lieux, de leur faire ressentir la richesse de l'endroit dans lequel on vit, la pureté, leur donner des valeurs personnelles qui les suivront j'espère toute leur vie ! »

« Ici, finalement, on vit quelque chose de beaucoup plus riche. »

« La taille ! C'est un moment de tranquillité. Il n'y a pas de bruit, on n'est pas pressé par le temps. C'est un moment agréable. On peut y aller n'importe quand dans la journée. Les vendanges c'est pas pareil. C'est pas drôle les vendanges ! C'est un bon moment mais disons que pour le vigneron c'est un moment assez stressant mais comme on a des vendangeurs on est obligé d'être de bonne humeur. »

« Il y a une liberté de travail. On gère son travail comme on veut. Il y a le fait de vivre dehors, d'être dans la nature. Au départ, j'étais parti sur autre chose et j'étais bien dans un bureau. Mais là, on est dehors et on a la liberté de dire que si on ne veut pas y aller un après-midi, on n'y va pas. C'est sûr que le lendemain on fera le double ! »

« Moi, j'aime monter au Mont Baudille et regarder tout l'Hérault. Comme ça, vu de dessus avec et le Salagou et notre vallée et le Gard... On est là et on a l'impression d'être les rois du monde ! C'est assez impressionnant. C'est grandiose comme paysage, oui. Et puis on a quand même le cirque de Navacelle qui est juste à côté avec des décors magnifiques. Je ne sais pas ce que je préfère. Je crois que je les aime tous ! Et la vallée de Pégairolles, quand tu es dans les vignes en train de tailler, que l'Escalette est bouchée parce qu'il y a eu un accident, il n'y a pas de bruit... c'est apaisant, c'est calme. Cet énorme rocher qui nous regarde, tu as l'impression que tu n'as pas le droit de faire de connerie... c'est ffff ! Ça fait quelque chose quand même. »

4. LES RESULTATS OBTENUS

✓ **FIERS DE LA GARRIGUE**

Dans cette même logique d'appréciation des paysages, une fierté particulière a été exprimée pour la Garrigue en tant que composante paysagère mais aussi comme ressource naturelle indissociable de l'identité locale.

La Garrigue est également considérée comme un atout touristique attractif pour la connotation exotique qu'elle suppose, pour l'image du sud, le Midi, qu'elle dégage (thym, plantes aromatiques, cigales, etc.).

« Déjà je pense qu'un des atouts principaux c'est l'environnement : cette garrigue, ces petits mazets en pierres, cette diversité de paysages et de végétation. Je crois que c'est une des signatures identitaires de notre coin. Cette garrigue ! J'étais encore avec des journalistes anglais la semaine dernière et ils étaient trop contents que je leur montre la garrigue ! Tout le monde en parle mais ils voulaient voir ce que c'était ! Ce qui pour nous est banal est en fait extrêmement attractif, moderne, fort d'identité pour le monde entier. »

« C'est la garrigue ! On se baisse on cueille le thym, on cueille le romarin et puis on va faire une grillade ! Un Parisien ne pourrait pas y croire ! Oui, le thym, chez nous, on l'a dans les vignes au bord de la garigue ! Après, dans la vallée, pour moi c'est le Mont Saint-Baudille qui est un peu celui qui nous protège là-haut. Tous les matins, je me lève, je le regarde. Il y a la légende qui dit que la sorcière Chichoumeille s'y cache. On dit aux enfants : « Attention, si tu n'es pas sage, il y a la sorcière Chichoumeille du Mont Saint-Baudille qui va descendre ! ». Il y a l'Hérault aussi, il est important pour nous. On y a accès, on va s'y baigner de temps en temps, on va y pêcher, on y amène les gens. »



Le vignoble du Mas Daumas Gassac intégré aux paysages de garrigue

« On a essayé d'intégrer au maximum nos chais qui sont quasiment tous sous-terrain, et la construction du vignoble a vraiment été réfléchi autour de son intégration avec 40 petites parcelles enfouies dans la garrigue, elles sont quasiment invisibles. Ca aussi c'est une conviction de départ de ma mère ethnologue qui avait complètement conscience de ça. On est de passage, on transmet ce dont on hérite et la beauté du lieu en fait partie. Alors oui on l'a domestiqué ce site, c'est sûr mais il y a eu la volonté de l'intégrer au maximum. »

4. LES RESULTATS OBTENUS

✓ PRENDRE LE TEMPS, VISION DU LONG TERME ET TRANSMISSION FAMILIALE

La notion de temps long est également largement défendue par les acteurs rencontrés. Elle s'exprime à travers différents aspects :

- Le temps de l'exploitation : pour une vision à long terme de la gestion du vignoble, une patience du résultat par rapport à l'investissement réalisé (financier, temps de travail, implication, etc.) « à l'échelle d'une vie ».
- Le cycle annuel de la vigne : qui se concrétise par toutes les étapes culturelles, de la plantation à la vendange, par le lien aux saisons, et qui recommence d'année en année avec les incertitudes liées aux conditions climatiques et à l'état sanitaire du vignoble
- Le temps familial : qui se réfère à la pérennisation d'un bien ou d'un savoir-faire transmis et qui s'échelonne sur plusieurs générations.
- Le temps de la rencontre : qui peut s'exprimer par différents canaux relationnels, du chef d'exploitation vers ses ouvriers agricoles, du producteur au client, entre producteurs partenaires, entre le producteur et les gens du village, etc.
- Le temps du vin : produit final, la patience est également requise pour le vieillissement du vin pour les exploitations qui se positionnent sur ce type de production. Le vin, dans sa logique de conservation pour sa bonification, peut perdurer au vigneron, comme une trace laissée de son travail, de sa personnalité.

« Prendre le temps de la rencontre, de créer une relation avec l'autre, le client, les partenaires, etc. mais aussi vision à long terme que l'activité viticole impose. »

« La viticulture c'est façonner un paysage, d'autant plus que c'est un territoire qui est dans la famille depuis bien longtemps, donc on reprend le maillon d'une longue chaîne, tout en essayant d'élaborer des vins qui sont à l'image du vigneron, qui nous ressemblent. A l'opposé de beaucoup de métiers, cela se construit à l'échelle d'une vie. A l'heure actuelle où tout se construit vite, là, on essaye de prendre le temps pour mûrir les choses, les réfléchir et les construire. Et cette vision du long terme nous conforte, ça nous apaise. Donc c'est une vision familiale et à long terme qui nous plaît beaucoup. »

« On va essayer de comprendre quel est le métier de vigneron, tout ce que cela implique autant à la vigne qu'à la cave, qu'à la vente. L'idée c'est donc de prendre le temps. De prendre le temps pour voir comment cela fonctionne tout cela. Si on prend ce temps là, on arrive à paramétrer notre façon de travailler pour ce qu'on élabore plaise aux gens. Il a fallu de la patience pendant les 5 premières années. »

« Là, il reste au moins toujours des bouteilles qui nous survivrons, et ça je trouve ça beau même pour nos enfants. C'est laisser une trace un peu ad vitam aeternam. On verra ce que nos filles feront mais j'espère qu'ils auront compris l'environnement de vie que ce métier peut apporter et peut-être qu'elles feront ce métier là elles aussi. »

« Quand on observe les choses, quand on prend ce temps... Il faut observer la nature et tout va bien ! »

4. LES RESULTATS OBTENUS

✓ PRIVILÉGIER LE PARTAGE ET L'ÉCHANGE, DIFFUSER DU PLAISIR

A cette notion de temps pris et de rencontre avec l'autre, vient s'ajouter celle d'échange pour donner du plaisir à travers la dégustation d'un vin mais également par le partage d'un cadre de vie familial (voire d'un « style » de vie), par la procuration d'émotions et de souvenirs liés à l'expérience vécue in situ avec le vigneron.

« On est contents que les gens viennent nous voir, parce qu'ils ne viennent pas par hasard ici, ça veut dire qu'ils ont goûté les vins, qu'ils les ont aimés et ça vous nourrit aussi parce qu'à travers ça les gens vous disent qu'ils vous aiment ! Quand ils vous achètent votre vin, ils prennent une part de vous, de ce que vous avez donné dans votre bouteille, de tout le travail patient que vous avez mis, de toute l'exigence de notre travail et à travers ça, vous recevez des témoignages de gens qui nous disent que nos vins sont formidables, ça fait plaisir ! Recevoir ces retours de nos clients, ça fait partie du plaisir qu'on peut avoir au travail. »

« Il y a toujours un partage, quelque chose de familial qui tout de suite s'installe entre deux vignerons, même si ce sont deux vignerons étrangers qui ne parlent pas la même langue. Vous restez vignerons quelque soit votre langue, quelque soit l'endroit sur terre où vous êtes. Il y a une connexion. Vous êtes de la même famille donc vous êtes accueillis ! »

« Le plaisir ! Le plaisir et une découverte de notre pays. Si les gens ont le sourire et reviennent, c'est qu'on a réussi notre travail et qu'on arrive à faire connaître notre région par nos vins, qu'ils fassent la démarche de venir découvrir notre région parce qu'ils ont découvert nos vins et le contraire aussi, que les gens qui viennent visiter notre région puissent goûter notre vin. »

« On se rend compte que les gens, quand ils viennent, ils se sentent bien, ils trouvent cela beau, ils voient nos efforts. »

« On essaye de s'imprégner de l'excellence d'ailleurs pour progresser. Pour moi, le plus important c'est la qualité des échanges humains que l'on donne à celui qu'on accueille. Leurs plus grands souvenirs de visite c'est quand il y a eu une vraie rencontre avec les gens et quand ceux-ci ont pris le temps. Ce qui est important pour nous c'est que nos chargées d'accueil soient des ambassadrices et s'intéressent d'abord à la personne reçue avant de réciter notre histoire. On veut que cela soit un échange et pas un cours d'œnologie. »

« C'est l'excellence sans prétention et avec simplicité. Cette capacité à accueillir de manière individuelle et personnelle est primordiale et après on s'adapte au niveau de connaissance de la personne. Cela ne sert à rien de raconter tous les procédés de vinification si la personne ne les comprend pas. On préfère privilégier l'histoire familiale et de la création du domaine. Je trouve qu'en plus c'est fédérateur parce que cela montre une belle histoire de réussite et de circonstances de rencontres qui donnent un résultat hors normes et hors cadre. »

« Je pense qu'en Languedoc, la relation entre les clients et les producteurs est très facile, très simple et accessible. On passe parfois 2 ou 3 heures autour d'un vin à parler chacun de sa vie avec les clients qui viennent. On passe des heures et des heures parce qu'il y a une approche qui est tout à fait simple. Effectivement, à Bordeaux ou ailleurs, il y a des endroits beaucoup moins faciles ou moins rigolo et les gens nous disent en général que c'est rare de pouvoir rencontrer les vignerons, le maître de chai ou le patron de l'exploitation. En général, ils voient toujours des commerciaux. Et donc ils apprécient énormément venir ici parce qu'on ouvre une bouteille, on papote, on va se promener pour voir la propriété. Toute cette approche familiarise beaucoup le lien entre le client et le producteur. J'en vois plusieurs qui ont cet esprit et c'est pour cela que je pense que ces dix ou quinze dernières années ont été favorables au Languedoc. Ce que font les vignerons, cela fait partie de leur vie. Ce n'est pas ça qui va donner l'image de leur personnalité, ce sont eux-mêmes qui veulent s'exprimer en passant par le vin. C'est énorme ! D'avril jusqu'à fin octobre, on vit 7 jours sur 7 de 7 heures du matin parfois jusqu'à minuit. Parfois c'est fatigant et il faut savoir dire stop mais parfois c'est tellement intéressant qu'on a du mal à se dire qu'on est fatigué et qu'on rentre. On a envie de profiter de ça parce que c'est super agréable ! »

« C'est peut-être aussi parce que c'est petit, cela reste très familial, les gens se sentent bien ! Les gens nous disent qu'ils se sentent comme chez eux parce qu'ils peuvent descendre en pyjama pour aller prendre le petit-déjeuner ! »

4. LES RESULTATS OBTENUS

✓ PRODUIRE DES VINS FACILES A BOIRE, DÉCOMPLEXER LE RAPPORT AU VIN ET ACCEDER AUX EMOTIONS

Dans cette même logique, le rapport au produit vin a également évolué pour répondre aux nouvelles exigences des consommateurs désireux d'un rapport plus simple à la dégustation. Savoir déguster, savoir parler d'un vin, nécessitent une certaine connaissance technique, une sensibilité gustative, un vocabulaire, à laquelle tous les consommateurs n'ont pas forcément accès. Parfois bridé par sa complexité, le consommateur peut alors se sentir comme perdu ou complexé face à un vin.

La tendance actuelle des vignerons serait de vouloir rompre avec cette interprétation technique des vins pour susciter directement les émotions du consommateur et donc de produire des vins dits « faciles à boire », avec une bonne « buvabilité », « sur le fruit », traduisant le soleil du Midi Languedocien, avec un bon rapport qualité-prix, pour encore une fois, procurer un plaisir simple et accessible.

« En France, on a trop tendance à avoir un discours de spécialiste. On effraye avec ça ! Les gens sont terrorisés à l'idée d'un repas où ils vont être avec des experts en vin. Cette lourdeur dans le monde du vin ne m'a jamais tellement plu, même si mes parents n'ont jamais été snob. Ce n'est pas un esprit « Château » ici, au contraire, c'est simple, il y a une authenticité et un discours très franc. »

« On voulait comprendre au maximum la nature, la vigne, le sol, le raisin pour arriver à faire un fruit parfaitement équilibré pour faire des vins correspondants au potentiel du Languedoc. On ne voulait plus faire ces vins très riches, très lourds, très alcooleux. Je pense que jusqu'à ces années-là, tout le monde était motivé pour faire une bataille de puissance des cépages et de la richesse du sol et du soleil. Le problème est que ces vins-là ne plaisent plus ou très peu, les gens cherchent maintenant plutôt des vins vifs, faciles à boire, festifs. L'avantage du Languedoc est qu'on a une diversité énorme en termes d'encépagement ce qui nous aide à créer beaucoup de vins différents qu'ils soient monocépages ou assemblés caractérisés par conséquent par une authenticité de cette richesse des cépages. L'homme n'est là plus que pour être un accompagnant. On intervient de moins en moins sur le travail à la cave, on observe énormément ce qui se passe dehors et les résultats sont de plus en plus positifs. »

« Aujourd'hui, comme on fait des vins très faciles à boire, on s'assoit parfois une heure et demie et on boit parfois la bouteille et ce n'est qu'après qu'on s'aperçoit qu'une heure et demie est passée ! »

« On sent plus ce côté fruit, ce côté soleil. »

« Que ce soit pour les prix ou pour les vins, il faut que cela reste simple, la clientèle apprécie énormément cela. Un rapport qualité-prix comme ici, il faut vraiment creuser toute la France pour en trouver un équivalent ! »

« L'idée c'est de faire des vins différents, de faire des vins plus personnels, avec plus de force, avec plus d'identité, qui marquent plus les gens et que les gens désirent plus aussi parce qu'ils en retirent plus de plaisir. Quand vous ouvrez une bouteille il faut avoir un peu d'émotion ! Créer une émotion à partir du vin qu'on a produit, c'est quand même ce qu'on recherche tous. C'est partager une émotion avec l'autre dans la discussion, c'est intéressant pour ça. »

4. LES RESULTATS OBTENUS

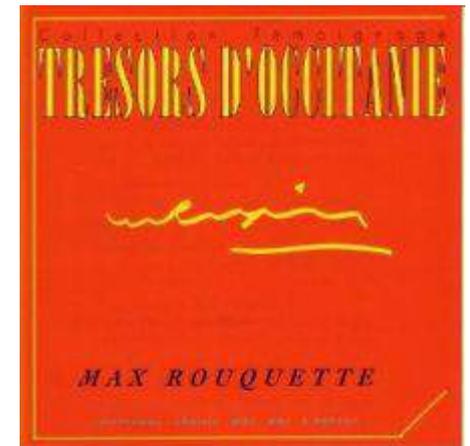
✓ UN ESPRIT RURAL LANGUEDOCIEN REVENDIQUÉ ?

« *Nous, on n'est pas comme les Bordelais* » ou bien encore « *Nous, c'est pas comme dans la plaine du Biterrois* », a-t-on pu régulièrement entendre au cours des échanges. Simple, accessible et sincère seraient-ils des qualificatifs tirés d'une forme de paysannerie modeste, basée certes sur la viticulture mais en tant que ressource complémentaire d'un système polyculturel encore présent au siècle passé et imbriquée à un relief de coteaux où la vigne n'est que depuis peu économiquement valorisée, comme héritage culturel ? Doit-on y voir certaines formes de revendication de cette « culture » modeste et empreinte de « bonhomie méridionale » loin des grandes demeures, des châteaux pinardiens et autres « crus bourgeois » ?

Au-delà du caractère des Hommes, d'une histoire commune marquée par les luttes sociales (mouvement coopératif, restructuration du vignoble) et de courants littéraires Occitans défendant la richesse linguistique d'une culture locale, c'est aussi à travers le patrimoine modeste et fonctionnel mais néanmoins chargé de fierté que cet « esprit rural » s'exprime... et se revendique comme l'un des « trésors d'Occitanie » ?

« Je pense à quelques uns qui ont gardé cet esprit simple même s'ils sont très connus aujourd'hui. Ils sont encore très accessibles malgré leur notoriété mondiale et même s'ils gagnent très bien leur vie, ils restent très simples. Vous pouvez les croiser sur un tracteur, les trouver dans une cuve pleine de raisin, sous la pluie ou dans la boue avec les bottes, puis 4 jours après dans un grand salon à New-York ! Et ça c'est énorme ! Et je pense qu'en Languedoc, il y en a de plus en plus des gens qui sont comme cela. Les nouveaux qui s'installent sont obligés d'être sur tous les fronts au début. On ne peut pas comparer cela à certains domaines bordelais où il y a énormément de moyens dès le départ. Les vigneron d'ici sont à la base plus simples que les vigneron bordelais. Ils ont su rester simples et naturels, et aujourd'hui ils savent faire des bons produits parce qu'ils ont appris qu'il fallait une certaine rigueur dans la vinification ou dans les vignes. Je pense que c'est vraiment un endroit lié aux hommes, et les gens veulent retrouver le rural. »

« On a un potentiel inimaginable ! On a une concentration de richesses dans un espace assez confidentiel. Si on va du Salagou jusqu'à Saint-Guilhem, sans aller plus loin, on a tout ! Aussi bien au niveau du patrimoine local des villages. Je parle de la nature mais on a des villages qui ont de beaux patrimoines comme Saint-Jean-de-Fos avec la circulade, à Saint-Saturnin, on a encore des tours de fortification qui existent, des petites ruelles, une église avec une histoire qui se raconte, à Montpeyroux avec le Castellas et son histoire, c'est pareil. Il y a toute une histoire de ces villages à raconter. »

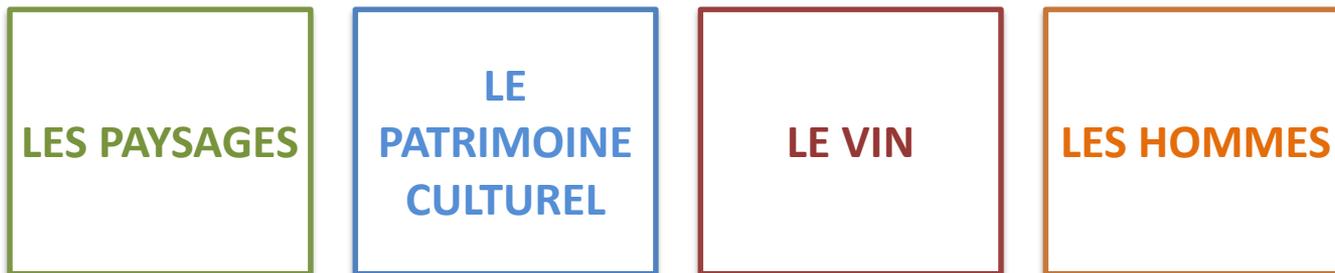


5. POSITIONNEMENT DE LA DESTINATION : éléments de langages

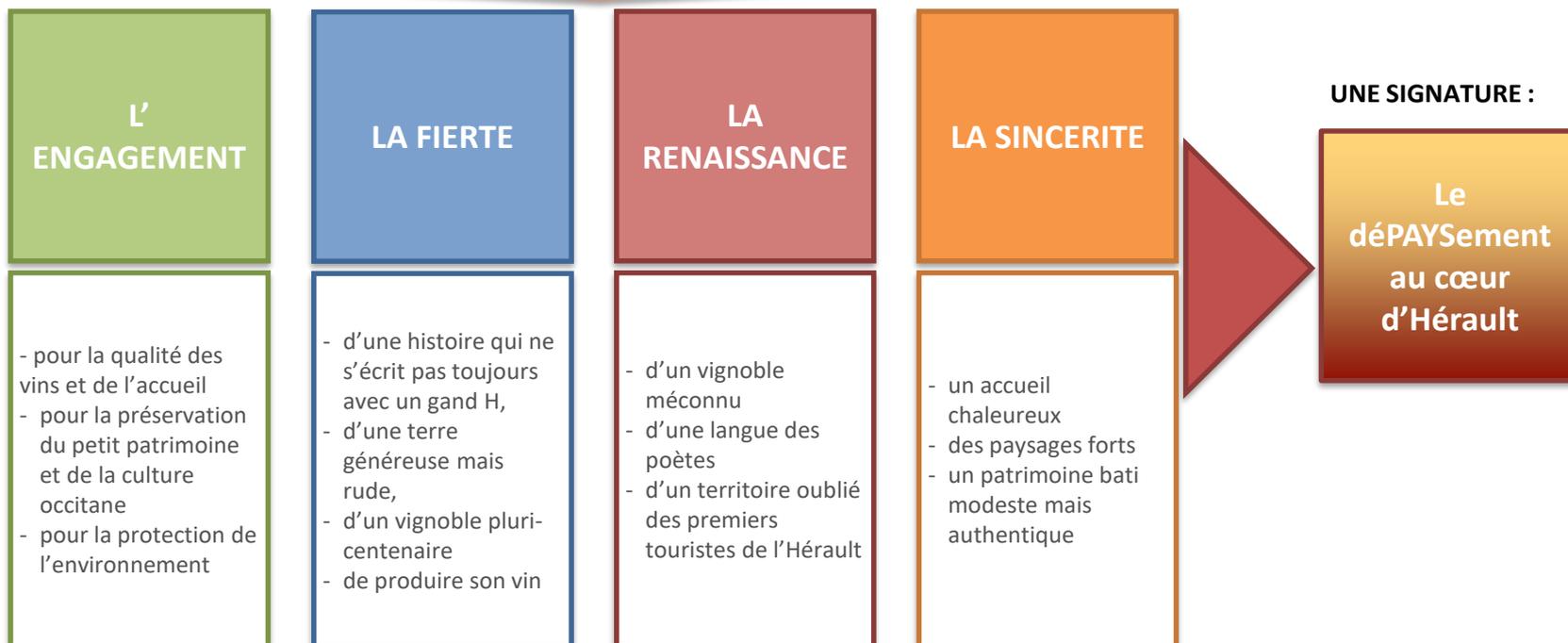
5. POSITIONNEMENT DE LA DESTINATION, les éléments de langage

De cette analyse, il s'en dégage 4 valeurs fondatrices pour 4 axes stratégiques et 1 signature :

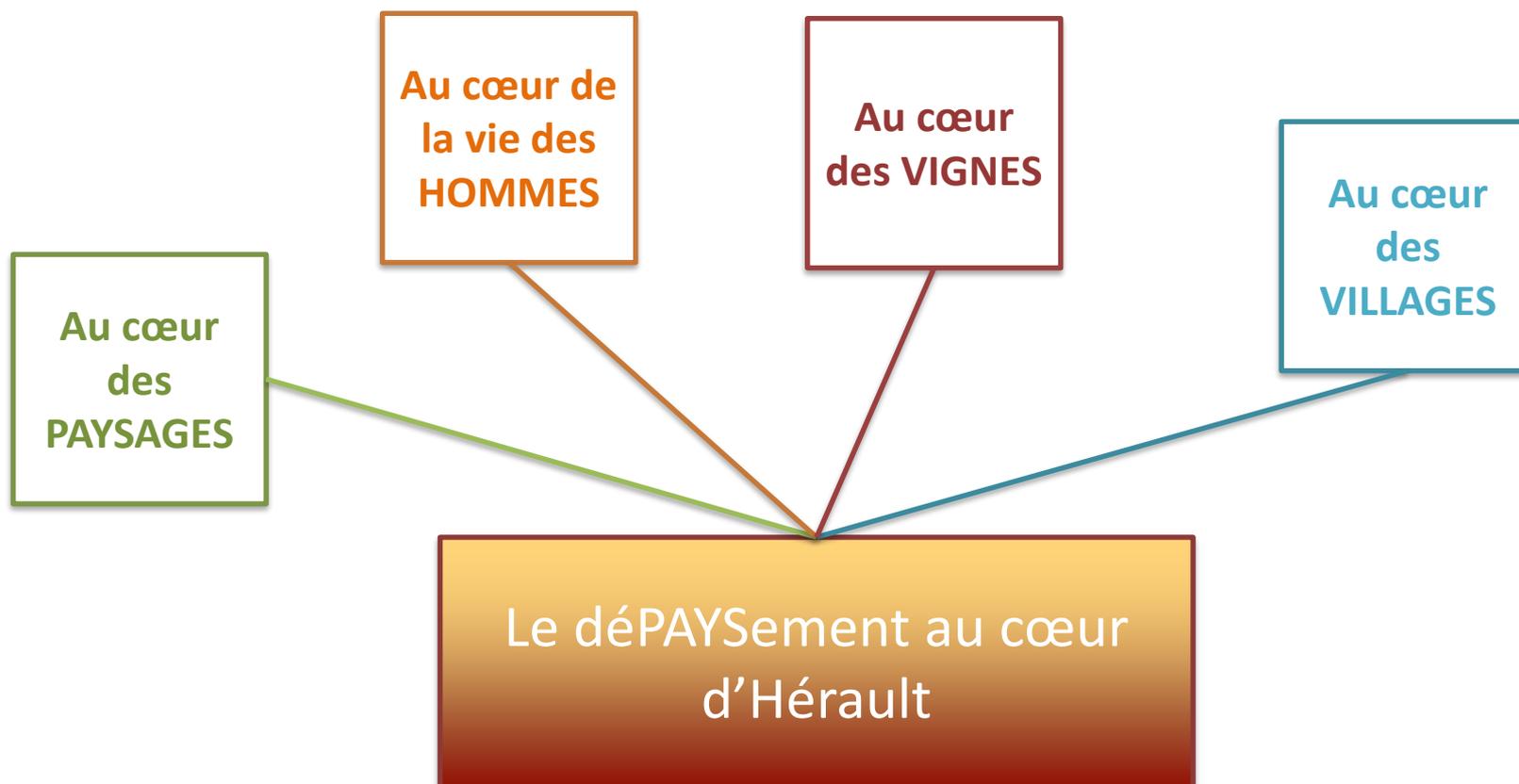
LES AXES STRATÉGIQUES :



LES VALEURS FONDATRICES :



5. POSITIONNEMENT DE LA DESTINATION, les éléments de langage



LE CHOIX DES COULEURS :

VERT : NATURE, DÉMARCHE BIOLOGIQUE, LABEL V & D

OCRE : LUMIÈRES, VÉGÉTATION D'AUTOMNE

ROUGE : VIN, SALAGOU, CARACTÈRE DES HOMMES (LUTTES, ENGAGEMENT)

BLEU : EAU, CIEL

5. POSITIONNEMENT DE LA DESTINATION, les éléments de langage

1. UN ENGAGEMENT FORT POUR :

LES PAYSAGES

La préservation des paysages et des conditions d'itinérance sur un territoire de chemins et de grands espaces...

Sauvegarde / Préservation / Entretien / Protection / Démarche Grands Sites /
Eau : Fleuve Hérault, rives, rivières, lac du Salagou
Chemins / Création de sentiers / Lieux de passage / territoire traversant / chemin de Saint-Jacques- de-Compostelle / Itinérance /
Montrer et partager les paysages / Visites guidées (animation, médiation)

UN TERRITOIRE ENGAGÉ

LE PATRIMOINE CULTUREL

... l'entretien et la sauvegarde des patrimoines, le partage d'une histoire commune de luttes sociales comme socle d'une culture « résistante »...

La restauration du patrimoine / Luttes sociales et politiques / Mouvement coopératif /
Replantation du vignoble / fêtes vigneronnes / Rénovation / Ateliers de pierres sèches

LE VIN

... la valorisation d'une production locale de qualité et une volonté de production responsable...

Qualité / efforts d'investissement / amélioration des structures (caves, caveaux, nouveaux domaines)/ investissement humain / révéler les richesses des terroirs / Bio / Biodynamie / Agriculture raisonnée / RSE / Terra Vitis / Solidarité des producteurs locaux / Démarches responsables

LES HOMMES

... l'échange autour d'un travail qui passionne.

Vocation / passion / transmission / prendre le temps / savoir faire / savoir être / lien intergénérationnel / découverte / partage/ reconstruction des domaines / travail

5. POSITIONNEMENT DE LA DESTINATION, les éléments de langage

2. UNE FIERTÉ QUI S'EXPRIME PAR UN AMOUR POUR :

DES
PROFESSIONNELS
FIERS

LES PAYSAGES

La qualité et la diversité de paysages reconnus, surprenants et inspirants...

Des entités naturelles fortes, pérennes et durables : reliefs, montagnes, géologie, pierres et roches / Diversité

Labellisation / Grands Sites / Qualité de vie / Coeur d'Hérault (le nom) / Evoluer tout en conservant le patrimoine et les paysages

Vignes, oliviers, chemins : des paysages façonnés et maintenus par l'homme

Palette de couleurs / Couleurs changeantes / Contrastes / Eté / Automne

Garrigue et végétation : une nature préservée et sauvage

Ciel / Nuages / Soleil / Couchers de soleil / Vents

LE
PATRIMOINE
CULTUREL

... un enracinement dans un esprit rural accessible, l'héritage d'une paysannerie modeste...

Mon village

Architectures traditionnelles / Patrimoine vernaculaire

Patrimoine immatériel (savoir-faire, savoir-être)

Saint-Guilhem / UNESCO / Patrimoines préservés / Grands Sites

Chemins / Chemin de Saint-Jacques de Compostelle

LE VIN

... du travail fourni pour produire le meilleur et révéler les richesses locales...

Attachement aux terres / Diversité des terroirs / Produits locaux / Producteurs / Des gens qui façonnent / Vins de qualité / Faire évoluer l'image / Persévérance / Travail /

LES HOMMES

... une ouverture au dialogue et au partage pour s'investir collectivement sur le territoire et accueillir l'Autre.

Accueil / Dialogue / Communication / Cohésion / Savoir faire / Hommes de caractère / Professionnels passionnés / Structuration des actions / Mêmes envies / Amour du territoire / Envie d'y vivre / Envie d'y travailler / Collectif / Combats menés / Synergies créées / Dynamiques locales / Partenariats / Collaboration des 3 territoires pour s'en sortir / Travailler ensemble

5. POSITIONNEMENT DE LA DESTINATION, les éléments de langage

3. LA MOBILISATION COLLECTIVE POUR FAIRE RENAIÎTRE UN VIGNOBLE DE QUALITÉ

:

LES PAYSAGES

Des paysages façonnés et entretenus par l'homme...

Entretien du vignoble / Nouveaux paysages (lac Salagou) /
Labels qui permettent de prendre conscience du potentiel existant pour restructurer les
paysages : démarche Grands Sites et UNESCO
Savoir-faire (taille, plantation, etc.)
Les hommes sont pleinement acteurs de ses paysages

LE PATRIMOINE CULTUREL

... un patrimoine de pierres sèches qui ponctue le vignoble et structure les espaces...

Travail de la pierre sèche (capitelles, mazets, terrasse, murets) /

LE VIN

...une révolution qualitative du vignoble enclenchée depuis les années 1970 pour valoriser le potentiel des terroirs et faire-valoir les vins du Languedoc...

Viticulture en coteaux vs viticulture de plaine / Cépages améliorateurs / Le rôle de la mise en
bouteille / Classement des parcelles / Démarche cru / la transmission de domaines familiaux
(nouvelle génération) / l'arrivée de forces vives pour la création de nouveaux domaines (néo-
ruraux) / un engagement dans une viticulture raisonnée, Bio et Biodynamique / des vigneron
impliqués dans la vie locale / les fleurons de la viticulture languedocienne

LES HOMMES

... une prise de conscience pour améliorer la viticulture locale.

Prise de conscience / Changement de pratiques culturelles / Changement de communication
autour du vin / Implantation de « Néo-ruraux » : changement de configuration du vignoble

LA RENAISSANCE D'UN VIGNOBLE

5. POSITIONNEMENT DE LA DESTINATION, les éléments de langage

4. DES RENCONTRES TOUT SIMPLEMENT SINCÈRES :

LES PAYSAGES

Des paysages contrastés, forts, puissants, doux et bucoliques...

Grands espaces / odeurs de garrigue / promotion des cultures sauvages / fauvisme / c'est Beau ! / Méditerranée

LE
PATRIMOINE
CULTUREL

...une culture rurale construite autour de l'échange, de choix et d'implications...

Commerce / Territoire de passage / histoire des migrations

Littérature Occitane

Mouvement coopératif

Renaissance du vignoble

Reprise familiale de l'exploitation (rester à la vigne)

Réorientation professionnelle des nouveaux arrivants

Animations culturelles et festivals : une dynamique forte pour faire revivre le territoire

...de l'attention portée aux vins dès la taille pour procurer émotions et plaisirs...

LE VIN

Moments épicuriens partagés / Proximité avec le vigneron / Rencontres possibles / Attachement aux cépages locaux

LES HOMMES

... une proximité pour laquelle on ne sait pas faire semblant.

Attachement familial à l'exploitation / Bon vivre / passionné / Art de vivre / climat méditerranéen / envie de partager / transmettre / Echanger / Ouverture / découvrir un savoir-faire et un savoir-être du vigneron / confidentialité / beaucoup de travail / convictions personnelles / individus / aller à la découverte / créativité / caractères forts / prendre le temps /

5. POSITIONNEMENT DE LA DESTINATION, les éléments de langage

5. UN SÉJOUR DÉPAYSant OÙ PRENDRE LE TEMPS DE VIVRE DES RENCONTRES :

Prendre le temps au cœur de la Garrigue de découvrir des paysages aux couleurs chaudes et exotiques...

...d'écouter une histoire rurale singulière marquée par l'engagement humble et sincère des hommes, parfois poètes, dans un vignoble renaissant...

...de déguster des vins fruités, ensoleillés et teintés du caractère Occitan/Languedocien

...de savourer l'attention donnée avec convivialité, pour le plaisir du goût et pour le plaisir de l'échange...

... prendre le temps, simplement, d'apprécier notre rencontre...



©Alain Tendero

6. LES PISTES QUE NOUS VOUS PROPOSONS

6. LES PISTES QUE NOUS VOUS PROPOSONS

✓ VERS UNE DESTINATION « SLOW » :

- pour encourager une démarche écorégionale
- pour promouvoir l'engagement responsable des producteurs et encourager ceux qui ne le sont pas encore à rejoindre la démarche
- pour un partage d'impression, d'émotions, d'expériences autour du vin mais aussi des autres activités du territoire tout en prenant le temps de vivre le moment (autres produits de terroir, APN, etc.)

➔ Elargir le réseau V § D existant à d'autres types de production phares du territoire

✓ RENFORCER LES INITIATIVES LIÉES À L'ITINÉRANCE DOUCE :

Le territoire est particulièrement propice au développement de l'itinérance douce (vélo, nautisme, équitation, randonnée) du fait de ses nombreux chemins traversant (dont le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle), les rivières et le lac du Salagou.

➔ Signature commune des manifestations locales autour de l'idée de « prendre son temps » à travers un événement, une marque, etc. pour augmenter la visibilité de l'offre et des prestataires

✓ SENSIBILISER LES COOPÉRATEURS À LA DÉMARCHÉ VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES

- Les coopérateurs peuvent également avoir envie de développer ou développent déjà une activité oenotouristique, les inviter à participer au réseau.


Slow Food



6. LES PISTES QUE NOUS VOUS PROPOSONS

✓ ANIMER LE RÉSEAU, S'ORGANISER EN GROUPE D'ATELIERS POUR APPRENDRE ENSEMBLE SOUS LA FORME DE CYCLES DE CONFÉRENCES THÉMATIQUES, NOURRIR SA CONNAISSANCE PERSONNELLE ET MAINTENIR LA COHÉSION DU GROUPE

- A déguster les vins : savoir reconnaître et parler d'un vin
- Les techniques culturales et les processus de vinification
- Des points clés de l'histoire de la viticulture locale (la crise du Phylloxéra, 1907, le mouvement coopératif, etc.)
- Le bâti agricole, les techniques de construction en pierre sèche, les Folies du Languedoc
- Les autres productions locales d'hier et d'aujourd'hui : le pastoralisme, l'oléiculture, le ver à soie, le verdet, etc.
- Organiser une visite guidée des points clés touristiques pour le non professionnels du tourisme
- Etc.

✓ PRÉCISER L'HISTOIRE CONTEMPORAINE DES ACTEURS DE LA RENAISSANCE DU VIGNOBLE

- Retracer l'histoire des acteurs du renouveau qualitatif du vignoble à l'échelle du Cœur d'Hérault et identifier les différentes générations de domaines ayant participé à cette dynamique (analyse du phénomène des « Nouveaux Domaines » en Cœur d'Hérault)

✓ POURSUIVRE L'ÉTUDE DES PUBLICS TOURISTIQUES ET OENOTOURISTIQUES A L'ÉCHELLE DU CŒUR D'HÉRAULT

- Mesurer l'évolution des pratiques touristiques au fur et à mesure de la structuration du réseau V § D pour cibler les attentes et y répondre
- Appréhender les attentes de la clientèle Montpelliéraine en matière d'oenotourisme
- Mesurer l'évolution des pratiques touristiques au fur et à mesure de la structuration du réseau V § D pour cibler les attentes et y répondre
- Appréhender les attentes de la clientèle Montpelliéraine en matière d'oenotourisme



LANGUEDOC COEUR D'HÉRAULT

Guide de l'Ambassadeur #1

L'utilisation du label / Le réseau des labellisés

LANGUEDOC, COEUR D'HERAULT



LE LABEL VIGNOBLES ET DECOUVERTES

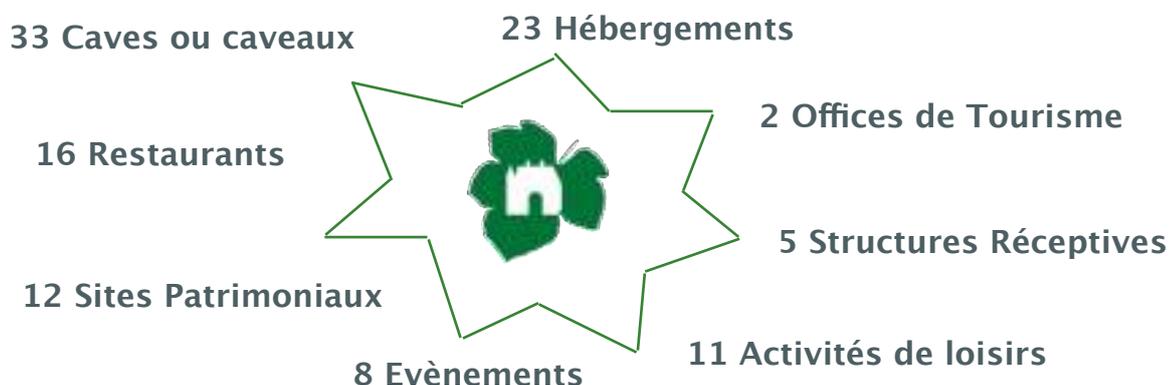
L'Hérault, 4^e département touristique français avec 37,4 millions de nuitées touristiques, est le 1^{er} département touristique de la région Occitanie.

Le label **Vignobles & Découvertes** est attribué pour 3 ans par Atout France à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits touristiques multiples et complémentaires (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, événement,...) et permettant au client de faciliter l'organisation de son séjour et de l'orienter sur des prestations qualifiées.

Le réseau français représente aujourd'hui 60 destinations dont 12 en région Occitanie et 4 en Hérault.

Fruit du travail des équipes de la Mission Tourisme du Sydel Pays Cœur d'Hérault, sous l'impulsion combinée des 3 Offices du tourisme de la destination et d'Hérault Tourisme, ce label est désormais un encouragement en direction des professionnels du tourisme et du monde viticole local.

Languedoc, Cœur d'Hérault : 110 partenaires professionnels engagés (+28 en 2017 et + 12 en 2018)



Le label Vignobles & Découvertes ?

Le label Vignobles & Découvertes correspond à une marque collective, utilisée conformément à une charte graphique téléchargeable

<http://atout-france.fr/services/le-label-vignobles-decouvertes>

ou sur demande à tourisme@coeur-herault.fr

Modalités d'utilisation :

La marque Vignobles & Découvertes doit apparaître sur tous les supports promotionnels utilisés par le professionnel bénéficiaire de la marque dans le respect de cette charte graphique.

Règlement d'usage :

Le panneau extérieur Vignobles & Découvertes doit être apposé de façon visible sur la façade des partenaires de la destination bénéficiaire de la marque.



Quels sont les enjeux ?

- Etre mieux identifié comme destination oenotouristique.
- Séduire toute clientèle potentiellement intéressée par le monde viticole et souhaitant découvrir ou approfondir ses connaissances en la matière par des excursions et courts séjours.
- Assurer au client une qualité d'accueil et un esprit de partage pour comprendre l'univers du vin.
- Associer tous les différents acteurs pour proposer un produit complet participant à l'attractivité de la destination : vignoble, patrimoine culturel, naturel, gastronomie, activités de loisirs, de bien-être et de santé, événements, hébergements, restauration...

Quelles sont les attentes de cette marque ?

- Développer l'efficacité touristique par une meilleure mise en valeur de ses richesses et la mise en réseau des différents acteurs ;
- développer globalement l'image, la notoriété et les ventes pour tous les acteurs de la filière du tourisme viticole.
- Regrouper des partenaires, répondant à une thématique autour du vin, engagés dans une démarche qualité.
- Proposer une destination cohérente et complète avec plusieurs prestataires : hébergeurs, restaurateurs, viticulteurs, sites patrimoniaux, offices de tourisme, structures réceptives.
- Proposer des activités annexes pouvant enrichir l'offre : événementiels, activités sportives ou de loisirs, de bien être ou de santé.

Qui peut être labélisé ? Tout prestataire :

- Associant le tourisme et le vin
- Adhérent à l'un des 3 offices de tourisme partenaires
- Etant engagé dans les labels et marques régionaux et nationaux déjà attribués aux partenaires potentiels (Clévacances, Gîtes de France, Bienvenue à la Ferme, Logis de France, Qualité Tourisme, ...)

Des grilles de critères ont ainsi été établies par type de partenaires (caveaux, hébergements, restaurants, sites, offices de tourisme, agences réceptives, événements et autres prestations dont activités sportives et de loisirs et événements).

Ces grilles prennent en compte les exigences imposées par la marque « Vignobles & Découvertes » et les critères incontournables demandés par la filière oenotourisme (dont certains seront à pondérer en fonction de leur degré d'importance).





LISTE DES CAVES LABELLISEES

Etablissement	Nom	Téléphone	E-Mail
Castelbarry Coop. Artisanale (Montpeyroux)	Sébastien Lemoine	04 67 96 61 08	communication@castelbarry.com
Cave Coop. St-Saturnin-de-Lucian	Frédéric Fajon	04 67 96 49 08	contact@vins-saint-saturnin.com
Cave de L'Estabel (Cabrières)	Richard Cullie	04 67 88 91 65	sca.cabrieres@wanadoo.fr
Château Bas d'Aumelas	Geoffroy D'Albenas	04 30 40 60 29	contact@chateaubasaumelas.fr
Château Capion (Aniane)	Lucie Boudon	04 67 57 71 37	tourisme@chateaucapion.com
Château St Jean d'Aumières	Vianney Castan	07 68 46 05 05	contact@saintjeandaumieres.fr
Château Vaillé (Salelles-du-Bosc)	Mme Vaillé Fulcran	04 67 44 71 98	fu.fu34@hotmail.fr
Clos Constantin (Argelliers)	Pierre Halley	06 67 20 67 86	clos.constantin@gmail.com
Clos de l'Amandaie (Aumelas)	Philippe Peytavi	NC	closdelamandaie@free.fr
Domaine Alexandrin (St-Jean-de-Fos)	Jérôme Hermet	06 86 68 08 62 09 53 56 92 30 06 70 02 38 69	exclamation@domaine-alexandrin.com
Domaine Capitelle des Salles (St-Jean-de-la-Blaquière)	Estelle Salles	06 86 98 33 48	estelle@capitelle-des-salles.com
Domaine d'Aupilhac (Montpeyroux)	Désirée & Sylvain Fadat	04 67 96 61 19	aupilhac@wanadoo.fr
Domaine de Bellefontaine (Lieuranc Cabrières)	Hervé Tabar	04 67 96 58 02	h.tabar@wanadoo.fr
Domaine de la Dourbie (Canet)	Sylvie Escudier	04 67 44 45 82	info@ladourbie.fr
Domaine La Grande Sieste (Aniane)	Laetitia Leclercq	06 61 32 15 43	contact@lagrandesieste.com
Domaine de Puilacher	Elisabeth Fages	04 67 96 72 33	domainedepuilacher@wanadoo.fr
Domaine de Ruissec (Gignac)	Marie-Hélène Deltort	04 67 57 54 11	domainederieussec@gmail.com
Domaine des Conquêtes (Aniane)	Emilie Bourdon	04 67 57 35 99	ddconquetes@gmail.com
Domaine de la Voute du Verdus (St-Guilhem-le-Désert)	Mélanie Estival	04 67 57 45 90	lavouteduverdus@gmail.com
Domaine Le Mas des Armes (Aniane)	Stéphane André	04 67 92 46 33	le360@lemasdesarmes.com
Domaine Les 4 Amours (Bélarga)	France Siohan	06 33 65 15 39	contact@les4amours.com
Domaine Mon Rêve (Le Bosc)	Sébastien Rouve	06 82 28 67 97	sebastienrouve@hotmail.fr
Domaine Virgile Joly (St-Saturnin-de-Lucian)	Virgile Joly	04 67 44 52 21	virgilejoly@wanadoo.fr marie.neyrand@dvj.fr
Mas Conscience	Nathalie Ajourque	06 76 42 87 88	mas.conscience@gmail.com
Mas d'Agamas	Vincent Visseq	04 67 57 53 22	c.visseq@sfr.fr
Mas Daumas Gassac (Aniane)	Roman Guibert	04 67 57 71 28	accueil@daumas-gassac.com
Mas de la Seranne (Aniane)	Isabelle Venture	04 67 57 37 99	mas.seranne@wanadoo.fr
Mas René Guilhem	Patrice Gros	06 75 66 04 62	patrice-gros@live.fr
Tours et Terroir Aniane et Gignac		04 67 57 51 94	contact@tours-et-terroirs.com
Vignerons de l'Occitanie (Oton)	Pascal Lopez	04 67 96 08 45	NC
Vignerons de Pégairolles de l'Escalette	Benoit Leonetti	04 67 44 09 93	NC
Vignoble des 2 Terres (St-Félix-de-Lodez)	Adrien Bonafé	04 67 96 60 61	commercial@vignerons-saintfelix.com



LISTE DES HEBERGEMENTS LABELLISES

Etablissement	Nom	Téléphone	E-Mail
Auberge du Val de Mourèze	Jean-Pierre Kerrien	04 67 96 06 26	aubergedevalmourze@gmail.com
Camping Les Arcades- Aire Naturelle (Octon)	Noëlle Gros-Fromenty	04 67 96 49 08	info@campinglesarcades.com
Camping Les Clairettes (Fontès)	David Brighenti	04 67 25 01 31	infos@campinglesclairettes.net
Camping Les Vailhès (Lodève)	Pierre Cortial	04 11 95 01 82	camping@lodevoisetlarzac.fr
Château de Jonquières(Ch.d'hôtes)	Isabelle de Cabissole	04 67 96 62 58	chambre@chateau-jonquieres.com
Château d'Olmet (Olmet et Vil- lecun) (Ch d'hôtes)	Eric Springmann	06 24 41 27 08	chateau-olmet@outlook.com
Château Rieutort (St- Pargoire) (Ch.d'hôtes)	Karina Tomczyk	04 67 89 38 20	services4tourists@gmail.com
Domaine de Pélican (Gignac) (Ch. d'hôtes)	Isabelle Thillaye du Boullay	04 67 57 68 92	domaine-de-pelican@wanadoo.fr
Domaine de Salente (Gignac) (Ch. d'hôtes)	Bénédicte Tournay	06 33 55 93 62	domaine@salente.com
Gîte Coeur d'Hérault (Péret) (Meublé de Tourisme)	Chérif Khenfouf	04 67 96 28 65	contact@coeurdherault.com
Gîte l'Olivette - Oléatherm (St-Privat) (Meublé de Tourisme)	Elisabeth Colicci	04 67 44 73 99	contact@oleatherm.com
Gîte vigneron Capitelle des Salles (St-Jean-de-la-Blaquière) (Meublé de Tourisme)	Estelle Salles	06 86 98 33 48	estelle@capitelle-des-salles.com
Hôtel La Palombe (Octon)	Christian Ravinel	04 67 95 40 07	info@lapalombe.com
Hôtel Restaurant de la Paix (Lodève)	Agnès Leclerc Escudié	04 67 44 07 46	contact@hotel-delapaix.com
L'Amourier (Lodève) (Ch. d'hôtes)	Béatrice et Didier Blaise	06 84 19 58 51	amourier34@gmail.com
L'Ostal del Poeta (Montpeyroux) (Ch.d'hôtes)	Sylvie Creissac	04 67 96 64 79	creissac@wanadoo.fr
La Maison d'Hubert (St-Saturnin-de Lucian) (Meublé de Tourisme)	Bernadette Gazel	06 11 05 05 54	gazel.b@sfr.fr
La Maison d'Octon (Octon) (Meublé de Tourisme)	Laure Robert	06 13 01 44 78	lamaisondocton@gmail.com
Maison des Cocalières (Montpeyroux) (Meublé de T)	Désirée Alonso Fadat	04 67 96 61 19	aupilhac@wanadoo.fr
Mas Lorient (Le Bosc) (Meublé de T)	Marie Christine Bidolet	06 09 11 78 82	masloriot@gmail.com
Moulin des Salces (St-Privat) (Ch. d'hôtes/Gîte/Table d'hôtes)	Mireille de Pizzol	04 99 91 06 61	reservation@moulin-des-salces.com
Relais du Salagou (Salèles-du-Bosc) (Meublé de Tourisme)	Nathalie et Jean Yves Marcadal	04 67 44 76 44	info@relais-du-salagou.com
Sens Espace Europe (La Vacque- rie et St-Martin-de-Castries) (Meublé de Tourisme)	Annick Lombardet	04 67 44 60 06	lorellette@cantercel.com



LISTE DES RESTAURANTS - BARS A VINS LABELLISES

Etablissement	Nom	Téléphone	E-Mail
Auberge de la Baume Auriol (St Maurice-Navacelles)	Florence Heim-Reybaz	04 67 44 78 75	aubergedelabaumeauriol@gmail.com
Auberge de Saugras (Argelliers)	Jérôme Aurelle	04 67 55 08 71	auberge.saugras@wanadoo.fr
Auberge du Lac (Le Puech)	Philippe Mahé	04 67 44 4 5 40	philippemahe34@yahoo.fr
Café de la Place (Octon)	Fabrice Poujol	04 67 96 54 60	cafedelaplace.octon@laposte.net
Chez Eva (Mourèze)	Eva Jourdain	04 67 96 08 11	chez-eva@orange.fr
Grotte de Labeil (Lauroux) (St-Jean-de-Fos)	Gilles Sagnes	04 67 96 49 47	labeillarzac@gmail.com
Hôtel-Restaurant de la Paix (Lodève)	Agnès Leclerc Escudié	04 67 44 07 46	contact&hotel-delapaix.com
La Famourette (Aniane)	Fadila Redouane-Fons	06 09 22 25 38	contact@lafamourette.com
La Méridienne des Sens (Clermont l'Hérault)	Hadj Madani	04 67 44 55 57	mdsens34@gmail.com
La Palombe (Octon)	Christian Ravinel	04 67 95 40 07	info@lapalombe.com
La Pourpre et les Oliviers (St-Jean-de-Fos)	Calixte Rasse	04 67 57 27 50	restaurantlapourpreetlesoliviers@wanadoo.fr
La Réserve (Le Bosc)	Samuel Millois	04 67 88 50 22	lareservedubosc@live.fr
La Terrasse du Mimosa (Montpeyrroux)	Clotaire Gaillard	04 67 44 49 80	contact@terrassedumimosa.fr
Le Pressoir (St-Saturnin-de-Lucian)	Vincent Bedos	04 67 96 70 59	vincent.bedos@gmail.com
Le Tonneau Rouge (Aniane)	Fabrice Boubal	04 67 57 44 83	letonneaurouge@gmail.com
Le Tournesol (Clermont L'Hlt)	Christophe Azémard	04 67 96 99 22	azemard.christophe@wanadoo.fr





LISTE DES SITES PATRIMONIAUX LABELLISES

Etablissement	Nom	Téléphone	E-Mail
Argileum, Maison de la Poterie (St Jean de Fos)	Benoit Piquart	04 67 57 41 96	contact@argileum.fr
Chemin de l'histoire Castelbarry (Montpeyroux)	Philippe Mahé Bernard Palissé	04 67 44 45 40 04 67 96 61 08	philippemahe34@yahoo.fr contact@castelbarry.com
Grotte de Clamouse (St-Jean-de-Fos)	Sandro Casagrande	04 67 57 71 05	grottedeclamouse@gmail.com
Grotte de Labeil (Lauroux)	Gilles Sagnes	04 67 96 49 47	labeillarzac@gmail.com
Maison du Grand Site de France St Guilhem-le-Désert-Gorges de l'Hérault (Aniane)	Benoit Piquart	04 67 56 41 97	oti@saintguilhem-valleeherault.fr
Maison du Grand Site du Cirque de Navacelles (St Maurice Navacelles)		04 67 88 86 44	tourisme@lodevoisetlarzac.fr
Oli d'Oc Huilerie Coop. (Clermont l'Hérault)	Hélène Pages	04 67 96 10 36	olidoc@wanadoo.fr
Prieuré St Michel de Grandmont (Soumont)	Camille Cocheret	04 67 44 09 31	contact@prieure-grandmont.fr
SCEA Miel Rouquette (Paulhan)	Philippe Rouquette	04 67 25 04 40	info@miel-rouquette.fr
Sentier du vin des poètes (St-Saturnin-de-Lucian)		04 67 96 49 08	contact@vins-saint-saturnin.com
Syndicat Mixte de Gestion du Salagou (Clermont L'Hlt)	Cécile Olive	04 67 44 68 96	info@lesalagou.fr
Syndicat Mixte du Grand Site de Navacelles (Le Vigan)	Caroline Salaun	04 99 54 81 03	grandsitenavacelles@orange.fr





LISTE DES OFFICES DE TOURISME LABELLISES

Etablissement	Nom	Téléphone	E-Mail
Office de Tourisme Intercommunal St Guilhem le Désert Vallée de l'Hérault (Gignac)	Benoit Piquart	04 67 57 58 83	oti@saintguilhem-valleeherault.fr
Office de Tourisme Intercommunal Lodévois et Larzac (Lodève)	Sophie Pirkin	04 67 88 86 44	tourisme@lodevoisetlarzac.fr



LISTE DES STRUCTURES RECEPTIVES LABELLISEES

Etablissement	Nom	Téléphone	E-Mail
Languedoc Nature (St-Georges d'Orques)	Frédéric Certain	04 67 45 00 67	fred@languedoc-nature.com
Office de Tourisme Intercommunal St Guilhem le Désert Vallée de l'Hérault (Gignac)	Benoit Piquart	04 67 57 58 83	oti@saintguilhem-valleeherault.fr
Grotte de Clamouse (St Jean de Fos)	Sandro Cassagrande	04 67 57 71 05	grottedeclamouse@gmail.com
Gîtes de France Hérault (Montpellier)	Dominique Dupeyroux	04 67 67 71 60	contact@gites-de-france-herault.fr
Le Clos des Coustoulins (Lacoste)	Armelle Molinier	06 87 45 16 67	contact@closdescoustoulins.com



LISTE DES ACTIVITES LABELLISEES

Etablissement	Nom	Téléphone	E-Mail
Aphyllanthe Randonnée (Clermont l'Hérault)	Laure Charpentier	06 89 78 71 02	lolocharp@yahoo.fr
Base de Plein Air du Salagou (Clermont l'Hérault)	Cécile Amiel	04 67 96 05 71	bpa.salagou@wanadoo.fr
Chocolaterie du Blason (Clermont l'Hérault)	Bernard Manguin	04 99 91 68 40	contact@chocolateriedublason.com
Ecole Buissonnière (Le Caylar)	Xavier Chabanne	06 63 18 80 37	randolarzac@gmail.com
Escapeo (St-Jean-de-la-Blaquière)	Julien Guerrera	06 43 70 26 18	julien@escapeo.fr
Grotte de Clamouse (St Jean de Fos)	Sandro Cassagrande	04 67 57 71 05	grottedeclamouse@gmail.com
La Dive Bouteille (Clermont l'Hérault)	Brice Navarro	04 67 44 71 46	nbvins34@gmail.com
Le Petit train des Vignes (St Jean de Fos)	Jérôme Hermet	06 70 02 38 69	exclamation@domaine-alexandrin.com
Ludivinum (Clermont l'Hérault)	Bernard Bruzac	04 67 44 10 80	contact@ludivinum.com
Oleatherm (St Privat)	Raphael Colicci	04 67 44 73 99	contact@oleatherm.com
Ozone VTT Cycles (Clermont l'Hérault)	Sylvia Jacquot	04 67 96 27 17	contact@vtt-salagou.com

LISTE DES EVENEMENTS LABELLISES

Etablissement	Nom	Téléphone	E-Mail
Concours des Vins de la Vallée de l'Hérault (Comm. de communes Vallée de l'Hérault) (Gignac)	Elisabeth Pourcel	04 67 57 00 50	elisabeth.pourcel@cc-vallee-herault.fr
Journée des producteurs de la Maison des Grands Sites (Comm. de Communes Lodévois et Larzac) (Lodève)	Sophie Pirkin	04 67 88 86 44	tourisme@lodevoisetlarzac.fr
Le Printemps fête ses vigneronns (Le Pressoir) (St-Saturnin)	Vincent Bedos	04 67 96 70 59	vincent.bedos@gmail.com
Les Floréales du Vin (Pays Coeur d'Hérault) (Clermont l'Hérault)	Magali Léon Philip Valérie Affre Amélie Gobin	04 67 44 44 47	tourisme@coeur-herault.fr
Les Régalades (Castelbarry) (Montpeyroux)	Bernard Palissé et Christine Romain	04 67 96 61 08	contact@castelbarry.com crumontpeyroux@gmail.com
Ronde des Caves (Castelbarry) (Montpeyroux)	Bernard Palissé	04 67 96 61 08	contact@castelbarry.com
Festival des Vins d'Aniane (Aniane)	Roman Guibert	04 67 57 71 28	contact@festivaldesvinsdaniane.com
Toutes caves ouvertes (Castelbarry) (Montpeyroux)	Bernard Palissé	04 67 96 61 08	contact@castelbarry.com crumontpeyroux@gmail.com



CONTACTS UTILES

Destination Languedoc, Coeur d'Hérault

Pays Coeur d'Hérault
18, Avenue Raymond Lacombe
34800 CLERMONT L'HERAULT

Tél. : 04 67 44 44 47
tourisme@coeur-herault.fr

Magali Léon-Philip / Valérie Affre / Amélie Gobin



Office de Tourisme Intercommunal St-Guilhem-le-Désert-Vallée de l'Hérault

3 Parc d'activités de Camalcé - BP 46
34150 GIGNAC

Tél : 04 67 57 58 83

oti@saintguilhem-valleeherault.fr
<http://www.saintguilhem-valleeherault.fr>
[#tourismesaintguilhem](https://www.instagram.com/tourismesaintguilhem)



Office de Tourisme Intercommunal Lodévois et Larzac

7 Place de la République-34700 LODEVE

Tél : 04 67 88 86 44

tourisme@lodevoisetlarzac.fr
<http://www.tourisme-lodevois-larzac.fr>
[#experienceLarzac#lodeve#navacelles#salagou](https://www.instagram.com/experienceLarzac#lodeve#navacelles#salagou)



Office de Tourisme du Clermontais

Place Jean Jaurès
34800 CLERMONT L'HERAULT

Tél : 04 67 96 23 86

tourisme@cc-clermontais.fr
<http://www.clermontais-tourisme.fr>
[#clermontaissalagou](https://www.instagram.com/clermontaissalagou)



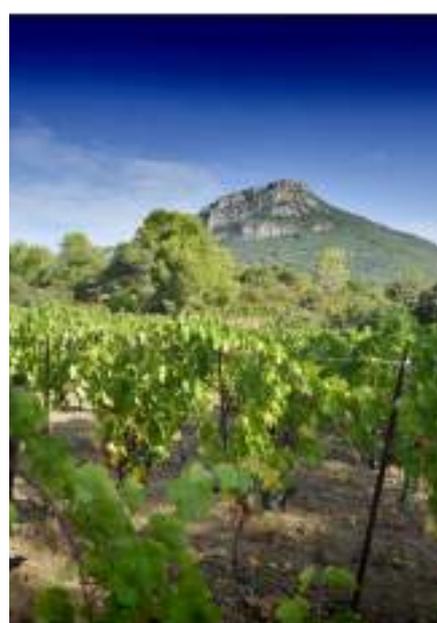


LANGUEDOC COEUR D'HÉRAULT

Guide de l'Ambassadeur # 2

La Mise en récit de nos patrimoines oenotouristiques

LANGUEDOC, COEUR D'HERAULT



«L'excellence en termes d'authenticité, de développement durable, de contenus patrimoniaux et de qualité de prestations»

autour de 4 axes

 **Les Vins**

Les Paysages 

 **Les Patrimoines**

Les Hommes 



Méthodologie :

Une étude a été réalisée en plusieurs temps (enquêtes 2017) :

- 1- Une enquête ethnologique auprès de 9 caves et domaines des 3 Communautés de Communes : collecte de témoignages sur l'histoire des exploitations, les représentations du territoire et les valeurs à transmettre.
- 2- Recherche d'archives privées pour alimenter le fonds documentaires et photographique du SYDEL Cœur d'Hérault.
- 3- Une enquête quantitative avec 2 questionnaires : un premier diffusé auprès des visiteurs du Cœur d'Hérault pour mieux appréhender leurs pratiques oenotouristiques sur le territoire ; un second diffusé auprès des partenaires VSD.
- 4- Partage de ces éléments lors de 3 ateliers participatifs menés auprès des partenaires VSD

Cette étude de positionnement a été accompagnée par Marie Ange Lasmènes, ethnologue et Florence Gerbal-Médal, consultante tourisme

Le Visiteur Languedoc, Coeur d'Hérault (enquête visiteurs) :

- **Connait le territoire** (le Lac du Salagou, St-Guilhem-le-Désert, Lodève, le Cirque de Navacelles, Clermont l'Hérault) et l'apprécie mais ne se cantonne pas à ses limites administratives (Thau, Sète, Montpellier, Millau).
- **Est prioritairement un vacancier** (2/3 séjourne une semaine ; 1/3 à la journée ou court séjour) qui prend le temps de découvrir la région.
- **Privilégie les «retrouvailles»** (1/3 logent en hébergement marchand, 40% voyagent en couple, 30% en famille, 24% entre amis).
- **Est très sensible** aux couleurs du paysage et à qualité paysagère (notée 4,71/5). Le Pont du Diable, le Lac du Salagou, le Cirque de Navacelles, le Cirque de Mourèze sont les plus spontanément cités.
- **Apprécie** le patrimoine culturel du territoire qui représente pour lui un élément fort (noté 4,21/5). Les villages dans leur diversité sont plébiscités, et plus particulièrement St-Guilhem-le-Désert.
- **Aime** le caractère chaleureux et passionné des Hommes du Pays (accueil noté 4,45/5).
- **Apprécie** le conseil et la découverte des vins via un «médiateur», le vigneron ou le restaurateur (60% des dégustations sont faites au Domaine, dans une cave coopérative, chez un caviste ou la Vinothèque du Grand Site au Pont du Diable)
- **Goûte** nos vins (80% des visiteurs) avec plaisir mais l'achète finalement assez peu pour le partager à son retour (40% n'achètent pas de vin et 24% achètent pour plus de 50€). Le vin est jugé de bonne qualité (4,33/5).
- **Est fidèle** : il veut revenir mais le vin n'est pas la raison de son séjour. Seuls 15% ont assisté à un évènement oenotouristique et ont profité pour acheter du vin. 45% des visiteurs n'ont pas eu connaissance ou n'a pas identifié d'évènement oenotouristique.



Le Professionnel Languedoc, Coeur d'Hérault (enquête partenaires) :

Vous percevez le territoire :

- riche de la diversité de ses paysages,
- un grand attachement
- ils sont les ambassadeurs mais aussi les protecteurs

Les Grands Sites ont toute leur importance, notamment le Salagou, d'autant plus qu'ils structurent un axe de communication entre eux sur le territoire.

Les paysages en mots clés :

EAU : rives, rivières, Hérault, lac Salagou

VIGNES ET OLIVIERS

TERRES

CIEL ET NUAGES, couchers de soleil, soleil

PIERRES ET ROCHES : reliefs

GARRIGUE ET VÉGÉTATION : préservée, nature, sauvage

SAISON : été, automne

LES COULEURS ET LES CONTRASTES : Rouge, Ocre jaune, blanc, gris argent, vert, bleu. Couleurs changeantes, palette de couleurs

ESPACE

FORCE ET PUISSANCE

DOUCEUR, TRANQUILITÉ, CALME

ESPRIT RURAL

NATURE, BUCOLIQUE

RICHESSSE

LIBERTÉ

Les «spots» paysagers recommandés aux visiteurs :

- sont bien répartis et permettent une circulation sur l'ensemble du territoire,
- permettent une cohérence entre les 3 Grands sites

Deux fils conducteurs ont été identifiés et peuvent être appréhendés comme thématiques transversales, « fil rouge » ou « fil conducteur » du territoire :

- les sentiers de randonnée
- le vignoble

Le patrimoine local est très apprécié, notamment pour :

- la beauté du bâti, Saint-Guilhem étant en tête des villages appréciés (hors saison pour les locaux).
- son histoire parfois oubliée et à valoriser
- la culture qu'il représente
- l'animation dynamique et de qualité autour de ce patrimoine et de la culture : manifestations culturelles, marchés, festivals, balades découverte...)

Un attachement très fort à l'histoire du territoire et au petit patrimoine a également été exprimé.



Les valeurs que vous souhaitez transmettre :

Autour du vin :

- qualité des vins (4,3/5),
- viticulture biologique,
- diversité des terroirs,
- travail et savoir-faire des vignerons,
- fierté de ses vins (8,9/10).

Autour des hommes :

« La garrigue, une terre ; des hommes, une histoire ! »

«La sensibilité à un territoire qui s'est construit au fil du temps, qui évolue et qui mérite d'être découvert, apprécié et compris»

«Nous sommes issus de la paysannerie, attachés à la terre et à l'authenticité. Nous ne sommes pas des marchands et nous ne voulons pas être à la mode. Cependant, notre culture repose sur la simplicité, mais nous sommes pas des «ploucs», nous avons nos festivals, nos concerts, nos théâtres et nos artistes !»

L'image que vous souhaitez véhiculer :

SYMPATHIE, CONVIVIALITÉ, BON VIVRE : sourire, bonne humeur, communicatif

PROFESSIONNALISME

ORIGINALITÉ, EXPÉRIENCE, DÉCOUVERTE, CURIOSITÉ

ACCUEIL DE QUALITÉ : attentionné

PARTAGE, ÉCHANGE ET TRANSMISSION : Ambassadeur, passeur

DISPONIBILITÉ, À L'ÉCOUTE, OUVERTURE

TAILLE HUMAINE, PROXIMITÉ

VALEURS ET ENGAGEMENT RESPONSABLE : Agriculture Bio, RSE, Terra Vitis, priorité donnée aux produits locaux

Votre perception de l'oenotourisme :

- 1- Une mode
- 2- Un moyen de vendre plus de vin
- 3- Une ressource économique complémentaire
- 4- Un moyen de rendre votre structure plus attractive
- 5- Une façon d'appartenir à un réseau professionnel
- 6- Un plaisir de partager et de faire découvrir



Ce que vous les vigneronns nous dites...

Engagement fort pour la production locale et responsable

«A faire quelquechose je veux bien le faire ! Quand vous faites quelque chose il faut essayer de le faire au top ! C'est vrai que tout de suite on a poussé la barre haut mais cela a été un défi à relever pour que les gens aient confiance en nous.»

«On a une responsabilité !»

«Je pense que nous devons revenir à des priorités environnementales pour nous, pour nos enfants, pour tout ce qui a de vivant sur terre, pour toute la biodiversité qui nous entoure»

Qualité et transition, un vignoble renaissant

«La viticulture vient d'un passé de souffrance sauf qu'elle est en train de se renouveler vers de la qualité et que ça se reconstruit. On se sent artisans de cette reconstruction. Redonner de la valeur à un territoire qui avait été méprisée. Il y a eu le vin de masse, les vignes arrachées, et là aujourd'hui, c'est plutôt le contraire qui se passe. Les gens reviennent s'installer sur ces lieux»

«J'ai bien l'impression que cela change parce que les gens qui viennent nous disent que les vins du Languedoc sont beaucoup plus appréciés qu'avant, tout simplement parce que les techniques ont changé et que des gens font de très belles choses dans les chais.»





Implication dans le travail, art et «philosophie» de vivre

« La viticulture, cela fait partie des métiers agricoles qui sont pour moi les plus nobles parce que vous valorisez votre travail de la manière dont vous souhaitez.»

«Chaque année on organise aussi des expositions. En ce moment, on a la chance d'avoir Bocage, un artiste Montpelliain de renom qui expose beaucoup. Un artiste de la ville qui vient exposer à la vigne ses oeuvres d'art c'est une chance ! Ça rend la vigne moderne ! L'idée c'est de mettre l'art et le vin en parallèle parce que le vin c'est parfois de l'art.»

Être un acteur du développement économique et générer des dynamiques locales

«On écrit une histoire. On ne fait pas seulement du vin, on essaye de le comprendre, et de lui donner toujours une valeur supplémentaire en étant de plus en plus précis parce que c'est aussi quelque chose qui va permettre de développer le territoire»

«Maintenant, je pense que les forces de notre région elles sont uniques en France, il faut en être fier et les mettre en avant. Une de ses forces c'est sa diversité. On est sur une région qui a un potentiel énorme.»

Une viti-culture commune : un métier complet, riche et de passion

«Le vin, il y a une grosse part de personnalité dedans. C'est ce qui en fait un produit hors norme. C'est un des rares produits où vous avez à l'intérieur de la bouteille celui qui l'a fait.»

«La richesse et la diversité des tâches à accomplir quand on crée une bouteille de vin ! C'est d'abord la vigne : il faut tailler, labourer, ébourgeonner, faire les vendanges en vert, récolter, vinifier, créer des étiquettes donc faire du marketing et du merchandising. Il faut ensuite vendre le vin donc il y a du commercial, il y a du voyage et ensuite toute une activité économique et stratégique : où est-ce qu'on vend ? Où est-ce qu'on va ? Sur quel marché ? Y-a-t-il un métier au monde comme ça où on fait tout ? Donc c'est forcément passionnant !»

«En général, quand on aime faire du vin, on aime aussi manger, ça fait partie de sa vie. C'est un art de vivre. C'est un métier qui demande une façon de vivre, un art de vivre et si on n'aime pas manger ou boire, je trouve que c'est compliqué de faire ce métier. On le peut le faire comme métier justement mais moins l'investir»

Sentiment de liberté, d'espace

«Il y a une liberté de travail. On gère le travail comme on veut. Il y a le fait de vivre dehors, d'être dans la nature. Au départ, j'étais parti sur une autre chose et j'étais bien dans mon bureau. Mais là, on est dehors et on a la liberté de dire que si on ne veut pas y aller un après midi, on n'y va pas. C'est sûr que le lendemain on fera le double !»



Fiers de la garrigue

«On a essayé d'intégrer au maximum nos chais qui sont quasiment tous sous-terrain, et la construction du vignoble a vraiment été réfléchi autour de son intégration avec 40 petites parcelles enfouies dans la garrigue, elles sont quasiment invisibles. Ça aussi c'est une conviction de départ de ma mère ethnologue qui avait complètement conscience de ça. On est de passage, on transmet ce dont on hérite et la beauté du lieu en fait partie. Alors oui on l'a domestiqué ce site, c'est sûr mais il ya eu la volonté de l'intégrer au maximum.»

Prendre le temps, vision du long terme et transmission familiale

«La viticulture c'est façonner un paysage, d'autant plus que c'est un territoire qui est dans la famille depuis bien longtemps, donc on reprend le maillon d'une longue chaîne, tout en essayant d'élaborer des vins qui sont à l'image du vigneron, qui nous ressemblent. À l'opposé de beaucoup de métiers, cela se construit à l'échelle d'une vie. À l'heure actuelle où tout se construit vite, là, on essaye de prendre le temps pour mûrir les choses, les réfléchir et les construire. Et cette vision du long terme nous conforte, ça nous apaise. Donc, c'est une vision familiale et à long terme qui nous plait beaucoup.»

«Là, il reste au moins toujours des bouteilles qui nous survivrons, et ça je trouve ça beau même pour nos enfants. C'est laisser une trace un peu ad vitam aeternam. On verra ce que nos filles feront mais j'espère qu'elles auront compris l'environnement de vie que ce métier peut apporter et peut-être qu'elles feront ce métier là elles aussi.»

Privilégier le partage et l'échange, diffuser du plaisir

«Il y a toujours un partage, quelque chose de familier qui tout de suite s'installe entre deux vignerons, même si ce sont deux vignerons étrangers qui ne parlent pas la même langue. Vous restez vignerons quelque soit votre langue, quelque soit l'endroit sur terre où vous êtes. Il y a une connexion. Vous êtes de la même famille donc vous êtes accueillis !»

«On essaye de s'imprégner de l'excellence d'ailleurs pour progresser. Pour moi, le plus important c'est la qualité des échanges humains que l'on donne à celui qu'on accueille. Leurs grands souvenirs de visite c'est quand il y a eu une vraie rencontre avec les gens et quand ceux-ci ont pris le temps. Ce qui est important pour nous c'est que nos chargées d'accueil soient des ambassadrices et s'intéressent d'abord à la personne reçue avant de réciter notre histoire. On veut que cela soit un échange et pas un cours d'oenologie.»



Produire des vins faciles à boire, décomplexer le rapport au vin et accéder aux émotions

«Aujourd'hui come on fait des vins très faciles à boire, on s'assoit parfois une heure et demie et on boit parfois à la bouteille et ce n'est qu'après qu'on s'aperçoit qu'une heure et demie est passée!»

«L'idée c'est de faire des vins différents, de faire des vins plus personnels, avec plus de force, avec plus de force, avec plus d'identité, qui marquent plus les gens et que les gens désirent plus aussi parce qu'ils en retirent plus de plaisir. Quand vous ouvrez une bouteille il faut avoir un peu d'émotion ! Créer une émotion à partir du vin qu'on a produit, c'est quand même ce qu'on recherche tous. C'est partager avec émotion avec l'autre dans la discussion, c'est intéressant pour ça.»

Un esprit rural languedocien revendiqué

«Je pense à quelques uns qui ont gardé cet esprit simple même s'ils sont très connus aujourd'hui. Ils sont encore très accessibles malgré leur notoriété mondiale et même s'ils gagnent très bien leur vie, ils restent très simples. Vous pouvez les croiser sur un tracteur, les trouver dans une cuve pleine de raisin, sous la pluie ou dans la boue avec les bottes, puis 4 jours après dans un grand salon à New-York ! Et ça c'est énorme ! Et je pense qu'en Languedoc, il y en a de plus en plus des gens comme cela. Les nouveaux qui s'installent sont obligés d'être sur tous les fronts au début. On ne peut pas comparer cela à certains domaines bordelais où il y a d'énormes moyens dès le départ. Les vigneron d'ici sont à la base plus simples que les vigneron bordelais. Ils ont su rester simples et naturels, et aujourd'hui ils savent faire des bons produits parce qu'ils ont appris qu'il fallait une certaine rigueur dans la vinification ou dans les vignes. Je pense que c'est vraiment un endroit lié aux hommes, et les gens veulent retrouver le rural.»



De cette analyse, il s'en dégage :

POSITIONNEMENT DE LA DESTINATION, les éléments de langage

Les axes stratégiques

Les paysages

Le patrimoine
culturel

Le vin

Les hommes

Les valeurs fondatrices

L'engagement

La fierté

La Renaissance

La sincérité

- pour la qualité des vins et de l'accueil
- pour la préservation du petit patrimoine et de la culture
- pour la protection de l'environnement

- d'une histoire qui n'écrit pas toujours avec un grand H
- d'une terre généreuse mais rude
- d'un vignoble pluricentenaire
- de produire son vin

- d'un vignoble méconnu
- d'une langue des poètes
- d'un territoire oublié des premiers touristes de l'Hérault

- un accueil chaleureux
- des paysages forts
- un patrimoine bâti modeste mais authentique

Une signature

Le déPAYSEment au coeur d'Hérault

- Au coeur des PAYSAGES
- Au coeur de la vie des HOMMES
 - Au coeur des VIGNES
 - Au coeur des VILLAGES

Le choix des couleurs :

Vert : nature, démarche biologique, label Vignobles & Découvertes

Ocre : lumières, végétation d'automne

Rouge : vin, salagou, caractère des hommes

Bleu : eau, ciel

Un engagement fort pour :

Les paysages	Le patrimoine culturel	Le vin	Les hommes
La préservation des paysages et des conditions d'itinérance sur un territoire de chemins et de grands espaces...	... l'entretien et la sauvegarde des patrimoines, le partage d'une histoire commune de luttes sociales comme socle d'une culture «résistante»...	... la valorisation d'une production locale de qualité et un volonté de production responsable...	... l'échange autour d'un travail qui passionne.

Une fierté qui s'exprime par amour pour :

Les paysages	Le patrimoine culturel	Le vin	Les hommes
La qualité et la diversité de paysages reconnus, surprenants et inspirants...	... un enracinement dans un esprit rural accessible, l'héritage d'une paysannerie modeste...	... du travail fourni pour produire le meilleur et révéler les richesses locales...	... une ouverture au dialogue et au partage pour s'investir collectivement sur le territoire et accueillir l'Autre

La mobilisation collective pour faire renaître un vignoble de qualité :

Les paysages	Le patrimoine culturel	Le vin	Les hommes
Des paysages façonnés et entretenus par l'homme...	... un patrimoine de pierres sèches qui ponctue le vignoble et structure les espaces...	... une révolution qualitative du vignoble enclenchée pour valoriser le potentiel des terroirs et faire-valoir les vins du Languedoc...	... une prise de conscience pour améliorer la viticulture locale



Des rencontres tout simplement sincères :

Les paysages	Le patrimoine culturel	Le vin	Les hommes
Des paysages contrastés, fots, puissants, doux et bucoliques	Une culture rurale construite autour de l'échange, de choix et d'implications	De l'attention portée aux vins dès la taille pour procurer émotions et plaisirs	Une proximité pour laquelle on ne sait pas faire semblant

Un séjour déPAYSant où prendre le temps de vivre des rencontres :

Les paysages	Le patrimoine culturel	Le vin	Les hommes
Prendre le temps au coeur de la Garrigue de découvrir des paysages aux couleurs chaudes et exotiques	D'écouter une histoire rurale singulière marquée par l'engagement humble et sincères des hommes, parfois poètes...	De déguster des vins fruités, ensoleillés et teintés du caractère Occitan/Languedocien.	De savourer l'attention donnée avec convivialité pour le plaisir du gout et pour le plaisir de l'échange... prendre le temps, simplement d'apprécier la rencontre



Les préconisations :

Vers une destination «Slow» :

- pour encourager une démarche écorégionale
- pour promouvoir l'engagement responsable des producteurs et encourager ceux qui ne le sont pas encore à rejoindre la démarche
- pour un partage d'impression, d'émotions, d'expériences autour du vin mais aussi des autres activités du territoire tout en prenant le temps de vivre le moment (autres produits du terroir, APN, ...)

Elargir le réseau V&D existant à d'autres types de production phares du territoire : oléiculture pastoralisme, et autres produits du terroirs

Renforcer les initiatives liées à l'itinérance douce :

Particulièrement propice au développement de l'itinérance douce (vélo, nautisme, équitation, randonnée) du fait de ses nombreux chemins traversant (dont le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle), les rivières et le Lac du Salagou.

Signature commune des manifestations locales autour de l'idée de «prendre son temps» à travers un évènement, une marque, etc... pour augmenter la visibilité de l'offre des prestataires.

Sensibiliser les coopérateurs à la démarche Vignobles & Découvertes

Les coopérateurs peuvent également avoir envie de développer ou développent une activité oenotouristique, les inviter à participer au réseau.

Animer le réseau, s'organiser en groupe d'ateliers pour apprendre ensemble sous la forme de cycles de conférences thématiques, nourrir sa connaissance personnelle et maintenir la cohésion du groupe

- À déguster les vins : savoir reconnaître et parler d'un vin
- Les techniques culturales et les processus de vinification
- Des points clés de l'histoire de la viticulture locale (la crise du Phylloxéra, le mouvement coopératif...)
- Le bâti agricole, les techniques de construction en pierre sèche, les Folies du Languedoc
- Les autres productions locales d'hier et d'aujourd'hui : le pastoralisme, l'oléiculture, le ver à soie, le verdet, ...



Organiser une visite guidée des points clés touristiques pour le non professionnel du tourisme

Retracer l'histoire des acteurs du renouveau qualitatif du vignoble à l'échelle du Coeur d'Hérault et identifier les différentes générations de domaines ayant participé à cette dynamique (analyse du phénomène des «Nouveaux Domaines» en Coeur d'Hérault)

Poursuivre l'étude des publics touristiques et oenotouristiques à l'échelle du Coeur d'Hérault

Mesurer l'évolution des pratiques touristiques au fur et à mesure de la structuration du réseau V&D pour cibler les attentes et y répondre

Appréhender les attentes de la clientèle Montpelliéraine en matière d'Oenotourisme

Nous remercions toutes les personnes ayant participé à cette étude, à travers les enquêtes, les témoignages, et les ateliers.



CONTACTS UTILES

Destination Languedoc, Coeur d'Hérault

Pays Coeur d'Hérault

18, Avenue Raymond Lacombe

34800 CLERMONT L'HERAULT

Tél. : 04 67 44 44 47

tourisme@coeur-herault.fr

Magali Léon-Philip

Valérie Affre



Office de Tourisme Intercommunal St-Guilhem-le-Désert-Vallée de l'Hérault

3 Parc d'activités de Camalcé

34150 GIGNAC

Tél : 04 67 57 58 83

oti@saintguilhem-valleeherault.fr



Office de Tourisme Intercommunal Lodévois et Larzac

7 Place de la République

34700 LODEVE

Tél : 04 67 88 86 44

tourisme@lodevoisetlarzac.fr



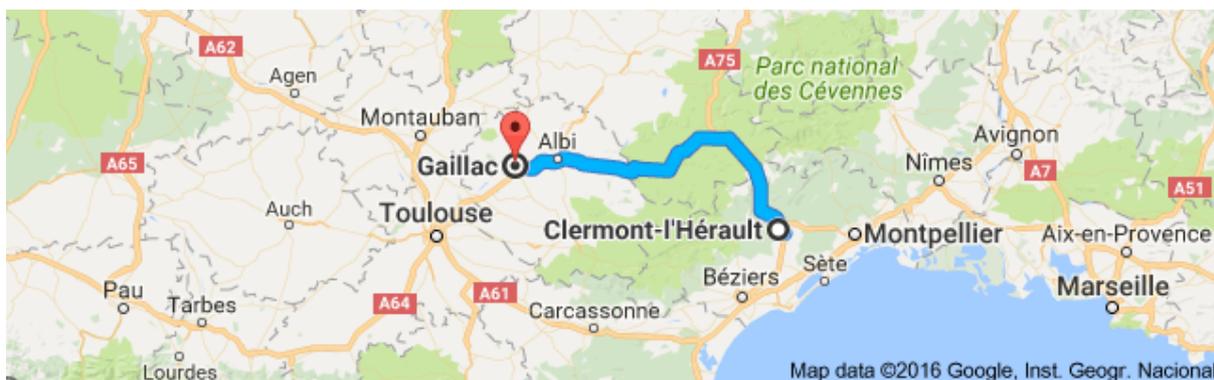
Office de Tourisme du Clermontais

Avenue René Gosse

34800 CLERMONT L'HERAULT

Tél : 04 67 96 23 86

tourisme@cc-clermontais.fr



EDUCTOUR BASTIDES ET VIGNOBLE DU GAILLAC LUNDI 27 mars 2017

06 h 45 : Rendez vous à la Gare Routière de Clermont l'Hérault.

En cas de problème merci contacter le 06.89.59.43.52

07 h 00 (précises) : Départ en autocar en direction de la Gaillac (Tarn).

10 h 30 : Accueil à l'abbaye st Michel lieu emblématique de la ville et du vignoble. Les bâtiments abbatiaux abritent la maison des vins et l'office de tourisme. Complémentarité parfaite pour les actions oenotourisme.
Café d'accueil et présentation du site.

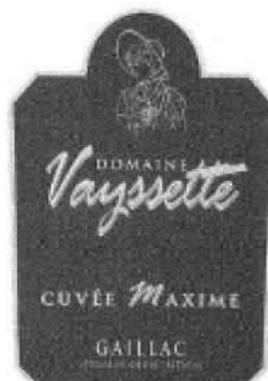
11 h 30 : Accueil au Domaine Vayssette. Sur les coteaux, à quelques kms de Gaillac, le domaine familial bénéficie d'une vue exceptionnelle sur la plaine gaillacoise. Mme Nathalie Vayssette est Présidente des Vignerons Indépendants et membre de l'Association des Femmes Vignerannes « Z'Elles Gaillacoises ».

Présentation du domaine, de la démarche oenotourisme : du caveau, accueil groupes, sentier d'interprétation de la vigne et du paysage....

Table ronde/échanges : Rencontre avec les acteurs de l'oenotourisme. Présentation de la démarche, Vignobles & Découvertes, nouvelle gouvernance...

Déjeuner sur place





15 h 00 : Accueil à la cave de Labastide de Lévis et présentation du « Parcours de Légende ». Parcours qui permet aux visiteurs de connaître les étapes du vin de la vigne au verre. La visite se termine par le chai à barrique et une dégustation. La cave a mis sur pied de nombreuses activités à destination des visiteurs bien au-delà de la simple visite de cave. Ex : Balade dans les vignes avec un vigneron, salle de réception, cours de cuisine.....



17 h 00 : Retour vers Clermont l'Hérault. Arrivée prévue vers 20h30.

Questionnaire Gaillac -RÉSEAU « VIGNOBLES & DÉCOUVERTES »

29. Pouvez-vous nous indiquer votre satisfaction quant à cette journée à Gaillac ? Indiquez une note de 0 à 5 (0 : Pas Satisfait ; 5 Très satisfait)

30. Pouvez- nous donner en quelques lignes vos impressions sur cette journée et/ou améliorations ?

.....
.....
.....
.....

31. Seriez-vous prêt à participer en 2018 à un voyage d'étude sur quelques jours à la Maison des Vins à Bordeaux ?

Oui Non Indiquez la période propice souhaitée.....

32. Si oui seriez vous prêt à participer un peu financièrement à ce voyage ?

Oui Non

29. Quels seraient vos besoins en termes de formation ?

.....
.....
.....
.....

30. Quels sont pour vous les jours de la semaine et/ou horaires où vous êtes le plus disponible pour participer aux actions du réseau ?

.....
.....
.....
.....

31. Quelles animations, quelles actions de promotion INDIVIDUELLE aimeriez-vous mettre en place dans le cadre du label V&D ?

.....
.....
.....
.....

32. Quelles animations, quelles actions de promotion COLLECTIVE aimeriez-vous mettre en place dans le cadre du label V&D ?

.....
.....
.....
.....

33. Vous souhaitez vous exprimer sur l'oenotourisme, nous transmettre des remarques ou partager des envies ? A vous la parole !

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Merci pour vos réponses !



**LANGUEDOC
CŒUR
D'HÉRAULT**



Voyage d'étude « Label Vignobles&Découvertes » à Bordeaux Du lundi 19 Mars au mardi 20 Mars Programme

Contact téléphonique : Mission Tourisme—Magali Léon Philip 06.89.59.43.52

Jour 1 : Lundi 19/03/2018

Rendez vous à la gare routière de Clermont l'Hérault à 04h15 pour un **transfert en autocar à 04h30** précises vers la gare de Montpellier Saint Roch.

Départ en **TGV** (2nde Places assises) **n°4752 wagon n°4** à destination de Bordeaux à **06h05**.

Arrivée à la gare de Bordeaux St Jean à 10h26

Transfert à pied (100 mètres) à notre hôtel **Ibis Styles Gare St Jean : 68-78 Rue de Tauzia à Bordeaux.**
— **05 56 91 55 50**

Les chambres étant disponibles qu'à partir de 12h, dépôt des bagages à la consigne de l'hôtel. L'Installation dans les chambres ne se fera que le soir après le dîner.

12h00 : Déjeuner (buffet entrées, plat, buffet desserts, 1 verre de vin et 1 café inclus) au restaurant **Les Tontons : 118 quai de Bacalan à Bordeaux— 05 56 04 74 56**

13h30 : Visite de la cité des Vins de Bordeaux

Le Parcours permanent, le cœur de La Cité du Vin, vous invite à la découverte du vin dans ses dimensions culturelle, civilisationnelle, patrimoniale et universelle. Les sens en alerte, partez à la rencontre du vin, de son imaginaire, de son influence sur les civilisations et régions du globe depuis des millénaires, notamment à travers l'histoire, la géographie, la géologie, l'œnologie ou encore les arts. Entre mythes, sacré, religion et magie, vivez la culture du vin comme une formidable épopée, qui a façonné les



hommes et leurs vies depuis des siècles, qui les a inspirés et les inspirent encore aujourd'hui. Tout au long de votre visite, vous serez guidé par le **compagnon de voyage**, vous permettant d'explorer le parcours à votre rythme en s'adaptant à votre profil.

La dernière étape du voyage vous mènera à 35 mètres de hauteur, jusqu'au **Belvédère de La Cité du Vin**, où vous découvrirez la cité girondine à 360° : Bordeaux, sa ville, son Port de la Lune, et plus loin ses vignobles et son territoire à perte de vue. Une vision panoramique unique que vous pourrez apprécier tout en dégustant un verre de vin issu de l'un des grands vignobles du monde.

17h00 -19h00 : Rendez vous à l'issue de ce parcours avec notre guide Véronique BAGGIO pour la visite guidée de Bordeaux. Transfert en tram depuis la Cité du vin vers le centre ville.

19h00 : Soirée conviviale et dégustation dans un bar à vins Un château en ville - 25 rue Saint-James à Bordeaux . Rencontre avec une dizaine de représentants girondins labellisés.

Retour en tram à votre hôtel. Nuit.

Jour 2 : Mardi 20/03/2018

Petit déjeuner à l'hôtel à partir de 07h45.

Rendez vous à la réception à 8h45 et départ à 09h00 précises pour une journée de visite dans le vignoble bordelais **chez labellisés Vignobles et Découvertes.**

Découverte des Graves et du Sauternais. La Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes se situe aux origines des vins de Bordeaux. C'est en effet, aux portes de la ville, dans l'actuel vignoble des Graves, que les premières vignes du Bordelais furent plantées, il y a plus de 2000 ans. Avec la volonté de bousculer les codes et les idées reçues des visiteurs sur le Bordelais, la Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes joue la carte oenotouristique à 100% à travers ses 150 membres. Elle propose des activités et des outils simplifiés pour découvrir le vignoble et ses vins de façon originale et accessible, notamment via son site internet www.bordeaux-graves-sauternes.com

10h00 : Arrivée au Château Larrivet Haut-Brion.

Initiation à l'atelier Vins et Chocolats avec Bruno Lemoine, directeur du Haut Château Larrivet Haut-Brion—Léognan. On ne s'ennuie pas dans cette propriété dynamique ! Elle réserve de belles découvertes à ses visiteurs : cuves ovoïdes décorées, chasse aux œufs de pâques, jardin de paysagistes, innovation techniques et ateliers originaux.

11h30 : Départ pour Portets

12h00 : Découverte entre Garonne et Vignoble avec Marie Hélène Yung-Théron, la propriétaire du Château de Portets. Ce château classé aux monuments historiques fait magnifiquement face au fleuve. Il permet aux grands comme aux petits, de façon ludique, de remonter le temps avec lui. Visite suivie d'un déjeuner façon « retour du Marché ».

14h00 : Départ pour Barsac.

14h30 : Art et vin au Château Gravas avec Florence Bernard la propriétaire . Petite propriété familiale dynamique du Sauternais, Gravas s'identifie merveilleusement à la culture : expositions annuelle dans les chais, événements gourmands, musicaux....

15h45 : Départ pour Bordeaux.

Départ en **TGV** (2nde Places assises) **n° 4669 voiture 005** à destination de Montpellier à **17h29.**

Arrivée à Montpellier à la gare de Montpellier St Roch à **21h58**

Arrivée à la gare routière de Clermont l'Hérault aux alentours de **23h00.**



Newsletter - Décembre 2017

[View this email in your browser](#)



La lettre numérique du réseau "Vignobles & Découvertes"
Destination *Languedoc, Cœur d'Hérault*

1 Edito

Depuis l'attribution du label Vignobles & Découvertes par le Conseil Supérieur de l'Oenotourisme et le lancement officiel du label le 06 juin 2016, de nombreux projets ont été menés sur la destination *Languedoc Cœur d'Hérault*, d'autres sont en cours. Avec cette nouvelle lettre numérique, nous souhaitons porter à votre connaissance les actions réalisées et à venir, ainsi qu'améliorer la communication au sein du réseau. Bonne lecture !

Animation réseau

Bienvenue aux nouveaux arrivants !

Félicitations et bienvenue au sein du réseau "Vignobles & Découvertes" en Pays Cœur d'Hérault.

Aujourd'hui le label rassemble **109 partenaires**: 3 offices du tourisme, 26 caveaux, 18 restaurants et bars, 23 hébergements, 13 sites de patrimoine, 11 prestataires d'activités, 8 événements et 6 agences réceptives.

Pour bénéficier de la liste des labellisés rendez-vous [ici](#).



Professionnalisation



Atout France nous propose une série de vidéos intitulées "Les tutos de l'oenotourisme" permettant d'accompagner les porteurs de projet dans le secteur de l'oenotourisme.
Pour découvrir les autres vidéos : [Youtube](#)

Enquête de clientèle 2016 - Zoom sur l'oenotourisme

L'observatoire Hérault Tourisme a co-réalisé une enquête sur les clientèles ayant pour objectif d'identifier les profils des touristes, de mieux comprendre leur comportement et leur niveau de satisfaction. Dans ce cadre, un zoom sur l'oenotourisme a été réalisé.

Quelques chiffres...

- L'Hérault, 1er département viticole de l'Occitanie et 2ème département français après la Gironde.
- 288 communes viticoles
- 55% de la surface agricole dédiée au vignoble, 7 IGP et 12 AOP
- 61 caves coopératives et 800 caves particulières
- 4 destinations labellisées "Vignobles et Découvertes" et 400 professionnels adhérent
- 12 oenorandos et 20 itinéraires (voiture, motos) pour découvrir les vignobles
- Plus de 300 manifestations pour une mise en valeur du vins héraultais

[Lire le zoom complet](#)

Communication



Tournée 2017 !

La distribution des outils de communication est terminée pour 2017. Nous avons fourni de nombreux verres et porte bouteille aux labellisés. Tous n'ont pas pu en bénéficier, mais nous vous avons sollicité dans le sondage afin de faire une nouvelle distribution en 2018. Vous recevrez un mail afin de vous prévenir de la disponibilité des outils.

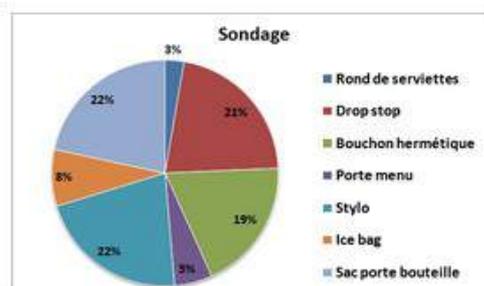
Site internet

Nous travaillons à construire un **site internet dédié** au label "Vignobles et Découvertes". Ce nouveau portail numérique permettra aux visiteurs de découvrir la destination *Languedoc, Cœur d'Hérault* ainsi que l'ensemble des professionnels labellisés. La mise en ligne est prévue avant la fin de l'année 2017.



Sondage

Nous vous avons sollicité afin de pouvoir choisir **les nouveaux outils de communication** pour l'année 2018. Les objets que vous avez le plus plébiscités sont les drops stop, les stylos, les sacs portes bouteilles et les bouchons hermétiques.



Reportage photo et vidéo

Un reportage photographique a été commandé cet été afin d'illustrer le site internet et les futurs supports de communication de la destination. Un photographe professionnel spécialisé dans la communication du vin, Olivier Diaz de Zarate (Brain Factory) a réalisé des prises de vues sur le territoire et chez différents partenaires labellisés. Merci à eux pour leur accueil ! **Petit sélection du reportage :**



Rejoignez notre Page Facebook !

Nous sommes présents sur Facebook et espérons que vous nous suivrez afin de connaître les actualités du réseau.
Nous vous invitons aussi à créer une page pour pouvoir relayer un maximum vos événements afin que nous puissions à notre tour les partager aux différents abonnés.



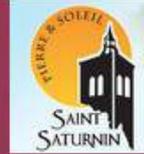
Actualités



Concert Castelbarry

Un concert est organisé à la cave coopérative de castelbarry et en partenariat avec Le Sonambule. Il aura lieu le 10 décembre à 18h.

[Lire la suite...](#)



Concours de Poésie 2018

Cette année la cave de Saint-Saturnin vous propose un concours de poésie commençant à partir de 5 ans.

[Lire la suite...](#)



Facebook



Website



Copyright © 2018 SYDEL du Pays Coeur d'Hérault, All rights reserved.

Vous recevez ce mail car vous êtes membre du réseau Vignobles & Découvertes "Languedoc, Coeur d'Hérault"

Our mailing address is:

SYDEL du Pays Coeur d'Hérault
18 avenue Raymond Lacombe
Clermont l'Hérault 34800
France

[Add us to your address book](#)

[unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)





Newsletter - Février 2018

[View this email in your browser](#)



La lettre numérique du réseau "Vignobles & Découvertes"
Destination *Languedoc, Cœur d'Hérault*

#2 Edito

Ouf ! C'est le dernier jour pour vous présenter, de la part de toute l'équipe du Pays Cœur d'Hérault et de ses partenaires, nos meilleurs vœux pour 2018. En ce début d'année, nous vous souhaitons beaucoup de réussite dans vos projets et ceux que nous portons collectivement.

Nous vous dévoilons dans cette seconde lettre numérique les premiers rendez-vous de l'année pour le réseau "Vignobles & Découvertes", avec notre présence au salon Vinisud et l'organisation d'un éductour à Bordeaux. Venez nombreux !

Animation réseau

Retour sur la Commission Tourisme du 05 décembre

Plus de 35 professionnels du tourisme étaient présents à la Commission Tourisme du Pays Cœur d'Hérault le 05 décembre dernier. Nous vous remercions sincèrement pour votre mobilisation.

Le compte-rendu de cette réunion et les diaporamas de présentation sont à votre disposition ci-dessous.

[Lire le compte-rendu](#)

[Visionner la présentation de la Commission
Tourisme 05/12/17](#)

[Visionner le bilan marketing Pays Cœur
d'Hérault 2017](#)

Inscrivez-vous pour l'éductour à Bordeaux !

Nous organisons un éductour à Bordeaux les 19 et 20 mars prochains. Lors de ce séjour nous partirons à la découverte de la ville, de ses châteaux viticoles ainsi qu'une visite à la Cité du vin. Une rencontre avec certains labellisés "Vignobles et Découvertes" de la région sera organisée afin de partager les différentes expériences.

Les places sont limitées, nous vous demandons de nous contacter pour vous [pré-inscrire avant le 07 février](#) (compter moins de 100€ de participation / pers. tout compris - les pré-inscriptions nous permettront d'ajuster le coût du séjour).

Professionalisation

Formations de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault

La chambre d'agriculture met en place de façon régulière des formations permettant aux professionnels de se développer ou bien se former sur les nouvelles normes mises en place : formation "Hygiène en petite restauration", stratégie de communication, etc. Nous ne manquerons pas de vous relayer les formations susceptibles de vous intéresser.

[Plus d'infos](#)



Aides financières : les nouveaux dispositifs régionaux

La Région Occitanie accompagne les entreprises du territoire dans le développement de leur activité. Dans le secteur de l'oenotourisme, 2 programmes peuvent être sollicités :

- Le **Pass AgroViti** pour les entreprises agro-alimentaires qui ont des besoins en investissements ou à l'export pour le secteur viti-vinicole. **Une réunion d'information est prévue le 15 février prochain de 09h30 à 12h30 au pôle REALIS de Montpellier.** Inscriptions : <https://goo.gl/forms/iIxKzMyETOj0iUGb2>

- Le **Pass Tourisme** pour les entreprises touristiques qui portent des projets d'investissement (modernisation, transition énergétique, stratégie numérique, innovation...).

[Plus d'infos sur les aides régionales...](#)



Communication

Reportage photo de la destination

Le Pays Cœur d'Hérault a lancé un reportage photo pour assurer la promotion de la destination *Languedoc, Cœur d'Hérault*. Nous mettons à disposition une sélection de photos issues de ce reportage effectué par le photographe Olivier Diaz de Zarate. Les photos sont libres de droits et sont donc utilisables pour vos actions. N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes particulières.

<https://myalbum.com/album/E7iXoXrwd8fu>

SAINT MAURICE DE NAVACELLES



Nous avons le plaisir de vous présenter en avant-première la version finale de la vidéo de promotion de la destination Vignobles & Découvertes *Languedoc, Coeur d'Hérault*.

Hérault Tourisme promeut l'oenotourisme à Vinisud !

La destination *Languedoc, Coeur d'Hérault* s'associe à Hérault Tourisme pour représenter le département au salon Vinisud qui se déroule du **18 au 20 février prochain au Parc Expo de Montpellier**.

Nous serons présents sur le stand B101 (Hall B3) pour vous conseiller et vous accompagner dans vos projets. N'hésitez pas à venir nous rendre visite !

[Plus d'infos](#)



Facebook



Website



Nous contacter



© 2018 SYDEL du Pays Coeur d'Hérault
18 avenue Raymond Lacombe
34800 Clermont l'Hérault
04 67 44 44 47

Vous recevez ce mail parce que vous êtes membre du réseau Vignobles & Découvertes "Languedoc, Coeur d'Hérault". Pour vous désinscrire, envoyez votre demande par courriel à tourisme@coeur-herault.fr



Newsletter - Avril 2018

[View this email in your browser](#)



La lettre numérique du réseau "Vignobles & Découvertes" Destination Languedoc, Cœur d'Hérault

#3 Edito

Ce 29 mars, nous étions présents à Saint-Gilles, près de Nîmes, pour assister à la rencontre organisée par l'Open Tourisme Lab sur le thème "Oenotourisme, Innovation & Business". Nous sommes déjà tous convaincus de la portée de l'oenotourisme en France avec ses 10 millions d'oenotouristes (dont 42% d'étrangers), mais que peut apporter le digital dans l'élaboration et la diffusion de l'offre ? Une chose est sûre : la digitalisation de l'offre et des services devient incontournable...

Animation du Réseau



04 juin : prochaines Rencontres du label

Nous travaillons à la préparation des prochaines Rencontres du label qui se dérouleront le **lundi 04 juin 2018** toute la journée au **Prieuré Saint-Michel de Grandmont** (Soumont).

Cette journée entièrement dédiée aux professionnels labellisés "Vignobles & Découvertes" sur la destination *Languedoc, Cœur d'Hérault* sera l'occasion d'échanger sur les actions en cours et de réfléchir à une stratégie oenotouristique partagée pour les prochaines années, dans le cadre de la préparation du dossier de renouvellement au label.

Vous recevrez prochainement une invitation avec le programme détaillé, mais en attendant nous vous invitons à réserver cette date sur vos agendas.

Eductour à Bordeaux : un séjour riche en découvertes

Les 19 et 20 mars dernier, la ville de Bordeaux et la route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes, accueillait 30 professionnels du Tourisme et du Vin, pour un partage d'expériences autour du label Vignobles & Découvertes.

Malgré un départ matinal (4h15 du matin) de la gare routière de Clermont l'Hérault, tous nos participants ont fait preuve d'enthousiasme et de bonne humeur tout au long du voyage : voyage en tramway, visite de la cité du vin, visite guidée de Bordeaux sous un froid et un vent polaires. La première soirée s'est terminée dans un bar à vin «Un château en ville», récemment ouvert par le Château l'Estrille pour proposer à leurs hôtes la dégustation exclusivement de leurs vins...
[Lire la suite..](#)



Professionalisation



14 mai prochain : Atelier "Savoir raconter le territoire"

Suite à l'étude de positionnement oenotouristique de la destination réalisée par Marie-Ange Lasmènes et le cabinet AOC Tourisme, un atelier d'échanges sur le thème "Savoir raconter le territoire", est proposé aux professionnels labellisés le **lundi 14 mai prochain de 09h à 13h**. Au programme :

- Synthèse du travail réalisé sur le positionnement de la destination
- Rappel des valeurs communes du territoire
- Échanges autour des outils à utiliser

Vous recevrez prochainement une invitation avec le programme détaillé, en attendant nous vous invitons à réserver cette date dans vos agendas.



Appel à projet "Tourisme"

Vous avez un projet de création /développement d'hébergements de groupe ou d'activité de loisirs nature innovante en Cœur d'Hérault ?

Les porteurs de projet ont la possibilité de déposer un dossier de demande de subvention auprès du GAL Cœur d'Hérault.

Une enveloppe de 100 000 euros de financements européens LEADER est disponible... [Lire la suite](#)



Communication

De nouveaux outils de communication pour la destination

Les outils de communication présentés lors de la Commission Tourisme fin 2017 sont prêts à être diffusés pour cette nouvelle saison touristique : une plaquette "séduction" aux couleurs de la destination, ainsi que des chevalets, seront prochainement distribués aux professionnels labellisés.



Retours sur le Salon Vinisud 2018

La 14^{ème} édition du salon Vinisud s'est tenue du 18 au 20 février 2018 au Parc des Expositions de Montpellier. Pour la 2^{ème} année, la destination *Languedoc, Cœur d'Hérault* était présente sur l'espace Wine Mediterranean Tourism du salon, sous la bannière d'Hérault Tourisme accompagné de ses partenaires : autres territoires Vignobles & Découvertes, Gîtes de France, Chambre d'Agriculture et Comité Départemental de la Randonnée Pédestre.

De nombreux contacts ont été pris avec la presse, les importateurs, les réceptifs, vigneron, consultants, étudiants, photographes, restaurants, offices de tourisme, cavistes... [Lire la suite](#)



L'actu des pros du Réseau

Journée de découverte du Prieuré de Grandmont pour les hébergeurs

Le prieuré Saint-Michel de Grandmont organise une journée découverte exclusivement réservée aux hébergements du territoire, **le 09 avril prochain de 10h à 18h.**

Au programme :

- Visite guidée de l'ancien Prieuré et de son parc
- Escape Room spéciale " La Cuisine de l'Ogre"
- Apéritif et/ou café, thé servis sur les terrasses panoramiques du domaine

Présence à confirmer avant le 05 avril par mail contact@prieure-grandmont.fr ou téléphone 04 67 44 09 31.



Nouveauté : le séjour-concept version "allégée" au Clos des Coustoulins

Afin de mieux s'adapter à la demande, le Clos des Coustoulins propose désormais une nouvelle version "allégée" de leur séjour-concept.

Cette version comprend les petits déjeuners, les diners, une randonnée en quad, une journée VTT et une journée canoë ou paddle, sans oublier la découverte des vins Terrasses du Larzac chaque soir et la soirée vigneronne.

En savoir plus



Un nouveau site internet pour le Camping des Clairettes !

L'équipe des Clairettes a travaillé sur la mise en ligne d'un nouveau portail internet qui permet de découvrir les services du camping, les locatifs, le restaurant, et bien plus encore ! Simple et intuitif, ce nouveau site donne la possibilité de réserver en ligne. Pour le découvrir :

<http://www.campinglesclairettes.fr>



Une création pour la Chocolaterie du Blason

Lors de la journée portes ouvertes du 17 mars dernier, la Chocolaterie du Blason était fière de vous présenter, après de longs efforts, la création de LEUR propre chocolat : le "Rio GUAYABA".

Un travail long et précis a permis la réalisation de ce produit : la sélection des fèves, sa transformation et enfin l'équilibre parfait d'un chocolat représentatif des personnalités de ses créateurs **Béatrice et Bernard Manguin**. Délicat mélange de notes fruitées, épicées et acides qui nous rappelle l'enfance, venez découvrir ce tout nouveau chocolat à la boutique de Clermont l'Hérault. <http://chocolateriedublason.com/>





Page Facebook Site internet Nous contacter



© 2018 SYDEL du Pays Cœur d'Hérault
18 avenue Raymond Lacombe
34800 Clermont l'Hérault
04 67 44 44 47

Vous recevez ce mail parce que vous êtes membre du réseau Vignobles & Découvertes "Languedoc, Cœur d'Hérault".
Pour vous désinscrire, envoyez votre demande par courriel à tourisme@coeur-herault.fr



Newsletter - Juin 2018

[View this email in your browser](#)



La lettre numérique du réseau "Vignobles & Découvertes" Destination Languedoc, Cœur d'Hérault

#4 Edito

Lundi 4 juin, se sont déroulées les 3ème Rencontres du label au Château Rieutort, à Saint Pargoire. Merci aux nombreux professionnels de nous avoir honorés de leur présence. Cette journée a été un réel moment d'échanges et une première amorce pour le renouvellement du label (dépôt du dossier à Atout France en fin d'année). Nous souhaitons également la bienvenue aux 12 nouveaux membres du réseau, et vous rappelons que notre tout nouveau site est désormais en ligne... Bonne saison à tous !

Animation du Réseau

Retour sur les 3ème Rencontres du label

Lundi 4 juin, près de 70 professionnels membres du réseau ont participé aux rencontres du label. Cette journée a été l'occasion de dresser le bilan des actions menées ces trois premières années et de pointer les axes d'amélioration en vue du renouvellement du label. La préservation du paysage viticole, une signalétique plus efficace, des formations à l'utilisation des réseaux sociaux et la création d'un Office de Tourisme intercommunautaire ont notamment été évoqués. De même, le site internet de la destination a officiellement été lancé, et les nouveaux labellisés ont reçu leur plaque.

Pour télécharger le compte-rendu de la journée, le bilan 2016-2018 de la destination, et l'intervention du Pays Haut Languedoc et Vignobles, c'est [ici](#) !

[Voir l'album photo des Rencontres du 04/06](#)

12 nouveaux labellisés

Le réseau Languedoc, Cœur d'Hérault compte désormais 115 partenaires. Parmi les petits derniers... **8 caveaux** ([Domaine de Bellefontaine](#), [Domaine de Mas d'Agamas](#), [Mas René Guilhem](#), [Mas Conscience](#), [Château Saint-Jean d'Aumières](#), [Domaine La Grande Sieste](#), [Clos Constantin](#), [Château Capion](#)) **3 hébergements** ([Mas Lorient](#), [L'Amourier](#), [Château d'Olmet](#)) et **1 événement** (Journées des producteurs de [la Maison du Grand Site du Cirque de Navacelles](#)). Bienvenue !





La fête de la gastronomie revient en septembre

Cette année la *Fête de la Gastronomie* se renomme *Goût de France*. Cet évènement est l'occasion pour notre territoire de faire connaître nos produits et notre savoir-faire en matière de gastronomie à l'échelle française, puisque l'évènement bénéficiera d'une médiatisation régionale et nationale.

Bloquez dès à présent vos agendas : rendez-vous les 21, 22 et 23 septembre pour 3 jours d'animations autour du vin et de la gastronomie ! Nous vous contacterons prochainement pour bâtir ensemble cet évènement et vous donner plus d'éléments (thème de l'année, deadline pour faire remonter son évènement....)

L'équipe d'animation du label s'agrandit

Depuis le 04 juin dernier, Amélie GOBIN est venue renforcer l'équipe d'animation du label Vignobles & Découvertes de la destination *Languedoc, Coeur d'Hérault*. Originaire de Bretagne, Amélie est titulaire d'un BTS Animation & Gestion Touristique Locale et d'un Magistère Tourisme, option Tourisme d'Affaires & Evènementiel. Elle vient de terminer une mission touristique à Vitré Communauté (35) et sera parmi nous pendant 18 mois avec 3 missions essentielles :

- L'animation du réseau Vignobles & Découvertes
- La promotion de la destination
- L'évaluation du label et l'accompagnement au renouvellement



Professionnalisation

Retour sur l'Atelier "Savoir raconter le territoire"

[Lire la synthèse de l'atelier](#)

Une trentaine de professionnels et partenaires étaient présents le 14 mai dernier à Mourèze pour l'atelier "Savoir raconter le territoire". Animé par Marie-Ange Lasmènes et France Gerbal-Médaille, ce temps de travail avait pour objectif de rappeler l'étude de mise en récit des patrimoines oenotouristiques et de positionnement de la destination réalisée en 2017, et de travailler sur des outils permettant de transmettre ces valeurs aux clientèles. Un positionnement "slow tourisme" a été confirmé et plusieurs pistes intéressantes ont été proposées.





A noter dans vos agendas : prochain Atelier "Savoir déguster" le Lundi 08 octobre 2018 de 09h à 13h

Communication



Site Internet Destination Vignobles & Découvertes

Le tout nouveau site dédié à la destination est désormais en ligne. Rendez-vous dès à présent sur : <http://www.languedoc-coeur-herault.fr>. Adaptable aux formats tablettes et smartphone, cet outil se veut facilitateur de séjour pour l'oenotouriste : carte interactive des labellisés, horaires d'ouverture des caveaux, brochures téléchargeables, actualités et agenda des événements oenotouristiques du moment ... Tout est fait pour partager une expérience unique en Cœur d'Hérault.

A noter : Le site est encore en cours de remplissage et d'amélioration. Les labellisés souhaitant apporter des modifications à leur page (photos, horaires...) sont invités à se rapprocher de leur Office de Tourisme référent, les modifications se faisant directement via la base de données Tourinsoft.



Page Instagram

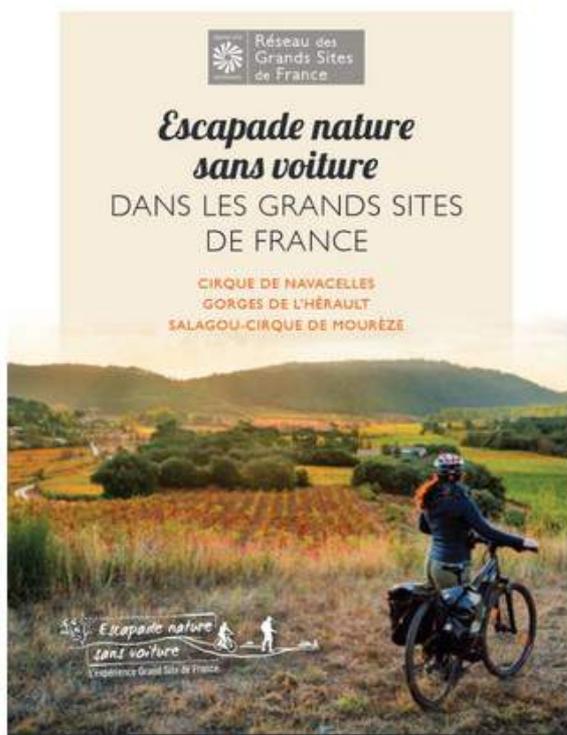
Les réseaux sociaux et les images ont une place primordiale aujourd'hui dans la communication d'une destination. Fort de ce constat, la destination Languedoc, Cœur d'Hérault a créé sa page Instagram. Objectifs : parler du réseau de manière informelle et toucher de nouvelles cibles ! Pour nous suivre : [@languedoccoeurherault](https://www.instagram.com/languedoccoeurherault)
A très vite sur la toile !



Page Facebook

377... C'est le nombre d'abonnés à notre Page [Les Floréales du vin](#). Actualités du réseau, vidéos, photos, articles... nous essayons de relayer au mieux la dynamique du label. N'hésitez pas à inviter vos contacts à "liker" la page et à nous informer de votre propre actualité en nous contactant : tourisme@coeur-herault.fr

Commercialisation



Projet Inter Grand Sites

Le Projet Inter Grands Sites en Coeur d'Hérault : c'est parti !

Voici l'aboutissement d'un beau projet : relier et découvrir dès ce printemps les 3 Grands Sites du Coeur d'Hérault (Cirque de Navacelles, Lac du Salagou/Mourèze et Gorges de l'Hérault), sans voiture, à pied, à vélo, à cheval, tout en douceur et à son rythme.

Travail réalisé conjointement avec le Réseau Grands Sites de France, les Offices de Tourisme et Communautés de Communes du Territoire, le Pays Coeur d'Hérault, les Départements du Gard et de l'Hérault, et bien sur Hérault Tourisme et Gard Tourisme.

A consulter : le récit des "escapadeurs" dans le carnet de voyage qui vient de paraître sur le site dédié Escapade nature sans voiture :

<https://goo.gl/aXi8CV>

Et sur herault-tourisme.com 😊

L'actu des pros du Réseau

Wine & Music Jeudi 21 juin, à partir de 19h30

[Fête de la musique]

Le 21 juin, rendez-vous au Château de Malmont, à Villeneuve pour la soirée Wine & Music. Sous l'égide des chevaliers du cep, venez déguster les vins de 7 vignerons dont CastelBarry Coopérative Artisanale - Montpeyroux, Domaine Virgile Joly, Château de Jonquières, Mas Conscience..., dîner (Germain Traiteur) et danser avec Soleil Nomade et DJ Alex Davis. Cet événement est organisé par le Château Malmont, en partenariat avec la Banque Dupuy de Perceval et La Méridienne des Sens. Infos et réservations : La Méridienne des Sens - 04 67 44 55 57



Festival des vins d'Aniane Week-end du 20,21,22 juillet Festival off les 17,18,19 et 20 juillet

[20e édition]

Pour cette édition spéciale anniversaire, le Festival des vins d'Aniane promet de la nouveauté ! En plus du traditionnel Salon des vins, des visites, des initiations à la dégustation, des concerts, de la vente aux enchères et du dîner des Vignerons le week-end du 20,21 et 22 juillet ; le festival off annonce son flot d'activités insolites les 17,18, 19 et 20 juillet...Le programme complet [ici](#).





Mais aussi cet été...

En juin

- **Afterwork à la Dive Bouteille (Clermont l'Hérault)**, tous les vendredis de 18h à 21h. [Plus d'infos](#)

Le 22 juin

- **Concert avec le Somnambule Itinéraires Bis au Château Capion (Aniane)**, à 21h. [Plus d'infos](#)

Le 30 juin

- **Concert de jazz sous les étoiles au Domaine Daumas Gassac (Aniane)**. [Plus d'infos](#)

En juin, juillet, août

- **Casse-croûte vigneron au Domaine des Conquêtes (Aniane)**, du mardi au samedi de 10h30 à 12h et de 17h30 à 19h. Sur réservation. [Plus d'infos](#)
- **Les Estivales de la Grande Sieste (Aniane)**, tous les jeudis. Sur réservation. [Plus d'infos](#)

En juillet-août

- **Rencontre avec un vigneron de la Vallée de l'Hérault à la Maison du Grand Site au Pont du Diable**, tous les jours de 16h à 19h. [Plus d'infos](#)
- **Le Petit Train des Vignes au Domaine Alexandrin (Saint-Jean de Fos)**, tous les jours à 10h30 et 18h. [Plus d'infos](#)
- **Les lundis vignerons au Domaine de Pélican (Gignac)**, tous les lundis entre 18h et 20h30. [Plus d'infos](#)
- **Les lundis de Bacchus au Café de la Place (Octon)**, tous les lundis de 19h à 21h. [Plus d'infos](#)
- **Balade guidée en paddle sur le lac de Salagou à la Base de Plein Air (Clermont l'Hérault)**, les lundis de 11h à 12h15 et les mardis de 18h à 19h15. Sur réservation. [Plus d'infos](#)

Le 5 juillet

- **Concert avec le Somnambule Itinéraires Bis au Domaine de Pélican (Gignac)**, à 21h. [Plus d'infos](#)
- **Karaoke au Camping des Clairettes (Fontes)**, à partir de 20h. [Plus d'infos](#)

Le 12 juillet

- **Les Saturnales (Saint Saturnin de Lucian)**, à partir de 18h30. [Plus d'infos](#)

Le 18 juillet, 31 juillet, 22 août et 28 août

- **Concert avec le Somnambule Itinéraires Bis au Château Capion (Aniane)**, à 21h. [Plus d'infos](#)

Du 19 juillet au 16 septembre 2018

- **Escape Game éphémère - La cuisine de l'ogre au Prieuré Saint Michel de Grandmont (Soumont)**, tous les jeudis à partir de 10h. [Plus d'infos](#)

Le 26 juillet

- **Concert avec le Somnambule Itinéraires Bis au Domaine Saint-Jean d'Aumières (Gignac)** à 21h. [Plus d'infos](#)

Le 26 juillet et le 10 août

- **Journées des producteurs de la Maison du Grand Site du Cirque de Navacelles à la Baume Auriol**, de 10h à 16h. [Plus d'infos](#)

Le 11 août

- **Soirée dégustation et repas Terrasses du Larzac au Prieuré Saint Michel de Grandmont (Soumont)**, à partir de 17h. Sur réservation. [Plus d'infos](#)

Le 31 août

- **Visite guidée de Cabrières, départ du caveau de l'Estabel (Cabrières)**, à 9h30. Sur réservation. [Plus d'infos](#)

Retrouvez les évènements "Vignobles & Découvertes" sur l'agenda en ligne



Facebook Instagram Notre site Nous contacter



© 2018 SYDEL du Pays Cœur d'Hérault
18 avenue Raymond Lacombe
34800 Clermont l'Hérault
04 67 44 44 47

Vous recevez ce mail parce que vous êtes membre du réseau Vignobles & Découvertes "Languedoc, Cœur d'Hérault".
Pour vous désinscrire, envoyez votre demande par courriel à tourisme@coeur-herault.fr



Newsletter - Août 2018

[View this email in your browser](#)



La lettre numérique du réseau "Vignobles & Découvertes"
Destination *Languedoc, Cœur d'Hérault*

#5 Edito

L'été est bien arrivé et notre belle destination "*Languedoc, Cœur d'Hérault*" est en ébullition ! Visites de caves, grottes, sites patrimoniaux, baignade et activités nautiques dans les Gorges de l'Hérault ou au lac du Salagou et événements en tout genre... font partie des nombreuses possibilités pour se rafraîchir et se divertir ! N'hésitez pas à diriger vos visiteurs vers notre tout nouveau site : www.languedoc-coeur-herault.fr pour leur présenter notre offre oenotouristique complète (cf. *article ci-dessous*). La Mission Tourisme du Pays Cœur d'Hérault, reste bien entendu à votre écoute pour toute demande. Par ailleurs, nous vous demandons quelques minutes de votre temps, pour répondre à nos différents questionnaires (évaluation du label, appel à participation fête de la gastronomie, inscription atelier "Savoir Déguster"...) et nous renvoyer par mail la charte signée des outils de communication *Vignobles & Découvertes*.

Bonne lecture, bon mois d'août et belles vendanges à vous !

Animation du Réseau

Renouvellement du label : le temps de l'évaluation

3 ans, ça passe très vite !

Et oui, voilà bientôt 3 ans que notre destination a obtenu de la part d'Atout France le label *Vignobles & Découvertes*. Afin de le conserver, la mission Tourisme doit envoyer fin décembre un dossier écrit de renouvellement, détaillant toutes les actions réalisées par le réseau pendant cette durée et faire le bilan des différents axes développés, à savoir : l'animation du réseau, la professionnalisation, la promotion/communication et la commercialisation. Nous avons besoin pour cela de votre aide, aussi merci de bien vouloir répondre [au questionnaire en ligne](#).

Ce bilan, sera présenté à tous nos labellisés et partenaires lors de notre Comité de Pilotage mi-décembre. Nous irons ensuite avec Hérault Tourisme et le CIVL défendre notre candidature à l'oral, à Paris, courant 2019. Nous vous tiendrons bien entendu informés de la suite des événements!

Fête de la gastronomie : plus que quelques jours pour vous inscrire

Cette année la *Fête de la Gastronomie* se renomme *Goût de France*. Rendez-vous les 21, 22 et 23 septembre prochains !

Depuis 2011, ce grand rendez-vous populaire national permet aux professionnels de partager leurs talents et leurs savoir-faire... 3 jours de fêtes pour célébrer la gastronomie et mettre en valeur ses acteurs ! Le Comité Régional Occitanie, chargé de relayer cet évènement national sur la région, souhaite s'appuyer sur les destinations labellisés *Vignobles & Découvertes*.

La destination "*Languedoc, Cœur d'Hérault*" avec ses 3 offices de tourisme intercommunaux propose de fédérer l'ensemble des projets qui rentrent dans le cadre de cette fête. Chaque professionnel labellisé *Vignobles & Découvertes* est ainsi invité à proposer une animation à hauteur de ses moyens. Nous nous chargeons de centraliser toutes les initiatives du territoire, aussi merci de bien vouloir **enregistrer votre évènement ICI**. **Date limite : vendredi 10 août.**



Professionalisation

Inscrivez-vous à l'atelier "Savoir déguster" le 8 octobre prochain !

Suite à la demande de nombreux partenaires, nous organisons lundi 8 octobre, de 9h à 13h un atelier "Savoir déguster" en collaboration avec Laetitia Buron et Camille Feuillat, animatrices œnotourisme et fondatrices d'Atout Terroir, et Héléna Fages, sommelière et animatrice de la Vinothèque à la Maison du Grand Site. Cet atelier, a pour vocation d'aider les professionnels de l'œnotourisme à transmettre à leurs clientèles les bases de la dégustation et de la connaissance de nos vins (terroirs, cépages...). Merci de bien vouloir répondre **au formulaire d'inscription en ligne**. Le lieu de l'atelier vous sera indiqué ultérieurement.



Communication

Site Internet Destination Vignobles & Découvertes

Le tout nouveau site dédié à la destination s'enrichit de jour en jour. Rendez- vous dès à présent sur : <http://www.languedoc-coeur-herault.fr>, pour le découvrir !

Dans les onglets du haut, vous pouvez retrouver :

- L'agenda des évènements des labellisés régulièrement mis à jour par nos offices de tourisme partenaires
- Nos actualités
- Des brochures à télécharger
- La carte interactive des différents labellisés (possibilité de faire des recherches selon certains critères, ex : bio, famille...)
- Les horaires d'ouverture de chaque caveau (merci de bien vouloir vérifier les vôtres)
- L'espace presse (dossier de presse téléchargeable)

Dans la rubrique "[au cœur du vignoble](#)", un zoom est apporté sur : les vins, les patrimoines et les hommes.

Dans la rubrique "[déguster](#)", on retrouve : une fiche détaillée pour chaque caveau labellisé (nous avons essayé de faire une présentation attractive avec de belles photos, mais certaines parfois ont une mauvaise résolution, n'hésitez pas à nous en envoyer d'autres), un zoom sur les cépages, les accords mets & vins, et le vin & la santé.



Dans la rubrique "[séjourner](#)", chaque hôtel, camping, gîte ou chambre d'hôtes a sa fiche détaillée. Comme pour les caveaux nous avons essayé de faire une présentation attractive. N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques.

Dans la rubrique "[savourer](#)", nous avons fait un zoom sur les restaurants & bars à vins labellisés (idem, fiche détaillée), sur les produits locaux labellisés (fiche détaillée), les marchés principaux de la destinations, des idées recettes (page en cours de construction, nous attendons vos suggestions !)

Dans la rubrique "[s'évader](#)", nous avons fait un zoom sur les activités patrimoniales & naturelles (fiche pour chaque labellisé), les autres activités (idem), les oenorandos du territoire (fichiers téléchargeables), l'escapade nature sans voiture...

Enfin, dans la rubrique "[le label](#)", on retrouve, la présentation, la stratégie de positionnement et l'évaluation.

Les "unes" du site (page d'accueil) sont quant à elles amenées à évoluer régulièrement (un travail éditorial avec les 3 offices de tourisme partenaires va être fait dans ce sens) afin d'apporter de la nouveauté aux visiteurs.

A noter : Le site est encore en cours de remplissage et d'amélioration. Nous nous chargerons notamment de la version anglaise cet automne.



Charte d'engagement et d'utilisation des supports de communication Vignobles & Découvertes

Vous avez reçu en juillet par mail, notre toute nouvelle charte d'engagement et d'utilisation des outils de communication Vignobles & Découvertes. Ce document est fait pour vous aider dans votre communication et vous montrer tous les supports mis à votre disposition : bloc marque, vidéo, site internet, réseaux sociaux, reportage-photo, docs d'appel, chevalets, drapeaux, verres....

Si cela n'est pas encore fait, merci de bien vouloir la signer et nous la renvoyer par mail.

[La charte est téléchargeable sur notre site](#)



Verres de dégustation "Languedoc, Cœur d'Hérault"

Certains les ont déjà reçus... les verres estampillés "Languedoc, Cœur d'Hérault" sont sortis ! Si vous souhaitez en obtenir pour vos caveaux de dégustation et/ou vos événements estampillés Vignobles & Découvertes, n'hésitez pas à nous le faire savoir en nous contactant : tourisme@coeur-herault.fr. Nous vous en feront parvenir dans la limite de notre stock.

L'actu des pros du Réseau

Vignes à vélo Vendredi 10 et jeudi 30 août

Cet été, Escapéo lance l'opération Vignes à vélo. Pour ceux qui n'ont pas pu participer aux éditions de juillet, pas de panique, il reste deux dates en août !

Le 10 août, rendez-vous au Mas Conscience à Saint-Jean-de-Fos, à 18h pour une balade guidée à vélo suivie d'une visite de la cave et d'une dégustation.

Le 30 août, rendez-vous au Château Bas d'Aumelas, à 10h pour une balade guidée à vélo suivie d'une visite de cave, d'une dégustation et d'un pique-nique.

Tarifs et réservations [ICI](#)

Soirée Terrasses du Larzac Samedi 11 août

Rendez-vous samedi à partir de 17h au Prieuré Saint-Michel de Grandmont pour la soirée Terrasses du Larzac.

Au programme : initiation à la dégustation, dégustation de vins, repas vigneron et concert.

INSCRIPTIONS CLÔTURÉES !

Infos : 04 67 44 09 31 - contact@prieure-grandmont.fr

Vignes à Vélo
Coeur d'Hérault & Terrasses du Larzac

Balade guidée à vélo dans les vignobles,
Rencontre de vignerons passionnés,
Visite de cave & Dégustation

26 Juillet : Clos Rivéral & Grilled / Belat du Sabagou
de 18h à 20h, avec un pique-nique et dégustation

31 Juillet : Coopérative Castelbarry - Montpellier
de 18h à 20h, avec un pique-nique et dégustation

10 Août : Mas Conscience - St Jean de Fos
de 18h à 20h, avec un pique-nique et dégustation

Le 30 Août : Château Bas d'Aumelas - Aumelas
de 10h à 12h, avec un pique-nique et dégustation

Location VTT & VTT Electrique sur demande

Contact et réservations : www.escapéo.fr - 06 43 70 26 58 - julien@escapéo.fr

SOIRÉE TERRASSES DU LARZAC

Prieuré Saint-Michel de Grandmont

SAMEDI
11 AOÛT 2018
17H - 23H

Domaine de Grandmont - RD 153
34100 GRANDMONT

INITIATION À LA DÉGUSTATION
DÉGUSTATION DE VINS
TERRASSES DU LARZAC
REPAS VIGNERON
CONCERT

Initiation, dégustation et repas : 35 €
Accès dégustation et repas : 20 €
Accès dégustation : 4 €

Informations et réservations :
04 67 44 09 31 / contact@prieure-grandmont.fr

Reservations initiation et repas obligatoires, places limitées

Mais aussi cet été...

- Les lundis vigneron au **Domaine de Pélican (Gignac)**, tous les lundis entre 18h et 20h30.
- Les lundis de Bacchus au **Café de la Place (Octon)**, tous les lundis de 19h à 21h.
- Balade guidée en paddle sur le lac de Salagou à la **Base de Plein Air (Clermont-l'Hérault)**, les lundis de 11h à 12h15 et les mardis de 18h à 19h15. Sur réservation.
- Casse-croûte vigneron au **Domaine des Conquêtes (Aniane)**, du mardi au samedi de 10h30 à 12h et de 17h30 à 19h. Sur réservation.
- Rencontre avec un vigneron de la Vallée de l'Hérault à la **Maison du Grand Site au Pont du Diable**, tous les jours de 16h à 19h.
- Le Petit Train des Vignes au **Domaine Alexandrin (Saint-Jean de Fos)**, tous les jours à 10h30 et 18h.
- Les Estivales de la Grande Sieste (Aniane), tous les jeudis. Sur réservation.

Le 22 août et 28 août

- Concert d'Alex Massmedia et concert de Bonbon Vaudou avec le Sonambule "Itinéraires Bis" au **Château Capion (Aniane)**, à 21h.

Du 20 juillet au 31 août

- Exposition des 80 ans de la Cave coopérative de la cave Estabel, (Cabrières)

Du 19 juillet au 16 septembre 2018

- Escape Game éphémère - La cuisine de l'ogre au Prieuré Saint Michel de Grandmont (Soumont), tous les jeudis à partir de 10h.

Le 10 août

- Journées des producteurs de la Maison du Grand Site du Cirque de Navacelles à la Baume Auriol, de 10h à 16h.

Le 31 août

- Visite guidée de Cabrières, départ du caveau de l'Estabel (Cabrières), à 9h30. Sur réservation.

Cet automne...

Les 21, 22 et 23 septembre

- Fête de la gastronomie -goût de France, partout en France

Le 21 octobre

- "Les régales" de Montpeyroux, repas d'exception concocté par un chef de renom et dégustations de cuvées rares.

Et toute l'année...

- Les rendez-vous de la Méridienne des Sens (Clermont-l'Hérault), voyages sensoriel, gustatif et musical, tous les vendredis soirs de 21h à 22h30

Retrouvez les évènements "Vignobles & Découvertes" sur notre agenda



Facebook Instagram Notre site Nous contacter





Newsletter - Octobre 2018

[View this email in your browser](#)

LANGUEDOC CŒUR D'HÉRAULT

La lettre numérique du réseau "Vignobles & Découvertes"
Destination *Languedoc, Cœur d'Hérault*

#6 Edito

L'été est derrière nous, les vendanges aussi...

Si l'automne pointe le bout de son nez, pas question pour nous de se reposer ! En effet, vient l'heure du renouvellement du label et du bilan de nos actions... (dépôt de notre candidature à Atout France avant les vacances de Noël). Nous remercions d'ailleurs ceux qui ont pris quelques minutes de leur temps pour répondre à notre questionnaire d'évaluation. Nous vous ferons un bilan détaillé lors de notre comité de pilotage fin décembre.

La rentrée est synonyme également de rendez-vous professionnels immanquables. Pour nous, ce sera le salon "Destination Vignobles" les 15, 16 et 17 octobre et les premières Assises Nationales de l'Oenotourisme le 20 novembre prochain. On vous explique tout dans la lettre !

Bonne lecture et à bientôt !

Animation du Réseau

Retour sur la Fête de la Gastronomie - Goût de France

Fin septembre, notre destination participait pour la première fois à la fête de la Gastronomie-Goût de France. 7 labellisés Vignobles & Découvertes (*La Chocolaterie du Blason, Oli d'Oc, Castelbarry, Virgile Joly, Le Restaurant le Pressoir, La Vinothèque de la Maison du Grand Site de France au Pont du Diable et le Château Rieurtort*) ont répondu présents. Portes ouvertes, marchés, quizz, dégustations, accords mets & vins... étaient proposés au public.

Si pour la plupart, cette première édition a été une réussite auprès des locaux (grâce aux relais qu'ils ont pu faire en amont), nous notons le manque de communication et de visibilité de l'évènement, notamment dans les médias et affichages publics.

Nous avons d'ailleurs fait un point au Comité Régional du Tourisme d'Occitanie qui encourageait les destinations Vignobles & Découvertes à s'investir. Nous espérons un soutien plus important de leur part pour une prochaine édition.

Convaincus toutefois du réel attrait des visiteurs pour ce type de manifestation, nous souhaitons mettre les bouchées doubles l'an prochain et profiter de cet évènement national pour relancer les Floréales du Vin et mettre en avant tous les labellisés Vignobles & Découvertes. Nous reviendrons très prochainement vers vous pour établir ensemble un programme. **Vous pouvez d'ores et déjà retenir les dates, ils s'agit du 22,23 et 24 mars 2019.**

A noter, le même week-end se tiendra le cross national des pompiers au lac du Salagou. Plus de 3000 personnes venues de toute la France sont attendues sur le territoire, une belle opportunité pour nous de faire découvrir notre destination !



Enquête régionale de clientèle, on a besoin de vous !

Le Conseil Régional d'Occitanie lance une enquête relative aux profils, à la satisfaction et aux dépenses de la clientèle touristique en Occitanie. Cette enquête s'étend sur une année, du printemps 2018 au printemps 2019. Nous vous sollicitons afin de diffuser celle-ci auprès de vos visiteurs. Chaque professionnel du tourisme, quelque soit sa taille et ses moyens de communication peut participer. Il vous suffit de communiquer auprès de vos visiteurs ce lien : <http://obsetour.com/occitanie> en l'intégrant à vos mails de satisfaction ou sur vos différents supports. Pour obtenir le kit communication, c'est **ICI**. Les destinations qui bénéficieront au minimum de 300 questionnaires pour le profil de la clientèle et des séjours, et 500 répondants pour le volet des dépenses, auront un accès aux résultats détaillés de leur territoire. Cela peut-être très intéressant pour mieux connaître vos clientèles !

OCCITANIE
2018-2020

**ENQUÊTE RÉGIONALE
DE CLIENTÈLE
VACANCES EN OCCITANIE**

**4000€
DE SÉJOURS
À GAGNER !**

PARTICIPEZ À NOTRE ENQUÊTE ET GAGNEZ VOTRE PROCHAIN
SÉJOUR DANS LA RÉGION SUR WWW.OBSETOUR.COM/OCCITANIE

Premières assises de l'Oenotourisme à Paris le 20 novembre

Le 20 novembre prochain se dérouleront les premières assises de l'Oenotourisme, à Paris. A l'initiative d'Hervé Novelli, Président du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme et ancien Chargé d'État au Tourisme ; et piloté par Atout France, cet évènement rassemblera autour de la même table : les territoires, associations labellisées et acteurs du tourisme, soit environ 1000 professionnels de la filière Oenotourisme. A cet effet, des représentants de notre destination Vignobles & Découvertes se rendront sur place. L'objectif de cette rencontre est de faire le point sur les grands enjeux de demain et d'établir un plan d'actions prioritaires. Nous vous tiendrons bien sûr informés des tenants et aboutissants de ces assises.



Professionnalisation

Retour sur l'atelier "Savoir déguster" du 8 octobre !

Lundi dernier, nous étions près de 40 participants (caveaux, hébergements, restaurants, prestataires d'activités...) au Domaine de la Grande Sieste, à Aniane pour notre atelier "Savoir Déguster". Merci au domaine de nous avoir accueillis gracieusement dans ses locaux et félicitations au chef pour le délicieux repas.

Un grand merci également aux animatrices Camille Feuillat et Laetitia Buron d'Atout Terroir et Hélène Fages, sommelière à la Vibliothèque du Pont du Diable, pour leur professionnalisme. C'est dans une ambiance conviviale que nous avons pu apprendre les bases de la dégustation, échanger sur les particularités de chaque professionnel labellisé, découvrir et comprendre les spécificités des terroirs et cépages de notre destination. Enfin, clou du spectacle, nous avons en équipes créé nos propres cuvées : choix des assemblages, du nom de la bouteille, création d'une étiquette et d'une histoire autour du vin était au centre des discussions. Bravo à tous les participants pour leur implication et leur créativité. Le jury a eu beaucoup de mal à départager le "millésime" de la "piquette" !

La journée s'est clôturée autour d'une belle tablée et d'une visite du domaine.

Pour voir les photos de la journée, c'est [ICI](#). Vous pouvez également [retrouvez l'article sur notre site](#).

A noter, les participants vont recevoir prochainement un mail avec toutes les diapos et présentations des différents ateliers.



Communication

Zoom sur les Facebook Ads

Vous les avez peut-être vu passer sur les réseaux sociaux, en vous demandant ce que c'était, on vous explique tout !

Dans le cadre de notre partenariat pour nos actions marketing avec Hérault Tourisme nous avons alloué un budget à la création de "Facebook Ads". Il s'agit de publicités Facebook (elles sont estampillées du mot : sponsorisé) qui présentent l'intérêt de pouvoir cibler les personnes qui verront ces annonces dans leur fil d'actualité. A nous de choisir : le budget alloué et la ou les dates de diffusion de notre publicité ainsi que le sexe, l'origine géographique, la tranche d'âge et les centres d'intérêt du segment de clientèle qui correspond au message que l'on veut faire passer. L'algorithme Facebook se charge du reste !

Pour vous donner une petite idée de la portée de cet outil, voici quelques chiffres des deux premières campagnes que nous avons faites :

La Facebook ad annonçant l'évènement "Saveurs du Lodévois & Larzac", à la Baume Auriol, en août dernier a touché 39.520 personnes et généré 979 clics.

La Facebook ad annonçant la fête de la gastronomie en Languedoc, Cœur d'Hérault en septembre dernier a touché 29.552 et généré 1776 clics.

D'ici la fin de l'année, d'autres Facebook ads sont prévues : une sur la Vallée de l'Hérault, une sur le



Plaisirs d'Hérault

Sponsorisé · 🌐

👍 J'aime la Page

Le 10 août, à la Maison du Grand Site du Cirque de Navacelles : dégustez toutes les saveurs de notre terroir : vins AOC Terrasses du Larzac, olives, charcuterie, fromages et bien d'autres délices ...



TOURISME-LODEVOIS-LARZAC.FR

Découvrez les saveurs du Lodévois et Larzac

En savoir plus

Le 10 août à la Maison du Grand Site de la Baume...

👍 J'aime

💬 Commenter

➦ Partager

Partenariat avec le blog *Sucré, Salé en Languedoc, mais pas que...*

Actuellement en contact avec la blogueuse Mathilde Bavoillot, ancienne attachée de presse à Hérault Tourisme, amoureuse de son terroir et des bonnes choses ; nous proposons aux restaurateurs et caveaux labellisés un partenariat pour apparaître sur [son blog](#). L'idée est de mettre en avant les restaurants et leur carte, ainsi que les portraits de vigneron.

Les conditions :

- Pour les restaurateurs : lui offrir un repas pour 2 personnes et prendre un peu de temps pour l'accueillir et lui parler de l'histoire de votre établissement.
- Pour les vigneron : lui proposer une visite personnalisée de votre domaine avec un temps d'échange et lui offrir 1 ou 2 bouteilles.

Si vous souhaitez bénéficier de ce partenariat, merci de nous rendre réponse par mail : tourisme@coeurherault.fr ou téléphone : 04 67 44 44 47. Nous transmettrons la liste complète à Mathilde, qui conviendra par la suite d'une date avec vous.

Sucré Salé en Languedoc, mais pas que...

ici et d'ailleurs

Accueil / Sucré / Salé / Bonnes adresses * / Mes recettes / Pas que... / Agenda / Me contacter



Sucré, salé en Languedoc, envie de vous réveiller les papilles...

SUIVEZ MOI SUR FACEBOOK



On parle de vous !

Tout au long de l'année, la mission Tourisme fait de la veille et le relais auprès des instances touristiques (Comité Régional du Tourisme, Hérault Tourisme, Département avec projet Oenotour...) pour valoriser la destination "Vignobles & Découvertes" Languedoc, Cœur d'Hérault et ses labellisés.

Derniers exemples en date :

-Hélène Cadeau, chargée de mission oenotourisme à Hérault Tourisme a emmené une journaliste des *Cahiers week-end du Monde* passer une nuit au Château Rieutort, à Saint Pargoire. L'article traitant des initiatives innovantes oenotouristiques sortira avant les Assises du 20 novembre.

-Tous les caveaux labellisés Vignobles & Découvertes apparaissent dans la rubrique "Route des vins" du site du CRT Occitanie. Pour jeter un œil, c'est par [ICI](#).

Commercialisation

Destination Vignobles : un salon pour séduire les Tours Opérateurs

Les 16 et 17 octobre prochains, se tient à Bordeaux la 6^e édition du workshop "Destination Vignobles".

Cette manifestation professionnelle est destinée à promouvoir les vignobles français auprès des Tours Opérateurs étrangers. Organisée par Atout France, elle a pour vocation d'accroître la mise en marché de la «France des vignobles et des vins». Le service commercial d'Hérault Tourisme fera partie des exposants et aura pour mission de faire la promotion des offres oenotouristiques des différentes destinations Vignobles & Découvertes du département. Le salon se clôturera par une réunion avec tous les animateurs des destinations Vignobles & Découvertes en France. Un premier pas avant les assises du 20 novembre !



L'actu des pros du Réseau

Les Régalades de Montpeyroux

Dimanche 21 octobre 2018, à 12h, Église Saint Martin du Barry

9^{ème} édition de ce repas gastronomique où les vins de Montpeyroux rencontrent la cuisine d'un chef étoilé. Cette année, c'est le Chef Jérôme Ryon qui sera au commande, chef du restaurant 'La Barbacane Hôtel de la Cité' à Carcassonne, 1* au Guide Michelin, 2 Toques au Gault & Millau ! On en salive déjà... 😊

Pratique :

125€, 3 vins différents sur chaque plat. 125€, 3 vins différents sur chaque plat.

[Plus d'infos](#)



Mais aussi cet automne...

Le samedi 20 octobre

- Atelier de tournage à Argileum, à Saint Jean-de-fos, à 10h30. Durée 2h. Tarif : 20€/pers (à partir de 10 ans – maximum 6 personnes). Sur inscriptions : www.argileum.fr - 04 67 56 41 96
- Balade Vigneronne au Mas Daumas Gassac, à Aniane, à 9h30. Durée 1h30. Sur réservation : 04 67 57 71 28

Le dimanche 21 octobre

- La fête du Vin primeur 2018, à la Cave des Vins de Saint Saturnin, à Saint-Saturnin-de-Lucian, à 11h30
- 10ème anniversaire du Domaine de Puilacher, à Puilacher, à partir de 10h. Parcours pédestre, dégustation, apéritif musical, food truck, découverte Cuvée Spéciale Anniversaire. Inscriptions avant le 15 octobre : 06 62 04 72 33 - contact@domainepuilacher.fr
- Visite Spéciale – Les Dolmens de Grandmont, au Prieuré Saint-Michel de Grandmont. Tarifs : 6,5€ pour les adultes ; 4€ pour les enfants. Sur inscription : 04 67 44 09 31 – contact@prieure-grandmont.fr

Le mardi 23 octobre

- Atelier de modelage « Bols en cosse de pois » à Argileum, à Saint Jean-de-Fos, à 10h30. Durée 2h.

Le mercredi 24 octobre

- Atelier de modelage « Cocottes d'argiles » à Argileum, à Saint Jean-de-Fos, à 10h30. Durée 2h.
- Atelier le vin en ¼ d'heure, à la Vinothèque de la Maison du Grand Site de France à Aniane, à 11h. Gratuit. Sur réservation : 04 67 56 41 97
- Visite Enfants Chasse au trésor dans le monastère, du Prieuré Saint Michel de Grandmont, à 15h. Tarifs : 5€ à partir de 5 ans ; 18€ le forfait 2 adultes-2enfants. Sur inscription

Le jeudi 25 octobre

- Atelier de modelage « Día de Los Muertos » à Argileum, à Saint Jean-de-Fos, à 10h30. Durée 2h.

Le samedi 27 octobre

- Atelier de tournage à Argileum, à Saint Jean-de-fos, à 10h30. Durée 2h.

Le mardi 30 octobre

- Atelier de modelage « Bols en cosse de pois » à Argileum, à Saint Jean-de-Fos, à 10h30. Durée 2h.

Le mercredi 31 octobre

- Atelier de modelage « Cocottes d'argiles » à Argileum, à Saint Jean-de-Fos, à 10h30. Durée 2h.
- Atelier le vin en ¼ d'heure, à la Vinothèque de la Maison du Grand Site de France à Aniane, à 11h. Gratuit. Sur réservation : 04 67 56 41 97

Le jeudi 1^{er} novembre

- Atelier de modelage « Dia de Los Muertos » à Argileum, à Saint Jean-de-Fos, à 10h30. Durée 2h.

Le samedi 3 novembre

- Atelier de tournage à Argileum, à Saint Jean-de-fos, à 10h30. Durée 2h.

Le vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 novembre

- Fête du vin primeur et 80 ans de la Cave de l'Estabel, à Cabrières. Au programme : dégustations, randos, VTT, repas, conférence.... Plus d'informations prochainement. 04.67.88.91.65 ou caveau@estabel.fr

Le dimanche 18 novembre

- Visite Spéciale – Les Dolmens de Grandmont, au Prieuré Saint-Michel de Grandmont. Tarifs : 6,5€ pour les adultes ; 4€ pour les enfants. Sur inscription : 04 67 44 09 31 – contact@prieure-grandmont.fr

Le dimanche 16 décembre

- Visite Spéciale – Les Dolmens de Grandmont, au Prieuré Saint-Michel de Grandmont. Tarifs : 6,5€ pour les adultes ; 4€ pour les enfants. Sur inscription : 04 67 44 09 31 – contact@prieure-grandmont.fr

Tous les vendredis d'octobre, novembre, décembre, à partir de 19h

- Les Soirée Jazz & Wine, à la Méridienne des Sens

Retrouvez les évènements "Vignobles & Découvertes" sur notre agenda



Facebook



Instagram



Notre site



Nous contacter



© 2018 SYDEL du Pays Cœur d'Hérault
18 avenue Raymond Lacombe
34800 Clermont l'Hérault
04 67 44 44 47

Vous recevez ce mail parce que vous êtes membre du réseau Vignobles & Découvertes "Languedoc, Cœur d'Hérault".
Pour vous désinscrire, envoyez votre demande par courriel à tourisme@coeur-herault.fr

PROGRAMME DE FORMATION

Accueil en anglais Cœur d'Hérault

<u>OBJECTIFS :</u>	Être capable de se positionner face aux attentes spécifiques des clientèles étrangères. Permettre aux producteurs d'acquérir des compétences dans l'accueil en anglais pour vendre leurs produits et leur territoire.
<u>PRE-REQUIS :</u>	Un questionnaire de niveau sera effectué. Un anglais niveau basique est toutefois recommandé.
<u>PUBLIC :</u>	Agriculteurs et coopératives du Pays Cœur d'Hérault (communauté de communes du Lodévois et Larzac, communauté de communes Vallée de l'Hérault, communauté de communes du Clermontais).
<u>LIEU :</u>	Clos de l'amandaie AUMELAS (08/02) Château Vaillé Salettes-Du-Bosc (22/02) - Vignoble des 2 Terres Saint-Félix-De-Lodez (29/02)
<u>DATES :</u>	Les 08 – 22 et 29 février 2016
<u>RESPONSABLE STAGE :</u>	Fabrice GRILLON ☎ 06 14 78 27 34
<u>INTERVENANT :</u>	Fabrice GRILLON conseiller œnotouristique CA34 - Marc JONAS – consultant en œnotourisme - Christine POIRIER Formatrice en anglais viti – vinicole
<u>MOYENS PEDAGOGIQUES :</u>	Echanges et mise en pratique.
<u>DUREE :</u>	14 heures
<u>COUT :</u>	480 € (pris en charge par votre fonds de formation, le FSE et la Chambre d'Agriculture de l'Hérault pour les ressortissants VIVEA). Autre public, nous consulter.
<u>ATTESTATION :</u>	Une attestation de stage sera remise aux participants à l'issue de la formation.

1ère JOURNEE – DUREE : 7 H en salle

09h00 - 12h30 : Intervenants : Fabrice GRILLON conseiller œnotouristique CA34 - Marc JONAS – consultant en œnotourisme

Tour de table : présentation des stagiaires, de leurs attentes par rapport à la formation.

Bien se connaître avant de connaître les autres ! Français :

- Avantages & qualités
- Défauts & faiblesses.

Méfions-nous de nous, nous sommes notre meilleur ennemi.

Redéfinir le positionnement marketing de l'offre des viticulteurs en lien avec les attentes étrangères.

Appréhender le positionnement des caveaux du pays cœur d'Hérault au sein du modèle œnotouristique.

Être capable de fournir le service adéquat aux clients.

14h00 – 17h30 : Intervenante : Christine POIRIER Formatrice en anglais viti – vinicole

Présenter en anglais son domaine et ses activités :

- Présentation du domaine du point de vue géologique et historique; Un terroir et des hommes/ l'équipe et les différentes activités sur le domaine.
- Rappel Grammatical : pronoms interrogatifs, chiffres, quantités, place des adverbes de lieu et de temps dans la phrase.

2ème JOURNEE – DUREE : 3H30 en salle

14h00 - 17h30 : Intervenante : Christine POIRIER Formatrice en anglais viti – vinicole

Animer la visite de sa cave en anglais :

- Présentation simplifiée du matériel de vinification et d'élevage/ présentation de la gamme des vins
- Documents de support pédagogique : glossaire sur le matériel de cave et la vinification/ vocabulaire de la dégustation.
- Rappel grammatical : les comparatifs et superlatifs

3ème JOURNEE – DUREE : 3H30 en salle

14h00 - 17h30 : Intervenante : Christine POIRIER Formatrice en anglais viti – vinicole

Vendre ses vins aux caveaux en anglais :

- Cibler les besoins du client, orienter leur choix, présenter les caractéristiques des vins selon les millésimes, suggérer des mariages mets et vins
- Rappel grammatical : les modaux, forme passive.

Bilan de la formation



Formation : Connaissance des Vins ,
Vallée de l'Hérault

Temps : 3h

Dégustation des vins du terroir et à l'Histoire et la géographie des territoires viticoles du Pays cœur d'Hérault

Apprendre une méthode de dégustation professionnelle, connaître la particularité des vins et de l'histoire et la géographie viticole du terroir du Pays Cœur d'Hérault

Objectifs de la formation : Cette formation a pour objectif de faire connaître, autour de trois ateliers ludiques :

- **Atelier 1 : « L'Art de la dégustation »** - La méthode de dégustation professionnelle
- **Atelier 2 : « Connaissance du terroir »** - Les particularités œnologiques ,géographiques et historiques du territoire
- **Atelier 3 : « Le défi des œnologues »** - La Création d'un vin (Assemblages, Story telling, Marketing)

Prérequis : Aucun

Durée et horaires : 1 demi journée de 10h à 13h

Moyens pédagogiques : Méthode active et participative . Ateliers ludiques.

Public : Différents acteurs impliqués dans le label Vignobles et Découvertes : Cavistes, Restaurateurs, Hébergeurs, Offices du Tourisme, ...

Support : Powerpoints mis en PDF pour les participants. Matériel de dégustation. Outils d'aide à la dégustation en format papier.

Contenu de la formation

1. Méthode de dégustation professionnelle

- Matériel indispensable à la dégustation
- Partie 1 : Observation visuelle
- Partie 2 : L'examen olfactif
- Partie 3 : L'examen gustatif
- Partie 4 : Analyse de l'équilibre
- Partie 5 : Valorisation des vins par les accords mets et vins

Documents utilisés :

Powerpoint + Roue des arômes créée par Atout Terroir + Carnet de dégustation créé par Atout Terroir.

2. Les particularités du terroir du Pays Cœur d'Hérault

- Introduction : Le Languedoc-Roussillon
- Partie 1 : Histoire viticole du département de l'Hérault
- Partie 2 : Climats, géologie et topographie
- Partie 3 : Les cépages principaux des vins du Pays Cœur d'Hérault
-

Documents utilisés :

Powerpoint – Master Level labellisé Sud de France

3. Création d'un vin

- Introduction : composition des équipes, mise en situation
- Partie 1 : Créer le profil œnologique du vin en fonction de caractéristiques spécifiques d'un vin du Pays Cœur D'Hérault
- Partie 2 : Créer le marketing de son vin (Produit, Prix, Distribution, Communication, Positionnement, Cible) ainsi que le Story Telling
- Partie 3 : Présenter son vin face aux autres équipes et défendre sa position de grand Cru du Pays Cœur d'Hérault
- Partie 4 : Election à l'aveugle du meilleur vin et du moins bon.

Documents utilisés :

Powerpoint – Fiche Marketing

Intervenantes :

Laetitia BURON et Camille FEUILLAT



Ref : AG/18_02

Clermont l'Hérault, septembre 2018

La destination *Languedoc, Cœur d'Hérault* organise un atelier « **Savoir déguster** » pour ses labellisés **Vignobles & Découvertes**



Lundi 8 octobre, la destination *Languedoc, Cœur d'Hérault*, organise pour ses labellisés au **Domaine de la Grande Sieste, à Aniane, un atelier « *Savoir Déguster* » en collaboration avec *Laetitia Buron* et *Camille Feuillat*, animatrices œnotourisme et fondatrices d'Atout Terroir, et *Hélène Fages*, sommelière et animatrice de la *Vinothèque à la Maison du Grand Site de France, au Pont du Diable*. **Cet atelier s'adresse aux restaurateurs, hébergeurs, prestataires d'activités, Offices de Tourisme du label Vignobles & Découvertes...et fait suite à l'une de leur demande de formation. En effet, bon nombre d'entre eux ont émis le souhait de mieux connaître les vins de leur terroir et les bases de la dégustation pour pouvoir en parler à leur clientèle.****

Vignobles & Découvertes, qu'est-ce que c'est ?

Le label *Vignobles & Découvertes* est un **label attribué par Atout France pour 3 ans** après recommandation du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme, **à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits touristiques multiples et complémentaires** (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, événement...) A ce jour, la destination « *Languedoc Cœur d'Hérault* compte 115 professionnels (80 en 2015).

Programme de la 1/2 journée de formation

L'atelier se déroulera de 9h à 13h au *Domaine de la Grande Sieste, partenaire Vignobles & Découvertes* et sera suivi d'un déjeuner convivial.

La matinée sera rythmée par 3 ateliers ludiques menés par les animatrices. Les partenaires labellisés appréhenderont par petits groupes : l'art de la dégustation, la connaissance du terroir, les domaines de la destination *Vignobles & Découvertes*. **La journée se clôturera avec « le défi des œnologues » où chaque équipe aura une heure pour créer son propre vin.** Création en équipe du profil œnologique d'un vin (assemblage de différents cépages), création du marketing de son vin (produit, prix, cible, positionnement, distribution, histoire...), présentation de son vin aux autres équipes et élection à l'aveugle du Grand cru de la compétition.



© Atout Terroir



© Atout Terroir

Pour plus d'infos....

- **A noter : cet atelier est réservé aux labellisés Vignobles & Découvertes de la destination « Languedoc, Cœur d'Hérault », et non au grand public.**

PAYS CŒUR D'HERAULT - Mission Tourisme

Magali Léon Philip/Valérie Affre/Amélie Gobin

Animation du label Vignobles & Découvertes

Destination Languedoc, Cœur d'Hérault

18 avenue Raymond Lacombe

34800 CLERMONT L'HERAULT

04 67 44 44 47 / tourisme@coeur-herault.fr



www.languedoc-coeur-herault.fr



[@florealesduvin](https://www.facebook.com/florealesduvin)



[Languedoc, Cœur d'Hérault](https://www.instagram.com/Languedoc_Coeur_d_Herault)



Enquête satisfaction formation

Nom de la formation : « Savoir Déguster »

Date : lundi 8 octobre 2018

Durée : ½ journée

Lieu : Domaine de la Grande Sieste à Aniane

Nom Prénom :

Nom de votre structure :

1/Appréciation globale

	--	-	-+	+	++
La formation correspond elle à vos attentes ?					
Pensez-vous pouvoir vous resservir du contenu dans votre cadre professionnel ?					

Vos commentaires :

2/Conditions du stage

	--	-	-+	+	++
Conditions matérielles : lieu, salle....					
Qualité de l'accueil					
Qualité des échanges					

Vos commentaires :

3/Appréciation des différents ateliers

	--	-	-+	+	++
Atelier : L'art de la dégustation					
Apports « connaissances »					
Apports « techniques »					
Possibilité de réinvestissement immédiat					
Atelier : Terroirs et cépages					
Apports « connaissances »					
Apports « techniques »					
Possibilité de réinvestissement immédiat					
Atelier : Caractéristiques des domaines Vignobles & Découvertes de la destination Languedoc, Cœur d'Hérault					
Apports « connaissances »					
Apports « techniques »					
Possibilité de réinvestissement immédiat					
Défi des œnologues					
Pertinence de cet atelier de clôture					

Vos commentaires :

Sondage pour la prochaine formation

La prochaine formation se déroulera en début d'année prochaine et traitera de la problématique suivante : « Savoir Communiquer ». Elle sera notamment orientée sur l'utilisation des réseaux sociaux : comment animer une page Facebook, etc...

Seriez-vous intéressé pour participer à cette formation ? Oui Non

Quelles seraient vos disponibilités ?

- Mois :

Janvier Février Mars Avril

- Jours :

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

- Matin/ Après-midi :

Matin Après-midi

Vos commentaires :
.....
.....
.....

Vos demandes de formations

Avez-vous d'autres demandes de formation ? Et si Oui, lesquelles ?

.....
.....
.....
.....
.....





Appel à projets « Tourisme » du GAL Cœur d'Hérault

Thématiques prioritaires :

La création ou le développement d'hébergements de groupes

La création ou le développement d'Activités et de Services innovants liés aux loisirs nature

Périodes de consultation :

1) Du 15 mars 2018 au 15 mai 2018 à 17h (1^{ère} vague)

2) Du 15 mars 2018 au 1^{er} octobre 2018 à 17h (2^è vague)

Cofinancé par le FEADER au titre du programme LEADER 2014-2020

sur la base réglementaire du plan de développement du GAL Cœur d'Hérault - Fiche action n°3.2 – Soutenir le développ. de prestations, services et équipements correspondant aux attentes des clientèles liées à la destination « Cœur d'Hérault »

I / Contexte

Lors de sa candidature à l'appel à projet lancé par la Région pour bénéficier des fonds LEADER 2014-2020, le GAL Cœur d'Hérault avait fait un état des atouts, forces, opportunités et menaces de son territoire en concertation avec l'ensemble des acteurs du territoire.

Ce diagnostic de territoire a servi de base pour construire la stratégie du GAL Cœur d'Hérault qui se décline en trois axes et 6 fiches actions. Le GAL Cœur d'Hérault a été doté d'une enveloppe de 1,8 million d'euros de FEADER pour la mise en oeuvre de la stratégie correspondant au programme LEADER 2014-2020.

La fiche action 3.2 concerne plus particulièrement le développement de la destination touristique Cœur d'Hérault.

Le diagnostic du territoire a mis notamment en évidence les constats et enjeux stratégiques suivants :

- Des thématiques et des filières touristiques à renforcer et à structurer pour mieux répondre aux attentes des clientèles (offre de qualité, hébergements de groupes, ouverture sur les ailes de saison...), dans un contexte hyperconcurrentiel.
- Une information et un accès aux démarches de labellisation, inscription, marques de qualité qui doit être amélioré.
- Des capacités d'hébergement touristique de qualité à développer, avec en particulier un manque de capacités d'hébergement de groupes

L'objectif général de la Fiche-action 3.2 est d'accompagner les acteurs locaux à s'adapter aux nouvelles exigences du marché et à rendre encore plus lisible et visible la destination du Cœur d'Hérault à travers :

- Le développement des secteurs d'activités autour de la valorisation des patrimoines et de la création culturelle.
- L'émergence de projets touristiques originaux, de qualité et/ou inédits sur le territoire.
- L'accompagnement de l'ensemble des acteurs dans la perception de clientèles complémentaires et l'adaptation des offres et services qu'il est nécessaire d'engager pour les cibler.
- La sensibilisation à une approche touristique durable auprès des acteurs concernés.
- La professionnalisation et l'adaptation aux nouvelles tendances de consommation touristique de la part des acteurs économiques, et notamment les acteurs touristiques, agro-touristiques ou culturels.

Effets attendus :

- Une meilleure pérennité des entreprises valorisant les richesses et l'identité du territoire.
- Une meilleure valorisation des ressources naturelles, patrimoniales, culturelles.
- Une meilleure contribution et intégration des projets économiques individuels à la stratégie territoriale commune (émergence du ou des pôles « nature, culture et patrimoine » du Cœur d'Hérault).
- Des efforts et initiatives réalisés en faveur de la biodiversité, du développement durable, des relations et des échanges entre les gestionnaires des espaces naturels et les prestataires touristiques des activités touristiques.
- Des prestations plus innovantes et de plus grande qualité en réponse aux aspirations actuelles des consommateurs et favorisant la compétitivité du territoire.

Ainsi, dans le cadre du programme LEADER, le GAL Cœur d'Hérault lance un appel à projet pour soutenir les projets d'hébergements et d'activités APN sur le territoire Cœur d'Hérault, de manière à prendre en compte les besoins exprimés dans le diagnostic.

II/ Le tourisme sur le territoire du GAL Cœur d'Hérault

Le tourisme est reconnu comme une opportunité économique majeure du territoire Cœur d'Hérault. Possédant un patrimoine historique, naturel et culturel remarquable, le territoire doit renforcer sa vocation de territoire touristique en misant sur son identité rurale, son authenticité, sa sensibilité au respect de l'environnement et au partage d'expériences entre visiteurs et habitants.

Avec la présence exceptionnelle de deux Grands Sites de France labellisés - « Gorges de l'Hérault » et « Cirque de Navacelles » - et d'une Opération « Grand Site Salagou-Cirque de Moureze », complétée par des sites patrimoniaux remarquables comme - le Musée de Lodève, Argiléum, la Grotte de Clamouse, la Grotte de Labeil, le Prieuré St Michel de Grandmont, le Cœur d'Hérault véhicule une image de qualité qui attire un large public de visiteurs. Le territoire bénéficie de deux classements sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO : le nord du territoire est intégré au bien « Les Causses et les Cévennes, paysage culturel de l'agropastoralisme méditerranéen », tandis que l'Abbaye de Gellone à St Guilhem le Désert et le Pont du Diable sont intégrés au bien « Chemins de St Jacques de Compostelle en France ».

Destination labellisée « Vignobles et Découvertes » sous le titre « Languedoc, Cœur d'Hérault », le territoire peut compter sur une forte dynamique autour des vins, des paysages, du patrimoine, et des hommes. Depuis 2010, le Pays Cœur d'Hérault oeuvre avec les 3 offices de tourisme intercommunaux et les autres professionnels du tourisme (ADT, CIVL, CA, CCI) afin de promouvoir auprès des professionnels une stratégie d'oenotourisme basée sur « l'excellence en termes d'authenticité, de développement durable, de richesses patrimoniales et de qualité des prestations », à travers la mise en place d'animations, d'éductours, d'un « Club des Floréales » réunissant restaurateurs et viticulteurs...

Le patrimoine naturel du Cœur d'Hérault attire également de nombreux adeptes des activités de pleine nature. Le territoire se prête particulièrement bien aux activités de randonnées pédestres avec de nombreux circuits de Petite Randonnée, la présence de deux chemins de Grande Randonnée (« Chemin de St Jacques de Compostelle - Voie d'Arles » et « Chemin de St Guilhem »), et de deux sentiers de Grande Randonnée de Pays (Tour du Larzac Méridional et Tours dans le Grand Pic Saint-Loup).

Le Cœur d'Hérault est considéré comme l'un des « spots VTT » majeurs de la Région avec plus de 40 circuits sur trois espaces VTT FFC¹ et la présence des tracés de 2 Grandes Traversées VTT-FCC : la Grande Traversée de l'Hérault par le Réseau Vert, et la Grande Traversée du Massif Central. Le cyclotourisme est largement pratiqué tout au long de l'année, avec une offre en itinéraires situés en « site propre » adaptée au public familial et un vaste réseau de petites routes pittoresques valorisées sous formes de boucles d'intérêt départemental et territorial (cœur d'hérault à vélo). L'engouement pour les vélos et VTT à assistance électrique permet d'envisager un élargissement des cibles de clientèles.

Outre les activités d'itinérance, le Cœur d'Hérault dispose d'atouts majeurs pour la pratiques d'activités nautiques (lac du Salagou, fleuve Hérault) et d'activités « à corde » (escalade, spéléologie...) attirant des clientèles individuelles comme des groupes de pratiquants (clubs...).

L'activité touristique représente un vecteur d'emplois important pour le territoire. Cependant, malgré des atouts exceptionnels, les retombées potentielles du tourisme restent limitées par un manque d'offre d'hébergements

¹ Espace VTT FFC Vallée de l'Hérault : 7 circuits, Site VTT FFC Salagou : 15 circuits, Espace VTT FFC Lodévois et Larzac : 21 circuits

collectifs, notamment pour l'accueil de groupes sur plusieurs jours et des clientèles en itinérance. La fréquentation touristique se concentre encore trop sur la période estivale et la qualité de l'offre d'accueil touristique pourrait être améliorée de manière qualitative et quantitative. Il paraît donc important de soutenir et de renforcer cette économie locale dont le potentiel de développement est avéré.

III/ Types de projets éligibles à l'appel à projet :

Compte tenu des éléments de diagnostic évoqués précédemment, 2 types de projets sont éligibles dans le cadre de cet appel à projet : A) La création ou le développement d'hébergements de groupes ; B) La création ou développement d'Activités et de Services innovants liés aux loisirs nature.

A) La création ou le développement d'hébergements de groupes, répondant aux attentes des clientèles du Cœur d'Hérault

Le projet d'hébergement devra s'inscrire dans l'une des 3 catégories suivantes :

- Catégorie « **Hébergements de groupes** » à partir de 12 lits (gîtes de groupes, d'étapes et de séjour labellisés au minimum 3 épis ou équivalent)
- Catégorie « **Hôtellerie indépendante** » à partir de 20 lits, classement 3 étoiles minimum
- Catégorie « **Hébergements touristiques innovants** », établissements affichant une capacité totale minimum de 15 lits, sous condition d'un avis du CAUE

Ces projets d'hébergements devront par ailleurs s'inscrire dans au moins l'un des thèmes ou labels prioritaires suivants :

■ Itinérances douces :

- Randonnée pédestre : hébergement labellisé ou éligible à une démarche de qualification « Accueil rando » ou équivalent...
- Tourisme cyclable et VTT : hébergement labellisé ou éligible à une démarche de labellisation « Accueil Vélo » ou équivalent...
- Tourisme équestre... : hébergement labellisé ou éligible à une démarche de labellisation reconnue

■ **Tourisme de nature et écotourisme** : hébergement labellisé ou engagé dans une démarche d'éco labellisation touristique reconnue

■ **Hébergement dit de charme**, s'inscrivant dans l'environnement existant à travers la qualité des matériaux utilisés, le respect des traditions architecturales et des paysages existants : avis d'un architecte conseil du CAUE exigé

■ **Hébergement situé dans le Périmètre d'un Grand Site** : projet respectant les contraintes architecturales en vigueur dans ces périmètres (avis du Syndicat de Gestion du Grand site concerné ou d'un architecte conseil du CAUE ou de l'autorité compétente exigé)

■ **Hébergement labellisé ou éligible au label « Vignobles & Découvertes »**

■ **Hébergement labellisé ou éligible au label « Tourisme et handicap »**

■ **Hébergement touristique innovant** : Concept d'hébergement touristique novateur, qui offre un produit inédit ou peu répandu sur le territoire, sous condition d'un avis d'un architecte conseil du CAUE.

B) La création ou le développement d'Activités et de Services innovants liés aux loisirs nature, répondant aux attentes des clientèles du Cœur d'Hérault »

Les projets d'activités et services liés aux loisirs nature devront s'inscrire dans au moins une des 4 thématiques suivantes :

- Activité autour de l'**itinérance douce**
- Activité **innovante** : nouvelles pratiques de loisirs en lien avec les innovations - notamment technologiques -, permettant d'élargir les cibles de clientèles et/ou d'enrichir l'expérience du client (assistance électrique, nouveaux matériels supports de pratique, activités connectées...)
- Activité **accessible à tous**, y compris aux personnes à mobilité réduite / en situation de handicap
- Activité **en lien avec l'oénotourisme**, labellisée « *Vignobles & Découvertes* » et/ou « *Oenotour* » du *Département de l'Hérault*

IV/ Bénéficiaires éligibles

- Collectivités et leurs groupements, Syndicats mixtes, Etablissements publics
- PME au sens communautaire, y compris entreprises individuelles
- Associations loi 1901
- SCOP, SCIC

V/ Types d'opérations éligibles

Les opérations éligibles sont les dépenses qui permettront :

- La création ou le développement d'hébergements de groupes, répondant aux attentes des clientèles du Cœur d'Hérault
- La création ou le développement d'Activités et de Services innovants liés aux loisirs nature, répondant aux attentes des clientèles du Cœur d'Hérault

Dépenses matérielles :

- Construction, rénovation et aménagement de biens immeubles
- Aménagements extérieurs (hors végétalisation annuelle)
- Matériels, matériaux et équipements (mobilier, technique, informatique)
- Logiciels et licences

Dépenses immatérielles :

- Honoraires de maîtrise d'oeuvre dans la limite de 15% du montant total du dossier
- Etudes préalables, prestations de conseils et d'expertises
- Dépenses de commercialisation / communication (acquisition ou développement de logiciels informatiques, développement de sites internet, brochures...)
- Coûts d'organisation et de mise en œuvre de formations

Dépenses inéligibles :

- Frais salariaux, frais de déplacement
- Achat de foncier ou de bâtiment
- Petit matériel non amortissable (vaisselles, petits appareils électroménagers, linge de maison, décoration, petits matériaux de construction type vis, clous, marteau...)
- Véhicules automobiles (automobiles, camions / camionnettes)
- Matériel d'occasion
- Renouvellement à l'identique d'un équipement / outil de communication..
- Travaux de mises aux normes

VI/ Conditions d'éligibilité

Les porteurs de projet souhaitant déposer un dossier devront respecter les normes et la législation en vigueur, être adhérents d'un office de tourisme et s'être acquitté de la taxe de séjour pour les projets déjà existants.

Les porteurs de projet devront solliciter un avis d'expertise d'une Chambre consulaire ou d'un des organismes d'accompagnement économique suivants : ADT 34 (l'Agence de Développement Touristique de l'Hérault), LR-SET (incubateur régional pour la filière sport, loisirs et tourisme sportif), Gîtes de France, Pépinière du Pays Cœur d'Hérault, Boutique de gestion.

VII/ Cadrage financier :

L'appel à projet est doté d'une **enveloppe fermée de 100 000 €** financée par le programme européen LEADER du GAL Cœur d'Hérault. Si l'enveloppe n'était pas entièrement consommée, le montant restant serait réaffecté à la fiche action 3.2 du programme LEADER du GAL Cœur d'Hérault.

En fonction de l'enveloppe de fonds disponible, un deuxième Appel à projet pourra être lancé.

Le financement européen LEADER intervient sous la forme d'une **subvention** dans les conditions suivantes :

- **Seuil d'intervention LEADER** (assiette minimum de dépenses éligibles à LEADER) : **12 000 €**
- **Plafond maximum d'aide LEADER** : **15 000 €** par projet (correspond à une assiette de dépenses éligibles de 75 000 € maximum)
 - ⇒ ce plafond d'aide LEADER pourra être porté à 24 000 € pour les projets obtenant une note supérieure à 16 **ou** pour les projets d'hébergements dépassant une capacité de 20 lits (assiette de dépenses éligibles de 120 000 € maximum).
- Nécessité d'obtenir un **cofinancement public national** (Communes, Communautés de communes, Département de l'Hérault, Région Occitanie, Etat).
- Le montant d'aide LEADER devra représenter au moins 20% de l'assiette éligible.
- Le taux d'aide publique total est au maximum de 80%, limité le cas échéant à un pourcentage inférieur selon le régime d'aides d'Etat applicable.

☛ **L'équipe technique LEADER et les partenaires** pourront accompagner les porteurs de projets dans le montage des dossiers de subventions et la recherche des cofinancements publics nationaux.

VIII/ Organisation de la sélection et calendrier

Sélection des projets :

Le Comité de sélection est composé des membres du « Comité de programmation du GAL Cœur d'Hérault ».

La vérification de la recevabilité des candidatures seront assurées par le GAL Cœur d'Hérault et son Comité de programmation avec l'assistance de l'Autorité de Gestion.

Une note sera attribuée à chaque dossier sur la base des informations transmises par le bénéficiaire dans sa demande d'aide et des éléments de réponses aux critères de la **grille de sélection** jointe en annexe.

La notation et le classement des dossiers seront réalisés à l'aide de la grille de sélection.

Pour qu'un projet puisse être retenu, il devra obtenir une **note minimale de 12 points** sur un total de 20 points.

Les dossiers ayant obtenu un score inférieur à la note minimum reçoivent un avis défavorable.

Si l'enveloppe disponible ne permet pas de retenir tous les projets ayant obtenu la note minimale de **12 points, seront retenus** :

- dans un premier temps, les projets qui auront obtenu les meilleures notes,
- et dans un second temps, en cas de nombre de points ex-aequo, les projets qui auront obtenu le meilleur score
 - o sur le principe « Contribution du projet à la qualité de l'offre touristique »,
 - o puis sur le principe « Contribution du projet au tourisme durable »,
 - o puis sur le principe « Partenariat mis en oeuvre autour du projet »,
 - o et enfin, sur le principe « Contribution du projet à la mise en oeuvre de la stratégie du GAL Cœur d'Hérault », jusqu'à parvenir à distinguer les projets concernés.

Calendrier :

Lancement de l'appel à projets : 15 mars 2018

Dates limites de réception des candidatures : 15 mai 2018 à 17h (1^{ère} vague) **ou 1^{er} octobre 2018** à 17h (2^e vague)

Sélection des dossiers en Comité de programmation LEADER : **courant juillet 2018** pour les projets réceptionnés avant le 15 mai 2018, et **courant décembre 2018** pour les projets réceptionnés avant le 2 octobre 2018.

Programmation des dossiers si complets et validés règlementairement par l'Autorité de gestion (la Région Occitanie) : au plus tard début 2019

Pour les dossiers incomplets, le Comité de programmation attribuera un avis d'opportunité simple : ces dossiers ne pourront être programmés qu'après complétude et validation de l'instruction par l'Autorité de Gestion.

Les dossiers complets au moment de la sélection, avec un avis d'instruction favorable de l'Autorité de Gestion, pourront être à la fois sélectionnés et programmés lors du même comité de programmation.

IX/ Présentation des candidatures et mode de dépôt :

Pour qu'une candidature à cet appel à projet soit recevable, les porteurs de projet devront :

- Remplir la fiche de renseignement (descriptif + éléments de réponses du projet aux critères de sélection de l'AAP).
- Remplir et signer un formulaire de demande de subvention LEADER – mesure 19.2
- Fournir l'ensemble des pièces demandées en annexe du formulaire (pièces administratives, devis...) ainsi que les pièces suivantes :
 - + un reçu d'adhésion à l'Office de tourisme dont ils dépendent
 - + une quittance de paiement de la taxe de séjour pour les projets déjà existant.
 - + l'avis d'un technicien d'une chambre consulaire ou de l'un des organismes d'accompagnement économique suivants : ADT 34 (l'Agence de Développement Touristique de l'Hérault), LR-SET (incubateur régional pour la filière sport, loisirs et tourisme sportif), Gîtes de France, Pépinière du Pays Cœur d'Hérault, Boutique de gestion.
 - + pour les projets d'hébergement uniquement : un certificat d'urbanisme + un récépissé de dépôt de permis ou le permis de construire

Nb : seuls l'attestation de cofinancement public national et l'obtention d'un permis de construire pourront faire l'objet de délais supplémentaires.

Nb : Les dossiers déposés auprès du GAL Cœur d'Hérault avant le 15 mars 2018, qui se rattachent au type d'opération du présent Appel à projets, seront dirigés vers celui-ci. Ils seront analysés et instruits au même titre que l'ensemble des projets déposés dans le présent appel à projets.

Les dossiers devront être déposés sous format papier au siège du GAL Cœur d'Hérault à l'adresse suivante :

GAL Cœur d'Hérault – Appel à projet « Tourisme »
18, avenue Raymond Lacombe
34800 Clermont l'Hérault

A la date de réception du dossier, le GAL adresse au porteur de projet un récépissé de dépôt avec autorisation d'engagement des dépenses, mais sans promesse d'attribution d'une aide.

Annexes :

Liste des démarches de qualité reconnues dans l'Appel à projets.

Attentes des clientèles du Cœur d'Hérault

Fiche de renseignement à l'Appel à projets

Grille de sélection de l'Appel à projets

Démarches de qualité reconnues dans le présent Appel à projet :

- Classement Atout France (étoiles), Qualité Tourisme, Qualité Sud de France, Gîtes de France, Clévacances, Logis de France, Tourisme et Handicap
- Eco labellisation : Eco label européen, Clef verte, Ecogite, Hôtel au naturel, Gîtes Panda ou équivalent
- Autour du cyclisme :
 - Label « Accueil Vélo » (éta-bliss. situé à moins de 5 km d'un itinéraire cyclable balisé et/ou sécurisé)
 - Charte d'engagement « établissements recommandés GTMC » (Grande Traversée du Massif Central)
- Autour de la randonnée pédestre :
 - Label « rando accueil » (hébergement situé à moins de 5 km d'un itinéraire de randonnée labellisé FFRP)
 - avenant de qualification « séjour rando » des Gîtes de France,
 - Charte d'accueil des Chemins de St Jacques,
 - Charte hébergeurs du Chemin de St Guilhem,
- Principales démarches collectives de territoire :
 - Démarches « Grands Sites » et projet « inter Grands Sites »
 - Label « Vignobles et Découvertes »
 - « Oenotour » de l'Hérault
 - Ambassadeurs Causses et Cévennes
 - Partenariat « itinéraire » (Grande Traversée du Massif Central, Chemins de St Jacques, Chemin de St Guilhem...)
 - Partenariat « hébergeurs » du Comité FFRP 34 (Fédération française de Randonnée pédestre)...

Attentes identifiées des clientèles du Cœur d'Hérault

Liste pouvant être utilisée pour formuler un argumentaire dans la description du projet, en complément des besoins identifiés par le porteur de projet à partir par ex. des données des Offices de Tourisme, d'Hérault Tourisme, d'Atout France...

- Recherche de rencontres :
 - **multiples** : manifestations, festivals, activités de pleine nature, itinérance, partage, culture
 - **vivantes, humaines** : arts et artisanat, viticulture, oléiculture, pastoralisme, terroir, visites guidées, échanges, convivialité, accueil, art de vivre méditerranéen, savoir-faire, retrouvailles en famille
 - **durables, éthiques** : espaces naturels, richesses naturelles, paysages, harmonie, sauvage, eau, Grands Sites, espaces préservés, connaissance, respect
 - **privilégiée** : insolite, hors des sentiers battus, d'exception, bien-être, intimité, aventure, hors du commun
 - **sources d'enrichissement personnel** : patrimoine bâti / religieux, légendes, musées, sentiers / espaces d'interprétation, visites guidées / culturelles, initiations, sacré, expériences nouvelles, spiritualité
- Recherche de qualité des services, de sécurité, de confort, de prise en charge
- Recherche d'authenticité, de proximité
- Recherche de bien-être, d'éveil à l'environnement, au naturel
- Recherche à se retrouver soi-même, à partager
- Recherche d'expériences, de découvertes, de nouvelles sensations et d'émotions
- Recherche d'un enrichissement personnel, d'une dimension culturelle et de connaissances nouvelles
- Recherche de prestations hors saison
- Recherche d'activités à faire et d'expériences à vivre
- Recherche d'activités douces en pleine nature
- Recherche des prestations éthiques basées sur le développement durable, le respect de l'environnement
- Recherche « à voyager » avec une bonne conscience (tourisme responsable)
- Recherche des offres conjuguant environnement, éducation et culture, éthique
- Recherche d'information : sur les marques, les composants des produits alimentaires, les contenus des prestations, la lisibilité du prix
- Recherche du bien-être en famille et du bien-être des enfants
- Recherche d'une accessibilité adaptée à chaque type de handicap : moteur, visuel, auditif, mental

Fiche de renseignement

Titre du projet :

Type de projet éligible à l'appel à projet et thématique(s) ou label(s) visé(s) :

Maître d'ouvrage (MO) :

Responsable du Projet, fonction :

Statut du MO :

SIRET :

DEBUT d'opération souhaité :

FIN d'opération souhaitée :

Commune du siège social :

Localisation du projet :

Adresse postale :

Tél. :

Email :

Site Internet :

Descriptif du projet :

Nb : Le descriptif de l'opération devra rester synthétique et ne pas dépasser 3/4 pages (hors annexes). Tout autre document utile (étude de faisabilité, Business plan, expertises, schéma, photos...) pourra être joint en complément.

Contexte et enjeux du projet :

Objectifs prioritaires :

Cibles prioritaires :

Actions et modalités de mise en œuvre :

Personnes en charge du projet (préciser leur fonction et rôle dans le projet, profil / expériences) :

Réalisations/résultats/impacts attendus :

Développement(s) envisagé(s) sur le moyen/long terme :

Budget prévisionnel :

=> Joindre 2 devis comparatifs pour chaque dépense supérieure à 1000 euros

Grille de sélection de l'appel à projet

Principes de sélection / Critères de sélection	Points	Réponses du Maitre d'ouvrage	Note attribuée par le GAL
Principe N° 1 : Contribution du projet à la stratégie du GAL Cœur d'Hérault			
Le projet s'inscrit dans une action d'innovation ou d'expérimentation	1		
Le projet permet de créer ou maintenir des emplois	1		
Le projet permet d'attirer de nouvelles clientèles	1		
Le Projet est adapté / vise à répondre aux attentes des clientèles du Cœur d'Hérault (cf annexe)	1		
Principe N° 2 : Contribution du projet à la qualité de l'offre touristique			
Le projet vise à l'obtention / ou dispose déjà d'un label de qualité reconnu <u>Pour les hébergements</u> : si applicable, classement ou labellisation minimum de 3 étoiles / 3 épis / 3 Clefs ou équivalent après travaux	2		
Le projet vise à l'obtention/ou dispose déjà de plus de deux labels qualitatifs	1		
Principe N° 3 : Partenariat mis en oeuvre autour du projet			
Participation à une démarche collective de territoire reconnue (Label Vignobles et Découvertes ; Ambassadeurs Causses et Cévennes ; Grand Site ; etc) ou Convention de partenariat avec des acteurs touristiques / avec d'autres filières économiques du territoire (projet « inter-filières ») => <u>Joindre un justificatif du partenariat : lettre d'engagement, contrat, convention</u>	2		
Participation à des produits touristiques	1		
Principe N° 4 : Contribution du projet au tourisme durable (cf charte européenne du tourisme durable)			
Le projet contribue à développer et à gérer le tourisme de manière durable : cohérence avec l'esprit des lieux, notamment sur les périmètres Grands Sites, intégration architecturale et paysagère, mobilité douce, accueil de tous les publics, approche sociale, respect des populations locales...	2		
Le projet intègre des dépenses spécifiques qui réduisent son empreinte écologique (économies d'énergie, d'eau, de papier, tri/recyclage, énergies renouvelables, recours aux matériaux et produits locaux, respectueux de l'environnement, artisanat local...) ou éco labellisation (démarche engagée / label obtenu)	2		
Le projet contribue à préserver et/ou valoriser la qualité des patrimoines naturels ou culturels, des savoir-faire, des produits et des prestations	1		
Le projet intègre des dépenses de valorisation et/ou de préservation de la biodiversité	1		
Principe N° 5 : Contribution du projet au développement d'une offre touristique à l'année			
Le projet contribue à élargir l'offre touristique sur les ails de saison (du 1er avril au 30 juin et du 1er au 30 septembre)	2		
Le projet contribue à élargir l'offre touristique en arrière-saison (du 1er octobre au 31 mars)	2		
TOTAL	20		



CHARTRE D'ENGAGEMENTS & D'UTILISATION DES OUTILS DE COMMUNICATION

*de la destination Vignobles & Découvertes
Languedoc Cœur d'Hérault.*

Cette chartre s'adresse aux acteurs touristiques labellisés Vignobles & Découvertes au sein de la destination *Languedoc, Cœur d'Hérault*. Elle a pour objet de rappeler les engagements du labellisé vis-à-vis du réseau et définir le cadre d'utilisation de l'ensemble des outils de communication mis à disposition par la destination.

En signant cette chartre, l'utilisateur s'engage à :

- Respecter les critères de la chartre listés ci-après
- Utiliser le logo et les outils de valorisation proposés
- Participer au moins une fois par an aux rencontres et actions d'information, de sensibilisation ou formations liées au label.
- Faire connaître le réseau des partenaires Vignobles & Découvertes à ses visiteurs

Comment utiliser le logo ?

La marque Vignobles & Découvertes doit apparaître sur tous les supports promotionnels utilisés par le professionnel bénéficiaire de la marque dans le respect de la chartre graphique. Ex : site internet, flyers, brochures...

Vous pouvez télécharger le kit de communication : bloc marque et chartre graphique (polices, codes couleurs, logo...) sur notre site : <http://www.languedoc-coeur-herault.fr/presentation>



Comment utiliser les différents outils de communication Vignobles & Découvertes ?

SUPPORT	COMMUNICATION
<p>La plaque</p> 	<p>Chaque labellisé l'a reçue lors de son entrée dans le label. Elle doit obligatoirement être apposée sur la façade de votre structure. Un contrôle sera fait.</p>
<p>Le document d'appel</p> 	<p>Ce document intitulé « <i>Prenez le temps</i> » présente la destination V&D comme une destination slow tourisme (patrimoine, rencontres, gastronomie, nature, traditions...) Il doit être mis à disposition des visiteurs à l'accueil des caveaux, restaurants, sites de visite, hébergements avec la documentation touristique.</p>
<p>Le chevalet (recto et verso)</p> 	<p>« Vous profitez d'une parenthèse hors du temps chez un professionnel labellisé Vignobles & Découvertes qui vous garantit qualité d'accueil et de service. » Ce document vous présente en tant que labellisé V&D et présente le label. Il doit être mis au niveau de votre accueil, ainsi que sur les tables pour les restaurants, et dans les chambres pour les hébergements.</p>
<p>Les verres</p> 	<p>Ils sont estampillés « Languedoc, Cœur d'Hérault », « AOC Languedoc Sud de France », et « Les Floréales du vin. » Les labellisés s'engagent à les utiliser* et les mettre en avant lors de leurs animations de dégustation. <i>*Nbr limité et adapté à l'activité de chaque partenaire</i></p>

<p>Les drapeaux (x2)</p> 	<p>La destination a en sa possession 2 drapeaux « <i>Bienvenue au cœur de notre vignoble</i> », aux couleurs du bloc marque Languedoc, Cœur d'Hérault.</p> <p>Ces deux drapeaux peuvent être prêtés aux labellisés lors de manifestations (événements festifs, salons...). La demande est à faire auprès de la Mission Tourisme.</p>
<p>Le site internet</p> 	<p>Depuis début juin, la destination possède un site dédié : www.languedoc-coeur-herault.fr</p> <p>Sur ce site, on trouve : une fiche sur chaque labellisé avec une géolocalisation, l'agenda des partenaires, les actualités du réseau, les horaires d'ouvertures des caveaux... <u>Pour toute modification de votre fiche, contactez directement votre office de tourisme référent ou procédez aux modifications via votre extranet VIT Tourinsoft.</u></p> <p>N'hésitez pas à ajouter le lien du site ci-dessus sur votre propre site internet en cliquant sur le logo V&D.</p>
<p>La vidéo</p> 	<p>Une vidéo a été réalisée sur la destination. Pour la visionner : https://vimeo.com/250125083</p> <p>Les labellisés sont encouragés à la diffuser sur leur lieu d'activité, leur site internet, et leurs réseaux sociaux.</p>
<p>Le reportage-photo</p> 	<p>Un reportage photo a également été réalisé pour alimenter ces différents supports de communication. Les photos sont libres de droit. Crédit photo à indiquer : Olivier Diaz de Zarate</p> <p>N'hésitez pas à nous les demander !</p>
<p>La page Facebook</p> 	<p>La destination anime une page Fb intitulée @florealesduvin</p> <p>Actualités du réseau et des partenaires y sont relayés.</p> <p>Les labellisés sont encouragés à faire connaître la page à leur réseau, à partager et suivre les publications, ainsi qu'à informer la Mission Tourisme de ses événements, actualités pour que l'info remonte par ce canal de diffusion !</p>

<p>La page Instagram</p> 	<p>La destination a créé une page Instagram intitulée @languedoccoeurherault pour capter d'autres visiteurs.</p> <p>Les labellisés sont encouragés à faire connaître cette page à leur réseau et à appliquer le hashtag #languedoccoeurherault lorsqu'ils mettent un post sur leur propre page Instagram. Plus nous seront visibles sur la toile, plus la destination gagnera en visibilité !</p>
<p>Les autres supports estampillés V&D à venir (en cours d'élaboration) :</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Les drop stop 	<p>A utiliser lors de vos ateliers dégustation.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Les sacs porte-bouteille 	<p>A offrir lors de l'achat d'une bouteille dans un caveau, ou lorsqu'un client n'a pas terminé sa bouteille au restaurant et souhaite la ramener chez lui.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • La carte des appellations sur la destination Languedoc, Cœur d'Hérault 	<p>A mettre à disposition de votre clientèle.</p>

Je soussigné (Prénom/Nom)....., représentant(e) de (Nom de la structure)..... avoir pris connaissance de cette charte et m'engage à la respecter et à utiliser les différents outils de communication.

Date :

Signature :

Merci de retourner cette charte signée et scannée à : tourisme@coeur-herault.fr

Pour toutes demandes, contactez :

PAYS CŒUR D'HERAULT - Mission Tourisme
Animation du label Vignobles & Découvertes

Destination *Languedoc, Cœur d'Hérault*
18 avenue Raymond Lacombe
34800 CLERMONT L'HERAULT
04 67 44 44 47 / tourisme@coeur-herault.fr



www.languedoc-coeur-herault.fr



[@florealesduvin](https://www.facebook.com/florealesduvin)



[Languedoc, Cœur d'Hérault](https://www.instagram.com/languedoccoeurherault)



...D'ÉCOUTER NOTRE HISTOIRE SINGULIÈRE

Le territoire dévoile un riche patrimoine où se mêlent monuments inscrits au Patrimoine Mondial par l'Unesco, Grands Sites, Plus Beaux Villages de France, villages médiévaux, légendes, animaux totémiques, pastoralisme...

« Ces vieilles pierres font de chacun de nous, le propriétaire d'une immense collection d'art à ciel ouvert... »

...TO LISTEN TO OUR REMARKABLE STORY

The territory unveils a rich heritage that combines buildings and sites listed as Unesco World Heritage, "Grands Sites", "Les plus beaux villages de France", medieval villages, legends, totemic animals, pastoralism...



...SIMPLEMENT, D'APPRÉCIER NOTRE RENCONTRE

Privilégiez le partage, l'échange et prenez du plaisir. Venez chez nous, vous vous sentirez comme chez vous.

« Le plus important c'est la qualité des échanges humains que l'on donne à celui qu'on accueille. » « On écrit une histoire. » « C'est l'excellence sans prétention et avec simplicité... Cette capacité à accueillir de manière individuelle et personnelle est primordiale... »

... TO ENJOY MEETING US

Choose to share and enjoy. Come and visit us, we'll make you feel at home.



PRENEZ LE TEMPS TAKE TIME...

...DE SUCCOMBER À VOS PLAISIRS GOURMANDS

Partagez notre tradition culinaire : huiles d'olives, pèlardons, fruits et légumes gorgés de soleil... Notre terroir se raconte dans votre assiette.

« Quand on aime le vin, on aime manger, ça fait partie de sa vie. C'est un art de vivre. »

...TO ENJOY YOUR GOURMET PLEASURES

Share our culinary traditions : olive oils, pèlardons, fruits and vegetables bursting with sun...

...DE SÉJOURNER CHEZ NOUS

Trouvez l'hébergement qui correspond à vos envies, alliant confort, tranquillité et authenticité.

« Les gens se sentent bien ! Les gens nous disent qu'ils se sentent comme chez eux, parce qu'ils peuvent descendre en pyjama pour aller prendre le petit-déjeuner. »

...TO SPEND TIME IN OUR REGION

Find accommodation that suits your combining comfort, tranquility and authenticity.



...DE SORTIR DES SENTIERS BATTUS

À pied, à vélo, au fil de l'eau, de Saint-Guilhem-le-Désert au Lac du Salagou en passant par le Cirque de Navacelles... Laissez-vous surprendre par des trésors naturels insoupçonnés !

« J'aime monter au Mont Baudille et regarder tout l'Hérault. Comme ça, vu de dessus avec le Salagou et notre vallée... On est là et on a l'impression d'être les rois du monde ! »

...TO GET OFF THE BEATEN TRACKS

On foot, by bike, on the water, from Saint-Guilhem-le-Désert to Lac du Salagou via the Cirque de Navacelles... Be surprised by unsuspected natural treasures !



...DE VIVRE NOS FÊTES ET TRADITIONS

Vibrez au rythme d'un territoire animé. Tout au long de l'année, de villages en domaines, prenez part aux multiples manifestations sportives, culturelles et vigneronnes.

« Notre culture repose sur la simplicité mais nous avons aussi nos festivals, nos concerts, nos théâtres... et nos artistes ! »

... TO EXPERIENCE OUR CELEBRATIONS AND TRADITIONS

Vibrate to the rhythm of a lively territory. Throughout the year, from villages to wine estates, take part in numerous sporting, cultural and wine-growing events.



...DE GOÛTER AU PLAISIR DE NOS VINS

Les contrastes de nos climats, la diversité exceptionnelle de nos terroirs alliés à la passion de nos vignerons offrent des vins de caractère qui suscitent l'émotion.

« Aujourd'hui, comme on fait des vins très faciles à boire, on peut quelquefois s'asseoir une heure et demi et on boit parfois la bouteille et ce n'est qu'après qu'on s'aperçoit qu'une heure et demi est passée ! »

...TO ENJOY TASTING OUR WINES

The contrasts of our climates, the exceptional diversity of our "terroirs" combined with the passion of our winemakers offer wines of character that arouse emotion.



...DE VIVRE NOS PAYSAGES

Découvrez le plus vieux vignoble de France à travers ses paysages typiques de roches rouges, d'oliviers, de mazets...

« ...cette garrigue, ces petits mazets en pierres, cette diversité de paysages et de végétation. Je crois que c'est une des signatures identitaires de notre coin. Cette garrigue !! »

... TO EXPERIENCE OUR TYPICAL SCENERIES

Discover the oldest vineyard in France through its typical landscapes of red rocks, olive trees, mazets...

« LANGUEDOC CŒUR D'HÉRAULT », UNE DESTINATION LABELISÉE « VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES »

Ce label national vise à proposer des visites et des services qualitatifs sur la thématique du vignoble : hébergements vignerons, sites culturels, activités et loisirs, caves à découvrir, restaurants, découvertes d'espaces naturels, événements...



« Nous remercions la parole de vos vignerons qui nous ont livré leurs témoignages et dont les citations illustrent ce document. »



ST-GUILHEM-LE-DÉSERT
VALLÉE DE L'HÉRAULT
Tél. : 04.67.57.58.83
www.saintguilhem-valleeherault.fr

LODÉVOIS ET LARZAC
Tél. : 04.67.88.86.44
www.tourisme-lodevois-larzac.fr

CLERMONTAIS
Tél. : 04.67.96.23.86
www.clermontais-tourisme.fr

www.languedoc-coeur-herault.fr

@floresduvin



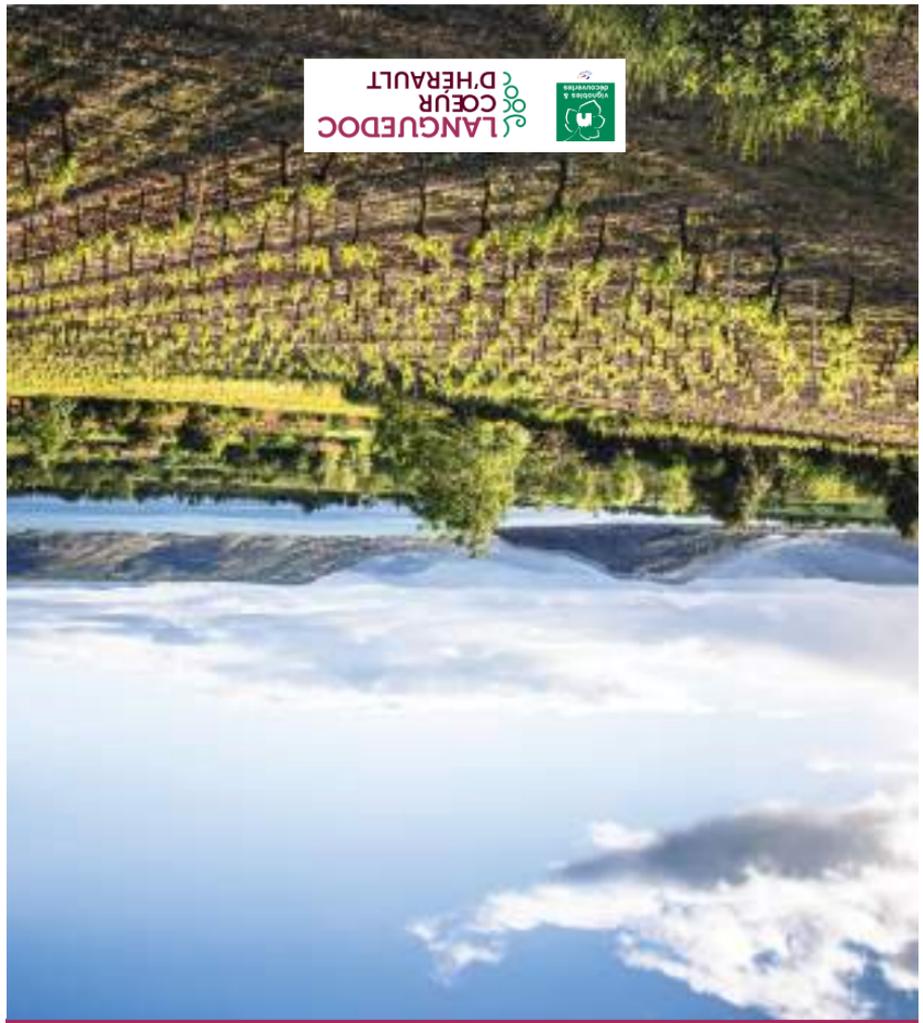
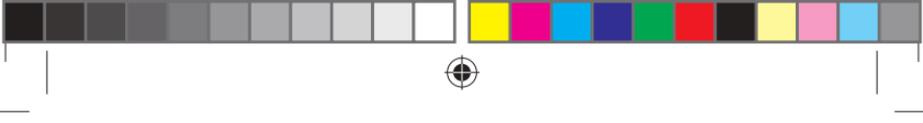
©Sydel du Pays Cœur d'Hérault - Création clairedecher.com - « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »

PRENEZ LE TEMPS...

BIENVENUE AU CŒUR DE NOTRE VIGNOBLE

TAKE TIME...
Welcome in the heart of our vineyard





BIENVENUE AU CŒUR DE NOTRE VIGNOBLE

Vous profitez d'une parenthèse hors du temps
chez un professionnel labellisé
« Vignobles & Découvertes »
qui vous garantit une qualité d'accueil et de service.



© Le Clos du Serres - Création : clairedelcher.com

« Pour moi, le plus important,
c'est la qualité des échanges humains
que l'on donne à celui qu'on accueille.
Leurs plus grands souvenirs de visites,
c'est une vraie rencontre avec les gens
et quand ils ont pris tout leur temps. »

Parole d'un vigneron de la destination Languedoc, Cœur d'Hérault

Prenez le temps de découvrir la destination et les autres professionnels labellisés :
www.languedoc-coeur-herault.fr





Ref : AG/18_03

Clermont l'Hérault, le 17 septembre 2018

La destination *Languedoc, Cœur d'Hérault* participe à la Fête de la Gastronomie – Goût de France



Le 21, 22 et 23 septembre, la Fête de la gastronomie revient et se renomme Goût de France. Ce grand rendez-vous populaire national est l'occasion pour les professionnels de partager leurs talents et leurs savoir-faire avec le public...En Languedoc, Cœur d'Hérault, 7 labellisés* Vignobles & Découvertes participent à cette nouvelle édition...

Par ici le programme !

- **Initiation à la dégustation - Analyse sensorielle avec Castelbarry Coopérative Artisanale**

Tout le week-end, venez apprendre à identifier et à comparer les différents vins d'appellation !

→ **Vendredi 21 et samedi 22 septembre : de 9h à 12h et de 14h à 18h30 et dimanche 23 septembre : de 10h à 12h et de 15h30 à 18h**, 5 place François Villon, à Montpeyrroux.

- **Portes Ouvertes à la Chocolaterie du Blason**

Venez découvrir le secret de vos gourmandises préférées à travers des démonstrations diverses de la glace aux desserts en passant par les chocolats !

→ **Samedi 22 septembre : de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30**, 7 rue du Chardonnay à Clermont l'Hérault.

- **Naissance du Millésime 2018, avec le Domaine Virgile Joly et le Restaurant le Pressoir**

De 17h à 20h, éveillez vos sens et participez à l'atelier dégustation des jus à même la cuve, puis dégustez la gamme des vins bio du domaine. A 20h, régaliez-vous devant un dîner accord mets & vins, authentique et local.

→ **Samedi 22 septembre : de 17h à 20h**, à la **Nouvelle cave du Domaine Virgile Joly**, Mas Roussenc, à la sortie de Saint Guiraud en direction de Saint Saturnin. A 20h, au **Restaurant Le Pressoir**, Place de la Fontaine à Saint Saturnin. Prix : 48€/personne.

- **Fête de l'AOP Lucques du Languedoc, avec les Compagnons de la Vigne et de l'Olivier en Pays d'Oc et Oli d'Oc**

Dégustez la fameuse olive Lucques et ses huiles, flânez au grand marché de produits du terroir, assistez aux conférences sur les thèmes de l'olivier et de la vigne, ainsi qu'au rassemblement des confréries amies.

→ **Samedi 22 septembre de 9h à 19h**, allée Roger Salengro à Clermont-l'Hérault.

*Castelbarry, Chocolaterie du Blason, Domaine Virgile Joly, Restaurant le Pressoir, Oli d'Oc, Maison du Grand Site au Pont du Diable, Château Rieutort



©Chocolaterie du Blason



©Leclair Hervé/Sud de France Développement - OTI SGVH

- **Accord mets et vins au Pont du Diable avec la Vinothèque du Pont du Diable - Maison du Grand Site de France**

Hélène Fages et François Pourcel vous proposent un accord mets et vins au cours duquel les vins de la Vallée de l'Hérault et les spécialités languedociennes seront mis à l'honneur !

→ **Dimanche 23 septembre : à 12h**, à la Vinothèque de la Maison du Grand Site à Aniane - Prix : 30€/personne - Réservation : 04 67 57 58 83 - oti@saintguilhem-valleeherault.fr

- **Châtelain d'un jour au Château Rieurtort**

Le domaine du Château Rieurtort vous propose un déjeuner sur le thème de la vigne avec une dégustation des vins du domaine, une visite des caves et un accès libre à son "Spa campagne chic", jacuzzi, sauna et piscines.

→ **Dimanche 23 septembre : de 11h à 18h**, à Saint Pargoire - Prix : 40€/personne - date limite de réservation : le 18 septembre !

→ A noter : Le château offre 30% de réduction sur l'hébergement durant tout le week-end pour cet événement !

Pour plus d'infos, retrouvez ces événements sur notre site :

<http://www.languedoc-coeur-herault.fr/en-languedoc-coeur-d-herault-on-fete-la-gastronomie>

Et sur le site national :

<https://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/recherche>

PAYS CŒUR D'HERAULT - Mission Tourisme

Magali Léon Philip/Valérie Affre/Amélie Gobin

Animation du label Vignobles & Découvertes

Destination Languedoc, Cœur d'Hérault

18 avenue Raymond Lacombe

34800 CLERMONT L'HERAULT

04 67 44 44 47 / tourisme@coeur-herault.fr



www.languedoc-coeur-herault.fr



[@florealesduvin](https://www.facebook.com/florealesduvin)



Languedoc, Cœur d'Hérault



Kléber MESQUIDA
Président du Conseil Départemental
de l'Hérault

Montpellier, le 30 novembre 2018

REÇU LE
- 9 DEC. 2018

Pays Cœur d'Hérault
Magali Leon-Philip
Sydel du Pays Cœur d'Hérault
18 avenue Raymond Lacombe
34800 - CLERMONT-L'HERAULT

Madame, Monsieur,

Vous êtes **partenaires économiques**, touristiques ou agricoles de la première heure, ou engagés en tant que **caveau étape**. Vous avez contribué à construire l'**Oenotour de l'Hérault** qui invite les visiteurs à découvrir non seulement des vins de qualité mais aussi tout un territoire, ses activités sportives et de plein air, ses événements culturels, son patrimoine, son histoire...

J'ai le plaisir aujourd'hui de vous annoncer que le **Département et Hérault Tourisme ont été récompensés pour ce nouveau concept par la sélection nationale Iter Vitis Awards 2018**.

Ce concours valorise les initiatives oenotouristiques privées et publiques ainsi que l'implication des professionnels du tourisme pour dynamiser les territoires viticoles.

Nous avons reçu ce prix au palais des congrès à Paris le 20 novembre dernier lors des premières Assises nationales de l'Oenotourisme. Les 5 lauréats de cette sélection nationale sont en lice pour les **European Iter Vitis Awards** qui seront attribués à **Bruxelles le 6 décembre prochain**.

Cet Iter Vitis Awards apporte à l'Hérault une notoriété et un rayonnement supplémentaire auquel vous contribuez.

Il participera sans nul doute à relever l'enjeu que l'Assemblée départementale s'est fixé : faire de **l'Hérault, une destination leader en matière oenotouristique en Europe**.

Je vous remercie tous pour votre implication et votre contribution à faire vivre à ce beau projet, et vous prie de bien vouloir agréer, mes salutations distinguées.

Kléber MESQUIDA



Réseau des
Grands Sites
de France

Escapade nature sans voiture

DANS LES GRANDS SITES
DE FRANCE

CIRQUE DE NAVACELLES
GORGES DE L'HÉRAULT
SALAGOU-CIRQUE DE MOURÈZE



L'expérience Grand Site de France



Cirque de Mourèze



Véronique, propriétaire de l'Oustal del Passajaire à Navacelles



Cirque de Navacelles



Olivier à Saint-Jean de Fos



Troupeau de brebis sur les Causses

Immersion en douceur, AU FIL DES PAYSAGES

Des plateaux arides du Cirque de Navacelles aux terres rouges du lac du Salagou, en passant par les gorges verdoyantes de l'Hérault, les Grands Sites de France se parcourent au rythme des paysages. Sur les sentiers, en pleine nature ou dans les villages, ils invitent à prendre le temps de la découverte et de la rencontre. Des hommes et des femmes, qui ont à cœur de transmettre l'identité singulière de leur territoire et de leur terroir, vous accueillent en toute saison.

Pour vous guider, **Philippe et ses amis**, ainsi que **Marika et Medhi**, sont partis sans voiture explorer les multiples facettes de trois paysages exceptionnels :
le Cirque de Navacelles, les Gorges de l'Hérault et le Salagou-Cirque de Mourèze.

Découvrez le récit de leur escapade dans ce carnet, au fil des paysages...

► **RETROUVEZ**
à la fin du carnet
les informations pratiques
des lieux indiqués par une *.



Des paysages uniques protégés

Le Cirque de Navacelles, les Gorges de l'Hérault et Salagou-Cirque de Mourèze sont des paysages exceptionnels, fragiles et protégés. Ils ont en commun d'être des Grands Sites de France labellisés ou en projet. Le label Grand Site de France est attribué par le ministre en charge de l'Environnement pour une durée de 6 ans renouvelable. Il distingue une gestion du territoire portée par les habitants et les collectivités locales et conforme aux principes du développement durable. www.grandsitedefrance.com

Escapade nature sans voiture dans les Grands Sites de France

CIRQUE DE NAVACELLES
GORGES DE L'HÉRAULT
SALAGOU-CIRQUE DE MOURÈZE

ITINÉRAIRE du Cirque de Navacelles / à Saint-Guilhem-le-Désert

ITINÉRAIRE Saint-Guilhem-le-Désert / Salagou-Cirque de Mourèze

- PARCOURS vélo électrique
- PARCOURS randonnées
- ÉTAPE nuits
- ACCÈS bus
- ACCÈS train

GRAND SITE DE FRANCE

GRAND SITE DE FRANCE EN PROJET ET SITE CLASSÉ

BIEN INSCRIT SUR LA LISTE DU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

PATRIMOINE CULTUREL

SITE NATUREL

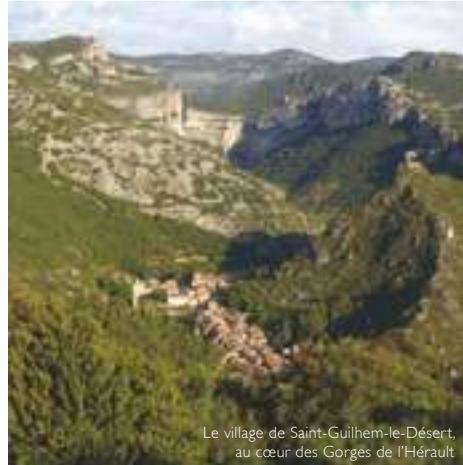
PANORAMA

OFFICE DE TOURISME ET POINT D'INFORMATION



Philippe et ses amis ont testé DU CIRQUE DE NAVACELLES À SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT

Philippe et Sylvie



Le village de Saint-Guilhem-le-Désert,
au cœur des Gorges de l'Hérault

Une cazelle, témoignage de l'agropastoralisme méditerranéen au Cirque de Navacelles



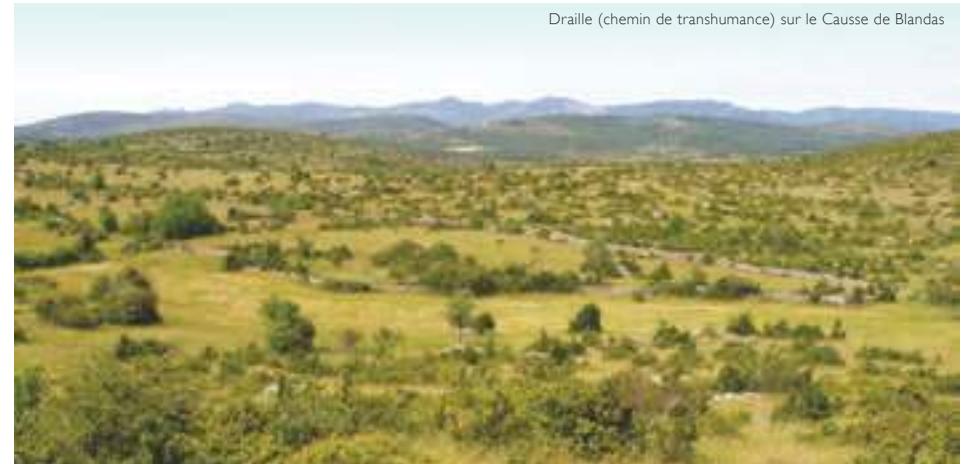
Vue depuis le Roc Castel

JOUR 1

Montpellier ▶ *Le Caylar*

Avec quelques amis, nous partons à la découverte des plateaux calcaires des Cévennes jusqu'aux gorges de l'Hérault et du village médiéval de Saint-Guilhem-le-Désert. Notre aventure commence au **Caylar** où nous arrivons en car depuis Montpellier dans une chaude lumière de fin de journée. Le **Roc Castel** abrite les vestiges d'un ancien château, où deux tables d'orientation guident notre regard sur le causse du Larzac. On y aperçoit au loin nos futures destinations : le Causse de Blandas, le Pic d'Anjeau...

Draille (chemin de transhumance) sur le Causse de Blandas





JOUR 2

Le Caylar ▶ Cirque de Navacelles

Sur les vélos électriques* récupérés le matin, nous nous engageons dans un paysage minéral où brebis et vaches nous regardent passer. La route déserte file sur les causses le long de la lande, séparée par des murets de pierres sèches et ponctuée de fermes massives. Au village de **Saint-Michel d'Alajou**, lavognes¹, mares et citernes témoignent de l'ingéniosité des habitants pour capter et stocker l'eau, ressource rare. Ces paysages "sculptés" par l'adaptation millénaire de l'homme à son environnement sont inscrits sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO². A **Saint-Maurice-de-Navacelles**, la **maison-atelier de Paul Dardé** est une étonnante agrégation de styles différents. Exposé dans de grands musées (Orsay, Tokyo ou Chicago), ce sculpteur a réalisé le monument aux morts du village.

Au **belvédère de la Baume Auriol**, le contraste est saisissant entre les plateaux caussenards et la plongée vertigineuse des falaises vers le **Cirque de Navacelles**. Depuis la terrasse du restaurant l'Auberge de la Baume Auriol³, nous contemplons cette curiosité géologique, qui résulte de l'abandon d'un méandre par la rivière la Vis : un croissant

vert de prairie fertile se dessine, le hameau de Navacelles s'y est installé. Après un tour à la boutique de produits du terroir et la Maison du Grand Site⁴, c'est le moment de descendre au fond du canyon en vélo électrique ! Une demi heure de plaisir pour profiter du grand paysage, faire une photo, goûter des moments de vitesse...

Nous déambulons à pied dans le hameau de **Navacelles, le long de la Vis**, jusqu'au vieux pont de pierres. Les plus courageux traversent pieds nus la rivière glacée. Nous découvrons une cascade, de belles maisons caussenardes, des potagers, des vergers... La montée au rocher de la vierge surplombe le village et le méandre. Le soir, Véronique, l'hôtesse de la chambre d'hôtes L'Oustal del Passejaire⁵, nous raconte son parcours, la vie toute l'année à Navacelles et nous régale avec une soupe au potiron et poivrons, une blanquette de veau, du fromage et un délicieux gâteau au chocolat.

1. Abreuvoir naturel réaménagé par les hommes pour les troupeaux.

2. Bien Causses et Cévennes, inscrit au titre des paysages culturels de l'agropastoralisme méditerranéen.

JOUR 3

Cirque de Navacelles ▶ Montdardier



Nous partons randonner à pied dans le Cirque de Navacelles. Le sentier¹ s'élève et domine le cours d'eau, offrant de belles perspectives sur la vallée et les contreforts du cirque. Seuls les bruits de nos pas et de la rivière nous accompagnent. Nous croisons de nombreuses petites cabanes de pierre abritant des cuves de récupération des eaux de pluie ; elles servaient autrefois pour la culture des vignes et des vergers.

Aux **Moulins de la Foux**, la Vis puissante surgit des entrailles de la terre. On imagine le meunier en maître des lieux, les cohortes

d'ânes et de mules chargés de blé puis de farine.

De retour à Navacelles, nous enfourchons nos vélos pour attaquer la montée vers le causse de Blandas. L'assistance des batteries électriques est la bienvenue ! Au sommet, le parcours des **belvédères de Blandas** offre des vues spectaculaires sur le cirque. La **Maison du Grand Site de France** complète les éléments d'histoire et de géologie découverts sur l'autre belvédère.

Nous partons vers le **circuit des mégalithes** situé à proximité. Cromlechs, menhirs, dolmens...

C'est un passionnant jeu de pistes où pierres dressées et couchées, vestiges des premiers paysans ou reliques énigmatiques, rythment le parcours.

Arrivés en fin de journée à la chambre d'hôtes de La Cardabelle⁶ à **Navas**, hameau situé à côté de Montdardier, Jean-Jacques et Brigitte, nos hôtes, nous relatent la vie locale et nous préparent des produits venant du jardin ou des alentours pour le dîner.

1. Randonnée Moulins de la Foux : Prendre le sentier en sens inverse pour démarrer par la montée ombragée et finir sur le plat le long de la Vis.



Vélos électriques



Pic d'Anjeau



Sentier de l'eau à Brissac

JOUR 4

Montdardier ▶ Brissac

Avant de nous attaquer à la randonnée du **Pic d'Anjeau**, nous achetons de quoi faire un pique-nique à l'épicerie communale de **Montdardier** et stockons nos vélos au gîte communal avec la complicité de Sandrine, employée de la mairie. Après avoir traversé une piste forestière, le sentier longe une belle crête et monte au sommet du Pic d'Anjeau¹. Le paysage dominé par le Mont Aigoual au nord et le causse de Blandas au sud est vaste et puissant.

De retour, et après un dernier tour dans les ruelles du village, nous entamons la descente pour rejoindre **Saint-Laurent-le-Minier**. Au cours des siècles, l'exploitation des mines et l'industrie papetière ont assuré sa renommée. A **Cazilhac**, nous découvrons les meuses, moulins à eau typiques de la région qui servent encore à irriguer des terres situées en hauteur. Une fois à **Brissac**, nous rendons nos vélos puis rejoignons notre chambre d'hôtes. Il faudra nous réhabituer au rythme plus lent de la marche le lendemain dans les Gorges de l'Hérault !

¹. Pour les moins sportifs, la balade des Rochers de la Tude est toute indiquée !

JOUR 5

Brissac ▶ Saint-Jean-de-Buèges



Château de Saint-Jean-de-Buèges

Au pied des falaises de la Séranne, **Brissac** est un îlot de verdure au milieu de la garrigue. Un troupeau de moutons installés au cœur du village nous regarde passer à travers les jolies ruelles jusqu'au surprenant château perché sur sa butte, témoignage d'un passé médiéval. Après quelques courses à l'incontournable épicerie-café-restaurant l'Arboussède^{*}, nous entamons la marche vers la discrète **vallée de la Buèges**, un affluent de l'Hérault jalonné de barrages, ponts, moulins et canaux d'irrigation. La montée jusqu'à la croix du Père Aubert est rude tandis que nous profitons du spectacle de la végétation méditerranéenne et des parapentistes survolant la Séranne et Notre-Dame-de-Suc¹. Au village de **Saint-André-de-Buèges**, nous prenons un café au Mas de Luzière^{*} où nous

profitons d'une discussion animée avec Maud, gérante de cet ancien chai reconverti en élégant hôtel restaurant. Nous y achetons des dessins naturalistes d'Anna, artiste locale qui y expose ses œuvres. Arrivés dans la vallée où coule la Buèges, de belles terrasses de murs en pierres sèches nous accompagnent jusqu'à **Saint-Jean-de-Buèges**. Ce village médiéval est blotti dans une vallée paisible d'oliviers et de vignes. Les ruelles sont bordées de hautes maisons, ornées de belles portes en plein-cintre.

Une halte s'impose à la paisible terrasse du Bar du Château^{*}, à l'ombre des platanes bicentenaires. Eric, le patron de L'Auberge de la Vallée^{*} où nous logeons, nous emmène sur la terrasse qui offre une superbe vue sur la vallée. Le soir venu, nous dînons de tartes

aux poireaux et au fromage de chèvre, joues de cochon et desserts maison.

¹. La chapelle romane et le Pont de Saint-Etienne d'Issenssac, situés au sud de Brissac valent le détour.



Bar du Château



Sources de la Buèges

JOUR 6

Saint-Jean-de-Buèges

► Saint-Guilhem-le-Désert



Descente vers Saint-Guilhem-le-Désert

Nous prenons la route ce matin jusqu'aux **sources de la Buèges** où une eau limpide jaillit dans un parc ombragé. De là, le sentier muletier nous mène jusqu'à **Pégairolles-de-Buèges**, en passant par le magnifique hameau du Méjanel encore pavé et bordé de murets en pierres sèches. Puis nous nous perdons dans le dédale des ruelles en calade du charmant village de Pégairolles.

Le chemin jusqu'à Saint-Guilhem-le-Désert est encore long, nous empruntons le fond d'un ruisseau à sec, alternant tapis d'aiguilles de pins et chemins pierreux. Nous prenons le temps d'une halte à l'ermitage de **Notre-Dame de Belle Grâce**, lieu de méditation datant du XIV^e siècle, encore habité jusqu'il y a peu par un ermite. La descente sur Saint-Guilhem-le-Désert offre des points de vue incomparables sur les ruines du château, l'arche

d'entrée, et le village dominé par l'**Abbaye de Gellone** inscrite sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO¹.

Après cette journée de marche, la limonade sous le platane de la place centrale est bien méritée ! Nathalie, la gérante du refuge du Club Alpin Français* où nous logeons, tient aussi une petite boutique d'éclairs et de confiserie. Elle nous régale d'une soupe au potiron, d'un ragoût d'escarbilles héraultais, plat traditionnel pour accommoder les restes, et d'une tarte au citron meringuée. Une flânerie dans les ruelles désertées par les visiteurs nous permet de bavarder tranquillement avec les habitants dans une ambiance médiévale retrouvée.

1. Au titre des Chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle en France.

JOUR 7

Saint-Guilhem-le-Désert ► Montpellier

Dans le petit matin, le village est encore désert. Après avoir musardé dans les ruelles et ses petits commerces, le car nous ramène vers Montpellier;

la tête pleine d'images de ce séjour singulier, entre paysages agricoles, villages cachés, causses arides et gorges verdoyantes.



Ruelle de Saint-Guilhem-le-Désert

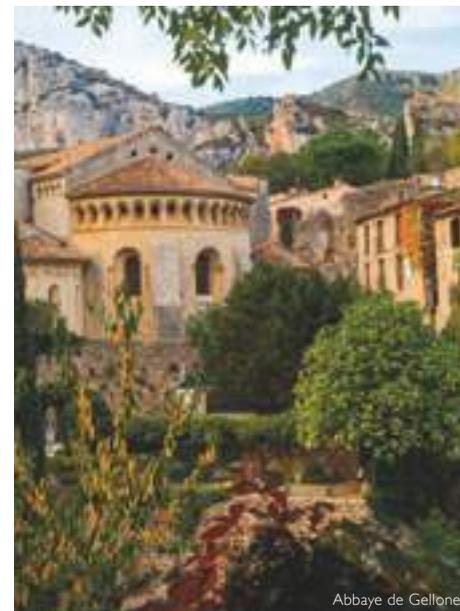


Place de Saint-Guilhem-le-Désert



Pont du Diable

Marika et Medhi ont testé SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT À SALAGOU-CIRQUE DE MOURÈZE



JOUR 1

Montpellier ▶ Saint-Guilhem-le-Désert

Notre escapade à deux depuis les Gorges de l'Hérault jusqu'aux terres rouges du lac du Salagou débute à **Saint-Guilhem-le-Désert**. Dans le restaurant de famille O'Bistrot* situé un peu à l'écart du village, Eric nous présente sa carte avec enthousiasme : uniquement des produits frais, locaux et de saison. Après un repas savoureux, nous nous engageons dans les ruelles étroites et intimes où le beige des pierres et le rose des tuiles s'harmonisent dans l'écrin de verdure des gorges de l'Hérault. Lumineuse, la dentelle de pierre de l'**Abbaye de Gellone**, étape spirituelle sur les Chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, nous séduit. Plus tard, au Musée du Village d'Antan, Jacques, santonnier reconnu et passionné, nous raconte la vie d'autrefois. Accompagnés par son

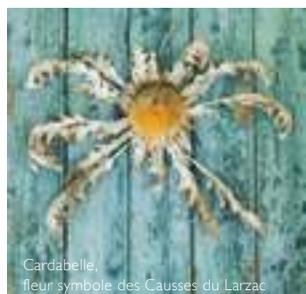
récit, nous sortons du village en prenant le chemin qui longe l'Hérault couleur émeraude. Nous rejoignons la route, peu passante en cette saison, jusqu'au **pont du Diable**, construction millénaire au départ des gorges de l'Hérault, inscrit sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO². En contrebas, la **Maison du Grand Site de France** lève le voile sur l'histoire de ce territoire et de ses paysages. Sous les dernières lueurs du jour, nous gagnons notre hébergement à **Saint-Jean-de-Fos** où nos hôtes évoquent avec plaisir leur récente installation dans ce village de potiers.

1. Inscrite sur la Liste du patrimoine mondiale de l'UNESCO au titre des Chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle en France.

2. Au titre des Chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle en France.

JOUR 2

Saint-Jean-de-Fos ▶ Mourèze



Dans le village, la poterie jaune et verte est omniprésente : les plaques des rues, les façades des maisons, jusqu'aux tuiles du clocher. Au caveau du Domaine Alexandrin*, Alexandra nous fait découvrir des vins locaux et nous ne résistons pas à l'envie de repartir avec une bonne bouteille pour le pique-nique. Nous poussons ensuite la porte d'Argileum, la maison de la poterie installée dans un atelier du XIX^e siècle. On y apprend l'histoire de la céramique, les savoir-faire et la transformation de la matière... Une potière nous fait même une démonstration de tournage !

Sylvia, gérante d'Ozone VTT Cycles*, nous livre directement à Saint-Jean-de-Fos deux vélos électriques. Une fois en selle, direction le Salagou. Les hectares de vignes et d'oliviers défilent. Tous les villages traversés dévoilent leur charme : la place de l'Horloge à Montpeyroux, Arboras et sa vue imprenable sur l'ensemble des villages de la plaine, Saint-Saturnin-de-Lucian entouré de vignes...

Nous nous réservons la visite de Clermont l'Hérault pour le dernier jour et filons vers l'ancienne manufacture royale

du XVII^e siècle de Villeneuve où le temps semble s'être arrêté. Après cette petite pause, nous repartons direction Mourèze.

Le village est animé par une partie de pétanque. Nous nous aventurons à pied sur le "circuit des Courtinals" et nous perdons dans ce labyrinthe lunaire de rochers ruiniformes. Le belvédère offre une splendide vue sur le village, le cirque dolomitique et le Mont Liausson. Peu à peu, la nuit nous entoure et nous nous réfugions à l'Auberge du Val Mourèze* où nous sommes chaleureusement accueillis.

JOUR 3

Mourèze ▶ Octon

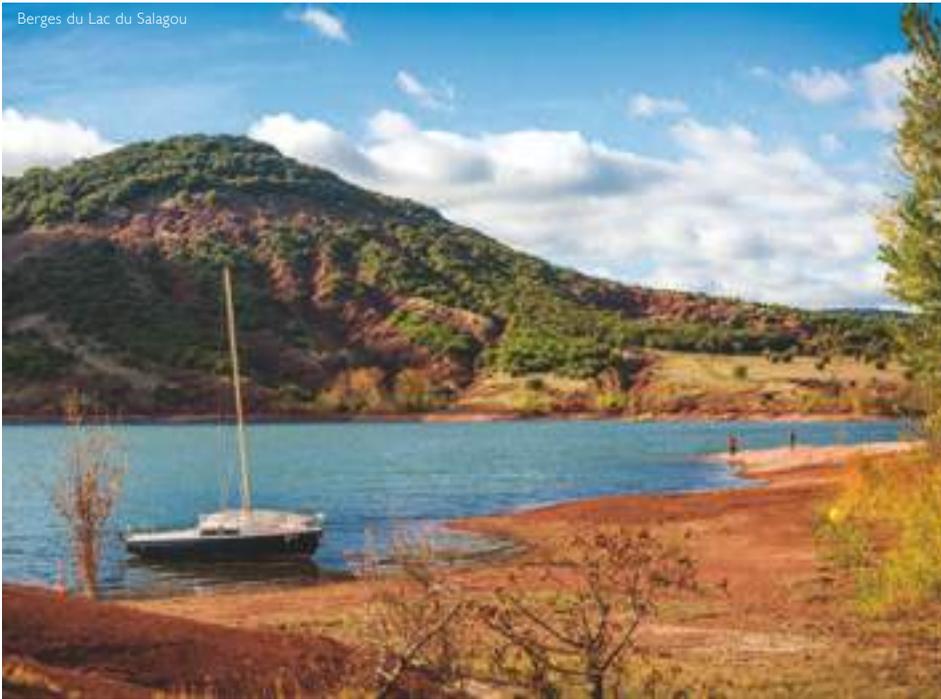
Dès l'aube, nous nous lançons à l'assaut du Mont Liausson. Au sol, un sable fin et blanc amortit nos pas et un silence apaisant s'installe. Nous atteignons rapidement les crêtes où les lumières changeantes du matin subliment les paysages : au nord le lac du Salagou et ses versants rouges, et vers le sud, le cirque de Mourèze.

La marche nous a ouvert l'appétit et nous dévalons le sentier jusqu'à Mourèze, vers l'Ami Paradis*. Pervenche, la Cheffe, imagine chaque matin un menu selon son inspiration et les produits frais et locaux

à disposition. Nous avons dégusté une glace à la moutarde accompagnant une soupe de carottes ! Nous enfourchons nos vélos, et traversons le village de Salasc aux murs colorés. Au Mas Canet, nous suivons un sentier qui serpente entre les vignes. Nous prenons le temps d'admirer les ruines du castellas de Malavieille et nous nous engageons vers le hameau de Basse. L'ascension offre des vues imprenables sur la vallée du Salagou. Nous descendons vers Octon, où un copieux dîner nous est servi à La Calade*.



Berges du Lac du Salagou



JOUR 4

Octon ▶ Les Bories

Après un tour à l'épicerie* du village d'Octon, nous voici enfin au bord du lac du Salagou ! Un incroyable paysage fauve s'étend face à nous : les rouges multiples des sols nus, les verts de la végétation frémissant dans le vent, le ciel si bleu. Nous atteignons **Celles**, village à l'histoire singulière vidé de ses habitants lors de la mise en eau du lac du Salagou. Nous nous installons sur les berges pour pique-niquer en contemplation devant le miroir du lac.

Nous poursuivons notre route sur la rive nord du lac. L'air est doux, le silence règne et le paysage est magnifique. Nous accrochons nos vélos à la base nautique des Vaillés et nous nous aventurons sur un

sentier le long des berges. En chemin, nous passons devant une *capitelle*, cabane en pierre sèches qui servait autrefois d'abri aux paysans et aux bergers. Nous gagnons les hauteurs, en bordure de plateau pour profiter de panoramas uniques sur le lac et ses presqu'îles de terre rouge imperméable, la *ruffe*, produit d'un lent dépôt de sédiments.

Une fois nos vélos récupérés, nous longeons la rive nord du lac par la piste cette fois, jusqu'à parvenir au barrage. Nous jetons un dernier coup d'œil sur le lac magnifiant les berges, spectacle qui nous a accompagné durant toute cette belle journée, avant de rejoindre notre chambre d'hôtes aux Bories*, nichée dans un écrin de verdure.

JOUR 5

Les Bories ▶ Clermont l'Hérault

En chemin vers **Clermont l'Hérault**, nous nous arrêtons à la miellerie du Salagou* avant de rendre les vélos à Sylvia, enchantés par l'expérience. Puis nous marchons jusqu'à l'huilerie-confiserie coopérative de Clermont l'Hérault*, véritable

temple dédié à l'olive, fruit du pays par excellence. Nous prenons le temps de flâner dans les rues de la ville aux nombreux petits commerces et de pousser la porte de l'église Saint-Paul dont les larges fenêtres et hauts vitraux ont éveillé notre curiosité. Il est

déjà temps pour nous de prendre le car pour Montpellier après ce séjour ressourçant aux ambiances paisibles. Nous repartons imprégnés de cet incroyable paysage fait de contrastes et de couleurs.



Eglise Saint-Paul



Huilerie-confiserie coopérative de Clermont l'Hérault



Marché de Clermont l'Hérault

ALLER *plus loin...*

Et si vous continuiez votre Escapade nature sans voiture pour relier le Salagou-Cirque de Mourèze au Cirque de Navacelles ?

VOICI UNE PROPOSITION D'ITINÉRAIRE POUR ALLER EN VÉLO ÉLECTRIQUE D'OCTON AU CAYLAR, EN PASSANT PAR LODÈVE :

- ▶ Au départ d'Octon, prendre la D148 jusqu'à Lodève.
- ▶ Une fois à Lodève, prendre la D902 jusqu'au temple Bouddhiste Lerab Ling. Ce tracé traverse tour à tour des villages, des paysages dolomitiques et agricoles et présente belles vues sur le massif de l'Escandorgue.
- ▶ Rejoindre ensuite Les Sièges (D142 puis D142E4). De là, vous pouvez soit faire un détour par la grotte de Labeil (D151), soit vous rendre directement au Caylar en empruntant le Réseau Vert qui passe par Madières.



Lodève



Vue sur l'Escandorgue

J'ORGANISE *mon voyage...*

Pour prendre le temps de la découverte et profiter du paysage, VOICI QUELQUES RECOMMANDATIONS :

- ▶ Le vélo électrique est un atout pour parcourir de longues distances mais aussi pour réduire l'effort ! En particulier pour l'escapade autour du lac du Salagou où un VTT électrique est préférable.
- ▶ Pour ne pas attirer les personnes mal intentionnées lorsque vous partez en randonnée à pied, laissez votre vélo soit chez votre hébergeur quand cela est possible, soit dans un lieu privé ou communal (restaurant, gîte...).
- ▶ Si vous laissez votre vélo dans un lieu sans surveillance, n'oubliez pas de l'attacher avec le cadenas fourni par votre loueur et ne laissez pas la batterie sur le vélo.
- ▶ Vérifiez auprès de votre loueur s'il peut vous mettre à disposition une ou plusieurs sacoches et renseignez-vous sur leur dimension pour y faire entrer vos affaires et/ou votre sac à dos. Un sac à dos un peu volumineux peut aussi se porter à cheval sur les sacoches arrière.
- ▶ Vérifiez auprès de votre loueur s'il fournit un kit de secours et une pompe à vélo ainsi qu'un système d'éclairage nocturne efficace.
- ▶ Certains hébergements ne prennent pas les cartes bancaires. Prévoyez un chéquier et des espèces avant votre départ.
- ▶ On ne plaisante pas avec la sécurité : le port du casque est obligatoire en vélo !

VENIR *en train...*

Montpellier Saint-Roch, Alès, Nîmes, Bédarieux...
www.oui.sncf

REJOINDRE *en car...*

Le Caylar, Le Vigan, Saint-Guilhem-le-Désert, Clermont l'Hérault... :
herault-transport.fr et edgard-transport.fr

LOUER *un vélo...*

• **L'école buissonnière** (Le Caylar)
06 63 18 80 37 / 04 67 44 58 35 - randolarzac.com

• **Cigale Aventure** (Le Vigan)
09 80 36 37 84 - cigaleaventure.com

Possibilité de louer les vélos à L'école buissonnière ou Cigale Aventure, et de le rendre à l'autre, ou sur le parcours.

• **Ozone VTT Cycles** (Clermont l'Hérault)
04 67 96 27 17 - vtt-salagou.com

Possibilité de récupérer et rendre les vélos sur votre parcours.

**Pour plus de confort,
PENSEZ À VOYAGER LÉGER !**



- **Petit sac à dos** (avec attaches ventrales et poitrine)
- **Drap de soie** (sac de couchage en tissu)
- **Petite serviette légère pour les hébergements en gîte ou refuge**
- **Gourde** (min. 1l/pers.)
- **Lampe frontale**
- **Vêtements de pluie**
- **Vêtements de sport en matière synthétique qui séchent vite**
- **Casquette**
- **Lunettes de soleil**
- **Crème solaire**



Lavogné à Saint-Pierre-de-la-Fage

Guides ACCOMPAGNATEURS

- **Xavier Chabanne, L'école buissonnière** (Le Caylar)
06 63 18 80 37 / 04 67 44 58 35
- **Azimut** (Le Vigan) - 06 63 20 25 25
- **Cristelina Fernandez** (Montdardier) - 06 08 86 38 90
- **Laure Charpentier, Aphyllanthe randonnée**
06 89 78 71 02
- **Frédéric Certain, Languedoc Nature** (Saint-Georges-d'Orques) - 04 67 45 00 67
- **Julien Gurrera, Escapeo** (Saint-Jean-de-la-Blaquière)
06 43 70 26 18
- **Aigoual Pleine Nature** (Aumessas) - 06 01 74 95 82

Randonnées RÉALISÉES

DANS L'ESCAPE

- **Randonnée Moulins de la Foux** (3h A/R - 10 km)
- **Randonnée "Cirque de Navacelles : Causse et Gorges de la Vis"** (20 km - difficile)
- **GR74 - Randonnée de Saint-Maurice-Navacelles à Saint-Guilhem-le-Désert**
- **Randonnée Pic d'Anjeau** (4h A/R) ou **aux rochers de la Tude** (1h30)
- **Sentier PR "Peyre Martine"** (n°14 dans topoguide l'Hérault à pied) en sens inverse jusqu'à la source de la Buèges, puis récupérer le sentier redescendant au village (7,7 + 1,3 km)
- **GR de Pays "Tour des Londres à la Buèges"** (5 km)
- **Circuit des mégalithes**
- **Carte IGN 2642ET**
- **Circuit des Courtinals** (2,5 km - 1h - facile)
- **Randonnée du Mont Liausson** (7 km - 3h - moyen)
- **Randonnée des Vailhés** (10 km - moyen)
- **Réseau Vert du Département de l'Hérault**

INFORMATIONS *pratiques*

Cirque de Navacelles... SAINT-GUILHEM- LE-DÉSERT

JOUR 1

Montpellier ▶ Le Caylar

- 🏠 Hôtel du Rocher (Le Caylar) - 04 67 44 99 10
- 🏠 Co'gite (Le Caylar) - 04 67 44 58 35
- 🏠 Cartayrade Patrice (Le Caylar) 04 67 44 50 10
- 🏠 Le Mas Guilhou (St-Maurice-Navacelles) - 04 67 15 11 35
- 🏠 O'Resto (Caylar) - 07 77 79 25 80

JOUR 2

Le Caylar ▶ Cirque de Navacelles

- 🏠 Oustal del Passejaire (hameau de Navacelles) 04 67 13 25 92
- 🏠 L'Ammonite (hameau de Navacelles) 04 67 15 11 35
- 🏠 Café du Mas Guilhou (hameau de Navacelles) 04 67 81 50 69
- 🏠 Gîte communal de Vissec 04 67 81 50 58
- 🏠 Auberge de la Baume Auriol 04 67 44 78 75

JOUR 3

Cirque de Navacelles ▶ Montdardier

- 🏠 Auberge de la Cascade (St-Maurice-Navacelles) 04 67 81 50 95
- 🏠 Café-restaurant des Belvédères de Blandas 04 67 81 01 72
- 🏠 Auberge du Causse de Blandas Café-restaurant et haut lieu de la vie locale (Blandas) - 04 67 81 51 55
- 🏠 Le Quintanel - Centre équestre, gîtes d'étapes ou roulottes (Blandas) 06 24 66 23 66 / 06 32 86 72 82

- 🏠 La Cardabelle (Navas) 04 67 81 54 02 / 06 73 92 70 39 (proposé des paniers repas)
- 🏠 Gîte Lou Pastre (Montdardier) 06 33 79 54 36
- 🏠 Gîte communal de Montdardier 04 67 81 52 16

JOUR 4

Montdardier ▶ Brissac

- 🏠 Les Rameaux (Brissac) 04 67 71 45 02 / 06 20 68 73 33
- 🏠 Auberge de la Filature (St Bauzille de Putois) - 04 67 73 74 18

JOUR 5

Brissac ▶ Saint-Jean-de-Buèges

- 🏠 L'Arboussède (Brissac) 04 67 73 17 66
- 🏠 Mas de Luzière (Saint-André-de-Buèges) 04 67 73 34 97 / 06 24 05 37 21
- 🏠 Bar du Château (Saint-Jean-de-Buèges) 04 67 73 13 73
- 🏠 Auberge de la Vallée (Saint-Jean-de-Buèges) 04 67 73 12 79 / 06 23 17 19 52

JOUR 6

Saint-Jean-de-Buèges ▶ Saint-Guilhem-le-Désert

- 🏠 Refuge du Club Alpin Français (Saint-Guilhem-le-Désert) 06 89 77 17 59
- 🏠 Mas d'Aubert (Saint-Guilhem-le-Désert) 04 67 47 87 98
- 🏠 La Taverne de l'Escuelle (Saint-Guilhem-le-Désert) 04 67 57 72 05

JOUR 7

Saint-Guilhem-le-Désert ▶ Montpellier

- 🏠 La Source (Saint-Guilhem-le-Désert) - 06 59 29 56 34
- 🏠 L'Oustal Fonzes (Saint-Guilhem-le-Désert) 04 67 57 39 85

Et aussi...

MAISONS DE SITE OFFICES DE TOURISME

- Maison du Grand Site de France "Belvédère de la Baume Auriol" avec Office de tourisme et boutique de terroir - 04 67 88 86 44
- Maison du Grand Site de France "Les Belvédères du Blandas"
- Office de Tourisme Cévennes & Navacelles (Vigan) 04 67 81 01 72
- Office de Tourisme Lodévois et Larzac (Lodève) - 04 67 88 86 44 #experienceLarzac
- Office de Tourisme Grand Pic Saint Loup - 04 11 95 05 75
- Office du Tourisme Cévennes Méditerranée (Ganges) 04 67 73 00 56

PATRIMOINE

- Le Roc Castel (Le Caylar)
- Moulins de la Foux (Vissec)
- Village de Saint Michel
- Domaine départemental de la Vernède
- Les cabanes des Sérizières
- Le Roc de la Femme
- Village médiéval de Montdardier
- Moulins de la Foux (Cirque de Navacelles)
- Chapelle et Pont de Saint-Etienne d'Issensac (Brissac)

MARCHÉS

- Le Caylar - dimanche matin
- Lodève - samedi matin
- Le Vigan - samedi matin
- Ganges - vendredi matin

DOMAINES VITICOLES SUR RDV

- Domaine d'Anglas (Brissac)
- Viothèque du Grand Site France Gorges de l'Hérault (Pont du Diable)
- Mas Haut Buit (La Vacquerie) 04 67 44 12 13
- Vente vins AOC Terrasses du Larzac à la Maison du Grand Site de la Baume Auriol

AUTRES

- Randonnées avec âne :
 - Sherpânes (La Vacquerie)
 - Causse et Lamas (Montdardier)
 - Ser'âne (St Jean de Buèges)
- Parc accrobranche Les Accros d'Anjeau (Montdardier)
- Vente de produits à la bergerie de la Baute (Vissec)

Saint-Guilhem- le-Désert...

SALAGOU-CIRQUE DE MOURÈZE

JOUR 1

Montpellier ▶ Saint-Jean-de-Fos

- 🏠 O'Bistrot (Saint-Guilhem-le-Désert) 04 67 57 33 99
- 🏠 Au pays des Orjouliers (Saint-Jean-de-Fos) - 04 67 57 36 00

JOUR 2

Saint-Jean-de-Fos ▶ Mourèze

- 🏠 La Source (Villeneuve) 04 67 96 05 07
- 🏠 Auberge du Val Mourèze (Mourèze) - 04 67 96 06 26
- 🏠 Chez Eva (Mourèze) 04 67 96 08 11
- 🏠 La bergerie du Salagou (Liausson) 06 81 13 33 09
- 🏠 Zone Rouge (Salasc) 04 67 96 14 21

JOUR 3

Mourèze ▶ Octon

- 🏠 L'Ami Paradis (Mourèze) 04 67 88 77 26
- 🏠 La Calade (Octon) 04 67 96 19 21
- 🏠 La Palombe (Octon) 04 67 95 40 07
- 🏠 Café de la Place (Octon) 04 67 96 54 60
- 🏠 Le Repouchou (Octon)

JOUR 4

Octon ▶ Les Bories

- 🏠 Mas de Font Chaude (Les Bories - Clermont l'Hérault) 04 67 96 19 77
- 🏠 Auberge du Lac (Le Puech) 04 67 44 45 40

JOUR 5

Les Bories ▶ Montpellier

- 🏠 Miellerie du Salagou (Clermont l'Hérault) - 04 67 88 47 66
- 🏠 Huilerie confiserie coopérative de Clermont l'Hérault 04 67 96 10 36
- 🏠 Boutique des paysans producteurs (Clermont l'Hérault) - 04 67 44 61 43
- 🏠 Bio Monde (Clermont l'Hérault) 04 67 88 10 69

Et aussi...

MAISONS DE SITE OFFICES DE TOURISME

- Maison du Grand Site de France Gorges de l'Hérault (Pont du Diable, Aniane) - 04 67 57 58 83
- Office de Tourisme de Saint-Guilhem-le-Désert Vallée de l'Hérault 04 67 57 58 83 #tourismesaintguilhem Visites et animations : guides conférenciers de l'Office de tourisme, visites audioguidées autonomes avec l'application gratuite izi.TRAVEL et animations avec l'association Demain la Terre ! (Gignac)
- Office de Tourisme du Clermontais (Clermont l'Hérault) 04 67 96 23 86 - #clermontaissalagou Visites avec les guides conférenciers de l'Office de tourisme

PATRIMOINE

- Abbaye de Gellone (Saint-Guilhem-le-Désert)
- Musée du village d'Antan (Saint-Guilhem-le-Désert) 04 67 57 77 07
- Grotte de Clamouse (Saint-Jean-de-Fos) - 04 67 57 71 05
- Pont du Diable (Saint-Jean-de-Fos)
- Argileum (Saint-Jean-de-Fos) 04 67 56 41 96

- Villages de la vallée de l'Hérault
- Manufacture royale (Villeneuve)

MARCHÉS

- Clermont l'Hérault - mercredi matin
- Gignac - samedi matin

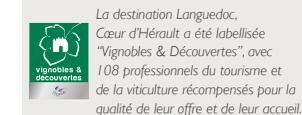
DOMAINES VITICOLES SUR RDV

- Mas Conscience (Saint-Jean-de-Fos) 06 76 42 87 88
- Domaine des Grécaux (Saint-Jean-de-Fos) - 04 67 57 38 83
- Domaine Alexandrin (Saint-Jean-de-Fos) - 06 70 02 38 69
- Mas René Guilhem (Clermont l'Hérault) - 06 75 66 04 62
- Mas des Chimères (Octon) 04 67 96 22 70
- Domaine de Malavieille (Mérifons) 04 67 96 34 67
- Trois terres (Octon) - 06 15 16 92 68
- Veuve michel (Octon) - 06 65 58 62 06

AUTRES

- Location paddle, canoë, planche à voile :
 - Base nautique du Salagou, Baie des Vaihès (Celles)
 - Base de plein air du Salagou (Clermont l'Hérault)
 - Base nautique de Saint-Guilhem-le-Désert. Canoë Rapido et Canoë Kayapuna (Saint-Guilhem-le-Désert)
 - Canoës du pont du Diable (Aniane)
 - Canoë la vallée des Moulins (Saint-Martin-de-Londres)
- Le Petit Train des Vignes du Domaine Alexandrin (Saint-Jean-de-Fos)
- Hébergements insolites :
 - En bulles à l'Astronarium (Aniane)
 - En tente 1001 nuits à la Maison des Légendes (Saint-Guilhem-le-Désert)

- 🏠 Hébergement
- 🏠 Restaurant
- 🏠 Epicerie





Liausson



Gorges de l'Hérault



Pont sur la Vis
au Cirque de Navacelles

Avec le soutien de :

UN PROJET DU RÉSEAU DES GRANDS SITES DE FRANCE

En partenariat avec :



En coopération avec la Directe Occitanie, les Départements de l'Hérault et du Gard, l'ADT du Gard, les Communautés de Communes du Grand Pic Saint Loup, des Cévennes Gangeoises et Suménoises, du Grand Orb, du Lodévois et Larzac, du Pays Viganais, du Clermontois, de la Vallée de l'Hérault et leurs Offices de tourisme intercommunaux, ainsi que les professionnels du tourisme du territoire - www.herault-tourisme.com - www.tourismegard.com

Un grand merci à nos escapadeurs pour le récit et les photos de leur séjour.

www.escapadenature-sansvoiture.fr #sansvoiture

QUESTIONNAIRE SATISFACTION

Accueil > Le label > Évaluation / Qualité > Questionnaire satisfaction

Questionnaire satisfaction

Vous avez séjourné sur le territoire du Languedoc, Cœur d'Hérault et rencontré nos professionnels labellisés Vignobles & Découvertes, votre avis nous intéresse ! Suite à votre visite et dans un souci de constante amélioration de votre satisfaction, nous vous remercions de prendre quelques minutes pour répondre aux questions suivantes.

SUIVANT

N'envoyez jamais de mots de passe via Google Forms.

VOTRE PROFIL

Quel est votre département (ou pays) d'origine ?

Votre réponse

Vous êtes

- Un Homme
- Une femme

Quel âge avez-vous ?

Votre réponse

Quelle est votre profession et catégorie socioprofessionnelle ?

- Agriculteur
- Artisan, commerçant ou chef d'entreprise
- Cadre ou profession intellectuelle supérieure
- Profession intermédiaire
- Employé
- Ouvrier
- Autre : _____

Vous êtes venus

- En couple
- En famille
- Seul
- En groupe
- Autre : _____

VOTRE SÉJOUR

Votre lieu (commune) d'hébergement durant votre séjour ?

Votre réponse _____

Combien de jours avez-vous séjourné sur le territoire ?

Votre réponse _____

Votre type d'hébergement ?

Gîte/meublé

Chambre d'hôtes

Camping

Hôtel

Autre : _____

LE LABEL VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Comment avez-vous connu le label Vignobles & Découvertes ?

par la presse

par internet

par les réseaux sociaux

par les dépliants des destinations

par un office de tourisme

par un partenaire (cave, restaurant, hébergement, prestataire d'activités...)

Autre : _____

Connaissez-vous le label avant votre séjour en Languedoc, Cœur d'Hérault ?

Oui

Non

Combien de prestataires labellisés V&D avez-vous rencontré pendant votre séjour ?

Votre réponse _____

Sur une échelle de 1 à 10, avez-vous été satisfait(e) de l'accueil qui vous a été réservé dans les caves labellisées ?

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Pas du tout satisfait Très satisfait

Sur une échelle de 1 à 10, avez-vous été satisfait(e) de l'accueil dans les hébergements labellisés ?

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Pas du tout satisfait Très satisfait

Sur une échelle de 1 à 10, avez-vous été satisfait(e) de l'accueil dans les restaurants labellisés ?

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Pas du tout satisfait Très satisfait

Les prestataires labellisés vous ont-ils renseigné sur la destination Languedoc, Cœur d'Hérault ?

1 2 3 4 5

Pas du tout Tout à fait

Les partenaires labellisés Vignobles & Découvertes vous ont-ils renvoyé sur d'autres établissements partenaires ?

Oui

Non

Recommanderiez-vous les partenaires du label Vignobles & Découvertes à vos connaissances ?

Oui

Non

Avez-vous des remarques sur label Vignobles & Découvertes et les partenaires ?

Votre réponse



Étude relative à la clientèle touristique Région Occitanie 2018 / 2019



Projet cofinancé par
l'Union européenne.
L'Europe s'engage avec
le Fonds européen de
développement régional.

WWW.OBSETOUR.COM/OCCITANIE



LE CONSEIL RÉGIONAL D'OCCITANIE / PYRÉNÉES – MÉDITERRANÉE LANCE EN 2018 UNE ENQUÊTE RELATIVE AUX PROFILS, À LA SATISFACTION ET AUX DÉPENSES DE LA CLIENTÈLE TOURISTIQUE EN OCCITANIE.

Les objectifs de l'étude

- > Contribuer à la connaissance régionale des touristes*.
- > Disposer d'informations pour chaque département ainsi que pour les filières touristiques.
- > Disposer d'informations nouvelles et exclusives sur les clientèles pour la définition des choix stratégiques de promotion et de développement touristique de vos territoires.

*Visiteurs ayant passé au moins une nuit en Occitanie au cours des 6 mois précédant l'enquête

	Sur une année entière , du printemps 2018 au printemps 2019	Qui interroge les touristes français et étrangers	OBJECTIF : 10 000 QUESTIONNAIRES	
Sur l'ensemble du territoire d'Occitanie	Touristes d'agrément ayant passé au moins une nuit en Occitanie	Tous types d'hébergement, toutes origines géographiques, toutes durées de séjour		MIEUX CONNAÎTRE LE PROFIL DES TOURISTES <ul style="list-style-type: none">• Quels sont les déclencheurs du séjour en Occitanie ?• Quelles sont les caractéristiques des séjours ?• Quelles sont les activités réalisées selon les profils de visiteurs ? Quels sites visités ?• Comment les touristes s'informent-ils ?• Quel est le niveau de satisfaction des touristes à l'issue du séjour en Occitanie ?• Quelles sont les dépenses réalisées ?
Internet + face à face		Qui fournit des données sur l'année et par saison		

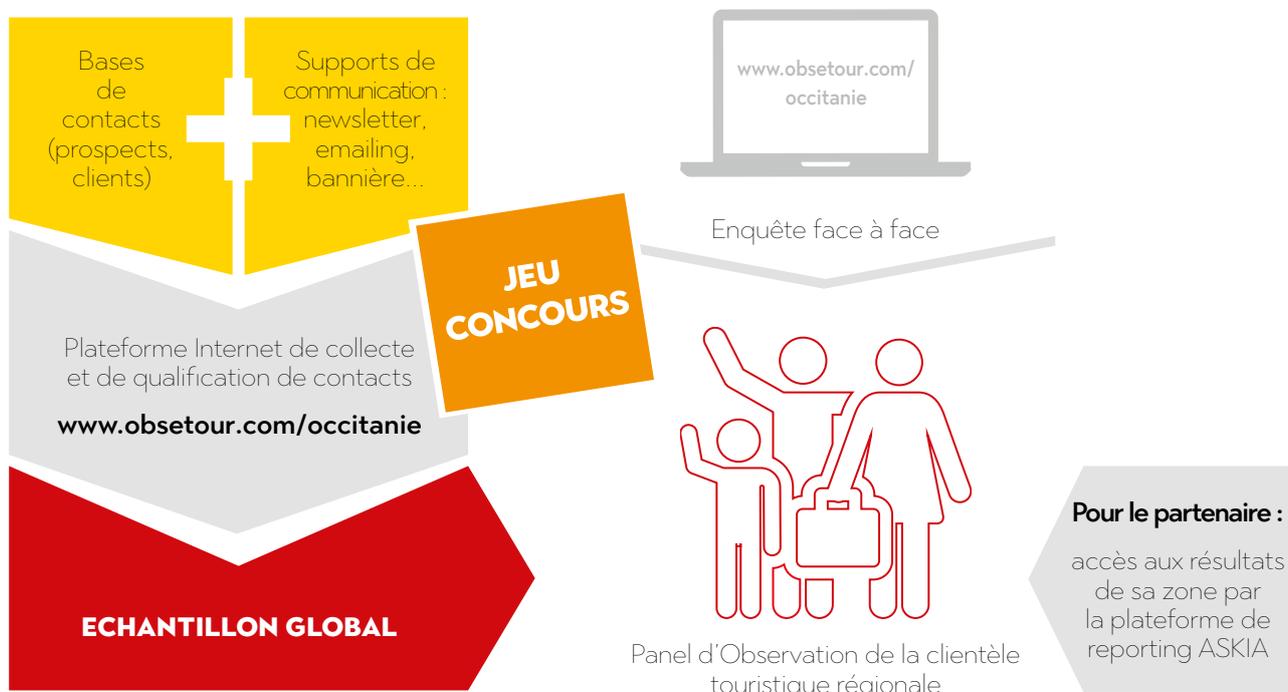


Principes de diffusion de l'enquête et collecte des questionnaires

Un **dispositif collaboratif** pour obtenir un maximum de répondants à l'enquête.

Les partenaires diffusent largement le lien d'enquête auprès de leurs contacts.

- > Permettre à chaque partenaire de participer à la collecte quels que soient sa taille et ses moyens de communication
- > Optimiser la qualité de l'échantillon en termes de taille, de représentativité et de précision en multipliant les sources de données



Plusieurs modes de recrutement des répondants

QUALIFICATION DES SÉJOURNANTS

- > Questionnaire permanent de qualification des séjournants à partir de la plateforme internet d'accueil
- > Vagues de qualification régulières à partir des bases de données fournies
- > Lien direct avec le questionnaire d'enquête pour les séjours dans les 6 derniers mois.

ENQUÊTE EN CONTINU

- > Echantillonnage en continu des séjournants à partir :
 - des répondants de l'enquête face à face
 - des répondants de la phase Qualification
- > Email d'invitation et de relance respectant la charte graphique du commanditaire et de ses partenaires
- > Questionnaires programmés sous Askia

GESTION DE LA BASE PANEL

- > Suivi des retours
- > Gestion des désinscriptions

DÉLÉGATION DE DIFFUSION

En nous confiant vos bases de données de contacts emails (prospects et clients) pour une communication régionalisée à vos couleurs et respectant les règles du RGPD* (Méthode 1)

COMMUNICATION PERSONNALISÉE

En intégrant des liens personnalisés dans vos propres communications digitales : emails, newsletter, post facebook... (Méthode 2)

GÉNÉRATION DE TRAFIC

En diffusant largement le lien générique sur vos supports digitaux et communications papier (Méthode 3)

Qualification /
sélection
des répondants



Enquête en
ligne



*RGPD / règlement général sur la protection des données : nouvelle réglementation en vigueur à partir de mai 2018 qui accroît sensiblement les droits des citoyens en leur donnant plus de maîtrise sur leurs données

Mode d'emploi

Un **mode d'emploi technique** et un « **kit de communication** » sont mis à disposition des partenaires (mi-juin)

- > La récupération des bases destinées à la Délégation de diffusion (Méthode 1) est réalisée par DGA Conseil
- > Les liens d'enquête spécifiques pour une Communication personnalisée (Méthode 2) sont fournis par DGA Conseil sur demande > mail à DGA Conseil avec copie au Comité Régional du Tourisme et Conseil Régional (voir contacts ci après)
- > Usage direct du lien à la plateforme pour la Génération de trafic (Méthode 3) et communication autour de la plateforme en autonomie et en réseau avec le CRT Occitanie :

<http://obsetour.com/occitanie>

- > Liens de suivi en temps réel des retours de la qualification et des questionnaires fournis par DGA Conseil

Le jeu-concours

Dix lots ont été mis à disposition par les départements d'Occitanie pour motiver les réponses à l'enquête. Le règlement du concours et la liste des lots sont disponibles sur la plateforme d'accueil à partir de mi-juin : <http://obsetour.com/occitanie> .

PLANNING

Début enquête face à face	Mi-juin 2018
Début enquête internet et mise en ligne de la plateforme	Mi-juin 2018
Fin des enquêtes	Juin 2019
Traitements statistiques, analyse	Été 2019
Résultats	Septembre/Octobre 2019



Comité Régional du Tourisme

CONTACTS :

Le Comité Régional du Tourisme et la Direction du Tourisme et du Thermalisme au Conseil Régional sont à votre disposition pour toute information complémentaire.

Pour le Comité Régional du Tourisme :
Dominique Thillet au 05 61 13 55 35 - dominique.thillet@crtoccitanie.fr

Pour le Conseil Régional :
Delphine Drajkowski au 04 67 22 97 42 - delphine.drajkowski@laregion.fr

DGA Conseil : Dominique Goichon : dga.conseil@wanadoo.fr

Évaluation Vignobles & Découvertes

Destination "Languedoc, Cœur d'Hérault"

Dans le cadre du renouvellement du label Vignobles & Découvertes « Languedoc, Cœur d'Hérault » (dépôt de notre candidature à Atout France fin décembre) nous aurions besoin de quelques minutes de votre temps afin d'analyser le

Adresse e-mail *

Adresse e-mail valide



Nom de la structure *

Réponse courte

LE LABEL & VOUS : L' ANIMATION DU RÉSEAU

Ce questionnaire se découpe en 4 parties : l'animation du réseau, la professionnalisation, la promotion/communication et le bilan.

Sur une échelle de 1 à 10, comment noteriez-vous les actions d'animation mises en place ?

Réponse courte

Avez-vous participé aux comités de pilotage (bilan de l'année, perspectives et présentation des nouveaux labellisés) ? *

- Oui, en décembre 2016 au Relai du Salagou (Le bosc)
- Oui, en décembre 2017 à la cave coopérative de Saint-Saturnin
- Non, à aucune des 2

Avez-vous participé aux rencontres annuelles du label ? *

- Oui, à la Famourette, à Aniane, en juin 2016
- Oui, à la Méridienne des Sens, à Clermont l'Hérault, en juin 2017
- Oui, au Château Rieutort, à Saint Pargoire, en juin 2018
- Non, à aucune des 3

Avez-vous participé aux éducteurs organisés par la destination ? *

- Oui, à Gaillac en mars 2017
- Oui, à Bordeaux en mars 2018
- Non, pas intéressé
- Non, intéressé mais pas disponible sur ces dates

Seriez-vous intéressé pour faire un éducteur au sein de la destination, entre labellisés ? *

- Oui
- Non

Travaillez-vous avec d'autres labellisés du réseau ? *

- Oui
- Non

Si Oui, lesquels ?

Réponse longue

Quelle animation individuelle ou collective aimeriez-vous mettre en place au sein du réseau ? *

LE LABEL & VOUS : LA PROFESSIONNALISATION

Sur une échelle de 1 à 10, comment noteriez-vous les actions de professionnalisation mises en place ?

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Très mauvais Très bien

Avez-vous participé aux ateliers "Savoir raconter le territoire", en mai 2018 ? *

- Oui
- Non

Pensez-vous participer à l'atelier "Savoir déguster", le 8 octobre prochain ? *

- Oui
- Non

Avez-vous une demande particulière de formation ? *

Avez-vous fait appel à la destination pour un accompagnement de votre projet (accompagnement financier, démarche qualité) ? *

- Oui
- Non

QUESTIONS CAVEAUX

Description (facultative)

⋮

Avez-vous participé à la formation en anglais en février 2016 ?

- Oui
- Non

Cette formation correspondait-elle à votre demande ?

- Oui
- Non

Pourquoi ?

QUESTIONS RESTAURATEURS

Description (facultative)

L'accompagnement du sommelier Bernard Bardou sur vos accords mets et vins, cartes de menus, évènementiel en 2017....a-t-il été utile/efficace ?

Oui

Non

Pourquoi ?

Réponse longue

La traduction des cartes menus et vins faite en 2016 a-t-elle été bénéfique ?

Oui

Non

Pourquoi ?

Réponse longue

LE LABEL & VOUS : LA PROMOTION/COMMUNICATION

LA NOTORIÉTÉ / VISIBILITÉ DU LABEL

Description (facultative)

⋮

Sur une échelle de 1 à 10, comment noteriez-vous la notoriété du label V&D auprès de votre clientèle ? *

Très mauvais 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Très bien

La plaque V&D est-elle bien apposée à l'entrée de votre établissement ? *

Oui

Non

Le logo "Vignobles & Découvertes" figure-t-il sur vos documents de communication ? *

- Oui, sur mon site internet
- Oui, sur mes flyers et brochures
- Oui, sur ma carte de visite
- Oui, sur mes menus
- Non, sur aucun de mes supports
- Autre...

Avez-vous communiqué votre appartenance au label à d'autres réseaux (ex : *
Bienvenue à la Ferme, Gîtes de France, réseaux interprofessionnels...) ?

- Oui
- Non

Si oui, lesquels ?

Réponse longue

LES SUPPORTS DE COMMUNICATION V & D

Disposez-vous dans votre établissement des supports de communication édités par la destination V&D ? *

- Oui, la plaquette d'appel Languedoc Cœur d'Hérault
- Oui, le chevalet Languedoc Cœur d'Hérault
- Oui, les verres estampillés Floréales du Vin-Languedoc Cœur d'Hérault
- Je ne dispose d'aucun de ces supports

Connaissez-vous tous ces supports ? *

- Oui
- Non

Si non, lesquels ne connaissez-vous pas ?

Réponse longue

LE SITE INTERNET

Connaissez-vous le site dédié à la destination www.languedoc-coeur-herault.fr ?

Oui

Non

L'utilisez-vous ? *

Oui

Non

En parlez-vous à vos clients ? *

Oui

Non

Y-a-t-il un renvoi vers le site sur votre site internet ? *

Oui

Non

LE REPORTAGE PHOTOS

Description (facultative)

Avez-vous eu connaissance du reportage photo effectué sur la destination ? *

Oui

Non

Avez-vous déjà utilisé ces photos ? *

Oui

Non

VIDÉO LANGUEDOC, CŒUR D'HÉRAULT

Avez-vous eu connaissance de la vidéo dédiée à la destination ? *

Oui

Non

L'avez-vous relayée sur votre site ? *

Oui

Non

L'avez-vous relayée sur vos réseaux sociaux ? *

Oui

Non

La diffusez-vous dans votre structure ? *

Oui

Non

LES RÉSEAUX SOCIAUX V & D

Connaissez-vous la page Facebook @Les Floréales du Vin ? *

Oui

Non

Consultez-vous régulièrement cette page ? *

Oui

Non

Connaissez-vous la page Instagram @languedoccoeurdherault ?

Oui

Non

Consultez-vous régulièrement cette page ? *

Oui

Non

NEWSLETTER V & D

Lisez-vous les newsletters bi-mestrielles de la destination Languedoc Cœur d'Hérault ? *

Oui

Non

ACTIONS DE COMMUNICATION

Quelle action de promotion collective aimeriez-vous mettre en place dans le cadre du label ? *

LE LABEL & VOUS : LE BILAN

Qu'est-ce que le réseau vous a apporté ? *

Réponse longue

Vos prestations ont-elles évolué depuis votre adhésion au réseau ? *

Oui

Non

Si oui, comment ?

Réponse longue

Vos habitudes de travail, d'accueil ont-elles évoluées ? *

Oui

Non

Si oui, comment ?

Réponse longue

Souhaitez-vous poursuivre la démarche du label pour la période 2019-2021 ? *

Oui

Non

Quelles seraient vos attentes principales pour la suite ? *

Réponse longue

MERCI D'AVOIR REPONDU AU QUESTIONNAIRE 😊

TOURISME en Lodévois et Larzac



CATALOGUE GROUPE 2018

“UNE TERRE D’EXCEPTION”

Lac du Saïagou © Philippe Martin





BIENVENUE EN LODÉVOIS ET LARZAC

Ce territoire, situé au nord de l'Hérault, entre le Causse du Larzac, Patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO et la plaine languedocienne, est le lieu idéal pour une exploration haute en couleurs. C'est sur ces espaces préservés que se trouvent deux Grands Sites, le Cirque de Navacelles et le Lac du Salagou.

Nous accueillons les groupes dans des lieux uniques : Lodève, Ville d'Art et d'Histoire, son Musée de France et ses grandes expositions temporaires, la Manufacture de la Savonnerie où se tissent des tapis du Mobilier National, le Causse du Larzac, ou encore les sites des plus emblématiques de France, 3 étoiles Michelin comme le Lac du Salagou et le Cirque de Navacelles qui rassemblent tous les visiteurs autour d'une passion ou le temps d'une escapade.



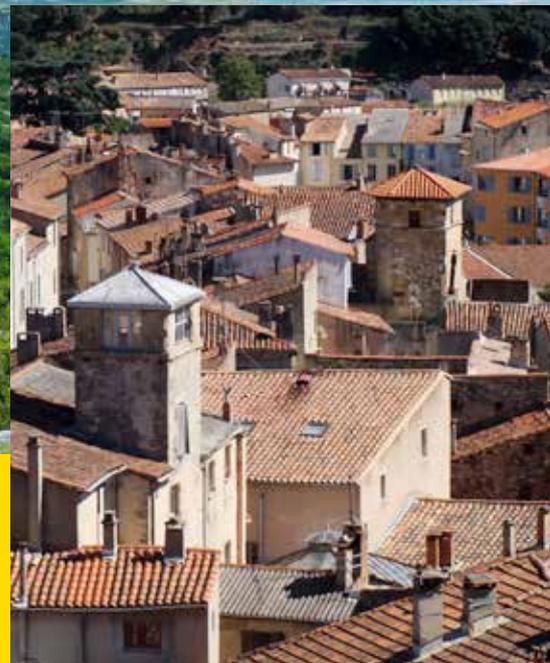
DISTANCE DEPUIS LODÈVE :

- Montpellier : 45 min > 55 km (34 miles)
- Béziers : 50 min > 65 km (40 miles)
- Millau : 40 min > 60 km (37 miles)
- Nîmes : 1h30 min > 110 km (68 miles)
- Mende : 1h40 min > 145 km (90 miles)
- Rodez : 1h30 min > 120 km (75 miles)

Le Lodevois et Larzac est aussi synonyme de gourmandise et d'exploration culinaire. Berceau des AOC « Terrasses du Larzac », cette terre de vignobles reconnus saura conquérir vos papilles lors de dégustations. On y produit des AOC comme le Roquefort (Fromage AOP), le Pélardon mais aussi l'huile d'olive, l'olive « Lucques » ou encore l'agneau du Larzac et la Paillasse, pain de Lodève.



Pour organiser un séjour, un circuit ou une visite, n'hésitez pas à **contacter notre centrale de réservation** qui vous concoctera un voyage inoubliable sur ce territoire d'exception.



WELCOME IN LODÉVOIS AND LARZAC

This territory, located in northern Hérault, between the Causse du Larzac UNESCO World Heritage Site and the Languedoc plain, is the ideal place for a colorful adventure. In these preserved regions, you will find two Grand Sites, the Cirque de Navacelles and Lake Salagou.

Groups are welcome to visit our unique venues: Lodève, one of the Towns of Art and History, its Museum of France and its impressive temporary exhibits, the Savonnerie Manufactory, where carpets from the Mobilier National are woven, the Causse du Larzac, or the most iconic sites in France, such as Lake Salagou or the Cirque de Navacelles, both of which have 3 Michelin stars. These destinations can bring people together around a common passion or offer a place for a getaway vacation.

The Lodevois and Larzac are synonymous with gourmet delights and culinary exploration. The cradle of PDOs known as the «Terrasses du Larzac», this land of renowned vineyards will delight your tastebuds with its wine tastings. PDOs such as Roquefort and Pelardon are produced there, in addition to olive oil, the «Lucques» olive, the Larzac lamb, and Paillasse bread, also known as «Pain de Lodève».



LE SOMMAIRE

Laissez-vous conter le Lodévois et Larzac.....	4	
Let us tell you about Lodévois and Larzac		
Nos sites d'exception.....	5 - 15	
Exceptional sites		
Loisirs et activités de pleine nature.....	16	
Leisure and outdoor activities		
Nos circuits à la 1/2 journée.....	17 - 19	
Half-day tours		
Nos circuits à la journée.....	20 - 27	
Whole day tours		
Nos offres de restaurations groupes	28	
Group dining		
Nos offres d'hébergements groupes	29	
Group accommodation		
Annexe.....	30	
Contact us		



LET US TELL YOU ABOUT
LODÉVOIS ET LARZAC

We offer a choice of guided
tours of Lodévois and Larzac.

See our proposals for half-day or whole
day discovery tours, or "à la carte" visits.

Nous vous proposons un
choix de visites guidées
en Lodévois & Larzac

Retrouvez nos suggestions de
circuits découverte à la journée
ou à la 1/2 journée ainsi que les
visites « à la carte ».

**CENTRALE DE RÉSERVATION
GROUPES**

reservation@lodevoisetlarzac.fr
Communauté de Communes
Lodévois et Larzac
1 place Francis Morand 34700 Lodève

Tél. : (+33) 04.11.95.02.22

www.tourisme-lodevois-larzac.com
Espace Groupes





Lodève

LAISSEZ-VOUS



Lac du Salagou © S. Pirkin

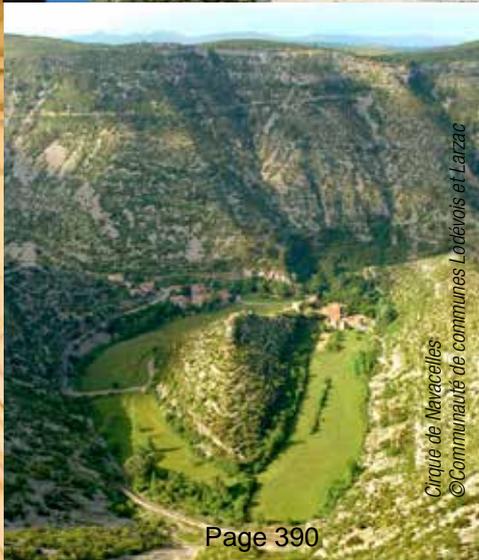


CONTER



vignes et lac salagou

LE LODÉVOIS ET LARZAC



Cirque de Navacelles
© Communauté de communes Lodévois et Larzac



© Sophie Querbez

OUVERTURE 2018

© Projectiles

NOS SITES D'EXCEPTION MUSÉE DE LODÈVE

Après quatre ans de travaux, le nouveau Musée de Lodève vous ouvre ses portes en juillet 2018. Une architecture audacieuse et chaleureuse, une muséographie poétique et pédagogique... le Musée de Lodève est un grand musée à taille humaine. Connue pour ses grandes expositions Beaux-Arts, il vous propose également à sa réouverture trois expositions permanentes inédites qui vous emmènent pour un voyage dans l'immensité du temps.

TOUTE L'ANNÉE
à partir de
JUILLET 2018

Vous découvrirez les traces du vivant sur terre depuis 540 millions d'années, les indices de la présence de l'Homme à la Préhistoire et l'empreinte laissée par Paul Dardé (1888-1963) dans l'histoire de la sculpture.

MUSEUM OF LODÈVE

After four years of work, the new Museum of Lodève will open its doors to you in July 2018. With its bold, welcoming architecture and a poetic and pedagogical style of museology, the Museum of Lodève is a large museum on a human scale. Known for its grand Beaux-Arts exhibits, it also offers three new permanent exhibits that will take you on a journey through the vastness of time. You will explore the history

ALL YEAR LONG, STARTING IN JULY 2018

of life on Earth over the last 540 million years, the traces of early Prehistoric Man, and the marks left by Paul Dardé (1888-1963) on the world of sculpture.

INFORMATIONS

PRATIQUES :

Du mardi au dimanche
de 10h à 18h

Accès depuis l'Autoroute
A75 :

Sortie Nord n°52-
Soubès/Lodève

Sortie Sud n°53-Lodève

GROUPES :

De 10 à 30 personnes
maximum par groupe
pour une visite guidée.

STATIONNEMENT

AUTOCARS :

Parc municipal à 500
mètres du musée.

LOCALISATION :

Musée de Lodève
Square Georges Auric
34700 Lodève

PRACTICAL

INFORMATION :

From Tuesday to Sunday,
10 AM to 6 PM

From highway A75:

Northern exit no. 52 -

Soubès/Lodève or

Southern exit no. 53 -
Lodève

GROUPS :

Group size for a guided
tour is 10 to 30 people.

BUS PARKING :

Municipal park 500
meters from the Museum
of Lodève

ADDRESS:

Musée de Lodève
Square Georges Auric
34700 Lodève



OUVERTURE 2018

NOS SITES D'EXCEPTION EXPOSITIONS PERMANENTES DU MUSÉE DE LODÈVE

« Voyage dans le temps »

Une mise en scène immersive, des multimédias plein d'humour et de poésie, les trois expositions permanentes du Musée de Lodève vous emmènent dans un voyage à travers le temps. Avec le parcours «Traces du vivant» traversez 570 millions d'années d'histoire de la Terre, revivez la dérive des continents et les changements climatiques, découvrez les traces

A PARTIR DE
JUILLET 2018

de plantes et d'animaux disparus. L'exposition «Empreintes de l'Homme» illustre cette période passionnante de la préhistoire où les hommes sont peu à peu devenus agriculteurs et éleveurs. Enfin «Mémoires de pierres» vous amène à la rencontre du sculpteur Paul Dardé (1888-1963), ses méthodes de sculpture et les thèmes qui ont irrigué toute son œuvre.

MUSEUM OF LODÈVE - PERMANENT EXHIBITS

«A journey through time»

With its immersive multimedia display, replete with humor and poetry, the three permanent exhibits of the Museum de Lodève will take you on a journey through time. Along the "Traces of Life" tour, you will traverse 570 million years of Earth's history, relive the continental drift and changes in climate, and discover the remains of plants and animals that have long since vanished. The exhibit "Footprints of Man" illustrates the exciting period of prehistory when

STARTING IN
JULY 2018

mankind gradually adopted the practices of farming and animal husbandry. Finally, "Memory of Stones" will introduce you to the sculptor Paul Dardé (1888-1963), the methods he used to create his sculptures, and the themes that are pervasive in all his works.

INFORMATIONS

PRATIQUES :

Visites guidées entre
45 minutes et 1h30
Ouverture du mardi au
dimanche de 10h à 18h

Accès depuis l'Autoroute
A75 :
Sortie Nord n°52-
Soubès/Lodève
Sortie Sud n°53-Lodève

GROUPES :

De 10 à 30 personnes
maximum par groupe
pour une visite guidée.

STATIONNEMENT

AUTOCARS :

Parc municipal à 500
mètres du musée de
Lodève

LOCALISATION :

Musée de Lodève
Square Georges Auric
34700 Lodève

TARIFS GROUPE :

Forfait d'entrée:
Jusqu'à 20 pers: 80€
De 21 à 30 pers : 120€
De 31 à 40 pers : 170€
De 41 à 55 pers: 220€
+ Forfait visite guidée
de 80€
ou 20€ de droit de
parole pour un guide
extérieur

Selon l'intérêt du groupe
ou sa nationalité, il est
possible d'adapter la
visite

PRACTICAL

INFORMATION :

Guided tours are between
45 minutes and 1 hour
30 minutes long.
Open from Tuesday to
Sunday, 10 AM to 6 PM

From highway A75:
Northern exit no. 52 -
Soubès/Lodève or
Southern exit no. 53 -
Lodève

GROUPS :

Group size for a guided
tour is 10 to 30 people.

BUS PARKING :

Municipal park 500
meters from the Museum
of Lodève

ADDRESS:

Musée de Lodève
Square Georges Auric
34700 Lodève

GROUP PRICES :

Entry fee:
Up to 20 visitors: €80
From 21 to 30 visitors:
€120
From 31 to 40 visitors:
€170
From 41 to 55 visitors:
€220
+ Fee of €80 for a
guided tour
or Fee of €20 for the
right to speak for an
external guide



OUVERTURE 2018

© Projectiëls

NOS SITES D'EXCEPTION EXPOSITION TEMPORAIRE, DU MUSÉE DE LODÈVE

« Faune, fais-moi peur ! Images du faune de l'Antiquité à Picasso »

Entre mythes et représentations, l'exposition *Faune, fais-moi peur ! Images du faune de l'Antiquité à Picasso*, évoque les différentes facettes de cet être mystérieux : l'espièglerie libidineuse, l'animalité sauvage, le compagnonnage... En faisant dialoguer des œuvres d'époques et de techniques différentes, l'exposition ambitionne de montrer en trois grandes sections thématiques, à quel point le sujet a toujours fasciné et inspiré les artistes.

DU 7 JUILLET AU
7 OCTOBRE 2018

Riche de 170 œuvres, datant du V^e siècle avant J.-C. au XX^e siècle, l'exposition est rythmée par les représentations facétieuses, tendres ou enfantines du faune que réalise Picasso lorsqu'il séjourne en 1946 à Antibes et qui témoignent de l'inscription profonde de l'Antiquité grecque dans la culture méditerranéenne de Picasso. L'exposition bénéficie du soutien et de la dynamique du projet «Picasso-Méditerranée 2017-2019», initié par le musée Picasso-Paris.

TEMPORARY EXHIBIT, MUSEUM OF LODÈVE

«Fauna, Fill Me with Fear! Images of Fauna, from Ancient Times to Picasso»,

Somewhere between myth and representation, the exhibit «Fauna, Fill Me with Fear! Images of Fauna, from Ancient Times to Picasso» evokes the various facets of this mysterious subject: lustful mischief, savage animosity, companionship... By assembling works representing different eras and techniques, the exhibit aims to demonstrate, over the course of three major thematic sections, how the subject

FROM JULY 7 TO
OCTOBER 7, 2018

has always fascinated and inspired artists. With an impressive 170 works, dating from the 5th century BC to the 20th century, the exhibit is punctuated by the facetious, tender, or even childlike representations of animals that Picasso created during his stay in Antibes in 1946. They attest to the profound influence of Ancient Greece on Picasso's Mediterranean culture. The exhibit benefits from the support and dynamic nature of the «Picasso-Méditerranée 2017-2019» project, an initiative by the Musée Picasso in Paris.



Pablo Picasso, Buste de faune, 6 septembre 1946
Musée Picasso Antibes - Photo : IngaBakt, Claude Germain - © Succession Picasso 2017

INFORMATIONS PRATIQUES :

Visite guidée 45 minutes
mardi au dimanche de
10h à 18h

Accès depuis l'Autoroute
A75 :
Sortie Nord n°52-
Soubès/Lodève
Sortie Sud n°53-Lodève

GROUPES :

De 10 à 30 personnes
maximum par groupe
pour une visite guidée.

STATIONNEMENT

AUTOCARS :

Parc municipal à 500
mètres du musée de
Lodève

LOCALISATION :

Musée de Lodève
Square georges Auric
34700 Lodève

TARIFS GROUPE :

Forfait entrée
Jusqu'à 20 personnes:
120€
De 21 à 30 pers: 190€
De 31 à 40 pers: 290€
De 41 à 55 pers: 370€
+ Forfait visite guidée
de 80€
ou 20€ de droit de
parole pour un guide
extérieur

PRACTICAL INFORMATION :

The guided tour is 45
minutes long
From Tuesday to Sunday,
10 AM to 6 PM

From highway A75 :
Northern exit no. 52 -
Soubès/Lodève or
Southern exit no. 53 -
Lodève

GROUPS :

Group size for a guided
tour is 10 to 30 people.

BUS PARKING :

Municipal parking lot,
500 meters from Lodève
museum

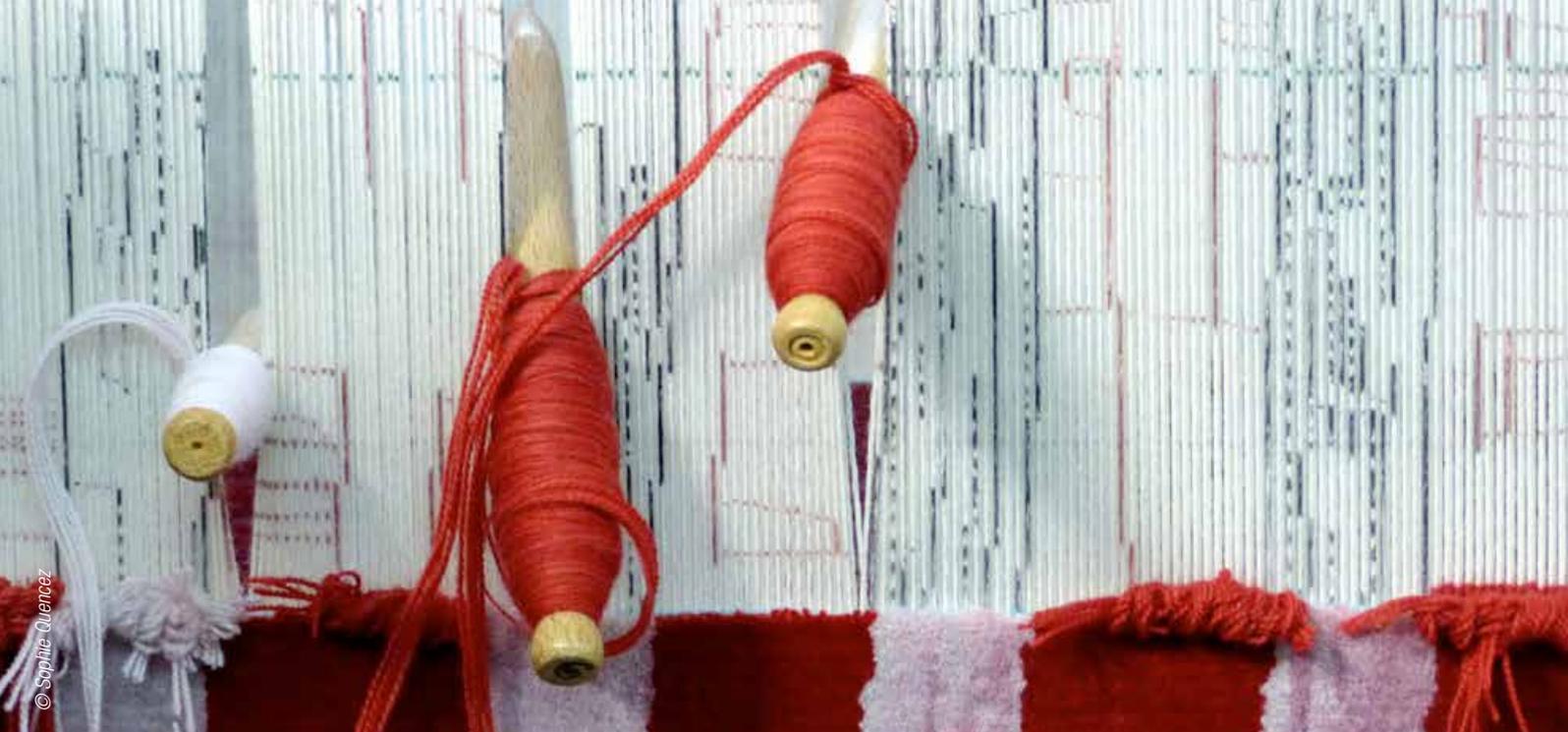
ADDRESS:

Musée de Lodève
Square georges Auric
34700 Lodève

GROUP PRICES :

Entry fee
Up to 20 visitors: €120
From 21 to 30 visitors:
€190
From 31 to 40 visitors:
€290
From 41 to 55 visitors:
€370
+ Fee for a guided tour
: €80
or Fee of €20 for the
right to speak for an
external guide





© Sophie Quencez

NOS SITES D'EXCEPTION

MANUFACTURE NATIONALE DE LA SAVONNERIE, ATELIER DE LODÈVE

“ Immersion au cœur d'un savoir-faire d'excellence ”

L'atelier de Lodève constitue l'unique annexe de la Manufacture Nationale de tapis de la Savonnerie des Gobelins.

C'est un lieu où se tissent des tapis d'exception destinés aux ambassades, aux monuments nationaux, au Palais de l'Élysée, perpétuant ainsi une technique de tissage qui se transmet depuis plus de quatre siècles. L'atelier de la Savonnerie travaille sur les tapis de style et à la composition d'œuvres

VISITES TOUTE L'ANNÉE

d'artistes contemporains (Stéphane Bordarier, Julier Gardair, Annick Top, Matali Crasset, UngNoLee).

De un à sept ans sont nécessaires à la fabrication d'un tapis. Nous vous invitons à la visite intimiste d'un trésor du patrimoine français, conduite par un guide conférencier qui vous fera découvrir ce lieu exceptionnel. Cet atelier maintient à un niveau d'excellence la tradition des métiers de haute lice.

INFORMATIONS

PRATIQUES :

Visites guidées le jeudi à 10h30, 14h et 15h30 et le vendredi à 10h30 et 14h.

Visites exceptionnelles sur demande

Durée de la visite guidée : 1h15

GROUPES :

De 10 à 30 personnes maximum par groupe pour une visite guidée

ACCÈS AUTOROUTE A75 :

Entrée Nord n°52 - Soubès/Lodève ou Entrée Sud n°53 - Lodève

LOCALISATION :

Rue des Liciers (derrière le centre commerciale Super U) à Lodève

TARIFS GROUPE :

Moins de 20 pers: 125 €
De 21 à 30 pers: 175 €
De 31 à 55 pers: 300 € (2 guides)
+ de 55 pers: sur devis

Selon l'intérêt du groupe ou sa nationalité, il est possible d'adapter la visite

PRACTICAL INFORMATION:

Guided tours on thursdays at 10.30 am, 2 pm and 3.30 pm and on fridays at 10.30 am and 2 pm
Tours can be arranged at other times on request
The tour lasts for 1 hour 15 minutes

GROUPS SIZE :

Group size for a guided tour is 10 to 30 people

FROM HIGHWAY A75:

Northern exit no. 52 - Soubès/Lodève or Southern exit no. 53 - Lodève

ADDRESS:

Rue des Liciers (behind the Super U shopping mall) in Lodève

GROUP PRICES:

Fewer than 20 people: €125
21 to 30 people : €175
31 to 55 people : €300 (2 guides)
More than 55 people : contact us for price

The tour can be adapted to cater to groups of different interests or nationalities.

THE MANUFACTURE DE LA SAVONNERIE OF LODÈVE, CARPET MANUFACTORY

“Knowledge and excellence at work”

The name Savonnerie is synonymous with prestigious. The Lodève workshop is the only annex of the Savonnerie National Manufactory in Paris.

Here, exceptional rugs are made for embassies, national monuments and the presidential palace,

VISITS YEAR-ROUND

using a rug-making technique that's been handed down for more than four centuries. This workshop produces designer rugs and works by contemporary artists such as Stéphane Bordarier, Julier Gardair, Annick Top, Matali Crasset and UngNoLee.

It takes between one and seven years to make a carpet. We invite you to take an intimate journey

to a French heritage treasure, led by a guide who will reveal the beauty of this exceptional place.. Here, the tradition of high warp weaving is maintained at a level of excellence.





NOS SITES D'EXCEPTION

LODÈVE, VILLE D'ART ET D'HISTOIRE

“ Si Lodève m'était conté ”

Ancienne cité épiscopale influente jusqu'à la Révolution, centre industriel textile de première importance aux XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècle et ville culturelle dont les manifestations revêtent une envergure nationale, voire internationale, Lodève est distinguée comme Ville d'Art et d'Histoire en 2006.

Toutes les visites sont assurées par un guide conférencier, agréé par le ministère de la culture.

VISITES TOUTE L'ANNÉE

LES VISITES DÉCOUVERTES :

- Lodève
- L'ancienne cité épiscopale et la cathédrale St Fulcran
- Des marchands drapiers aux usines textiles
- Paul Dardé, un sculpteur et sa ville

LODÈVE, HISTORIC TOWN AND ART CENTER

“Tell me about Lodève”

An important bishop's seat until the French Revolution, a key textile manufacturing centre in the eighteenth and nineteenth centuries, a cultural centre of national and even international significance, Lodève was designated a national historic town and art center in 2006. All tours are led by a qualified guide approved by the Ministry of Culture.

VISITS YEAR-ROUND

DISCOVERY TOURS :

- Lodève
- The former episcopal city and Saint Fulcran Cathedral
- From fabric merchants to textile factories.
- Paul Dardé, a sculptor and his town

INFORMATIONS

PRATIQUES :

Visites guidées sur réservation
Durée de la visite guidée
1h45 à 2h

GROUPES :

De 10 à 30 personnes maximum par groupe pour une visite guidée

ACCÈS AUTOROUTE

A75 :

Entrée Nord n°52 - Soubès/Lodève ou Entrée Sud n°53 - Lodève

STATIONNEMENT

AUTOCARS :

Parc municipal, gratuit, situé à 300 mètres de l'Office de Tourisme

LOCALISATION :

Rendez-vous devant l'Office de Tourisme Place de la République 34700 Lodève

TARIFS GROUPE :

Moins de 20 pers : 90 €
De 21 à 30 pers : 135 €
31 à 55 pers : 250€ (2 guides)
+ de 55 pers : sur devis

Selon l'intérêt du groupe ou sa nationalité, il est possible d'adapter la visite



Lodève

PRACTICAL

INFORMATION :

Guided tours must be pre-booked
Tours last 1 hour 45 minutes to 2 hours

GROUPS :

Group size for a guided tour is 10 to 30 people

FROM HIGHWAY A75 :

Northern exit no. 52 - Soubès/Lodève or Southern exit no. 53 - Lodève

BUS PARKING:

Municipal parking lot, free, 300 meters from the Tourist Office

ADDRESS:

Meeting point in front of the Office of Tourism at Place de la République 34700 Lodève

GROUP PRICES:

Fewer than 20 people : €90
21 to 30 people : €135
31 to 55 people : €250 (2 guides)

More than 55 people : contact us for price

The tour can be adapted to cater to groups of different interests or nationalities.





NOS SITES D'EXCEPTION

LE PARC DU DOMAINE DE MONTPLAISIR

“ Jardins et domaine de prestige ”

VISITES
TOUTE L'ANNÉE

Le domaine de Montplaisir ouvre exceptionnellement ses portes au public. Étroitement liée à l'histoire de Lodève depuis plus de trois cent ans, cette ancienne métairie (domaine agricole) est devenue un lieu d'exception conjuguant une

résidence de prestige avec un site de production textile au XIX^{ème} siècle. La visite propose la découverte de son parc arboré qui dévoile ses canaux, rivières, jardins et ponts pour une déambulation hors du temps.

DOMAINE DE MONTPLAISIR PARK

“Gardens and prestigious house”

Take advantage of this special opportunity to visit the Montplaisir domain. Formerly a prosperous farm, it has been part of the history of Lodève for more than three hundred years. It is now an exceptional location combining a prestigious

VISITS
YEAR-ROUND

house and a nineteenth century textile production site. Let our guides take you on a timeless stroll around the wooded park and its canals, streams, bridges and gardens.

INFORMATIONS

PRATIQUES :

Visites guidées sur réservation
Durée de la visite guidée
1h15 à 1h30

GROUPES :

30 personnes maximum par groupe pour une visite guidée

ACCÈS DEPUIS

LODÈVE :

Par la D35 en direction de Lunas et Bédarieux

STATIONNEMENT

AUTOCARS :

A proximité de l'entrée du Parc

COORDONNÉES ET

LOCALISATION :

Rendez-vous Place de la République 34700 Lodève

TARIFS GROUPE :

Moins de 20 pers: 90 €
De 21 à 30 pers : 135 €
De 31 à 55 pers : 250 € (2 guides)
+ de 55 pers: sur devis

Selon l'intérêt du groupe ou sa nationalité, il est possible d'adapter la visite

PRACTICAL

INFORMATION:

Tours must be pre-booked
Tours last between 1 hour 15 minutes and 1 hour 30 minutes

GROUPS :

Max 30 people per group for guided tours

FROM LODÈVE :

Take D35 towards Lunas and Bédarieux

BUS PARKING:

Near park entrance

ADDRESS:

Meeting point: Place de la République, 34700 Lodève

GROUP PRICES:

Fewer than 20 people: €90
21 to 30 people: €135
31 to 55 people: €250 (2 guides)
More than 55 people: contact us for price

The tour can be adapted to cater to groups of different interests or nationalities

NOS SITES D'EXCEPTION

L'ANCIENNE APOTHIKAÏRERIE
DE L'HÔPITAL DE LODÈVE

“ Patrimoine unique
du XIX^{ème} siècle ”

Patrimoine exceptionnel et méconnu, l'Apothicaire de Lodève est la deuxième de l'Hérault, conservée « in situ » avec celle de « l'œuvre de la Miséricorde à Montpellier ».

Cette visite conduite par un guide conférencier agréé par le ministère de la culture, retrace le rôle important de l'hôpital aux siècles précédents et le rapport de cette institution avec ses donateurs.

VISITES
TOUTE L'ANNÉE

Le parcours est agrémenté d'un discours transversal en terme de patrimoine puisque sont également abordés le mobilier et les œuvres picturales du XIX^{ème} siècle. Le point d'honneur de la visite est l'Apothicaire (ou pharmacie), restaurée il y a quelques années, qui possède une officine présentant de très nombreux pots en verre et en porcelaine dans un remarquable état de conservation.

THE OLD PHARMACY AT THE
HOSPITAL OF LODEVE

“Unique nineteenth century heritage”.

An exceptional and little known part of our heritage, Lodève old pharmacy preserved in its original setting, is second in Hérault only to the one in Montpellier at the Œuvre de la Miséricorde.

This 1 hour 15-minute tour, led by a qualified guide approved by the Ministry of Culture, traces the important role of the hospital in

VISITS
YEAR-ROUND

previous centuries and the relationship between the institution and its donors. The hospital's furniture and nineteenth century paintings will also feature in the tour. The highlight of the visit is the old pharmacy, restored a few years ago, which has a dispensary containing numerous glass and porcelain pots in a remarkable state of preservation.

INFORMATIONS

PRATIQUES :

Visites guidées sur réservation le mardi à 10h et 14h
Possibilité de visites exceptionnelles sur demande
Durée de la visite guidée 1h15

GROUPES :

25 personnes maximum par groupe pour une visite guidée

ACCÈS AUTOROUTE
A75 :

Entrée Nord n°52 - Soubès/Lodève ou Entrée Sud n°53 - Lodève

STATIONNEMENT
AUTOCARS :

Parc municipal (200 mètres)

LOCALISATION :

Hôpital de Lodève
34700 Lodève

PRACTICAL

INFORMATION :

Guided tours, on Tuesdays at 10 am and 2 pm, must be pre-booked
Tours at other times are possible on request
Tours last 1 hour 15 minutes

GROUPS :

Maximum of 25 visitors per group for a guided tour

FROM HIGHWAY A75 :

Northern exit no. 52 - Soubès/Lodève or Southern exit no. 53 - Lodève

BUS PARKING :

Municipal parking lot (200 meters)

ADDRESS :

Hôpital de Lodève
34700 Lodève

GROUP PRICES :

Fewer than 20 people: €90
21 to 30 people : €135
31 to 50 visitors: €250
(2 guides and 2 different times)

TARIFS GROUPE :

Moins de 20 pers : 90 €
Plus de 20 pers : 135 €
De 31 à 50 pers : 250 €
(2 guides et 2 horaires différents)

The tour can be adapted to cater to groups of different interests or nationalities.

Selon l'intérêt du groupe ou sa nationalité, il est possible d'adapter la visite





NOS SITES D'EXCEPTION

LE CIRQUE DE NAVACELLES

“ A la découverte du 15^{ème}
Grand Site de France ”

Le Cirque de Navacelles est situé dans le périmètre inscrit sur la liste du patrimoine Mondial de l'Humanité par l'UNESCO sur la thématique « Les Causses et les Cévennes, paysage culturel de l'agropastoralisme méditerranéen ».

Depuis les différents points de vue aménagés sur le belvédère de la Baume Auriol, découvrez la géologie

DE MARS À
NOVEMBRE

si particulière de cet espace naturel protégé (depuis sa formation à nos jours), la vue sur ce canyon de 300 mètres au travers des calcaires et des dolomies des causses, ainsi que sa faune et sa flore exceptionnelles.

La Maison du Grand Site vous propose des lectures de paysage pour les groupes.

NAVACELLES CIRQUE

«Discovering one of the Grand Sites of France»

The Cirque de Navacelles is located within the perimeter of a site on the UNESCO World Heritage List called, “The Causses and the Cévennes, a Mediterranean agropastoral cultural landscape”.

From the visitor overlook in la Baume Auriol, discover the special geological features of this natural space, untouched from its formation to the present day. Take in the view over the canyon

FROM MARCH
TO NOVEMBER

that stretches 300 meters through this landscape of limestone and dolomite, and admire the unusual plants and wildlife.

The Maison du Grand Site provides landscape interpretation talks for groups.

INFORMATIONS

PRATIQUES :

Visites guidées sur réservation de 10h et 18h (19h juillet et août)
Durée de la visite guidée: 1h15

GROUPES :

De 10 à 25 personnes maximum par groupe pour une visite guidée

ACCÈS AUTOROUTE A75 :

Entrée Nord n°52 - Soubès/Lodève puis suivre la D25 ou Sortie n°49/Le Caylar puis D9

STATIONNEMENT

AUTOCARS :
Parking à 50 mètres du belvédère

COORDONNÉES ET LOCALISATION :

Belvédère de la Baume Auriol 34520 Saint Maurice Navacelles

TARIFS DES LECTURES DE PAYSAGES :

Moins de 20 pers: 125 €
De 21 à 30 pers: 175 €
De 31 à 55 pers: 300 €
+ de 55 pers: sur devis

TARIFS DES LECTURES DE PAYSAGES AVEC DÉGUSTATION DE

PRODUITS DU TERROIR :
Moins de 20 pers: 150 €
De 21 à 30 pers: 210 €
De 31 à 55 pers: 375 €
+ de 55 pers: sur devis

Selon l'intérêt du groupe ou sa nationalité, il est possible d'adapter la visite.

PRACTICAL INFORMATION :

Guided tours must be pre-booked
From 10 am to 6pm (7 pm July and August)
Tours last 1 hour 15 minutes

GROUPS :

Group size for a guided tour is 10 to 25 people

FROM HIGHWAY A75 :

Northern exit no. 52 - Soubès/Lodève then take D25 or highway exit no. 49 - Le Caylar

BUS PARKING :

Parking lot 50 meters from the visitor overlook

ADDRESS :

Belvédère de la Baume Auriol 34520 Saint Maurice Navacelles

PRICES FOR THE LANDSCAPE INTERPRETATION

TALKS :

Fewer than 20 people : €125
21 to 30 people : €175
31 to 55 people : €300
More than 55 people : contact us for price

PRICES FOR LANDSCAPE INTERPRETATION

TALKS WITH TASTING OF LOCALLY PRODUCED FOODS :

Fewer than 20 people : €150
21 to 30 people : €210
31 to 55 people : €375
More than 55 people : contact us for price

The tour can be adapted to cater to groups of different interests or nationalities.





FORMULE DÉJEUNER + VISITE

SUGGESTION DE MENU (sous réserve de modifications)

Salade Paysanne

Jambonnette de dinde confite, pomme au four
caramélisée et légumes du marché

Duo de fromages affinés

Tartelette aux fruits de saison

Café ou thé et vin



27€
/personne

NOS SITES D'EXCEPTION

LE PRIEURÉ SAINT MICHEL DE GRANDMONT

“Merveille de l’architecture romane ”

Tout près de Lodève, sur un site occupé depuis la préhistoire, le Prieuré domine un paysage grandiose. Classé Monument Historique, ce véritable bijou de l’architecture romane est le seul monastère de l’Ordre de Grandmont conservé dans son intégralité tel qu’au XII^{ème} siècle (l’un des meilleurs exemples de l’architecture grandmontaine, très dépouillée et harmonieuse).

Au sein d’un vaste parc de 30 hectares peuplé de daims et de

VISITES TOUTE L’ANNÉE

cerfs, où l’horizon s’étend jusqu’à la mer, la spiritualité des bâtiments du prieuré côtoie le mystère de dolmens et mégalithes préhistoriques. Deux types de visites guidées vous sont proposées :

- Visite guidée du Prieuré Saint-Michel de Grandmont, classé aux Monuments historiques, et de son parc pour partir à la découverte des vestiges du Néolithique.
- «Archéo’balade» à la rencontre des vestiges cachés du Parc du Prieuré Saint-Michel de Grandmont.

SAINT MICHEL DE GRANDMONT PRIORY

“A marvel of Romanesque architecture”

Close to Lodève, on a site occupied since prehistoric times, the Priory dominates a spectacular landscape. A listed historical monument, this jewel of Romanesque architecture is the only monastery of the Order of Grandmont to be preserved exactly as it was in the twelfth century. Austere and harmonious, it is one of the best examples of Grandmontine architecture. The priory lies at the heart of a vast park of nearly 70 acres, where deer roam

VISITS YEAR-ROUND

freely and the horizon extends to the sea. Here you will find side by side the spirituality of the priory buildings and the mystery of dolmens and prehistoric megaliths. Two types of guided tour are offered:

- Guided tour of Saint Michel de Grandmont Priory, a listed historical building, with a tour of the park’s Neolithic remains.
- «Archaeological ramble» to seek out the hidden remains in the Saint Michel de Grandmont Priory Park.

INFORMATIONS

PRATIQUES :

Visites guidées tous les jours sur réservation de 10h à 18h (19h juillet/août)

Durée de la visite

guidée: 1h15 à 2h

Possibilité de location de salle pour les mariages, séminaires...

GROUPES :

A partir de 15 personnes

ACCÈS AUTOROUTE

A75 :

Entrée Nord n°52 -

Soubès/Lodève ou

Entrée Sud n°53 -

Lodève Puis suivre D153

STATIONNEMENT

AUTOCARS :

Parking accessible aux autocars

TARIFS :

Visite guidée classique:

5,50 € par personne

ou Archéo’balade: 5,50

€ par personne

ou Visite découverte du patrimoine avec repas*:

27 € par personne

sur une base de 15 personnes.

PRACTICAL

INFORMATION :

Guided tours must be pre-booked

Every day from 10 am to 6 pm (7 pm July and August)

The tours last from 1 hour 15 minutes to 2 hours

The hall can be booked for weddings, seminars and other events.

GROUPS :

Min 15 people

FROM HIGHWAY A75 :

Northern exit no. 52 -

Soubès/Lodève or

Southern exit no. 53 -

Lodève, then take D153

BUS PARKING :

Buses can access the parking lot

PRICES :

Standard guided tour :

€5.50 per person

or Archaeological ramble:

€5.50 per person

or Heritage discovery tour

with meal:€27 per person

based on 15 people

SAMPLE MENU AT GRANDMONT PRIORY

(subject to change)

Peasant salad

Candied turkey jambonnette, caramelized baked apples, and vegetables from the market

Duo of fine cheeses

Tartlet with seasonal fruits

Coffee or tea and wine





Grotte de Labelle © www.photointographie.com

SUGGESTION DE MENU AU RESTAURANT DE LA GROTTTE DE LABELLE

- Charcuterie de pays ou Salade aux lardons
- Sauté de porc au roquefort
- Assiette de fromage du larzac ou coupe de glace ou pâtisserie maison
- Vin et café compris dans le menu



21 €
/personne

NOS SITES D'EXCEPTION
LA GROTTTE DE LABELLE

“ Voyage au centre de la Terre ”

**DE FÉVRIER
À DÉCEMBRE**

Située à l'extrémité Sud du Causse du Larzac, le plus grand des « Grands Causses », cette caverne a la particularité de permettre la visite d'une rivière souterraine à l'origine encore inconnue.

Les colorations exceptionnelles des cristaux, la variété des sédiments, sables dolomitiques, basaltes de l'Escandorgue, tout témoigne

ici d'une histoire géologique passionnante scandée par le travail multi-millénaire de l'eau.

Situées dans un cirque dolomitique à 700 mètres d'altitude, l'entrée naturelle de la Grotte de Labelle est une ancienne cave à roquefort qui permet un accès de plain-pied à la rivière souterraine.

LABELLE CAVE

“ Journey to the center of the earth ”

This cave lies at the southernmost part of the Larzac Causse, the biggest of the “Grands Causses”. Its special attraction is an underground river whose source is not known.

The exceptional colours of the crystals, the variety of the sediments, the dolomitic sands, the Escandorgue basalt rock: everything here bears witness to a fascinating geological history shaped by water over many thousands of years.

The Labelle Cave lies in a dolomitic cirque at an altitude of 700 meters. The natural entrance, a cave formerly used to store Roquefort cheese, is on the same level as the underground river.

**FROM FEBRUARY
TO DECEMBER**

SAMPLE MENU AT RESTAURANT OF LABELLE CAVE

Cook pork meat or french bacon salad

Roquefort cheese stir pork

Larzac cheese or ice cream or home-made pastry

Wine and coffee are included in the price

INFORMATIONS

PRATIQUES :
Visites guidées tous les jours à 11h, 14h, 15h et 16h du 15 Mars au 1er Novembre/ du 1er Juillet au 31 Août de 10h à 18h sans interruption
Restauration sur place
Boutique
Dégustation de vin et de roquefort
Durée de la visite : 1h

GROUPES :
A partir de 10 personnes

ACCÈS AUTOROUTE A75 :
Entrée Nord n°49- Le Caylar (direction Les Rives) > sortie obligatoire pour les autocars
Entrée Sud n°53 - Lodève

STATIONNEMENT AUTOCARS :
Parking accessible aux autocars

COORDONNÉES ET LOCALISATION :
Grotte de Labelle 34700 Lauroux

TARIFS :
Tarif individuel: 9,70 €
A partir de 10 personnes 10 % de remise
A partir de 20 personnes: 6,90 € par adulte
Plus de 50 personnes: 6,50 € par adulte
Plus de 100 personnes: 5,90 € par adulte

PRACTICAL INFORMATION:

Guided tours every day from March 15 to November 1 at 11 am, 2 pm, 3 pm and 4 pm
From July 1 to August 31 tours run throughout the day
Restaurant on site
Shop Wine and roquefort tasting
Tours last 1 hour

GROUPS :
Min 10 people

FROM HIGHWAY A75:
Northern exit no. 49 - Le Caylar (direction Les Rives) > compulsory exit for buses
Southern exit no. 53 - Lodève

ADDRESS:
Grotte de Labelle 34700 Lauroux

PRICES:
Individual: €9.70
10 or more people: 10% reduction
20 or more people: €6.90 per adult
More than 50 people: €6.50 per adult
More than 100 people: €6.50 per adult





Temple of Lerab Ling

NOS SITES D'EXCEPTION

LERAB LING, LE TEMPLE BOUDDHISTE

“ Balade zen au cœur d'un des plus grands temples tibétains d'Europe ”

Situé à trente minutes de Lodève, sur le plateau de l'Escandorgue, dans un superbe environnement naturel, Lérab Ling abrite un magnifique temple bouddhiste que l'on peut visiter de mars à octobre. Le temple s'inspire dans tous ses aspects des meilleurs exemples d'architecture des monastères tibétains de l'Himalaya. On peut y admirer une très belle statue de Bouddha de 7 mètres de haut. Le temple fut inauguré par le Dalai-Lama en 2008. Le temple Lérab Ling est l'un des plus grands et des plus authentiques

DE MARS À
OCTOBRE

temples traditionnels tibétains en Europe. Il est l'un des principaux centres européens à perpétuer la tradition d'étude et de pratique du bouddhisme tibétain. Il a pour but d'offrir à ceux qui suivent les enseignements bouddhistes un chemin complet d'étude et de pratique, de proposer un ensemble de programmes à l'intention d'un public plus large, traduisant les valeurs-clés de l'ancienne tradition de sagesse du Tibet dans les différents domaines de la vie contemporaine.

LERAB LING, THE BUDDHIST TEMPLE

“Zen stroll through one of the greatest Tibetan temples”

Thirty minutes from Lodève, on the Escandorgue plateau, in a superb natural environment, Lerab Ling is the site of a magnificent Buddhist temple which is open from March to October. The temple takes its inspiration from the best architectural examples of Himalayan monasteries in Tibet. It is home to a stunning statue of the Buddha, 7

FROM MARCH TO OCTOBER

meters tall. The temple was inaugurated by the Dalai Lama in 2008.

Lerab Ling Temple is one of the biggest and most authentic traditional Tibetan temples in Europe. It is one of the main European centers maintaining the Tibetan Buddhist tradition of study and practice. Its aim is to offer those who follow Buddhist teachings a complete pathway

INFORMATIONS

PRATIQUES :

Visites guidées de groupe sur réservation du mardi au samedi à 10h ou 14h
Visite guidée : 1h30 à 2h
Déjeuner possible sur place sur demande

GROUPES :

A partir de 30 personnes

ACCÈS AUTOROUTE A75 :

Entrée Nord n°52 - Soubès/Lodève ou Entrée Sud n°53 - Lodève Puis direction Roqueredonde par le col de Lunas

STATIONNEMENT

AUTOCARS :

Parking accessible aux autocars

COORDONNÉES ET LOCALISATION :

Temple Lerab Ling
34520 Roqueredonde

TARIFS GROUPE :

Groupes jusqu'à 30 pers: forfait 165 €
Plus de 30 pers: 6 € par personne supplémentaire

PRACTICAL

INFORMATION :

Guided tours must be pre-booked
From Tuesday to Saturday at 10 am or 2 pm
The tours last from 1 hour 30 minutes to 2 hours.
Lunch is available on site upon request

GROUPS :

Starting at 30 people

FROM HIGHWAY A75 :

Northern exit no. 52 - Soubès/Lodève or Southern exit no. 53 - Lodève then direction Roqueredonde via the Col de Lunas

BUS PARKING :

Buses can access the parking lot

ADDRESS :

Temple Lerab Ling
34520 Roqueredonde

GROUP PRICES :

Up to 30 people: flat rate €165
Over 30 people: €6 extra per additional person

of study and practice. It also offers a range of programmes for a wider public that translate the key values of Tibet's ancient tradition of wisdom into the different areas of contemporary life.





© l'école Buissonnière

LOISIRS ET ACTIVITÉS DE PLEINE NATURE

L'ÉCOLE BUISSONNIÈRE « DÉCOUVERTE, SPORT ET NATURE »

ACTIVITÉS TOUTE L'ANNÉE

Venez découvrir le Lodévois et Larzac à travers des activités ludiques, culturelles et sportives encadrées par des professionnels diplômés d'état. L'École Buissonnière vous propose le temps d'une découverte ou durant un séjour un ensemble d'activités et de formules adaptées en fonction de vos envies :

EN VTT ET VÉLOS ÉLECTRIQUES :

- Balades ou randonnées accompagnées
- Formule thématique
- Formule rallye

EN VTT :

- Balade ou randonnées sportives, initiation à la descente/ enduro accompagnée

- Formule rallye

TIR À L'ARC

GPS GAMES

MULTI ACTIVITÉS : de pleine nature, seules ou combinées, du kayak au paddle en passant par l'escalade ou de la via ferrata, sans oublier l'équitation... L'École Buissonnière, vous fera découvrir le terroir, l'art et le patrimoine pour des activités combinées avec des visites de sites, de caveaux, de fermes et des ateliers artistiques pour une découverte pleine d'authenticité.

L'ÉCOLE BUISSONNIÈRE «DISCOVERY, SPORT AND NATURE»

Come to discover Lodevois and Larzac through fun, cultural or sporting activities organized by professional instructors.

L'École Buissonnière offers during the time of a discovery or during a stay a large panel of activities or packages adapted to your request :

BY MOUNTAIN BIKES OR ELECTRIC BIKES :

- Walk or trekking guided
- Thematic package
- Rally package

BY MOUNTAIN BIKES :

ACTIVITIES YEAR-ROUND

- Trekking downhill initiation/cross guided

- Rally package

ARCHERY

GPS GAMES

PLURI-ACTIVITY

Outdoor sport, combined or not, kayaking, paddle, rockclimbing, via ferrata or horse riding. L'École Buissonnière is a truly ambassador and will make you discover our local products, art or heritage with numerous activities combined with visits of our main sites, wineries, farms or artistic places for a discovery full of authenticity.

INFORMATIONS

PRATIQUES :

Activités sur réservation toute l'année

GROUPES :

A partir de 15 personnes

ACCÈS :

Communiqué en fonction du lieu de rendez-vous

TARIFS :

Moins de 15

participants :

Formule 1/2 journée à

partir de 176 € à pied

et de 308 € avec VTT

électriques.

Formule Journée à partir

de 264 € à pied et 385 €

avec VTT électriques.

De 16 à 30 participants :

Formule 1/2 journée à

partir de 352 € à pied

et 616 € avec VTT

électriques.

Formule à la Journée à

partir de 528 € à pied

et de 770 € avec VTT

électriques.

De 31 à 45 participants :

Formule 1/2 journée

à partir 528 € à pied

et de 924 € avec

VTT (classiques et

électriques).

Formule à la Journée

à partir de 792 € à

pieds et de 1.155 €

avec VTT (classiques et

électriques).

PLUS DE 45

PARTICIPANTS :

Sur demande

PRACTICAL

INFORMATION:

Activities must be pre-booked all year round

GROUPS :

From 15 people

ACCESS:

Will be communicated depending of the activity

PRICES:

Fewer than 15 people :
1/2 day package from €
176 walking and € 308
with mountain bikes

Full day package from
€ 264 walking or € 385
with electric bikes.

From 16 to 30 people :
1/2 day package from €
352 walking and € 616
with electric bikes.

Full day package from €
528 walking and € 770
with electric bikes.

From 31 to 45 people :
1/2 day package from €
528 walking and € 924
with mountain bike.

Full day package from €
792 walking and € 1,155
with mountain bike.

More than 45 people :
On request





à partir de
12€
/personne

Base de 30 personnes

14H - Musée de Lodève, visite guidée de l'exposition permanente «Mémoire de Pierres» issue du fonds d'atelier du sculpteur Paul Dardé (1888-1963)
Forfait de 200€ pour l'entrée et la visite guidée

15H30 - Visite de Lodève, Ville d'Art et d'Histoire
135 € / groupe de 21 à 30 personnes

Il est possible de modifier les horaires.

NOS IDÉES DE CIRCUITS À LA 1/2 JOURNÉE

ESCALE MUSÉE / VILLE

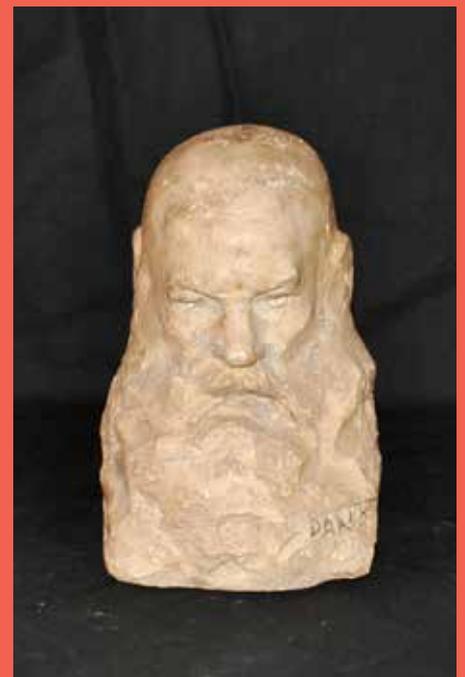
“ Comprendre et admirer...”

MUSÉE – EXPOSITION « MEMOIRE DE PIERRES », FONDS D'ATELIER DU SCULPTEUR PAUL DARDÉ (1888-1963)

Immergez vous dans le parcours du Musée de Lodève consacré à Paul Dardé (1888-1963) et plongez dans le processus créatif du sculpteur. Cette visite vivante vous permet de reconstituer le puzzle de sa vie, de vous familiariser avec les techniques qu'il mettait en œuvre et de vous révéler ses thèmes favoris.

VISITE DE VILLE :

Ancienne cité épiscopale influente jusqu'à la Révolution, centre industriel textile de première importance aux XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècles, ville culturelle dont les manifestations revêtent une envergure nationale, voire internationale, Lodève est labellisée comme Ville d'Art et d'Histoire depuis 2006.



MUSEUM AND TOWN

“Understand and admire”

MUSEUM – «MEMORY OF STONES» EXHIBIT, FROM THE STUDIO COLLECTION OF THE SCULPTOR PAUL DARDÉ (1888-1963)
Immerse yourself in the section of the Museum of Lodève devoted to Paul Dardé (1888-1963) and dive into the sculptor's creative process. This lively tour reconstructs the puzzle of his life, introduces viewers to the techniques he used in his works, and reveals his favorite themes.

CITY TOUR :

An important bishop's seat until the French Revolution, a key textile manufacturing centre in the eighteenth and nineteenth centuries, a cultural centre of national and even international significance, Lodeve has been labeled as a Town of Art and History since 2006.

from **12€**
/person

Based on 30 people

2.00 PM - Museum of Lodève, guided tour of the permanent exhibit «Memory of Stones», acquired from the studio collection of the sculptor Paul Dardé (1888-1963)
Fee of €200 for entry and a guided tour

3.30 PM - Tour of Lodève, national historic town and art center
€135 per group of 21 to 30 people

Times can be changed.



Apothicairerie de l'hôpital Saint-Jean

à partir de
11 €
/personne

Base de 30 personnes

14H - Apothicairerie de l'Hôpital Saint-Jean
135 € / groupe de 21 à 30 personnes

15H30 - Musée de Lodève, visite guidée des expositions permanentes : Histoires d'objets
Forfait de 200€ pour l'entrée et la visite guidée

Il est possible de modifier les horaires.

NOS IDÉES DE CIRCUITS À LA 1/2 JOURNÉE

ESCALE APOTHICAIRERIE / MUSÉE

“ Exploration à travers les siècles ”

APOTHICAIRERIE :

Patrimoine exceptionnel et méconnu, l'Apothicairerie de Lodève est la deuxième de l'Hérault, conservée « in situ » avec celle de « l'œuvre de la Miséricorde à Montpellier ».

MUSÉE DE LODEVE

EXPOSITIONS PERMANENTES : HISTOIRES D'OBJETS

Traces de gouttes de pluie tombées il y a 285 millions d'années, traces de pas d'une famille qui explore une grotte il y a 9 000 ans, traces du burin dans la pierre sculptée... D'une collection à l'autre, les objets exposés racontent des instants magiques qui nous parviennent au-delà du temps.



PHARMACY AND MUSEUM

“Exploration through the centuries”

PHARMACY :

An exceptional and little known part of our heritage, the Lodève Pharmacy, preserved in its original setting, is second in Hérault only to the one in Montpellier at the Œuvre de la Miséricorde.

MUSEUM OF LODEVE - PERMANENT EXHIBITS: OBJECT STORIES

Traces of raindrops that fell 285 million years ago, footprints of a family that explored a cave 9,000 years ago, residue from a chisel in carved stone... From one collection to the next, the exhibits tell a story, and we can peer through the veil of time to witness these magical moments.

from **11 €**
/person

Based on 30 people

2 PM - Pharmacy of the Saint-Jean Hospital
€135 per group of 21 to 30 people

3.30 PM - Museum of Lodève, guided tour of permanent exhibits : Object Stories
Fee of € 200 for entry and guided tour

Times can be changed.



à partir de
11€
/personne

Base de 30 personnes

14H - Manufacture de la Savonnerie, atelier de Lodève
175 € / groupe de 21 à 30 personnes

16H - Visite de Lodève, Ville d'Art et d'Histoire
135 € / groupe de 21 à 30 personnes

Il est possible de modifier les horaires.

NOS IDÉES DE CIRCUITS À LA 1/2 JOURNÉE

ESCALE VILLE / MANUFACTURE

“ Trésors et savoir faire dans l’art et l’histoire ”

MANUFACTURE DE LA SAVONNERIE :
Nous vous invitons à la visite intimiste d'un trésor du patrimoine français, conduite par un guide conférencier qui vous fera découvrir ce lieu exceptionnel. Cet atelier maintient à un niveau d'excellence la tradition des métiers de haute lice.

VISITE DE VILLE :
Ancienne cité épiscopale influente jusqu'à la Révolution, centre industriel textile de première importance aux XVIIIe et XIXe siècles, ville culturelle dont les manifestations revêtent une envergure nationale, voire internationale, Lodève est distinguée comme Ville d'art et d'histoire en 2006.



© Sophie Quenez

TOWN AND MANUFACTORY

“Treasures and know-how in art and history”

SAVONNERIE MANUFACTORY :
We invite you to take an intimate journey to witness a French heritage treasure, led by a qualified guide who will reveal this exceptional place to you. This workshop maintains the tradition of high warp weaving at a level of excellence.

CITY TOUR :
An important bishop's seat until the French revolution, a key textile manufacturing centre in the eighteenth and nineteenth centuries, a cultural centre of national and even international significance, Lodève was designated a national historic town and art center in 2006.

from **11€**
/person

Based on 30 people

2 PM - Savonnerie Manufactory, Lodève workshop
€175 per group of 21 to 30 people

4 PM - Tour of Lodève, national historic town and art center
€135 per group of 21 to 30 people

Times can be changed.



Lac du Salagou © S. Pirkin

NOS IDÉES DE CIRCUITS À LA JOURNÉE MUSÉE DE LODÈVE / LAC DU SALAGOU

“Parcours paléontologique et géologique”

LAC DU SALAGOU :

Explorez les bords du lac du Salagou, ses richesses écologiques et ses paysages spectaculaires. Vous aborderez la géologie du site et partirez sur les traces d’une histoire de plus de 300 millions d’années. Vous découvrirez une ancienne cheminée volcanique, le neck de la Roque et vous distinguerez les espèces protégées d’oiseaux du lac.

MUSÉE - EXPOSITION PERMANENTE TRACES DU VIVANT :

Millions d’années après millions d’années, découvrez où se trouvait cette région qu’on appelle aujourd’hui le Lodévois. Grâce à une muséographie immersive et évocatrice, voyagez de paysages en paysages pour découvrir l’évolution de la vie et des paysages dont les témoins ont été retrouvés.

SUGGESTION DE MENU AU RESTAURANT «ENTRE TERRE ET MER»

Salade fraîcheur «des Ruffes»

Épaule d’agneau confite accompagnée de gratin dauphinois, fagot de haricots verts et tomate provençale

Fromage/Salade

Charlotte au chocolat

Vin, café et cocktail de bienvenue compris dans le menu.



à partir de
38€
/personne

Déjeuner inclus - Base de 30 personnes

9H30 - Lac du Salagou (Grand Site)

VISITE PAR L'ASSOCIATION « DEMAIN LA TERRE ! »
Forfait de 250€/ pour un groupe maximum de 30 personnes

12H - Suggestion de restaurant

Repas au Restaurant «Entre Terre et mer»*
(exemple de menu à 23 €)

14H – Musée de Lodève – Visite guidée de

l’exposition permanente Traces du vivant
(Collection Sciences de la Terre)
Forfait de 200€ pour l’entrée et la visite guidée

Il est possible de modifier les horaires.

LODÈVE MUSEUM AND SALAGOU

«Paleontological and geological history»

LAKE SALAGOU :

Explore the shores of Lake Salagou to witness its ecological richness and spectacular scenery. You will begin with the geology of the site and follow a story spanning more than 300 million years of history. You will discover an ancient volcanic chimney, the neck of la Roque, and learn to identify protected species of birds that live at the lake.

MUSEUM - «TRACES OF LIFE» PERMANENT EXHIBIT :

After millions upon millions of years, discover

the region that is now called Lodévois. With this immersive and evocative presentation, travel from one landscape to the next to witness the evolution of life, and explore landscapes where evidence of these early life forms has been found.

SAMPLE MENU AT RESTAURANT «ENTRE TERRE ET MER»

Refreshing salad “des Ruffes”

Shoulder of lamb confit with gratin dauphinois,
green bean bundle and Provençal tomatoes

Cheese or salad

Chocolate Charlotte

Wine, coffee and a welcome cocktail
are included in the price

from **38€**
/person

Lunch included - Based on 30 people

9.30 AM – Lake Salagou (Grand Site)

Fee of €250/for a group of up to 30 people

12 PM – Lunch at the restaurant, “Entre Terre et Mer” *
(sample menu at €23)

2 PM – Museum of Lodève – Guided tour of the
permanent exhibit «Traces of Life» (Earth Sciences
Collection)

Fee of €200 entry and guided tour

Times can be changed.



**SUGGESTION DE MENU
AU RESTAURANT DE LA PAIX**

Palette de charcuteries de Lacaune

Gigot d'agneau cuit au four et sa garniture de légumes de saison

Gateau aux marrons-chocolat, glace vanille et tuile dentelle à l'orange

Vin, café et cocktail de bienvenue compris dans le menu



à partir de
38€
/personne

Base de 30 personnes - Déjeuner inclus

10H30 - Musée de Lodève visite guidée des expositions permanentes : Histoires d'objets Forfait de 350€ pour l'entrée et la visite guidée pour les deux visites de la journée.

12H - Suggestion Repas à l'Hotel restaurant de la Paix (exemple de menu 26€)

14H - Exposition temporaire

Il est possible de modifier les horaires.

NOS IDEES DE CIRCUITS À LA JOURNÉE

MUSÉE DE LODÈVE EXPOSITIONS PERMANENTES / EXPOSITION TEMPORAIRE

“ Parcours artistique ”

MUSÉE- EXPOSITIONS PERMANENTES : HISTOIRES D'OBJETS :

Traces de gouttes de pluie tombées il y a 285 millions d'années, traces de pas d'une famille qui explore une grotte il y a 9 000 ans, traces du burin dans la pierre sculptée... D'une collection à l'autre, les objets exposés racontent des instants magiques qui nous parviennent au-delà du temps.

EXPOSITION «Faune, fais-moi peur! Images du faune de l'Antiquité à Picasso» :

Entre mythes et représentations, l'exposition Faune, fais-moi peur! Images du faune de l'Antiquité à Picasso, évoque les différentes facettes de cet être mystérieux. En faisant dialoguer des œuvres d'époques et de techniques différentes, l'exposition, riche de 170 œuvres, ambitionne de montrer à quel point le sujet a de tous temps inspiré les artistes.



Pablo Picasso, Buste de faune, 6 septembre 1946
Musée Picasso Arles - Photo : ImageArt, Claude Germain - Succession Picasso 2017

MUSEUM OF LODÈVE - PERMANENT EXHIBITS/TEMPORARY EXHIBIT

«Artistic Journey»

MUSEUM - PERMANENT EXHIBITS : OBJECT STORIES

Traces of raindrops that fell 285 million years ago, footprints of a family that explored a cave 9,000 years ago, residue from a chisel in carved stone... From one collection to the next, the exhibits tell a story, and we can peer through the veil of time to witness these magical moments.

EXHIBIT «Fauna, Fill Me with Fear! Images of Fauna, from Ancient Times to Picasso» :
Somewhere between myth and representation,

the exhibit «Fauna, Fill Me with Fear! Images of Fauna, from Ancient Times to Picasso», evokes the various facets of this mysterious subject By assembling works representing different eras and techniques, the exhibit, with an impressive 170 pieces, aims to demonstrate how much this subject has inspired artists.

SAMPLE MENU AT RESTAURANT DE LA PAIX

Lacaune charcuterie plate

Roast leg of lamb accompanied by seasonal vegetables

Chestnut and chocolate cake with vanilla ice cream and orange-flavoured lace tuile

Wine, coffee and a welcome cocktail are included in the price

from **38€**
/person

Based on 30 people - Lunch included

10.30 AM - Museum of Lodève, guided tour of permanent exhibits: Object Stories
Fee of €350 for entry and guided tour

12.00 PM - Lunch at the Restaurant de la Paix (Lunch at €26)

2.00 PM - Temporary exhibit

Times can be changed.





SUGGESTION DE MENU AU RESTAURANT «ENTRE TERRE ET MER»

Salade fraîcheur «des Ruffes»

Épaule d'agneau confite accompagnée de gratin dauphinois, fagot de haricots verts et tomate provençale



Fromage/Salade

Charlotte au chocolat

Vin, café et cocktail de bienvenue compris dans le menu.

à partir de
35€
/personne

Déjeuner inclus - Base de 30 personnes

10H30 - Musée de Lodève, visite guidée des expositions permanentes: Histoires d'objets
Forfait de 200€ pour l'entrée et la visite guidée

12H30 - Suggestion - Repas au «Entre Terre et mer » (exemple de menu à 23 €)

14H30 - Visite guidée du Prieuré de Grandmont
5.50 € / personne

Il est possible de modifier les horaires.

NOS IDÉES DE CIRCUITS À LA JOURNÉE

MUSÉE DE LODÈVE / PRIEURÉ DE GRANDMONT

« Merveilles archéologiques,
géologiques et artistiques »

MUSÉE - EXPOSITIONS

PERMANENTES :

HISTOIRES D'OBJETS :

Traces de gouttes de pluie tombées il y a 285 millions d'années, traces de pas d'une famille qui explore une grotte il y a 9 000 ans, traces du burin dans la pierre sculptée... D'une collection à l'autre, les objets exposés racontent des instants magiques qui nous parviennent au-delà du temps.

LE PRIEURÉ SAINT MICHEL DE GRANDMONT :

Traversez les siècles au cœur d'une nature préservée à la découverte d'un monument du patrimoine architectural médiéval sur le chemin de Compostelle. Visite d'un site authentique; une plongée dans l'histoire, un bain de nature dans le cadre d'un vaste parc sauvage.



NAVACELLES CIRQUE AND LODÈVE MUSEUM TOUR

«Archaeological, geological and artistic wonders»

MUSEUM - PERMANENT EXHIBITS: OBJECT STORIES :

Traces of raindrops that fell 285 million years ago, footprints of a family that explored a cave 9,000 years ago, residue from a chisel in carved stone... From one collection to the next, the exhibits tell a story, and we can peer through the veil of time to witness these magical moments.

SAINT-MICHEL DE GRANDMONT PRIORY :

Travel through the centuries in the pristine countryside to discover a monument to medieval architectural heritage along the Pilgrim's Way to Santiago de Compostela. Visit an authentic site: take a dive into history, bathe in the natural beauty of this vast, wild region.

SAMPLE MENU AT RESTAURANT «ENTRE TERRE ET MER»

Refreshing salad "des Ruffes"

Shoulder of lamb confit with gratin dauphinois,
green bean bundle and Provençal tomatoes

Cheese or salad

Chocolate Charlotte

Wine, coffee and a welcome cocktail
are included in the price

from **35€**
/person

Lunch included - Based on 30 people

10.30 AM - Museum of Lodève, guided tour of permanent exhibits : Object Stories
Fee of €200 for entry and guided tour

12.30 PM - Lunch at the restaurant «Entre Terre et Mer»
(lunch + tour at €23)

2.30 PM - Guided tour of Grandmont Priory
€5.50 per person

Times can be changed



**SUGGESTION DE MENU
AU PRIEURÉ DE GRANDMONT**
(sous réserve de modifications)

Salade paysanne

Jambonnette de dinde confite, pomme aux four
caramélisée et légumes du marché.

Duo de fromages affinés

Tartelette aux fruits de saison

Café ou thé, vin



à partir de
34€
/personne

Déjeuner inclus - Base de 30 personnes

10H - Musée de Lodève, visite guidée de l'exposition permanente Empreintes de l'homme (Collection archéologique)
Forfait de 200€ pour l'entrée et la visite guidée

12H - Suggestion - Repas au Prieuré de Grandmont* (formule déjeuner + visite à 27 €)

14H - Visite guidée du Prieuré de Grandmont

Il est possible de modifier les horaires.

NOS IDÉES DE CIRCUITS À LA JOURNÉE

**MUSÉE DE LODÈVE /
«ARCHÉO'BALADE»
AU PRIEURÉ DE GRANDMONT**

“ Vestiges et mégalithes ”

**MUSÉE - EXPOSITION PERMANENTE
EMPREINTES DE L'HOMME :**

Plongez au cœur de la vie quotidienne et symbolique des hommes de la Préhistoire. Remontez le temps et laissez-vous conter les découvertes archéologiques de la région. La visite est l'occasion d'évoquer des sites emblématiques (grotte ornée, dolmens, grotte citerne, mines) et des objets chargés d'histoire (du biface en pierre taillée au poignard en cuivre).

**LE PRIEURÉ SAINT MICHEL DE
GRANDMONT :**

Une visite spéciale, à la rencontre des vestiges cachés du Parc du Prieuré Saint- Michel de Grandmont. Traversez le parc mégalithique, accompagné d'un guide pour présenter les témoins de l'occupation ancestrale de ce site : le superbe dolmen de Coste Rouge, classé Monument Historique, le mégalithe du néolithique supérieur, le dolmen du Belvédère ainsi que le site rituel.



**LODÈVE MUSEUM AND
ARCHAEOLOGICAL RAMBLE AT
GRANDMONT PRIORY**

“Remains and megaliths”

**MUSEUM - PERMANENT EXHIBIT «FOOTPRINTS
OF MAN» :**

Immerse yourself in the day-to-day and symbolic life of Prehistoric humans. Go back in time and learn about the archaeological discoveries of the region. This tour is an opportunity to explore iconic sites (the painted cave, dolmens, cistern cave, and mines) and objects loaded with historical significance (the two-faced stone carved with a copper dagger).

SAINT-MICHEL DE GRANDMONT PRIORY :

A special visit to the hidden vestiges of the Saint-Michel de Grandmont Priory Park. Explore this megalithic park, accompanied by a guide to present the evidence left behind by the ancestral occupants of this site: the superb dolmen of Coste Rouge, classified as a Historical Monument, a megalith of the Upper Neolithic era, the dolmen of the Belvedere, as well as a ritual site.

SAMPLE MENU AT GRANDMONT PRIORY
(subject to change)

Peasant salad Candied turkey
jambonnette, caramelized baked apples,
and vegetables from the market

Duo of fine cheeses

Tartlet with seasonal fruits
Coffee or tea and wine

from **34€**
/person

Lunch included - Based on 30 people

10 AM - Museum of Lodève – Guided tour of the permanent exhibit «Footprints of Man» (Archeology Collection)
Fee of €200 for entry and guided tour

12 PM - Lunch at the restaurant Grandmont Priory* (lunch + tour at €27)

2 PM - Guided tour of Grandmont Priory

Times can be changed



SUGGESTION DE MENU À L'AUBERGE DE LA BAUME AURIOL

Salade de lentilles du Larzac aux magrets fumés



Saucisse de cochonnet du Larzac, écrasée de pommes de terre à la tomme de brebis et légumes de saison

Crème brûlée à la Cartagène
Vin rouge rosé ou blanc en biodynamie et café

à partir de
38€
/personne

Déjeuner inclus - Base de 30 personnes

10H30 - « Lecture de Paysage » du Cirque de Navacelles

210 € / groupe de 21 à 30 personnes

11H45 - Dégustation de produits du terroir à la Maison du Grand Site

12H30 - Suggestion - Repas à l'Auberge de la Baume Auriol* (Formule déjeuner à 22 €)

15H30 - Musée de Lodève, visite guidée de l'exposition «Faune, Fais moi peur! Images du Faune de l'antiquité à Picasso»

270€ pour l'entrée et la visite guidée

Il est possible de modifier les horaires.

NOS IDÉES DE CIRCUITS À LA JOURNÉE

CIRCUIT GRAND SITE DE NAVACELLES / MUSÉE EXPOSITION TEMPORAIRE

“ Quand la nature rencontre l'art ”

TOUTE L'ANNÉE

CIRQUE DE NAVACELLES :

Le Cirque de Navacelles est l'un des sites emblématiques de la France. Il est situé au cœur du périmètre «Les Causses et les Cévennes», inscrit au patrimoine Mondial de l'Humanité par l'UNESCO au titre de «paysage culturel de l'agropastoralisme méditerranéen ». Il est également labellisé Grand Site de France. Depuis les différents points de vue aménagés sur le

belvédère de la Baume Auriol, découvrez la formation et la géologie si particulières de cet espace naturel protégé. La dégustation permet de découvrir des produits issus du savoir-faire des producteurs du Larzac méridional, terre d'élection des AOC (Roquefort, Terrasses du Larzac, Coteaux du Languedoc, etc.). Elle est notamment composée de fromages, tapenade, Cartagène, vin, olives, charcuterie, jus de fruits.

EXPOSITION «Faune, fais-moi peur ! Images du faune de l'Antiquité à Picasso»

Entre mythes et représentations, évoque les différentes facettes de cet être mystérieux. En faisant dialoguer des œuvres d'époques et de techniques différentes, l'exposition, riche de 170 œuvres, ambitionne de montrer à quel point le sujet a de tous temps inspiré les artistes.

NAVACELLES CIRQUE / MUSEUM OF LODÈVE TEMPORARY EXHIBIT

“Where nature meets art”

NAVACELLES CIRQUE :

The Cirque de Navacelles is one of the most iconic sites in France. It is located in the heart of the «Les Causses et les Cévennes» area, which is classified a World Heritage Site by UNESCO as a «cultural landscape of Mediterranean agropastoralism». It has also been designated a Grand Site of France. From the different vistas at the Baume Auriol panoramic viewpoint, discover the special formations and geology of this protected natural area.

EXHIBIT « Fauna, Fill Me with Fear! Images of Fauna, from Ancient Times to Picasso»

Somewhere between myth and representation, the exhibit «Fauna, Fill Me with Fear! Images of Fauna, from Ancient Times to Picasso», evokes the various facets of this mysterious subject. By assembling works representing different eras and techniques, the exhibit, with an impressive 170 pieces, aims to demonstrate how much this subject has inspired artists.

SAMPLE MENU AT THE AUBERGE DE LA BAUME AURIOL

Larzac lentil salad and smoked duck breast

Larzac coarse sausage, crushed potatoes with Tomme of ewe, and seasonal vegetables

Cartagena Crème Brulee

Red, rosé, or white biodynamic wine
Coffee

from **38€**
/person

Lunch included - Based on 30 people

10.30 AM - “Reading the Landscape” of the Navacelles Cirque

€210 per group of 21 to 30 people

11.45 PM - Sampling of local produce at the Maison du Grand Site

12.30 PM - Lunch at the Auberge de la Baume Auriol* (Lunch menu at €22)

3.30 PM - Lodève Museum, guided tour of temporary exhibit «Fauna, Fill Me with Fear! Images of Fauna, from Ancient Times to Picasso»
€ 270 per entry and guided tour

Times can be changed.



SUGGESTION DE MENU À L'AUBERGE DE LA BAUME AURIOL

Salade de lentilles du Larzac aux magrets fumés

Saucisse de cochonnet du Larzac,
écrasée de pommes de terre à la tomme de
rebis et légumes de saison

Crème brûlée à la Cartagène
Vin rouge rosé ou blanc en biodynamie et café



à partir de
37€
/personne

Déjeuner inclus - Base de 30 personnes

10H - Visite guidée sur le Causse
310€ / groupe de 21 à 30 personnes

12H - Suggestion - Repas à l'Auberge de la
Baume Auriol (Formule Déjeuner à 22€)

15H - Parc du Domaine de Montplaisir
135 € / groupe de 21 à 30 personnes

Il est possible de modifier les horaires.

NOS IDEES DE CIRCUITS À LA JOURNÉE

AGROPASTORALISME, PAYSAGES NATURELS ET CULTURELS

“ Au fil de la laine : Du Causse du
Larzac au Domaine de Montplaisir ”

Le périmètre «Causse et Cévennes» est inscrit au Patrimoine Mondial de l'Humanité par l'UNESCO au titre de paysages culturels vivants de l'agropastoralisme méditerranéen. Vous découvrirez comment l'homme a façonné les paysages de ce territoire grâce à l'élevage. Subsiste aujourd'hui un patrimoine rural unique (lavogne, capitelle, etc.) que les guides vous dévoileront. Cette visite est l'occasion de comprendre

comment la faune et la flore se sont adaptées à ce milieu difficile où la gestion de l'eau est essentielle.

A Lodeve, l'eau est abondante et a permis le développement d'une industrie textile florissante. La visite du Parc du Domaine de Montplaisir est l'évocation d'un site de production de draps de laine du XIX^{ème} siècle.



AGROPASTORALISM, NATURAL AND CULTURAL LANDSCAPES

«With a Wool Thread: From Causse du
Larzac to the Domaine de Montplaisir»

The «Causse et Cévennes» area is classified as a World Heritage Site by UNESCO as a cultural landscape of Mediterranean agropastoralism. You will discover how mankind has shaped the landscapes of this region through animal husbandry. Even today, there are still the remains of a unique rural heritage (lavogne, capitelle, etc.) that the guides will reveal to you. This visit is an opportunity to understand how flora and fauna have adapted to this difficult environment where water management is essential. In Lodeve,

water is abundant, and this has enabled the development of a flourishing textile industry. When you visit the Domaine de Montplaisir Park, you will witness the impact of wool fabric production in the 14th century.

SAMPLE MENU AT THE AUBERGE DE LA BAUME AURIOL

Larzac lentil salad and smoked duck breast

*Larzac coarse sausage, crushed potatoes with
Tomme of ewe, and seasonal vegetables*

Cartagena Crème Brulee

*Red, rosé, or white biodynamic wine
Coffee*

from **37€**
/person

Lunch included - Based on 30 people

10.00 AM - Guided tour of the Plateau
€310/group of up to 30 people

12.00 PM - Lunch at the Auberge de la Baume Auriol*
(Lunch menu at €20)

15.00 PM - Domaine de Montplaisir Park
€135 per group of 21 to 30 people

Times can be changed.



Prieuré Saint-Michel Grandmont © Florent Bec

SUGGESTION DE MENU AU RESTAURANT DE LA PAIX

Palette de charcuteries de Lacaune

Gigot d'agneau cuit au four et sa garniture de légumes de saison

Gâteau aux marrons-chocolat, glace vanille et tuile dentelle à l'orange

Vin, café et cocktail de bienvenue compris dans le menu



à partir de
38€
/personne

Déjeuner inclus - Base de 30 personnes

10H30 - Visite guidée du Prieuré de Grandmont, du Parc animalier et mégalithique 5,50 € / personne

13H - Suggestion- Repas au Restaurant de la Paix (Formule déjeuner à 26 €)

15H - Manufacture de la Savonnerie, Atelier de Lodève
175 € / groupe de 21 à 30 personnes

Il est possible de modifier les horaires.

NOS CIRCUITS À LA JOURNÉE PRIEURÉ DE GRANDMONT / MANUFACTURE DE LA SAVONNERIE

“ Parcours nature et savoir-faire d'excellence”

LE PRIEURÉ SAINT MICHEL DE GRANDMONT :
Traversez les siècles au cœur d'une nature préservée à la découverte d'un monument du patrimoine architectural médiéval sur le chemin de Compostelle. Visite d'un site authentique, serein et beau ; une plongée dans l'histoire, un bain de nature dans le cadre d'un vaste parc sauvage peuplé de daims et de cerfs. Vous découvrirez des dolmens

et mégalithes préhistoriques parmi lesquels le célèbre dolmen de Coste Rouge, classé Monument Historique.

MANUFACTURE DE LA SAVONNERIE :
Nous vous invitons à une visite intimiste, d'un trésor du patrimoine français, conduite par un guide conférencier qui vous fera découvrir ce lieu exceptionnel. Cet atelier maintient à un niveau d'excellence la tradition des métiers de haute lice.



© Sophie Quienez

GRANDMONT PRIORY AND SAVONNERIE MANUFACTORY

“Nature and superb craftsmanship”

SAINT-MICHEL DE GRANDMONT PRIORY :
In unspoilt natural surroundings, travel backthrough time in this gem of our medieval architectural heritage on the Santiago de Compostela pilgrim trail. Tour an authentic, serene and beautiful site, immerse yourself in history and bathe in the natural beauty of this vast, wild park where deer roam freely. Here you will also find prehistoric megaliths, including the famous Coste Rouge Dolmen, a listed historical monument.

SAVONNERIE MANUFACTORY :

We invite you to an intimate tour of a treasure of the French national heritage, led by a qualified guide who will reveal this exceptional place to you. This workshop maintains the tradition of high warp weaving at a level of excellence.

SAMPLE MENU AT RESTAURANT DE LA PAIX

Lacaune charcuterie plate

Roast leg of lamb accompanied by seasonal vegetables

Chestnut and chocolate cake with vanilla ice cream and orange-flavoured lace tuile

Wine, coffee and a welcome cocktail are included in the price

from **38€**
/person

Lunch included - Based on 30 people

10.30 AM - Guided tour of Grandmont Priory and its Park with deer and megaliths €5.50 per person

1 PM - Lunch at the Restaurant de la Paix (Lunch at €26)

3 PM - Savonnerie Manufactory, Lodève workshop €175 per group of 21 to 30 people

Times can be changed.



SUGGESTION DE MENU AU RESTAURANT DU CAMPING DES VALS

Terrine aux trois légumes, sauce au fromage frais et aux herbes

Cuisse de canard accompagnée d'un écrasé minute de pommes de terre au thym et huile d'olive

Tarte aux fruits de saison

Vin, café et cocktail de bienvenue compris dans le menu



à partir de
38€
/personne

Déjeuner inclus - Base de 30 personnes

10H30 - Musée de Lodève, visite guidée de des expositions permanentes : Histoires d'objets
Forfait de 200€ pour l'entrée et la visite guidée

12H - Suggestion du restaurant
Repas au Restaurant du «Camping Les Vals»
(Formule déjeuner à 25 €)

14H30 - Manufacture de la Savonnerie, Atelier de Lodève
175 € / groupe de 21 à 30 personnes

Il est possible de modifier les horaires.



NOS IDÉES DE CIRCUITS À LA JOURNÉE MUSÉE DE LODÈVE / MANUFACTURE DE LA SAVONNERIE

“ Parcours intimiste ”

MUSÉE-EXPOSITIONS
PERMANENTES : HISTOIRES
D'OBJETS :

Traces de gouttes de pluie tombées il y a 285 millions d'années, traces de pas d'une famille qui explore une grotte il y a 9 000 ans, traces du burin dans la pierre sculptée... D'une collection à l'autre, les objets exposés racontent des instants magiques qui nous parviennent au-delà du temps.

MANUFACTURE DE LA SAVONNERIE :

Nous vous invitons à la visite intimiste trésor du patrimoine français, conduite par un guide conférencier qui vous fera découvrir ce lieu exceptionnel. Cet atelier maintient à un niveau d'excellence la tradition des métiers de haute lice.

LODÈVE MUSEUM AND SAVONNERIE MANUFACTORY

“An intimate tour”

MUSEUM OF LODÈVE, GUIDED TOUR OF PERMANENT EXHIBITS: OBJECT STORIES
Traces of raindrops that fell 285 million years ago, footprints of a family that explored a cave 9,000 years ago, residue from a chisel in carved stone... From one collection to the next, the exhibits tell a story, and we can peer through the veil of time to witness these magical moments.

SAVONNERIE MANUFACTORY :

We invite you to an intimate tour of a treasure of the French national heritage, led by a qualified guide who will reveal this exceptional place to you. This workshop maintains the tradition of high warp weaving at a level of excellence.

SAMPLE MENU AT RESTAURANT DU CAMPING DES VALS

Three vegetable terrine with fromage frais and herb sauce

Duck thigh accompanied by crushed potatoes with thyme and olive oil

Seasonal fruit pie

Wine, coffee and a welcome cocktail are included in the price

from **38€**
/person

Lunch included - Based on 30 people

10.30 AM - Museum of Lodève, guided tour of permanent exhibits: Object Stories
Fee of €200 for entry and a guided tour

12 PM - Lunch at the Restaurant du Camping Les Vals*
(Lunch at €25)

2.30 PM - Savonnerie Manufactory, Lodève workshop
€175 per group of 21 to 30 people

Times can be changed.



NOS OFFRES DE RESTAURATIONS GROUPES

Nous vous proposons une sélection de restaurants capables d'accueillir les groupes sur le territoire du Lodévois et Larzac



à partir de
22€

L'AUBERGE DE LA BAUME AURIOL

Belvédère de la Baume Auriol
34520 St-Maurice-Navacelles
Réservation : Tél : (+33) 04 67 44 78 75
aubergedelabaumeauriol@gmail.com
www.aubergedelabaumeauriol.com

TYPE DE CUISINE :

Cuisine du terroir-circuit court
CAPACITÉ : Jusqu'à 160 personnes
OUVERTURE : Toute l'année pour les groupes

TYPE OF FOOD : Local cuisine-short food chain
CAPACITY : Up to 160 people
OPEN : All year for groups



à partir de
23€

ENTRE TERRE ET MER

4 Avenue Paul Teisserenc
34700 Lodève
Réservation : Tél : 04 67 96 01 98
entretreeretmer@restaurantlodeve.fr

TYPE DE CUISINE :

Cuisine Traditionnelle
CAPACITÉ : Jusqu'à 55 personnes
OUVERTURE : Fermé du 2 janvier
au 15 février

TYPE OF FOOD : Traditional French
CAPACITY : Up to 55 people
OPEN : Close from 2nd of January to 15th of February



à partir de
26€

RESTAURANT DE LA PAIX

11 Boulevard Montalangu
34700 Lodève
Réservation : Tél : 04 67 44 07 46
hotel-de-la-paix@orange.fr
www.hotel-de-la-paix.com

TYPE DE CUISINE :

Cuisine Traditionnelle
CAPACITÉ : Jusqu'à 50 personnes
OUVERTURE : Toute l'année

TYPE OF FOOD : Traditional French
CAPACITY : Up to 50 people
OPEN : All year



à partir de
22,5€

RESTAURANT DU CAMPING LES VALS

2000 Avenue Paul Teisserenc
34700 Lodève
Réservation : Tél : 04 30 40 17 80
Port : 06 04 01 18 78
campinglesvals@yahoo.fr

TYPE DE CUISINE :

Cuisine Traditionnelle
CAPACITÉ : Jusqu'à 120 personnes
OUVERTURE : Du 15 Mars au 15 Octobre

TYPE OF FOOD : Traditional French
CAPACITY : Up to 120 people
OPEN : From mid-March to mid-October



à partir de
21€

RESTAURANT DE LABELL

Grotte de Labelle
34700 Lauroux
Réservation : Tél : 04 67 96 49 47
labellelzarzac@gmail.com
www.grotte-de-labelle.com

TYPE DE CUISINE :

Cuisine Locale
CAPACITÉ : Jusqu'à 70 personnes
OUVERTURE :
De la mi-Mars à début Novembre

TYPE OF FOOD : Local cuisine
CAPACITY : Up to 70 people
OPEN : From mid-March to November



à partir de
20€

LA CROIX BLANCHE

Avenue de Fumel
34700 Lodève
Réservation : Tél : 04 67 44 10 87
hotel-croix-blanche@wanadoo.fr
www.croix-blanche-hotel.com

TYPE DE CUISINE :

Cuisine Traditionnelle
CAPACITÉ : Jusqu'à 55 personnes
OUVERTURE : D'avril à mi-novembre

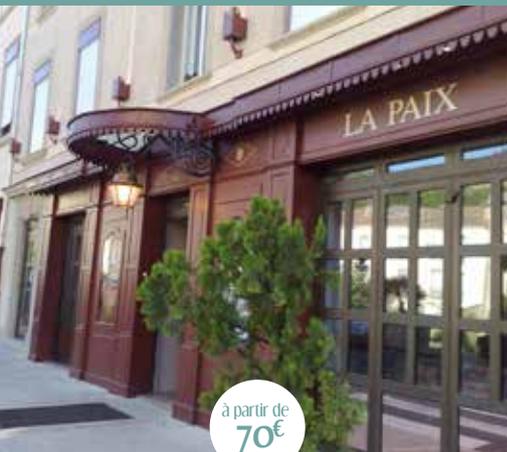
TYPE OF FOOD : Traditional French
CAPACITY : Up to 55 people
OPEN : From April to mid-November





NOS OFFRES D'HÉBERGEMENTS GROUPES

Nous vous proposons une sélection d'hébergements capables d'accueillir les groupes sur le territoire du Lodévois et Larzac



à partir de
70€

HÔTEL DE LA PAÏX***

11 Boulevard Montalangué
34700 Lodève
Réservation : Tél : 04 67 44 07 46
hotel-de-la-paix@orange.fr
www.hotel-de-la-paix.com

CATÉGORIE : 3 ÉTOILES
CAPACITÉ : 25 chambres
PETIT DÉJEUNER : 8€
OUVERTURE : Toute l'année
sauf le mois de février
RESTAURATION : Oui

*CATEGORY : 3 Stars
CAPACITY : 25 bedrooms
BREAKFAST : €8*

*OPEN : Open year-round, except for the month of February
RESTAURANT : Yes*



à partir de
52€

HOTEL DU NORD

18 Boulevard de la Liberté
34700 Lodève
Réservation : Tél : 04 67 44 10 08
hoteldunord.lodeve@wanadoo.fr
www.hoteldunord-lodeve.fr

CATÉGORIE : Non classé
CAPACITÉ : 20 chambres
PETIT DÉJEUNER : 7,5€
OUVERTURE : Du 15 janvier au 15 décembre
RESTAURATION : Non

*CATEGORY : No star rating
CAPACITY : 20 bedrooms
BREAKFAST : €7,5*

*OPEN : From January 15th to December 15th
RESTAURANT : No*



à partir de
48€

HÔTEL LA CROIX BLANCHE**

Avenue de Fumel
34700 Lodève
Réservation : Tél : 04 67 44 10 87
hotel-croix-blanche@wanadoo.fr
www.croix-blanche-hotel.com

CATÉGORIE : 2 ÉTOILES
CAPACITÉ : 20 chambres
PETIT DÉJEUNER : entre 6€ et 8€
OUVERTURE : D'avril à mi-novembre
RESTAURATION : Oui

*CATEGORY : 2 Stars
CAPACITY : 20 bedrooms
BREAKFAST : From €6 to €8
OPEN : From April to mid-November
RESTAURANT : Yes*



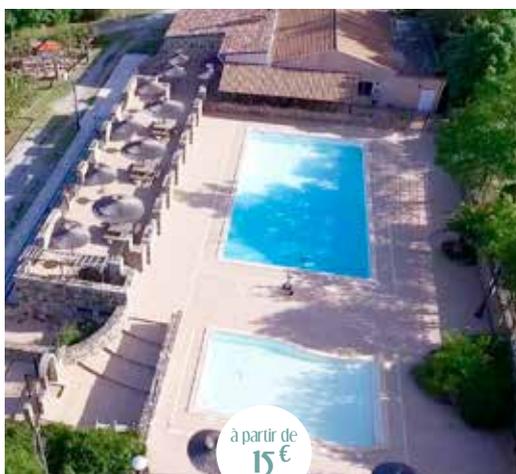
à partir de
40€

HOTEL DU ROCHER**

Aire Village
130, route de Millau
34520 Le Caylar
Réservation : Tél : 04 67 44 99 10
hotel.du.rocher@orange.fr

CATÉGORIE : 2 ÉTOILES
CAPACITÉ : 30 chambres
PETIT DÉJEUNER : 7€
OUVERTURE : Toute l'année
RESTAURATION : Oui

*CATEGORY : 2 Stars
CAPACITY : 30 bedrooms
BREAKFAST : €7
OPEN : All Year
RESTAURANT : Yes*



à partir de
15€

CAMPING LES VALS***

2000 Avenue Paul Teisserenc
34700 Lodève
Réservation : Tél : 04 30 40 17 80
campinglesvals@yahoo.fr
www.camping-les-vals.org

CATÉGORIE : 3 ÉTOILES
CAPACITÉ : Jusqu'à 150 couchages
PETIT DÉJEUNER : Oui
OUVERTURE : D'avril à fin septembre
RESTAURATION : Oui

*CATEGORY : 3 Stars campsite
CAPACITY : Up to 150 people
BREAKFAST : Yes
OPEN : From April to the end of September
RESTAURANT : Yes*



à partir de
74€

VILLAGE GÎTES LE RELAIS DU SALAGOU**

8 rue des terrasses
34700 Salleles du Bosc
Réservation : Tél : 04 67 44 76 44
info@relais-du-salagou.com
www.relais-du-salagou.com

CATÉGORIE : Village Gîtes 2 étoiles
CAPACITÉ : Jusqu'à 50 couchages
PETIT DÉJEUNER : 6,10€
OUVERTURE : De mi-mars à mi-novembre
RESTAURATION : Oui

*CATEGORY : 2 Stars Village Gîtes
CAPACITY : Up to 50 people
BREAKFAST : €6,10
OPEN : From mid-March to mid-November
RESTAURANT : Yes*



ANNEXE : EXEMPLES DE MENUS PROPOSÉS



23€
/personne

SUGGESTION DE MENU AU RESTAURANT «ENTRE TERRE ET MER»

Salade fraîcheur «des Ruffes»

Épaule d'agneau confite accompagnée
de gratin dauphinois, fagot de haricots
verts et tomate provençale

Fromage/Salade

Charlotte au chocolat

Vin, café et cocktail de bienvenue
compris dans le menu.

SUGGESTION DE MENU AU RESTAURANT «ENTRE TERRE ET MER»

Refreshing salad "des Ruffes"

*Shoulder of lamb confit
with gratin dauphinois, green bean
bundle and Provençal tomatoes*

Cheese or salad

Chocolate Charlotte

*Wine, coffee and a welcome
cocktail are included in the price*

22€
/personne

SUGGESTION DE MENU À L'AUBERGE DE LA BAUME AURIOL

Salade de lentilles du Larzac
et magrets fumés

Saucisse de cochonnet du Larzac,
écrasée de pomme de terre
à la tomme de brebis et
légumes de saison

Crème brûlée à la Cartagène

Vin rouge, rosé ou blanc en biodynamie
Café

SAMPLE MENU AT THE AUBERGE DE LA BAUME AURIOL

*Larzac lentils salad with
smoked duck breast*

*Sauté of pork with olives and
rosemary, seasonal side dish*

Cartagena Crème Brulee

*Coffee and wine are included in
the menu*

27€
/personne

FORMULE DÉJEUNER + VISITE SUGGESTION DE MENU AU PRIEURÉ DE GRANDMONT (sous réserve de modifications)

Salade paysanne

Jambonnette de dinde confite, pomme
aux four caramélisée
et légumes du marché

Duo de fromages affinés

Tartelette aux fruits de saison
Café ou thé, vin

SAMPLE MENU AT GRANDMONT PRIORY (subject to change)

Peasant salad Candied turkey

*Jambonnette, caramelized
baked apples,
and vegetables from the market*

Duo of fine cheeses

Tartlet with seasonal fruits

Coffee or tea and wine

26€
/personne

SUGGESTION DE MENU AU RESTAURANT DE LA PAIX

Palette de charcuteries de Lacaune

Gigot d'agneau cuit au four et sa
garniture de légumes de saison

Gâteau aux marrons-chocolat, glace
vanille
et tuile dentelle à l'orange

Vin, café et cocktail de bienvenue
compris dans le menu

SAMPLE MENU AT RESTAURANT DE LA PAIX

Lacaune charcuterie plate

*Roast leg of lamb accompanied
by seasonal vegetables*

*Chestnut and chocolate cake
with vanilla ice cream and
orange-flavoured lace tuile*

*Wine, coffee and a welcome
cocktail
are included in the price*

25€
/personne

SUGGESTION DE MENU AU RESTAURANT DU CAMPING DES VALS

Terrine aux trois légumes, sauce au
fromage frais et aux herbes

Cuisse de canard accompagnée
d'un écrasé minute de pommes de terre
au thym et huile d'olives

Tarte aux fruits de saison

Vin, café et cocktail de bienvenue
compris dans le menu

SAMPLE MENU AT RESTAURANT DU CAMPING DES VALS

*Three vegetable terrine with
fromage frais and herb sauce*

*Duck thigh accompanied by
crushed potatoes
with thyme and olive oil*

Seasonal fruit pie

*Wine, coffee and a welcome
cocktail are included
in the price*

21€
/personne

SUGGESTION DE MENU AU RESTAURANT DE LA GROTTTE DE LABELL

Charcuterie de pays ou salade
aux lardons

Sauté de porc au roquefort

Assiette de fromage du larzac
ou coupe de glace
ou pâtisserie maison

Vin et café compris dans le menu

SAMPLE MENU AT RESTAURANT OF LABELL CAVE

*Cook pork meat or french
bacon salad*

Roquefort cheese stir pork

*Larzac cheese or ice cream or
home-made pastry*

*Wine and coffee are included
in the price*

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE DE PRODUITS, FORFAITS, ACTIVITÉS ET SÉJOURS PAR LA CENTRALE DE RÉSERVATION DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU LODÉVOIS ET LARZAC

Centrale de réservation-Communauté de Communes du Lodévois et Larzac - 1 place Francis Morand 34700 Lodève

Les conditions particulières de vente sont disponibles auprès de la Centrale de réservation

Conformément à l'article R.211-12 du code du tourisme, la présente brochure reproduit in extenso les articles R.211-3 à R.211-11 du code du tourisme

- **Immatriculation au registre des opérateurs de voyages et de séjours n° IM034170008 en date le 07/02/2017**
- **Garantie financière : APST, 15 avenue Carnot, 75017 Paris**
- **Assurance de responsabilité civile professionnelle : SMACL ASSURANCES, 141 avenue Salvador Allende, 79031, Niort Cedex 9**

La Centrale de Réservation de la Communauté de Communes du Lodévois et Larzac peut se livrer, conformément à la loi du 22 juillet 2009, dans l'intérêt général, à l'organisation et à la vente de voyages ou de séjours de tous types de prestations de services touristiques et de loisirs dans sa zone d'intervention.

Article R211-3 du Code du tourisme

Modifié par Décret n°2009-1650 du 23 décembre 2009 - art. 1
Sous réserve des exclusions prévues aux troisième et quatrième alinéas de l'article L. 211-7, toute offre et toute vente de prestations de voyages ou de séjours donnent lieu à la remise de documents appropriés qui répondent aux règles définies par la présente section.

En cas de vente de titres de transport aérien ou de titres de transport sur ligne régulière non accompagnée de prestations liées à ces transports, le vendeur délivre à l'acheteur un ou plusieurs billets de passage pour la totalité du voyage, émis par le transporteur ou sous sa responsabilité. Dans le cas de transport à la demande, le nom et l'adresse du transporteur, pour le compte duquel les billets sont émis, doivent être mentionnés. La facturation séparée des divers éléments d'un même forfait touristique ne soustrait pas le vendeur aux obligations qui lui sont faites par les dispositions réglementaires de la présente section.

Article R211-3-1

Modifié par Décret n°2016-1278 du 29 septembre 2016 - art.1(V)
L'échange d'informations précontractuelles ou la mise à disposition des conditions contractuelles est effectué par écrit. Ils peuvent se faire par voie électronique dans les conditions de validité et d'exercice prévues aux articles 1125 à 1127-6, 1176 et 1177 du code civil. Sont mentionnés le nom ou la raison sociale et l'adresse du vendeur ainsi que l'indication de son immatriculation au registre prévu au a de l'article L. 141-3 ou, le cas échéant, le nom, l'adresse et l'indication de l'immatriculation de la fédération ou de l'union mentionnées au deuxième alinéa de l'article R. 211-2.

Article R211-4 du Code du tourisme

Créé par Décret n°2009-1650 du 23 décembre 2009 - art. 1
Préalablement à la conclusion du contrat, le vendeur doit communiquer au consommateur les informations sur les prix, les dates et les autres éléments constitutifs des prestations fournies à l'occasion du voyage ou du séjour tels que :

- 1° La destination, les moyens, les caractéristiques et les catégories de transports utilisés ;
- 2° Le mode d'hébergement, sa situation, son niveau de confort et ses principales caractéristiques, son homologation et son classement touristique correspondant à la réglementation ou aux usages du pays d'accueil ;
- 3° Les prestations de restauration proposées ;
- 4° La description de l'itinéraire lorsqu'il s'agit d'un circuit ;
- 5° Les formalités administratives et sanitaires à accomplir par les nationaux ou par les ressortissants d'un autre Etat membre de l'Union européenne ou d'un Etat partie à l'accord sur l'Espace économique européen en cas, notamment, de franchissement des frontières ainsi que leurs délais d'accomplissement ;
- 6° Les visites, excursions et les autres services inclus dans le forfait ou éventuellement disponibles moyennant un supplément de prix ;
- 7° La taille minimale ou maximale du groupe permettant la réalisation du voyage ou du séjour ainsi que, si la réalisation du voyage ou du séjour est subordonnée à un nombre minimal de participants, la date limite d'information du consommateur en cas d'annulation du voyage ou du séjour ; cette date ne peut être fixée à moins de vingt et un jours avant le départ ;
- 8° Le montant ou le pourcentage du prix à verser à titre d'acompte à la conclusion du contrat ainsi que le calendrier de paiement du solde ;
- 9° Les modalités de révision des prix telles que prévues par le contrat en application de l'article R. 211-8 ;
- 10° Les conditions d'annulation de nature contractuelle ;
- 11° Les conditions d'annulation définies aux articles R. 211-9, R. 211-10 et R. 211-11 ;
- 12° L'information concernant la souscription facultative d'un contrat d'assurance couvrant les conséquences de certains cas d'annulation ou d'un contrat d'assistance couvrant certains risques particuliers, notamment les frais de rapatriement en cas d'accident ou de maladie ;
- 13° Lorsque le contrat comporte des prestations de transport aérien, l'information, pour chaque tronçon de vol, prévue aux articles R. 211-15 à R. 211-18.

Article R211-5 du Code du tourisme

Modifié par Décret n°2009-1650 du 23 décembre 2009 - art. 1
L'information préalable faite au consommateur engage le vendeur, à moins que dans celle-ci le vendeur ne se soit réservé expressément le droit d'en modifier certains éléments. Le vendeur doit, dans ce cas, indiquer clairement dans quelle mesure cette modification peut intervenir et sur quel élément. En tout état de cause, les modifications apportées à l'information préalable doivent être communiquées au consommateur avant la conclusion du contrat.

Article R211-6 du Code du tourisme

Modifié par Décret n°2016-1278 du 29 septembre 2016 - art.1(V)

Le contrat conclu entre le vendeur et l'acheteur doit être écrit, établi en double exemplaire dont l'un est remis à l'acheteur, et signé par les deux parties. Lorsque le contrat est conclu par voie électronique, il est fait application des articles 1125 à 1127-6, 1176 et 1177 du code civil. Le contrat doit comporter les clauses suivantes :

- 1° Le nom et l'adresse du vendeur, de son garant et de son assureur ainsi que le nom et l'adresse de l'organisateur ;
- 2° La destination ou les destinations du voyage et, en cas de séjour fractionné, les différentes périodes et leurs dates ;
- 3° Les moyens, les caractéristiques et les catégories des transports utilisés, les dates et lieux de départ et de retour ;
- 4° Le mode d'hébergement, sa situation, son niveau de confort et ses principales caractéristiques et son classement touristique en vertu des réglementations ou des usages du pays d'accueil ;
- 5° Les prestations de restauration proposées ;
- 6° L'itinéraire lorsqu'il s'agit d'un circuit ;
- 7° Les visites, les excursions ou autres services inclus dans le prix total du voyage ou du séjour ;
- 8° Le prix total des prestations facturées ainsi que l'indication de toute révision éventuelle de cette facturation en vertu des dispositions de l'article R. 211-8 ;
- 9° L'indication, s'il y a lieu, des redevances ou taxes afférentes à certains services telles que taxes d'atterrissage, de débarquement ou d'embarquement dans les ports et aéroports, taxes de séjour lorsqu'elles ne sont pas incluses dans le prix de la ou des prestations fournies ;
- 10° Le calendrier et les modalités de paiement du prix ; le dernier versement effectué par l'acheteur ne peut être inférieur à 30 % du prix du voyage ou du séjour et doit être effectué lors de la remise des documents permettant de réaliser le voyage ou le séjour ;
- 11° Les conditions particulières demandées par l'acheteur et acceptées par le vendeur ;
- 12° Les modalités selon lesquelles l'acheteur peut saisir le vendeur d'une réclamation pour inexécution ou mauvaise exécution du contrat, réclamation qui doit être adressée dans les meilleurs délais, par tout moyen permettant d'en obtenir un accusé de réception au vendeur, et, le cas échéant, signalée par écrit, à l'organisateur du voyage et au prestataire de services concernés ;
- 13° La date limite d'information de l'acheteur en cas d'annulation du voyage ou du séjour par le vendeur dans le cas où la réalisation du voyage ou du séjour est liée à un nombre minimal de participants, conformément aux dispositions du 7° de l'article R. 211-4 ;
- 14° Les conditions d'annulation de nature contractuelle ;
- 15° Les conditions d'annulation prévues aux articles R. 211-9, R. 211-10 et R. 211-11 ;
- 16° Les précisions concernant les risques couverts et le montant des garanties au titre du contrat d'assurance couvrant les conséquences de la responsabilité civile professionnelle du vendeur ;
- 17° Les indications concernant le contrat d'assurance couvrant les conséquences de certains cas d'annulation souscrit par l'acheteur (numéro de police et nom de l'assureur) ainsi que celles concernant le contrat d'assistance couvrant certains risques particuliers, notamment les frais de rapatriement en cas d'accident ou de maladie ; dans ce cas, le vendeur doit remettre à l'acheteur un document précisant au minimum les risques couverts et les risques exclus ;
- 18° La date limite d'information du vendeur en cas de cession du contrat par l'acheteur ;
- 19° L'engagement de fournir à l'acheteur, au moins dix jours avant la date prévue pour son départ, les informations suivantes :
 - a) Le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de la représentation locale du vendeur ou, à défaut, les noms, adresses et numéros de téléphone des organismes locaux susceptibles d'aider le consommateur en cas de difficulté ou, à défaut, le numéro d'appel permettant d'établir de toute urgence un contact avec le vendeur ;
 - b) Pour les voyages et séjours de mineurs à l'étranger, un numéro de téléphone et une adresse permettant d'établir un contact direct avec l'enfant ou le responsable sur place de son

séjour ;

- 20° La clause de résiliation et de remboursement sans pénalités des sommes versées par l'acheteur en cas de non-respect de l'obligation d'information prévue au 13° de l'article R. 211-4 ;
- 21° L'engagement de fournir à l'acheteur, en temps voulu avant le début du voyage ou du séjour, les heures de départ et d'arrivée.

Article R211-7 du Code du tourisme

Modifié par Décret n°2009-1650 du 23 décembre 2009 - art. 1
L'acheteur peut céder son contrat à un cessionnaire qui remplit les mêmes conditions que lui pour effectuer le voyage ou le séjour, tant que ce contrat n'a produit aucun effet.

Sauf stipulation plus favorable au cédant, celui-ci est tenu d'informer le vendeur de sa décision par tout moyen permettant d'en obtenir un accusé de réception au plus tard sept jours avant le début du voyage. Lorsqu'il s'agit d'une croisière, ce délai est porté à quinze jours. Cette cession n'est soumise, en aucun cas, à une autorisation préalable du vendeur.

Article R211-8 du Code du tourisme

Modifié par Décret n°2009-1650 du 23 décembre 2009 - art. 1
Lorsque le contrat comporte une possibilité expresse de révision du prix, dans les limites prévues à l'article L. 211-12, il doit mentionner les modalités précises de calcul, tant à la hausse qu'à la baisse, des variations des prix, et notamment le montant des frais de transport et taxes y afférentes, la ou les devises qui peuvent avoir une incidence sur le prix du voyage ou du séjour, la part du prix à laquelle s'applique la variation, le cours de la ou des devises retenu comme référence lors de l'établissement du prix figurant au contrat.

Article R211-9 du Code du tourisme

Modifié par Décret n°2009-1650 du 23 décembre 2009 - art. 1
Lorsque, avant le départ de l'acheteur, le vendeur se trouve contraint d'apporter une modification à l'un des éléments essentiels du contrat telle qu'une hausse significative du prix et lorsqu'il méconnaît l'obligation d'information mentionnée au 13° de l'article R. 211-4, l'acheteur peut, sans préjuger des recours en réparation pour dommages éventuellement subis, et après en avoir été informé par le vendeur par tout moyen permettant d'en obtenir un accusé de réception :

- soit résilier son contrat et obtenir sans pénalité le remboursement immédiat des sommes versées ;
 - soit accepter la modification ou le voyage de substitution proposé par le vendeur ;
- un avenant au contrat précisant les modifications apportées est alors signé par les parties ; toute diminution de prix vient en déduction des sommes restant éventuellement dues par l'acheteur et, si le paiement déjà effectué par ce dernier excède le prix de la prestation modifiée, le trop-perçu doit lui être restitué avant la date de son départ.

Article R211-10 du Code du tourisme

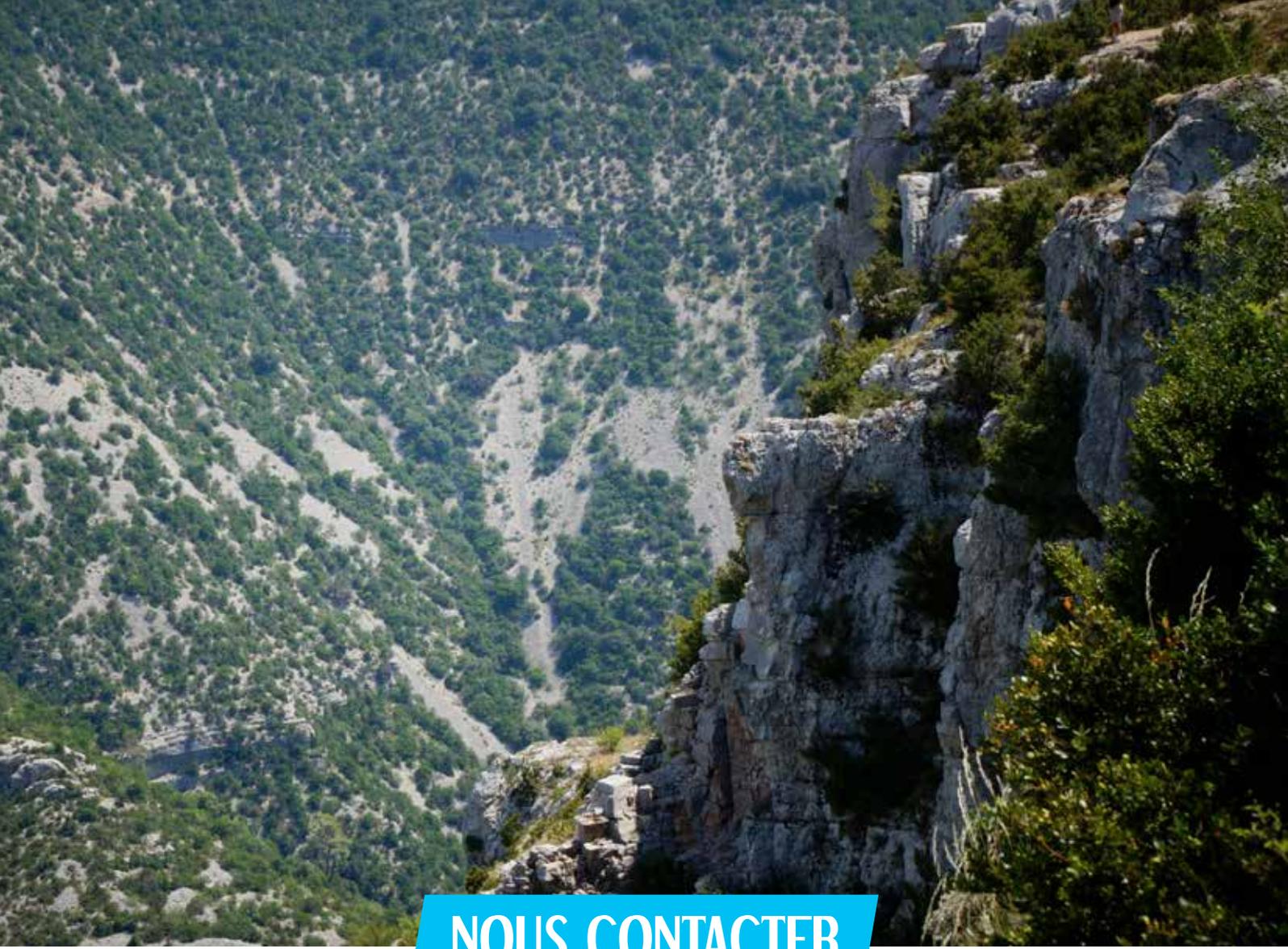
Modifié par Décret n°2009-1650 du 23 décembre 2009 - art. 1
Dans le cas prévu à l'article L. 211-14, lorsque, avant le départ de l'acheteur, le vendeur annule le voyage ou le séjour, il doit informer l'acheteur par tout moyen permettant d'en obtenir un accusé de réception ; l'acheteur, sans préjuger des recours en réparation des dommages éventuellement subis, obtient auprès du vendeur le remboursement immédiat et sans pénalité des sommes versées ; l'acheteur reçoit, dans ce cas, une indemnité au moins égale à la pénalité qu'il aurait supportée si l'annulation était intervenue de son fait à cette date.

Les dispositions du présent article ne font en aucun cas obstacle à la conclusion d'un accord amiable ayant pour objet l'acceptation, par l'acheteur, d'un voyage ou séjour de substitution proposé par le vendeur.

Article R211-11 du Code du tourisme

Lorsque, après le départ de l'acheteur, le vendeur se trouve dans l'impossibilité de fournir une part prépondérante des services prévus au contrat représentant un pourcentage non négligeable du prix honoré par l'acheteur, le vendeur doit immédiatement prendre les dispositions suivantes sans préjuger des recours en réparation pour dommages éventuellement subis :

- soit proposer des prestations en remplacement des prestations prévues en supportant éventuellement tout supplément de prix et, si les prestations acceptées par l'acheteur sont de qualité inférieure, le vendeur doit lui rembourser, dès son retour, la différence de prix ;
 - soit, s'il ne peut proposer aucune prestation de remplacement ou si celles-ci sont refusées par l'acheteur pour des motifs valables, fournir à l'acheteur, sans supplément de prix, des titres de transport pour assurer son retour dans des conditions pouvant être jugées équivalentes vers le lieu de départ ou vers un autre lieu accepté par les deux parties.
- Les dispositions du présent article sont applicables en cas de non-respect de l'obligation prévue au 13° de l'article R. 211-4.



NOUS CONTACTER

CONTACT US

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS
INFORMATION AND RESERVATIONS

CENTRALE DE RÉSERVATION GROUPES

reservation@lodevoisetlarzac.fr
Communauté de Communes Lodevois et Larzac
1 place Francis Morand
34700 Lodève

Tél. : 04.11.95.02.22

www.tourisme-lodevois-larzac.com
Espace Groupes





DESTINATION

GROUPES 2019

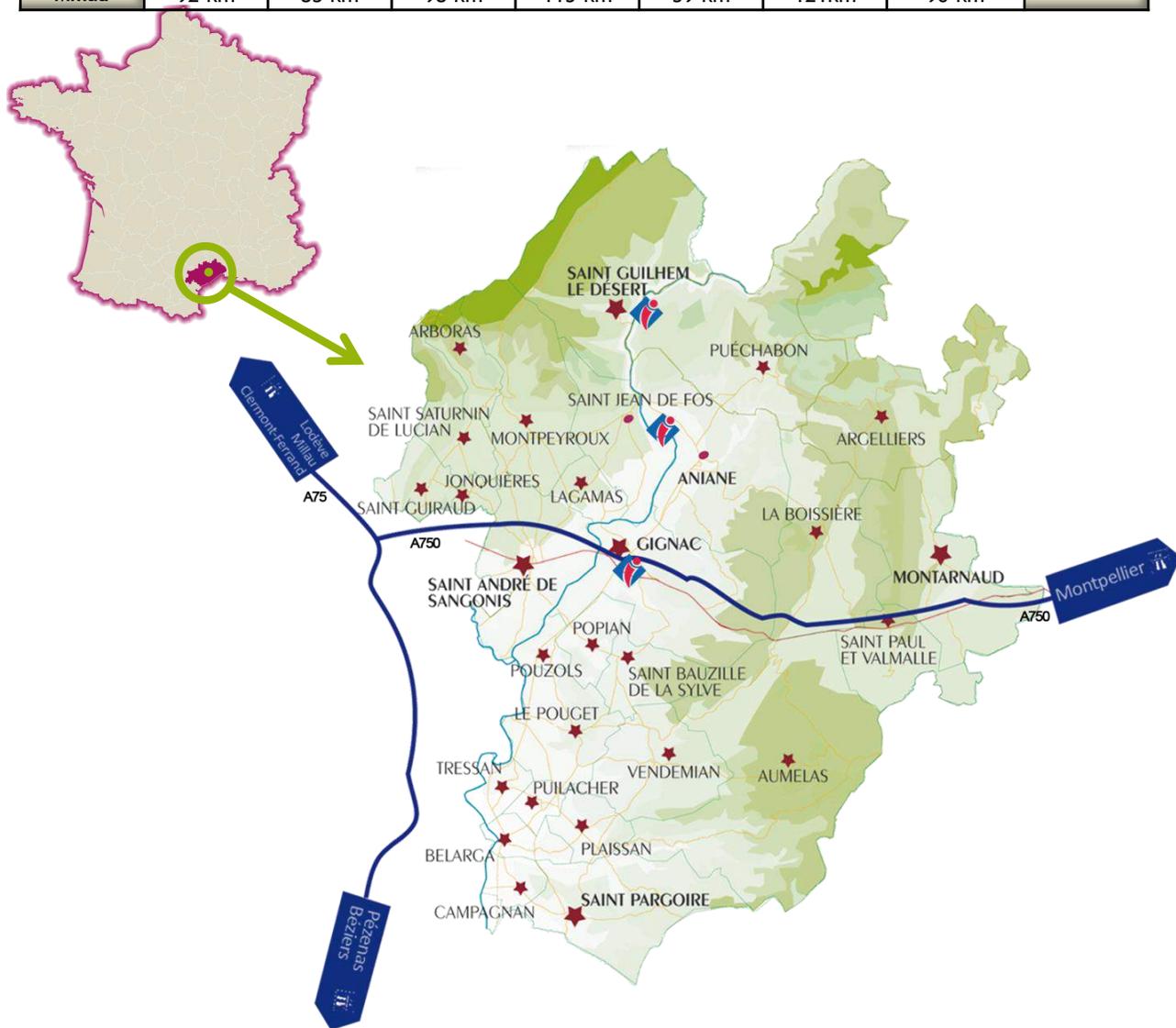


St-Guilhem-Le-Désert
Vallée de l'Hérault



Situation géographique

	St-Guilhem	Gignac	Pézenas	Montpellier	Lodève	Béziers	Ganges	Millau
St-Guilhem		12 km	42 km	47 km	34 km	65 km	33 km	92 km
Gignac	12 km		33 km	33 km	25 km	57 km	44 km	83 km
Pézenas	42 km	33 km		51 km	39 km	25 km	74 km	98 km
Montpellier	47 km	33 km	51 km		56 km	69 km	46 km	115 km
Lodève	34 km	25 km	39 km	56 km		63 km	51 km	121 km
Béziers	65 km	57 km	25 km	69 km	63 km		98 km	121 km
Ganges	33 km	44 km	74 km	46 km	51 km	98 km		90 km
Millau	92 km	83 km	98 km	115 km	59 km	121km	90 km	



Sommaire

Entrez dans une vallée de légendes

**Associations, agences de voyages,
autocaristes, groupes privés...
confiez-nous l'organisation de votre séjour**



Visites guidées



Demi-journées



Journées



Courts-séjours (2j. /1n.)



Loisirs, enfants, ALSH



Offres œnotouristiques



Incentive, team-building,
événements privés et
petits groupes



Une équipe dédiée pour composer votre programme idéal

Le service réceptif – groupes et son équipe de guides conférenciers est à votre écoute pour créer votre programme sur mesure. Un accompagnement à chaque étape de votre réservation :

- Analyse de vos besoins
- Conseils personnalisés
- Sélection de prestataires de qualité

Service Réceptif – Groupes

Du lundi au vendredi de 9h - 12h30 / 14h - 17h30



Jade KOHOUTEK, responsable

+33 (0)4 67 57 00 03

+33 (0)6 40 09 43 59

visites.groupes@saintguilhem-
valleehernaut.fr

**Office de Tourisme Intercommunal Saint-
Guilhem-le-Désert – Vallée de l'Hérault**

3 parc d'activités de Camalcé BP 46 - 34150 Gignac





Offre œnotouristique

Entrez dans une vallée de légendes

Le vignoble de la vallée de l'Hérault

La vallée de l'Hérault bénéficie d'un climat et d'un sol hors du commun. Le fleuve Hérault creuse la roche, passe à travers la garrigue avant de donner naissance au vignoble de la vallée de l'Hérault. A cela s'ajoute une riche et complexe histoire géologique favorable à l'élaboration de grands vins.

Pour valoriser ce travail, la grande majorité des vins du territoire sont produits en Indication Géographique (IG) divisées en Indications Géographiques Protégées (IGP) et en Appellations d'Origine Contrôlée (AOC).

Chaque année, outre les vins de Pays d'Oc et les vins de Pays d'Hérault, un concours des Vins de la vallée de l'Hérault est organisé et récompense les meilleurs IGP de Saint-Guilhem-le-Désert, de la Vicomté d'Aumelas et met à l'honneur l'AOC Terrasses du Larzac aux côtés de l'AOC Languedoc.

D'autre part, les terroirs spécifiques des Grés de Montpellier, de Montpeyroux et de Saint-Saturnin constituent des dénominations à l'intérieur de l'AOC Languedoc.



« Languedoc Cœur d'Hérault », une destination labellisée

La Vallée de l'Hérault fait partie de la destination « Languedoc, Cœur d'Hérault » labellisée « Vignobles et Découvertes ». Le vignoble, omniprésent, façonne les paysages parsemés de vignes et d'oliviers, de capitelles, de mazets, de murs en pierres sèches...

Quant aux vigneron, ils portent haut les couleurs d'une tradition du Languedoc : la générosité et la convivialité.

Poussez la porte d'un caveau, vous découvrirez des producteurs passionnés et engagés dans une démarche de haute qualité, qui se concrétise par :

- l'excellence des produits,
- l'engagement dans une agriculture qui préserve l'environnement et la biodiversité,
- le partage de leurs savoir-faire.

Nous créons votre journée sur mesure, adaptée à vos besoins, à vos envies et à votre budget.

Partez à la découverte de la richesse du terroir de la vallée de l'Hérault et des hommes qui le font vivre.

Visites guidées autour du vin, dégustations, ateliers d'initiation, accords mets et vins... s'accordent avec un panel d'activités complémentaires, visibles dans ce catalogue : visites guidées patrimoniale, activités sportives, restaurants, découvertes art et métiers d'arts...

Demandez votre devis :

Jade KOHOUTEK - 04 67 57 00 03

visites.groupes@saintguilhem-valleeherault.fr





Dégustations à la maison du Grand Site de France au pont du Diable

À l'occasion d'une dégustation, notre animateur vintothèque vous accueille à la maison du Grand Site de France pour vous faire découvrir une sélection de vins de la vallée de l'Hérault.

Formules découverte 4,00€ par personne

 Formule 1 : 45 minutes de dégustation, découverte de deux vins.

ou

 Formule 2 : 30 minutes de dégustation découverte d'un vin et de produits du terroir.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Formules prestige 6€ par personne

 Formule 1 : 45 minutes de dégustation, découverte de deux vins haut de gamme.

ou

 Formule 2 : 30 minutes de dégustation découverte d'un vin haut de gamme et de produits du terroir.



Dégustations aux domaines



Des domaines de qualité

Cave coopérative Castelbarry
Cave coopérative Les Vins de Saint-Saturnin
Tours & Terroirs d'Aniane
Le Caveau de la Vicomté
Les Caves Gourmandes
Grappe
Château Bas d'Aumelas
Château de Jonquières
Clos de l'Amandaie
Domaine Alexandrin
Domaine Virgile Joly
Domaine des Conquêtes
Domaine Croix de Saint Privat
Mas Conscience
Mas des Armes
Mas de Daumas Gassac
Mas du Pountil
Domaine la Réserve d'O
Domaine les Quatre Amours
Château Capion
Villa Dondona
Domaine de Pélican
Domaine de Rieussec
Les Clos d'Elis
Domaine Alain Chabanon
Domaine Mas d'Agamas
Mas Dieu Village
Domaine de la Croix Chaptal
Domaine Baume Célinguet
Domaine de Familongue
Mas d'Amile
Mas des Colibris
Mas de la Meillade
Mas des Quernes
Domaine de Puilacher
Domaine du Pioch
Mas de Janiny
Domaine la Voûte du Verdus
Domaine des Grécaux
Domaine Haut Blanville
Mas des Rompudes
Vinothèque de la maison du Grand Site de France
Domaine de la Grand Sieste
Mas de la Seranne
Mas Laval
Clos Constantin
Domaine Clos Guilhem
Château Saint-Jean d'Aumières
Domaine Cap d'Aniel



Accompagnez vos découvertes œno d'activités complémentaires :

Le Moulin de la Garrigue et la conserverie Rue Traversette vous accueillent pour vous faire partager leurs savoir-faire : dégustations, visites, démonstrations... Des escapades gourmandes à la découverte des productions artisanales et locales !



Des restaurants sélectionnés

La Fontaine aux Artistes
Hostellerie Saint-Benoît
Le restaurant Fonzes
La Pourpre et les Oliviers
Brasserie du Terroir
Le Pressoir
La Terrasse
La Table d'Aurore
La Taverne de l'Escuelle
Bistrot le Modern

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Dégustations insolites



Tourisme vigneron et sportif

Course d'orientation
Chasse au trésor thématique
Parcours nature inédit
Vignobles en VTT



Découvertes œno

Visites commentées et dégustation :
Castellas de Montpeyroux
Petit train des Vignes
Sentier du vin des Poètes
Visite des chais et vignes des domaines
Visite des jardins (anglais, à la française...)



Mets et vins

Dégustation au domaine
Atelier d'initiation
Repas vigneron
Buffets campagnards
Tapas et produits du terroir



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Formules œnotouristiques



Château Saint Jean d'Aumières - Gignac

Dégustation Accords Mets & Vins
Visite du Domaine, de la cave et du chai.
Dégustation de vins
Plateau de charcuterie



Domaine des Conquêtes - Aniane

Dégustation & « Casse-croûte Vigneron »
Visite du Domaine, de la cave et du chai.
Dégustation de vins
Plancha charcuteries, fromages et produits du terroir

Petit Train des Vignes – St-Jean de Fos

Balade commentée en Petit Train des Vignes
Découverte du village, les chemins de campagne et le vignoble du Domaine Alexandrin
Commentée par le vigneron Jérôme Hermet
Dégustation de vins

Mas de Daumas Gassac - Aniane

Visite commentée des chais souterrains
& histoire du domaine
Dégustation de vins
Mas de Daumas Gassac et Moulin de Gassac
Possibilité de déguster un millésime de vin rouge plus ancien sur demande

Domaine Virgile Joly - St-Saturnin de L.

Visites thématiques:
« Vins & terroir » ou « Agriculture Biologique »
Dégustations de vins
Repas Vigneron

Domaine de la Grande Sieste - Aniane

Visite commentée des chais souterrains & histoire du domaine
Dégustation de vins
Mas de Daumas Gassac et Moulin de Gassac
Possibilité de déguster un millésime de vin rouge plus ancien sur demande

Mas de Conscience – Saint-Jean de Fos

Dégustation de vins
Repas champêtre

Mas des Armes - Aniane

Dégustation de vins
Ardoises ou cocktails dinatoires

Sur demande: d'autres offres possibles sur réservation, selon le choix du domaine. Nous contacter.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Echappée vigneronne au cœur du Grand Site de France



N°29



10h – Dégustation de vins à la maison du Grand Site de France au pont du Diable - Aniane

Au cours d'une initiation à la dégustation où vous découvrirez 3 vins, la sommelière de la vinothèque de la maison du Grand Site de France vous fait découvrir l'histoire du territoire : à quel moment a-t-on commencé à cultiver essentiellement de la vigne ? Quelles sont les spécificités de ce terroir ? Quels sont les différents cépages ?...

La maison du Grand Site de France se situe sur le site du pont du Diable qui offre un point de vue magistral sur les gorges de l'Hérault et permet de mettre en avant le rôle essentiel de l'eau dans notre région. Le fleuve façonne les paysages, creuse les gorges et, dans la plaine, permet aux hommes de cultiver oliviers et vignes.

Vous découvrirez sur place l'Office de Tourisme, la boutique culturelle où vous retrouverez l'artisanat local et les produits du terroir, un espace « Mas des Agriculteurs » qui propose les meilleurs représentants de la gastronomie de la vallée de l'Hérault (huiles d'olive, tapenades, olives Lucques, miels...) ainsi qu'une vinothèque qui référence les vins remarquables de la vallée de l'Hérault (AOC Terrasses du Larzac, AOC Languedoc-Grès de Montpellier, IGP Saint-Guilhem-le-Désert).

12h30 – À la découverte d'un domaine viticole* Déjeuner Champêtre (buffet)



Dégustation de vins du domaine et échange personnalisé avec le(s) viticulteur(s). Visite des chais et des vignes.

17h00 – Fin de nos prestations

A partir de 45 €/personne

(Tarif base 15 pers.)
Individuel: nous consulter.

Ce prix comprend:

- La visite du Domaine
- L'animateur vinothèque
- Les dégustations de vins
- Le déjeuner
- Les entrées sur sites
- Le stationnement
- La feuille de route

Ce prix ne comprend pas:

- Le transport

Validité : Avril à Octobre 2019
Programme modulable.



* Choix du domaine
parmi la liste des
domaines labellisés
Vignobles &
Découvertes

Votre contact :

Jade KOHOUTEK

visites.groupes@
saintguilhem-valleeherault.fr
04 67 57 00 03

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Nous contacter

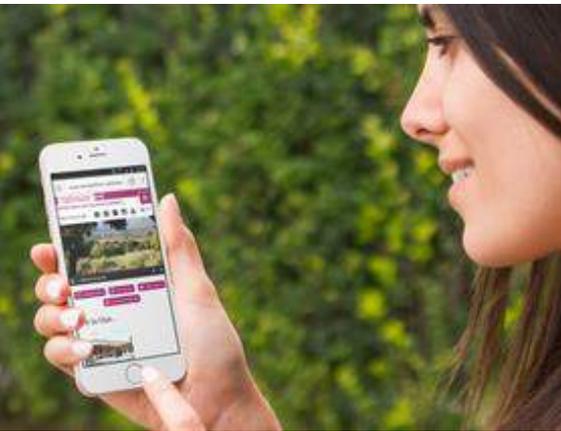


**Office de Tourisme Intercommunal
Saint-Guilhem-le-Désert – Vallée de l'Hérault**
3 parc d'activités de Camalcé BP46 - 34150 Gignac

Service Réceptif – Groupes

Du lundi au vendredi
9h - 12h30 / 14h - 17h30

Jade KOHOUTEK
+33 (0)4 67 57 00 03
+33 (0)6 40 09 43 59
visites.groupes@saintguilhem-valleeherault.fr



 www.saintguilhem-valleeherault.com

  [tourismesaintguilhem](https://www.facebook.com/tourismesaintguilhem)

 oti@saintguilhem-valleeherault.fr

#tourismesaintguilhem

#valleeherault

Labels et partenaires



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture

Chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle en France
Inscrits sur la Liste du patrimoine mondial en 1998



DOUCEUR DE PRINTEMPS



© Aurélien Fillette



© Ollidoc



© Aurélien Fillette

366 €

PAR COUPLE

1 NUITÉE VG, DÉGUSTATIONS,
3 REPAS COMPRIS
SAUF BOISSONS ET PETIT DÉJEUNER



Envie d'un weekend tranquille, paisible ? Venez découvrir le gîte « les vignes », havre de paix qui surplombe le lac du Salagou. Appréciez le calme et la douceur du lieu, le charme de Liausson et ses environs à votre rythme...

PROGRAMME

SAMEDI

Installation à partir de 10h

11h Dégustez différents cépages dans un domaine labellisé «vignobles et découvertes»

12h30 Profitez d'une cuisine raffinée dans un restaurant surplombant une colline boisée

15h À travers une visite commentée de la Maison de l'Oliver, découvrez l'Huilerie confiserie coopérative, ses produits et ses dégustations d'huiles locales et d'olives Lucques du Languedoc AOP

20h Profitez d'un diner en tête à tête dans un cadre chaleureux

DIMANCHE

10h Retrouvez notre guide conférencier pour une visite guidée de Villeneuve, son histoire et son patrimoine si particulier

12h30 Venez découvrir une cuisine de terroir fine et raffinée aux parfums locaux

Les +

- Cadre reposant
- Éveil des papilles
- Produits du terroir



CONTACT

Des questions ? Besoin d'un devis ?

Sandrine est à votre écoute pour toute formule clés en main ou à la carte au **04 67 96 23 86**

ou par mail reservations@clermontais-tourisme.com

N° SIRET : 2434000355 - Autorisation de commercialisation : Atout France IM034160004 - Garantie financière de 30000 euros : Assurance-crédit Groupama 4000714868/0 - Assurance de responsabilité civile professionnelle : ETHIAS SA 45305753

RANDONNÉE NATURE : PLANTES ET VINS



323 €

PAR COUPLE
TOUT COMPRIS
FRAIS D'ORGANISATION OFFERTS



Envie de randonnée, d'une découverte du patrimoine viticole ? Venez passer un weekend au cœur d'un territoire aux mille facettes !

PROGRAMME

SAMEDI

David vous accueille dans un charmant camping 3 étoiles, pour un séjour tout en couleurs !

10h30 Visitez Villeneuve avec notre guide conférencier

12h30 Faites une pause déjeuner et appréciez des pizzas cuites au feu de bois, dans un cadre rustique et chaleureux

15h Profitez d'une visite commentée de la Maison de l'Olivier, découvrez son histoire, et ses produits. Terminez par une dégustation d'huiles et d'olives Lucques Languedoc AOP

18h Partagez les connaissances de David autour d'une dégustation viticole des vins du Clermontais

20h Dinez au restaurant du camping

DIMANCHE

9h30 Appréciez le petit déjeuner avec des produits frais

10h30 Suivez Laure, guide diplômée, dans sa « randonnée des 1000 plantes »

12h30 Pique-niquez et appréciez les produits du terroir

15h Découvrez librement Fontès, son église, son environnement...

Les +

- Patrimoine naturel et viticole
- Faune et Flore
- Produits du terroir



CONTACT

Des questions ? Besoin d'un devis ?

Sandrine est à votre écoute pour toute formule clés en main ou à la carte au **04 67 96 23 86**

ou par mail reservations@clermontais-tourisme.com

N° SIRET : 2434000355 - Autorisation de commercialisation : Atout France IM034160004 - Garantie financière de 30000 euros : Assurance-crédit Groupama 4000714868/0 - Assurance de responsabilité civile professionnelle : ETHIAS SA 45305753

COULEURS D'AUTOMNE : ENTRE VIGNES ET OLIVIERS



297 €

PAR COUPLE

TOUT COMPRIS
FRAIS D'ORGANISATION OFFERTS



Vous aimez randonner et déguster des produits du terroir, venez découvrir les mille facettes de notre territoire !

PROGRAMME

SAMEDI

David vous accueille dans un charmant camping 3 étoiles, pour un séjour tout en couleurs !

9h30 En compagnie de Patrick, notre guide conférencier visitez le village de Cabrières

12h30 Pique-niquez et appréciez les produits du terroir

15h Profitez d'une visite commentée de la Maison de l'Olivier, découvrez son histoire et ses produits. Terminez par des dégustations d'huiles et d'olives Lucques du Languedoc AOP

18h Partagez les connaissances de David autour d'une dégustation viticole des vins du Clermontais

20h Dinez au restaurant du camping

DIMANCHE

9h30 Découvrez librement les environs de Fontès, ses chemins de randonnée, sa cave coopérative (selon ouverture)

12h30 Pique-niquez et appréciez les produits du terroir

14h30 Suivez le guide dans les paysages de western de Mourèze

Les +

- Patrimoine naturel et viticole
- Produits locaux



CONTACT

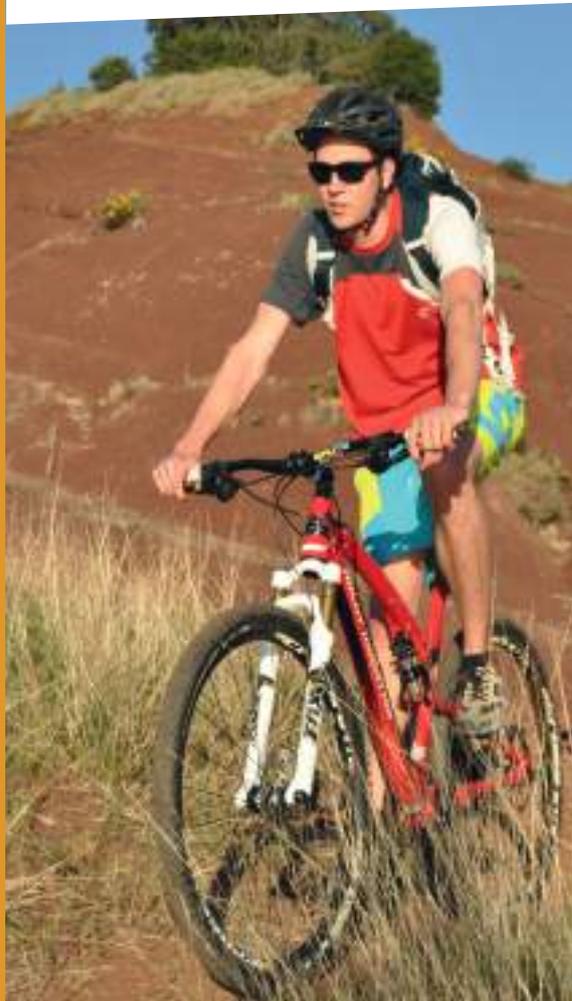
Des questions ? Besoin d'un devis ?

Sandrine est à votre écoute pour toute formule clés en main ou à la carte au **04 67 96 23 86**

ou par mail reservations@clermontais-tourisme.com

N° SIRET : 2434000355 - Autorisation de commercialisation : Atout France IM034160004 - Garantie financière de 30000 euros : Assurance-crédit Groupama 4000714868/0 - Assurance de responsabilité civile professionnelle : ETHIAS SA 45305753

VIGNOBLE ET DÉCOUVERTE DU LAC EN VTT



68 €

PAR PERSONNE
GROUPE DE 20 PERSONNES
 REPAS COMPRIS + BOISSON
 CASQUE ET VÉLO COMPRIS
 FRAIS D'ORGANISATION OFFERTS



PROGRAMME

Sylvia, monitrice diplômée d'état, vous guidera autour du lac dans une randonnée en VTT.

Le guide conférencier vous emmènera pour un voyage gourmand (dégustation, pique nique et produits du terroir)

9h Parcourez à VTT avec Sylvia le Lac du Salagou, ses ruffes rouges et ses sentiers

12h30 Déjeunez avec la formule pique-nique
 « Lou goustassou » à base de produits du terroir

15h Découvrez le domaine de la Dourbie et ses vins par la visite des jardins du domaine classés « jardin remarquable » : vergers, potagers, parcs paysagers, oliveraies, étang... réunissant un grand nombre d'espèces locales des garrigues environnantes.

Les + de la journée

- Jardin remarquable
- Découverte du lac en VTT
- Casque et vélo compris



Suggestion de menu
 Repas champêtre aux produits du terroir.

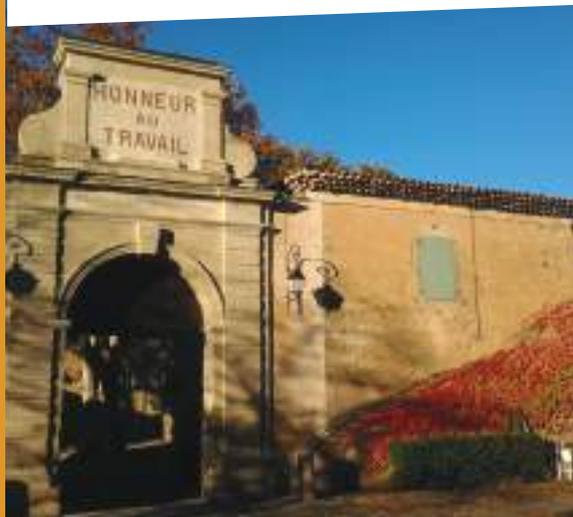
CONTACT

Des questions ? Besoin d'un devis ?

Sandrine est à votre écoute pour toute formule clés en main
 ou à la carte au **04 67 96 23 86**
 ou par mail reservations@clermontais-tourisme.com

N° SIRET : 2434000355 - Autorisation de commercialisation : Atout France IM034160004 - Garantie financière de 30000 euros : Assurance-crédit Groupama 4000714868/0 - Assurance de responsabilité civile professionnelle : ETHIAS SA 45305753

HISTOIRE ET GOURMANDISE



© Chocolaterie du Blason

33 €

PAR PERSONNE

GRUPE DE 35 PERSONNES

REPAS COMPRIS + CAFÉ + BOISSON

VALIDITÉ JANVIER, AVRIL, MAI, JUIN,
SEPTEMBRE ET OCTOBRE (CHOCOLATERIE)



PROGRAMME

A ne pas manquer : Villeneuve, suivez votre guide conférencier tout au long de la journée.

9h30 Visite guidée de Villeneuve

Découvrez l'ancienne manufacture royale de draps de Villeneuve et son petit village typique aux ruelles fleuries.

11h30 Dégustation viticole dans un domaine labellisé
Vignobles et Découvertes

12h30 Déjeuner au restaurant

15h Visite de la Chocolaterie du Blason à Clermont l'Hérault
Histoire contée « de l'arbre à la tablette ».

Les + de la journée

- Un patrimoine naturel et bâti
- Dégustation viticole
- Dégustation avec un Maître chocolatier



Suggestion de menu

Entrée Fondants de volailles « à la façon de mon père » bouquet de salades, duo de vert de blettes et mousse de crevette façon mille feuilles

Plat Croustade Clermontaise (spécialité de la ville)

Dessert Moelleux à la châtaigne

CONTACT

Des questions ? Besoin d'un devis ?

Sandrine est à votre écoute pour toute formule clés en main

ou à la carte au **04 67 96 23 86**

ou par mail reservations@clermontais-tourisme.com

N° SIRET : 2434000355 - Autorisation de commercialisation : Atout France IM034160004 - Garantie financière de 30000 euros : Assurance-crédit Groupama 4000714868/0 - Assurance de responsabilité civile professionnelle : ETHIAS SA 45305753