

REVUE DE PRESSE 2015-2018



 **LANGUEDOC
COEUR
D'HÉRAULT**

[Présentation
de la
destination]

Le monde du plein air

N°1 du CAMPING-CARAVANING

Janvier - Février 2016 - Bimestriel N°127 - 4,90 € - Belgique 5,40 € - Suisse 7,80 FS

NOUVELLE FORMULE



LA PAROLE AUX LECTEURS

Les Dacia sont-elles des tractrices fiables ?

CAP AU SUD : l'Hérault intime

+ notre sélection de **20 campings** tous budgets

CARAVANES 2016

7 NOUVEAUTÉS
aux agencements astucieux



Salon de Birmingham

Ces caravanes grand confort que les Anglais adorent

EXPERTISE

Changer le ptac d'une caravane



DÉCOUVERTE

A la neige au Grand Bornand

AUTOS EN TRACTION

- Segment Premium : Volvo XC 90 et Audi Q7
- Ford S-Max



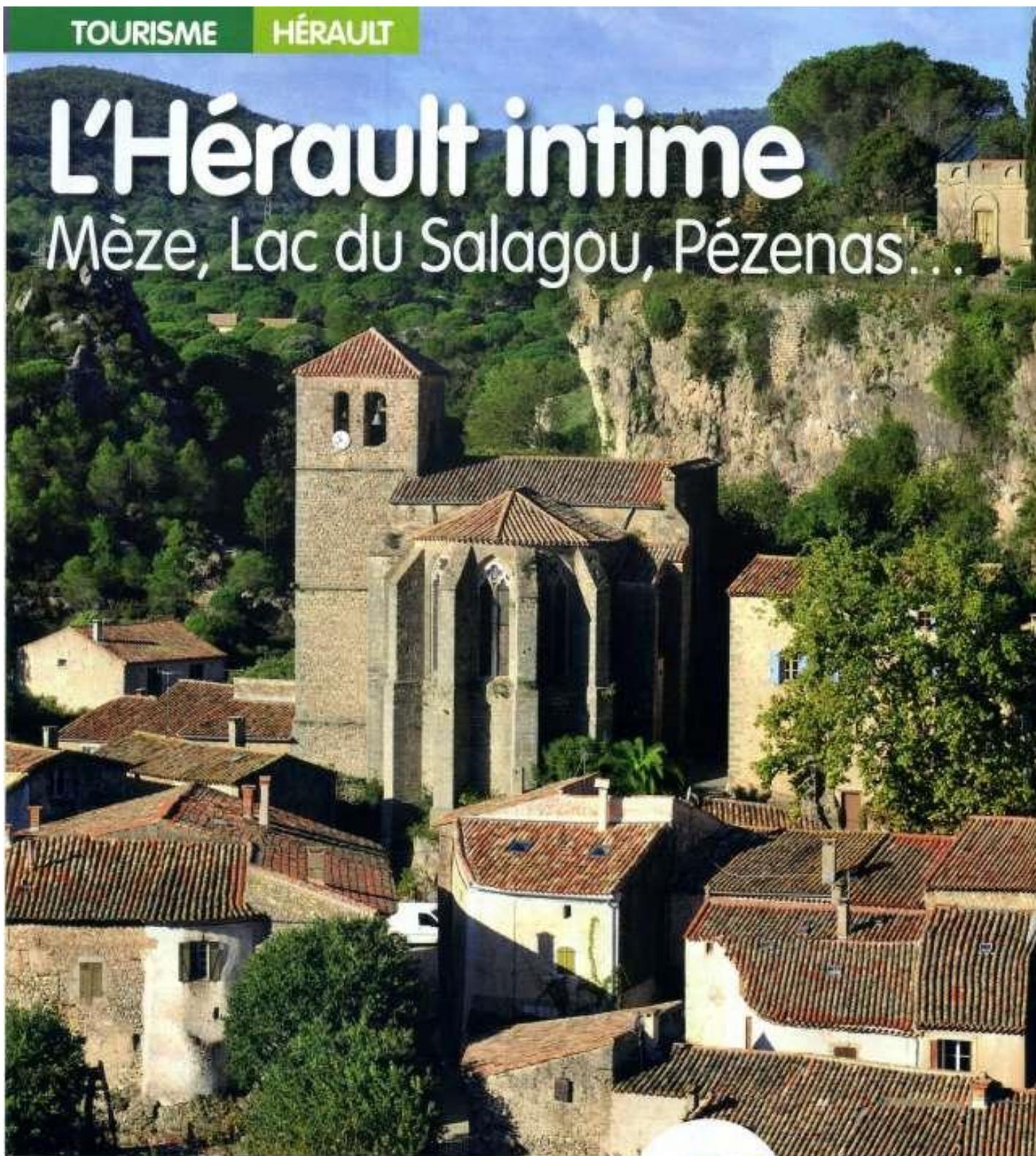
L 19247 - 127 - F: 4,90 € - RD



Les prix du neuf 2016 + la nouvelle cote de l'occasion

L'Hérault intime

Mèze, Lac du Salagou, Pézenas...



Si vous aimez randonner sur les petits chemins de collines rocailleuses, si vous éprouvez du plaisir à vagabonder dans des rangs de vignes, ou musarder dans les ruelles de villages à l'ombre des platanes, si vous appréciez la brise de bord de mer, et goûter aux arômes salés de sa cuisine, alors l'Hérault vous est prédestiné... Nous vous invitons ici à découvrir de nouvelles facettes de ce département.

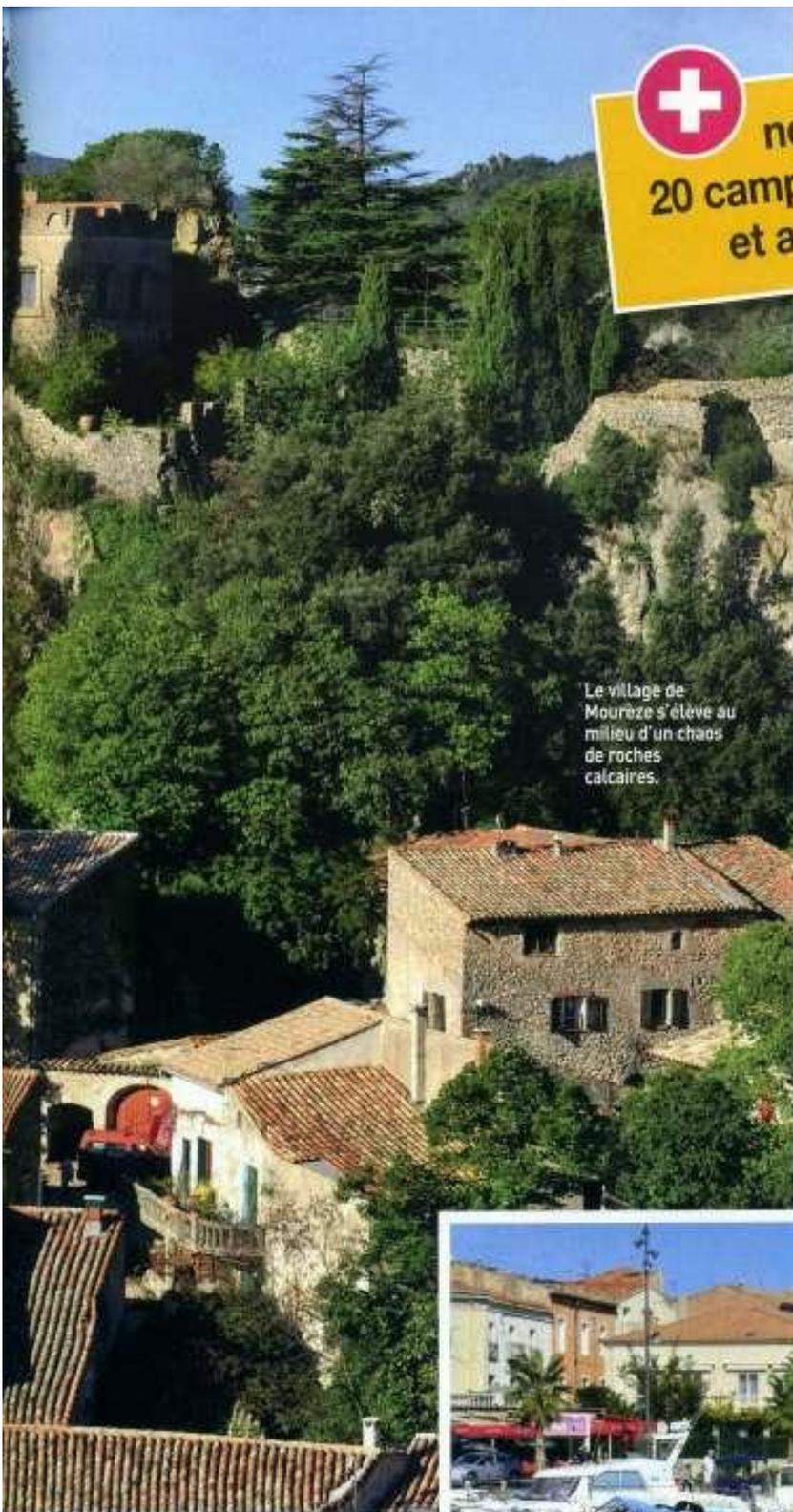
→ Texte et photos : Didier Houeix

C'

est en franchissant l'une de ses plus belles portes, Pézenas, que nous souhaitons vous parler de l'Hérault. Du Clermontois, sauvage, à la belle cité de Pesenàs (son nom occitan) et ses perspectives « toscanes », sans oublier la mer, si proche, voici un tracé balisé des lieux habités de fantômes bienheureux, ceux de Boby Lapointe, l'enfant du pays, et de Molière. Flash-back... Un beau jour de 1645, le jeune Jean-Baptiste Poquelin – il n'est



notre sélection de 20 campings dans les terres et au bord de la mer

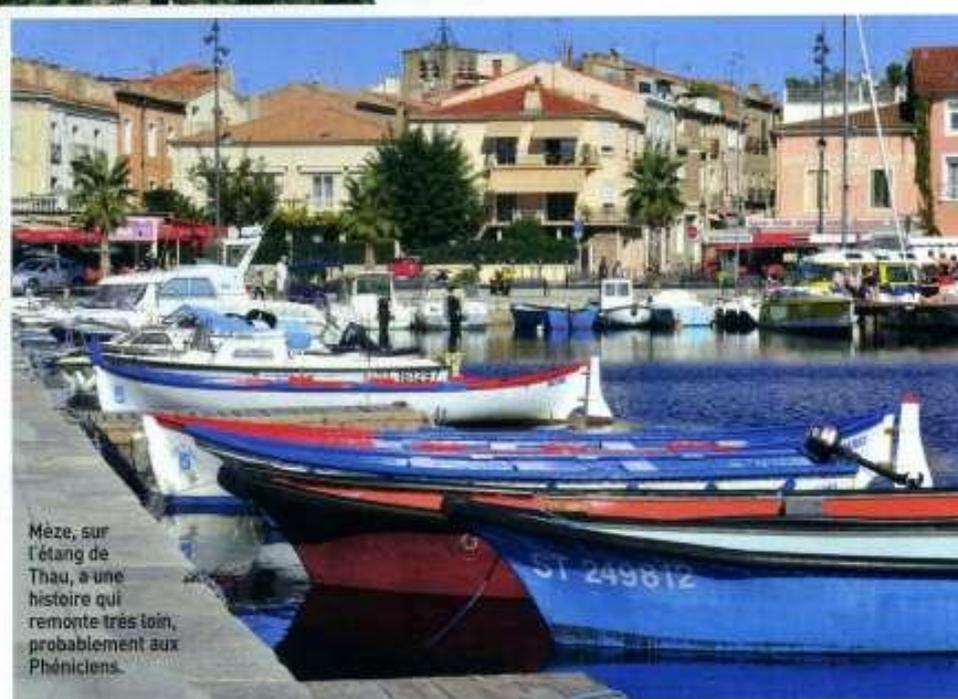


Le village de Mourèze s'élève au milieu d'un chaos de roches calcaires.

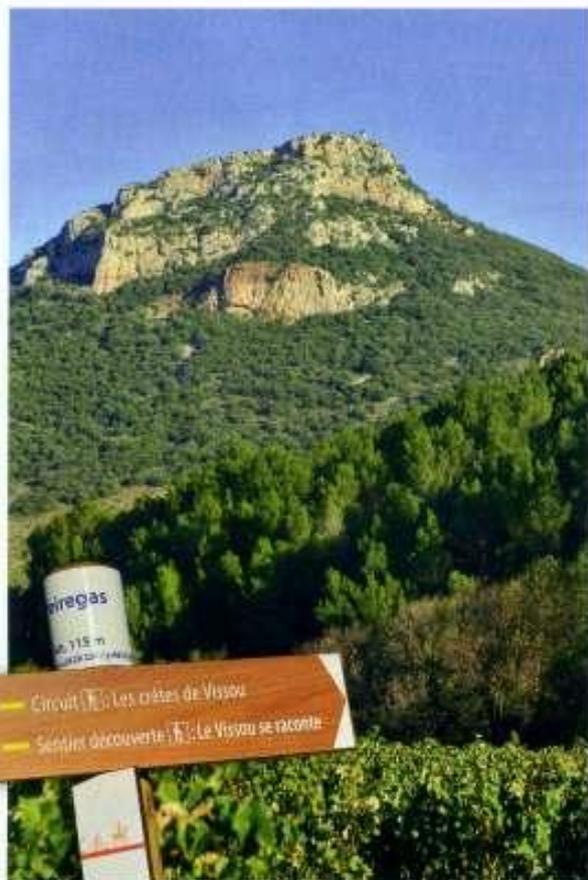
Gros plan sur Mourèze

« Bienvenue dans le Clermontois, fin de la chaîne des volcans d'Auvergne » révèle Patrick Hernandez, l'un de nos guides locaux. « Pour situer le pays, Fontès au Sud et Octon au Nord. Venu du Larzac, les vents froids flirtent avec les sommets du Clermontois. Là-haut... ». Et il dirige son regard vers le pic de Vissou, 480 m de haut. « Enfin voici la Boyne, une petite rivière, point de départ d'une randonnée que j'encadre : Les crêtes de Vissou, fréquentées par les parapentes. » Cet après-midi, nous nous rendrons sur les terres du Salagou, mais pour l'heure direction le cirque de Mourèze, dépaysant au point de se croire sur la Lune. « La Tramontane, le vent d'Autan et l'érosion ont façonné ces sculptures, sortes de roches champignon. C'est un cirque dolomitique. Un gros gâteau calcaire apparu quand la Méditerranée s'est retirée. » Mais gare : l'été, il fait parfois 40°C et plus dans cette cuvette colonisée par le pin d'Alep ! On peut découvrir le cirque par des circuits balisés et partir ainsi sur les traces de l'homme préhistorique : « Notre ancêtre a vécu ici. Mais ce sont les

pas encore Molière – et sa troupe de comédiens arrivent en Languedoc. Certes, il n'a pas emprunté l'autoroute avant de s'arrêter dans la ville dont il est aujourd'hui une figure emblématique. Non ! Il a sans doute traversé la région en chariot et les routes – que dis-je, les chemins empierrés – étaient loin d'être carrossables. Cette liaison entre Molière et l'Hérault a provoqué l'envie d'en savoir plus sur l'existence d'un territoire fort séduisant.



Méze, sur l'étang de Thau, a une histoire qui remonte très loin, probablement aux Phéniciens.



Le pic de Vissou culmine à 480 m, au-dessus de Cabrières. Il se laisse approcher par des petits sentiers de randonnée...

Romains qui ont créé et ouvert la route, apporté le vin et les arènes. Enfin, cet endroit a abrité le maquis de Bir-Hakeim. Une centaine de personnes (1944) y ont perdu la vie. » Aujourd'hui le cirque a son festival – 400 personnes au concert d'Arthur H – pour 200 habitants dans le petit village médiéval de Mourèze, un rocher solitaire, blotti au pied de son château, couvert de tuiles roses cuites par le soleil. A Salasc, le son rafraichissant de l'eau qui coule à la fontaine retient l'attention avant le déjeuner. Et comme c'est à table que l'on parle le mieux de nourriture, Patrick Hernandez nous fait l'éloge du pois chiche de Carleucas et de la truffe de Clermont l'Hérault. Un arrêt au col de la Merquièrre (direction Brenas) et les ruines du château de Malavieille, permet de comprendre la naissance de la vallée du Salagou, notre étape de l'après-midi. La rivière, alimentée par des pluies ruisselant sur l'ocre de la montagne, nourrit le lac, et ce, près de 140 mètres au-dessus du niveau zéro de la mer. « Cet endroit est merveilleux. » Et notre guide, pointant



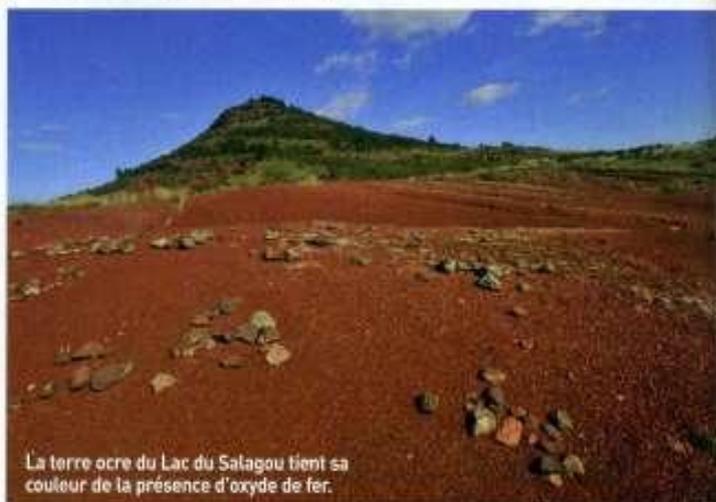
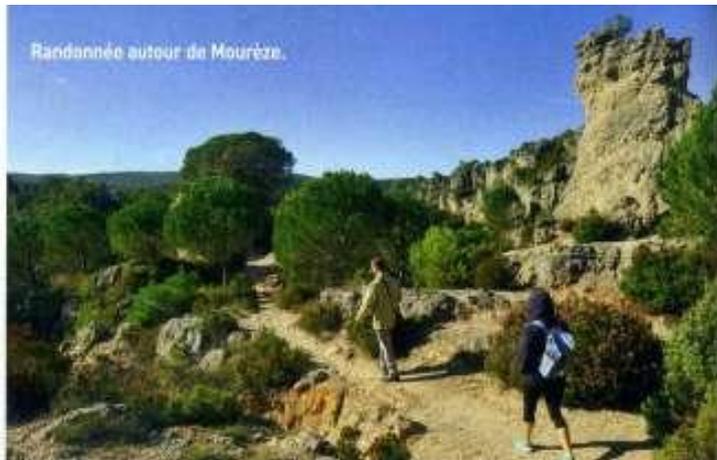
La vallée du Salagou et le lac du Salagou, créé en 1969 pour constituer une réserve d'irrigation pour les terres et les vignes.

son doigt vers l'impressionnante dépression géologique, rappelle : « Ici-même, les politiques ont pu constater la beauté du lieu : sur les hauteurs de ce col, l'effet est saisissant d'esthétique. Ils ont pris conscience qu'il fallait protéger cela. La vallée du Salagou est donc classée depuis 2010 (classement Natura 2000, NDLR). Et le grand site commence là ! »

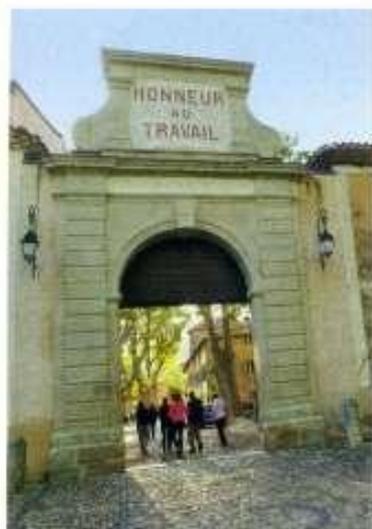
L'ocre et le bleu du Lac du Salagou

Au détour de Liausson, place de l'église, on admire le panorama du lac (environ sept kilomètres de longueur) sur lequel des véliplanchistes tracent « tout schuss » leur sillage. Au loin, les jumelles pointées vers le Mas Audran, on aperçoit

Randonnée autour de Mourèze.



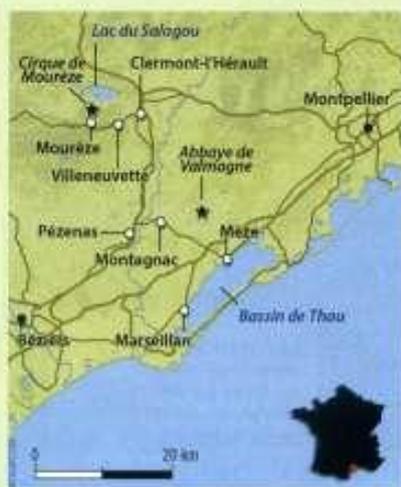
La terre ocre du Lac du Salagou tient sa couleur de la présence d'oxyde de fer.



« Honneur au travail », bien en évidence à la Manufacture Royale à Villeneuveville.

les structures du barrage. Un revers dans ce décor, le village de Celles, résultats de ses effets sur l'homme et son environnement. La quasi totalité des bâtiments est en ruine : « *Le village de Celles aurait dû être noyé, il ne l'a pas été. C'est un village presque fantôme, vidé de ses habitants, pour rien* » poursuit notre guide. Presque car sa mairie, son église et sa petite place sont fréquentées par une poignée d'habitants : vingt-sept électeurs inscrits en 2015. Faites le détour : l'endroit est épatant pour appréhender ce plan d'eau de 700 hectares. Le lac est un lieu rêvé pour se détendre. Et Dieu qu'elles font envie ses rives colorées de l'ocre de ses reliefs et qui tranchent avec les jaunes de la végétation automnale ! On parcourt à pied cette planète improbable et rougeoiante parsemée de cœurs, prénoms, noms de régions, réalisés en cailloux blancs par des anonymes. Au bout de nos surprises voici Villeneuveville, à deux pas, dont l'histoire est indissociable de la manufacture de drap, devenue royale sous Colbert : il appréciait le drap « Made in France » ! A « la manu », école, logement étaient gratuits et les conditions de travail bonnes : on dénombre un jour de grève entre 1670 et 1954, malgré une discipline sévère : l'inscription gravée sur la porte monumentale « Honneur au travail » l'atteste. Aujourd'hui en majeure partie propriété du département, elle fait l'objet d'une réflexion de mise en valeur. Cette réflexion, Pézenas en a bénéficié grâce à la clairvoyance d'un ministre d'Etat, André Malraux, alors chargé de la culture.

Informations pratiques



Hérault Tourisme, Agence de Développement Touristique, Avenue des Moulins, 34184 Montpellier Cédex 04. Tél 04 67 67 71 71.

Cartes :

- IGN - Série : Cartes départementales IGN - « Hérault » Echelle : 1/150 000 - Référence catalogue : D721234
- Pour les randonneurs, quelques cartes de la Série Bleue - 1/25 000 - Lodève-Bédarieux-Lac de Salagou (2643OT) / Pézenas (2644OT) / Étang de Thau-Sète-Cap d'Agde (2645ET)
- Michelin : 1/150 000 Carte Gard-Hérault n° 339

À faire, à voir...

Pézenas

■ Scénovision Molière

Sur 1000 m², le Scénovision Molière de Pézenas vous immerge dans l'ambiance du XVII^e siècle à la découverte de l'homme de théâtre. Projections en relief, sons spatialisés, décors magiques... Un parcours spectacle. Vous rêvez d'y être déjà ! Office de tourisme, Place des Etats du Languedoc, 34120 Pézenas.

■ Musée Bobby Lapointe

Pour 2 €, « La Bobbyguette » vous reçoit dans un chouette capharnaüm de photographies, d'objets divers et variés (disques, journaux, livres, partitions...), documentaires TV... Tous les amateurs de Bobby Lapointe seront aux anges de le redécouvrir lui, l'ami de Brassens, et ses chansons. Et n'oubliez pas, repartez avec « Le Dévédé », 1 place Gambetta, 34120 Pézenas

■ Pensez à compléter votre visite de Pézenas par le **Musée de Vulliod-Saint-Germain** (mobiliers, faïences, tapisseries) et le **Musée de la Porte et de la Ferronnerie** consacré notamment aux outils anciens.

Montagnac

■ Abbaye de Valmagne

Cette abbaye cistercienne a été fondée au XII^e siècle. Cloître, salle capitulaire, voûte... l'ensemble du bâtiment, classé Monument Historique, vous charmera.

Mèze

Pour goûter et pourquoi pas emporter de fabuleuses huîtres de l'étang de Thau ? Karine et Yvan Caussel. Site conchylicole du Mourre Blanc. 34140 Mèze.

Marseillan

■ Vermouth Nolly Prat

L'idée était simple : associer du vin blanc à la saveur de plantes et d'épices. Joseph Nolly, fabricant d'absinthe à Marseillan, constate que le vin contenu dans des tonneaux frappés par les rayons du soleil sur le pont des bateaux, se transforme. Il applique ce phénomène à l'idée et ça marche ! Depuis le Nolly-Prat, vermouth très haut de gamme à base de Picpoul et de Clairette, est commercialisé dans le monde entier. Et pour obtenir des caractéristiques très corsées ont laissé mûrir, ces vins, dehors, dans « l'enclos » en plein soleil, exposés aux intempéries. Les fûts de chêne sont régulièrement arrosés puis leur contenu mélangé — la recette est tenue secrète — à de la camomille romaine, de la gentiane de France, de la noix de muscade d'Indonésie, et de l'orange amère de Tunisie. Une visite guidée passionnante. Attention,



Les impressionnants foudres de vermouth Nolly Prat

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération !

Viticulteurs

- **Le Domaine de la Conseillère**, Route de Gignac, 34530 Montagnac
- **Prieuré Saint-Jean-de-Bébian**, Route de Nizas, 34120 Pézenas
- **Domaine Savary de Beauregard**, RD 613, La Vernazobre, 34530 Montagnac

Restaurants

Le Coquillou, Nicolas Rozzaneli a fait ses armes à l'atelier de Joël Robuchon (2 étoiles) à Paris, au Clos des Sens (2 étoiles) à Annecy, au Tétédoie (1 étoile) à Lyon. Fort de ses expériences, sa cuisine est excellente et très raffinée. Elle comblera vos papilles. D'ailleurs c'est simple : tout est bon ! 14 bis quai Augustin Descourmut (face au port) 34140 Mèze.

Bierkulture, Chez Annette, aux fourneaux, faire son marché est primordial. Sa cuisine s'accorde donc avec l'humeur des états du jour et les conseils de Bernd son époux en matière de vins et de bières. Leur cuisine est créative et « faite maison ». À découvrir absolument ! 4 avenue Pierre Sirven, 34530 Montagnac.



Le Prieuré Saint-Jean-de-Bébian a été fondé par des moines vignerons au XI^e siècle.



Pézenas et ses collections de portes anciennes.

Pézenas, la « petite Versailles du Languedoc »

Comment dire... Pézenas marque la limite entre deux types de végétation : on quitte la montagne pour les pinèdes, les platanes, les cyprès et des vignes à perte de vue. L'autoroute A75 – La Méridienne – côtoie de très près les limites de cette commune. Elle les traverse même. « La petite Versailles du Languedoc »... Malraux décrète la sauvegarde de ses 17 hectares d'histoire. Dans ce périmètre, se côtoient pas moins de trente immeubles classés à l'inventaire des monuments historiques, dont une foison d'hôtels particuliers des XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles. Parmi les plus beaux, l'hôtel de Lacoste (XVI^e). L'escalier extérieur, à lui seul, vaut le détour. Pézenas, carrefour commercial historique : lors des foires, des marchands venus d'Italie, d'Espagne s'y bousculaient pour acheter toutes sortes de produits locaux et des draps sans doute ! Le Roi Soleil en personne fit étape à Pézenas. Venelles, ruelles, places et placettes,

façades, églises, chapelles, ateliers, boutiques, Pézenas est un coffre débordant de curiosités. Cette ville est le reflet du savoir-faire des artisans qui se sont penchés sur son berceau : charpentiers, tailleurs de pierre, ferronniers et serruriers d'art, maçons, menuisiers, plâtriers... Résultat : vous marchez sur des calades aux décors polychrome en galet, levez le nez vers des plafonds de bois peints, admirez des portes d'entrée et des encadrements de fenêtre plusieurs fois centenaires. Un tel foisonnement mérite une découverte appropriée : faites appel au service d'un guide qui vous racontera sans rien oublier les beautés de Pézenas. D'ailleurs le slogan de la ville n'est-il pas : « Un patrimoine à vivre » ?

Molière en Scénovision

Et Molière ? Nous y arrivons. C'est auprès du prince de Conti, gouverneur du Languedoc, que Jean-Baptiste Poquelin trouva protection. En pénétrant, par des rideaux voilés et des portes secrètes, dans Le Scénovision (au-dessus de

l'office de tourisme) son fantôme est là, qui vous tend la main. Des voix racontent sa vie, né à Paris et devenu Molière à Pézenas. En observant paysans et nobles du Languedoc, Poquelin le parisien est inspiré. Et les Etats Généraux ont besoin de lui : il s'agit de divertir ces messieurs. Don Juan, Tartuffe... Ils se régalaient. Molière est né. Mais les Etats Généraux déménageront à Montpellier et l'avenir de Molière se jouera à la cour de Versailles. La réputation de Pézenas, 300 ans plus tard, renaît avec l'ami Boby Lapointe. Celui, dont la bêtaillère en panne au milieu d'un carrefour provoquera l'accident dans le film « Les Choses de la Vie », est né à Pézenas, ses enfants y ont grandi, il y est enterré et sur sa pierre tombale les aficionados reconnaîtront un instrument de musique bien particulier, un hélicon. A l'école les petits habitants de Pézenas apprennent ses chansons et connaissent, bien sûr, « La Maman des poissons ».



Le fauteuil de Molière et son fantôme à Pézenas.



Le buste de Molière, érigé en 1897, sur la Place du 14 juillet à Pézenas.



Le musée Boby Lapointe.



Bien dissimulée dans un écrin de verdure, voici l'abbaye cistercienne de Valmagne.



Dans l'abbaye, repos, fraîcheur et contemplation...

Histoire d'une abbaye

Une petite demi-heure sépare, par la D5, Pézenas de l'abbaye de Valmagne, incontournable car exceptionnelle. Une route qui passe par Montagnac. Et ça tombe bien car pour fêter dignement ce pays de l'Hérault à « la table des éloges gratifiants », rien de mieux qu'une dégustation de vin dans une campagne qui rappelle la Toscane, à consommer avec modération. Le vin... Il est le « sang » du Languedoc. Considéré longtemps comme de la piquette, il était avec ses pauvres 8° un vin de travailleur de force ou « vin à faire pisser la vigne ». L'ensemble de la profession propose désormais des vins de grande qualité. Au domaine de La Conseillère, Sabine de Virieux le confirme : « Pour moi, il n'était pas question de vendre et de tirer un trait sur cinq générations de viticulteurs. J'ai pris les choses en main : abandonné "le vrac" pour une production de vins fins, raffinés – cépages Cinsault, Sauvignon sur 17 ha – mis en bouteille et distribués uniquement chez les cavistes. » Au Prieuré Saint-Jean-de-Bébian (XI^e et XII^e siècles) c'est une Irlandaise qui parle. Karen Turner, l'œnologue, créée et s'attache à respecter la réputation acquise de vins très structurés, gourmands, parfaits pour le gibier : « J'ai une passion pour le goût, les marchés du matin. Mon père avait une belle cave. J'ai fait les vendanges en Australie, en Alsace, au Portugal, avant de rencontrer mon mari Emmanuel en faisant les vendanges à Pézenas. Voilà dix ans que je suis installée au prieuré. Ce sera mes douzièmes vendanges au domaine. » Nous ne quittons pas la vigne car elle est bien présente sur le domaine de l'abbaye de Valmagne, le clou de ce voyage. Nous sommes reçus par la propriétaire des lieux, madame Diane de Gaudart d'Allaines : « L'abbaye est propriété privée depuis 175 ans : mon aïeul, le comte de

Turenne, l'a rachetée en 1838. Mon fils Philippe – un des fondateurs des vins "Grès de Montpellier" – exploite 65 ha de vigne, tout en bio. » Et cette abbaye cistercienne mérite son titre de « cathédrale des vignes » de l'Hérault

avec son crucifix en cèpe de vigne. Une beauté à couper le souffle lorsque passé le seuil de son porche, le vertige vous prend face à ses dimensions spectaculaires : 83 m de long, 24 m de hauteur et ses 18 foudres (tonneaux) en chêne

Où camper dans les terres, du Nord au Sud ?



→ Camping Les Vals***

Bar, restaurant, Wifi, salle de musculation et piscine sont quelques-uns des services proposés par ce camping de 3 ha et d'une centaine d'emplacements. Ouvert du 1^{er} avril au 30 septembre. Animaux acceptés.

Tarif 2015 : emplacement + 2 personnes + caravane + électricité : à partir de 20 € par jour. 2000 Route de Puech, 34700 Lodève. Tél : 04 30 40 17 80.

→ Camping du Salagou**



Cet établissement surplombe le Lac du Salagou. Ancien centre touristique municipal, ce camping privatisé vise à avoir davantage d'étoiles. Il comporte près de 400 emplacements dont 150 pour le caravanning. Piscine, restaurant et bar font partie des services.

Ouverture du 1^{er} mars au 15 novembre. **Tarif 2016** : emplacement + 2 personnes + caravane + électricité 5 A : à partir de 15 €/jour. 34800 Clermont l'Hérault. Tél : 04 67 96 13 13

→ Camping Les Clairettes***

Cet établissement de 2,5 ha ouvert toute l'année, situé au milieu des vignes et des



oliviers, comporte 75 emplacements, dont 19 pour le passage. L'infrastructure comprend une piscine, un snack et un bar, et pour les loisirs, une aire de jeux d'enfants et un terrain de volley/football. Wifi gratuit en partie commune, payant sur emplacement. Animaux autorisés.

Tarif 2015 : emplacement + 2 personnes + caravane + électricité 6 A : à partir de 16,50 € par jour. Route de Péret (D 128). 34320 Fontès. Tél : 04.67.25.01.31

→ Camping Municipal La Piboule**

L'établissement comporte une trentaine d'emplacements semi-ombragés et délimités par des haies. Ouvert du 1^{er} mai au 31 octobre. Animaux acceptés.

Tarif 2015 : emplacement + 2 personnes + caravane + électricité : à partir de 14,50 € par jour. 9 Chemin de la Piboule, 34530 Montagnac. Tél : 04 67 24 01 31.

→ Camping Rec de Rieu

Le terrain propose des chalets à la location mais également un espace de camping avec des emplacements. Animaux autorisés. **Tarif 2015** : emplacement + 2 personnes + caravane + électricité : à partir de 18,50 € par jour.

Route de Pomerols, 34510 Florensac. Tél : 04 67 77 94 64



Bouzigues, coquet village dans le bassin de Thau.

de Russie, immenses. « Enfants, notre terrain de jeu c'était l'abbaye ! Rendez-vous compte, quelle chance ! Alors qu'elle avait subi les pires outrages pendant la Terreur révolutionnaire – l'intérieur a été brûlé – l'abbaye sera finalement classée Monument Historique en 1947... »

Mais notre hôte est une barante. Aidée d'une association, les amis de l'abbaye de Valmagne, elle supervise la restauration, travail colossal. Et le résultat est à la hauteur. Son joyau, sa fontaine, agrémentée de sa coiffe végétalisée octogonale qui fait face au réfectoire : « On pouvait s'y laver les mains avant de toucher le pain sacré. » Sans oublier les cloches, neuves. « Elles ont été placées en 2000, financées par notre famille. Vous auriez du voir Monseigneur Ricard, l'évêque de Montpellier, perché sur son podium, inaugurant ses cloches qui tintaient à toutes volées ce jour-là ! » Et pour conclure, un chiffre : 100 000 visiteurs par an. Bravo madame !



Yvan Caussel, conchyliculteur.

Vin et coquillages à l'Étang de Thau

Sur les coteaux du Bessilles, au domaine Savary de Beauregard, Christophe se remémore le jour où son grand-père lui a annoncé : « Ce domaine, ce sera pour toi ! Et j'ai plongé dans le monde du vin. C'était le début des vins de qualité dans le Languedoc. Une protection raisonnée de mes vignes, et une orientation vers une culture biologique, voici mes intentions. » Aujourd'hui, sur les coteaux du Bessilles qui bordent l'Étang de Thau, il perpétue la tradition, mais élabore des vins élégants, équilibrés et racés. L'étang de Thau justement... Yvan Caussel en parle avec beaucoup d'affection. Le visage buriné par des journées passées sur l'eau, l'homme, décrit « avé » passion et bel accent, ce jardin de la mer, ses coquillages et la tâche difficile qui l'attend chaque jour pour valoriser ses produits. Sa récompense ? La beauté de ce paysage lacustre et des consommateurs ravis. À Mèze, avec Karine son épouse, ils sont « des fermiers de la mer », nés ici de parents conchyliculteurs. Au Mourre Blanc, monsieur soigne ses moules et ses



Ostréiculteur au travail sur l'Étang de Thau.

Saint-Pons de Mauchien, comme un village toscan.



hultres et madame fait de la pédagogie autour d'une visite-dégustation. Une rencontre qui nous fait découvrir une nouvelle facette de l'Hérault, un département décidément surprenant, qui mérite une véritable exploration bien au-delà du littoral méditerranéen. ●

Où camper à Pézenas ?

→ Camping Saint-Christol**

Situé à proximité du centre de Pézenas, ce camping ombragé comporte 32 emplacements. Piscine et restaurant sur place. Ouvert du 15 avril au 15 septembre. Animaux autorisés.

Tarif 2016 : Emplacement + 2 personnes + caravane + électricité : à partir de 19,60 € par jour. Route de Nizas, Chemin de Saint-Christol, 34120 Pézenas. Tél 04 67 98 09 00

→ Camping Campotel Le Castelsec***

Ce petit camping de 31 emplacements à l'ombre d'une pinède présente l'avantage d'être à 5 minutes à pied du centre historique de Pézenas. Wifi gratuit. Animaux autorisés. Ouvert de fin avril à fin octobre.

Tarif 2015 : Emplacement + 2 personnes + caravane + électricité : à partir de 18,65 € par jour. Parc Loisir Castelsec, Rue Louis Audibert, 34120 Pézenas - Tél : 04 67 98 04 02

→ Camping Les Cigales** Pézenas

Ce camping de 40 emplacements dont 20 pour le caravanning dispose d'une piscine et de sanitaires récents. En haute saison, snack avec boissons

et repas à emporter. Ouverture du 26 mars au 1^{er} octobre. Animaux autorisés.

Tarif 2016 : emplacement + 2 personnes + caravane + électricité 16 A : à partir de 17,50 €. 2 Impasse des Cigaloux, 34120 Pézenas. Tél 04 67 98 97 99

Oenotourisme dans l'Hérault : Randonnée à Cabrières

 Sylvie  6 Novembre 2016

 [2 commentaires](#)

A travers le vignoble jusqu'au Pic de Vissou

J'habite une région qui s'est beaucoup agrandie depuis la dernière réforme : l'Occitanie s'étend maintenant jusqu'à la Méditerranée. J'ai décidé de mieux la connaître pour vous partager mes petites découvertes. Le département de l'Hérault a beaucoup à offrir mais je ne connaissais que les bords de mer. Le week-end dernier, j'ai passé deux nuits dans la jolie ville de [Pézenas](#), le [pays de Molière et de Boby La pointe](#), et je suis allée randonner dans les vignes des environs avant de goûter les productions. L'oenotourisme est un angle que j'apprécie tout particulièrement pour savourer une région !

A cette période de l'année, les couleurs dans les vignes sont magnifiques, et associées à une météo exceptionnelle pour un week-end de Toussaint, je me suis régalée. J'ai testé deux très belles randonnées.



Cabrières dans l'Hérault

La première est celle-ci et se fait sur la commune de Cabrières, un joli village du Languedoc situé au pied du Pic du Vissou sur les premiers contreforts des basses Cévennes.

La viticulture est son activité principale depuis la nuit des temps. *"Déjà en 1357, les vieux registres municipaux de Montpellier font état du « vin vermeil » de Cabrières servi à chaque banquet officiel."* peut-on lire sur son site cabrieres.fr et depuis 2009 le vignoble est en Appellation d'Origine Protégée.

Les crêtes de Vissou

La balade [Les crêtes de Vissou sur le site herault-tourisme.com](http://herault-tourisme.com) que j'ai expérimentée fait douze kilomètres. Elle est classée de difficulté moyenne par la FFRandonnée34 qui prévoit une durée de 4 heures.

Elle est très bien aménagée et je me suis contentée de suivre les indications de la fiche trouvée aux caves de l'Estabel, point de départ de la randonnée (*mention spéciale à la fiche qui est fabriquée dans un papier indéchirable un peu plastifiée, ce qui est bien pratique*) et la signalétique qui est très visible.

Le Vissou, d'une hauteur de 480 mètres, sert de repère pendant tout le début de la balade, puis de promontoire pour avoir un panorama à 360° sur un paysage exceptionnel. On en prend vraiment plein la vue !



La randonnée

On peut se garer aux Caves de l'Estabel à Cabrières ou juste en face, et la randonnée démarre ici, par la traversée du village jusqu'à un parking de l'autre côté de Cabrières.

Un très beau sentier traverse les vignes et s'élève peu à peu dans les sous-bois. Puis vient le temps de la montée.

Des points de vue avec de très beaux panoramas ponctuent le parcours. Tout en haut, un banc pour se poser quelques minutes et méditer sa chance d'être là, récompense notre effort :).

En cette belle journée, j'ai vu quelques joyeux belles voiles se lancer du haut de la falaise pour doucement danser dans le ciel bleu. Malgré ma peur du vide, j'avoue que j'aurais bien aimé tenté l'aventure.

Vient ensuite le temps de la descente plus exigeant pour les chevilles et les genoux mais avec encore un paysage extraordinaire à admirer.

Quand on rejoint la piste entourée de vignes, on sent qu'on arrive bientôt.

Viticulture

La complexité de la géologie de la région et les nombreux cépages de l'AOP (cinsault, grenache, syrah mais aussi carignan, mourvèdre, clairette...) font des vins de caractère.

Au retour aux [caves de l'Estabal](#), j'en ai goûté quelques uns (c'est mérité, non ?!) ! J'avoue que je ne suis pas trop fan des vins rouges trop tanniques et pas assez pour moi (à tester avec du fromage peut-être) mais que j'ai beaucoup apprécié les vins blancs frais et fruités, et les rosés classiques de cette région.



Mon avis sur cette randonnée

Elle nécessite de bonnes chaussures (attention aux chevilles, terrain pierreux par endroit qui peut glisser), tout particulièrement à la descente, et une bonne condition physique.

Les panoramas sont vraiment exceptionnels et du début à la fin, dans les vignobles, dans la garrigue ou sur les falaises, on en prend plein la vue.

Un itinéraire un peu plus court (9 kilomètres) *Le Vissou se raconte* est possible, et empreinte en partie le même itinéraire.

Si vous aimez marcher et que vous êtes dans la région, (et même si vous n'êtes pas passionnés par le vin) n'hésitez pas, c'est magnifique !

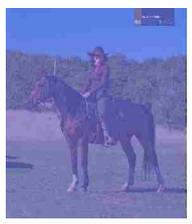


► 1 Diciembre, 2016

Languedoc, tierra de mil sorpresas



Escaparse al sur de Francia es escaparse al corazón del Languedoc. Un mágico triángulo entre los Pirineos, el Mediterráneo y la Provenza, donde casi todo es posible. La naturaleza ha querido refinarse en esta tierra para poder disfrutar todo el año de unos escenarios muy especiales. Nuestro Ford Kuga es perfecto para llegar a lugares que parecen una broma geológica o transportar un par de caballos y galopar por escenarios irrepetibles. Un entramado de caminos, senderos y carreteras locales nos van a enseñar lugares de una belleza dramática



► 1 Diciembre, 2016

Por: PEDRO MADERA
84 SUR DE FRANCIA





Las señales de la autopista A-75 invitan a detenerse en cada salida. El dibujo de Navacelles, antes de llegar a Lodève, al sudeste de Francia, anima a una visita inmediata. Es uno de los rincones más espectaculares del departamento de Hérault. Se trata del **Circo de Navacelles (1)**, situado entre las mesetas calizas de las Causses y los montes del Parque Nacional de los Cévennes, por donde pasó el escritor Robert Louis Stevenson acompañado de una burra en un viaje casi iniciático. Aquí, las planicies de las mesetas dan paso a abruptas caídas, profundas gargantas y peñascos de formas caprichosas, donde la biodiversidad y espectacularidad son protagonistas. El tiempo y la naturaleza quisieron que el río Vis desgastara la montaña a su paso y descubriera una manera más directa de continuar su rumbo, dejando seco el lado izquierdo del cauce, el meandro propiamente dicho, y formando una cascada al final del peculiar valle. El sonido del agua y las casas construidas en las fértiles orillas, junto a la carretera que desciende hasta ellas, crean un paisaje sorprendente.

Todo lo contrario sucede en **Saint Guilhem le Désert (2)**. Básicamente es una parada del Camino de Santiago a su paso por Francia. Los franceses saben mantener intacto su patrimonio y este pequeño pueblo medieval no es una excepción. Por algo está reconocido oficialmente como uno de los pueblos más bonitos de Francia. Encaramado en la montaña, en medio de una de las gargantas del Hérault, el pueblo mantiene intacto el aire románico, con estrechas y empinadas callejuelas donde destacan a simple vista arcadas, detalles y rincones renacentistas. Imprescindible es la visita a la **Abadía de Gellone**, joya del arte prerrománico, la **Iglesia de Saint Laurent**, el **Castillo de Géant**, probablemente de origen visigodo; la impactante **gruta de Clamouse** y el **Puente del Diablo**, con más de mil años de antigüedad, en perfecto estado y protagonista de más de una leyenda. Aprovechando las posibilidades que nos ofrece el Ford Kuga y un transporte propio podemos transportar nuestro caballo hasta esta zona de Francia. También podemos recorrer a caballo estas inmensas mesetas de Larzac de la mano de **Christèle Derosch**, propietaria de la ganadería **Séranne Larzac (3)**, una de las más prestigiosas criadoras de caballos árabes de Francia. Organizan toda clase de recorridos, desde suaves paseos por los alrededores hasta recorridos por los **Cévennes**, estos sólo en verano, que ponen a prueba la resistencia de los jinetes y los animales. Abren todos los días del año y el mal tiempo es el único motivo disuasorio para no salir a recorrer el campo (Seranne Larzac. <http://serannelarzac.perso.libertysurf.fr/>, **La Vacquerie y Saint Martin de Castries**. Tlf: +33 04 67 44 63 45 / +33 06 81 62 50 35).

Andar por la zona también es una aventura. El turismo activo es, sin duda, una apuesta importante en la zona, con una oferta interesante de actividades al aire libre. Aparte de los caminos de herradura, aptos para senderistas y ciclistas de montaña, existe la opción para perezosos: rutas en bici eléctrica. Las organiza **L'école-buissonnière (4)**, donde Xavier Chabanne hace un guiño a los gandules con bicis de alquiler que requieren poco esfuerzo. Las carreteras poco transitadas son perfectas para despeinarse solo por el viento y pedalear lo justo (L'école-buissonnière <http://www.randolarzac.com/>. Les Rocailles, Le Caylar en Larzac. Tlf: +33 06 63

18 80 37). Xavier es la persona perfecta para descubrir estos paisajes tan diferentes. Entre sus excursiones favoritas están todas las que nos llevan por los caminos del **Macizo de Caroux**.

Nos separan poco más de 40 kilómetros del Mediterráneo cuando llegamos al **lago de Salagou**. El embalse inaugurado en 1969 para favorecer los cultivos de los alrededores se ha convertido en destino de quienes quieren practicar deportes náuticos, trekking, o paseos a caballo. Cuentan que en días de viento aun se escucha repicar las campanas de los pueblos engullidos por el agua del río Salagou. Los mitos son perfectos para crear una atmósfera más atractiva alrededor de este paisaje de contrastes, donde el rojo del 'ruff', la tierra arcillosa cargada de óxido de hierro, es la protagonista junto a las piedras de basalto negro, de origen volcánico, que despuntan de cuando en cuando. De camino hacia el Lago de Salagou, otro escenario natural ineludible: pasamos por **Lodève**. La silueta de esta ciudad situada estratégicamente entre el **Valle del Hérault** y la **Causse del Larzac**, en medio de dos ríos, está marcada por la **catedral de Saint-Fulcran**. Aunque hoy todo parece plácido y tranquilo, esta tierra siempre ha sido territorio de conflicto. Romanos, bárbaros, hugonotes y jacobinos dejaron su huella y bastante sangre. Su fantástica catedral es el orgullo del pueblo. Buenas panaderías, productores locales de paté y alguna tienda de vino y aceite son la excusa perfecta para una parada técnica. Por supuesto que la gastronomía es parte del reclamo de la zona. De los restaurantes que vamos visitando hay un lugar de obligada visita. La localidad de **Gignac** suena más en las búsquedas por coincidir con el apellido del jugador de la selección francesa que por la estrella Michelin que luce uno de sus restaurantes. Se trata del **Restaurant de Lauzun (5)** (<http://www.restaurant-de-lauzun.com/>, 3 Boulevard de l'Esplanade, Gignac. Tlf: +33 04 67 57 50 83), regentado por Matthieu de Lauzun, un joven prodigio de la zona que ha diseñado una carta acorde al juego de las estaciones y los productos que nos ofrece esta tierra. Si nos gustan los restaurantes con terraza, tenemos el lugar obligado; el **Auberge de La Baume Auriol (6)** es el mejor lugar para hacerlo. Asomado literalmente sobre uno de los barrancos del Circo de Navacelles, el restaurante de Florence R. Heim es ineludible. En su cocina se aprovechan los productos de temporada de los productores cercanos. Verduras y frutas preparadas en compotas, cremas o salsas, guarniciones que acompañan las exquisitas carnes de cordero de Larzac, pollos de corral o truchas salvajes (Auberge de La Baume Auriol <http://aubergedelabaumeauriol.com/>, La Baume Auriol, Saint-Maurice-Navacelles Tlf: +33 04 67 44 78 75). En la planta de abajo tenemos una tienda que nos enseña los productos de la zona, **La Maison de Site la Baume Auriol (7)**.

En todo el departamento vamos a notar la importancia del vino. La tradición vinícola del **Languedoc** se remonta siglos atrás y se extiende desde las laderas del Macizo Central hasta el mar. Una buena recomendación es la bodega **Mas de Daumas Gassac (8)** (**Aniane** <http://www.daumas-gassac.com/fr/>. Tlf: +33 04 67 57 88 45), que aprovecha el microclima generado por el viento fresco de las montañas y las colinas cercanas al mar. Una historia familiar que demuestra como el vino es una mezcla de amor, ciencia y paciencia. El disfrute es cosa nuestra.

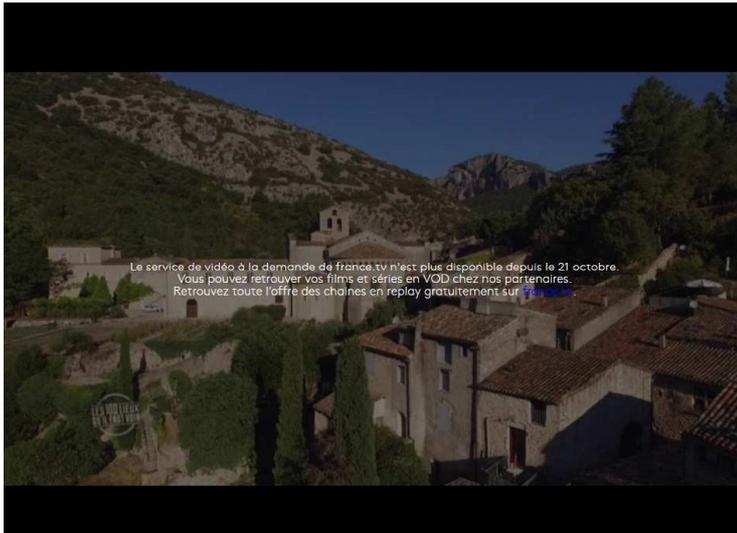


► 1 Diciembre, 2016



2 juillet 2017

france.5



accueil > france 5 > les 100 lieux qu'il faut voir > saison 4 > épisode 2

vidéo payante

Les 100 lieux qu'il faut voir saison 4 épisode 2 L'Hérault, de Sète à la vallée de l'Hérault

toutes les vidéos

ajouter à ma liste

diffusé le dim. 02.07.17 à 20h50

de : Louisa Ould Ahmed
voyages | 52 min | 2017 | tous publics



Des contreforts du Massif central à la mer Méditerranée, en passant par les garrigues et la basse plaine du Languedoc viticole, l'Hérault déploie son terroir contrasté. Les ruelles sinueuses de Saint-Guilhem-le-Désert, une cité médiévale où l'enchevêtrement des bâtisses en pierre blonde raconte les plus belles heures de l'architecture romane, invitent à un véritable voyage dans le temps. Ce département du Sud excite les sens et enflamme les esprits, sous l'oeil bienveillant et passionné de guides hauts en couleur, amoureux de leur région.

L'Hérault, autour de Saint-Guilhem-le-Désert



Texte : Marie Borgers
Mis en ligne : le 29 novembre 2017



© M. Bavoillot - Hérault Tourisme

Sur un territoire à parcourir le temps d'un grand week-end, plusieurs sites de l'arrière-pays héraultais sont labellisés « Grand Site de France » : Saint-Guilhem-le-Désert, les gorges de l'Hérault et le cirque de Navacelles, tandis que le lac du Salagou est en « opération Grand Site » avec son voisin le cirque de Mourèze. Étape sur le chemin de Compostelle, le village médiéval de Saint-Guilhem-le-Désert s'est construit autour de son abbaye. Quant au lac du Salagou et au cirque de Navacelles, ils sont réputés pour leurs traditions de pastoralisme et leur biodiversité méditerranéenne. Une destination pour les amateurs d'histoire, de randonnée et de grand air.

Saint-Guilhem-le-Désert, un village médiéval



Saint-Guilhem © Marie Borgers

Plantons le décor : nous sommes au pied du plateau du Larzac, entre les gorges de l'Hérault et le piémont languedocien, dans un décor de garrigue et de massifs minéraux. Dans l'étroit et encaissé val de Gellone, le village de [Saint-Guilhem-le-Désert](#) est entouré de montagnes.

Après la raréfaction des troupeaux de chèvres et de moutons, la nature a repris ses droits sous la forme d'une végétation méditerranéenne : oliviers, micocouliers, figuiers, mûriers... La configuration de ce site semi-montagnard a rendu impossible toute culture extensive à l'exception de celle de l'olivier.

Le village de Saint-Guilhem-le-Désert bénéficie de trois labels. Avec la vallée de l'Hérault, il est classé « Grand Site de France » ; le village lui-même figure parmi les « Plus beaux villages de France » ; quant à son **abbaye**, elle est inscrite au Patrimoine mondial de l'Unesco au titre des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Ce village-rue s'est développé le long du **ruisseau Verdus**, un affluent de l'Hérault. L'eau y est d'ailleurs omniprésente ; pas moins de 15 **fontaines** sont disséminées dans les ruelles et passages, et certaines maisons de la ville basse, comme la mairie, enjambent le ruisseau.

Saint-Guilhem est l'un des villages médiévaux les mieux préservés de la région. Les rues sont truffées de pierres qui portent les signes des temps : vestiges d'arcs romans, linteaux Renaissance sur les maisons de nobles, carreaux de céramique de la cité potière de Saint-Jean-de-Fos incrustés dans les murs... La pierre calcaire et dolomitique des maisons blondit comme le miel au soleil.

Dans une maison romane de caractère datant du 12^e siècle, avec ateliers en sous-sols et pièces de vie à l'étage, le **musée du Village d'antan** retrace la vie et les métiers d'autrefois. On y fabrique avec passion et fierté des santons du Languedoc, expressifs, et qui ont la particularité de ne pas avoir de socles.

Cœur de la cité médiévale, la **place de la Liberté** confirme l'accent méridional de Saint-Guilhem. Les terrasses étendent leurs parasols sous l'emblématique platane centenaire. Sur la fontaine, une statue de Marianne tourne le dos à l'abbaye attenante.

L'abbaye de Gellone, patrimoine mondial de l'humanité



Abbaye de Gellone © Marie Borgers

Saint-Guilhem-le-Désert est un village abbatial, construit autour de **l'abbaye de Gellone**. Certaines maisons sont même adossées aux bâtiments conventuels. L'abbaye bénédictine est un pur symbole du **premier âge roman languedocien**. Elle a fait de Saint-Guilhem l'un des plus grands foyers spirituels et culturels du Languedoc. Faisant face à un tapis de vignes, le chevet de l'abbaye est la carte postale de Saint-Guilhem.

L'abbaye fut fondée en 804 par **Guilhem**, un héros local. Ce cousin de Charlemagne s'est distingué pour ses faits d'armes. Après avoir repoussé les Sarrasins et pris Barcelone, il se retira du monde dans le vallon de Gellone, un lieu enclavé et reculé. Il y fonda une abbaye dont la vocation était d'être le pendant de celle d'Aniane pour contrôler les rives de l'Hérault. Guilhem avait aussi pour mission d'asseoir l'autorité de Charlemagne en Septimanie.

Le village doit ainsi son nom de « Guilhem » à celui qui donna vie au site, et son attribut de « désert » non pas à l'environnement minéral, mais à la retraite mystique et solitaire de cet illustre soldat.

L'abbaye a été reconstruite au 11^e siècle sur les fondations de l'abbatiale du 9^e siècle. Dans la **crypte**, on aperçoit encore le chœur en tuf de l'église primitive et ses arcs d'inspiration orientale, caractéristique du 9^e siècle. Les deux constructions sont imbriquées.

L'**abbatiale** elle-même nous transporte au 11^e siècle. La couleur sombre de la pierre, les lignes massives de la nef et l'absence de sculptures sont contrebalancées par sa hauteur de 18 m – exceptionnelle pour un édifice roman –, qui donne un sentiment de légèreté. Noter le maître-autel baroque et l'orgue du 18^e siècle.

L'abbaye de Gellone abrite deux **reliques** auxquelles elle doit son rayonnement spirituel : une chasse ossuaire contenant les reliques de saint Guilhem, et un fragment de la Croix du Christ. Ces reliques ont fait l'objet de pèlerinages, et c'est ainsi que l'abbaye est devenue une étape sur les **chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle**, sur la voie d'Arles.

Le **cloître roman** est l'une des grandes victimes du temps. Il fut reconverti au 19^e siècle pour les besoins de l'industrie naissante, souffrit de la crue de 1907, avant de devenir une carrière de pierres. Des vestiges du cloître sont désormais exposés aux Cloisters à New York. Un film relate l'histoire de l'abbaye vue depuis le cloître.

Traverser le pont du Diable



Pont du diable © Marie Borgers

À quelques encablures de Saint-Guilhem-le-Désert, le site du **pont du Diable** a été réaménagé dans le respect du paysage. Un sentier d'interprétation mène à la **Maison du Site**, semi-enterrée sous une plaine alluviale : un bel exemple d'intégration dans l'environnement naturel.

À l'entrée des gorges de l'Hérault, le pont du Diable est un ouvrage d'art exceptionnel pour l'époque (11^e siècle), une prouesse technologique du premier art roman. Lui aussi classé à l'Unesco au titre des chemins de Compostelle, et inscrit à l'inventaire des Monuments historiques, il est réputé pour être **le plus vieux pont roman de France**.

Construit par les moines des abbayes d'Aniane et de Gellone qui contrôlaient les rives de l'Hérault, le pont du Diable traverse l'Hérault en son point le plus resserré. Il servait aux moines et aux pèlerins, et favorisait les échanges économiques entre les abbayes.

Au pied du pont, la **plage** aménagée, la plus grande plage d'eau douce du département, marque la naissance des **gorges de l'Hérault**. D'une profondeur de 200 à 300 m, ces gorges sont un véritable canyon creusé par le fleuve au milieu de la garrigue.

Activités de pleine nature et randonnée



Circuit des Fenestrettes © Marie Borgers

Dans un environnement minéral de roche et d'eau, les activités de pleine nature ne manquent pas : baignade sur la plage du pont du Diable, sports d'eaux vives dans les gorges (canoë et canyoning), escalade sur les parois rocheuses... Mais surtout, le massif cultive le plaisir de la **randonnée** sur les chemins de la voie d'Arles.

Parcours emblématique de l'Hérault, le **circuit des Fenestrettes**, dans les monts de Saint-Guilhem, vient d'être élu « Plus beau sentier de l'Hérault ». Sur les derniers escarpements du Massif central, le sentier a été tracé par les moines pour les pèlerins et les muletiers. Il répondait à des besoins à la fois pastoraux et agricoles. Bâti en encorbellement autour du **cirque de l'Infernet**, il ouvrait l'accès au massif et au causse du Larzac. Certains tronçons ont été « caladés », sommairement pavés.

Placée sous le signe de la coquille Saint-Jacques, la randonnée des Fenestrettes mène au sommet du causse, un plateau karstique. Du haut de ce belvédère naturel, on aperçoit le **lit du Verdu**, entouré de garrigue, de plaines viticoles et de vestiges de cultures en terrasses.

Sur ce massif calcaire et dolomitique poussent des arbousiers, et des pins de Salzman aux formes tortueuses, une espèce protégée endémique des Cévennes méridionales.

Pratique : 10 km et 700 m de dénivelé ; compter 3 h de marche.

La grotte de Clamouse et ses fascinantes concrétions



Grotte de Clamouse © Marie Borgers

Le massif minéral autour de Saint-Guilhem fourmille de réseaux karstiques nés sous l'action de l'eau infiltrée sous les causses. Près de 250 grottes sont répertoriées, parmi lesquelles la **grotte de Clamouse**, en bordure des gorges de l'Hérault. Elle a été creusée dans la dolomie par une rivière souterraine. Le réseau de galeries, entrecoupées de lacs souterrains et de plages de sable, s'est constitué pendant 5 millions d'années, au fil du creusement du lit de l'Hérault.

Parmi les plus belles grottes d'Europe, « La Clamouse », comme on l'appelle ici, est réputée pour l'abondance, la diversité et l'originalité de concrétions : stalactites formant des buffets d'orgue, fistuleuses, stalagmites, draperies, cristaux de calcite et d'aragonite, caractéristiques des massifs dolomitiques.

Dans des bruits de goutte-à-goutte, la grotte met en scène son patrimoine d'exception avec un spectacle de sons et lumières. Pour les sportifs, le « Spéléopark » est un parcours sportif mêlant spéléologie, accrobranche et tyrolienne en milieu souterrain, entre les concrétions !

Visite guidée d'1 heure.

Le lac du Salagou et le cirque de Mourèze



Lac du Salagou © Marie Borgers

Retour à la lumière et nouvelle remontée dans le temps au **lac du Salagou**. Dès l'arrivée sur les berges sauvages, la rougeur de la terre est frappante. Le sol doit sa coloration à la **ruffe**, une terre formée de roche sédimentaire chargée en oxyde de fer. Elle donne au site des airs de planète Mars...

Long de 7 km et large de 2, ce **lac artificiel** a été créé en 1969 pour irriguer les oliviers et les vignes (AOP Terrasses du Larzac), servir de réservoir d'eau en cas d'incendie, et renforcer l'attractivité de la région.

Le lac du Salagou est **une pépite pour les géologues**. Ils trouvent là un terrain d'observation des strates géologiques : couche de basalte laissée par les coulées de lave lors d'un épisode volcanique il y a 1 500 000 ans, ruffe, calcaire... Les paléontologues ne sont pas en reste : de nombreuses empreintes fossiles témoignent de la présence de reptiles antérieurs aux dinosaures.

Les berges du lac et les collines environnantes – autant de volcans éteints – sont riches d'une **biodiversité méditerranéenne**. La plaine est découpée en petites parcelles de vignes et de champs d'oliviers bordées de haies. Les parcelles sont entrecoupées de frênes, de saules et de peupliers, parsemées d'espèces méditerranéennes (genêts, pruniers...). Dans les hauteurs poussent chênes verts, pins et cèdres du Liban. Dans le hameau de Celles, les pierres des maisons vigneronnes (ruffe, calcaire, grès, pierre volcanique...) racontent une histoire plurimillénaire de géologie.

À l'horizon s'élève le **cirque de Mourèze**, dont la blancheur de la dolomie contraste avec la rougeur de la ruffe. Ici aussi, l'éventail des activités de pleine nature a de quoi réjouir les sportifs : baignade, pédalo, optimist, catamaran, canoë, kayak, paddle et pêche sur le lac du Salagou ; et, aux alentours, chemins de randonnée, parcours balisés pour les VTT et les vélos à assistance électrique, équitation...

Plateau du Larzac, des grands espaces à l'Unesco



Causse du Larzac © JOVO - stock.adobe.com

Au nord du Salagou, le **plateau du Larzac** est une terre réputée pour son militantisme. Au départ du lac du Salagou, un tunnel s'ouvre sur le plateau du Larzac méridional. Ce **plateau calcaire** recouvert de landes est creusé de gorges. Des routes en ligne droite traversent une steppe piquetée de buis. Les vignes sont délimitées par des murets de pierres sèches, et quelques reliefs ruiniformes s'élèvent çà et là. Étonnant : sur le causse du Larzac subsiste l'une des plus importantes concentrations de **mégalithes** en France.

Si la surface du plateau se distingue par son aridité, l'eau s'infiltré partout et forme des **gorges**. Les entrailles du causse sont entaillées de cours d'eau, creusées de grottes, de souterrains et d'avernes.

En dépit de l'hostilité du terrain, l'Homme s'est adapté à l'environnement du plateau. Il y a orchestré toute une économie. Ces paysages sculptés par des millénaires de pastoralisme ont été inscrits à l'Unesco sous la bannière « **Causse et Cévennes** », au titre des **paysages culturels vivants de l'agropastoralisme méditerranéen**. Cette activité consiste à pratiquer le pastoralisme sur un territoire étendu, en l'associant à la culture de céréales et au fourrage. Ces activités sont toujours vivaces, comme en témoignent les lavognes (bassins de rétention d'eau pour les troupeaux), les toits-citernes en lauze, ou encore les terrasses de cultures (*faisses* ou *faysse* en occitan), aménagées sur le terrain caillouteux, et soutenues par des murets de pierres sèches.

Spectaculaire cirque de Navacelles



Cirque de Navacelles © Marie Borgers

Parmi les endroits les plus spectaculaires de France, le **cirque de Navacelles** est lui aussi classé « Grand Site de France ». Située au croisement du Larzac, des Cévennes et de la plaine languedocienne, cette immense dépression dans le relief karstique du plateau du Larzac est le fruit d'une succession d'événements géologiques.

Le cirque de Navacelles est large de 1,4 km et profond de 300 m. Les **gorges de la Vis**, affluent cévenol de l'**Hérault**, ont déposé au fil des millénaires des strates de dolomie qui forment désormais la corniche du cirque, et du calcaire sur ses versants. Puis, progressivement, le soulèvement du causse a provoqué l'enfoncement de la Vis, donnant naissance au cirque de Navacelles.

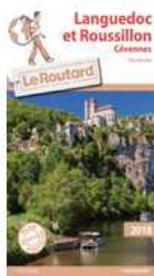
Deux panoramas à couper le souffle se font face de part et d'autre du cirque : ceux du **belvédère de la Baume Auriol** côté Hérault, et du **belvédère de Blandas**, côté Gard.

Sur les contreforts du cirque, de maigres terrasses cultivées ont été aménagées pour retenir un peu d'eau. Descendant en lacets du plateau jusqu'au fond du cirque, le **chemin du facteur** est un ancien chemin muletier utilisé pour le transport du blé.

Au fond du cirque, en réalité un canyon creusé par la Vis, un méandre abonné de la rivière dessine une boucle. En son centre s'élève une butte, appelée « l'huître » en raison de sa forme allongée. Autour du hameau de **Saint-Maurice-Navacelles**, situé au fond du cirque, les moines de l'abbaye de Gellone ont implanté des cultures : céréales et potagers le long de la Vis, vignes et vergers sur les terrasses.

Havre de fraîcheur dans un environnement minéral, les **moulins de la Foux** (*foux* signifiant « source » en occitan) ont été construits à la résurgence de la Vis et la Virenque. Ils sont accessibles depuis le causse (3 h aller-retour), depuis le hameau de Saint-Maurice-Navacelles (10 km, 3 h 30 de marche), ou depuis la route (1,1 km, 40 minutes aller-retour). Utilisés jusqu'au début du 20^e siècle, ils étaient un lieu de rencontres et de socialisation entre les habitants des causses et ceux des gorges.

Fiche pratique



Retrouvez toutes les infos pratiques, les bons plans et les adresses dans le Routard Languedoc, Roussillon en librairie.

Consulter notre [guide Languedoc-Roussillon](#)

[Destination Sud de la France](#)

[Office de tourisme de Saint-Guilhem-le-Désert](#)

[Communauté de communes de la vallée de l'Hérault](#)

[Office de tourisme Lodévois et Larzac](#)

Comment y aller ?

- *En train* : au départ de Paris-Gare de Lyon, 3 h 30 de train ; arrivée en gare de Montpellier Saint-Roch ou de Béziers.

- *En avion* : l'aéroport de Montpellier est relié à plusieurs villes de France avec HOP ! Air France.

Depuis Montpellier, prendre l'A750 en direction de Millau/Lodève. 47 km entre Montpellier et Saint-Guilhem.

Où manger ?

- **O'bistrot** : 2, Grand Chemin du Val de Gellone à Saint-Guilhem-le-Désert. Un tout nouveau restaurant (ouvert en juin 2017) à l'ambiance bistrot, creusé dans la falaise, quasi troglodytique. La devanture annonce le programme avec la devise : « Le chef ne cuisine que des produits frais et bruts de saison. » On déguste donc une belle cuisine de marché. Qualité et fraîcheur des produits plus maîtrise de leur préparation égalent une belle surprise gustative. Une pâtissière œuvre en cuisine pour que le bonheur des papilles se prolonge jusqu'au dessert.

- **Auberge de la Baume Auriol** : au sommet du cirque de Navacelles. La Baume Auriol. Au belvédère homonyme, un restaurant panoramique a été installé dans un ancien mas. Au menu : agneau et cochonnet du Larzac, lentilles du Larzac, truite, poulet fermier farci à la tapenade, fromages du Larzac... Panorama à 360°, vue imprenable sur le cirque et les gorges de la Vis. Ouvert du 1^{er} mars au 15 novembre.

Qu'est-ce que le réseau des « Grands Sites de France » ?

La labellisation « [Grand Site de France](#) » s'inscrit dans un projet de restauration, de préservation et de valorisation des paysages et des territoires, dans le respect des patrimoines naturel et culturel. Elle scelle l'engagement des territoires dans une démarche de développement durable, tant en termes de **préservation de l'environnement du site que pour l'organisation de l'accueil du public.**

Le lac du Salagou et le cirque de Mourèze sont en attente de la labellisation « Grand Site de France ».

Comment se déplacer entre les Grands Sites de l'Hérault ?

- **Sur le Grand Site « Saint-Guilhem et les gorges de l'Hérault »** : Des navettes relient le village de Saint-Guilhem-le-Désert, la Maison du Grand Site de France et le pont du Diable, la grotte de Clamouse, et le village de potiers de Saint-Jean-de-Fos.

- **Sur le Grand Site « Cirque de Navacelles »** : 2 navettes. La navette « Belvédères de Blandas – Navacelles » dessert 4 arrêts, dont le belvédère et le parking des moulins de la Foux ; la navette « Belvédère de la Baume Auriol – Navacelles » dessert quant à elle le hameau de Navacelles.

S'adonner aux activités de pleine nature autour du lac du Salagou

- **Escapeo** : Exploration en liberté ou avec un guide professionnel autour du lac du Salagou, sur le territoire des vignobles des Terrasses du Larzac et dans la vallée de l'Hérault. Location de VTT, VTT électriques et VTT tandem ; livraison possible au départ du parcours ou sur le lieu d'hébergement. Randonnées pédestres guidées, balades vigneronnes, randonnées avec ânes... À signaler : Escapeo dispose de matériel adapté aux personnes en situation de handicap, manié par des moniteurs sensibilisés et formés.

Créer son propre parfum

- **L'Atelier des Sens à Saint-Guilhem-le-Désert** : 8, rue Font-du-Portal. Une adresse qui sent bon la garrigue ! Cette parfumerie est la signature olfactive de la vallée de l'Hérault. Nicholas Jennings, créateur de parfums, artiste et virtuose de l'odorat, travaille les senteurs des produits naturels. Une fabrique de parfums artisanale et à l'ancienne.



Pays Cœur d'Hérault : une destination remarquable !

Le Pays Cœur d'Hérault offre une incroyable palette de paysages préservés, de sites classés et de monuments historiques, propices à l'émerveillement et au dépaysement. Un territoire sublime à découvrir sous bien des angles...

Nature et paysages

Le Pays Cœur d'Hérault s'étend des garrigues montpelliéraines jusqu'au plateau du Larzac. Il est traversé par le fleuve Hérault et par la rivière de la Lergue. Il comprend les sites remarquables de Saint-Guilhem-le-Désert, du Cirque de Navacelles et du lac du Salagou.

La diversité et la qualité largement reconnues des paysages constituent l'une des principales richesses du Pays Cœur d'Hérault mais aussi un trésor précieux pour la faune, qui trouve ici un habitat encore préservé. Près de la moitié du territoire du Pays Cœur d'Hérault est occupée par des bois et forêts protégés, qui attirent de nombreuses espèces d'oiseaux (pie-grièche à poitrine rose, faucon crécerellette...). Plusieurs couples d'aigles de Bonelli, d'aigles royaux, et un couple de vautours moine (unique dans l'Hérault), ont également été recensés.

Histoire et patrimoine

Des sites naturels grandioses aux villages circulaires qui ponctuent la plaine viticole, chaque recoin du Pays Cœur d'Hérault est une invitation à la découverte du patrimoine. Étape incontournable sur le Chemin de Saint-Jacques de Compostelle, Saint-Guilhem-le-Désert est une petite cité médiévale faisant partie des plus beaux villages de France. Vous y découvrirez notamment l'Abbaye de Gellone, joyau de l'art roman languedocien, classée au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. À quelques pas de là, le village de Montpeyroux abrite le fameux « Castellans », un ensemble fortifié exceptionnel du 12^e siècle et le village de Puéchabon qui vous invite à découvrir sa « circulade » médiévale au cœur de la garrigue. Enfin, les « villages-balcons » : Arboras, Saint-Guiraud, ou encore Argelliers, vous offriront des panoramas inédits ainsi qu'une véritable balade sur les chemins de l'Histoire !

Culture et traditions

Le territoire de la vallée de l'Hérault est une destination privilégiée pour les amateurs de culture et artisanat local. A Saint-Jean-de-Fos, on perpétue notamment une tradition vieille de plus de 600 ans, la poterie vernissée. Le savoir-faire séculaire des potiers s'expose dans les rues du village : façades des maisons, descentes de chenaux et de gouttières, mais aussi clocher de l'Église !

Aujourd'hui, le village vit encore au rythme de ses traditions et propose tous les premiers week-ends du mois d'août un des plus importants marchés de potiers de la région.

Un peu plus loin, Argileum, la maison de la poterie vous invite à découvrir les techniques de cet artisanat et son histoire dans la commune.

Produits locaux et gastronomie

Le Pays Cœur d'Hérault est réputé pour ses paysages de garrigues, de chênes mais aussi d'oliviers. Véritables pépites vertes, les olives portent les noms de Lucque, Clermontaise, Verdale de l'Hérault, Amellau, Olivière, Ménudal, Picholine ou encore



Sports et loisirs

Des itinéraires sportifs dans les monts de Saint-Guilhem-le-Désert, aux boucles plus calmes de la plaine viticole de l'Hérault, le Pays Cœur d'Hérault recèle de nombreux circuits de randonnée ou de VTT.

Ce territoire, c'est aussi celui de la spéléologie pour explorer les nombreuses cavités naturelles ou découvrir en famille la grotte de Clamouse. Grandes salles, galeries constellées de fins cristaux d'aragonite, orgue étincelants, Clamouse est un véritable musée de ce que le monde souterrain renferme de plus précieux. Mais le Pays Cœur d'Hérault c'est aussi un territoire où fleuves et rivières rythment les paysages. Ici les sports d'eaux vives sont nombreux : canoë-kayak, stand-up paddle ou encore canyoning...

La destination touristique offre également de magnifiques sites de baignade au creux de vasques et piscines naturelles ! Enfin pour couronner votre journée, rien de tel qu'une soirée sous les étoiles, à l'Observatoire astronomique d'Aniane !



l'élaboration de grands vins. La destination se distingue d'ailleurs par sa quête de l'excellence. Ici, 86 % de la production viticole est classée IGP ou AOP.

Le Pays Cœur d'Hérault compte deux appellations spécifiques : AOC Clairette du Languedoc et AOC Terrasses du Larzac, ainsi que 5 dénominations de l'AOC Languedoc : AOC Languedoc Cabrières, AOC Languedoc Grès de Montpellier, AOC Languedoc Montpeyroux, AOC Languedoc Pézenas et AOC Languedoc Saint-Saturnin.

La destination compte également 3 IGP et 6 dénominations spécifiques : IGP Saint-Guilhem-le-Désert et ses dénominations Val de Montferrand et Cité d'Aniane, IGP Vicomté d'Aumelas et sa dénomination Vallée Dorée et IGP Pays d'Hérault et ses dénominations : Collines de la Moure, Côteaux de Bessilles et Côteaux du Salagou. ■

Rougette de l'Hérault... Gorgées de soleil, elles sont à déguster en tapenade, olives de table et huiles parfumées.

Le Pays Cœur d'Hérault, c'est aussi une tradition pastorale ancestrale avec des fromages savoureux dont le célèbre Pélardon et l'incontrouvable Roquefort AOC, à déguster chez les artisans fromagers. A découvrir aussi, les fromages de chèvre de Simon, éleveur producteur à la Ferme de l'Hort, basée sur la commune d'Argelliers. Fromages frais, mi-frais, entre-deux, mi-sec ou sec, sans oublier ceux aromatisés au thym, à la tomate séchée, à l'ail, ou encore la tome : il en existe pour tous les goûts !

Viticulture et œnotourisme

Le Pays Cœur d'Hérault c'est enfin une mosaïque de terroirs qui naissent sur les contreforts du Larzac et des Cévennes et s'étendent jusque dans la Vallée de l'Hérault. Un vignoble ensoleillé et abrité par les reliefs, particulièrement favorable à

Une destination labellisée "Vignobles et Découvertes"

La destination Pays Cœur d'Hérault et ses 3 Offices de Tourisme, soutenus par les représentants du monde viticole et touristique, ont obtenu le précieux sésame "Vignobles et Découvertes" en 2015.

Cette labellisation vient souligner l'excellence en termes d'authenticité, de développement durable, de contenus patrimoniaux et de qualité des prestations du territoire. Ces valeurs s'appuient sur quatre piliers, socles de l'identité du territoire : les vins, les paysages, le patrimoine et les hommes. Ce sont plus de 100 partenaires qui répondent aux critères d'exigence de la démarche, dont 27 caveaux, 18 restaurants, 23 hébergements (soit plus de 800 lits) et 13 sites patrimoniaux. ■



L'ŒNOTOURISME DE PLUS EN PLUS INVENTIF POUR ATTIRER LES VACANCIERS

L'œnotourisme
séduit les vacanciers
en quête
d'authenticité.
Les domaines
viticoles proposent
désormais une
myriade d'activités
pour que le bonheur
soit dans le clos et
au fond du tonneau.
Avec modération
bien sûr

l'époque
Le Monde

2

ENQUÊTE

Quand on arrive en vigne



ENQUÊTE

Des vacances pour se mettre au verre

Les domaines viticoles français rivalisent de créativité pour attirer le chaland. Visite des vignes à cheval, en Vespa ou en hélicoptère, initiation aux vendanges romaines, concerts de jazz... Et on repart de là avec sa petite caisse sous le bras





qualitative, inciter les vacanciers à pénétrer l'intérieur des terres, même en arrière-saison, sauvegarder vignobles et paysages, limiter du même coup le ruissellement lors des épisodes cévenols... Autant de raisons de miser sur l'œnotourisme, pour l'Agence de développement touristique de l'Hérault. Au sud-ouest de Montpellier, le domaine familial de l'abbaye de Valmagne joue les pionniers, depuis 2010, avec son restaurant vigneron où mijotent plantes aromatiques, fruits et légumes bio poussés sur place, avec aussi ses ateliers « Vin et musique », « Vin et peinture », et ses concerts d'été.

« On s'est diversifiés côté agritourisme parce que côté vin, ça n'allait pas bien financièrement, exposent sans fard les propriétaires, Laurence et Philippe d'Allaines. Avec le passage au bio en 1999 et la sécheresse une année sur trois, la production baisse continuellement depuis dix ans. » Visites et ventes directes au caveau, plus rémunératrices, compensent le manque à gagner, tout en tissant un lien nouveau avec les consommateurs. Lors de ses ateliers de dégustation, le vigneron commence par faire cueillir, sentir, déguster herbes et fruits : « Ensuite, ça jaillit en termes de participation, on retrouve la groseille, la réglisse... Pas besoin de grands mots comme "jambe" ou "corps" qui font que les gens n'osent pas parler parce que ce serait une affaire d'experts. »

Les quinquagénaires s'épanouissent en cave voûtée dans les master class d'assemblage de cépages ne sont plus la seule cible. Les histoires de vin, aujourd'hui, se distillent devant toute la famille. Devant toutes les familles, même, pas uniquement les mieux charpentées financièrement. Cette dernière décennie, les visites se sont peu à peu enrichies d'une offre gastronomique (dégustations mets-vins, restaurant), puis d'hébergement « au cœur du vignoble » : yourtes, cabanes perchées, tonneaux géants, chambres d'hôtes au château, hôtels-spa parfois très étoilés...

Mais le bouquet, ce sont les animations. Surenchère digne des Hospices de Beaune en cours ! De l'original, du ludique, de l'authentique, du proche de la nature, de l'« expérimental »... L'œnotourisme a adopté le marketing anglicisant et les tendances du moment. Il se pratique, dans ou au-dessus des vignes, avec tous les modes de locomotion imaginables (vélo électrique, Vespa, gyropode, 2 CV, 4x4, cheval, petit train, hélicoptère, planeur, montgolfière, jambes de marathonnier...), en observant les oiseaux, des sculptures contemporaines ou les informations dispensées par la tablette numérique, en écoutant du jazz ou en admirant le spectaculaire chai d'architecte.

Enumérer les ateliers faisant appel à plus de sens que le touriste n'en possède, les initiations participatives (au labour avec cheval, à l'art de la tonnellerie, aux vendanges romaines...), les festivités incessantes, reviendrait à vider une barrique à la petite cuillère. Deux exemples, simplement, pour illustrer cette nouvelle créativité vigneronne. Le domaine Pierre et Bertrand Couly, en appellation chiron, propose un *escape game* : pour sortir d'une cave, le visiteur doit deviner les secrets de fabrication du vin. En Ardèche, le côtes-du-rhône bio de Raphaël Pommier, vieilli dans la grotte de Saint-Marcel, se déguste en combinaison de spéléologue après descente de 80 mètres en rappel.

« Tout dépend de la notoriété du vin. Si la marque est puissante, être dans le domaine est déjà exceptionnel. Mais ceux qui ont une marque moins connue ont intérêt à se montrer inventifs », résume Estelle de Pins. A la tête du site Winetourbooking.com, qu'elle a créé en 2012, cette experte en développement œnotouristique aide les domaines viticoles à faire connaître leurs prestations. En quelques années, elle a vu fleurir sur le Web des dizaines d'agences de voyages spécialisées. Comme celle de Julien Plaud, Vinotrip.com, dont la maturation fut rapide : « Nous organisons 2 000 séjours de 2-3 jours par an, au prix moyen de 500 euros. Il y a un attrait pour les expériences insolites, mais aussi pour la vie quotidienne du domaine, la rencontre avec le vigneron. » Enfin, plus souvent avec l'un de ces chargés d'œnotourisme que les domaines recrutent actuellement par remorques entières.

A un quart d'heure de Bordeaux, à Pessac, le Château Pape Clément (grand cru classé de Graves) s'autoqualifie de « leader en œnotourisme d'exception ». Il y a douze ans, Bernard Magrez l'a transformé, comme deux autres de ses cinq

châteaux, en hôtel 5 étoiles, ouvrant une académie du vin, et un restaurant gastronomique doublement étoilé où le client peut décider de ses accords mets-vins. Pour 757 euros, la « parenthèse magique » d'un jour et une nuit, à deux, est promise. « Six personnes ne s'occupent que d'œnotourisme, résume M. Magrez. Le voyage, j'ai vu ce que les Californiens ont développé depuis une vingtaine d'années. Ils savent que le vin fonctionne par la bouche-à-oreille. Il faut donner des émotions aux gens qui, ensuite, deviennent des influenceurs pour nos vins. »

Il y a une décennie, ses hôtels peinaient à faire le plein. Désormais, « l'art de vivre à la française » de M. Magrez attire 40 000 visiteurs sur les trois sites, pour « 6-7 millions d'euros ». « C'est encore tout petit mais cet immatériel joue un rôle énorme dans le contenu image. » Après l'hélicoptère qui permet de survoler le Médoc, des explications dans le casque, l'idée du parrainage décente : l'œnophile louera un quart ou un demi-hectare de vignes puis sera associé à tout le processus d'élaboration – et hébergé durant les vendanges.

Alors que vignobles et pays producteurs sont chaque année plus nombreux, cette stratégie de différenciation semble judicieuse au consultant en stratégie œnotouristique André Deyrieux : « Tout, avant, était centré sur la qualité du vin. On pensait que les gens qui s'y connaissent feraient la différence. Or, aujourd'hui, on ne vise plus uniquement cette clientèle-là. Même les bordeaux, champagnes, bourgognes sont en pleine prise de conscience collective. L'œnotourisme, ils doivent s'y mettre. » Objectifs, selon lui : élargir la clientèle, développer un canal de distribution dont ils tirent des marges supérieures. Et surtout renforcer, comme dans le luxe, leur image de marque en valorisant l'identité du domaine par un *story telling* bien gouléant.

S'il ne dépasse guère, en moyenne, les 5 % du chiffre d'affaires du vigneron, le tourisme viticole « montera à 15 % dans les années qui viennent », anticipe le Conseil supérieur de l'œnotourisme (CSO). Qui y voit, à demi-mot, un autre intérêt, plus puissant : une communication sur le vin faisant fi de la loi Evin, qui l'encadre strictement. « Accoler le vin au tourisme, c'est le tirer vers le haut, le sortir du débat de santé publique sur l'alcoolisme, reconnaît Hervé Novelli, qui préside le CSO. Même les maisons les plus prestigieuses devront passer par l'œnotourisme pour vendre leur vin. On ne peut pas attaquer un produit qui représente l'essence de l'identité d'un pays. » L'esprit de la garrigue et le chemin des moutons.

> LE CHÂTEAU DE LA DAUPHINE, À FRONSAC (GIROMDE)
Découverte « nature » des vignes (11 h 30, 12 euros), ruches et potager en permaculture, qui s'achève par une dégustation sous dôme végétalisé.

> LE CHÂTEAU L'HOSPITALET, À NARBONNE (AUDE)
Ce vignoble qui surplombe la Méditerranée est ouvert à la visite-dégustation (17 euros). Le vendredi, c'est soirée accords mets-vin-jazz dans son restaurant (49 euros).

> LE DOMAINE BRAND & FILS, À ERGERSHEIM (BAS-RHIN)
Où l'on peut s'initier à la dégustation (12 euros), se balader durant 2 h 30 dans le vignoble jusqu'à une pause apéritif (20 euros), ou apprendre à vendanger (30 euros), à moins de préférer les soirées dégustation.

**En Ardèche,
le côtes-du-rhône
bio de Raphaël
Pommier
se déguste
en combinaison
de spéléologue
après descente
de 80 mètres
en rappel**

Par Pascale Krémer

C'est vendanges, au domaine d'Anglas, à Brissac, ce dernier samedi de septembre. Sous le soleil encore estival de l'Hérault, derrière un tracteur rouge chargé de caisses, la famille Granon manie tant bien que mal le sécateur : deux heures de coupe pour ce couple de quadragénaires en vacances et leurs deux petits gars, avant un pique-nique mérité au cœur des vignes, puis une plongée à la cave pour pressurer le raisin cueilli, goûter les premiers jus et tenter de comprendre la vinification. Fabien Granon repartira à Montpellier bouteille en main et sentiment de « transmission culturelle » accomplie. Ses fils auront eu mieux que « le mois du vin chez Carrefour » comme initiation à l'œnologie.

Carole et Roger Gaussorgues, les propriétaires de ce vignoble languedocien, sont passés maîtres dans l'art de « faire rêver les touristes ». Nouvelle compétence qui seule rend viable leur petit domaine de 12 hectares passé en bio il y a bientôt vingt ans. La moitié de leur production de vin sans sulfite y est vendue directement. Derrière l'insolite panneau « Réception-Bar à vins » s'ouvre leur camping 4 étoiles de 100 places. Chalets en bois et roulottes, hamacs sous les arbres et piscine biologique... D'autres curieux viennent pour le « wine & cheese tour », virée de 2 h 30 avec traversée des vignes dans la remorque à vendanges du propriétaire, découverte de la cave et du chai, dégustation et assiette fromagère. Ici, les bouteilles portent de doux noms (« Le chemin des moutons », « Esprit de la garrigue », « Bordée par les mûriers... ») et incitent, au revers de l'étiquette, à prendre le chemin du domaine.

Pousser la grille d'un vignoble, du Bordelais, de Champagne, de Bourgogne ou d'Alsace, se joindre à la sempiternelle visite-dégustation de groupe qui prend fin au caveau d'où, l'esprit brouillé par trop de mots alambiqués et de vapeurs d'alcool, l'on repart inévitablement une caisse à bout de bras... L'œnotourisme est aussi vieux que le vin. Ces dernières années, pourtant, il connaît l'effervescence, se développant dans chacune des dix-sept régions viticoles, se sophistiquant et se démocratisant tout à la fois. Les chiffres pétillent : entre 2009 et 2016, le nombre d'œnotouristes a crû de près d'un tiers, en France, pour atteindre les 10 millions. Parmi eux, 4,2 millions d'étrangers (en hausse de 40 %), Belges et Britanniques en tête. Retombées économiques estimées : 5,2 milliards d'euros. La France, chaque année davantage, met de l'« œno » dans son tourisme.

Ces vignes que l'on ne regardait pas, simples bords de route striés des touristes au volant, sont ainsi devenues le nouvel atout de l'Hérault. Sur la carte touristique départementale, aux côtés des « Grands sites et patrimoine », des « Loisirs et nature », figurent désormais les étapes œnotouristiques symbolisées par des grappes. Quelque 800 domaines viticoles sont ouverts, un « œnotour » du département a été dessiné ainsi que moult « œnorandos » pédestres, au départ des caves coopératives. Sans parler des 400 événements festifs, le double d'il y a cinq ans.

Redorer le blason des vins du Languedoc qui ont accompli leur mue

On n'attrape pas les touristes avec de la piquette

► **Un enjeu important.** La France est la première destination touristique mondiale (en nombre de visiteurs) et le premier pays exportateur de vin (en valeur) depuis ses dix-sept régions productrices, mais le tourisme viticole y était encore peu développé il y a dix ans. L'œnotourisme, ses 10 000 caves ouvertes, ses 31 musées, constitue un enjeu d'importance pour le secteur du tourisme, le lobby du vin, les collectivités rurales et les différents acteurs de la gastronomie et de la culture.

Surtout, le tourisme viticole est une carte à jouer pour attirer davantage de vacanciers étrangers. 88 millions de touristes internationaux ont visité la France en 2017, l'objectif est désormais d'en attirer « 100 millions d'ici à la fin 2020, dont 6 millions d'œnotouristes », selon Christian Mantel, président

d'Atout France, organisme de promotion de la destination France à l'étranger. Selon les derniers chiffres (2016), ils sont pour l'instant plus de 4 millions : Belges, Britanniques, Allemands, Néerlandais et Américains en tête. Mais les espoirs portent surtout sur l'Asie, la Chine étant déjà le quatrième débouché des vins français.

► **Une fédération nationale.** Le 20 novembre auront lieu les premières Assises nationales de l'œnotourisme, à Paris, sous l'égide du Conseil supérieur de l'œnotourisme, créé en 2009. Les 67 labels « Vignobles et découvertes », attribués à des microterritoires où les professionnels (vignerons, restaurateurs, hôteliers, prestataires de services) collaborent pour une offre complète, se constitueront alors en fédération nationale. D'ici à la fin 2020 devrait être créé un référentiel de qualité de l'offre œnotouristique, avec la mise en place de formations et

l'ouverture de lieux culturels, historiques et hôteliers.

« La compétition est très forte, admet Jean-Baptiste Lemoyne, secrétaire d'Etat chargé de l'Europe et des affaires étrangères. Il nous faut structurer l'offre, et des pôles forts à rayonnement international. » Depuis le succès de la Cité du vin à Bordeaux (née en 2016), des projets similaires sont envisagés dans presque toutes les grandes régions viticoles.

► **Des exemples à l'étranger.**

Dans les pays venus au vin plus récemment (Etats-Unis, Australie, Afrique du Sud...), les domaines ont d'emblée été pensés en intégrant le tourisme. Certaines wineries californiennes, par exemple, reçoivent des centaines de milliers de visiteurs par an, qui contribuent pour deux tiers à leurs recettes : boutiques, ateliers, clubs... Certains micro-domaines (avec maison) sont même vendus au sein du complexe viticole, la winerie vinifiant le raisin récolté.

L'Italie (la Toscane notamment) a développé un hébergement populaire sur les domaines (l'agritourismo), et l'Espagne, des complexes hôteliers spectaculaires, dans la Rioja, depuis les années 2000. Les caves Marques de Riscal, et leur hôtel dessiné par l'architecte Frank Gehry, près de Bilbao, ont accueilli 100 000 visiteurs en 2017.

- **A noter, la journaliste a été accueillie pour une nuitée chez l'un de nos partenaires labellisés (Le Château Rieutort, à Saint Pargoire) lors de son accueil presse sur le département.**



EN APARTÉ AVEC

CULTURE ▾

SOCIÉTÉ ▾

DOSSIERS

TOUS LES ARTICLES

| ÉVÉNEMENTS

L'ASSO APARTÉ



TEMPS DE LECTURE : 13 MINUTES

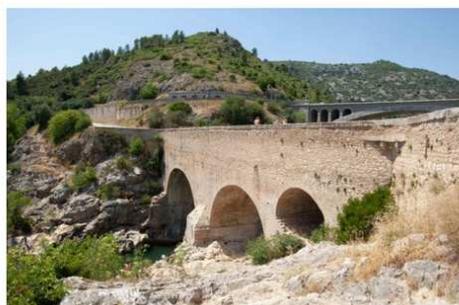
L'HÉRAULT AUX MILLE VISAGES

Kevin Figuière 8 septembre 2018 Les Articles du dossier Laisser un commentaire

Des terres rouges du lac du Salagou en passant par les canyons verdoyants du pont du Diable aux plateaux secs du Larzac, le département de l'Hérault a un paysage très diversifié qui rassemble une multitude d'espaces naturels, dont deux répertoriés comme «*grand site de France*» et un 3ème en devenir. Découvertes.



Immédiatement, quand on arrive dans l'Hérault, les premiers sons audibles sont ceux des cigales qui [cymbalisent](#). Si vous aimez les grands espaces naturels, ce département vous en mettra plein la vue. Le temps d'un week-end (prolongé), les différents territoires de l'Hérault permettent —selon vos attentes— un dépaysement total. Commencez votre séjour par l'emblématique pont du Diable avec ses pierres blanches. Restauré en 2015, il est classé aux monuments historiques depuis 1996 et inscrit dans la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO (1998). Construit entre 1028 et 1031, le pont du Diable répond aux souhaits de deux abbayes, celles d'**Aniane** et de **Gellone**, pour contrôler à titre d'impôt les deux rives. Derrière cette commande, [une légende recouvre la construction de ce pont haut](#) de 15 mètres et long de 50 mètres. Vous pouvez profiter de la plage et vous baigner en toute quiétude dans l'Hérault —le fleuve— puisque le site est surveillé par des maitres-nageurs.



Envie de plus de fraîcheur? Plus en retrait, dans les gorges, la [grotte de Clamouse](#) est une pépite souterraine. Avec une température constante de 15°C., ces cavités sont connues par les chercheurs du monde entier pour ses [concrétions](#) excentriques qui défient les lois de la gravité. Avec son parcours pédestre de 900 mètres et ses différentes salles, vous pouvez contempler des orgues, des draperies, des aragonites et fistuleuses âgées de plusieurs millions d'années. Une vidéo d'introduction tournée en 4K permet une bonne entrée en matière et se poursuit par une visite guidée d'1h20. Découverte en août 1945 par une bande d'amis passionnés de spéléo', il est possible de pratiquer l'une des deux pistes de «*spéléopark*» pour découvrir autrement ce site naturel.

/// Pour aller plus loin: [Vidéo] [L'histoire de la découverte de la grotte de Clamouse racontée par la bande d'amis](#)

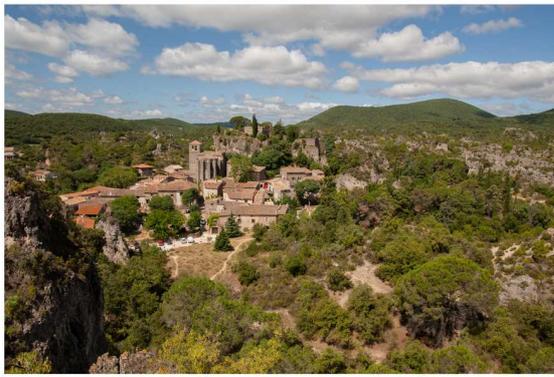
À l'instar du pont du Diable et de la grotte de Clamouse, le pittoresque **Saint-Guilhem-le-Désert** fait partie du grand site de France «*Gorges de l'Hérault*». Avec ce label, ces différents lieux assurent au public de pouvoir trouver sur un même endroit un [office de tourisme](#) et des services (navette gratuite, restaurant, boutique) qu'exigent ce type de certification. Fondé en 804 par **Guillaume de Gellone**, officier militaire issu de l'aristocratie, il est le petit-fils de [Charles Martel](#) lui-même cousin de **Charlemagne**. En outre, il est l'un des premiers [Comte \(carolingien\) de Toulouse](#) entre 790 et 806 et devient marquis de [Septimanie](#), autrefois province de **Narbonne**. Cette responsabilité confiée par Charlemagne en personne a pour objectif que de Gellone garde un contrôle sur la région. Touché en fin de vie par la religion, l'homme devient un pieux catholique et décide de fonder une abbaye qui porte aujourd'hui son nom. L'édifice religieux est classé depuis 1998 au patrimoine mondial de l'UNESCO au titre du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Dans ce village médiéval, «*le-Désert*» ne désigne pas l'absence de faune et de flore mais symbolise la retraite spirituelle où les hommes ne sont pas présents, voulu par Guillaume de Gellone. Considéré comme l'un des plus beaux villages de France par l'association éponyme, «*Aparté.com*» vous conseille de visiter Saint-Guilhem-le-Désert en prenant le grand chemin du val de Gellone. Par cette route, vous arriverez sur la place de la Liberté où une Marianne et un platane de 163 ans veillent sur les lieux. Notez que si vous souhaitez poursuivre votre visite de manière commentée, vous pouvez solliciter un guide personnalisé grâce à l'application [Izi Travel](#) disponible sur smartphone.

Toujours dans le village médiéval, la brasserie artisanale Làsarde s'est installée en mai 2018 au 25 chemin du Bout du monde. Les heureux propriétaires, **Delphine** et **Julien Minazzo**, proposent chez eux deux bières à consommer sur place ou en vente directe. L'une, une brune, est nommée *Source des moines* et l'autre, une blonde, *l'Occitoise*. Brassée sur place, l'eau est puisée dans le village et les patrons ont avant tout souhaité vendre un «*produit propre*». «*Une brune pour le midi, car elle est douce, et une blonde pour l'apéro du soir*», explique avec sourire Delphine. Et on confirme, ces deux bières sont très bonnes et à consommer — bien naturellement— avec modération!

À une quarantaine de kilomètres au nord-ouest de **Montpellier**, le lac du Salagou foisonne d'activités sportives et géologiques. Classé [zone Natura 2000](#), ce site est considéré comme exceptionnel en terme de géologie, de faune et de flore. Le Salagou est bien connu de la région par la présence de sa ruffe rouge. Cette caractéristique s'explique par la présence de l'ancien climat tropical chargé en fer et qui, en s'oxydant, permet d'obtenir cette couleur. Comme un livre à ciel ouvert, il est facile de lire les différentes périodes de ce territoire vieux de 300 millions d'années. Et en effet, lorsque la Terre n'était qu'un supercontinent, le site actuel du Salagou se situait à l'époque de l'ère primaire à plus de 8.000 km au sud, soit au **Sénégal**. Au début des années 1960, « *la surproduction viticole a suscité des études de reconversion en cultures fruitières* ». Un recyclage qui nécessite beaucoup d'eau pour irriguer les 40.000 hectares de la vallée de l'Hérault qui s'étendent sur 13 km. Entre les crues automnales et les déficits d'eau avec le fleuve en été, décision est prise de construire un barrage. Après des travaux qui ont duré quatre années en 1964, la rivière du Salagou devient un lac avec près de 120 millions m³ d'eau. Et si vous avez un peu peur des profondeurs, la moyenne est de 15m sous l'eau pour atteindre à certains endroits 55 mètres. Aujourd'hui encore, une partie d'un ancien village est engloutie avec « *quelques poteaux téléphoniques, ponts, arbres, vignes et murets* ».



De l'autre côté de la vallée, changement de décors. On passe des terres martiennes aux rochers calcaires [dolomites](#) du cirque de Mourèze avec son paysage teinté de blanc et de vert. Un cirque? Non, pas celui où on emmène les enfants mais un canyon. Celui de [Mourèze](#) est vieux de 170 millions d'années. Dans cette zone peu profonde, la mer Méditerranée était composée de volcans, de calcaires, de roches et de sédiments marins. Avec le mouvement des plaques terrestre, l'eau s'est retirée et depuis le néolithique de gros blocs de pierre s'élèvent jusqu'à sept mètres vers le ciel. Tous ont été façonnés par l'érosion et les courants d'eaux. De cet ensemble naturel, l'Homme préhistorique a trouvé refuge dans ces « *rochers-habitats* » dont certains avaient une portée totémique. On découvre aussi la présence de mégalithes romaines. Sur place, le visiteur peut découvrir via un chemin balisé —de trente minutes— le parc ainsi que le belvédère qui offre une vue sur le cirque et le village de deux cents âmes. Jusque dans les années 1970, le cirque de Mourèze avait un paysage lunaire. Avec l'arrêt du pastoralisme et des activités humaines comme la transformation du charbon, la végétation repousse et masque de manière inéluctable les tours de dolomies.



Autre cirque, celui de Navacelles est un site exceptionnel qui mérite le détour. Lui aussi classé Grand site de France depuis 2017. Pris en sandwich entre le plateau du Larzac et de Blandas, cette merveille de la nature, qui fait partie de l'espace « Causses et Cévennes », classé par l'UNESCO est traversée par la Vis, un cours d'eau qui délimite le département de l'Hérault de celui du Gard. Avant de descendre vers le village **Saint-Maurice-Navacelles**, le belvédère de la Baume auriol juché à 618 mètre d'altitude offre un panorama grandiose à couper le souffle. Sous vos yeux, un peu plus de 300 mètres de dénivelé. Pour descendre vers le cirque, la route de 1934 longue de 5,5 km requiert pour le conducteur patience et attention tant les virages sont serrés. Néanmoins, une navette minibus relie le belvédère et le Saint-Maurice-Navacelles. Une fois arrivé, vous êtes littéralement entouré par le cirque. Comme autrefois les moines de Saint-Guilhem-le-Désert, n'hésitez pas à vous aventurer dans les ruelles mais aussi à vous reposer près de la cascade d'eau fraîche. Prenez garde au risque d'hydrocution, l'eau est entre 10°C et 12°C.. Aujourd'hui, « *environs 30 habitants vivent à l'année* », ajoute une rivièrène. Ici, on redécouvre le calme absolu: pas de circulation automobile, ni de bruit d'usine. Seul le chant des oiseaux amplifié par le cirque s'ajoute de manière mélodieuse au silence présent.

.....

Pour ce qui est des sites naturels, l'Hérault est incontestablement l'un des plus beaux de la région Occitanie. Sa riche diversité des paysages comme les gorges avec des dénivelés entre 200 et 300 mètres déphase complètement vos repères. Ce sentiment donne réellement l'impression d'être tout simplement dans un autre pays. Il est parfois difficile de s'imaginer qu'il a fallu au moins six millions d'années pour qu'un canyon ne se forme et 600.000 ans pour que la mer Méditerranée s'abaisse et se retire de ces gorges. Cette merveille de la nature est accessible à seulement 2h30 de Toulouse en voiture.

Où manger ?

Au pont du Diable, la brasserie du Terroir jouxte l'office de tourisme. Ce petit restaurant accueille en terrasse ou dans la salle climatisée. Coup de cœur pour le hamburger fait maison, parfait pour mettre dans l'ambiance des (mini-)vacances.

À Saint-Maurice-Navacelles, «*Aparté.com*» conseille deux géniaux restaurants. Le premier, à l'*auberge de la Baume auriol*, au belvédère du causse du Larzac. Couplé à une vue panoramique, la carte propose des spécialités locales élaborées avec des produits locaux. Aumonière pommes roquefort, agneau du Larzac, filet de truite d'une pisciculture toute proche et bio. C'est sans compter sur la généreuse assiette de quatre fromages de la région avec, entre autres, du [pélardon](#), de la tomme de brebis ou encore du roquefort. Dans une

ambiance conviviale et sans prétention, la propriétaire des lieux est réellement aux petits soins pour les clients.

Le second restaurant qu'«*Aparté.com*» recommande est le café du *Mas Guilhou*, au cœur de Saint-Maurice-Navacelles. Dans une ambiance là-aussi place de village ombragée et sans chichi, l'endroit confectionne des plats simples aux quantités qui régaleront les grands appétits et avec un rapport qualité/prix imbattable. Bien évidemment, tous les produits sont frais et de la région. Au dessert, belle surprise avec le yaourt au lait de brebis accompagné de miel et d'amandes grillées.

Au cirque de Mourèze, c'est une adresse littéralement encastrée dans la dolomie. *L'Ami paradis* est un restaurant où le menu change tous les jours. Imaginé et élaboré dans la matinée par la cheffe ; pour chaque étape de votre déjeuner vous aurez deux choix. Cette «*cuisine d'auteur*» aux saveurs parfois nouvelles ravira tous les régimes d'alimentations, que vous soyez sans gluten, végétalien, ... Entrez sans préjugés et laissez-vous guider dans une découverte gustative qui sort des sentiers battus.

/// Pour aller plus loin: Notre [dossier, « Vers l'Occitanie et au-delà! »](#)

Où dormir ?

A Saint-Guilhem-le-Désert, le *Guilhaume d'orange* propose dix chambres au confort bien appréciable après une journée de balades touristiques. La pièce à vivre offre une vue sur le village et permet de le rejoindre en quelques minutes.

Au cirque de Navacelles, dans le village, chez *L'Oustal del passejaire*. Cette maison d'hôtes recommandée par les randonneurs est aussi ouverte aux familles. Ici, le cadre magique du cirque rendra votre nuit des plus réparatrices.

Liens utiles

[Hérault tourisme, le site pour préparer votre séjour.](#)

[Office de tourisme lodévois-Larzac.](#)

K.F. et A.S

[Le label]

Un label Vignobles et Découvertes

Le pays Cœur d'Hérault a obtenu le label Vignobles et Découvertes. Attribué pour 3 ans, il valorise l'œnotourisme sur les 3 communautés de communes du territoire. Au total ce sont 80 partenaires qui participent à cette démarche. Avec 13 sites de patrimoines, 20 caveaux, 13 restaurants, 18 hébergements (800 lits), 7 prestataires d'activités, 2 offices de tourisme, 5 agences réceptives et 8 événements. « *L'objectif est de rechercher l'excellence* », précise Louis Villaret, le président du Pays Cœur

d'Hérault. « *De plus en plus de tours opérateurs nous demandent de monter des produits touristiques de plusieurs jours. Ce label nous permettra d'aller plus loin et de créer une véritable dynamique* », confie l'élu.

Ce projet est un travail débuté en 2010 à l'échelle du Cœur d'Hérault avec la volonté de développer le tourisme vigneron et en s'appuyant sur quatre piliers : les vins, les paysages, les patrimoines et les hommes. Ce label est une des 57 destinations, dont 4 dans l'Hérault, portées par Atout France.



■ Le tourisme autour du vin a désormais son label.

Photo d'archives

Languedoc-Coeur d'Hérault. Le territoire vient d'obtenir le label « Vignobles et découvertes » pour la qualité de ses prestations liées à l'oenotourisme.

Un gage d'authenticité et d'excellence

■ Une nouvelle récompense pour la qualité et l'authenticité des différentes activités permettant la découverte du vignoble du Languedoc-Coeur d'Hérault. Certainement le plus « oenotouristique » des labels, Vignobles et découvertes a été mis en place en 2010 par le Conseil supérieur de l'oenotourisme. Ce dernier vise à offrir plus de visibilité à la destination et plus de lisibilité au client en incitant le développement de la notoriété pour tous les acteurs du tourisme viticole d'un territoire. Ce label Vignobles et découvertes est attribué pour 3 ans, garantissant ainsi un contrôle qualité assidu et une mise à jour du niveau des prestations régulière.

La nouvelle est tombée il y a quelques jours, le Languedoc-Coeur d'Hérault a reçu le fameux sésame en raison de ses différentes destinations, notamment autour des Grands Sites de Saint-Guilhem-le-Désert - gorges de l'Hérault, du lac du Salagou - cirque de Mourèze et du cirque de Navacelles 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.

Unis autour de valeurs telles que l'excellence des produits et la préservation de l'environnement, les 80 partenaires associés ont démontré leur volonté de partager les savoir-faire et les patrimoines auxquels ils sont fondamentalement attachés.

Ancrée au coeur du plus vieux vignoble de France, la destination compte deux appellations spécifiques : AOP Terrasses du Larzac, AOP Clairette du Languedoc, 5 dénominations de l'AOP Languedoc : AOP Languedoc Cabrières, AOP Languedoc Grès de Montpellier, AOP Languedoc Montpeyroux, AOP Languedoc Pézenas, AOP Languedoc Saint-Saturnin, 3 Indications Géographiques Proté-

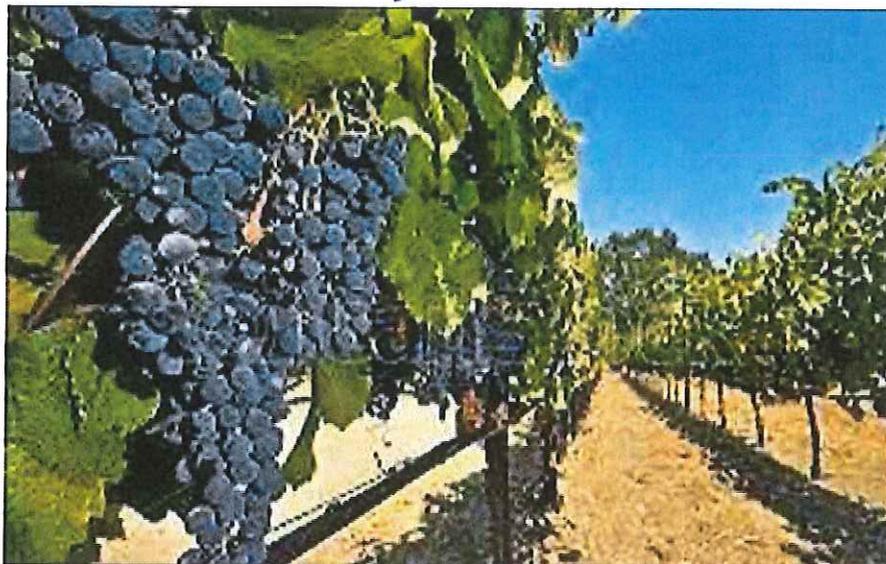
gées (IGP) : IGP Saint-Guilhem-le-Désert (Val de Montferrand, Cité d'Aniane), IGP Vicomté d'Aumelas (Vallée Dorée), IGP Pays d'Hérault (Collines de la Moure, Coteaux de Bessilles, Coteaux du Salagou).

Pour Atout France, opérateur unique de l'État en matière de tourisme chargé d'attribuer ce label « tous les partenaires locaux qui affichent le label Vignobles et découvertes s'engagent au respect de nombreuses exigences : qualité d'accueil en français ou dans une langue étrangère, sensibilité toute particulière à l'univers du vin, goût de la transmission, authenticité et ouverture au patrimoine naturel, culturel et humain ».

CHRISTINE GUILLAUME

Aniane

Le label "Vignobles et découvertes" à l'honneur le 6 juin



■ Une table ronde sur le patrimoine viti-vinicole du Cœur d'hérault.

La France est la première destination œnotouristique mondiale avec 7,5 millions de visiteurs.

De son côté, l'Hérault est le premier département viticole du Languedoc-Roussillon et le second département français, avec ses 11 % de la superficie viticole nationale. Il n'en faut pas plus pour percevoir le très grand potentiel du vin et des vignes dans le tourisme dans notre région.

Et plus particulièrement encore dans notre Pays Cœur d'Hérault. Celui-ci est un authentique territoire viticole, marqué par des appellations de qualité dont la notoriété s'affirme continuellement.

Le territoire dispose donc d'atouts majeurs pour le développement d'un tourisme vigneron. Créé en 2009, le label *Vignobles et découvertes* vise à promouvoir le tourisme sur le thème du vin et de la vigne. Le lundi 6 juin, à partir de 9 h se déroulera à *La Famourette* la première remise de pla-

ques à un ensemble de partenaires du territoire. Pour pouvoir y prétendre, il fallait répondre à un solide cahier des charges. Car l'exigence est un maître-mot dans cette démarche.

Les caves et domaines, lieux d'hébergement, restaurants, sites patrimoniaux et prestataires d'activités de loisirs ont dû respecter un ensemble de critères pour pouvoir goûter à cette distinction.

Ce lundi 6 juin, une table ronde se tiendra pour présenter le label *Vignobles & découvertes*, avec notamment Pascal Schmid, Directeur Général d'Hérault Tourisme et Jérôme Villaret, Directeur du Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc.

à 11 h 15, après cette table ronde, aura lieu une intervention sur le patrimoine viti-vinicole du Cœur d'Hérault avant que le ne soit célébré le moment-phare de la manifestation et la remise officielle des plaques.

Corres. ML : 06 03 15 26 05 + midilibre.fr

Gignac Un nouveau label Vignobles et Découvertes



■ Quatre-vingt professionnels se sont retrouvés lundi pour le lancement officiel. DR

■ Pays d'Hérault | P. 11

Gignac Le label Vignobles et Découvertes a été lancé

La destination Languedoc-Cœur d'Hérault est composée d'un réseau de 80 professionnels du tourisme et de la viticulture.

Une soixantaine de professionnels du tourisme et de la viticulture, les deux activités économiques majeures locales, se sont retrouvés lundi à la Famourette à Gignac pour le lancement officiel du label Vignobles et Découvertes. Il s'agit pour le pays Cœur d'Hérault de développer le tourisme vigneron. Le label a pour ambition de coordonner les professionnels en réseau, en structurant l'offre et l'animation afin d'accroître la fréquentation touristique. Il existe actuellement 57 destinations Vignobles et Découvertes en France, dont 4 dans l'Hérault et 12 dans la grande région.

« L'Hérault est un grand terroir viticole qu'il faut savoir faire vivre »

Céline Michelon, vice-présidente de la chambre d'Agriculture

Cette nouvelle destination Languedoc - Cœur d'Hérault fédère 80 professionnels, caveaux, restaurants, hébergements, site de patrimoine, prestataires d'activités, offices de tourisme, agence et événements. « Il y a 15 millions de touristes sur la région. L'objectif est de les amener sur les vignobles », confie Jérôme Villaret, directeur du Comité interprofessionnel des vins du Languedoc. Les prémices de cette démarche avaient été la création des routes des vins. Aujourd'hui, le Pays Cœur d'Hérault, avec l'aide du Département et de la Région, veut aller plus loin. « Le tourisme et la viticulture vivaient en miroir jusqu'à présent », confie Céline Michelon, vice-présidente de la chambre d'agricul-



■ Les 80 professionnels ont reçu le label impulsé par le pays Cœur d'Hérault.

ture. « Elles peuvent avoir aujourd'hui une complémentarité très forte. »

L'ambition de ce réseau est de former les professionnels sur des thématiques comme le patrimoine, l'histoire et le savoir-faire local, la viticulture... Pour que chaque professionnel soit suffisamment renseigné pour renvoyer sur un site, un circuit de randonnée, un savoir-faire, un hébergeur, un restaurateur... « L'Hérault est un grand terroir viticole qu'il faut savoir faire vivre », confie Céline Michelon.

Pour cela, l'animation du réseau permettra aux différents métiers de se rencontrer et de se connaître. Pour mettre en valeur les animations de chaque acteur

du réseau, un portail internet doit voir le jour. Thierry Laniesse, directeur du Pays Cœur d'Hérault, a rappelé que le Fonds européen de développement régional (Feder) était là pour financer les projets des professionnels.

Un premier carnet sur le patrimoine viticole a également été réalisé par Marie-Ange Lasmènes et Marine Robillard, à la demande du Pays Cœur d'Hérault. D'autres thèmes suivront. « Ce n'est que le début de l'aventure », a souligné Louis Villaret, président du pays Cœur d'Hérault. C'est désormais aux acteurs du réseau à le faire vivre et prospérer.

THIERRY DUBOURG
tdubourg@midilibre.com

Midi Libre

LODÈVE - VALLÉE DE L'HÉRAULT

MERCREDI 28 JUIN 2017

■ PAYS CLERMONTAIS

Clermont-l'Hérault Vignobles & découvertes en cœur d'Hérault

21 professionnels ont reçu la plaque officielle du label touristique.

Le pays cœur d'Hérault, pilote de la destination œnotouristique, avait convié, lundi 19 juin, les professionnels du réseau et ses partenaires à participer à une rencontre. Cet événement était aussi l'occasion de remettre la plaque officielle "Vignobles & découvertes" aux 21 nouveaux labellisés.

Créé en 2009, ce label est attribué pour 3 ans à une destination à vocation touristique et viticole, proposant une offre de produits multiples et complémentaires tels que, l'hébergement, la restauration, visite de cave et événements. Le panonceau, rappelant l'adhésion à cette marque qualitative, est une aide précieuse pour le touriste dans l'organisation de son séjour à la découverte des vignobles, mais aussi des richesses du territoire. Fin 2015, le pays cœur d'Hérault décide d'adhé-



■ Les nouveaux labellisés, fiers d'intégrer la marque.

rer à ce label national sous l'appellation Languedoc, Cœur d'Hérault, et ainsi rejoindre les 60 destinations que compte la France, dont seulement quatre dans le département. Cet engagement est le fruit d'un travail d'équipe de la mission tourisme du Sydel pays cœur d'Hérault, avec l'aide des offices de tou-

risme des trois Communautés de communes et d'Hérault tourisme. Aujourd'hui, 108 partenaires professionnels associant tourisme et vin ont rejoint cette marque collective de qualité, dans le respect des exigences et sous surveillance des initiateurs.

► Destination Languedoc, Cœur

d'Hérault : tourisme@coeur-herault.fr ; 04 67 44 44 47 ; <http://atout-france.fr/services/le-label-vignobles-decouvertes>.

► Correspondant Midi Libre : 06 03 85 48 00.

● CINÉMA

Mercredi 28 juin, *Le grand méchant renard...* : 14 h et 16 h. *Wonder Woman* : 17 h. *La momie* : 20 h 30.

Saint-Pargoire Les professionnels de l'oenotourisme se retrouvent

Les labellisés Vignobles et Découvertes étaient au château Rieurtort.

Le pays Cœur d'Hérault organisait une journée de travail pour les professionnels du label national Vignobles et Découvertes.

Soixante-dix labellisés se sont retrouvés au château Rieurtort à Saint-Pargoire sur les 115 professionnels que compte le label sur les trois communautés de communes, Vallée d'Hérault, Clermontais et Lodévois Larzac. Douze nouveaux adhérents ont été enregistrés en plus cette année.

Cette démarche vise à favoriser l'oenotourisme en mettant en contacts vignerons, hébergeurs et restaurateurs ainsi que les sites, les offices de tourisme et les activités de loisirs. Une mise en réseau des différents acteurs qui sont ainsi mieux identifiés comme destination touristique par les touristes.

Ce label qui a une durée de trois ans sera reconduit l'an pro-



■ Professionnels et élus préparent le renouvellement du label.

chain tandis qu'un site internet est désormais disponible pour recenser tous les professionnels sur une carte interactive (www.languedoc-coeurherault.fr). « Ce label permet d'instaurer une cohésion entre les professionnels de l'oenotou-

risme », explique Louis Villaret, président du Cœur d'Hérault. « Au-delà du vin, ce sont nos paysages, les grands sites de France, la gastronomie et la qualité des hébergements qui font la réussite de la destination Cœur

d'Hérault. »

Pour enrichir leur expérience, des déplacements ont été organisés pour les professionnels en Gaillac et en Bordelais qui ont une longue expérience dans ce domaine.

La journée de travail au château Rieurtort a été appréciée par les professionnels. « C'est important de savoir ce que font les autres », confie Fabrice Poujot du Café de la Place à Octon.

« On peut indiquer aux clients un vigneron que l'on apprécie ou un hébergement de qualité. Les clients aiment ce contact. »

Pour Eva Jourdain du restaurant Chez Eva à Mourèze, ces échanges entre professionnels sont essentiels. « Ce qui serait très bien, c'est d'arriver à faire une sorte de club des professionnels de l'oenotourisme pour mieux se connaître, avec des rencontres plus fréquentes. »

T.D.G.



Les expositions de l'été

Pleins Feux : p.12

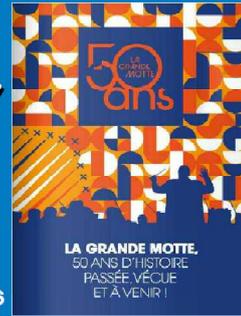
L'ACTUALITÉ EN IMAGES

la lettre **T**

N° 579

1er juillet 2018

Le bimensuel du Tourisme, de la Gastronomie, de la Culture et de l'Environnement
OCCITANIE GRAND SUD FRANCE EUROPE AILLEURS



Cœur d'Hérault : rencontres du label "Vignobles & Découvertes"

Le label "Vignobles et Découvertes" pour la destination "Cœur d'Hérault" a été obtenu en 2015 et concerne 115 partenaires professionnels : 34 caves ou caveaux, 24 hébergeurs, 18 restaurateurs, 12 sites patrimoniaux, 11 activités de loisirs, 9 événements, 5 structures réceptives, 2 offices de tourisme. Une réunion vient d'avoir lieu au Château Rieutort à St-Pargoire pour un bilan général et préparer la demande de renouvellement, le label n'étant octroyé que pour 3 ans. Franck Barreda de la Direccte Occitanie a rappelé les objectifs et les valeurs du label ainsi que quelques données sur l'œnotourisme en France. Les représentants du "Pays Haut Languedoc et Vignobles", qui viennent de réussir le renouvellement du label pour la destination "Minervois, St-Chinian, Faugères en Languedoc" ont fait part de leur expérience. Après le bilan des actions engagées, une table ronde et un débat entre notamment Jean-Yves Marcadal (hébergeur), Roman Guibert (vigneron), Hadj Madani (restaurateur), Mathilde Bavoillot (bloggeuse), Vanessa Meline (technicienne CC Lodévois et Larzac) ont étudié les enjeux et perspectives dans le cadre du renouvellement. En fin de matinée, a eu lieu la cérémonie de remise des plaques aux nouveaux labellisés (12 en 2018), le lancement du site internet de la destination accompagné d'un bloc-marque d'identification.

Infos : www.languedoc-coeur-herault.fr



✦ > Territoires > Lundi 8 octobre, atelier « Savoir déguster » pour les professionnels

Lundi 8 octobre, atelier « Savoir déguster » pour les professionnels

Par [Sylvie Ranquet](#) | Le 27 septembre 2018 à 7h35



La destination Languedoc Cœur d'Hérault organise au Domaine de la Grande Sieste, à Aniane, un atelier « Savoir Déguster ». Cet atelier s'adresse aux labellisés Vignobles et Découvertes et aux professionnels.

Cet atelier s'adresse aux restaurateurs, hébergeurs, prestataires d'activités, Offices de Tourisme du [label Vignobles & Découvertes](#) dispensant à leur demande, une formation afin de mieux connaître les vins de leur terroir et les bases de la dégustation, et ainsi pouvoir en parler à leur clientèle.

Le Label Vignobles & Découvertes

Ce label attribué par [Atout France](#) pour 3 ans après recommandation du Conseil Supérieur de l'Enotourisme, a 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 menés par des animatrices. Les partenaires labellisés appréhenderont par petits groupes : l'art de la dégustation, la connaissance du terroir, les domaines de la destination Vignobles & Découvertes et 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.

Adresse

[Domaine de la Grande Sieste](#)

1434 Ancienne route de Gignac - Départemental 32E15, 34150 Aniane

+ d'infos

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

Site internet [Sydel Cœur d'Hérault](#)

[Les caveaux]

Le Parisien – Mai 2016



Languedoc : Aimé Guibert avait inventé le vin de table le plus cher du monde

Par Claude Massonnet



Aimé Guibert, le plus célèbre des vigneron du Languedoc, est mort le week-end dernier à l'âge de 91 ans. Il avait privilégié la qualité, quitte à se passer de l'appellation.

« On ne peut donner que deux choses à ses enfants : des racines et des ailes. » C'est ce que la famille d'Aimé Guibert a écrit au matin de sa disparition ce week-end à 91 ans, sur le site de Daumas Gassac, pour dire l'esprit de celui qui a révolutionné la viticulture languedocienne.

Ancien capitaine d'industrie du cuir à Millau, il avait racheté ce moulin pour y loger sa famille à Aniane (Hérault), sur les pentes de l'Arboussas. Au hasard d'une promenade digestive, son ami Henri Enjalbert, le grand géologue de la vigne, avait identifié des poussières glaciaires parfaites pour un grand vin.

Cinq ans et des plantations plus tard, la première cuvée de Daumas Gassac, vinifiée en 1978 par Emile Peynaud, le grand oenologue de Bordeaux, devient le vin de table le plus cher du monde. Qu'importe l'appellation. On s'arrache les premières caisses aux Etats-Unis. Le malicieux Aimé Guibert joue l'humilité. « Ici, c'est la nature qui fait tout »,

répond cet amateur de belles formules, imperturbable avec son regard perçant bleu acier.

Il avait torpillé l'Américain Mondavi

Daumas Gassac attise la curiosité du géant américain du vin, Robert Mondavi, qui veut faire de la montagne magique de l'Arboussas un sommet de la viticulture languedocienne, avec « winery » pour valoriser les raisins des producteurs locaux, quitte à défricher la forêt. Son futur voisin ? C'est Aimé Guibert, qui s'oppose et contribue à torpiller le projet.

Des milliers de fois, il impose à ses visiteurs l'ascension de l'Arboussas dans une voiture rustique sur une piste chaotique. Pour que chacun puisse juger par soi-même : la vue imprenable, les essences rares, les hautes futaies et, luxe absolu, la ventilation naturelle pour les parcelles de vigne en contrebas. Depuis, les producteurs locaux (Grange des Pères, Capion, Mas des Armes) vendent dans le monde entier, dans le sillage de Daumas Gassac (200 000 bouteilles), aujourd'hui géré par quatre des fils d'Aimé Guibert.

Le guerrier d'Aniane a lui-même choisi l'endroit de son dernier sommeil : Kilcrohane dans le sud de l'Irlande, avec vue imprenable sur la mer. Et ventilation naturelle permanente. Comme au sommet de l'Arboussas.

Vallée de l'Hérault : trois domaines en or

17 JUIN 2016 0 COMMENTAIRE



Le 15 avril dernier avait lieu le 30ème Concours des vins de la Vallée de l'Hérault. « Terre de Vins » faisait partie du jury et a consacré un dossier spécial à cet événement, à découvrir dans notre numéro de juillet-août. Voici, en avant-première, un gros plan sur le grand vainqueur et deux autres lauréats.

Le grand prix / Mas de la Séranne Jean-Pierre Venture, lumineux vigneron

Naître ou renaître. Telle est la question que l'on se pose après avoir rencontré Jean-Pierre Venture. Le petit homme, au regard malicieux, volubile, au phrasé souriant servi par une pointe d'accent du midi n'en est pas à sa première vie professionnelle. Il y a près de vingt ans, avec son épouse, Isabelle, ils donnent un nouveau sens à leur existence : vigneron. La naissance d'une vocation aux alentours de la quarantaine. Précédemment, deux décennies durant, lui et son chapeau de feutre Indiana Jones à large bord toujours vissé sur la tête, ingénieur dans l'industrie alimentaire, a dirigé des usines Balhsen du temps de l'inoubliable Monsieur Plus, dans l'Oise, puis Brossard, dans le Sud-Ouest. Elle, Isabelle, était infirmière. Un changement d'actionnaire et un nouveau mode managérial l'incite à proposer à son épouse un nouveau défi : laisser éclore les gènes de la vigne inscrits dans leur patrimoine. Ceux d'Antonin, grand-père d'Isabelle, de Saint Guilhem-le-Désert, et de Louis, celui de Jean-Pierre, de Villeveyrac. Une renaissance en quelques sortes. Et un fil conducteur : « continuer à donner du plaisir, le vin et les biscuits se rejoignent dans cette dimension. »

Sur les traces d'Antonin et Louis

« C'est un coup de cœur pour l'environnement qui nous a ancré ici, » se souvient le vigneron. Les premières attirances pour la majesté du Pic-Saint-Loup ou les terres rouges de Salelles-du-Bosc dans le Lodévois, se sont effacées devant un panorama à couper le souffle ; celui depuis les coteaux d'Aniane sur le massif de la Séranne, assurance l'été de fraîcheur nocturne pour la finesse des vins du domaine. « Nous sommes tombés amoureux de ce paysage, pas du vignoble alors en production » assure Jean-Pierre Venture en vous entraînant dans un raidillon botanique en cours d'aménagement par son épouse. En cours de route, Jean-Pierre indique le nom de chaque plante et dévoile les minuscules secrets d'une garrigue laissant transpirer ses parfums.

Jean-Pierre et Isabelle sont arrivés ici en 1998. Le domaine comptait six hectares plantés en cinsault, carignan et grenache. Aujourd'hui, il en compte seize, la dernière parcelle rachetée étant celle de l'aïeul d'Isabelle. Sur des terroirs variés, galets roulés, marnes jaunes, argilo-calcaire, terrasses de cailloutis, l'encépagement a été complété avec du terret, de la counoise, du morastel. « Je recherche aujourd'hui des vignes précoces pour éviter des taux d'alcool trop importants, une remarque que l'on me faisait souvent. Presque un reproche », sourit Jean-Pierre. « Mais on n'y peut rien, l'alcool, c'est le sucre dans les baies. Et le sucre, c'est le soleil d'ici. »

Premier vin, première médaille

Dès les deux premières années, le néo vigneron va se faire remarquer par le public et la profession. Il se presse sans se précipiter. Retour à l'école d'agronomie, apprentissage assidu au Mas Bruguière, en Pic Saint-Loup, « Guilhem m'a tout appris », lancement du chantier pour la cave et le chai... La première cuvée est un rosé. Elle récolte une médaille d'or au concours des Grands vins du Languedoc. La seconde année, la cuvée rouge Le Clos des Immortelles obtient la statuette d'un Sylène lors du même événement. Cet « oscar » trône encore dans la cave. Mais c'est une autre cuvée, « A l'ombre du figuier », arbre emblématique du domaine où les vendangeurs viennent chercher du réconfort lors de la cueillette, qui assurera le succès auprès du grand public. Ce vin plaisir, charnu et à la fois désaltérant, à boire entre copains, casse la barrique. « Il a un seul défaut, celui de se boire trop facilement » glisse Jean-Pierre Venture.

Depuis, son appétit d'aller de l'avant est resté intact. De 1999 à 2007, il présidera au projet de reconnaissance des Terrasses du Larzac, obtiendra l'appellation en quatre ans, convertira son domaine en bio, reprendra quelques principes de biodynamie, « du bon sens de nos anciens », continuera de s'appuyer sur l'expérience emmagasinée sans jamais sacrifier son insatiable curiosité. « Je n'aurai pas assez de temps pour tout entreprendre » confesse-t-il comme un regret.

Dans son bureau, Jean-Pierre Venture conserve un classeur. Les rabats sont gonflés de centaines de feuilles. Y sont collées les étiquettes de bouteilles dégustées et notés les commentaires de dégustations. Il remonte le temps. « 1979, Le Cardinal de la cave de Saint-Saturnin, le meilleur de l'époque, un grand vin... En 1983, il avait une queue de paon phénoménale », Le Souverain de celle de Montpeyroux, pointe-t-il d'un doigt délicat, le Daumas Gassac 1984, la première cuvée du Mas Bruguière La Grenadière 1991... » La semaine précédant le reportage, il en avait cédé une précieuse bouteille à Guilhem Bruguière. Le parrain depuis la naissance de sa passion et la renaissance d'un domaine.

Médailles d'Or concours des vins de la vallée de l'Hérault. Antonin et Louis 2013, Rouge. Les Ombelles 2014, blanc

Saint-Saturnin-de-Lucian Le Point i-mobile a été présenté

Une initiative pilotée par l'Office de tourisme Vallée d'Hérault

Julie Solignac, animatrice numérique de territoire au sein de l'Office de tourisme intercommunal Vallée d'Hérault est venue présenter le Point i-mobile du caveau de la cave coopérative à Bernadette Gazel, présidente de la cave et à Régine Quinéro, secrétaire à la cave en charge entre autres choses de l'oenotourisme.

Le Point i-mobile, de quoi s'agit-il ?

C'est une initiative déployée par Offices de Tourisme de France qui permet de diffuser le plus largement possible de l'information touristique, aussi bien dans les locaux des offices que dans ceux de leurs partenaires touristiques. Les Points i-mobile sont identifiables par la présence d'une signalétique spécifique. Les visiteurs y trouvent un accès wi-fi gratuit et sécurisé dans un espace dédié, il suffit de rentrer son adresse mail pour se connecter. C'est très pratique quand on est en vacances.

En pratique quelles sont les autres possibilités pour les visiteurs ?

Ici, à Saint-Saturnin, les enfants peuvent jouer sur leurs tablettes pendant que leurs parents découvrent les vins. Il y a aussi possibilité de recharger les appareils mobiles. Un présentoir avec des prospectus est mis à disposition par l'Office de tourisme afin de renvoyer les visiteurs sur toute la Vallée d'Hérault et de promouvoir des lieux ou des événements comme Argileum, le Pont du Diable, la Vallée en fête, les visites guidées, les marchés Place au terroir, les fiches randonnées et même les



■ Julie Solignac avec Régine Quinéro et Bernadette Gazel de la cave coopérative.

marchés hebdomadaires qui ont lieu toute l'année, sans oublier bien sûr les caveaux des vigneron.

Quels sont les lieux équipés du Point i-mobile ?

Actuellement, les trois points d'accueil de l'Office du tourisme Vallée d'Hérault : Gignac, Saint-Guilhem-le-Désert et la maison du Grand site au Pont du Diable ainsi que les caveaux des caves de Montpeyroux et de Saint-Saturnin dont le caveau répond parfaitement aux critères de qualité demandés pour l'installation du Point i-mobile. Il a obtenu le label « Vignobles et découvertes » et possède un espace d'accueil suffisamment éclairé avec

du mobilier pour s'asseoir. Il est accessible aux personnes à mobilité réduite avec une large amplitude horaires d'ouverture au public et le bon accueil de Laurence et Janine qui se relaient à l'espace de vente.

Quid de l'application Easy Travel ?

La Communauté de communes Vallée d'Hérault a mis le wi-fi territorial dans son projet de territoire pour à terme accueillir et informer en tous lieux et en tous temps. L'application Easy Travel, également rechargeable permet des balades audio-guidées gratuites en complète autonomie du Pont du Diable, de Saint-Guilhem, de Saint-Jean-de-Fos et bientôt d'Aniane.

Corres. ML : 06 85 87 47 79 + midilibre.fr



La Justine de Sade est d'ici
Le saviez-vous ? | Un côté insolite de l'histoire de la ville



■ En 1776, le "divin marquis", 36 ans, s'installe à Montpellier.

Pas sûr que les écrits du marquis de Sade figurent en première vue sur le rayonnage de toutes les bibliothèques familiales. En revanche, la plupart des titres de ses sulfureux ouvrages sont largement connus. Dont le fameux *Justine ou les malheurs de la vertu*. Eh bien figurez-vous que la Justine en question a bel et bien existé et qu'elle était même montpelliéraine d'origine.

C'est en novembre 1776 que le "divin marquis", alors âgé de 36 ans, choisit de s'installer pour quelques jours à Montpellier afin de se changer les idées. Il s'installe à l'hôtel du Chapeau Rouge (actuel n° 37 de la rue du Pila-Saint-Gély). Sans doute séduit, comme tant d'autres, par la beauté notoire des Montpelliéraines, il profite de son séjour pour recruter un certain nombre de servantes pour son château de Lacoste, dans le Lubéron, où demeure également son épouse. C'est un... moine ami, frère Durand, qui est chargé du recrutement. Le récollet lui présente deux jeunes sœurs et une certaine Catherine, âgée de 22 ans, comme cuisinière. Seule cette dernière restera à son service, malgré la colère de son père, un tisserand installé rue Sainte-Ursule. Catherine Trillet sera rebaptisée Justine par le marquis qui, dix ans plus tard, en fera l'héroïne de son roman écrit lors d'un séjour à la Bastille.

M. M.

► Informations puisées dans "Guide secret de Montpellier et de ses environs", de Myriem Lahidj (Ed. Ouest-France).

Sylvain Fadat aux petits soins pour le carignan

Terroir | Le cépage emblématique des Terrasses du Larzac avait mauvaise réputation. Début des années 1990, un vigneron du cru redore son image.

Ici ! Ici ! C'est...

... Le Carignan. Pour cet été, nous sommes partis à la rencontre de vignerons, amoureux d'un cépage en particulier. Pour quelles raisons ces passionnés en ont-ils fait leur chou-chou ? Est-il rebelle, docile, surprenant ? Quel sont les points forts, les points faibles ? Qu'apporte-t-il dans l'assemblage des AOC ? Comme exprime-t-il le terroir dans lequel il se nourrit ? Très longtemp montré du doigt, le rustique carignan rouge a profité de l'entêtement de Sylvain Fadat, au domaine d'Aupilhac, pour séduire les palais les plus sélectifs.

Tout s'est joué à une paire d'années. J'aurai pu arracher mes vignes de carignan pour planter de la syrah comme tout le monde. Et puis j'ai trouvé une première cuvée 100% carignan tellement bonne... Dans le patio du domaine familial, celui d'Aupilhac, à Montpeyroux, Sylvain Fadat se souvient avec gourmandise et sourire franc de cette année 1989. J'ai produit cinq mille premières bouteilles, un vin gourmand, très mûre. Tout a été vendu à l'export, en Angleterre, où le grand public est amateur et connaisseur de vin. Je ne pouvais que continuer.

Il n'en a pas fallu plus pour que le vigneron soit coiffé du titre de "Pape du carignan". « Il paraît que l'on disait ça de moi, rigole-t-il encore aujourd'hui. Il se fait alors un nom dans le monde des vins. Le carignan, c'est vrai, avait une mauvaise image. Mais il est plus facile d'accuser un cépage plutôt que la surproduction de l'époque. Pendant quelques années encore, en dégustation à l'aveugle dans les concours, les gens adoraient. Dès qu'on révélait le cépage, ils changeaient d'avis. Aujourd'hui, les jugements se sont atténués mais il y en a pour qui il



■ 100% carignan, une hérésie il y a 25 ans, un incontournable aujourd'hui. Photo CH. G.

fait toujours trouver des circonstances atténuées. »

« Le carignan était considéré comme un "vin médecin" »
Sylvain Fadat

Ses jus de ce cépage décrié dans les années 1980 coulent dans les gènes de Sylvain Fadat depuis plusieurs générations. Si son patronyme trahit des origines cévenoles (du côté du mont Aigoual, la montagne des eaux!), la présence, ici, d'aïeux dans

la viticulture, est entre autres certifiée par des publicités d'avant-guerre. Déjà, le grand-père maternel greffait, cultivait, vendangeait, vinifiait, négociait. « Le carignan était alors considéré comme un "vin médecin". Il améliorait d'autres cépages grâce à sa teinture soutenue, sa texture et son taux d'alcool, rappelle Sylvain. En 1955, les Montpeyroux feront aussi partis des quatorze premiers vins classés en Vins de qualité supérieurs. Autant dire que le carignan, c'est l'identité du terroir. » Sylvain assoira naturellement sa ré-

putation sur cinq premiers hectares déjà propriété de la famille. Le domaine en compte aujourd'hui vingt-cinq mais le vigneron respectera les emplacements originels du cépage. « J'ai agrandi Aupilhac, au nord du village, plus en altitude sur des terres calcaires mais j'ai laissé le carignan au sud, davantage au soleil et dans des terroirs dominés par des marnes bleues. » Les grappes aux grains à la peau très épaisse profitent du soleil sur des ceps taillés en gobelet, aux rameaux fiers décorés de feuilles d'un vert soutenu, plutôt petites et dentelées. À l'automne, le carignan est l'une des variétés de vignes qui rougeois le plus dans le paysage.

Un bon potentiel de garde

La vinification et l'élevage de ce cépage rustique, très aromatique, se font « sans artifice. Que le raisin provienne de toutes jeunes vignes comme de mes plus anciennes, octogénaires, du clos Saint-Georges. C'est puissant et concentré, assure le vigneron, attentif chaque millésime, à l'équilibre. Le vin doit être désaltérant. »

Avant de pouvoir en profiter, le carignan d'Aupilhac est élevé dix-huit mois en petit foudre ou demi-muids en bois de chêne. Les premiers arômes qu'il libère sont sur la mûre, la cerise mais aussi le grillé « dû à la minéralité ». Des touches florales, violette parfois, peuvent compléter la palette. La belle fraîcheur (acidité) et des tanins structurés offrent un bon potentiel de garde (au moins vingt ans). Ils permettront aux plus patients de profiter ensuite, de notes de garrigues au bout d'un an ou deux, puis de poivre et d'épices avant que des arômes secondaires prennent peu à peu le pas. On découvre alors des notes de cuir, de tabac, de gibier ou encore de sous-bois. En le laissant s'aérer, le carignan démontre qu'il est alors un "animal" qui ne meurt jamais.

CHRISTOPHE GAYRAUD
chgayraud@midilibre.com

À L'AGENDA

AUJOURD'HUI

● Piscine

Pour la deuxième année, Montpellier Méditerranée Métropole organise Piscines en fête, jusqu'au vendredi 27 août dans son réseau de piscines. Pendant cette période de vacances scolaires, les piscines proposeront à tour de rôle des animations tout public. Aquagym, aquabike, aquajogging, tennis de table, jeux d'équilibre... seront encadrés pour le plus grand bonheur du public qui pourra ainsi pratiquer seul ou en famille.

Animations gratuites sous réserve de s'acquitter du droit d'entrée.

Ce samedi 23 juillet, piscine Alfred-Nakache, 237 route de Vauguières.

Contact : 04 67 22 57 05

● Spectacle pour enfant

Aujourd'hui Miss Mac Magic est de retour d'Afrique. Elle a

ramené des tissus aussi bariolés que cette nouvelle histoire, celle de l'hippopotame invité à l'anniversaire de sa bien aimée. L'hippopotame amoureux d'une girafe, un spectacle pour le plaisir des enfants.

Ce samedi 23 juillet, à 10 h 30 et 17 h, au théâtre Pierre-Tabard, 17 rue Ferdinand-Fabre. Contact : 04 99 62 83 13 ou 06 62 79 81 25

DEMAIN

● Le Tango dans tous ses états

Demain, spectacle de tango européen (russe, italien ou autrichien) pleins de beautés et d'humour.

Dimanche 24 juillet, 17h, prieuré Saint-Michel, domaine de Grandmont, Soumont-Lodeve. 12 €, réduit 10 €. 04 67 44 09 31.

ABONNEZ-VOUS SAISON 2016/2017

"LE MHSC REPRÉSENTE UNE VIE"

19 MATCHS À PARTIR DE 70€*

STADE DE LA MOISSON À PARTIR DU 21 JUIN

*Infos et conditions sur mhscfoot.com

WEZ MHSC Laurent Nicolle

#MHSC

Un balcon sur le vignoble

La vie de château | Château-Bas, à Aumelas, plonge ses racines dans le XIV^e siècle.

La guerre de Cent Ans l'a affaibli, des décennies de lutte entre catholiques et protestants précipité sa ruine. Mais il demeure, ancré sur un promontoire de calcaire et plongeant ses fondations au tournant de l'an mille, dressant les vestiges de quelques maisons sur son flanc ouest. Masures depuis longtemps désertées pour une vallée plus fertile et le village contemporain d'Aumelas.

« On l'appelle le Château Vieux, indique Geoffroy d'Albenas de sa voix posée. C'est un sieur Bonnet, auquel il appartient à partir du XVI^e, qui décida de le quitter pour venir s'installer en 1630 dans la ferme du château, elle-même du XIV^e, et qui commença à la fortifier, l'agrandir. » Pour en faire ce Château-Bas, que les d'Albenas, de père en fils, se transmettent, indéfectiblement, depuis les premières lumières du XVII^e. Treize générations, dont Geoffroy et Jean-Philippe incarnent la dernière, assis à une table du jardin, le regard courrant sur les bois de chênes et la garrigue à perte de vue.

La bâtisse a été remaniée ; ses ouvertures, comme ses tours d'angle, les archères, sa loggia, trahissent les multiples états d'un mas devenu ferme défendue puis demeure d'apparat. Chapelle, cuisine, four à pain sont médiévaux, les élévations XVII^e, certains décors plus tardifs qui accompagnèrent les succès et la fortune grandissante, issus de la viticulture, au XIX^e.

« Le Château Vieux contrôlait le trafic de la vallée de l'Hérault »
Geoffroy d'Albenas

Historiquement, « on conduisait ici, reprend Geoffroy d'Albenas, une activité pastorale. Un troupeau entretenait la garrigue depuis la bergerie, à 300 m du château. » Elle est encore debout, six cents moutons y ont le clos et le couvert. Mais « à partir de 1800, 20 ha sont plantés en vigne, enchaîne son frère aîné, une cave élevée en 1830, signe que ça marche plutôt bien ». Jusqu'aux années 1960, rebondit le cadet : « Le grand-père a eu du mal à analyser les changements des modes de consommation du vin. Il a continué à produire du vrac et puis, en 1975, tout s'est arrêté. »

Une première vague d'arrachage survient, une autre suit. En 1985, à Château-Bas on ne cultive plus que le souvenir de la vigne, la grande maison et



■ Les frères Jean-Philippe (g.) et Geoffroy d'Albenas ont réveillé le domaine, donné un nouveau souffle au château familial. O. L. N.

son joli jardin en balcon sur la vallée sont une propriété de villégiature où, de Montpellier, monte la famille lors des fêtes et des vacances. Tout juste, possède-t-elle toujours 4 ha d'une vigne vieille à proximité du village, que loue un vigneron jusqu'en 2001. « On s'est trouvé face à un choix, cette année-là : arracher ou reprendre. » Les frères sortent d'école de commer-

ce, l'un travaille dans l'industrie, le second fait ses armes chez un caviste, à Montpellier. Il les presse de relancer le domaine ; dans le village, on les dissuade et leur maman s'inquiète : « Je ne crois pas que ça ait été raisonné. J'ai grandi en partie ici, dit Jean-Philippe. Il y a l'affect, la passion. »

Le duo mesure bientôt la valeur de ce terrain magnifiquement orienté, ri-

ché de son sol et de son altitude, perché à 350 m. « Il faisait de jolis vins, glisse Geoffroy, mais il fallait de l'argent pour investir et ça, on n'avait pas. Il fallait une source de revenus, qui financerait le développement du domaine. » Ce sera la maison.

Le vignoble arraché reconquis

Depuis 2001, Château-Bas est redevenu un vignoble. Qui a presque retrouvé l'ampleur qu'il présentait lorsque leur grand-père arracha sa vigne, indique Jean-Philippe, en charge des travaux viticole. D'ailleurs, derrière les murs que colonise la vigne vierge ronronne un bulldozer qui repousse la forêt sur des arpentés bientôt replantés.

« Nous sommes passés sur les trois couleurs de 10 000 à 100 000 cols », ajoute-t-il et la cuvée Égérie a été primée parmi les grès de Montpellier.

Le château aussi est sorti de son sommeil. La famille d'Albenas a conservé l'étage en espaces privatifs, mais chaque année, c'est une cinquantaine de mariages, séminaires, etc., que reçoivent ces hauts murs, patiemment rénovés. Chambre d'hôte, salle de banquet complètent la renaissance. « Entretien tout ça, c'est monstrueux ! »

OLLIVIER LE NY
olery@midilibre.com



■ Le jardin, la terrasse, depuis la loggia de pierre gagnée par la vigne vierge.

Les nouvelles ambitions de la cave coopérative de Pégairolles

Viticulture | Objectif : devenir une référence avec la vente en bouteilles.

Aux prémices des vendanges, à la fin août, la cave coopérative de Pégairolles a changé de personnel. Guillaume Arnal, qui en était le président depuis cinq ans et Nicolas Drain, le caviste, sont partis volontairement vers d'autres cieux.

Pour les remplacer, le conseil d'administration a élu à la présidence, Benoît Léonetti, âgé de 35 ans, déjà coopérateur et vice-président. Titulaire d'un BTS en œnologie, le nouveau responsable exploite 13 ha de vignes, répartis sur Soubès, Lauroux et Pégairolles. Et pour l'employé de cave et unique salarié, il y a eu le recrutement de Yann Jeannin, 25 ans, qui habite Soubès où, il travaille 1,5 ha de vignes en ferme. Originaire de Dijon, Yann a la passion du vin, qu'il a étudié à Beaune, avant d'obtenir une licence en Vin et œnologie à Supagro à Montpellier.

Deux jeunes vigneron fougueux, mais un choix étonnant quand on sait qu'ils vinifient en cave particulière. Un état d'esprit, a priori, incompatible avec celui d'une coopérative. À se demander si les 24 coopérateurs de Pégairolles « n'ont pas un grain », au point d'avoir fait entrer « le ver dans le fruit » !

5 000 € investis dans de l'équipement neuf

Rien de cela pourtant, le hasard n'ayant pas sa place parmi les viticulteurs de la plus petite cave coopérative de la région, au terroir en terrasses ô combien magnifique mais difficile à travailler, qui exige de bien réfléchir avant d'agir. En réalité, le duo de vigne-



■ Benoît Léonetti, nouveau président (à gauche), et Yann Jeannin, caviste.

rons forme un attelage bien coordonné, passionné et motivé pour défendre les intérêts de la cave. « *Nous voulons développer la vente en bouteille qui ne représente que 10% des 3100 hectolitres produits annuellement* », explique Benoît Léonetti, qui aspire à du changement sans rien révolutionner.

Déjà, la dernière vendange qui a conjugué quantité et qualité, est entrée dans les cuves par cépages séparés, ce qui n'était pas le cas auparavant. Et 5000 € ont été investis dans de l'équipement neuf. « *Un nouveau cahier des charges va être élaboré, plus contraignant, afin d'améliorer encore la qualité* », ajoute Yann. Au-delà du prestige de la bouteille, l'objectif est de pérenniser la cave en augmentant ses marges bénéficiaires pour faire face au renouvellement du matériel et à l'entretien du bâtiment, dont la partie la plus an-

cienne date de 1927.

Et faire de Pégairolles, malgré la renommée acquise, un vignoble d'exception dans l'appellation des Terrasses du Larzac eu égard à son terroir unique. Le caveau est ouvert le vendredi ou sur commande.

► **Contact** : 04 67 44 09 93.

Corres. ML : 04 67 44 25 70 + midilibre.fr



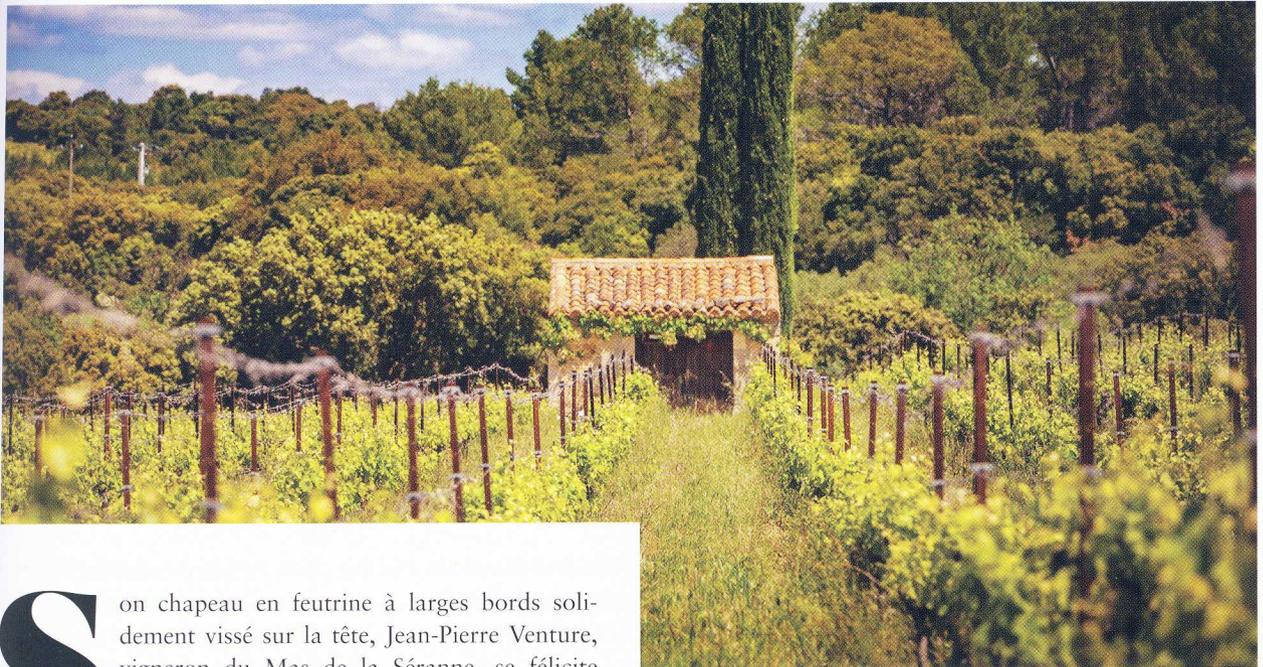
■ Les quatre crus proposés en bouteille à la cave de Pégairolles-de-l'Escalette.



Cœur de vignes

MAS DE LA SÉRANNE

Pour la seconde fois, Isabelle et Jean-Pierre Venture, vigneron du Mas de la Séranne, remportent le Grand prix des vins de la vallée de l'Hérault, une récompense qui les émeut.



©Guillaume Petitot

Son chapeau en feutrine à larges bords solidement vissé sur la tête, Jean-Pierre Venture, vigneron du Mas de la Séranne, se félicite d'avoir gagné pour la seconde fois le Grand prix des vins de la vallée de l'Hérault. Mais aussi d'avoir changé de vie professionnelle, il y a presque vingt ans. Isabelle, son épouse, infirmière, et lui, ingénieur en agro-alimentaire, quittent leur carrière pour exploiter 5 ha de la terre de leurs ancêtres, Antonin et Louis. Certifié « Agriculture Biologique » (AB) en 2012, le Mas de la Séranne, tient son nom de la chaîne de collines en face du domaine. Le site jouit d'une vue panoramique sur toute l'appellation. Parsemé d'oliviers et adossé à la garrigue il s'étend sur 16 hectares et 3 terroirs différents : marnes jaunes, terrasses anciennes de l'Hérault, et cailloutis fluvio-glaciaires. Chaque année, ce sont 80 000 bouteilles qui abreuvant les palais, dont 4 000 blancs, 12 000 rosés et le reste en rouges. Le succès des cépages provient de l'influence climatique des courants d'air froid descendus du plateau du Larzac, qui apportent la puissance aromatique aux vins. ●

*Mas de la Séranne - Route de Puechabon à Aniane
Tél. 04 67 57 37 99 - www.mas-seranne.com*

For the second time, Isabelle and Jean-Pierre Venture, winemakers of the Mas of the Seranne, win the Grand Prize of the wines of the Hérault Valley, a reward that moves them. His broad-brimmed felt hat firmly put on his head, Jean-Pierre Venture, Winemaker of Mas de la Seranne, is pleased to have won for the second time the Grand Prize of the wines of the Hérault Valley. But also, to have changed his professional life, almost twenty years ago. Isabelle, his wife, nurse, and him, a food processing engineer, left their careers behind to exploit 5 ha of their ancestors' land, Antonin and Louis. Certified «Organic Farming» (AB) in 2012, the Mas de la Seranne, takes its name from the chain of hills facing the domain. The site, possesses a panoramic view of the whole appellation. Dotted with olive trees and leaning against the garrigue it covers 16 hectares and 3 different terroirs: yellow marls, old terraces of the Hérault, and glaciofluvial gravel. Every year, 80 000 bottles are drunk, including 4 000 whites, 12 000 roses and the rest in red. The success of the grapes comes from the climatic influence of the cold airstream coming from the Larzac plateau, which brings the aromatic power to the wines.

Comment Boris Leclercq est devenu un groupe

Initiative | Le jeune patron s'est diversifié dans le vin.



■ Boris Leclercq, 41 ans, dans son domaine de la Grande sieste, acquis en mars 2015 à Aniane.

Photo D.K.

Il y avait jusque-là Boris, le patron de quatre restaurants qui magnifient la viande et la cuisine de grand-mère. À Montpellier (Chez Boris, Dédé-Jacqueline) et, depuis 2012, à Paris (Les Oreilles et la queue). Puis, on a connu Boris le producteur du terroir, avec sa marque de pâtés pour apéritif, les 2 Gros. Voilà maintenant Boris le viticulteur, qui sort ses premiers vins issus de la Grande sieste, à Aniane, propriété ainsi rebaptisée après le rachat, en mars 2015, du domaine Saint-Dominique.

Derrière cette façade un rien épicurien ne se cache en fait un véritable entrepreneur. Avec un esprit d'entreprise et un culot d'homme d'affaires. Aujourd'hui, toutes ces activités sont regroupées au sein d'une structure mère : le groupe Boris Leclercq. En 2015, celui-ci a réalisé 5 M€ de chiffre d'affaires consolidé. Objectif pour 2017 : 10 M€. « Le développement de l'activité sera tiré par l'ouverture de nouveaux restaurants à Paris et, surtout, par la montée en gamme de la production viticole », explique le Montpellierain de 41 ans, originaire de Lorméne.

Il y a un an et demi, le patron accueillait

dans son capital un fonds d'investissement parisien, Audacia. La structure, qui compte Charles Beigbeder parmi ses fondateurs, avait versé un ticket d'entrée de 3,5 M€. Ce qui valorisait alors le groupe à hauteur de 12 M€. Ce choix stratégique a permis à Boris Leclercq d'investir, de se développer. Et de racheter les 12 ha de vignes du domaine Saint-Dominique, entre les deux stars de la viticulture languedocienne, Daumas-Gassac et la Grange des pères.

« Je ne lâche jamais »
Boris Leclercq

« Pour faire du bon vin, il faut du bon raisin. Et pour faire du bon raisin, il faut un bon terroir. Ici, nous sommes bénis des dieux, clame ce diplômé de l'école de commerce de Marseille, promotion 1990. Je fais désormais des vins qui représentent un certain état d'esprit. Des vins à boire et à partager de suite. Des fruits à apprécier avec des copains. » Et pour mettre en pratique son état d'esprit, il n'a pas hésité à déboursier 1,2 M€ pour un site dont le terroir, Aniane, a prouvé sa richesse. Ni à imaginer un projet global à 3,5 M€ (acquisition du domaine incluse). « Contrai-

nement à la restauration, le vin s'inscrit dans le temps, justifie-t-il. Cette seconde branche constitue pour moi une sorte d'assurance-vie. »

Pour autant, la restauration n'est pas négligée. Boris Leclercq s'apprête à ouvrir un second restaurant à Paris, non loin de la tour Eiffel. Puis un troisième, « avec deux associés », du côté de la place Vendôme. Après la première adresse du faubourg Saint-Honoré. « L'idée est de créer une franchise sur le thème de la maison de viande à la française. Ces établissements serviront de base au lancement de ce réseau. J'ai déjà quelques contacts avec des personnes intéressées en France et même en Europe. »

Le groupe Boris Leclercq comptera bientôt une centaine de salariés. « L'argent doit être un moteur pour les rêves. Je ne suis pas un collectionneur », glisse le patron, qui a acquis sa notoriété en s'affichant sur la façade de son restaurant de la rue de l'Aiguillerie. Puis de l'esplanade Charles-de-Gaulle. Sa force ? « C'est de transformer mes rêves. » Il marche à l'intuition. « Je suis une locomotive. Quand je suis lancé, je vais jusqu'au bout. Je ne lâche jamais », conclut-il.

KARIM MAOUDI
kmaoudi@midilibre.com

LE CHIFFRE

12,6

C'est, en pourcentage, la baisse des effectifs intérimaires dans le département de l'Hérault en octobre dernier, par rapport à octobre 2015. C'est ce que vient de dévoiler le baromètre Prism'emploi. À titre de comparaison, le département du Gard a, sur la même période, connu une hausse de 3,6 % de ses effectifs en intérim.

EN BREF

● **Osmozis** Le groupe BPIFrance vient d'ouvrir les portes de son réseau BPIFrance excellence à Osmozis, leader des services connectés à destination des campings et résidences de vacances. Osmozis fait partie des 236 entreprises d'Occitanie dans ce réseau.

● **Synersud** Christelle Igual prend la direction de Synersud-Créalia. Titulaire d'un DESS en ingénierie économique et financière de projets régionaux, elle codirigeait le groupe Igual depuis 2008.

● **Queoval** La société spécialisée dans l'édition de logiciels Queoval vient de signer avec BPIFrance un partenariat d'aide à la R & D et au développement. « Nos effectifs passent de 7 à 13 personnes. Nous avons pour cela annexé 100 m² dans nos locaux voisins. Après une excellente année 2016, nous comptons nous déployer en 2017 sur le marché nord-américain au travers d'une filiale », précise Bruno Barbera, son gérant.

● **Aract I** L'Association régionale pour l'amélioration des conditions de travail Languedoc-Roussillon vient de fusionner avec son homologue de Midi-Pyrénées. Elle garde un établissement à Montpellier.

Gignac A Saint-Jean-d'Aumières, l'alchimie des vignes du Château

Le caveau du domaine sera inauguré samedi, de 10 h à 18 h.

Niché sur la colline à l'entrée Sud de Gignac, le Château de Saint-Jean-d'Aumières renaît sous les efforts conjoints de Vianney Castan et Emilie Jamis. Après avoir connu 5 propriétaires différents, le domaine de 45 hectares de vignes, dont 18 en AOP Terrasses du Larzac, est idéalement situé, entre le Causse d'Arboras, près des Dolmens et la Combe Salinière. Un terrain qui laisse peu de place à la surproduction et au rendement intensif, mais qui convient parfaitement à la philosophie d'Emilie et Vianney.

Une gamme de sept vins

Arrière petit fils de vigneron, originaire de Baillargues, le jeune homme et son épouse sont tombés sous le charme de cette demeure ancestrale, ancienne propriété de campagne de la famille Claparède. Vianney se targue de « vouloir travailler la vigne comme les anciens, avec du bon sens vigneron, en écoutant la nature et en suivant le leitmotiv que ce qu'on donne à nos vignes, elles nous le rendent ». Avec cet état d'esprit d'harmonie environnementale, ils cultivent la vigne sans excès, à l'écoute de l'environnement et du climat.

Avec une gamme qui compte sept vins, Château Saint-Jean-d'Aumières s'étend de l'IGP Pay d'Oc, comme le rouge 100% merlot *Les Collines* ou le blanc 100% viognier *Les Perles d'Or*, à l'AOP Côteaux du Languedoc sur un assemblage grenache, syrah, carignan, typique du Languedoc, pour finir sur l'AOP Terrasses du Larzac et sa fameuse cuvée l'Alchimiste. Présentée dans sa série limitée *Black Edition* à la dégustation, lors de l'ouverture du caveau au



■ Emilie et Vianney ouvrent un caveau aux particuliers au Château St-Jean-d'Aumières.

public samedi 3 décembre, elle a cette densification singulière apportée par une macération carbonique du Carignan. Décrivant sa grande cuvée avec la passion qui l'anime, Vianney explique « L'alchimiste c'est une idée que j'aime bien de pouvoir changer le plomb en or... » Avec une note de 92/100, attribuée par le célèbre Guide Parker des Vins pour une première dégustation, l'aventure semble bien partie. Repris en 2012 par le jeune couple, le Château Saint-Jean-d'Aumières ouvre désormais son caveau au public, du mardi au samedi de 10 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h, et pour l'inauguration officielle ce samedi 3 décembre de 10 h à 18 h.

Corres. ML : 06 20 72 54 49 + midilibre.fr

● Téléthon

Samedi 3 et dimanche 4 décembre, au centre de la ville et plus particulière-

ment du jeu de ballon, en passant par l'esplanade et en allant place de Verdun, les stands du Téléthon 2016 proposeront leurs animations, avec un seul objectif, recueillir le maximum de dons, tout en passant deux jours festifs.

Mozart au Sonambule

Dimanche 4 décembre à 17 h, au Sonambule, dans le cadre de la 45^e saison musicale des Amis de Saint-Guilhem, l'Orchestre national de Montpellier interprétera *Mozart*, un concert autour de la musique du XVII^e siècle, dont le style évolue du baroque au classique (Haendel, Haydn) et se termine avec l'une des plus surprenantes symphonie de Mozart, dans ce qu'elle a de tragique. Tarif : 25 € et 20 €.

Renseignements office de tourisme au 04 67 57 58 83. Lien : <http://www.amis-dest Guilhem.fr>

DOMAINE DAUMAS GASSAC

Se cramponner à son héritage

La famille Guibert écrit à Aniane depuis quatre décennies les plus belles feuilles vigneronnes d'une dynastie qui honore la réputation de notre région à travers le monde. Quatre des cinq frères de la deuxième génération reprennent le flambeau, avec brio. Pour preuve, l'intégralité des deux dernières cuvées viennent d'être vendues, avant même d'avoir été embouteillées.



Du rosé pétillant dégusté dans une chaussure à crampons. La scène, cocasse, est immortalisée par une vidéo où l'on voit Roman Guilbert, une bouteille de rosé Frizant (Daumas Gassac) à la main, dans les vestiaires du stade de l'équipe de rugby de Montpellier. Le match, ou plutôt, la victoire contre Toulouse vient de s'achever à Yves du Manoir. Les vaillants guerriers, fatigués mais heureux, se livrent à une tradition qui veut que, une nouvelle recrue savoure dans une chaussure portée pendant la rencontre, un nectar apprécié de tous. Daumas Gassac est celui-là. Comme un symbole. Forts de quatre décennies de partage, les vins du mas Daumas Gassac figurent dans le paysage viticole régional, français, voire mondial, comme une évidence. Depuis ses 200 hectares de Garrigue à Aniane, qui abritent 50 hectares de vignes soigneusement sélectionnées, la propriété de la famille Guilbert dépasse les portes du Larzac et s'invite aux plus belles tables. A Montpellier bien sûr, mais aussi au 50 rue de la Plage, à Lyon, ou encore au 11 quai de Conti, à Paris. Paul Bocuse et Guy Savoye ne l'ont jamais oubliée. Comme eux, les milliers de clients fidèles vénèrent encore le mas en 2017. Qui peut se targuer aujourd'hui, en Occitanie, de (pré-)vendre ses deux dernières cuvées (rouge 2015 et blanc 2016), en moins de deux mois, avant même que ces 165 000 bouteilles n'aient été embouteillées ? Roman Guilbert, ses trois frères, Samuel, Gaël et Basile, et leurs 35 employés y sont parvenus.



QUATRE FRÈRES

« Ce fonctionnement familial, explique Roman Guilbert, permet des résultats que mon père, seul, ne pouvait pas se permettre d'atteindre. » Si deux des quatre frères travaillent à l'étranger, aux États-Unis et en Asie, tous se retrouvent en période de production. « C'est impossible autrement ! Il y a trois mois dans l'année où il faut être présent pour élaborer le nouveau millésime. Cela demande évidemment de ressentir les choses. Ici, ça ne se fait pas de manière mécanique ou mathématique. Non, ici, c'est artistique, tout est de l'ordre du ressenti. Nous essayons de nous mettre en retrait pour mettre en avant la signature de l'année. Le rôle de l'être humain est d'accompagner plutôt que de diriger. » La force de la fratrie Guilbert ? « Se focaliser sur un seul objectif, qui est ce travail de finesse et d'élégance, et non une démonstration de force de surpuissance. Nous avons un vin aérien, jamais atteint de sur-maturité. Heureusement, avec mes frères, nous partageons totalement ce goût, cet équilibre, qui est le vin qui se rapproche le plus des vins septentrionaux de la vallée du Rhône Nord, où l'on n'est pas sur une démonstration de concentration. » De la concentration, il en aura tout de même fallu à ces quatre fils, pour reprendre au mieux l'immense héritage laissé par leur père. Aimé Guilbert, considéré comme l'exemple du renouveau de la viticulture languedocienne, s'est éteint en mai 2016, à l'âge de 91 ans.

Parce qu'il rêvait d'un potager,
le patriarche achète avec sa femme le Daumas,
qui n'est autre qu'un moulin à l'abandon. Au milieu coule le Gassac.
Disormais, le mas s'appellera Daumas Gassac.





PIONNIER EN LANGUEDOC

« Mes parents, à travers la création de Daumas Gassac, à travers l'énergie qu'ils ont eu à arpenter la France entière pour y trouver les meilleurs pieds de vignes, ont ouvert une brèche. Cette brèche, aujourd'hui est une belle route. Ils ont montré qu'en Languedoc il était possible de faire du bon vin. » Tout démarre au début des années 70. Aimé Guilbert, protestant, bourgeois aveyronnais et visionnaire, était gantier à Millau. Parce qu'il rêvait d'un potager, le patriarche achète avec sa femme le Daumas, qui n'est autre qu'un moulin à l'abandon. Au milieu coule le Gassac. Désormais, le mas s'appellera Daumas Gassac. Dans la foulée, il sollicite un ami aveyronnais, Henri Enjalbert, professeur de géologie à la faculté de

Bordeaux. Ce dernier étudie les sols et déclare que ce terroir s'apparente à ceux de Bourgogne. Le micro-climat froid du Larzac vient s'engouffrer dans ce plateau, où les températures peuvent descendre de 10° en dessous des normales saisonnières en plein mois de juillet. En 1972, des pieds de cabernet sauvignon non clonés sont d'abord plantés. La signature aromatique, composée de thym et de romarin, s'avère unique. Il faudra attendre 1978, et l'arrivée du père spirituel du domaine Émile Penaud, pour voir naître le premier millésime. Conseiller à château Margaux, c'est lui qui a eu l'idée d'un vin millésimé, où il faut être dans l'observation de l'année pour comprendre ce qu'il va se passer. Le succès du rouge est au

rendez-vous, le domaine est même comparé en 1982 par le Gault-Millau à un Château Lafite. D'un autre côté, le blanc Imaginé à base de quatre cépages d'origine de régions différentes (chardonnay de Bourgogne, petit manseng des Pyrénées, vigner de Condrieux du Rhône de chez Georges Vernet, et chenin blanc du domaine de Loire), il en a fait un best seller avec 60 000 bouteilles écoulées d'entrée. En 1992, le Moulin de Gassac, à Villeveyrac, voit le jour. Grâce à la confiance que la famille Guilbert donne à la cave coopérative de Pinet, dont le directeur n'est autre que le président des œnologues de France, ce vin est élu « meilleur vin du monde », dans sa catégorie.



UNE CUVÉE D'EXCEPTION

Cette année, le mas Daumas Gassac célébrera, en petit comité, ses 40e vendanges. A sa mise en bouteille en 2019, une « grosse fête » sera prévue. D'ici là, les joueurs du Montpellier Hérault rugby club continueront de venir déguster ses vins, lors de barbecues privés. D'ici là, 10 000 visiteurs par an seront, encore, reçus comme des princes chaque jour de l'année. Le travail de nuit, tôt le matin et à cheval seront privilégiés. Les vendanges à la main toujours respectées. Les produits chimiques jamais utilisés. Au printemps 2018, la cuvée d'exception « Emile Penaud », en rouge 100 % cabernet sauvignon, sera vendue uniquement aux bons clients du mas. « Ceux qui n'ont pas de Daumas Gassac dans leur cave ne pourront pas en acheter. Ce sera un vin Collector. » Les 2 000 bouteilles du dernier millésime de cette cuvée, en 2015, s'étaient vendues à plus de 200 euros la bouteille. Un bon vin ? « C'est un vin qui est bu avec les bonnes personnes », répond Roman Guilbert. « Le moment est presque aussi important que le vin. Un grand vin, un grand moment. » Cet été, lors de la troisième semaine de juillet, Roman Guilbert présidera encore une fois le festival des vins d'Aniane. Une occasion de participer à des repas avec les grands chefs locaux et déguster, bien sûr, du Daumas Gassac. Le port des chaussures à crampon n'est pas obligatoire.

AURÉLIEN LALANNE



Vigneronne, Estelle Salles s'engage contre le cancer

Clémentville. Elle veut organiser des rencontres œnologiques caritatives.

Elle a le caractère de son terroir : fort, nuancé, équilibré. Aussi sûrement que ses ancêtres et les ceps nouveaux de ses vignes. Estelle Salles est une femme de passion, de celles qui turbinent et ne se laissent pas abattre par un crabe, même pendu à ses miches. Combattre un cancer ne se fait pas sans courage. Estelle y ajoute la générosité.

Traînée à Clémentville depuis 2016 pour une tumeur du sein métastasée au foie, elle mesure « *les vertus de l'approche transversale des soins dispensés au Mis* » (Montpellier institut du sein). Parce que puiser dans ses ressources pour bouter l'intrus ne se fait ni de manière standard, ni recroquevillé sur sa lêpre. « *La personnalisation des soins et la qualité de vie, c'est hyper important.* » Tout comme « *la socio-esthétique avec Elyane Cabirou, indispensable mais dont le financement reste suspendu aux dons faits à l'association Chrysalides.* »

Pas du genre pépère

Reste que « *têtue* » comme elle est, Estelle a une idée en tête : organiser des initiations œnologiques au profit de Chrysalides. Car pour enseigner le vin, la jeune femme a autant d'atouts qu'un grand cru bonifié depuis des siècles : ancêtres viticulteurs depuis le XVII^e à l'ouest du Clapas et carriers à Saint-Jean-de-Védas, père ingénieur



■ Estelle en son domaine viticole construit avec force passion.

agronome, enfance « *imbibée de nature et de montagne* », passion découverte à vingt ans grâce à Sylvain Fadat, vigneron à Montpeyrroux. S'ensuivent quatre années d'études de viticulture et d'œnologie à Agropolis et à la faculté de pharmacie où elle rencontre Frédéric Salles.

Car la vie peut être aussi bonne fille : pharmacien, l'homme de sa vie cultive les vignes de la Capitelle des Salles à Saint-Jean-de-la-Blaquière, un domaine familial depuis sept générations qu'ils bonifient ensemble, y compris via le Civam Racines pour transmettre leurs savoir-

faire et passion. D'autant qu'Estelle n'est pas du genre pépère : organisation de concours internationaux, participation à des commissions d'agrément (AOP Languedoc, IGP Pays d'Oc), challenges gustatifs poussés toujours plus loin en côtoyant moult dégustateurs dans le monde... Parce que pour affûter le palais, « *il faut s'entraîner sans relâche, partager avec des amateurs, découvrir d'autres cépages.* » Et apprendre à déguster du vin, c'est se nourrir de paysages et d'histoire. C'est comme Saint-Michel et le dragon : le plaisir, ça fait reculer le crabe.

► Correspondante Midi Libre : 06 60 72 72 66

MODE D'EMPLOI

Tarifs et modalités

À partir de 5 personnes, à domicile ou au domaine. 40 € par personne, chèque à l'ordre de l'association Chrysalides ouvrant droit à une déduction fiscale de 66 %.

Durée de la dégustation : 2 h 30. Possibilité de commander une assiette du terroir 100 % locale (8 € par personne).
Contact : 06 86 98 33 48.
Web : capitelle-des-salles.com

Un nouveau vin blanc à la conquête... des femmes

Pégairolles-de-l'Escalette. La cave coopérative se lance un défi.

Dans la continuité de la dynamique insufflée aux dernières vendanges par son président Benoît Leonetti et son caviste Yann Jeannin, la cave coopérative de Pégairolles-de-l'Escalette, vient de sortir une nouvelle cuvée baptisée Farrières Blanches, du nom d'un tènement du terroir. « *Ce nouveau vin blanc doit compléter notre offre qui comprend déjà La Rencontre en blanc, dans le haut de gamme. Là, il s'agit d'un vin de qualité à moins de six euros* », explique Benoît Leonetti. Ce nouveau nectar destiné à capter une nouvelle clientèle – notamment féminine! –, est un assemblage de grenache et de chardonnay très prometteur.

La cave a renoué avec le bouchon en liège

« *C'est un vin plein de gourmandise et d'excubérance, vif au nez, dynamique en bouche, plus porté sur le fruit avec des notes de fleur. Enfin, la couleur rubis, est*



■ La mise en bouteille a concerné 15 000 cols à la fin mars.

plus intense, à laquelle la clientèle doit se réhabituer », renchérit Yann le caviste diplômé d'œnologie. Le Farrières Blanches est typique du terroir de Pégairolles aux sols profonds qui donne des vins minéralisés et plein d'arômes. La production est de 1 300 bouteilles mais si le succès est au rendez-vous, dès l'an prochain, la production pourra être doublée voire triplée.

Côté technique, la cave a renoué avec le bouchon en liège pour cette cuvée de blanc comme pour le Château Pégairolles.

Un effort financier grâce aux meilleures conditions négociées auprès d'un nouvel embouteilleur de Béziers. Le premier des deux embouteillages de la saison, toujours un grand moment pour la cave, a eu lieu le 23 mars et a

concerné 15 000 bouteilles, notamment des cuvées 2011 sorties de la grotte de Label. « *Notre objectif, c'est 25 000 cols/an alors que par le passé c'était plutôt 14 000 et l'an dernier seulement 8 000* », explique Benoît. C'est dire l'ambition affichée des deux jeunes vigneron qui continuent de bousculer les habitudes des coopérateurs de Pégairolles.

Bélarça Le domaine les 4-Amours une belle histoire de famille et de vin

Le domaine des 4-Amours a ouvert ses portes au public. En 2007, Michel et France Siohan Cuny ont repris l'exploitation familiale. « Aujourd'hui, je représente la 4^e génération de vignerons, précise France. Mes aïeux vinifiaient dans leur cave, au village et vendaient en vrac au négoce. À sa retraite, mon père a repris l'exploitation, il acheminait la récolte à la cave coopérative. »

Pourquoi le domaine les 4-Amours ? « C'est un clin d'œil à nos quatre enfants. Il y a quatre cuvées qui portent leurs prénoms : Paul, Olga, Louis et Rose. » Le domaine est composé de 18 ha travaillés en culture raisonnée. « Nous utilisons un cadre équipé d'intercepts, Cette méthode évite l'emploi d'insecticide contre le ver de la grappe. Nous avons



■ L'esprit familial plane sur le vignoble et la propriété.

démarré la vinification dans les bâtiments existants, puis en 2012, nous avons construit une cave en pierres de Provence.»

Neuf après sa création, le domaine propose une gamme de 7 vins, 2 blancs, 2 rosés et 3 rouges. Des prix et des médailles lors des concours couronnent un travail sérieux et régulier : deux médailles d'or pour les cuvées Louis et

Olga, une médaille de Bronze pour la cuvée Paul et le coup de cœur du Guide Hachette. Les 10 et 11 décembre, les visiteurs ont pu visiter la cave, découvrir la manière dont les exploitants travaillent la vigne et élaborent leurs vins, et déguster les dernières cuvées.

► Contact : domaine des 4-Amours 06 33 65 15 39.

ACCUEIL > MONTPELLIER

Hérault: Un domaine invente un glaçon au rosé qui ne dénature pas le vin

APERITIF Ces « cailloux » mis au point par la Grande sieste sont pour l'instant disponibles uniquement pour leur rosé. Mais le blanc devrait suivre...

Nicolas Bonzom | Publié le 25/04/17 à 17h46 — Mis à jour le 26/04/17 à 13h46

0 COMMENTAIRE 1,8k PARTAGES [Social sharing icons]



Les glaçons du domaine de la Grande sieste ne dénaturent pas le vin rosé. — N. Bonzom / Maxele Presse

Les grands amateurs de vin blanc ou de vin rosé le savent bien : à force de baigner dans leur verre à ballon, les glaçons finissent par dénaturer le goût de leurs crus...

Dans l'Hérault, le domaine viticole de la Grande sieste, à Aniane, a trouvé une solution pour parer à ce sacrilège : il a mis au point les premiers glaçons... au vin ! Présentés dans un emballage proche de ceux des capsules de café, ces « cailloux » (c'est leur nom) ne sont ni plus ni moins que du vin gelé. Jusqu'ici, personne n'avait pensé à lancer ce type de glaçons, vendus 1,50 euros les cinq chez les cavistes.

À LIRE AUSSI

- 23/04/17 | INSOLITE: Il monte un ingénieux dispositif pour piéger le voleur de courriers
- 20/04/17 | INSOLITE: Hérault: Y aura-t-il vraiment un concert naturaliste cet été au Cap d'Agde?
- 24/04/17 | ELECTIONS: Celles, le village héraultais qui n'aime ni Le Pen, ni Macron

DANS LA RÉGION

- 09:37 | FAITS DIVERS: Un kilo de résine de cannabis découvert dans une réserve de la prison
- 09:18 | JUSTICE: Le lendemain de sa sortie, le propriétaire de Servian retourne en prison
- 08:35 | PATRIMOINE VIDEO: Des milliers de souvenirs de la Guerre

■ PAYS D'HÉRAULT

St-Jean-de-Fos De Pondichéry aux Terrasses du Larzac

Le nouveau président de l'appellation, Eric Ajourque, est à la tête du Mas Conscience.

Nathalie et Eric Ajourque se sont connus pendant leurs études en Poitou-Charentes. Tous deux suivaient une maîtrise marketing et communication d'entreprise au pôle formation du Futuroscope.

Après 4 ans dans l'événementiel et un tour du monde sac au dos pendant un an, le couple monte avec succès une entreprise de fournitures pour les activités de plein air.

Treize ans plus tard, à l'approche de la quarantaine, Nathalie et Eric décident de partager leur passion pour l'Inde avec leurs enfants. Pendant 2 ans, ils créent un centre de formation avec une ONG locale, près de Pondichéry, pour donner un métier à des enfants des rues.



■ Nathalie et Eric Ajourque ont trouvé leur ancrage.

Cuvée Mahatma

De retour en France, la famille décide de se poser. « *Il me manquait un ancrage* », avoue Eric. Avec Nathalie, ils deviendront vigneron, séduits par ce terroir des Terrasses du Larzac, ses paysages grandioses et « *cette aventure qui commence* ». Ce sera finalement Saint-Jean-de-Fos et le Mas Conscience, un domaine dont ils tombent « *fous amoureux* ». « *Quand on est rentré dans la cave, il y avait une bouteille cuvée Mahatma. C'était un*

signe, la preuve que notre projet était le bon. »

Le nouveau président de l'appellation depuis le 8 juin, reconnaît que le couple a été séduit par la « *véritable solidarité* » qu'il a trouvée chez les autres vigneron. « *Nous avons fait des rencontres extraordinaires, avec des gens chaleureux. Ici même les stars de l'appellation sont accessibles.* » Les conseils avisés des vigneron, les coups de main dès que le besoin s'en fait sentir sont appréciés. « *On ne se sent pas*

seuls. Pour ma première vinification en blanc, bien sûr ma pompe est tombée en carafe. Une demi-heure après, ce sont trois pompes que j'avais à disposition. Je me suis dit que dès que je sortais la tête de l'eau, je travaillerai pour le collectif. »

Les 13 ha du domaine sont menés en biodynamie et la propriété a été fondée avec 43 associés, en s'inspirant du financement participatif. « *Nous avons sollicité toutes nos connaissances pour pren-*

dre une participation. A chaque nouveau millésime, ils reçoivent entre 6 et 12 bouteilles. Et du coup, chacun peut apporter un coup de main dans son domaine, en communication, comme graphiste... Ils sont devenus amis et se retrouvent ici. J'adore cette notion de collectif. C'est ce qui vous porte quand on n'a pas le moral », explique Eric Ajourque.

25 nouveaux vigneron en 5 ans

À la tête de l'appellation, le jeune président se veut plutôt capitaine. « *C'est celui qui soude l'équipe.* » Il souhaite lancer un nouveau cycle. Sur la communication, en réfléchissant peut-être à renouveler la Circulade vigneronne. Mais aussi en s'appuyant sur les 3 grands sites de France du territoire pour attirer tous les prescripteurs du vin.

Eric Ajourque pense aussi au « *vécu viticole commun* » car en 5 ans ce sont 25 nouveaux vigneron que compte l'appellation.

Les mesures agro-environnementales seront aussi au centre des préoccupations, face à l'évolution du climat. De gros chantiers pour l'équipe en place. Mais quand le collectif va...

THIERRY DUBOURG
tdubourg@midilibre.com

Le mulot et la conscience comme emblèmes

Chaque année, ce sont 40 000 bouteilles qui sont produites au Mas Conscience, entre Saint-Jean-de-Fos et Montpeyroux. Le domaine a une gamme composée de 5 rouges, 2 blancs et un rosé. Deux cuvées sont en Terrasses du Larzac,

en privilégiant « *la fraîcheur et le fruit, pour des vins plaisir mais qui ont quand même de la matière* », explique Eric Ajourque. En recherchant l'équilibre et la finesse du vin plutôt que sa puissance.

Le nom du domaine est tiré

de la légende qui raconte que les moines passaient de village en village pour l'aumône. Demandant aux habitants « *de donner selon leur bonne conscience* », le plus souvent du vin ou de l'huile d'olive. Des offrandes que les moines transpor-

taient à dos de mulot dans des jarres fabriquées par les potiers de Saint-Jean-de-Fos. Ces contenants ont pris le nom de « conscience ». Un terme que le mas a repris comme patronyme, avec pour emblème le mulot et la jarre.

Capion conjugue art et vin

La vie de château (4/4). Le domaine propose des expositions d'artistes renommés, des concerts et une gamme revisitée.

La petite route serpente entre les vignes et les noms prestigieux de domaines. Avec comme voisin Daumas-Gassac ou, un peu plus haut, la Grange des pères. On est dans le triangle d'or des vins d'Aniane. Sur trois kilomètres, le visiteur passe la Grande sieste, la Terrasse d'Élise, le mas des Armes... Au bout du chemin, Château Capion est là, imposant. Une folie du XIX^e rachetée depuis dix-huit mois par Oleg Chirkunov, homme d'affaire russe et propriétaire discret, tombé sous le charme de la région et du potentiel des Terrasses du Larzac. Le nouveau propriétaire possède une chaîne de supermarchés en Russie, dans un pays où le vin français est très prisé.

Un lieu d'exception

Arrivé un peu par hasard pendant des vacances en famille dans le sud de la France, Oleg Chirkunov a d'abord acquis le château de Montplaisir, près de Lodève, où se trouvent désormais 5 ha de plantiers. « C'est à partir de là que le projet a pris naissance »,

raconte Rodolphe Travel, le directeur de château Capion. L'homme est à la manœuvre pour restructurer le vignoble, la cave et la gamme de vins. Depuis dix-huit mois, le site est en ébullition. Avec la volonté de l'ouvrir au public et de lui donner une dimension culturelle et œnotouristique et l'ambition affichée d'en faire un lieu exceptionnel. Grand amateur d'art contemporain et mécène, Oleg Chirkunov a ouvert son carnet d'adresses particulièrement bien fourni. Chaque année, une exposition d'art contemporain sera proposée au public. Dans quatre salles du château, jusqu'à fin août, *Passage à l'Ouest* réunit une trentaine d'œuvres d'artistes des pays de l'Est, comme Sergey Shehovtsov, Vladimir Kozin ou encore Damir Muratov. Des artistes renommés dont certaines œuvres partent ensuite au musée des Beaux-Arts de Lyon. L'art se mêle même du vin puisque le domaine a fait appel au peintre ukrainien Igor Gusev pour les étiquettes de la nouvelle gamme. Château Capion s'est égale-



■ Près de Gignac, château Capion veut devenir un lieu incontournable dans ce triangle d'or des vins d'Aniane.

ment ouvert à la musique par un partenariat passé avec le Sonambule de Gignac. La salle

de spectacle a toujours eu la volonté de défendre des artistes en devenir.

En juin et juillet, deux concerts ont été organisés sous les platanes majestueux devant le château, dans une ambiance guinguette, avec food truck. Un nouveau rendez-vous est programmé lundi 28 août avec The Two (blues). « Beaucoup de gens ont découvert le château à cette occasion. L'objectif est de le rendre accessible au public, d'en faire un lieu convivial et agréable », confie Rodolphe Travel. De même, des résidences d'artistes sont prévues, avec un peintre actuellement, en attendant la venue de musiciens en parte-

nariat avec le Sonambule.

Toujours dans cet esprit d'ouverture, château Capion propose des gîtes mais aussi des espaces libres d'accès aux randonneurs. Une visite guidée du domaine et des vignes, avec la possibilité de déguster les vins, a été élaborée pour découvrir les cépages, leur conduite, les terroirs, la cave... Un salarié est dédié à l'œnotourisme.

Une note de 94 par Robert Parker

Côté vigne, le domaine passe en bio, avec un mode de conduite totalement revu. Sur les 45 ha potentiels, 34 sont en production, avec une politique de replantation pour les vingt

ans à venir. Et une diversité de terroirs qui offre de belles perspectives. « Pour ce qui est du sol, on ne peut pas faire mieux », affirme Rodolphe Travel. Trois zones géologiques sont présentes avec les grès et argiles de Montpellier, les graviers calcaires et les limons des terrasses. Le rosé Coup de folie 2016 a décroché une médaille d'or au concours des vins de la vallée de l'Hérault. Et le futur haut de gamme en cours d'élaboration promet de belles sensations. Songe d'Écône a déjà obtenu 94 points par Robert Parker. Pas mal pour une dégustation brute de cuve.

THIERRY DUBOURG
tdubourg@midilibre.com



■ L'expo "Passage à l'Ouest" propose 30 œuvres d'artistes russes contemporains renommés.

ET DEMAIN VENDREDI 11 AOÛT

● MIXTURE CIRQUE ET MUSIQUE À LA GRANGE

Triple programmation artistique proposée par Bouillon cube. Du cirque en apéritif avec la compagnie Daraomaï, suivi des Frères des chaussures et leur hip-hop au second degré, puis du plat de résistance The Sagittarians. Depuis trois ans, ces Montpelliérains délivrent un rock steady bouillonnant. À partir de 21 h, La Grange, Causse-de-la-Selle. 5 €. Restauration possible. 04 67 71 65 42.

● SALSA EN BORD D'HÉRAULT

Quoi de plus normal que de guincher dans une guinguette ? C'est ce que vous propose celle de la Famourette avec le groupe Son y sol et son répertoire de musique cubaine, colombienne... À partir de 19 h, sur la RD 32 entre Gignac et Aniane. Restauration à partir de 15 €. 06 09 22 25 38.

● DRÔLE DE CAMPING AU CAFÉ-THÉÂTRE

Dans Petites truelleres pour

grands truands, Murielle et Bertrand font du camping. Un peu forcés. Le terrain dans lequel ils ont planté leur tente est celui où ils font construire la maison de leur rêve. Ils sont aux premières loges pour juger de l'avancement des travaux. C'est à 21 h, au Point com, 9 rue Sainte-Ursule, à Montpellier. 10 €. 06 04 14 76 08.

● JAZZ À LUNEL

Première soirée du 14^e festival de jazz de Lunel. À partir de 19 h, place des Caladons, le public découvrira Naïma Girou, une jeune chanteuse et contrebassiste montpelliéraine donnant dans le répertoire classique. Plus tard, le Caroline jazz-band dévoilera son nouveau spectacle en hommage à Louis Armstrong, à 21 h, au parc Jean-Hugo. Entrée libre. 04 67 87 84 19.

● CONFÉRENCES VIGNERONNES

Thierry Duchenne présente "Les vins bio en Languedoc" à 19 h, à la maison Nelson-Mandela, sur l'esplanade Charles-de-Gaulle, à Montpellier. Entrée libre.

DU 1^{ER} AU 31 AOÛT 2017



LA MÉTROPOLE FAIT SON CINÉMA

GRATUIT en plein air

LE DERNIER LOUP

Jean-Jacques Annaud (2015)
1H59, VF, AVENTURE/DRAME

Samedi 12 août, 21h15
SUSSARGUES → Carrière Font d'Armand

Dimanche 13 août, 21h15
COURNONTERRAL → Stade municipal

Lundi 14 août, 21h15
LATTES → Vasque de Port Ariane

→ Programme complet sur montpellier3m.fr

Philippe SAUREL

Président de Montpellier Métropole Méditerranée
Maire de la Ville de Montpellier

Saint-Félix-de-Lodez Une pluie de médailles pour la cave coopérative

Vignoble des 2 Terres a été distingué six fois au concours des vins de l'Hérault.

La cave coopérative Vignoble des 2 Terres à Saint-Félix-de-Lodez a fait fort lors du concours des vins de la Vallée de l'Hérault. En effet, les vigneron de Saint-Félix Saint-Jean ont décroché six médailles, trois en or, deux en argent et une de bronze. « Notre œnologue, Aldwin Viéra est bon. Il vinifie en fonction du cahier des charges qui a été élaboré et de ce que demande le consommateur, avec des vins qui leur plaisent », reconnaît le directeur de la cave, Marcel Barthe.

Réchauffement climatique

Des vins qui décrochent de l'or tout en restant à des prix très abordables. C'est le cas de ce rosé Mont Baudile 2016 à base de cinsault, grenache et carignan, à 3 € la bouteille. « Ce vin a obtenu aussi une étoile au guide Hachette des rosés », explique Marcel Barthe. Un vin d'un rose intense, avec des notes de petits fruits rouges, une bouche gourmande et une belle fraîcheur en fin de bouche, notent les dégustateurs du concours de la Vallée de l'Hérault.

L'autre rosé distingué est un pur syrah en IGP Pays d'Oc 2016 (3,60 €). « Il est plus soutenu en couleur et plus fruité



■ Six médailles au concours de la Vallée de l'Hérault ont récompensé les efforts de la cave.

et gouleyant. Frais, c'est un vrai plaisir ! », commente Marcel Barthe.

Deux autres médailles d'or ont été décernées avec un Mont Baudile 2016 (grenache blanc, clairette, carignan blanc) au nez « intensément floral » (3 €). Ainsi qu'un viognier IGP Pays d'Oc 2016 (5,10 €), plus sur « les épices et les fruits exotiques mûrs ». De l'argent aussi pour ce chardonnay IGP Pays d'Oc 2016 (4,20 €) et du bronze pour la cuvée Clausade Montlong, un AOP Languedoc

2016 (8,70 €).

La cave de Saint-Félix regroupe 110 coopérateurs avec près de 500 ha de vignoble et une production annuelle de 30 000 hl. « Cette année, nous serons en dessous des volumes de l'an dernier qui étaient déjà en baisse. C'est à cause de la chaleur. Les vignes ont beaucoup souffert l'an dernier et le contrecoup se produit à la récolte suivante. Le réchauffement climatique est un véritable souci pour nous. À terme nous aurons besoin d'eau pour irri-

guer et il faudra trouver des cépages résistants à la sécheresse et aux maladies. Car les traitements sont de plus en plus éliminés. L'objectif étant d'être le plus naturel possible », explique Marcel Barthe. Dans ce domaine, la cave a progressé avec une quarantaine d'hectares et deux vigneron en bio et deux autres certifiés Terra Vitis. Saint-Félix est aussi l'un des plus gros producteurs de Terrasses du Larzac avec 1 200 hl vinifiés.

T. DG.

Un rapprochement avec Saint-Saturnin

Après de longues discussions avec la cave coopérative CastelBarry à Montpeyrroux, Vignoble des 2 terres a décidé de se rapprocher plutôt de Saint-Saturnin-de-Lucian. « Montpeyrroux, ce ne sera pas pour 2017. On verra dans l'avenir », expli-

que Marcel Barthe, le directeur de la cave coopérative de Saint-Félix.

« Ce rapprochement va rassurer les deux structures, car rester seul pour une cave coopérative, ce n'est plus possible aujourd'hui. Il faut penser à pérenniser

les structures et à être suffisamment fort pour pouvoir maintenir les investissements nécessaires », précise Marcel Barthe.

Gignac, Saint-Bauzille-de-la-Sylve ou encore Saint-Jean-de-Fos sont engagés dans des démarches identiques.



■ Un rosé 100 % syrah.

Gignac Le domaine Château Capion dévoile ses mystères

Un petit parcours pédagogique a été aménagé dans les vignes.

Serpentant sur les chemins de vignes du cœur de la Vallée de l'Hérault, château Capion invite les visiteurs à pénétrer en son sein. Encore privé jusqu'à l'an dernier, ce n'est que par la volonté de ces nouveaux propriétaires que le domaine viticole s'ouvre au public. Tout un chacun peut ainsi venir profiter librement de ce lieu de détente, de découvertes et d'activités de plein air. La demeure elle-même, que les néo-châtelains n'habitent pas à l'année, accueille, outre la salle de dégustation des vins, des expositions, comme celle d'art contemporain tout l'été. Pour parfaire ses connaissances en matière œnologique, un petit parcours pédagogique d'environ 1,5 km a été aménagé dans les vignes.

Un concert vendredi

Des panneaux explicatifs détaillent les différents cépages, au rythme de la marche ou des vélos, qui sont



■ Un trésor caché dans un écrin de verdure à explorer du lundi au dimanche jusqu'à fin août.

d'ailleurs mis gratuitement à disposition des visiteurs sur place. Pour prolonger l'expérience, une aire de pique-nique permet de déguster un repas champêtre à l'ombre des arbres, tout en profitant des jardins à la française et du parc à l'anglaise.

Des concerts de musique, comme le prochain hors-les-

murs de la salle gignacoise le **Sonambule vendredi 25 août**, sont donnés devant la bâtisse.

Sans oublier le nerf de la guerre, les cuvées à découvrir, celles vendangées à la main, triées sur pied, les nouvelles gammes ou le procédé de conversion à la culture biologique entamée sur tout le domaine.

Ce petit trésor insoupçonné, caché dans un écrin de verdure, est à explorer du lundi au dimanche de 10 h à 18 h 30 jusqu'à fin août, et du lundi au samedi de 10 h à 18 h en basse saison.

► Contact : 04 67 57 71 37
ou www.chateaucapion.com

► Correspondant Midi Libre : 06 20 72 54 49

Montpeyrroux Un label pour Castelbarry



■ La cave a le label Vigneron développement durable.

Après trois années d'un travail minutieux, la cave coopérative artisanale Castelbarry vient d'obtenir le label Vigneron développement durable (VDD). C'est la première du département à réaliser cette démarche qualitative.

Le jeudi 12 octobre, le président de l'association, Jean-Louis Bergès, également directeur général de la cave coopérative Jaillance à Die, a remis le document officiel au président de Castelbarry, François Boudou. Pour l'occasion, le conseil d'administration de VDD s'est tenu sur Montpeyrroux. « Ce label privé, créé il y a dix ans, repose sur trois piliers : l'environnement, le social et l'économique », confie Jean-Louis Bergès.

Un audit tous les deux ans

Le cahier des charges du label recense 37 enjeux que la structure candidate doit mettre en œuvre et respecter. En terme d'environnement bien sûr, mais aussi vis-à-vis de ses employés.

« Il s'agit de faire en sorte que les salariés soient bien dans l'entreprise. Tous les deux ans, un audit est réalisé auprès d'eux pour déterminer leur satisfaction. C'est important de donner du sens à leur métier, de les informer, d'expliquer la stratégie de l'entreprise par exemple. Plus vous êtes compris par vos salariés et mieux vous êtes suivis », commente Jean-Louis Bergès.

Désormais la gamme des vins de Castelbarry pourra donc apposer le logo Vigneron développement durable sur ses bouteilles, preuve pour le consommateur que la coopérative artisanale a une démarche responsable et citoyenne aussi bien en matière environnementale, sociale et économique. Tous les deux ans un audit sera effectué par un organisme indépendant pour renouveler le label. En France ce sont 150 millions de bouteilles chaque année qui sont ainsi estampillées.

Gignac Château Capion, un haut-lieu du mécénat artistique

Le domaine viticole loge différentes sensibilités artistiques toute l'année.

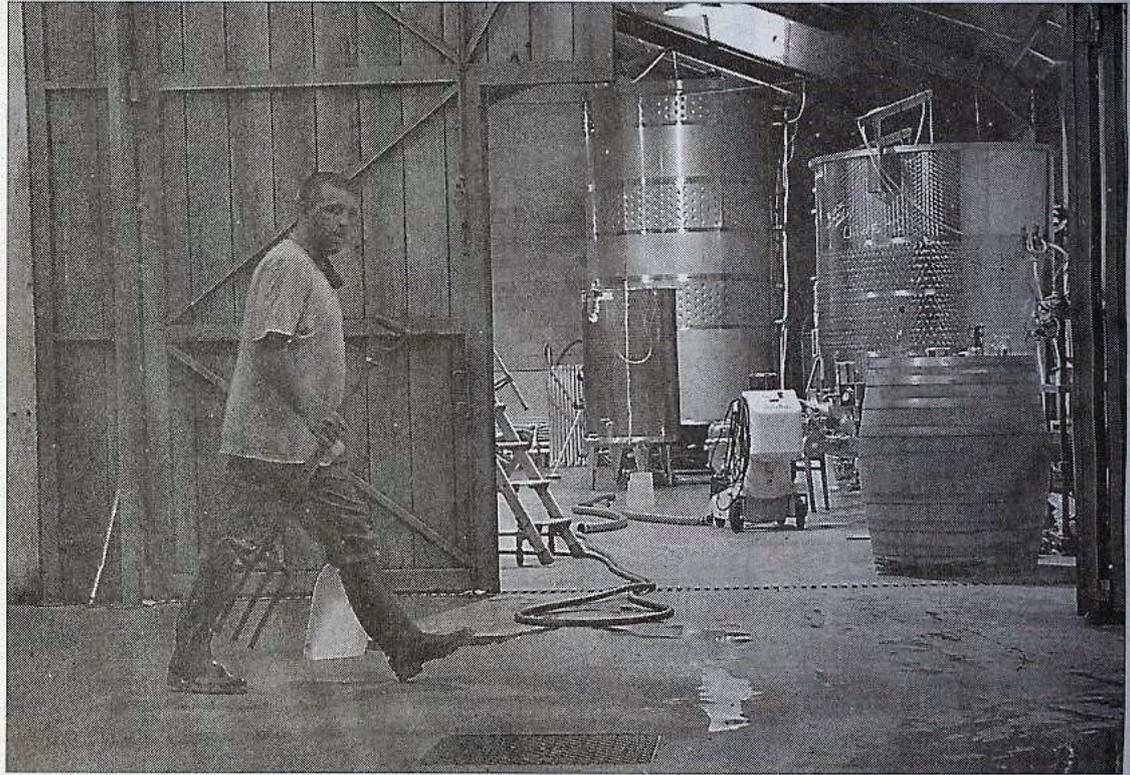
Depuis la reprise de la propriété viticole située à flanc de colline entre Aniane et Gignac, Château Capion a décidé de faire profiter des lieux au public.

L'été dernier, les dégustations des crus du domaine, agrémentées des musiques actuelles portées par Le Sonamble hors les murs et les expositions d'art, ont déjà permis à de nombreux visiteurs de venir découvrir ce sanctuaire ouvert à nouveau vers l'extérieur. « *L'art et le vin, c'est un bel assemblage. Toute l'année, ils s'invitent au Château* », confie Lucie Boudon, responsable de ce nouvel élan au domaine.

Une expo intitulée "Octobre rouge"

Avant la reprise de ces rendez-vous gourmands en musique, en juin prochain, la vocation de mécénat artistique et patrimonial se développe en accueillant une expo photo. Après avoir accueilli des artistes des pays de l'Est autour d'une expo d'art contemporain, les salles de Château Capion se pareront de noir et blanc, pour une expo photos antinomique intitulée *Octobre Rouge*.

Le travail monochrome en sera le fil conducteur, met-



■ La prochaine expo photo noir et blanc mettra en lumière les vendanges 2017 au Château.

tant en lumière les vendanges 2017 au domaine. Rodolphe, l'artiste photographe issu des Beaux-Arts, a volontairement choisi de jouer avec la lumière et les contrastes. « *Les zones d'ombres et lumières sont très intéressantes et le travail de la couleur n'apporte pas la même dimension, confie-t-il. Prenez l'exemple de grains de raisins violacés étalés sur une table de tri, ou encore les*

entrailles du domaine dans les bas-fonds des caves où de simples filets de lumières pénètrent par de minuscules ouvertures dans la pierre... ça ne rend pas pareil. C'est sublimé par la technique du noir et blanc ». Quand ce passionné de première heure de la photo expose ces œuvres dans un domaine qu'il maîtrise de par son métier, le résultat est détonnant et mérite un petit

détour par Château Capion.

► L'expo est ouverte gratuitement au public du lundi au samedi, de 10 h à 18 h. Il est toujours possible d'accéder librement aux parcs et de se promener dans les jardins, ainsi que de parcourir le vignoble à travers le sentier pédagogique aménagé à cet effet. Expo du 1^{er} mars au 31 mai. Toutes les manifestations sur le site agenda-chateaucapion.com.

MON HERAULT

N°6 - BIMESTRIEL MARS - AVRIL 2018

LE MAGAZINE DU DÉPARTEMENT



LES GRANDS
ENJEUX 2018

AU CŒUR
DU LABO

EN DIRECT
DU MUSÉE
DE L'HOMME





Dégustation d'un cru de la cave de Castelbarry.

MONTPEYROUX, UNE HISTOIRE, UN TERROIR

La cave coopérative de Castelbarry est un caveau-étape labellisé Œnotour. Cette opportunité a été saisie par les adhérents qui fêtent, en 2018, le cinquantenaire de leur première mise en bouteille.

A Montpeyroux, la vigne s'admire à perte de vue. A flanc de colline, on aperçoit le Castellas. « Quand je monte ici avec des visiteurs, j'évoque tout ce qui nous entoure », explique Sébastien Lemaire, responsable de la cave Castelbarry. « Pour nous c'est le quotidien, mais c'est surtout un patrimoine unique qui fait notre force. »

AMBASSADEUR DE L'HÉRAULT

La cave s'inscrit dans la démarche Œnotour, comme une continuité du

travail qu'elle réalise. « Nous sommes des ambassadeurs de l'Hérault. Aujourd'hui, le vin amène un plus à un séjour », détaille le responsable de la cave. « Une telle prestation enrichit le package découverte d'un territoire. » Castelbarry produit aujourd'hui 1 million de bouteilles. Les vigneron ont désormais conscience de la nécessité de séduire les visiteurs. « Faire venir les gens ce n'est pas seulement vendre du vin. Acheter dans une cave est aussi un acte d'engagement. Nous privilégions les buveurs d'éthique plutôt que les

buveurs d'étiquette » poursuit-il. Sa cave travaille déjà avec l'office de tourisme de Saint-Guilhem-le-Désert pour capter, dans cette optique, une part des 500 000 visiteurs du Pont du diable. Sébastien en est sûr, « Le Département va nous aider à consolider cette démarche et l'amplifier avec l'Œnotour, en donnant un rayonnement national à notre savoir-faire. »

i montpeyroux.org
Tous les caveaux sont présentés sur oenotour.herault.fr

LES BONS PLANS DE L'ŒNOTOUR

Besoin de changer d'air ? Le petit dernier aime l'équitation, mais l'aîné préfère l'escalade ? Pas de problème. Direction Pézenas pour découvrir l'arrière-pays et déguster les pâtés locaux, puis cap sur Claret pour une séance grimpette. Après une nuit dans un gîte ou dans un arbre, toute la famille se retrouvera à Marseillan-plage, pour partir faire du paddle sur l'étang de Thau. Pour le déjeuner, dégustation à Mèze, d'huîtres de Bouzigues et d'une parillada de poissons accompagnées d'un verre de Picpoul-de-Pinet, évidemment. Entre amis, chacun trouvera son bonheur entre sports de plein air et festivals et des sites incontournables comme le Grand Site de France Cirque-de-Navacelles - Gorges de la Vis, l'abbaye de Valmagne ou encore Lattara le musée archéologique de Lattes. Il y en a pour tous les goûts. L'Œnotour, c'est tout cela à la fois. A consommer sans modération !



Les cuvées hors norme du Mas de Daumas Gassac

Publié le 03/03/18 par Frédéric Durand-Bazin



Photo : Claude Cruells

Partager

Tweeter

G+

Enreg

AJOUTER À MES ARTICLES

+

Dans le Languedoc, la famille Guibert produit des vins somptueux à partir d'inattendus assemblages de cépages.

Dans une région, le [Languedoc](#), essentiellement connue pour ses vins rouges, les blancs ont du mal à se forger une identité. De quoi laisser le champ libre à certains domaines qui jouent les défricheurs avec talent. À l'image du [Mas de Daumas Gassac](#), situé à Aniane, dans l'[Hérault](#). Pour le créer, au début des années 1970, l'incroyable Aimé Guibert et son épouse, Véronique, sont partis d'une page blanche. Le mas était alors **une simple ferme** située dans la vallée au bord de la Gassac, entourée de forêt. Aimé veut déforester massivement pour y installer un grand domaine viticole, sa femme l'en empêche. "Si tu arraches un arbre, je divorce", menace-t-elle. Aimé obtempère volontiers et décide d'installer ses vignes dans les nombreuses clairières du domaine.

L'homme adore les grands vins de [Bordeaux](#) et, notamment, le [cabernet sauvignon](#). Il trouve dans une pépinière **17.000 greffons de ce cépage issus de plants non clonés de grands châteaux bordelais**, dont [La Mission Haut-Brion](#). En 1972, 4,5 hectares seront plantés devant le mas, sur les parcelles de Clos Peynaud (baptisé en hommage à Émile Peynaud, le père spirituel du domaine, qui aida Aimé Guibert lors de ses premières vinifications), peyra fioc ("terre de feu", en occitan). En 1978, Aimé fait ses premières vinifications et donne naissance à un vin étonnant, d'une fraîcheur remarquable due à un microclimat.

"Nous sommes situés sur les contreforts du Larzac, explique Basile Guibert, le plus jeune des cinq fils de Véronique et Aimé, en charge du marché asiatique. On y bénéficie d'un effet de piémont, chaque soir d'été le vent frais du plateau, situé à 850 mètres, descend sur le domaine et apporte une fraîcheur qui concentre les arômes et **préserve l'acidité de nos raisins.**"

Une idée iconoclaste

Mais ce n'est pas seulement cette dominante de cabernet sauvignon qui fait le caractère unique du Mas de Daumas Gassac. Dans sa vie précédente, Aimé Guibert dirigeait en famille une usine de confection de gants, à Millau (Aveyron). Alors que cette activité s'effondrait à la fin des années 1960, il entreprit de voir une dernière fois tous ses clients le long du pourtour nord-méditerranéen. De chacune de ses rencontres, **il rapporte un cépage différent** : [bourboulenc](#), [marsanne](#), [roussanne](#), [petit courbu](#), [muscat ottonel](#), [muscat petit grain](#), [muscat d'Alexandrie](#), [gros manseng](#), [sémillon](#), neherleschol (d'Israël), petite arvine et amigne (de Suisse), sercial de Madère (Portugal), khondorni et tchilar (Arménie), albarino (Espagne), falanghina, fiano et grechetto todi (Italie). Quelques-uns des cinquante cépages ainsi collectés sont plantés sur une partie des **50 hectares du domaine**. Et lorsque Aimé Guibert décide de produire un blanc, il va, là aussi, partir à la source des meilleurs plants : son [viognier](#), il ira le chercher auprès de [Georges Vernay](#) à Condrieu, son [chardonnay](#) proviendra du domaine des Comtes Lafon à [Meursault](#), le chenin du [Domaine Huet](#) à [Vouvray](#) et son [petit manseng](#) du [Clos Uroulat](#) en Jurançon.

Car, outre **bâtir un blanc de grande classe**, Aimé Guibert eut cette idée iconoclaste d'assembler des cépages que personne n'avait eu l'idée de marier avant lui. Une dégustation organisée par le domaine mi-février et portant sur vingt-trois millésimes de cet étonnant blanc (le premier est sorti sur celui de 1986) a permis de toucher du doigt ce qui en fait l'originalité. **"Tous les cépages sont vinifiés ensemble**, précise Samuel Guibert, l'aîné de la fratrie, en charge des vinifications. Nous laissons toujours un peu de sucre résiduel dans nos vins, c'est notre marque de fabrique." Sur les vingt-trois vins dégustés, le plus sec (1994) comportait 1,3 gramme de sucre par litre, tandis que 1996 remportait la palme avec 16 g/l de résiduel.

Une grande dégustation permit de mettre en valeur trois grandes périodes. Tous les vins d'avant 2000 connaissaient ainsi un **élevage bois lui conférant un style opulent**. Cet élevage fut abandonné à l'arrivée de Samuel Guibert, qui préféra conserver la fraîcheur du fruit avec des vinifications en cuves Inox exclusivement. Les vins gagnent alors en énergie, qui sera même transcendée à partir de 2008 par la montée en puissance dans l'assemblage du [chenin](#). "Nous travaillons également sur les réductions de doses de soufre, afin de gagner encore en pureté. Ainsi, elles ont été réduites par trois. **Nous n'en ajoutons pas jusqu'à la fin de la fermentation**", souligne Samuel Guibert. Au final, en dépit des changements dans les assemblages ou les élevages, il existe un véritable fil conducteur avec des vins toujours riches, intenses, aromatiques, portés par une belle acidité. Ils peuvent parfois, selon les années, basculer sur des notes oxydatives, mais restent toujours élégants et discrets.

TOP 5 DES BLANCS

[Mas de Daumas Gassac blanc 2012](#) Le plus beau des millésimes dégustés. Le nez offre des beaux arômes de miel, de pâte de coings, d'épices et d'ananas. Un vin complet, frais, tendu, doté d'une belle amertume. La finale sapide est très longue.
Note Figaro : **18/20**.

[Mas de Daumas Gassac blanc 2016](#) Notes pétrolifères, arômes de fruits jaunes, de prune, d'épices, quelques notes fumées. Un vin ample, complet, fruité, riche, complexe, citronné. La

finale est tendue.

Note Figaro : **17,5/20.**

Mas de Daumas Gassac blanc 2004 Le chardonnay domine son monde sur ce millésime. Le nez exhale des notes de noisette, de beurre, de pâtisserie, de fruits à chair jaune, d'abricot frais et de pêche de vigne. Le vin est profond, rond, gourmand, salin, très intense, fruité, avec une légère pointe exotique.

Note Figaro : **17,5/20.**

Mas de Daumas Gassac blanc 2017 Le petit nouveau, à peine mis en bouteille. Le nez est floral, avec des notes de chèvrefeuille, de fruits à chair blanche, de petites épices et de cumin. Un vin fruité, gourmand, tendu, sapide, long, avec beaucoup de peeps.

Notre Figaro : **17/20.**

Mas de Daumas Gassac blanc 2009 Le nez exhale des notes légèrement rancio, de fruits à coque, de poire mûre, de fruits exotiques, de kumquat et de frangipane. Le vin est tendu, ample, gourmand, frais, la finale très longue et persistante.

Note Figaro : **17/20.**

En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/economie-du-vin/o135546-les-cuvees-hors-norme-du-mas-de-daumas-gassac#ixzz5X1Wvm9hi>

Legendary Mas de Daumas Gassac launches latest vintages for 2018

France's legendary winery Mas de Daumas Gassac is expanding its presence in Asia and is releasing its latest vintages for 2018.

Despite its modest designation and location in the South of France, in the Languedoc commune of Aniane, the Mas de Daumas Gassac vineyard is universally revered for its outstanding red and white wines. Out of its 2016 vintage, only 7,500 cases were produced, with some set to be released in spring 2018.

The family winery, founded by Véronique and Aimé Guibert – and now run by their four sons Samuel, Gaël, Roman and Basile – has single-handedly rewritten the history of winemaking for the region of Languedoc. Known for a century as a place where only cheap table wines were produced, the Guiberts were instrumental in showing that this region in the south of France could produce world-class wines.

For 2018, the winery is presenting its Red Grand Vin 2016, produced with the estate's new press which has allowed for unparalleled extraction. This wine, produced from 40-year-old vines, has a high freshness, and tastes of ripe fruits such as cassis. To be drunk while young, this is an explosive vintage not to be missed.

The estate is renowned for its whites and for 2018, it is releasing its White Grand Vin 2016. It features the Mas de Daumas Gassac white signature: exotic fruits and light sap notes; a fresh finish and a dash of saltiness. This well-carved profile is made up of 8.1% rare grape varieties.

Mas de Daumas Gassac's wines are grown on a "magic" terroir strikingly similar to the best of Burgundy, and cool microclimate gifting finesse and complexity to its vintages. It is here that Véronique and Aimé Guibert, first-time wine-makers, made their home and developed the Mas de Daumas Gassac wines, which are today still grown on 52 small vineyard plots amongst 3,000 hectares of protected forest. Their sons still see to the old ways of winemaking, ensuring that the wine is conceived and aged following European traditions with the highest standards.

The estate has earned a rare "cult" status since being founded in the 1970s. French gastronomic guide Gault & Millau hailed the winery as the "Lafite Rothschild of the Languedoc", and The Times compared its vintages to "Latour". British wine critic Michael Broadbent ranked its vintages among the 10 best in the world, while wine guru Robert Parker applauded them as "exceptional".

In 1991, the estate also debuted its Moulin de Gassac selection, which was voted the world's best wine by the International Wine Challenge in London just two years later. These compelling, single vineyard wines are the estate's range of accessible vintages that combine elegance and freshness, and reflect the Mas de Daumas Gassac philosophy and craft. These are now marketed in 90 different countries.

MAS DE DAUMAS GASSAC'S TASTING NOTES 2018

MAS DE DAUMAS GASSAC RED GRAND VIN 2013 SGD\$108.88

72% Cabernet Sauvignon, 5.4% Merlot, 5.3% Tannat, 3.8% Cabernet Franc, 2.5% Malbec, 2% Pinot Noir, 9% rare varieties

Blackish garnet. Outstanding and extremely refined. Complex and blooming aromas giving up lots of blueberry, plum, spring flowers and menthol. Mouth is fragrant, vigorous and tonic, with energetic fruit. The finale – a particularly harmonious freshness. After 24 hours, this wine blossoms and rounds out beautifully. It may well benefit from decanting if served before 2020. Released in 2015.

MAS DE DAUMAS GASSAC RED GRAND VIN 2016 SGD\$108.88

72.6% Cabernet Sauvignon, 5.5% Merlot, 3.5% Petit Verdot, 2.9% Cabernet Franc, 1.9% Malbec, 1.7% Pinot Noir, 11.9% rare varieties

This wine is one of the greatest of the past 15 years. It boasts a deep and intense color, between dark cherry and blackberry. On the nose, a rich ambiance filled with hints of nutmeg, blackberry, delicate white flowers, candle wax and Armenian paper. High power and strength in roundness.

This smooth wine was made with a new press installed in 2016 that allows for unparalleled extraction, and 2016 is a showcase of high freshness, ripe fruits such as cassis, and delicate spice notes with an impressive length. Made with

40-year-old vines, the finesse of the fruits and natural freshness of the vintage give a tasting in the youth that is simply explosive. To be released in 2018. Drink in the youth or can be cellared for more than 40 years.

MAS DE DAUMAS GASSAC WHITE GRAND VIN 2013 SGD\$108.88

The tropical, pineapple and floral-scented bouquet goes with a medium- bodied, ripe and layered feel on the palate. There's lots of fruit here, but it stays nicely balanced. This is an impressive wine with a long, nutty finish. Released in 2015.

PONT DE GASSAC

PONT DE GASSAC BLANC 2016 SGD\$48.80

40% Grenache White, 20% Sauvignon, 20% Chardonnay et 20% Viognier.

3 to 5 days skin maceration in stainless steel tanks, pressed and vinified under controlled temperatures.

Shiny, pale gold. Intense aromas of oranges and white flowers. Beautiful attack; fruity aromas with a touch of honey. A great match for white meats, fish with sauces & shellfish. Best served between 10°C and 12°C.

PONT DE GASSAC ROUGE 2016

SGD\$48.80

30% Cabernet sauvignon, 30% Syrah, 30% Merlot and 10% Grenache

Traditional maceration (around 20 days), at 25°C to 32°C. Regular pumping over. Powerful and elegant, this wine is a deep ruby red that is expressive and complex. Red berries with round, warm tannins make for a structured, balanced feel. The Cabernet and Merlot vines used here are grown on lime sandstone and Rognacien marl slopes on an arid terroir in front of Mediterranean Sea, making for a strong character. This is a delight to go with red meat, game, duck and spicy dishes. Serve between 18°C and 20°C. Best decanted 2 hours before a meal, with stopper in place.

GUILHEM

GUILHEM ROSE 2016

SGD\$29.80

50% Syrah / 50% Carignan

This refreshing, floral vintage has a lively color of rose pink with some salmon glints. The nose is pleasant, intense, floral and mineral. On the palate, it is well balanced – combining red currants and berries tight finale. The finish is splendidly fresh and long: thoroughly “more-ish”.

VARIETALS

SAUVIGNON BLANC 2016

SGD\$29.80

Exotic and friendly. The “robe” of the wine shows a clear, pale gold. The aromas express some exotic peach flavours. On the palate, the wine is very open and fruity. The length is great, well balanced and very clean.

VIOGNIER 2016

SGD\$29.80

Intense and complex, the “robe” of the wine is gold with green hints. One immediately is drawn in by the beautiful freshness of yellow flesh fruit (apricot, mango), white flowers (acacia) and a light hazelnut fragrance. The finish is between roundness and freshness. Slightly lemony.

CHARDONNAY 2016

SGD\$29.80

A brilliant, rich, gold wine that is full in the mouth, with hints of citrus and wild flowers. It opens on fruity notes, with a hint of honey but is on the whole full, buttery, and long. The high minerality & freshness of our white wines come from a clay & limestone terroir close to the Thau Lagoon.

PINOT NOIR 2016

SGD\$29.80

Royal and classic, this selection is an elegant, light red with brick tint. It has a complex and delicate nose with the tipicity of the Pinot: candied cherry, light roasted hints and moka. Abundant fruit. A beautiful freshness and soft tannins made it a balanced and fine Pinot.

SYRAH 2016

SGD\$29.80

Deep violet red on the “robe”. The flavours show very ripe red fruit and a touch of leather. The overall taste is fruity, concentrated with a good tannic structure. This warm, rich wine is open and delicious.

MERLOT 2016

SGD\$29.80

Deep, sensual and harmonious. Shows fine aromas of summer berries with a hint of spices. Well balanced, round and fruity: a friendly wine. Smooth, with a hint of roast coffee.

CABERNET SAUVIGNON 2016

SGD\$29.80

Powerful and ready to drink. A gorgeous dark red, near black, with violet glints. On the nose, hints of very ripe pear, and a touch of roasted coffee. Stewed red berries, great tannic structure and hints of toast. This is a wine that opens well and leaves a definite impression.

VISIT: www.daumas-gassac.com

In Singapore, Mas de Daumas Gassac wines can be found at top restaurants such as Odette, Les Amis, La Terre, Lerouy, Waku Ghin, Salt & Tapas, Me@OUE and many other restaurants. They can also be ordered from The Vintage Club and Redmart.

Le Monde

Vins du Languedoc : la sélection du « Monde »

Goûtées à l'aveugle et choisies parmi une centaine de bouteilles, trente références proposées par Laure Gasparotto et Ophélie Neiman.

LE MONDE | 24.03.2018 à 12h15

LES ROUGES HORS AOC

Le Mas des Armes, IGP pays-d'hérault, « Le 360 », 2015

On pourrait résumer ce vin en disant qu'il est « très ». Très sombre, très mûr, très concentré, très puissant, très aromatique, très épaulé, très riche, très long en bouche. Et promis à une très longue garde. Pour les amateurs du genre, qui aiment voir les choses en grand. Syrah et cabernet-sauvignon. 47 €.

LANGUEDOC-SAINT SATURNIN

Le domaine Virgile Joly ouvre ses portes à l'œnotourisme

C'est bientôt le temps de Vins, vignes et terroirs, à Saint-Saturnin, mais aussi des Saturnales... Les opérations de communication auprès du grand public se multiplient. Virgile Joly fait partie de ces nombreux domaines à avoir fait le choix de l'œnotourisme, pour promouvoir les millésimes, et faire découvrir le métier de vigneron.

Très engagé depuis ses débuts pour recevoir le public au caveau, Virgile Joly, à la tête du domaine éponyme, a fortement développé l'œnotourisme. Proposant la visite des vignes et de la cave, il en profite toujours pour expliquer le travail du vigneron, et inviter les touristes à découvrir et déguster ses vins tels Saturne rosé, Saturne blanc ou encore Virgile Blanc 2015, un blanc de garde qui offre de nouvelles caractéristiques gustatives.

Avec l'arrivée des beaux jours, des dégustations et ventes de vins seront organisées au nouveau caveau du domaine, situé entre Saint-Guiraud et Saint-Saturnin. Ce caveau semi-enterré, pour épouser au mieux le paysage, permettra aux visiteurs de déguster les derniers millésimes en rouge, blanc et rosé, ainsi que la grande cuvée Virgile grenache blanc, et de partir à la découverte du vignoble, qui s'étend sur quelque 18 hectares quasiment entièrement certifiés bio. Par ailleurs, ce sera l'occasion pour le domaine de présenter son engagement en faveur de la protection de la

biodiversité. "Nous nous inscrivons dans le projet CEN Biodivéau", explique Virgile Joly. "Nous avons eu un diagnostic du domaine courant 2015, et depuis l'an dernier, nous avons lancé trois panels d'action, dont un diagnostic IAE (Indicateur agroécologique) sur l'exploitation, le but étant d'augmenter la biodiversité dans le vignoble. C'est un projet aidé par le Département, qui nous a permis la création d'une mare, la plantation d'arbres isolés et d'une haie de 450 végétaux, et puis nous avons recouvert des milieux sur d'anciennes terrasses. Sur les parcelles à flanc de collines, on voit ainsi réapparaître des fleurs. L'ensilage la biodiversité dans ces bouts de parcelles que nous réouvrons. En tant qu'agriculteur, on a tendance à tout nettoyer... Là on apprend à augmenter la biodiversité sur l'ensemble de notre exploitation."

Au total, ce sont une dizaine d'agriculteurs qui sont engagés dans un projet né à Montpeyroux, Saint-Saturnin et sur quelques communes de l'appellation Terrasses du Larzac. Une charte a été créée en 2014, et une association a vu le jour sous le nom de Loopuput. "Nous venons de valider un GIEE en dé-



Magdalena et Virgile Joly sont installés en bio depuis 2000, et prévoient de dépasser les 20 ha d'ici la fin de l'année, avec un projet mené en partenariat avec Terra Hominis, mettant en avant leur démarche en faveur de la protection de la biodiversité.

but d'année pour travailler sur le paysage, la biodiversité et les enjeux de l'eau. Et nous préparons l'appel à projet pour l'animation de ce GIEE."

Le bio en ADN

Chez Virgile Joly, l'agriculture bio fait partie de l'ADN du domaine. "Dès 2000, nous avons été certifiés bio, et les dernières parcelles acquises, grâce au partenariat avec Terra Hominis, sont actuellement en conversion." Ce qui est nouveau aussi, c'est la volonté de s'affirmer rosé. "Nous avons été en rupture l'an dernier." A ce propos, le président de l'appellation Saint-Saturnin ajoute : "Aujourd'hui, il faut que l'on rejustifie notre appellation en rosé auprès de l'Inao. Cela fait trois ans que nous y travaillons et nous espérons pour la fin de l'année. D'ici fin 2020, nous déposerons une demande d'appellation pour le rouge et le rosé, car aujourd'hui nous sommes en dénomination rouge et rosé."

Aussi, cette année, l'accent sera mis sur le rosé. Le 17 mai, une soirée sera organisée au restaurant Trinque Fougasse à Montpellier, autour du rosé de Saint-

Saturnin, avec une petite dizaine de vignerons.

Quant à l'appellation, Virgile Joly souhaite actualiser le cahier des charges, et y inclure des mesures agri-environnementales pour limiter les intrants. "C'est ainsi la quatrième année que nous mettons en place la confusion sexuelle sur près de 700 ha entre Montpeyroux et Saint-Saturnin."

Un nouveau projet d'investissement avec Terra Hominis

Mais plus que tout, le domaine Virgile Joly privilégie l'accueil au caveau et dans le vignoble. "Sur l'exploitation, nos offres œnotouristiques ont permis d'accueillir quelque 1 500 personnes autour des derniers événements, comme les portes ouvertes organisées chaque fin d'année." A ce sujet, il annonce la tenue des Saturnales au mois de juillet prochain, et indique faire partie de l'œnotour du Conseil départemental de l'Hérault, lancé tout récemment lors du salon Vinisud. "Nous avons une licence de tourisme, et le caveau nouvellement

Événements à venir

■ Vins, vignes et terroir : dimanche 27 mai

Après une randonnée pédagogique, guidée par un vigneron de l'appellation, retour au village où un stand de vente des vins dégustés pendant la balade et un repas convivial vous attend sur la place. Départs à 9 h, 10 h ou 11 h à Saint-Saturnin-de-Ludan. Cet événement est organisé par le Syndicat de l'AOC Languedoc Saint-Saturnin.

■ Réservation sur

www.languedoc-aoc.com

■ Les Saturnales : jeudi 12 juillet

De 18 h à 21 h, dégustation et vente de vins des producteurs du terroir de l'AOC Languedoc Saint-Saturnin, avec animations et spectacle pour les enfants. Concert musique du monde à partir de 22 h, à Saint-Saturnin-de-Ludan. Soirée organisée par le Syndicat de l'AOC Languedoc Saint-Saturnin, en partenariat avec le Festival Nuits Couleurs.

■ Plus d'infos sur :

www.saint-saturnin-en-languedoc.com

construit à Saint-Guiraud permettra de recevoir au mieux les adeptes de l'œnotourisme."

Enfin, "nous avons un nouveau projet avec l'association Terra Hominis, qui verra le jour d'ici la fin de l'année. Il s'agit pour nous de réaliser une économie d'échelle pour sauter la barre des 20 ha pour le domaine. Nous allons probablement partir sur un peu plus de 2 ha. Il faut que ce soit attractif en matière de terroir, et cohérent pour notre exploitation", martèle Virgile. "Ce financement participatif, c'est beaucoup plus que de l'achat de vignes. Avec Terra Hominis, les associés sont aussi acteurs de notre développement et participent à notre notoriété", ajoute-t-il ■

ANNE-SOLVIG ASCHEROUX



Entre Saint-Saturnin et Saint-Guiraud, le domaine Virgile Joly a implanté un nouveau caveau semi-enterré de 700 m² pour épouser au mieux le paysage.

Aumelas Une belle balade dans les vignes du château

Les visiteurs comblés ont rencontré les vigneronns lors d'étapes gourmandes.

Lei 6 juin, c'était une première pour Château Bas d'Aumelas, qui organisait une escapade dans les vignes sur le thème "Vins, vignes et terroirs en Grès de Montpellier". Ils étaient ainsi 120 au départ d'un parcours couvrant environ 7 kilomètres, avec des étapes gourmandes dans les vignes où les viticulteurs ont accueilli les visiteurs et complété la balade d'un commentaire explicatif sur les caractéristiques du terroir et les techniques viticoles dont les méthodes mises en place évoluent en fonction des particularités des terrains et des zones géographiques.



■ Après la balade, la très appréciée pause, le temps d'un repas à Château Bas.

Pause patrimoine, repas et vins

C'était aussi l'occasion de faire une pause patrimoine au château d'Aumelas, les membres de l'association la Sauvegarde du Château présidée par Guillaume Lavigne ont accompagné les marcheurs sur le site emblématique d'Aumelas, par

une visite guidée.

Ainsi, les randonneurs ont pu découvrir l'histoire aux multiples rebondissements des Guilhem d'Aumelas et de Marie de Montpellier, et également compatir aux déboires d'Eudoxie, fille de l'empereur Emmanuel de Constantinople ; Comme la

princesse n'arrive pas assez vite pour épouser Alphonse, roi d'Aragon, il se marie avec l'Infante Sanche de Castille. Alors, Eudoxie ronge son frein et termine sa triste vie dans un monastère.

Pour terminer cette journée bucolique, Jean-Philippe et

Geoffroy d'Albenas, ouvrent les portes de Château Bas où, sous les essences séculaires du parc, chacun peut déguster un fameux repas accompagné des vins de Château-Bas d'Aumelas et des terroirs Les Grès de Montpellier.

► Correspondant *Midi Libre* : 06 81 12 32 90

Jonquières Au château, on rallume les fourneaux



■ Clément et Charlotte de Béarn, Jean Philippot.

Depuis 2016, Charlotte et Clément de Béarn propose un restaurant éphémère dans la cour Renaissance du château de Jonquières, le Bistrot Vigneron. Cette année, Clément s'associe avec le chef montpelliérain, Jean Philippot.

Ils sont deux amis d'enfance, passionnés de cuisine, qui se retrouvent. Ils proposent six soirées dans la cour Renaissance du Château, **les lundis 2, 9, 16, 23, 30 juillet et 6 août**. Le menu sera unique et différent chaque fois, réalisé avec des produits locaux et de saison pour apprécier au mieux les vins du domaine, certifiés AB depuis 2016.

Jean Philippot a construit son parcours professionnel auprès de cuisiniers reconnus. Parti quelques années

en Asie pour découvrir d'autres saveurs et la cuisine de rue qui le fascinait, il a officié à Bangkok puis à Colombo. Des années au cours desquelles il a développé sa créativité. *« Je me lance, explique-t-il, dans une nouvelle aventure, traiteur, avec l'envie de développer une cuisine qui me ressemble, une cuisine méditerranéenne. Ma responsabilité : proposer de bons produits avec du goût et de la tenue. Mon engagement : choisir des produits locaux, issus de l'agriculture bio ou raisonnée, avec une démarche éco-responsable. »*

► Tarif : 34 € hors vin, de la mise en bouche au dessert. Végétarien sur demande. Sur réservation au 06 66 54 22 66.

► Correspondant Midi Libre : 06 85 87 47 79



■ Au cœur du jardin à la française du domaine.



■ Dans une allée de buis labyrinthique et spirituelle...



■ La maison de maître et l'orangerie réhabilitée.

Quand l'Histoire s'écrit au jardin

Mise au vert (1/4). À Gignac, le domaine de Rieussec témoigne d'une tradition paysagère ancienne qu'il s'attache à cultiver.

Dans la tradition des beaux jardins imaginés au cœur des propriétés viticoles, il est sans doute l'un des plus authentiques. À Gignac, sur la route d'Aniane, le parc du domaine de Rieussec est le témoignage de cette histoire paysagère.

Lieu de villégiature

Sur un peu plus de deux hectares, son jardin à la française créé en 1860, ses essences rares, son orangerie aussi grande que la maison de maître qu'elle prolonge constituent un patrimoine protégé au titre des Monuments historiques. « Il a l'authenticité d'un domaine viticole qui n'a pas changé depuis deux siècles », observe Marie-Hélène Deltort, la propriétaire qui assure elle-même la visite des lieux, ouverts au public depuis 2009. L'ensemble viticole appartient à sa famille depuis cinq siècles, mais un premier acte faisant référence aux vignes remonte à 853. « Le domaine est cité dans le cartulaire de l'abbaye d'Aniane en 1181 », rappelle la brochure de présentation. À quelques centaines de mètres, une chapelle romane

s'élève dans les vignes. Implantée en surplomb du Rieussec, le ruisseau qui traverse le domaine et alimente le bassin du jardin anglais, la bâtisse principale reste assez modeste. Elle n'a rien de l'ostentation de certaines folies montpelliéraines ou d'autres châteaux des environs. « C'était un lieu de villégiature, l'été. On y venait une quinzaine de jours. Ce qui était important, c'était les jardins, on venait pour cela. »

L'orangerie imposante, « de la même taille que celle de Flaugerques », illustre cet intérêt pour les essences rares et exotiques plantées dans les poteries d'Anduze que l'on sortait aux beaux jours.

Une allée de buis... pour la prière

En pleine terre, des fusains de Chine, des pins, des cyprès, des mûriers tricentenaires jalonnent le parc. « On remarque que certains sont plantés par trois, allusion à la Sainte-Trinité », poursuit la propriétaire. Cette référence paysagère à la religion n'est pas la seule. Le domaine possède en effet une très singulière allée de



■ Au fond, la bâtisse du domaine autour de laquelle ont été imaginés les jardins.

Photos ALEXANDRE DIMOU

buis longue de 250 m. Des pieds plantés il y a plus de deux siècles et demi sur le modèle d'un labyrinthe, « où l'on ne peut pas être vu ni voir ». Son objectif n'est pas le jeu mais l'introspection spirituelle. « Les 250 m correspondent au temps de lecture de certains textes bibliques », note Marie-Hélène Deltort, qui rappelle l'influence de l'abbaye d'Aniane dans cet aménagement original.

Passionnée, mais pas spécialiste, cette avocate installée à Nice est à l'origine d'une dernière allée plus contemporaine, dont l'aménagement est conçu en symétrie avec la partie ancienne et toujours en relation avec l'histoire des lieux. La signature de Rieussec.

GUY TRUBUIL
gtrubuil@midilibre.com

Et un vignoble, la Croix Deltort

Parallèlement à l'entretien et la présentation de son jardin, Marie-Hélène Deltort - dont l'un des aïeux est Charles Lonjon - a décidé il y a une dizaine d'années de produire son propre vin. Le domaine s'étend sur 17 ha, en appellation AOC terrasses-du-larzac et IGP saint-guilhem-le-désert. La visite du jardin se termine en général

par une dégustation des cuvées produites directement. Le jardin est ouvert en saison tous les jours de 10 h à 20 h. Comme chaque année, le domaine participe aux portes ouvertes organisées en septembre, dans le cadre des journées européennes du patrimoine. Contact : 04 67 57 54 11.

Et aussi la carte verte du château Capion

Aniane. Un petit espace à découvrir.



■ Une jolie vue du château depuis son jardin.

A.D.

À quelques hectomètres de Rieussec mais sur le territoire de la commune d'Aniane, le domaine Château Capion propose également une visite gratuite de son parc paysager. Un jardin à la française, un autre à l'anglaise, jalonnés de fontaines. L'ouverture de cet espace à l'ombre des tourelles du château est récente et correspond à une volonté de rendre le domaine plus accessible au public, qui peut

désormais profiter des aires de pique-nique aménagées autour du bâtiment. Le parc participait notamment à l'opération "Rendez-vous au jardin" du printemps dernier. Une belle manière de profiter de la fraîcheur de cet environnement unique dans un vignoble réputé.

■ Dégustation et vente du lundi au samedi, de 10 h à 18 h. Accès libre au parc. Contact : 04 67 57 71 37.



MHSC



Dijon FCO

Samedi 11 août à 20h
STADE DE LA MOSSON

BILLETTERIE

- Billetterie en ligne
- Boutiques MHSC
MHSC Store Odysseum
MHSC Nike centre-ville

• Stade de la Mosson
Du mardi 7 au vendredi 10 août
de 14h à 18h

Samedi 11 août
9h30-12h30 / 14h-16h

Ouverture des guichets 2h avant le coup d'envoi

www.mhscfoot.com

Le domaine de Rieussec vous ouvre ses portes

L'oenobalade. Tout l'été, on vous amène dans les caves de l'Hérault.



■ Une somptueuse propriété datant du XVI^e siècle. DR

Entre Cévennes et Larzac, le domaine de Rieussec (route d'Aniane à Gignac) est une somptueuse propriété (construite sur l'emplacement d'une ancienne villa romaine) datant du XVI^e siècle, protégée au titre des Monuments historiques. Elle appartient depuis cinq siècles à la même famille.

En 2002, Marie-Hélène Deltort a entrepris la rénovation complète des bâtiments et du vignoble,

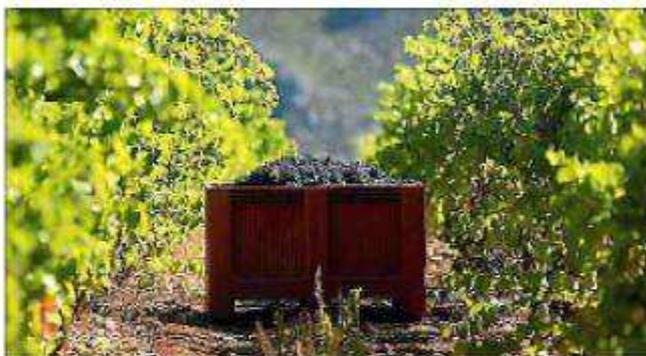
lequel a été partiellement replanté. En 2003, l'héritière s'est lancée dans la restitution de l'ancienne cave de vinification et réalisé l'année suivante ses premières vinifications au domaine. Depuis le premier millésime, ses vins sont régulièrement primés.

► Ouvert tous les jours
de 10 h à 20 h.

Contacts au 04 67 57 54 11
ou sur le site
domaine-de-rieussec.com

Dans les vignes du domaine de Virgile Joly

L'oenobalade. Tout l'été, on vous amène dans les caves de l'Hérault.



■ Les 18 hectares sont certifiés en agriculture biologique. DR

Installé sur l'aire d'appellation Languedoc Saint-Saturnin, au pied du plateau du Larzac, Virgile Joly incarne la nouvelle génération de vignerons qui ont à cœur de préserver ce que la nature leur donne. Avec sa femme Magdalena, ils cultivent 18 ha de vignes certifiées depuis quinze ans en agriculture biologique, au cœur d'un terroir sauvage et exigeant. Proche et respectueux de ses terres, Virgile s'attache à accompa-

gner la nature plutôt que de la transformer. Son objectif est de produire des vins plus riches en arômes et d'une grande finesse grâce au développement de la biodiversité.

► Le domaine Virgile Joly (place de la Fontaine à Saint-Saturnin-de-Lucian) est ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 12 h puis de 14 h à 18 h ainsi que le week-end sur rendez-vous. Contact : 04 67 44 52 21 et sur domainevirgilejoly.com

Saint-Saturnin-de-Lucian Le domaine Virgile Joly se dévoile

Le viticulteur ouvre ses portes ce samedi à l'occasion de la fête de la Gastronomie.

Samedi 22 septembre, le domaine Virgile Joly* participe à la 8^e édition de la fête de la Gastronomie, en partenariat avec le restaurant Le Pressoir. Virgile Joly propose, pour l'occasion, de partager un événement inédit : assister à la naissance du millésime 2018 dans sa toute nouvelle cave. Il fera déguster les jus à même la cuve, à plusieurs niveaux de fermentation, du jus de raisin jusqu'à des vins enfin de processus. Une véritable opportunité de pénétrer dans la cave de ce vigneron passionné, tellement heureux de vinifier enfin dans ses murs. Depuis 2000, avec son équipe, il cultive ses vignes en agriculture biologique.



■ Virgile Joly fera déguster au public son millésime 2018.

Une expérience sensorielle

La totalité du vignoble est récoltée à la main afin de produire des quantités limitées de raisins d'une concentration et d'une finesse permettant d'élaborer des vins blancs et rouges haut de gamme. À partir de 17 h, Virgile Joly anime l'atelier. « Nous allons voir, sentir, goûter, humer pour découvrir les arômes primaires, secondaires et tertiaires », explique-t-il. Une expérience sensorielle qui s'annonce passionnante. Elle

sera suivie à 18 h 30 de la dégustation de la gamme des vins du domaine avec les amuse-bouches confectionnés par le restaurant Le Pressoir. Ensuite, à 20 h, la deuxième expérience sera celle du goût avec le repas "Accord mets et vins", authentique et local : les grands vins du domaine servis avec des plats régionaux, élaborés par le restaurant. « Pour éveiller les goûts et surprendre les convives, nous avons élaboré, avec le chef Alain Cabanes, un menu

hors du commun, incluant Virgile. Le filet de rouget sera accompagné de vin rouge, le fromage de vin blanc et la glace de dessert sera à la Carthagène du domaine. »

■ Réservation au 04 67 44 52 21 ou par mail à virgilejoly54@orange.fr. Tarif : 48 € par personne. De 17 h à 20 h, à la nouvelle cuve du domaine Virgile Joly, mas Rousseng. Pour s'y rendre : sur la D130E4, à la sortie de Saint-Guilhem, en direction de

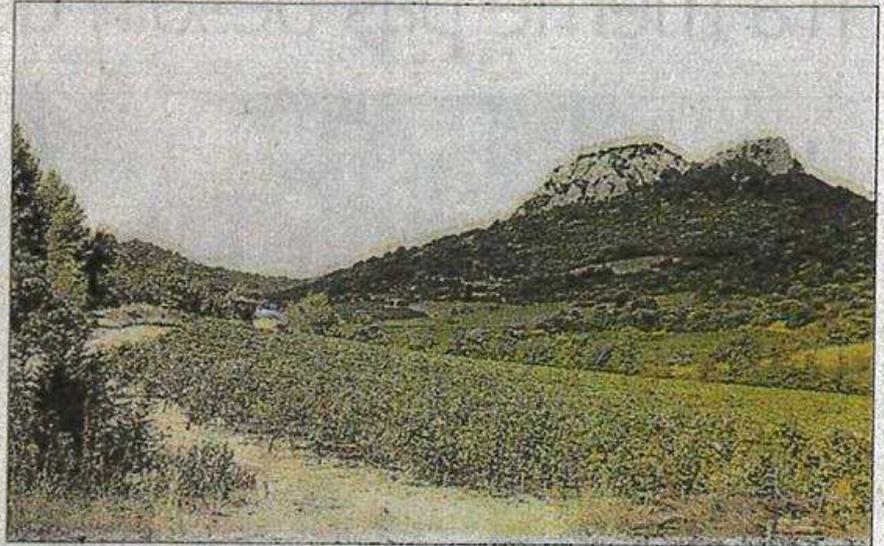
Saint-Saturnin, prendre la chemin à gauche interdit aux 75 t avant le pont. À 20 h, au restaurant Le Pressoir, place de la Fontaine à Saint-Saturnin. La fête de la Gastronomie, Givât de France est une initiative lancée en 2011 par le ministère de l'Économie et des Finances.

■* Le vignoble Virgile Joly est sur l'aire d'appellation d'origine contrôlée (AOC) Coteaux du Languedoc-Terrasses du Larzac, et bénéficie la dénomination locale Saint-Saturnin.

Cabrières Une cuvée sans sulfite pour les vendanges annuelles

Voici maintenant plus d'une quinzaine de jours que les vendanges ont débuté à la cave de l'Estabel. Les premiers cépages rentrés : grenache blanc, vermentino, vio-gnier, roussanne pour l'élaboration des blancs et les syrah pour les rosés aromatiques sont maintenant en cuve et suivent leur lente progression de jus de raisin en vin... Quand aux rouges, le gros de la récolte s'annonce : déjà les grenache, cinsault, syrah, se bousculent aux quais, depuis le début de semaine et les tracteurs ont commencé à ronfler devant le parvis de la cave...

Entre manuelle et mécanique la vendange à Cabrières reste d'exception. En effet nombreux sont les viticulteurs à récolter encore à la main. Cette année la production se chiffrera autour de 16 000 hectolitres. Une vendange saine, touchée en début de printemps par le mildiou, mais qui sous les



■ Les machines à vendanger sont à l'action.

chaleurs de l'été s'est vite rétablie.

En cave, la vendange est en vinification traditionnelle elle ne subit aucun processus de réchauffement ni de refroidissement. Elle conserve ainsi ses arômes naturels et une qualité gustative intacte où seront préservés ces composés phénoliques : anthocyanes, tanins, flavones...

Cette année une cuvée très spéciale est en cours d'élaboration. Elle est dite « zéro sulfite ». Si ce produit est uti-

lisé d'ordinaire comme anti-oxydant et antiseptique aidant à la conservation des vins, il sera sur certaines cuvées exclu totalement du procédé de vinification, répondant ainsi à un souhait de se rapprocher au plus près d'un produit tout entier naturel.

Ainsi, le millésime 2018 s'annonce très favorable à la petite cave de Cabrières qui n'a pas fini de faire parler d'elle...

► Correspondant Midi Libre : 06 31 46 06 59.

Aumelas De joyeuses vendanges à Château Bas

Quelque part, sur le plateau d'Aumelas, il est la plus haute parcelle de l'appellation "Grès de Montpellier" (plus de 300 m d'altitude). Jean-Philippe et Geoffroy d'Albenas, font perdurer l'activité ancestrale de la vigne à Château Bas d'Aumelas.

Il y a presque 20 ans, les deux frères ont relancé le domaine, il a fallu des jours de labeur et des heures de sueur, pour remettre en état et replanter les parcelles. Aujourd'hui, la propriété classée en agriculture biologique dans sa totalité, produit un vin de qualité qui trône sur des tables renommées. C'est en 1595, que leurs aïeux ont choisi de s'installer à Château Bas, car le Castelas d'Aumelas était fortement endommagé au fil du temps. Guillaume de Bonnet, engagiste, (seigneur local) abandonne donc le vieux château, pour s'installer à Château Bas. Plus tard, en 1682, Char-



■ Les apprentis vendangeurs font éclater leur joie pendant la pause matinale

les de Bonnet prend le titre de vicomte. Depuis le XVI^e siècle, l'activité à Château Bas se développe autour d'un patrimoine séculaire. Ainsi, les frères d'Albenas ont modifié les méthodes, replanté des vignes

et lancé de nouveaux cépages. Chaque année, ils proposent à tous les amateurs de vins, de venir découvrir les lieux de production en participant une journée à des vendanges traditionnelles, à la main.

Il est toujours possible de déguster les divers vins au caveau de Château Bas.

► Contact 04 30 40 60 29
contact@chateaubasaumelas.fr

► Correspondant Midi Libre : 06 81 12 32 90

[Les hébergements]

Mourèze : L'auberge de Val de Mourèze se réveille d'un long sommeil



Publié le 21/04/2015 à 22:00 / Modifié le 21/04/2015 à 22:00

S'ABONNER

Changement de propriétaire et de cap pour l'auberge de Val de Mourèze.

Jean-Pierre Kerrien, d'origine nantaise, après une carrière chez IBM, dans le milieu de la gestion informatique des grandes entreprises a décidé de reprendre ce vaste domaine de l'auberge de Val Mourèze et s'en explique :

Pourquoi cette reconversion ?

A 55 ans après des années à sillonner les régions aux services de grands groupes commerciaux j'avais envie de me poser. J'ai d'abord acheté une salle de sports à Cannes. Ensuite j'ai cherché une affaire dans les Iles sans trouver mon bonheur. J'ai finalement choisi Mourèze et son auberge.

Pourquoi ce choix ?

Dès ma première visite je suis tombé amoureux du site. J'ai découvert une affaire qui dormait dans son superbe écrin depuis trois ans et qui demandait juste à être réveillée. L'hôtel classé 3 étoiles est composé de 18 chambres dont 15 de plein pieds, un restaurant séparé et une piscine sur un terrain d'un hectare. Ce qui donne une impression de village de vacances ou chaque habitation ressemble à une petite résidence secondaire et tout cela dans un calme absolu.

Quelle orientation allez-vous donner à cette auberge ?

Après des travaux d'embellissement et paysager il est prévue pour fin juin l'ouverture d'un spa et une appellation sous la forme Hôtel spa de Val Mourèze. J'ai confié le restaurant à Sandrine et Jean-Paul Tutin reconnus pour la qualité de leur cuisine et leur convivialité qui vont ouvrir ce lieu sur l'extérieur avec l'idée de mettre en avant la cuisine et les vins locaux en partenariat avec les producteurs de la région. Nous proposerons une carte adaptée à tous les budgets du snacking au semi-gastro sans oublier un sac à dos pique-nique. Dans un souci de préserver la nature ce dernier est vendu avec une caution qui oblige le client à rapporter ses déchets. Je viens sans prétention mais avec l'idée d'accueillir les clients comme il se doit. J'ai embauché du personnel pour l'hôtel et nous recherchons deux personnes pour les cuisines et la salle.

Contact : Auberge de Val de Mourèze, 56 route de la Dolomie, 34800 Mourèze.

04 67 96 06 26 FAX : 04 67 96 91 22

www.aubergedevalmourèze.com

Le domaine de Salente de Gignac, la reine quiétude (2/2)



Bénédicte Tournéy "J'adore cette vue, ce paysage, ces vignes infinies."

R. D. H.

Publié le 08/08/2015 à 08:00 / Modifié le 08/08/2015 à 08:30

S'ABONNER

Bordée de cyprès et de lauriers roses et blancs, la propriété languedocienne offre un cadre de vie idyllique aux curieux désirant s'y établir pour l'été. Visite non exhaustive... à seulement une petite demi-heure en voiture du centre-ville de Montpellier.

Un havre de paix. Difficile de trouver des mots plus appropriés pour décrire la maison d'hôtes du **domaine de Salente**. Sise aux portes de la vallée de l'Hérault, la propriété de 30h offre calme et volupté. Une bulle de sérénité. Débarqués en 2004 de Paris, Bénédicte Tournéy, son mari et ses 2 enfants n'ont pas eu l'ombre d'un doute. **Coup de cœur.** Et acquisition immédiate des lieux. "Mon mari avait l'ambition d'y faire du vin. Moi, d'ouvrir des chambres d'hôtes", introduit-elle. Trois ans après, les aspirations se concrétisent. Quatre chambres fleurissent, joliment aménagées. Le confort est de rigueur. L'accueil, chaleureux et bienveillant.

“ *Panorama d'exception*

”

Au rez-de-chaussée, le plafond en alcôve surplombe une salle à manger spacieuse. L'atmosphère du domaine s'harmonise autour de l'espace. C'est encore plus frappant dès lors que les portes de la façade, exposée plein sud, sont franchies. Le paysage offert laisse béat. La vallée de l'Hérault dévoile ses attributs les plus raffinés. Superposition de végétation, déclinaisons de vert. Le panorama appelle à l'aquarelle. "J'adore cette vue, ces vignes infinies", poétise Bénédicte Tournéy, le regard émerveillé.

“ *Petit déjeuner*

”

L'Héraultaise s'active quotidiennement à mettre ses clients dans les meilleures dispositions. "Je prépare le petit déjeuner et fais le ménage tous les jours. Vers 16h, je m'occupe de la transition entre les arrivées et les départs", détaille-t-elle. La charge de travail n'assombrit pas son humeur. Au contraire, elle "adore ça", bien que cette année elle a embauché un saisonnier pour la suppléer sur certaines tâches. "Cela me permet d'être plus présente auprès des vacanciers, d'offrir une meilleure qualité d'accueil", apprécie l'hôte. Qui savoure sa reconversion, après avoir quitté le microcosme parisien et sa société en gestion immobilière d'entreprise. Et elle ne souhaite pas s'arrêter là, en témoignent les rénovations extérieures prévues prochainement.



MATHIAS PISANA

Lodévois : Rieutort, domaine partagé



► Les installations du vignoble et la bâtisse, côte à côte, sont indissociables.

A. T-P

Publié le 26/08/2016 à 09:07 / Modifié le 26/08/2016 à 11:11

S'ABONNER

Anciens et nouveaux propriétaires du domaine misent sur l'œnotourisme.

Caché entre fleuve, rivière et vignobles, en nombre, **le château Rieutort** ne se laisse pas si facilement observer. Mais une fois passé le porche de cette élégante bâtisse du XVIII^e siècle, délicatement, le charme opère et l'on se garde bien de détourner le regard.

Une décennie durant, Bernard et Béatrice Nivollet furent les heureux propriétaires de Rieutort. Leur histoire avec cette immense bastide se retrace comme un conte et s'il n'est plus le leur aujourd'hui, ils ne l'ont pourtant jamais vraiment quitté. "Parisiens, nous voulions changer de vie et acheter des vignes pour créer nos vins et **le domaine de Blanville**. Et puis, finalement, on a aussi acheté le château !", narre patiemment Bernard Nivollet.

“ *Un château et des vignes, c'est trop de travail en même temps* ”

”

C'était en 2002, cinq ans après avoir trouvé les vignes de leurs rêves. "Les propriétaires d'alors, des Suisses, n'avaient pas réellement les moyens d'entretenir tout cela. Nous leur avons donc racheté et investi beaucoup d'argent pour le rénover. "Réhabiliter certaines dépendances, doubler la surface habitable du château (700 m² aujourd'hui) ou encore refaire la piscine : les travaux de remise en état coûtent plusieurs millions au couple.

Dans la foulée, en 2004, celui-ci décide d'ouvrir des chambres d'hôtes à l'intérieur de la demeure fraîchement modernisée. Avec plusieurs suites de plus de cent mètres carrés disponibles à la location, l'activité marche bien et donne beaucoup de travail à Béatrice. "Pendant près de dix ans, nous avons développé cette activité. Mais notre priorité, c'était d'abord le vin."

Car si le couple a choisi de s'installer dans le Languedoc, c'est bien pour ses parcelles viticoles et son terroir. "D'ordinaire, on pense à Bordeaux ou à la Bourgogne. Mais ici, les gens étaient plus accueillants et les terroirs très variés d'une parcelle à une autre", détaille Bernard. En creux, le propriétaire viticole rappelle que ce n'est pas pour le château qu'il a d'abord craqué.

Une manière, aussi, d'expliquer pourquoi le couple a fini par vendre la bâtisse, en 2012 : "Nous avons clairement dû faire un choix. Pour développer nos vins, et le faire bien, il fallait se concentrer mentalement et financièrement sur notre domaine viticole. Les deux en même temps, c'est trop".

Quand ils ont commencé, ils n'avaient ni cave ni équipes et encore moins de clients : simplement des parcelles et un chai. Aujourd'hui, ils cultivent près de 30 ha et proposent des vins issus de cinq vignobles différents, en respectant la segmentation parcellaire. "En 2016, nous avons vendu 170 000 bouteilles de Grès de Montpellier, un vin plutôt haut de gamme", précise le propriétaire du domaine de Blanville.

En alliant l'activité viticole du couple et celle, touristique, de Peter et Karina Astleford, nouveaux propriétaires de la gentilhommière, Rieutort est devenu une véritable terre de l'œnotourisme. "Nous travaillons en symbiose. Leurs clients peuvent venir visiter et goûter notre vin, c'est le même lieu !". D'ailleurs, Bernard Nivollet n'hésite pas à entrer dans le château de Rieutort, comme si c'était encore un peu le sien.

► **Château de Rieutort**, route de Gignac, à Saint-Pargoire.

► **Domaine de Blanville**, contact : 04 67 25 22 53.

L'habitat en pleine nature

Lieux insolites | À Cantercel, on mise sur une architecture expérimentale et écolo.

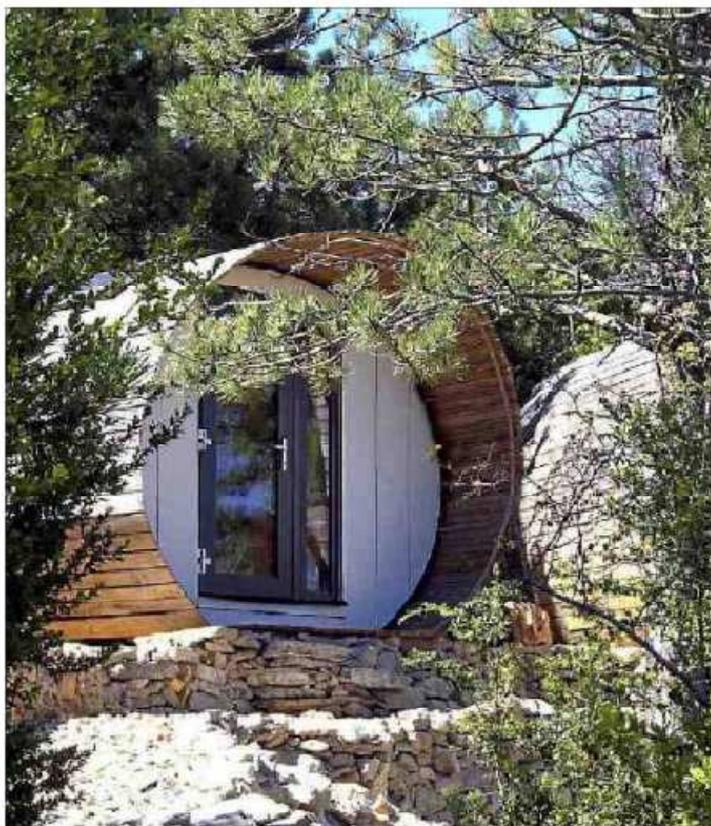
Définir Cantercel n'est pas chose aisée. À la fois lieu d'expérimentations, d'accueil et de transmission de savoir, le site de trente hectares, situé dans le Lodevois, n'est pas un lieu commun. « On a trouvé cet endroit un peu au hasard dans les années 1990. À l'origine, nous voulions un site pour pouvoir faire des expériences architecturales grandeurs nature avec nos étudiants », explique Annick Lombardet, cofondatrice du projet avec Jean-Pierre Campredon.

Mettre en valeur les espaces

En 1990, plusieurs architectes originaires de toute l'Europe, dont Annick et Jean-Pierre, décident de créer l'association Sens espace Europe: « Dans ce nom, tout est dit: notre volonté de faire sens avec nos constructions, avec l'habitat, notre intérêt pour l'espace, la matière, ce qu'il y a entre les murs... »

Les collectivités locales sont rapidement séduites et l'association parvient à faire viabiliser les terrains qu'elle vient d'acheter, à l'extrême sud du Larzac. Entre escarpements rocheux et étendues pastorales, les alentours de Cantercel offrent une diversité d'horizons et de panoramas. « On a une géologie particulière, des roches, des feuillus... On peut vraiment expérimenter en terme d'écoconstruction, et puis, c'est un lieu sans clôtures », s'enthousiasme Annick.

Et pour promouvoir cette vision écologique de l'habitat, Cantercel propose aux entreprises comme aux particuliers de s'initier à cette nouvelle manière de percevoir l'architecture et la construction. « Un fabricant de toiles



■ Artistes, jardiniers, étudiants, le site reçoit des gens venus d'horizons variés. A.T.P.

est venu nous voir pour tester les matériaux qu'il utilise. Mais on a aussi des gens qui construisent eux-mêmes leur maison et cherchent des conseils. »

Que ce soit via leur structure ou par le biais de leur atelier, les deux fondateurs souhaitent changer le regard des

autres. Pour eux, il est important de se sentir bien sous son toit: « Le lieu de vie, c'est essentiel, c'est une source d'épanouissement. Il est donc primordial d'adapter nos constructions à la fois à l'environnement et à notre façon de vivre », détaille Annick.

Stages, réalisation d'études sensibles

ou encore conférences, Cantercel est le lieu idéal pour découvrir et apprendre. Et tous les mois, une visite du site est organisée: « On ne va pas se mentir, cette partie du département est aussi très touristique. Si cela peut amener les gens à venir nous voir, c'est très bien ! »

« Les gens sont de plus en plus attirés par l'idée de mieux consommer »

Annick Lombardet, cofondatrice du projet

Car en effet, pour Annick et Jean-Pierre, il n'est pas tous les jours facile de développer Cantercel. Beaucoup de personnes sont de passage mais très peu sont prêtes à y résider à l'année. « On est quand même loin des écoles, ce n'est pas exactement une vie de village. Mais les gens sont de plus en plus attirés par l'idée de mieux consommer, y compris concernant leur environnement direct », analyse l'architecte.

En attendant, et pour faire connaître le site, Cantercel dispose depuis quelque temps du gîte de l'Oreillette - il offre une vue panoramique imprenable - pour accueillir touristes et curieux. Développer l'hébergement tout en continuant à promouvoir l'écohabitat, voilà le prochain pari de Cantercel.

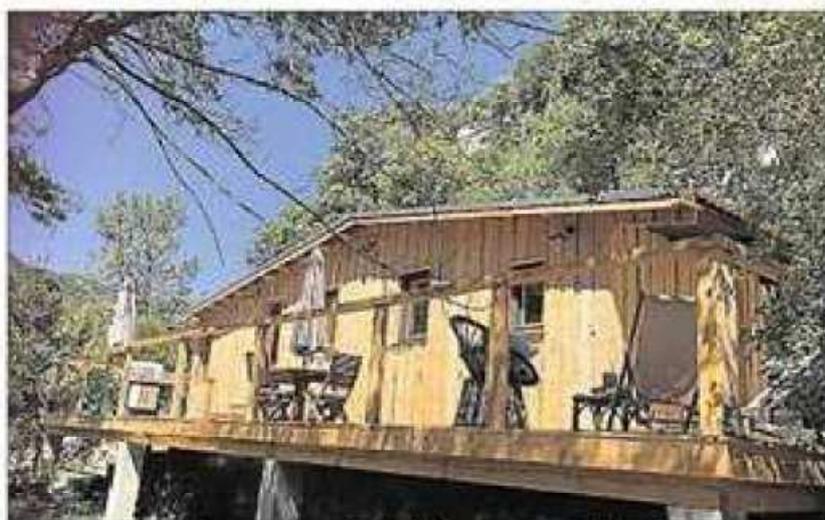
AGATHE TOUNY-PUIFFERRAT
aggie.mointpellier@midilibre.com

► **Prochain rendez-vous:** soirée observation des étoiles avec une astrophysicienne, samedi 3 septembre, à 19h.

► **Pour plus d'informations:**
www.cantercel.com.

La cabane de Pierre et Caro, ce sacré petit coin de paradis !

Tourisme. Le couple, qui prône l'esprit de partage, propose un gîte chic et rustique. Dépaysement garanti.



■ Plusieurs endroits de cocooning sont disponibles sur la terrasse de la cabane. CAROLINE BLOWERS

C'est l'histoire d'un couple éclectique, passionné et curieux. Attiré par l'aventure, suite notamment à un voyage dans une cabane au Canada, et tombé amoureux d'un joli coin de verdure aux pieds du Larzac et des Cévennes. Cet endroit, c'est Pégairolles-de-l'Escalette, un village isolé sans l'être (l'autoroute est à deux pas, NDLR) qui offre un panorama exceptionnel au bord de la Lergue. C'est là, dans cet écrin de bonheur, que Caroline Blowers et Pierre Cortial ont posé leurs valises en novembre 2014. "On cherchait depuis longtemps un endroit pour faire de l'accueil, explique la jeune femme de 38 ans. Quand j'ai vu les photos, j'ai eu un véritable coup de foudre."

Un an de travaux

Et pourtant, rien ne fut simple pour eux. Il a fallu prendre des risques. L'heure de remonter le temps... En 2010, Pierre, salarié d'une agence de logistique, choisit la mutation à Montpellier. Caroline le suit avec une idée en tête : trouver un hébergement insolite. "Mais au bout d'un an, on n'avait rien, rappelle Pierre. C'est difficile de trouver des endroits dans une région très réglementée et protégée." C'est là, dans cet écrin de bonheur, que Caroline Blowers et Pierre Cortial ont posé leurs valises en novembre 2014. "On cherchait depuis longtemps un endroit pour faire de l'accueil, explique la jeune femme de 38 ans. Quand j'ai vu les photos, j'ai eu un véritable coup de foudre."

Un an de travaux

Et pourtant, rien ne fut simple pour eux. Il a fallu prendre des risques. L'heure de remonter le temps... En 2010, Pierre, salarié d'une agence de logistique, choisit la mutation à Montpellier. Caroline le suit avec une idée en tête : trouver un hébergement insolite. "Mais au bout d'un an, on n'avait rien, rappelle Pierre. C'est difficile de trouver des endroits dans une région très réglementée et protégée."

Les étrangers en force

Finalement, après quelques aléas, [la cabane de Pierre et Caro](#) ouvre enfin à l'été 2016. "On a tout de suite été conquis par la facilité d'utilisation et l'efficacité d'Airbnb, précise le couple en chœur. Cette année, nous avons un taux d'occupation annuel de 50 %. Et nous en sommes agréablement surpris." Il suffit d'ailleurs de recenser les avis positifs des utilisateurs pour comprendre... Le couple est d'ailleurs passé en mode "super host", une référence chez Airbnb. La clientèle est à 60 % française et à 40 % étrangère.

"Nous avons eu des Suédois, des Anglais, des Allemands et des Néerlandais, glisse Caroline tout sourire. Bientôt, pour le trail des Templiers à Millau, c'est une famille du Minnesota qui vient chez nous." Des clients du monde entier donc. Un engouement qui découle d'une recette efficace : un endroit magique, un lieu d'hébergement chic et rustique et des hôtes très à l'écoute. "L'esprit de partage et de rencontre est prépondérant dans notre façon de procéder. Surtout quand on habite juste à côté, poursuit Pierre. Les gens viennent et nous prenons le temps de comprendre ce qui leur correspond le mieux."

Les amoureux de la nature sont gâtés

Le gros avantage du lieu est aussi cette magnifique piscine qui fait le lien entre la maison des hôtes et la cabane. Aux alentours, les amoureux de la nature seront gâtés : la rivière au pas de l'Escalette, un chemin de randonnée magnifique (d'une durée de 5 h 30) et une chèvrerie (les fameux pélardons de Pégairolles !) au pied du gîte. Plus loin, le cirque de Navacelles, le lac du Salagou ou le cirque de Mourèze sont autant d'endroits magiques à ne pas manquer. à ce sujet, Caroline a réservé un book à ceux qui prendront possession des lieux.

Une petite douceur attendra également les convives (des produits locaux évidemment !). Et on n'oubliera pas de saluer Céleste et René, les deux brebis du couple, qui raviront petits et grands. Un coup de brosse et elles vous adopteront. Bientôt, un deuxième gîte devrait voir le jour. Plus familial celui-là, mais tout aussi authentique. Un nouveau défi. Certainement pas le dernier.

► *La cabane de Pierre et Caro, 2, chemin des Graves, 34 700 Pégairolles-de-l'Escalette. Contacts : 07 86 12 81 93.*

-
-
-
-

YOANN PALEJ

Gignac Le domaine de Pélican, entre vignes et chambres d'hôtes

Les propriétaires ont su y donner une dimension à la fois viticole et touristique.

La semaine dernière, nous relations dans *Midilibre* les origines templières du domaine de Pélican, qui deviendra propriété de la famille Thuillay du Boullay aux alentours de 1850.

Les ancêtres de Baudouin, leurs descendants et actuels propriétaires, n'y résident pas mais vont tout de suite, contrairement aux De Laurès qui n'y venaient que pour s'occuper quelques jours de leurs activités, s'attacher à le rentabiliser.

L'idée et la création des "Lundis vigneronis"

Ainsi, au fil des ans, ils vont exploiter la terre, y créant des vignes, plantant des nûriers pour les vers à soie et construisant le ramonetage où habitera le régisseur. Deux siècles plus tard, Baudouin Thuillay du Boullay y réside



■ Isabelle et sa fille aiment faire découvrir les lieux.

avec sa famille. Si, aujourd'hui, des vers à soie, il ne reste que les magnifiques nûriers qui trônent à l'entrée, l'activité viticole s'est, elle, développée avec l'apport de nouveaux cépages plus qualitatifs.

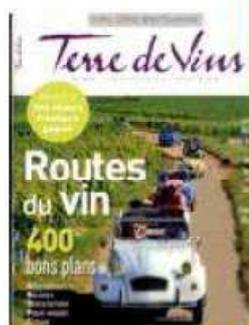
Isabelle, l'épouse de Baudouin, qui a une formation en tourisme et a longtemps travaillé

à l'office de tourisme local, a naturellement créé le camping à la ferme, qui surprendra les gens et sera pourtant une idée de génie. Puis ce sera la table d'hôte campagnarde, avec des produits venant des fermes et domaines locaux. De fil en aiguille, s'impose l'idée des chambres d'hôtes et tous les gains sont réinvestis

dans la réhabilitation des corps principaux du domaine ainsi que du ramonetage. Une qualité proposée qui leur permet d'être aujourd'hui reconnus "Logis de France". De l'autre côté, le domaine se développe et vend ses récoltes. Les relations avec les domaines voisins sont amicales et donnent l'idée aux propriétaires de donner une dimension à la fois culturelle et aussi de découverte des domaines.

C'est ainsi qu'Isabelle crée les "Lundis vigneronis" : des soirées hebdomadaires dans lesquelles les visiteurs vont pouvoir déguster les vins de Pélican mais aussi de plusieurs autres domaines locaux. La dimension culturelle est assurée par des concerts qui permettent aux gens de déguster des crus fins dans une ambiance musicale.

► Correspondant Midilibre : 07 77 05 29 91



MÉDITERRANÉE LANGUEDOC

Les Incontournables

Bienvenue au château

Dans la même famille depuis 900 ans, le château de Jonquières est à la fois un monument exceptionnel et un domaine viticole de qualité sur le terroir des Terrasses du Larzac. La jeune Charlotte de Cabissole vient de reprendre les rênes de l'exploitation et propose, à côté des chambres d'hôtes, « Les déjeuners du vin » ouverts aux particuliers mais aussi aux groupes constitués par des sommeliers ou des cavistes pour un déjeuner dans le grand salon après une visite des vignes, du chai et du château.

Château de Jonquières, 34720 Jonquières, 04 67 86 42 53



« Dans la même famille depuis 900 ans, le Château de Jonquières est à la fois un monument exceptionnel et un domaine viticole de qualité sur le terroir des Terrasses du Larzac. La jeune Charlotte de Cabissole vient de reprendre les rênes de l'exploitation et propose, à côté des chambres d'hôtes, les « déjeuners du vin » ouverts aux particuliers mais aussi aux groupes constitués par des sommeliers ou des cavistes pour déjeuner dans le grand salon après une visite des vignes, du chai et du château. »

Gignac Le Pélican a réussi à reprendre son envol

Le domaine de Pélican tire vraisemblablement son nom de ses origines puisqu'il fut, au XII^e siècle, une place forte des Templiers dont le pélican est un des emblèmes. On sait qu'ensuite, il fut possession de la famille De Laurés, des nobles locaux dont l'habitation, l'hôtel de Laurés, est en cours de restauration au centre-ville.

Un renouveau dans les années soixante-dix

Le Pélican était son habitation campagnarde. Mais vers 1850, le chevalier de Laurés, pour régler une dette de jeu contractée auprès d'un noble sétois, le Sieur Charasse, ancêtre par alliance de l'actuel propriétaire du domaine, Baudoin Thillaye du Boullay.

Contrairement à Messire De Laurés, chez les Charasses, on est commerçants et exploitants. Alors, de ce domaine dont les terres sont en friche,



■ Le domaine de Pélican aujourd'hui, après bien des péripéties.

on fait une propriété viticole, on y construit un ramonetage (maison de régisseur à l'époque), on y plante des mûriers pour la fabrication de la soie qui, aujourd'hui encore, font la fierté des propriétaires par leur splendeur. Dans la foulée, on crée une bergerie et on cultive tout ce qui peut l'être. Au début du XX^e siècle, le domaine a périclité et a per-

du de son lucre. En 1975, Baudoin, qui en est propriétaire avec ses sept frères et sœurs, décide de le faire revivre et rachète les parts de sa fratrie, court les banques et s'installe au domaine.

L'objectif : reprendre l'activité agricole et la vinification sur place en modernisant la cave. Cultiver d'autres cépages que les carignan et ara-

mon, pour ensuite abandonner le vin en vrac au profit de l'embouteillage, qui s'associe à une montée en qualité que l'on observe dans toute la région à cette époque.

Isabelle, qui deviendra son épouse, arrive en 1980 et, dès 1982, sera novatrice en créant le camping à la ferme en activité annexe. Ensuite, ce sera la ferme-auberge qui fera découvrir aux convives des plats qu'elle réalise avec les produits locaux. Tout ce qui est gagné est réinvesti et le bâtiment principal sera restauré pour faire des chambres d'hôtes. En 1997, elle convaincra le maire de l'époque de la nécessité de faire arriver l'eau potable dans les domaines pour permettre un développement économique durable. Aujourd'hui, le pari est gagné et d'autres évolutions seront contées de ce domaine qui est emblématique des vigneron de Gignac.

► Correspondant Midi Libre : 07 77 95 48 94

[Les restaurants]

Saint-Jean-de-Fos

Le restaurant La Pourpre et les Oliviers fête allègrement ses quinze ans

Quinze ans. Le bel âge pour le restaurant de Calixte Rasse, La Pourpre et les oliviers, situé au cœur du village.

Une expérience enrichie par les années et qui a valu à Calixte Rasse de multiples distinctions : Maître restaurateur en 2008 puis Toque blanche internationale depuis 2014. Récompenses qui garantissent un accueil de qualité et la fraîcheur des produits. Dans la salle, le moindre détail y est soigné ;

service et ambiance calme et chaleureuse sont au rendez-vous. Et la cuisine bien sûr. Le chef propose une restauration traditionnelle révisité, une cuisine où se mêlent vins et produits du terroir. Un ensemble alliant gastronomie et créativité.

Si certains classiques sont toujours à la carte, celle-ci est renouvelée chaque saison et les menus chaque semaine. Un service traiteur est également disponible pour des évé-



■ Le chef Calixte Rasse assure une cuisine traditionnelle.

ments jusqu'à deux cents personnes. La salle principale s'ouvre dès les beaux jours sur une terrasse calme et ombragée.

Situé au cœur du Grand site de la vallée de l'Hérault, La Pourpre et les Oliviers est une belle et délicieuse étape régionale pour les plaisirs gourmands.

► Contact : 04 67 57 27 50.

Fermeture dimanche soir, lundi midi et mercredi.

Comes ML : 06 07 61 79 56

Aniane La Famourette, une belle saison pour vous combler!

La guinguette au bord de l'Hérault est ouverte jusqu'au bout de l'été et promet bonne ambiance, concerts et carte gourmande.

Depuis le 28 avril dernier, la Famourette a repris ses habitudes et retrouvé son ambition : combler la gourmandise et les oreilles de sa clientèle ! Il ne faut pas croire que la longue période de fermeture avant saison soit synonyme de repos pour Fadila Redouane et son équipe. Il est au contraire question de la préparation minutieuse de la carte et du programme.

Les treize ans d'ouverture de la célèbre guinguette au cadre magique attesté du bien-fondé de cette manière de faire. De la mi-février à la fin mars par exemple, Fadila opère une sélection rigoureuse des artistes qui viendront égayer et colorer les repas du public tout l'été. Une opération qui s'effectue en plusieurs étapes : « J'ai encore reçu plus de 800 demandes de formations. Je les écoute toutes. Je privilégie évidemment les artistes d'ici, de la grande région Languedoc-Roussillon et je travaille avec 99% de locaux. Après un premier tri, je dégage une liste des artistes conformes « à l'esprit Famourette », mais parfois, je suis amenée à faire une seconde sélection... ».

Une affiche musicale et festive pour tous

La rigueur du choix de Fadila est le prix à payer pour proposer une programmation toujours aussi riche et variée. Parmi les pépites à venir, notons BN (Jazz and soul avec Natcha Belem le 18 juin), Django Dingos (Jazz manou-



L'équipe de la Famourette avec Fadila Redouane (à droite).

che) le 1er juillet, Soul Raoul (funky) le 8 juillet, Makou Seck Dolima (afro fusion) le 14 juillet, La Gata Negra (festif espagnol) le 19 août...

Une vraie carte gourmande

Côté assiette, Selim, le chef, qui n'est autre que le fils de Fadila, conserve le principe d'une carte offrant le choix de 4 entrées, 3 viandes, 3 poissons et 4 desserts, mais qui se renouvellera régulièrement.

« La carte va changer tous les mois et nous ne cuisinerons que des produits de saison et locaux, afin de favoriser les circuits courts et faire travailler

les producteurs d'ici. Ce sera aussi le cas pour les vins que nous proposerons. Toute notre cuisine sera enfin intégralement faite 100% maison ». Que les gourmands se rassurent : le crostini des garrigues, l'une des valeurs sûres de la Famourette sera toujours là, ainsi que la fameuse côte de bœuf. Mais une petite touche asiatique sera apportée avec l'arrivée de deux cuisiniers issus de la restauration de ce continent.

Dernier détail, cette saison, les spectacles seront gratuits pour les clients ayant réservé une table.

Réservation au 06 09 22 25 38.

Corres. ML : 06 03 15 26 05 + midilibre.fr

Montpeyrroux Philippe Ramon talentueux maître des saveurs

Il est le chef heureux de la table et cave à vins, La Terrasse du Mimosa, récemment distinguée du titre de "Maître restaurateur".

Le titre de Maître restaurateur garanti que l'ensemble de la carte est faite maison à partir de produits bruts et acquis essentiellement frais...», dicit le résumé de la charte de ce label convoité et attribué par l'État après un sérieux audit. Et si La Terrasse du Mimosa vient de rejoindre ce club très prisé, nous en sommes bien sûr ravis - comme son jeune chef de 28 ans, Philippe Ramon - tant la qualité des mets qu'il nous offre à déguster depuis quatre ans n'est que plaisir. Diplômé de l'école hôtelière de Mazamet, puis de l'école Ferrandi à Paris, Philippe Ramon doit également beaucoup à Michel Bras.

La qualité des fournisseurs

À l'âge de 19 ans, il accompagne avec bonheur le chef aveyronnais dans son jardin - pour cueillir herbes et aromatiques - et sur le marché terroir de Rodez. Cette expérience, il l'a faite sienne à La Terrasse du Mimosa. «Ce matin avant de rejoindre le restaurant, je suis allé cueillir des fleurs de bourrache à la source de Montpeyrroux, j'ai aussi ramené des fleurs de sureau, fleurs de mauve, de l'ail sauvage... Et de la même manière, mon plus grand plaisir est d'aller faire le marché de Gignac et de rentrer avec les caquettes de bons produits». Philippe Ramon ne jure que par la qualité des produits et de ses excellents fournisseurs, la saisonnalité, le travail, la rigueur, la régularité et la mise en musique de l'ensemble en toute complicité avec une (très) bonne équipe. Des critères assurément réunis à La Terrasse du Mimosa et qui préva-



■ Philippe Ramon, amoureux d'une cuisine plaisir en accord avec les vins.

laient bien avant l'obtention - justifiée - du titre de Maître restaurateur. À la fois humble et passionné, Philippe Ramon se sent également «proche des vignerons», qu'il visite régulièrement. Rappelons que la cave de Clotaire Gaillard (sommelier et propriétaire de La Terrasse du Mimosa) propose 400 références, majoritairement en Terrasses du Larzac. Notre chef aime s'associer parfois avec eux pour d'extraordinaires dîners en accord mets et vins, comme ce fut le cas l'hiver dernier lors de soirées baptisées "Du haut des vignes"! Et d'évoquer le souvenir d'un délice de magret de canard fumé en carpaccio avec une poudre d'olive noire et partagé

avec un vin rouge de La Réserve d'O à Arboras. Un plat toujours à la carte, qui témoigne à la fois de l'importance du produit et de la nécessaire - tout de même - inventivité du cuisinier.

«Lorsque l'on partage avec les gens, les choses viennent simplement», dit Philippe Ramon. Comprenez à la fois, les fournisseurs, les vignerons, l'équipe du restaurant et les clients. Clients qui se régaleront encore ces jours-ci d'un délice de veau du Ségala, fèves et cerises!

CHRISTOPHE BIDIARANO
chidjarano@midilibre.com

► La Terrasse du Mimosa, Montpeyrroux.
Tous les jours midi et soir. 04 67 44 49 80.
Carte et tarifs sur www.terrassedumimosa.fr

Le Pressoir cultive l'esprit du vin

Table | Les vigneronnes ne sont jamais très loin de l'établissement de Saint-Saturnin.

Il y a bientôt quatre ans, lorsqu'Isabelle et Vincent Bedos ont décidé de poser leurs valises à Saint-Saturnin-des-Lanciers, c'est le vin qui a guidé leurs pas. « Notre objectif était de créer, dans un petit village, une restauration de qualité autour du vin, qui est notre passion », raconte Vincent Bedos.

C'est ainsi que le Pressoir est né. L'établissement existait depuis 1981 mais était resté fermé pendant cinq ans. Après une année de travaux, Isabelle et Vincent lui donnaient un nouveau départ en 2012, avec la volonté d'en faire un lieu convivial et de rencontre. Un lieu où souffle aussi l'esprit du vin et des vigneronnes qui l'élaborent.

« Nous avons tissé des liens de confiance »
Vincent Bedos

Il faut dire qu'à Saint-Saturnin, le Pressoir est le seul commerce de cette commune de 800 habitants. L'épicier et le volailler passent une fois par semaine et le volailler une fois par mois. « Du coup, c'est devenu un lieu de rendez-vous », explique Isabelle Bedos. Avec près d'une centaine de références de vins de la vallée de l'Hérault dans sa cave, le restaurant en a fait l'une de ses cartes maîtresses. « Depuis le début, nous avons tissé des liens de confiance avec les vigneronnes locales », confie Vincent Bedos.



■ Isabelle et Vincent Bedos ont voulu un lieu convivial et tourné vers les vigneronnes.

De Jonquières à Aniane, les vins issus de ces terroirs n'ont pas de secrets pour le couple qui ne cesse de les mettre en valeur, dans son établissement, à travers son travail de caviste mais aussi avec de nombreuses animations où le divin breuvage a toujours sa place. Le Pressoir fait d'ailleurs partie des lieux labellisés "Vignoble et découverte", gérés par le pays Coeur d'Hérault qui met en synergie héber-

geurs, restaurateurs et vigneronnes. Tous les jeudis de juin à septembre, le Pressoir organise ses Estivales, qui permettent de déguster des vins locaux en présence des vigneronnes. Des brevages que les clients peuvent, ce jour-là, acheter au prix propriété aux producteurs, et même consommer pendant le repas. « Nous avons voulu créer un lieu de vie, avec de nombreuses animations. Une fois par semaine, nous avons une soirée autour de

la musique ou du théâtre », précise Vincent Bedos.

Côté assiette, le Pressoir s'est fait une spécialité de ses poissons frais ainsi que des grillades au feu de bois réalisées dans l'immense cheminée qui trône à l'entrée. Avec une carte qui est renouvelée à chaque saison. L'endroit est aussi réputé pour ses côtes de bœuf. « Nous n'avons pas pour nous plus de proposer des plats typiques comme les tripoux ou la tête de veau », avoue Vincent Bedos.

Le restaurant a remanié ses formules avec deux possibilités : une entrée, plat, dessert à 25,90 € et une entrée, plat, fromage, dessert à 35,50 €. Pour les vins, comptez de 15 € à 90 € la bouteille.

Au cœur du salon ce week-end

Ce week-end, le lieu sera particulièrement animé puisque Vincent et Isabelle Bedos sont au cœur de l'organisation du salon des vins de Saint-Saturnin, "Le Printemps fête ses vigneronnes", qui réunit une trentaine de producteurs de la vallée de l'Hérault (lire ci-contre). Une bonne occasion pour humer l'esprit qui souffle sur ces lieux.

THIERRY DUBOURG
tdubourg@midi Libre.com

► **Le Pressoir**, 17 place de la Fontaine. Informations et réservations au 04 67 96 70 59.

2017 (source inconnue)

LA MÉRIDIENNE DES SENS

Cave à vin, restaurant, bar tapas

Découvrez une adresse résolument tendance à la décoration industrielle et chaleureuse. Le restaurant cave à vin la **Méridienne des Sens** est devenu le rendez-vous incontournable du Clermontois et du pays cœur d'Hérault. Le jeune chef Vincent Leroy laisse exprimer son talent et son savoir-faire pour vous proposer une cuisine du terroir à base de produits frais. Petits plats, tapas cuisinés accompagnent une belle sélection des terrasses du Larzac et des vins du Languedoc. Votre caviste épicurien Hadj Tcha a sélectionné plus de 200 références de vins à emporter ou à consommer sur place. Tous les vendredis soirée sensorielle et musicale. Expo photo : « Les terrasses du Larzac » de Georges Souche.



1 rue du Cardinal les Tanes Basses, 34800 Clermont-l'Hérault
04 67 44 55 57 - www.lameridiennedessens.fr

L'auberge de Saugras à Argeliers : passion, histoire et tradition



Publié le 24/07/2017 à 04:03 / Modifié le 24/07/2017 à 11:26

S'ABONNER

Partager Argeliers



Depuis plus de vingt ans, le couple Aurelle fait vivre ce mas quasi-millénaire.

L'auberge de Saugras est située à une quinzaine de kilomètres au nord de Montpellier, dans le hameau de Saugras, rattaché à la commune d'Argeliers. C'est un hôtel-restaurant bien connu des locaux, où Aurora et Jérôme Aurelle proposent une cuisine d'exception dans un cadre qui ne l'est pas moins. L'auberge est avant tout un mas traditionnel languedocien, qui à lui seul vaut le détour. Il porte gravé dans la pierre sa date de naissance : 1109. Il n'a pas de fondation et est directement posé sur un rocher qui se laisse encore apercevoir à l'intérieur. Il aurait été vendu dans les années quarante aux aïeux de Jérôme Aurelle par la marquise de Turenne, alors propriétaire du château de Montarnaud.

La marquise de Turenne

Sa restauration a commencé dans les années quatre-vingt et a duré plus de dix ans jusqu'aux années quatre-vingt-dix, où l'auberge a ouvert. Les deux salles du restaurant se prolongent d'une terrasse qui domine le paysage et offre un panorama très agréable. L'hôtel compte sept chambres

confortables et dispose d'une piscine réservée aux résidents. Jérôme, qui est un homme discret et passionné, est un artiste dans son domaine. Il propose une cuisine traditionnelle qui suit les saisons et privilégie les produits frais et locaux. Il s'est engagé avec ses fournisseurs à respecter une sérieuse charte de qualité. Chaque assiette qui sort de sa cuisine est le fruit de son attention. Aussi il se limite volontairement à une trentaine de couverts. Pour accompagner sa cuisine, l'auberge propose une carte de vins de plus de trois cents références conservées dans une cave aux conditions de vieillissement idéales.

Michelin, Gault&Millau

Aujourd'hui la réputation de l'auberge n'est plus à faire. De nombreux guides la proposent en bonne place dans leurs pages, dont le Michelin et le Gault & Millau. En 2016, elle a obtenu le label national de Maître restaurateur. Modernité oblige, elle a aussi obtenu le Prix d'excellence sur le site Tripadvisor basé sur les avis des clients. L'auberge de Saugras

McDo® CLERMONT L'HERAULT EN TRAVAUX

CLIQUEZ-ICI

EN ATTENDANT LE 17 NOVEMBRE, RENEZ VOUS AU McDo® GIGNAC

Hérault: à La Palombe, Mathieu Ravinel met le feu au lac

Par **François-Régis Gaudry**,

publié le 06/09/2017 à 20:30



Mathieu Ravinel, chef surdoué de La Palombe François-Régis Gaudry/L'Express

Mathieu Ravinel, 23 ans, fait des étincelles dans une auberge de charme perdue entre Montpellier et Béziers.



C'est un petit Far West assommé de soleil sur les bords du lac de Salagou, dans la vallée de l'Hérault. Depuis le village d'Octon, il faut s'avaloir des kilomètres d'asphalte étroit, affronter quelques bolides immatriculés 34, et garer sa voiture à Basse, un lieu-dit perdu dans les chênes verts et les châtaigniers. Ce hameau en vieilles pierres joue les hôtels depuis 2014, et, à une centaine de kilomètres à la ronde, il se murmure que le restaurant est beaucoup plus qu'une cantine pour sustenter les clients en demi-pension.



La Pclombe est située dans le hameau de Basse, à Octon. François-Régis Gaudry/L'Express

Sur le papier, on n'a pas de mal à le croire: Christian Ravinel est l'ancien chef étoilé du Relais Louis XIII à Beaumesnil (Eure), son fils Mathieu a fait ses armes à Ze Kitchen Galerie et à l'Alexandre, à Nîmes, avant de prendre possession des fourneaux, à 20 ans.

Dans la réalité d'un déjeuner fin août? La maison aurait fait zéro couvert si on n'avait pas eu la bonne idée d'en réserver un, entre la cheminée et le comptoir d'une salle à manger néo-campagnarde. "On marche surtout le soir et les week-ends", s'excuse le seul garçon au service. Pour tromper l'ennui, pas de réseau sur le smartphone, mais du Bashung dans les enceintes et une carte des vins étoffée, égrenant les meilleurs crus régionaux, à l'image des vins palpitants façonnés avec conviction par la famille Dardé au Mas des Chimères, sur les Terrasses du Larzac (entre 22 et 38 euros selon les cuvées).



L'oignon de Lézignan confit en croûte feuilletée, jus d'oignon et foie gras poêle. François-Régis Gaudry/L'Express

Pour nous tenir compagnie, un menu "plaisir" généreux, extraverti, avec un bon accent local, mais jamais bavard. À la simplicité d'une brioche huile d'olive-romarin engloutie en deux bouchées, succèdent trois petits bijoux ciselés fin, dont on retiendra une splendide tartelette aux figues du jardin. Ce n'était que les amuse-bouches.

Suit une entrée tout en dépouillement: un oignon doux de Lézignan confit en croûte feuilletée, que viennent épauler un jus d'oignon dense et un éclat de foie gras poêlé. Voilà une assiette d'émotions à laquelle on repense sur le chemin du retour, le lendemain et bien des jours après, peut-être parce qu'elle nous rappelle le meilleur d'Alain Passard.



Rien à dire et tout à déguster sur le plat principal: un médaillon de veau de l'Aveyron parfaitement rôti, flanqué d'une soyeuse crème de carotte au beurre noisette, de cébettes snackées et d'un jus au cumin entraînant.

Le dessert -tartare de pêche, écume de sureau et glace à l'amande grillée- est impressionnant de maîtrise. Le nom du pâtissier? Le chef lui-même qui, non content de partir en stage chez Jean Sulpice (Val Thorens) ou Troisgros (Roanne) pendant les longs mois d'hiver, se fait aussi la main sur le sucré chez le Meilleur Ouvrier de France Laurent Duchêne, à Paris. Mais qu'attendent les guides pour aller caresser les plumes de cette Palombe?

LIRE NOTRE DOSSIER COMPLET

Riviera: Les meilleurs restaurants du Sud de la France

Côte d'Azur: la Merenda, l'institution toquée de Nice

Côte d'Azur: nos adresses coup de cœur

Côte d'Azur: adresse sincère dans village de rêve

Hameau de Basse, Octon (Hérault), 04-67-95-40-07, www.lapalombe.com. Menu déjeuner: 25 et 29 euros (sauf dimanche). Menu du moment: 36 euros. Menu plaisir: 42 euros. Fermé lundi, mardi et mercredi midi.

Saint-Jean-de-Fos

Dix-huit belles années de Pourpre et d'Oliviers



■ **Le maître restaurateur ne travaille que des produits frais.**

La Pourpre et les Oliviers fête ses dix-huit ans ! La majorité, en somme, pour ce restaurant emblématique de Saint-Jean-de-Fos, dont le chef, Calixte Rasse, additionne, depuis quelques années, les distinctions et les récompenses. Non seulement de ses pairs mais surtout du public. En témoigne le livre d'or qui ne tarit pas d'éloges.

Calixte Rasse est membre de l'association Les Toques blanches internationales. Il

participe également à l'association internationale Pays catalan-Occitanie, est maître restaurateur et disciple d'Escoffier, le créateur de la cuisine moderne. De ce fait, il est soumis à un cahier des charges exigeant et est tenu de ne travailler que des produits frais et de saison. Un cadre agréable, une belle salle et une grande terrasse pour y déguster une cuisine gourmande.

► *Contact : 04 67 57 27 50.*

Saint-Saturnin Le Pressoir s'agrandit



■ Isabelle et Vincent Bedos, l'âme du Pressoir.

Le Pressoir a fêté l'agrandissement de son établissement ce jeudi 24 mai en recevant élus, amateurs et vigneronns. Isabelle et Vincent Bedos ont fait de ce restaurant un lieu de mise en valeur des vins de la région et d'une chaleureuse cuisine de terroir.

L'établissement a désormais doublé sa capacité avec une terrasse supplémentaire. Le caviste propose aussi près de 80 références locales de vins du secteur de Puéchabon, Aniane, Montpeyroux, Saint-Félix-de-Lodez.

Le restaurant Le Pressoir a le label Vignobles et Découvertes, un réseau de vigne-

rons, restaurateurs, hébergers et professionnels de l'oenotourisme chapeauté par Atout France, l'agence de développement touristique de la France.

Fortement engagé dans la promotion des vins locaux, notamment avec des rencontres découvertes entre vigneronns et le grand public, Vincent Bedos a su également diversifier son activité. L'agrandissement du bâtiment a permis la création d'un studio dédié à la photo de bouteilles de vin. L'Héraultais s'est lancé aussi avec succès dans le reportage vidéo par drone.

T.DG.

ON A TESTÉ POUR VOUS Le Tonneau Rouge à Aniane



Et si vous alliez dîner chez votre caviste ? C'est en effet le concept du Tonneau Rouge à Aniane. D'abord l'entrée se fait par la cave avec de très nombreuses références de vins issus de la Vallée de l'Hérault et du Pic Saint-Loup. Car le maître des lieux, Fabrice Boubal, mise avant tout sur le côté local. « Pourquoi proposer des vins produits ailleurs alors qu'ici ils sont tout simplement sublimes ? ». Et puis au fond du magasin, une petite salle de restaurant intime et chaleureuse se dévoile. Une véritable invitation à la détente et à la découverte des vins, entrevus quelques instants plus tôt. Là, vous serez transportés par une cuisine simple et savoureuse, aux saveurs de garrigue. Un porcelet rôti, une pièce d'agneau fondante ou encore de délicieux tapas... chaque bouchée est une merveille !

Le Tonneau Rouge - 36 boulevard Saint-Jean - 34150 Aniane - 04 67 57 44 83 ■



◀ Sommelier

Avant de reprendre le restaurant La Terrasse du Mimosa, il y a une dizaine d'années, Clotaire Gaillard a travaillé trois ans dans la restauration au Royaume-Uni. C'est outre-Manche qu'il a appris le métier de sommelier. Cela lui permet de proposer une carte des vins, qui fait la part belle à ceux des Terrasses du Larzac et qui comporte plus de 350 références.

RESTAURANTS INSOLITES 3/3 À Montpeyroux, La Terrasse du Mimosa fait voyager les gastronomes

« Que des viandes d'excellence »

Dans l'Hérault, les amateurs de viande maturée viennent découvrir et déguster des pièces d'exception.

Black onyx, onyx noir en français. Non, ce n'est pas une pierre fine. C'est une race de vache, élevée en Australie, dont la viande maturée est aussi précieuse, aux yeux des amateurs de viandes d'exception, que l'onyx pour les passionnés de joaillerie. C'est pour cette raison que Clotaire Gaillard, patron du restaurant La Terrasse du Mimosa à Montpeyroux (Hérault) propose de la Black onyx à la carte, dont la partie réservée à la viande « représente 50% du total », tient-il à préciser.

Nourrie au beurre

« C'est vrai que la Black onyx est au top mais nous travaillons aussi avec d'excellents produits qui viennent du monde entier. Notre clientèle peut ainsi voyager, découvrir, être surpris », affirme le patron qui laisse au chef, Vincent Denis, le soin de mettre en exergue les vertus de la maturation de la viande. « C'est une putréfaction naturelle contrôlée qui peut aller jusqu'à 90 jours. L'eau contenue dans la carcasse s'évacue petit à petit. Ça a pour effet d'augmenter la tendreté et de concentrer les goûts et les arômes », avant d'insister sur le fait qu'il y a « d'excellentes viandes françaises »



■ Le chef Vincent Denis s'apprête à cuisiner, avec passion, une belle noix d'entrecôte. V. LACOUR

mais dont les « caractéristiques sont plus standardisées », donc moins à même de séduire une clientèle d'amateurs, qui vient parfois de loin. « Nous avons à satisfaire de vrais connaisseurs. Des habitués locaux, mais aussi pas mal de Parisiens, durs à étonner et beaucoup d'Anglo-saxons. Nous n'avons pas le choix, il faut les faire voyager... » Mais pas à n'importe

quel prix : « Nous sélectionnons des produits en marge de ce qui se fait. Quand auprès de nos fournisseurs il n'y a plus de viande, il n'y en a plus. » Et ce soir-là, la viande, il y en a et elle n'attend pas longtemps. La commande est passée. Le chef Denis passe à l'action. La noix d'entrecôte de bœuf irlandais, de race Hereford, sort de vingt jours de maturation. Elle est saisie

à feu vif avant d'être nourrie au beurre à basse température. Un peu de repos et la voilà qui se faufille au milieu des tables de la terrasse pour rejoindre « sa » cliente. Le couteau détache, sans effort, la première bouchée. Premier sourire d'aise. Tendreté et saveurs sont au rendez-vous. Le bonheur gastronomique aussi.

VINCENT LACOUR
vlacour@midilibre.com

MARIAGE

Le vin et la viande

Pour une viande haut de gamme comme la Black onyx, « Il faut un vin soyeux, élégant, sans trop de tanin ». Pour que le plaisir gastronomique soit total, le patron de La Terrasse du Mimosa attache une importance toute particulière au choix des vins à associer à chacune de ses viandes. « Tous les quatre jours avec le chef, nous faisons une sélection des vins au verre. Nous travaillons à 90% avec des vins des Terrasses du Larzac car nous privilégions la proximité et comme la qualité est au rendez-vous... »

Bœuf et réaction de Maillard

C'est la technique utilisée par le chef Denis pour que la viande donne tout son potentiel gustatif. « Il faut saisir la viande à feu vif pour contenir les sucs et les saveurs à l'intérieur au morceau de viande. Puis on nourrit la viande au beurre à 61 °C avant de la laisser reposer avant de servir. »

Activités et lieux à découvrir à proximité

Lodève
Visiter le musée de Lodève et plonger entre histoire et art

Lac du Salagou
Se rafraîchir dans le Lac du Salagou et profiter de ses magnifiques paysages

Saint-Guilhem-le-Désert
Arpenter les ruelles du village médiéval et découvrir son abbaye

Saint-Jean-de-Fos
Explorer l'incroyable grotte de Clamouse avec le spéléoparc ou en visite simple

HÉRAULT

Montpeyroux

À 35 minutes de Montpellier, 40 minutes de Béziers, 1 h de Millau et du Vigan, 1 h 40 d'Alès

C.A. ET ILLUSTRATION PHOTO : ARCHIVE MIDI LIBRE, RICHARD DE HULLESSEN ET VINCENT LACOUR

[Les sites
patrimoniaux]

Balade vers le prieuré de Grandmont, dans le lodévois



► Autour du prieuré Saint-Michel de Grandmont, repérez aussi la table des sacrifices et le dolmen de Coste Rouge, vi... + R. D.

🕒 Publié le 12/02/2016 à 09:17 / Modifié le 22/04/2016 à 15:16

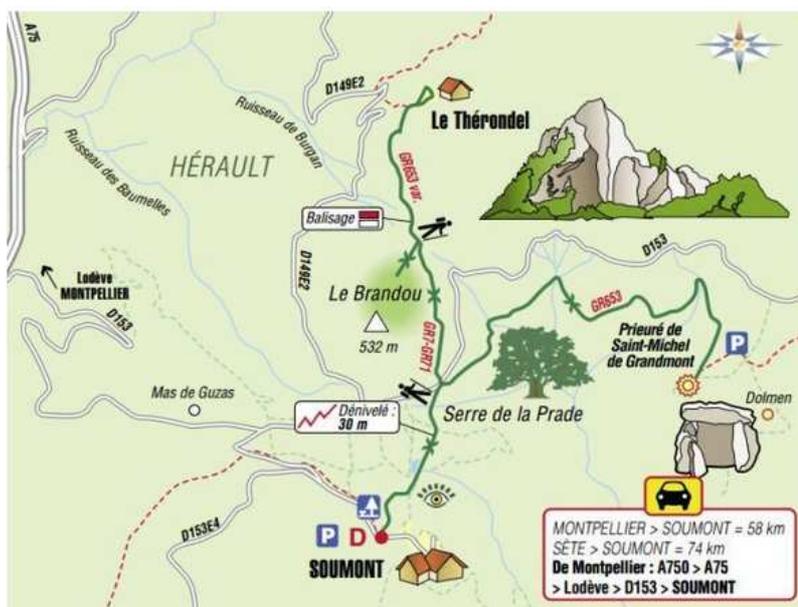
S'ABONNER

🔗 Partager [Balades et randonnées](#), Montpellier, Saint-Michel



Au-dessus de Lodève, une randonnée facile vers un haut lieu chargé d'histoire et de spiritualité.

À l'entrée du village de Soumont, au-dessus de Lodève, un parking vous attend sur la gauche. Un escalier porte une marque blanche et rouge du chemin de grande randonnée (le GR donc). Suivez-la en empruntant la montée jusqu'à une table d'orientation. Retournez-vous et prenez le temps d'admirer les toits du village de Soumont et, au loin, le bleu du Salagou. Avec les jumelles, amusez-vous à reconnaître quelques villages du Lodévois... Cela fait, restez sur votre route et, après une petite maison à votre gauche, tournez à droite. Vous voilà sur un sentier paisible et arboré vous conduisant le long d'un étang.



En continuant, vous allez croiser le GR653, dit chemin d'Arles à Saint-Jacques-de-Compostelle. Tournez à droite, vous voici dans la direction du **prieuré de Grandmont**. Par endroits, le décor peut impressionner, avec ses grandes combes. Encore une légère montée sur le plateau des Costes et vous apercevez déjà Saint-Michel de Grandmont. C'est le siège d'une ancienne congrégation qui abrita des religieux pendant quelques siècles avant de s'éteindre. La visite (payante, tous les jours sauf le lundi) est intéressante avec l'église entourée d'un petit lac, d'un dolmen et où vous pouvez croiser des cervidés en liberté.

L'imposant mont du Brandou, un ancien volcan

Classé monument historique, le prieuré de Grandmont est considéré comme un joyau de l'architecture romane. Unique monastère de l'ordre de Grandmont, construit aux XIIe et XIIIe siècles, il est conservé dans son intégralité : voyez l'église, le cloître, la salle du chapitre et les bâtisses conventuelles. Saint-Michel est l'un des meilleurs exemples de l'architecture grandmontaine, très dépouillée, avec son cloître, unique lui aussi. Ce lieu chargé d'histoire abrite également des vestiges gallo-romains et des tombes wisigothiques.

Repérez en particulier une table des sacrifices de 5 m², face à un large panorama. Du prieuré, reprenez en sens inverse le GR653. Vous allez en croiser une variante. Montez vers la droite, en direction du hameau de Théronnel. Sur votre gauche, vous croisez d'abord l'imposant mont du Brandou, un ancien volcan. Votre chemin d'ailleurs est tapissé par endroits de petites billes noires.

Vous pouvez escalader le Brandou qui culmine à 532 m d'altitude. Pour cela, comptez environ 30 minutes de balade supplémentaires. Ou bien filez directement sur Théronnel. Une fois sur place, entreprenez le tour du hameau avant de revenir sur vos pas. Vous allez croiser de nouveau le Brandou puis le GR 653 que vous laissez pour regagner tout droit Soumont, votre point de départ.

12 km/4 heures.

ROMAIN DELYS

Soumont Chasse aux œufs au prieuré de Grandmont

Dimanche 16 et lundi 17 avril à 15 h, une nouvelle chasse à l'œuf très originale, spéciale Pâques, sera organisée pour la première fois au prieuré Saint-Michel de Grandmont. Les œufs de Pâques sont bien arrivés et bien rangés dans leur coffre.

Cependant, pour pouvoir les déguster, il va falloir suivre le guide qui vous racontera la vie de Maïko, futur chef du village au Néolithique. Com-

ment vivait-on à cette ère phéistorique ? Quels animaux vivaient parmi les hommes ? Autant de questions qui trouveront leurs réponses au cours de la visite dans le parc naturel du prieuré. Soyez attentifs, curieux, afin de découvrir la combinaison secrète qui permettra d'ouvrir le coffre au trésor chocolaté !
Durée : 1 h 30 environ. Public enfants et familles à partir de 5 ans. Tarifs 6,50 € par adulte,



■ Mangeait-on des œufs au Néolithique ?

5,50 € par enfant de 5 à 14 ans.

04 67 44 09 31 et
grandmont2@wanadoo.fr –
www.prieure-grandmont.fr

► Sur réservation au

Le 24 juin 2017

Le cirque de Navacelles fait son entrée parmi les Grands Sites de France



► Ce paysage grandiose et impressionnant du Causse du Larzac fait partie désormais du réseau des Gr... + DOMINIQUE QUET

🕒 Publié le 24/06/2017 à 13:22 / Modifié le 25/06/2017 à 08:23

S'ABONNER

💬 2 commentaires ➦ Partager 📍 Tourisme, Vissec, Navacelles

Quelques mois après la signature le 5 janvier dernier de la ministre de l'Environnement, la remise du label a eu lieu vendredi 23 juin en deux temps, entre Gard et Hérault.

Voilà un juste retour des choses. Comment en effet imaginer ce paysage grandiose et impressionnant du Causse du Larzac ne pas faire partie du réseau des Grands Sites de France. À cheval sur deux départements, sur le périmètre du bien Causses et Cévennes, classé au patrimoine mondial de l'Unesco au titre de l'agropastoralisme, le cirque de Navacelles a reçu vendredi 23 juin au matin son label pour les six ans à venir. **Quelques mois après la signature** le 5 janvier dernier de la ministre de l'Environnement.

“ Le Cirque de Navacelles reçoit le label Grand Site de France. Pour fêter ça 3 jours d'animations prévus ! <https://t.co/7AAz5UtVpV> pic.twitter.com/AzGKY1R3Dt

— Tourisme Occitanie (@CrtOccitanie) 23 juin 2017

”

La matinée débutait à la Maison du site de Blandas par une prise de parole au cours de laquelle élus locaux, présidents de Départements et préfet du Gard et de l'Hérault avaient l'occasion de saluer l'aboutissement d'une action collective de longue haleine, ainsi qu'une reconnaissance nationale pour un site unique en France.

Une action collective et de longue haleine

"Ce n'est pas un aboutissement mais plutôt le début d'une aventure", déclarait Laurent Pons. Le maire de Vissec et président du Syndicat mixte du Grand Site de Navacelles évoquait l'historique d'un projet dont la première phase opérationnelle était lancée en 1990 alors que l'idée trottait déjà dans la tête de certains élus locaux depuis un moment.

Et de rappeler les objectifs de la démarche : favoriser les mobilités douces, réhabiliter le hameau de Navacelles, gérer un tourisme durable et valoriser les patrimoines bâti et paysagers. "Il nous faut conserver les richesses du Causse, le préserver mais aussi le garder vivant en maintenant la présence des habitants qui y vivent et y travaillent". Ce que notait les intervenants, parlant tour à tour de joie, de fierté, de volonté ou d'unité. Et faisant preuve parfois d'un brin (très léger) de chauvinisme en qualifiant Navacelles et son cirque de plus beau site du monde.

Garder un site vivant

"J'espère que l'intelligence des hommes sera à la hauteur de celle des territoires pour qu'ils soient préservés", soulignait le président du réseau des Grands Sites de France, l'Héraultais Louis Villaret qui soulignait le partenariat des collectivités et de l'état sur le dossier. Les personnalités franchissaient ensuite les six kilomètres qui séparent Blandas de la Baume Auriol en traversant le hameau de Navacelles pour se rendre dans l'Hérault cette fois, sur un autre beldère.



▲ - ALAIN MENDEZ

C'est là que se déroulait la remise du label, représenté par l'œuvre d'art contemporaine de l'artiste Bernard Dejonghe, *Écouter le monde*, d'après le poète et essayiste Kenneth White. L'occasion pour Laurent Pons de saluer une nouvelle fois les élus du plateau qui étaient avec lui au départ de l'aventure : les conseillers généraux du canton du Caylar Pierre Bouyeron et Maurice Requi, ainsi que les anciens maires de Saint-Maurice Frédérique Alibert et de Sorbs André Gay.

Saint-Saturnin-de-Lucian Pierre et Soleil et les poètes

Le 10 juin, c'était la remise des prix de la 7^e édition du concours de poésie du Sentier des poètes. Le thème « *Un pont entre...* » a bien inspiré les poètes et le jury a planché sur quelque deux cents poèmes, envoyés de la France entière et même de l'étranger. Comme en 2016, le grand prix Pierre et Soleil a été décerné à une élève de La Calandreta de Gignac, pour son poème en occitan « *Pont de vida* ».

« *La relève est assurée dans les pas de Max Rouquette, le poète cher à Saint-Saturnin, qui a su construire des ponts entre les langues et entre les cultures d'hier et d'aujourd'hui* », a dit Bernadette Gazel, présidente de Pierre et Soleil. La jeune génération maîtrise la langue occitane dans la continuité et le renouveau. « *Elle s'exprime simplement avec des mots très forts et une poésie résolument optimiste.* »



■ Niaoli Sala Loinard a reçu le trophée.

Djan Müzigi Trio, qui veut dire l'âme de la musique en langue turque, et la comédienne May Laporte ont subtilement accompagné cette journée festive, avec une balade et un concert poétiques. Cette belle fête de la poésie a réuni une centaine de personnes et s'est clôturée par un repas chaleureux autour du bon vin de

Saint-Saturnin.

Les lauréats. Catégorie Charles Perrault : 3^e prix : Tao Noël de Payrat (11,5 ans) d'Aniane ; 2^e prix : Samia Ouassou en 6^e au collège des Garrigues à Montpellier ; 1^{er} prix : Mi-Lin Dumont (9 ans) de La Calandreta de Gignac. Catégorie Jean de La Fontaine : 3^e prix : Sébastien Pons, (12 ans) du collège Saint-Guil-

hem de Clermont-l'Hérault ; 2^e prix : Apalie Chomel, (11 ans) de Salasc ; 1^{er} prix : Elian henr (12,5 ans) du collège Marie-Curie de Pignan.

Catégorie Max Rouquette (+ de 18 ans) : 3^e prix : Mireille Delplanque de Lattes ; 2^e prix : Elodie Raymond de Montpellier ; 1^{er} prix : Gérard Jolivet de Mana de Guyane française
Grand prix Pierre et Soleil : Niaoli Sala Loinard (10 ans) pour son poème rythmé sur le cours naturel de la vie, tout en confiance. « *Pont de vida : Perqué m'en vau ? O sabi pas Ne quiti pas mon monde Tant que soi en vida Pont de vida Ô pont de mort Ne sabi res, lo Traversi* », Niaoli Sala Loinard.

Traduction : « *Pourquoi je pars ? Je ne sais pas Je ne quitte pas mon monde Tant que je suis en vie Pont de vie Ou pont de mort Je ne sais rien, je le traverse.* »

Saint-Jean-de-Fos Une porte sur une vallée de légendes

Au pont du Diable, la Maison du Grand Site permet de découvrir le territoire.

Avec la chute des grandes chaleurs, la Maison du Grand Site de France des Gorges de l'Hérault faisait le plein vendredi 11 août. Un parking temporaire a même dû être ouvert pour absorber le flux de touristes supplémentaires. Au-dessus du pont du Diable et de sa plage, la Maison du Grand site est le lieu idéal pour découvrir ce territoire.

Un espace d'interprétation a été conçu pour évoquer les paysages et l'histoire de cette « vallée de légendes » comme le proclame l'office de tourisme intercommunal dans ses brochures touristiques.

Une initiation à la dégustation

Une boutique artisanale est également proposée ainsi que les produits du terroir et bien sûr les vins de la moyenne vallée de l'Hérault grâce à la vinothèque.

Cet espace vin recense plus d'une centaine de domaines et propose de découvrir une quarantaine d'entre eux grâce à des dégustations. « Nous voulons pouvoir orienter les personnes vers les domaines viticoles, explique Helena Fages, la som-



■ La vinothèque de la Maison du Grand Site met en valeur les vins de la vallée de l'Hérault.

mière de la vinothèque. *Beaucoup de gens viennent ici pour la journée et très peu prennent le temps de passer chez les vignerons. L'objectif des dégustations est de les inciter à se rendre dans les caveaux.* » La vinothèque organise également des initiations à la dégustation (gratuites, sur inscriptions). Les prochaines dates ont été fixées au mercredi 16 août à 11 h 30, dimanche

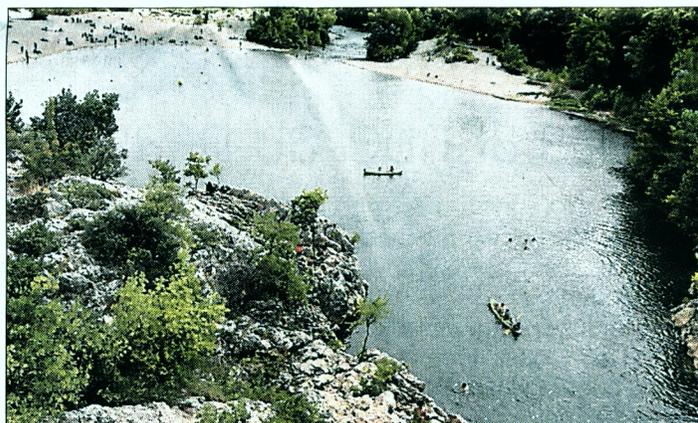
17 septembre à 11 h et dimanche 22 octobre à 11 h. Avec des ateliers bilingues français et anglais.

Tous les lundis de 16 h à 19 h, la Maison du Grand Site accueille de même un vigneron qui vient faire découvrir ses vins. Les prochains rendez-vous sont programmés : vendredi 18 août (Mas des Colibris à Gignac), samedi 19 août (Les Clos d'Elis à Gignac), jeudi

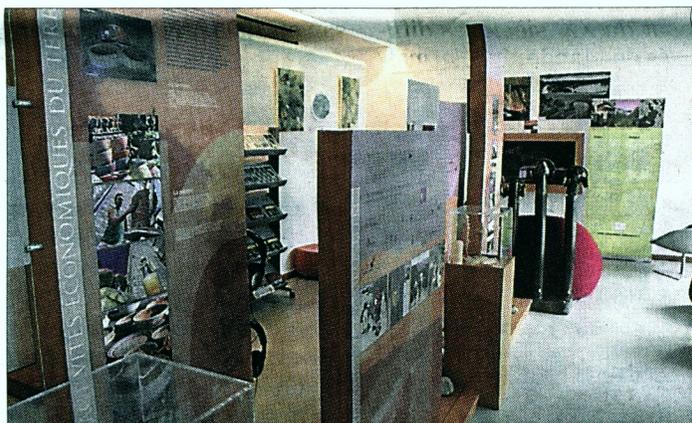
24 août (domaine de Puilacher), vendredi 25 août (Les Clos d'Elis à Gignac) et dimanche 27 août (Les Clos d'Elis à Gignac).

Par ailleurs, le site diffuse toutes les informations concernant les rendez-vous festifs et les animations proposés dans le territoire. Un lieu central pour rayonner ensuite sur la vallée de l'Hérault.

T. DG.



■ La Maison du Grand Site se situe au pont du Diable.



■ Un espace d'interprétation est accessible au public.

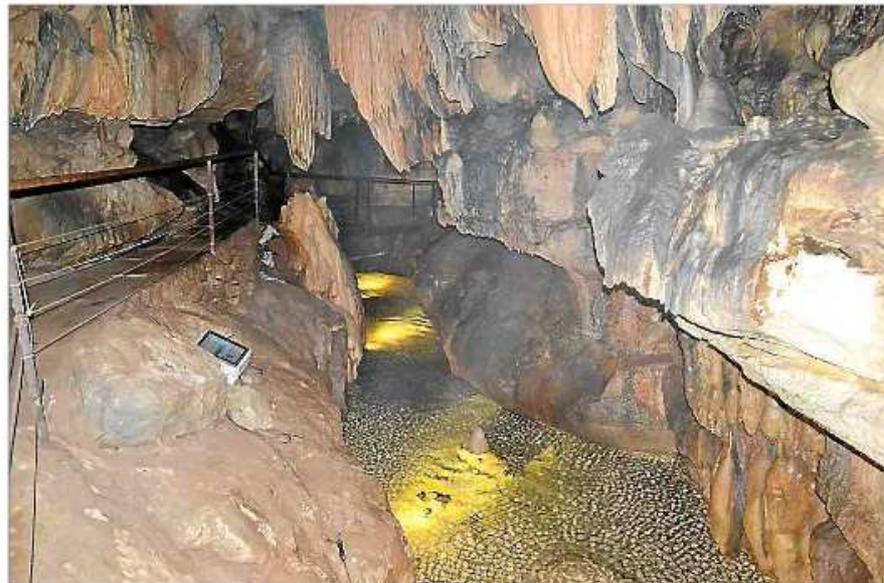
Labeil va piquer votre curiosité

Voyage sous terre (3/6). Spectacle unique dans un cirque dolomitique à 700 mètres d'altitude.

Sur les terrasses du Larzac, à quelques kilomètres du petit village de Lauroux, la grotte de Labeil fait son apparition. Au cœur d'un cirque dolomitique splendide, situé à 700 m d'altitude dans la forêt de l'Escandorgue, l'endroit est magique avec des points de vue exceptionnels sur les paysages du Lodévois. Béret noir vissé sur la tête, Gilles Sagnes a l'accueil chaleureux et le bagou éloquent. « *Et encore, vous n'avez rien vu, glisse le gérant de la grotte. A l'automne, les couleurs sont magnifiques.* » Merisiers, tilleuls et chênes blancs roussissent pour offrir un décor somptueux. Conquis par l'extérieur, il faut marcher quelques mètres pour accéder enfin au Saint Graal. « *L'entrée naturelle est une ancienne cave à roquefort* précise cet ancien cuisinier (son activité à Labeil a d'ailleurs débuté avec l'ouverture du restaurant, ndlr). *Mon arrière-arrière grand-mère y travaillait jusqu'à la fin du XIX^e siècle.* » Comme une forme d'héritage pour cet enfant du pays.

Plusieurs millénaires de présence humaine

En 1960, des fouilles archéologiques permettent de révéler plusieurs sépultures. On y retrouve alors des parures, céramiques, des objets de tous les jours, et des ossements qui témoignent de plusieurs millénaires de présence humaine. « *Du néolithique au bronze, en passant par l'âge de fer, les Romains et les Wisigoths, les générations se sont succédé sans effacer les traces des précé-*



■ La rivière souterraine, et ses crevettes cavernicoles, est l'un des bijoux de la grotte. YOANN PALEJ

dentés, révèle l'homme de 54 ans. *D'habitude, quand une civilisation en chasse une autre, elle fait table rase du passé. Or, là, ils ont respecté ce que les autres avaient mis en place et c'est en ça que le site est exceptionnel.* » Tout au long du parcours, on retrouve des reproductions d'urnes funéraires, de sépultures et de bols à boire. Le sol est également jonché d'un mélange de charbons, de cendres, d'os, de chaux et de céramique. Une vraie mine d'informations pour les archéologues. Cette grotte de Labeil n'est pas aussi volumineuse que d'autres comme les Demoiselles ou Clamouse mais on y va de découverte en découverte. Et sa dimension à taille humaine est une aubaine pour petits et grands.

Une rivière souterraine richement colorée

Après avoir marché quelques

mètres, un bruit interpelle. C'est le moment de découvrir l'un des bijoux de cet endroit : la rivière souterraine. Des pièces de l'époque gallo-romaine y ont été retrouvées. Ce réseau actif est certainement à l'origine de l'arrivée des premiers

hommes il y a 5 000 ans. Ce qui frappe d'ailleurs immédiatement les esprits, c'est la variété des formes et la diversité des coloris. Le noir du manganèse, l'orange de l'oxydation du fer, mais également du rose, de l'ocre ou du saumon. « *Et il y a une faune*



■ Variété des formes et diversité des couleurs. YOANN PALEJ

dans cette rivière. On trouve des crevettes cavernicoles qui se nourrissent de micro-organismes », confie Gilles Sagnes. Des concrétions aux formes multiples se sont formées avec le temps. « *On leur a donné des petits noms* », glisse le propriétaire des lieux. La méduse, l'insecte, l'alien ou encore l'éléphant sont autant de créations de l'imagination. Au sein du réseau supérieur, on trouve un tas de fistuleuses, des sortes de stalactites ou stalagmites mais qui ont la particularité d'être creuses. A cet endroit, le jeu des couleurs n'en est que plus beau. Vers la sortie, le tunnel artificiel marque la fin du parcours. Un bison dessiné sur les murs vient rappeler l'amour de Gilles Sagnes pour la préhistoire. Vestige d'une visite appréciée à la grotte de Niaux, dans l'Ariège. Particularité de cette grotte : le safari familial. Vêtu de manches longues, d'un casque, d'une carte et d'une lampe, et sans guide, une famille peut jouer aux spéléologues en herbe. « *À l'issue du safari, on leur offre même un certificat d'explorateur* », conclut le gérant. Une grotte vraiment pas comme les autres.

YOANN PALEJ
ypalej@midilibre.com

► Ouvert tous les jours de 10 h à 18 h. Comptez 1 h pour la visite guidée et 1 h pour le safari. Réservation conseillée au 04 67 96 49 47 ou sur grotte-de-labeil.com

► Pour s'y rendre, prendre la sortie 52 sur l'A75 (Lodève Nord) ou sortie 49 Le Caylar en Larzac. Restauration possible sur place (menus à partir de 16,75 €, café et vin compris).

► Correspondant Midi Libre : 06 13 02 09 00

Soumont Du vin au prieuré

Ce dimanche 13 août, à partir de 18 h, au prieuré de Grandmont, les amateurs d'œnologie vont passer un agréable moment. Ils pourront en effet retrouver des domaines de tout le territoire, comme Le Mas Haut Buis de la Vacquerie, Caujolles Gazet ou encore le Domaine Jordy et le Clos Riviéral de Loiras.

Il y aura aussi celui de Capitelle des Salles de Saint-Jean-de-la-Blaquière, Mas Haut Buis, Clos Maïa, Caujolles Gazet, mais aussi les Souls et la Traversée. La dégustation se terminera aux alentours de 20 h par un repas champêtre sur les terrasses panoramiques du site à l'abri d'arbres centenaires, préparé, servi et animé par Terres de Sorcières.

► Correspondant Midi Libre : 06 11 08 75 63



■ **Les dégustations auront lieu à Grandmont.**

INSOLITE : UN JEU D'ÉVASION DANS UN MONASTÈRE DU XIIÈME SIÈCLE

Publié le mercredi 2 août 2017 à 16:26 - Caroline COUFFINHAL



© Guillaume Bonnefont

Le prieuré Saint-Michel de Grandmont dans le Lodévois accueille une "Escape room" éphémère dans l'ancien monastère du XIIe siècle, pendant le mois d'août, tous les jeudis.

Le concept de l'escape room : une équipe, une escape room, une heure pour s'en sortir. Des objets à trouver, des énigmes à résoudre avant la fin du jeu, et ne pas risquer de rester prisonnier.

En association avec la boutique de jeux *Loedius* à Clermont l'Hérault, le prieuré accueille l'escape room : "la cuisine de l'ogre". Enfermés dans la cuisine de l'ogre les joueurs n'auront pas une heure mais une demi-heure pour résoudre les énigmes et espérer sortir avec la clé. L'ogre, de son côté profite de ce temps pour affûter son tranchoir...

Un bon moyen de découvrir le patrimoine de cet endroit en s'amusant.

Pratique :

À partir de 14 ans

Jours et horaires : Chaque jeudi du mois d'août à partir du jeudi 3, de 10h à 18h.

Session d'une demi-heure.

Tarifs : 8€ par personne (le prix comprend l'activité suivie de la visite libre du site, audio guide ou document inclus).

Adresse : Domaine de Grandmont à Soumont, près de Lodève.

Informations et réservations : [Prieuré de Grandmont](#)

INSOLITE : UN JEU D'ÉVASION DANS UN MONASTÈRE DU XIIÈME SIÈCLE

Publié le mercredi 2 août 2017 à 16:26 - Caroline COUFFINHAL



© Guillaume Bonnefont

Le prieuré Saint-Michel de Grandmont dans le Lodévois accueille une "Escape room" éphémère dans l'ancien monastère du XIIe siècle, pendant le mois d'août, tous les jeudis.

Le concept de l'escape room : une équipe, une escape room, une heure pour s'en sortir. Des objets à trouver, des énigmes à résoudre avant la fin du jeu, et ne pas risquer de rester prisonnier.

En association avec la boutique de jeux *Loedius* à Clermont l'Hérault, le prieuré accueille l'escape room : "la cuisine de l'ogre". Enfermés dans la cuisine de l'ogre les joueurs n'auront pas une heure mais une demi-heure pour résoudre les énigmes et espérer sortir avec la clé. L'ogre, de son côté profite de ce temps pour affûter son tranchoir...

Un bon moyen de découvrir le patrimoine de cet endroit en s'amusant.

Pratique :

À partir de 14 ans

Jours et horaires : Chaque jeudi du mois d'août à partir du jeudi 3, de 10h à 18h.

Session d'une demi-heure.

Tarifs : 8€ par personne (le prix comprend l'activité suivie de la visite libre du site, audio guide ou document inclus).

Adresse : Domaine de Grandmont à Soumont, près de Lodève.

Informations et réservations : [Prieuré de Grandmont](#)



DU CÔTÉ DES PRODUCTEURS

L'huilerie confiserie coopérative de Clermont-l'Hérault : une histoire de famille

Ici, on triture depuis 1920 les olives issues des alentours. La coopérative de Clermont-l'Hérault produit en effet depuis presque 100 ans, une huile d'olive de grande qualité, selon des méthodes traditionnelles et artisanales. Quatre générations de la famille Pagès se sont succédées avec toujours la même passion. Nous avons rencontré la directrice de l'huilerie, Sandrine Baldayrou.

« Créée en 1920, par Augustin Pagès, la coopérative est aujourd'hui dirigée par la quatrième génération. C'est une entreprise familiale et j'espère qu'elle le restera » tient-elle à souligner. La qualité de l'huile d'olive de Clermont-l'Hérault est reconnue par les consommateurs, mais aussi par les professionnels.



« Nous avons obtenu en 2015, l'AOC « Lucques du Languedoc » sur les olives de table. Cela faisait longtemps que l'on attendait ça. Cette année, nous sommes très fiers d'avoir obtenu au CGA la Médaille d'Or pour la variété Bouteillan fruité vert et la Médaille d'Argent pour la variété Aglandau fruité vert. La médaille d'Or pour la Picholine pasteurisée et la médaille d'Argent pour la Picholine fraîche. »



La coopérative compte plus de 1500 coopérateurs qui, dans leur grande majorité sont des agriculteurs. Mais pas seulement. Il y a également des particuliers qui possèdent quelques arbres. « Tous bénéficient des conseils de la coopérative. » De nombreuses journées techniques sont organisées pour sensibiliser les oléiculteurs à respecter l'entretien du verger et les traitements raisonnés. « On se doit de garder un lien de proximité avec nos coopérateurs. C'est pourquoi nous avons recruté il y a quelques années une technicienne oléicole dont la mission est de répondre aux besoins et aux attentes de nos coopérateurs » commente-t-elle.

Sur place, on trouve non seulement les huiles et les olives des producteurs que l'on peut déguster, mais aussi une large sélection de produits du terroir de qualité, à commencer par des tapenades, terrines, anchoïades et pistou, du vin, du miel, des confitures, des gâteaux, un grand choix de poteries et de livres. Sans oublier de citer les nombreux cosmétiques à base d'huile d'olive. La visite de la Maison de l'Olivier qui se trouve à quelques mètres de la boutique, permet de mieux comprendre la fabrication de l'huile d'olive. Au programme, la découverte du patrimoine oléicole du Languedoc. La visite se termine par une dégustation afin de découvrir la palette aromatique de ce produit.



TEXTE Marie Gineste

13 avenue Wilson
34800 Clermont l'Hérault
04 67 96 10 36
www.olidoc.com

St-Saturnin-de-Lucian

Une balade-concert sur le Sentier du vin des Poètes 2018



■ Une balade poétique avec May Laporte.

Le samedi 9 juin, c'est la journée récréative avec l'association Pierre et Soleil et les Vins de Saint-Saturnin pour la remise des prix du concours du Sentier des Poètes 2018. Lors de cette journée, le Sentier s'anime à travers une balade musicale et poétique. Le circuit est jalonné de stèles qui mettent en lumière la poésie, il fleurit bon la garrigue et serpente entre les vignes qui font la fierté des viticulteurs du cru.

À l'issue de la remise des prix, un apéritif sera offert par la Cave sur la place du village à tous les spectateurs présents.

Au programme : 15 h 30 : rendez-vous à la cave coopérative. 16 h : départ de la balade poétique et sonore sur le Sentier des Poètes avec May Laporte & Banan'N Jug. 16 h 45 : concert Banan'N Jug. 17 h 15 : remise des prix du concours de poésie 2018 animé par May Laporte &

Banan'N Jug. 19 h 15 : apéritif. 20 h 15 : repas de clôture avec le restaurant Le Pressoir, accord mets et vins de Saint-Saturnin commenté par le sommelier Stéphane Paté.

Banan'N Jug est un groupe de quatre chanteuses qui mêle un joyeux mélange de jazz, de dirty blues et de vieilles chansons, interprété avec audace et sans complexe.

May Laporte, formée à la Klein Académie de Bruxelles et co-fondatrice de la Compagnia dell'Improvviso en 1996, est une talentueuse comédienne grâce à la justesse et à la simplicité de son jeu. Aujourd'hui elle interroge la forme théâtrale, la scène et la création et y confronte son univers intérieur par l'écriture, le théâtre et la poésie.

► Réservations indispensables pour les repas auprès du Pressoir : 04 67 96 70 59. Les places sont limitées.

► Correspondant Midilibre : 06 85 87 47 79

Grand Site de France : l'Hérault fait label



Gil Martin

22/06/2018 7 h 35 min



Les gorges de l'Hérault, labellisées Grand Site de France : un atout touristique majeur que le Département veut

Claude Barral, vice-président délégué à l'économie et au tourisme du Conseil départemental de l'Hérault, a assisté à la cérémonie de remise du label « Grand site de France – Gorges de l'Hérault » mercredi dans le parc de Brissac. Avec deux Grands sites labellisés et trois en projet, l'Hérault est aujourd'hui le premier département en nombre de sites engagés dans une démarche de labellisation.

Il y a déjà deux sites labellisés « Grand site de France » dans l'Hérault : « St-Guilhem le désert – Gorges de l'Hérault », labellisé en 2010, et le « Cirque de Navacelles », labellisé en juin 2017. Et il pourrait à terme y en avoir trois autres : « Vallée du Salagou et Cirque de Mourèze », « Cité de Minerve, Gorges de la Cesse et du Brian » et « Canal du Midi du Malpas à Fontserane ».

Avec cinq sites visés, l'Hérault s'impose comme le premier département métropolitain pour le nombre de démarches de labellisation engagées.

Plus d'1 M€

Pourquoi cette frénésie de labels Grands Sites ? Parce que pour le Département de l'Hérault, ce label est devenu un atout touristique de premier plan. La collectivité consacre d'ailleurs chaque année plus 1 million d'euros d'aides directes pour soutenir la démarche Grand Site de France : *« Et à cet effort direct se rajoutent les aides contribuant à l'aménagement des routes, au maintien de l'agriculture et à la préservation de l'environnement, complète Claude Barral, Le label Grand Site permet de valoriser tous les sites remarquables qui concourent à l'identité et à la richesse du territoire héraultais ».*

Extension pour les Gorges de l'Hérault

D'où l'engagement du Département dans toutes les étapes des démarches de labellisation Grand Site : ingénierie, conseils, financement du fonctionnement des structures gestionnaires, études, financement de travaux, d'équipements publics ou privés...

Pour illustrer l'enjeu de la labellisation, le vice-président de la collectivité revient sur l'expérience Grand Site Gorges de l'Hérault, *« élargie cette année à toutes les Gorges de l'Hérault, soit un périmètre de 20'000 hectares ».*

Priorité pour le tourisme

« Il s'agit en effet d'une belle reconnaissance du travail accompli par les territoires concernés, poursuit Claude Barral, maire de Lunel, Le soutien du Département aux Grands sites est une priorité aujourd'hui affirmée dans le Schéma départemental du Tourisme et des Loisirs avec les loisirs de pleine nature et l'oénotourisme. L'enjeu pour le Département est de favoriser l'attractivité sur son territoire tout en préservant son patrimoine, ses paysages et son littoral ».



#DÉPARTEMENT

#GRANDS SITES

#LABEL

Soumont Les buses de Harris ont investi le prieuré de Grandmont



■ Une belle démonstration de fauconnerie à l'ombre des grands arbres.

Ce dimanche 29 juillet, les visiteurs du prieuré Saint-Michel-de-Grandmont ont pu

assister à une présentation de fauconnerie à l'ombre des grands arbres.

Pour tous, il s'agit d'un très beau spectacle...

► Correspondant Midi Libre : 06 11 08 75 63

MES BONS PLANS

J'AIME
À MONTPELLIER

PAS DU TOUT
Le manque de savoir-vivre.

Nicole Dubois, gardienne de la grotte de Clamouse

Nicole Dubois, 82 ans, c'est un tempérament ! Depuis près de vingt ans, elle gère la grotte de Clamouse, ce lieu unique sis à Saint-Jean-de-Fos, un site classé par le ministère de l'Écologie.

À l'origine, à l'entrée de la grotte de Clamouse, il y avait une vulgaire cabane en bois où étaient vendus des tickets pour la visite. Aujourd'hui la grotte dispose d'un espace bar, d'une boutique, de visites commentées et d'événement éphémères, comme la visite de la grotte de nuit, le 11 juillet et le 22 août.

Spéléologie. Nicole Dubois est originaire de Montpellier, son père était même membre des barons de Caravètes, confrérie qui regroupe les familles originaires de Montpellier depuis au moins trois générations. En 1954, elle obtient son bac, fait une classe préparatoire, puis étudie les sciences naturelles à l'université de Montpellier.

En parallèle, elle se passionne pour le sport, la nature, le scoutisme et se lance dans l'escalade. *"Je prenais goût à toucher la roche, détaille Nicole. Je passais mes week-ends au pic Saint-Loup avec les grimpeurs et en hiver nous faisions de la spéléo."* Elle s'inscrit par la suite dans un club de randonnée et d'escalade et c'est là qu'elle rencontre Paul Dubois, son futur mari, géologue de profession et passionné par la montagne et la nature. Ce dernier est en contact avec de grands géologues

français. Pendant cinq ans il parcourt le monde pour son travail, en parallèle Nicole Dubois devient professeur dans un lycée de Béziers.

100 000 visiteurs. Peu après, Paul Dubois et d'autres spéléologues se motivent pour reprendre la grotte de Clamouse découverte en 1946. Ils parviennent à obtenir des propriétaires un bail de soixante ans qui doit d'ailleurs se terminer en 2020. La grotte n'en est qu'à ses débuts : les installations d'accueil sont très vétustes, voire précaires. Pourtant, en 1964, la grotte dépasse les 100 000 visiteurs pour la première fois de son histoire. Puis, en 2001, Paul Dubois est atteint de la maladie d'Alzheimer et c'est donc Nicole, sa femme, qui en reprend la direction. *"Je me suis dit: il faut faire quelque chose pour rendre ce lieu attractif"*, explique la patronne de Clamouse.

Pédagogie. Des grands travaux sont lancés pour en aménager l'entrée, créer un espace bar et une boutique. Nicole utilise ses compétences de professeur pour présenter de manière pédagogique la grotte au public. *"L'idée, c'est que les gens puissent ressortir d'ici en ayant appris comment cette grotte s'est formée"*, répète-t-elle comme un mantra. Des guides, des livrets explicatifs, des films en 3D avec des effets de lumière sont créés. Puis des événements à thème et même des ateliers pour les enfants.

Aujourd'hui la grotte emploie entre quatre et douze personnes, suivant les saisons. Selon une employée, *"la grotte de Clamouse est devenue une sorte de grande famille"*. On peut supposer que Nicole Dubois en est la mère. La mère énergique. ■

Valérien Cussonnet



Le Pressoir

C'est une table de référence dans les hauts cantons de l'Hérault. Le Pressoir fait directement écho au vin : le restaurant en possède plus de 100 références différentes dans sa cave. On y mange une cuisine traditionnelle avec du poisson frais, des grillades au feu de bois que l'on peut déguster à l'intérieur ou en terrasse, à l'ombre des platanes. Des animations ont lieu tous les vendredis soir de l'été, ainsi que des dégustations de vins. Pour un plat du jour, il faut compter entre 10 € et 18 €, pour un menu entre 13,50 € et 36,50 €.

Le restaurant Le Pressoir est situé place de la Fontaine à Saint-Saturnin-de-Lucian. Il est ouvert du mercredi au samedi, midi et soir. Infos : 04 67 96 70 59.



La boulangerie Gaëlle

La boulangerie Gaëlle vient de s'installer dans la nouvelle zone d'activité Cosmo, à l'entrée de Gignac. Cette immense boulangerie-pâtisserie fait également salon de thé. On peut y déguster sur place un café avec des croissants ou bien commander un sandwich le midi.

La boulangerie Gaëlle est située dans la zone d'activité Cosmo à l'entrée de Gignac. Elle est ouverte non-stop de 6h30 à 19h30, du lundi au samedi et le dimanche matin. Infos : 04 67 60 43 41.



MA PHOTO PRÉFÉRÉE
"C'est moi en 1946 sur l'Esplanade de Montpellier."

UN PEU

L'esprit supporters :
"On est les plus beaux,
on est les plus forts."

BEUCOUP

Les festivals.

À LA FOLIE

La diversité de l'offre
culturelle.



PHOTOS ANDRÉ HAMPARTZOUIMIAN

MES 4 VÉRITÉS

MA DEVISE

Toujours aller de l'avant.

MON DÉFAUT

Je suis peut-être excessive, je
manque de demi-mesure.

**LA RENCONTRE
QUI M'A MARQUÉE**

La montagne, le monde de la
spéléologie et de l'escalade.

MON COUP DE GUEULE

La suppression des places de
parking en bas de la grotte.

SUIVEZ-MOI

Écoutez...
du tango.

Buvez un verre...
sur la place de
la Comédie à
Montpellier. C'est
classique, mais
incomparable.
Quel spectacle !

**Lisez... Tristes
tropiques,**
de Claude
Lévi-Strauss.

Regardez...
Gazon maudit,
de Josiane
Balasko, sorti
en 1995.



MA BONNE IDÉE

**Profitez du
patrimoine naturel**

Pour Nicole Dubois, rien de mieux
que de visiter le patrimoine naturel
de la région. Dans le département
de l'Hérault, ce n'est pas ce qui
manque. Dans les hauts cantons, la
zone qui comprend Saint-Guilhem-
le-Désert, les gorges de l'Hérault et
le piémont languedocien vient
d'être à nouveau labellisé Grand
Site de France en 2018. Non loin de
là, il est possible de profiter de la
vue en haut du pic Saint-Loup ou
de faire un tour aux cirques de
Navacelles ou de Mourèze. La côte
n'est pas en reste avec ses étangs,
que ce soit au niveau du bassin de
Thau ou du pays de l'Or.

Photo ci-dessus : le cirque de Mourèze.

**MES AUTRES
BOUTIQUES**
**CAMILLE
TRAITEUR**
au 125 avenue
Pierre-Mendès-
France à Gignac.
Tél. 06 28 58 02 16.

**LE PETIT TRAIN
DES VIGNES**
est une activité
œnotouristique
qui a lieu dans
les vignes du
Domaine
Alexandrin à
Saint-Jean-de-
Fos. Tél.
06 70 02 38 69.

Dimanche 30 sept. 2018

37^e fête
départementale
de la randonnée
Claret

**Ouvert
à tous**

Animations
Marché du terroir
activités pour petits
et grands, concerts,
tombola

7 circuits
Niveau familial à expérimenté,
rando santé, marche nordique,
circuit botanique.

f

Tél : 04 67 67 41 15
herault.ffrandonnee34.fr

FFRandonnée

**COMITÉ DÉPARTEMENTAL
DE LA RANDONNÉE PÉDESTRE DE L'HÉRAULT**

[Les Offices de
tourisme]

St-Pargoire Une borne tactile sur la placette

Parallèlement à l'opération de rénovation de la placette du Camp de la Cousse, la commune a choisi de développer et moderniser ses dispositifs de communication.

La nécessité d'intégrer une approche multimédia a conduit à la mise en œuvre de nouveaux outils. Grâce à un partenariat entre la commune, la Communauté de communes Vallée de l'Hérault et l'Office intercommunal de Saint-Guilhem-le-Désert Vallée de l'Hérault, une borne numérique tactile a été installée sur la placette. Habitants et visiteurs peuvent ainsi prendre connaissance de toutes les infos pratiques et



■ Des infos utiles disponibles sur la borne.

utiles du territoire. La placette dispose également d'un accès WiFi permettant de se connecter gratuitement à internet, une innovation très prisée par la population.

► Correspondant Midi Libre : 06 87 01 79 59



Le Gard département pilote
pour les "Sites du Gôd"
Plains Foux : p. 12

CARTONNÉ SPANISH

la lettre **T**

N° 584

1er novembre 2018

Le bimensuel du Tourisme, de la Gastronomie, de la Culture et de l'Environnement
OCCITANIE GRAND SUD FRANCE EUROPE AILLEURS



Nouvel écrin pour l'OT du Clermontais

Souvent abandonnées, souvent vendues à des privés, parfois détruites, certaines gares de l'ancien réseau d'intérêt local qui, au siècle dernier, outre les marchandises, amenaient les touristes au cœur des territoires ruraux, font l'objet de réhabilitation de la part des collectivités locales. C'est le cas de celle de Clermont-l'Hérault qui, en conservant son authenticité, a vu le retour de l'Office du Tourisme du Clermontais dans des locaux réaménagés et fonctionnels (**Photo à la Une**). Outre les locaux administratifs et une salle de réunion, un vaste espace, lumineux, accessible à tout type d'handicap, permet l'accueil du public, offrant présentoirs pour la documentation, écran télé, borne tactile et coin boutique. Le plus : un immense parking à proximité, la gare routière, un bar et une vue sur les allées Salengro, avec en ligne de mire le cœur de ville. Le bâtiment abrite aussi l'espace jeunesse, les bureaux administratifs du théâtre "Le Sillon" et les services de l'intercommunalité concernant les bibliothèques, le patrimoine et les festivals. La rénovation de ce nouvel espace multifonction, ouvert à tous les publics, a nécessité un investissement de 832 750 € dont 445 000 € d'aide du Département.

le Clermontais
Office de tourisme

[Les prestataires
d'activités]

25 avril 2016 **Clermont-l'Hérault : avec "La Dive bouteille", Brice Navarro retourne à ses racines**



Création : Alors qu'il se destinait à des études en médecine, le jeune homme vient d'ouvrir son commerce de vins et d'alcools.

Petit à petit, la zone commerciale Ryckwaert, à l'entrée de la ville le long de l'avenue de Montpellier s'étoffe, avec l'arrivée de nouveaux commerces. En ce début de mois d'avril, c'est en voisin que Brice Navarro, Ceyradais, est venu implanter "La Dive bouteille", un commerce de vins et alcools.

Après un passage en faculté de Médecine, le jeune homme décide de revenir à ses racines viticoles qui ont bercé son enfance.

Ses premières vendanges à Clermont-l'Hérault



Il débute par des saisons de vendanges à la cave de Clermont-l'Hérault avant de s'envoler en couple pour la Nouvelle-Zélande, où il exercera durant un an comme manager chez un importateur en vins et produits français. Les règles strictes de l'immigration ne leur permettront pas de rester.

Après un passage dans un caveau d'Aniane comme responsable, Brice Navarro entrevoit l'avenir "Mes diverses expériences mon fait douter dans mes choix, entre la vinification et la vente. Mais j'avais depuis longtemps l'idée d'ouvrir un caveau et c'est avec l'aide de mes parents que j'ai réalisé ce rêve."

Aujourd'hui, il a décidé d'orienter son commerce vers les produits du terroir, avec des vins, de la bière, des alcools blancs et un whisky occitan, tous de fabrication locale. "J'ai aussi pour projet d'ouvrir un rayon de produits fins et un club de dégustation."

8 août 2016

Lodève : Raphaël Colicci exploite toutes les vertus de l'olive

Cet agriculteur milite pour les bienfaits de l'olive dans la nutrition, la remise en forme et la cosmétique.

"On ne jette rien, on utilise tout l'arbre ! Les fruits, les feuilles, les fleurs, la pulpe, l'écorce... En plus de l'huile, ce qu'on fait avec l'olive, on le valorise avec Oleatherm", raconte Raphaël Colicci, inlassable militant de la biodynamie depuis 1968 et agriculteur installé sur les hauteurs de Saint-Privat depuis près de vingt ans.

De l'olive de table aux produits cosmétiques

Le sexagénaire, regard bleu perçant cheveux ébouriffés et énergie intacte, a multiplié les expériences professionnelles avant de se lancer dans la culture de l'olivier et de variétés oubliées de fruits et légumes en production biologique. Après avoir planté quelque 1200 oliviers, il s'est attelé à créer un Sentier des Cultures, un véritable conservatoire-laboratoire des arbres fruitiers réunissant plus de 1100 variétés de fruits anciens.

Très vite à son arrivée sur la petite commune aussi reculée que paisible, il se lance dans le combat pour rebooster la filière olive de table avec la coopérative de Saint-Jean-de-la-Blaquière, en pleine faillite. "On a ici une richesse oléicole énorme avec une dizaine de variétés dont la fameuse Lucques, la Picholine, et l'Amelau. À côté, la Provence, ce n'est vraiment pas grand-chose !", lance ce travailleur acharné d'origine italienne qui a transformé ses vingt-deux hectares de terres acides et rocheuses en jardin d'éden.

"Notre alimentation, c'est notre premier médicament !"

"J'ai planté une variété héraultaise, l'olivière. Les agriculteurs avaient arrêté de la planter car elle produisait moins, et moi je ne sais pas pourquoi j'y ai cru. J'en ai planté 600 et j'ai eu raison ! Aujourd'hui, on lui prête de nombreuses vertus, notamment pour la peau, on en vend beaucoup aux Japonais", raconte l'ancien kinésithérapeute naturopathe qui aime soigner les corps autant que la terre.

Avec sa compagne, Babeth, le couple partage cette double passion de l'agriculture et de la médecine douce. Ensemble, ils inaugurent en 2011 un centre de remise en forme "artisanal", [Oleatherm](#), qui accueille une poignée de clients avec "des protocoles de soins anciens, inspirés de la Rome antique", utilisant une gamme complète brevetée baptisée Omphacine.

Gouailleur intarissable, il pourrait disserter des heures durant sur l'importance de valoriser son territoire et de créer des emplois en zone rurale. "Il faut être passionné, car agriculteur, c'est le métier le plus noble qui soit. Et faire tout cela avec le plus d'amour possible car au bout de la chaîne il y a le consommateur. Et notre alimentation, c'est notre premier médicament !

SABRINA CHINNI

19 février 2017

Clermont-l'Hérault : le vin et le chocolat à l'honneur des rendez-vous gourmands



Bernard Mangin, maître chocolatier.

JAP

Publié le 19/02/2017 à 12:04 / Modifié le 20/02/2017 à 12:16

S'ABONNER

Partager [Clermont-l'Hérault](#)

Premier rendez-vous gourmand le 4 mars dans les ateliers du Blason.

Le premier rendez-vous d'un produit packagé par l'office du tourisme sous la dénomination "Mets, vins et chocolat, échappée conviviale et gustative", aura lieu le samedi 4 mars, puis renouvelé les samedi 13 mai et 7 octobre. Cette première offre au prix de 90 € la demi-journée fait appel à deux valeurs sûres du Clermontois pour associer des produits locaux d'exceptions. Ce voyage sensoriel au Tanes Basses à Clermont l'Hérault, débutera dans les ateliers du Blason de Bernard Mangin, maître chocolatier.

Après une découverte des ateliers et des secrets de fabrication, chaque participant se lancera sous l'œil avisé du maître dans une réalisation qu'il conservera.

Un mariage de saveurs

La matinée se terminera à la Méridienne des sens toute proche, où Hadj Madani, caviste épcurien accompagné de son chef de cuisine, se propose de faire découvrir des mets à base de produits frais issue du territoire assortis de vins de la région. Le dessert fait d'une dégustation de chocolats des cinq continents expliqués par Bernard Mangin et intensifiée par une sélection de vins du pays de cœur d'Hérault viendra clôturer ce mariage de saveurs. "C'est une grande première avec l'office du tourisme du Clermontois et je suis prêt à renouveler ce moment de partage convivial" précise Bernard Mangin habitué à ce type de rencontre sur son point de vente de Montpellier.



Samedi 20 octobre 2018



Escapeo sur France bleu Hérault pour l'émission "Samedi de partir"

 **Escapeo** 23 octobre, 09:58 · 🌐

Ce Samedi, on a bien rigolé sur France Bleu Hérault avec Escapeo en fil rouge pendant près d'1h dans l'émission Samedi de Partir !
Vous y retrouverez également nos partenaires Béatrice du Domaine Le Clos du Serres et Jean Yves du Relais du salagou !
Vous inquiétez pas, ça dure 1h mais vous pouvez zappé les pubs et les musiques qui ne vous plaisent pas 😊



ESCAPEO.FR
Ecoutez Julien d'Escapeo à la radio !
Ecoutez Julien d'Escapeo à la radio ! En fil rouge pendant près d'1h...

Lien pour écouter l'émission : http://www.escapeo.fr/france-bleu-herault-samedi-de-partir-avec-escapeo/?fbclid=IwAR2wNDPz7LiT3DnzWZf5Sp0OPutvCUaKZLARIF8WABM5s7STY8POZz-l_wQ

Le 4 novembre 2018



JT TF1 04-11-2018 Petit train des vignes

Il y a 6 jours | Plus

 **Fred Viguier** + Suivre

569 0 0 0
Lire la suite...

Partager

D'autres vidéos de Vimeo Staff Pi

Lire automatiquement la vidéo suivante



JT TF1 04-11-20
Fred Viguier



CUPIDO - No Se

Journal TF1 13h, rubrique « Découverte Week-end »

Le Petit Train des Vignes

Durée : 1min27s

[Les

Oenorandos]

Deux sentiers pour découvrir Pégairolles et le Pas de l'Escalette

Randonnée | La livraison du PR des falaises est prévue en octobre.

Au cours des vingt dernières années, le Pas de l'Escalette a été sous les feux de l'actualité pour les aléas survenus sur l'A76 : les éboulements, les accidents de camions ou les bouchons lors des transhumances automobiles estivales. On en aurait oublié la porte climatique naturelle, la prodigieuse brèche dans le rocher ouvrant la vue sur la vallée et ses origines historiques. Alors, la signature de la convention de partenariat, vendredi 8 juillet, en mairie de Pégairolles-de-l'Escalette, entre la commune, la communauté de communes Lodévois et Larzac (CCLL) et le comité départemental de randonnée pédestre de l'Hérault (CRDP34) pour le sentier PR des falaises de l'Escalette dont la livraison est prévue pour le mois d'octobre, est un juste retour aux fondamentaux du fameux passage ancestral.

Diversité des paysages

D'ici l'automne, les randonneurs aguerri retrouveront le sentier d'antan au gré des rives de la Lergue véritable trait d'union entre la vallée aux accents méditerranéens et la terre plus rude du Larzac. Un itinéraire qui a ravi ses nombreux partenaires réunis autour de Frédéric Roig, député-maire de Pégairolles, Valérie Rouveïrol vice-présidente de la commission tourisme à la CCLL, Sophie Pirkin de l'office de tourisme du Lodévois et Larzac, Hugues Pagès et Jacques Tessier du Conseil départe-



■ La convention à quatre mains a été signée dans le cour de la mairie.

mental... Et les concepteurs du nouveau sentier, Michel Combes de l'office de tourisme et l'unité lodévoise des randos-pisteurs du Département et Hérault-sport. « *Par sa diversité de paysage (la rivière, les vignes, les bois), ce sentier réunit tout ce qui plaît à notre public de pratiquants* », se réjouissait Michel Bessière, président du CRDP. Ce 10^e itinéraire de randonnée en Lodévois et Larzac labellisé par la FFRP (fédération française de la randonnée pédestre), est l'aboutissement du fructueux partenariat signé avec la CCLL il y a tout juste neuf ans, le 3 juillet 2007, qui prévoyait de créer 10 sentiers. Cette

signature fut aussi l'occasion d'une réflexion globale sur les stratégies de développement des territoires ruraux et l'annonce de nouveaux projets : l'extension du GR de Pays du Tour du Larzac méridional et la création d'un cheminement entre Saint-Maurice-Navacelles et la Beaume Auriol... Quant à Frédéric Roig, il espère des retombées de ce sentier de randonnée tant sur l'animation que l'économie de sa commune. Mais il attend aussi des utilisateurs le respect du bien public (clôture, cultures, capitelles), de quoi dissiper la crainte de certains de ses administrés.

Corres. ML : 04 67 44 25 70

Le circuit Oenorando au gré du vignoble

Le sentier des Falaises de l'Escalette d'une longueur de 17,50 km avec 300 m de dénivelé positif environ pour 5 h de marche effective, s'adressera à des randonneurs entraînés. Une jonction est prévue avec le PR de Saint-Félix-de-l'Hérault inauguré en octobre dernier. Une seconde convention, à quatre mains cette fois, a été signée entre la mairie de Pégairolles, la Cave coopérative du Pas de l'Escalette, la CCLL et le CRDP34 pour un sentier Oenorando les Terrasses de Pégairolles. Le circuit de 10 km partira du caveau et emmènera les promeneurs parmi les vignes en terrasses et les capitelles, avec un retour à la cave. Une balade de

2 h 30, sans difficulté, à laquelle se greffera une promenade facile pour les familles de 5 km. « *Ce concept de valorisation des terroirs viticoles AOP ou IGP a fait bondir de 40 % les ventes de vins dans les caveaux* », explique Michel Bessière du CRDP. C'est dire si les marcheurs ont mis du vin dans leur eau !

Le sentier Oenorando des Terrasses de Pégairolles qui fera l'objet d'un guide pratique devrait voir le jour en mars 2017. Les conventions de passage avec les propriétaires sont en cours de signature.

La randonnée pédestre en Lodévois et Larzac compte à ce jour 19 itinéraires de randonnée labellisés pour une



■ Une dégustation du vin et du pèlardon de Pégairolles a conclu la signature.

longueur de 250 km : 7 gérés par le Département et 12 par les intercommunalités et le CRDP34.

Le 30 juin 2018

Terre de Vins

Vincœurs et Saveurs d'Hérault : 2018 entre Œnotour et Œnorandos

30 JUIN 2018 2 COMMENTAIRES



La huitième édition des Trophées Vincœurs et Saveurs récompense des professionnels innovants de la viticulture, de l'agriculture, de la pêche, de la conchyliculture et des artisans de bouche de l'Hérault. Les 5 lauréats ont été révélés le 28 juin, durant la Fête de l'Œnotour, rassemblant les amateurs de vin et de gastronomie dans les jardins de l'Hôtel du Département à Montpellier.

Ce 28 juin, les caveaux-étapes de l'Œnotour, producteurs locaux et offices de tourisme étaient réunis pour présenter les 6 grandes destinations de l'Hérault : Haut-Languedoc & Vignobles, Béziers Canal du Midi, Pays Cœur d'Hérault, Pays de Thau & Pays de Pézenas, Pic Saint-Loup Cévennes et Montpellier Petite Camargue. Au cœur de ce grand panorama à 360° sur le département, les trophées Vincœurs et Saveurs d'Hérault 2018 ont désigné 13 nominés et décerné 5 prix. Deux mettent en valeur le monde viticole :

Le Trophée Marketing a été remis à Jean-Luc Mazas du Domaine de Belle Dame, à Mireval par Jean-Luc Malicorne, Président du CIVAM Bio 34, pour sa démarche Oenotourisme pour tous. Il a aménagé sa boutique pour qu'elle puisse accueillir les personnes en situation de handicap, ce qui lui a valu le Prix de l'innov'action 2017. Il sait créer des étiquettes en braille et l'a fait pour ses cuvées.

www.belledame.fr

Le trophée Agritourisme à été remis à Bernard Morin, du Comité départemental de la randonnée pédestre de l'Hérault, par Claude Barral, Vice-président au développement économique et au tourisme, pour les « œnorandos », 15 itinéraires à la découverte des paysages viticoles héraultais. Ces sentiers de randonnées pédestre labellisés FFRandonnée34 sont conçus en partenariat avec les caves coopératives, le conseil départemental et les syndicats de cru. En partant de la cave coopérative, la randonnée valorise l'histoire et le paysage viticole dans un parcours de qualité, sécurisé, balisé et aménagé. Cette initiative, unique en France, avait déjà été récompensée en 2016, lors de la première édition du concours national d'œnotourisme des caves coopératives, organisé par les Vignerons Coopérateurs de France. Elle a suscité une adhésion de tous les partenaires du projet qui continue à se développer avec 10 nouveaux parcours à l'étude. Les fiches des randonnées, aussi pratiques que culturelles, sont disponibles dans les caveaux, téléchargeables sur le site de FFRandonnée34.fr et prochainement sur le site consommonscoopératif.com, avec un agenda des événements. La première œnorando a été créée à Cabrières, en 2013 qui pourrait bien accueillir la première fête de l'œnotour à l'automne.

www.herault.fr



Quinze œnorandos® sont déjà ouvertes au public, avec 3 nouveaux parcours programmés pour 2019.

LES ŒNORANDOS®, ÇA MARCHE !

Uniques dans l'Hexagone, les Œnorandos® dans l'Hérault valorisent les terroirs viticoles que l'on découvre en randonnée.

Toute la richesse des paysages viticoles héraultais à arpenter sur des itinéraires pédestres partant tous d'une cave coopérative. Tel est le concept des Œnorandos® lauréats 2018 du prix agritourisme Vincœurs et saveurs. « Cette démarche est née de la rencontre des vignerons et des randonneurs, deux univers qui partagent les mêmes valeurs, le respect de la nature notamment », rappelle Bernard Morin, membre du CDRP34. Depuis, que de chemin parcouru par ce projet que les services du Département, le Comité départemental de la randonnée pédestre, les collectivités et la filière viticole ont initié en 2013 ! Après le PR

des Grangeots inauguré à Murviel-les-Béziers, une quinzième Œnorando® a été inaugurée en juin. Elle démarre de la cave coopérative de Pégairolles-de-l'Escalette, en appellation Terrasses du Larzac.

À VOS BASKETS

À chaque Œnorando® son thème : statues monumentales sur un parcours d'art et de nature, à Montagnac, poèmes gravés à Saint-Saturnin, vignes et oliviers sous le castellas, à Montpeyroux... Quels que soient le niveau de difficulté et la distance, - de 6 à 17 km pour 2 à 7 heures de marche -, ces circuits accessibles à

tous, sont labellisés et sécurisés par la Fédération française de randonnée (FFR). La création d'une Œnorando® nécessite 13 000 € d'investissement en moyenne, mais le jeu en vaut la chandelle. « Ces circuits sont un outil de développement local et touristique dont les vignerons constatent aussi l'impact économique sur leur chiffre d'affaires qui augmente de façon significative dans leurs caveaux. » Raison de plus pour envisager, à terme, de développer le concept dans toutes les AOC et IGP de l'Hérault, le deuxième département viticole français. Trois nouveaux parcours sont programmés en 2019 à Florensac, Capestang et Maraussan.

PAS À PAGE

Les 25 itinéraires (voire 34, à terme !) qui devraient être prêts d'ici 2020, permettront de publier un TopoGuide à diffusion nationale. En attendant, des fiches Œnorandos® ont été éditées par la FFRandonnée Hérault en partenariat avec Hérault Tourisme. Elles comportent un descriptif, une carte IGN de la randonnée, et de nombreux détails sur les sites visités (faune, flore, caractéristiques viticoles...). Disponibles dans les offices de tourisme, les collectivités locales et caveaux partenaires, elles peuvent aussi être téléchargées.

herault.ffrandonnee.fr/html/26/fiches-randos-herault-et-fiches-balade

Œnorando® à Saint-Saturnin-de-Lucian.



METROPOLITAIN

Escapades : quatre idées de balades en Hérault



Xavier Paccagnella
Il y a 1 jour



Métropolitain a choisi de vous emmener dans un pays de cocagne au caractère indéniable et aux visages singuliers... L'Hérault ! Mais pas celui qu'on croit connaître, plutôt celui qui, au cœur des vignes, réserve son lot de surprises à qui veut l'explorer en profondeur. Un guide œnotour, « C'est l'aventure » édité par le Département de l'Hérault existe et nous a inspiré ces quatre balades, que nous vous présentons.

La vie de château

Départ de Béziers et matinée à Saint-Chinian pour une visite de la cave viticole, où de grandes fresques peintes sur les cuves offrent un spectacle unique. Au

Pierre qui roule...

Rendez-vous à Montpeyroux à la cave de Castelbarry pour le départ de l'œnorando de deux heures entre vignes et oliviers, qui s'achèvera autour d'une dégustation dans le beau caveau de vente de la cave. Puis à Saint-Guilhem le Désert : la grotte de Clamouse et un incontournable pique-nique au Pont du Diable, tout à côté de la Maison du Grand Site où vous vous garerez...

Les idées de visites sont nombreuses. Pour terminer cette journée, découverte des vins du Pic Saint-Loup au Mas Gourdouet au Mas de l'Oncle, où il est possible de passer la nuit dans un gîte ultra moderne à côté de la cave dessinée par Rudy Ricciotti, architecte du Mucem, à Marseille.



détour d'une promenade dans ce village pittoresque, un arrêt à la Maison des vins vous permettra de comprendre la diversité de ce terroir d'exception. De Saint-Chinian, rejoignez ensuite Assignan. Découvrez ce village temple de l'œnotourisme ainsi que le chai d'architecte du Château Castigno.

Une pause s'impose : optez pour un déjeuner au restaurant gastronomique (les bonnes adresses ne manquent pas) ou au petit bistrot sur la place. L'après-midi, déliez-vous les jambes sur le site de l'Oppidum d'Ensérune et voguez jusqu'aux écluses de Fonsérannes, labellisées Grand Site de France. Nuit au Château Les Carrasses à Quarante.



À bicyclette

Direction Mèze et la cave de Beauvignac pour une sportive session de « Thaucycllette », du nom de cette balade découverte d'une heure en VTT au Pays de Thau. Le midi, on s'arrête impérativement en bordure de l'étang dans un mas conchylicole pour une dégustation d'huîtres et coquillages. En remontant vers le pays Cœur d'Hérault, ne manquez pas la découverte de l'Abbaye de Valmagne, à Villeveyrac. Nuit et dîner à la maison d'hôtes domaine de Pélican, à Gignac.



Tout-terrain et air marin

Partez, cheveux aux vent, en 4x4 dans les vignes au Domaine Haut-Lirou, au Triadou ou foncez avec votre bolide à la découverte de la biodynamie au Château La Roque, à Fontanès. Ensuite, direction Montpellier pour un déjeuner au Folia du Château de Flaugergues ou à la Maison des Vins de Saporta, à Lattes, selon vos préférences.

Pour l'après-midi, cap sur la Méditerranée... Aresquiers, Petit Travers, une balade au grand air s'offre à vous. Pas question de se refuser quoique ce soit.

Inauguration du sentier "oenorando"



Plus de 200 randonneurs sont attendus.

Publié le 14/11/2018 à 08:27 / Modifié le 14/11/2018 à 18:28

S'ABONNER

Le sentier oenorando les Terrasses de Pégaïrolles, ouvert début juillet, fruit d'un partenariat entre la mairie, la communauté de communes Lodévois et Larzac, le comité départemental de la randonnée pédestre, la cave coopérative de Pégaïrolles et le Département de l'Hérault, sera officiellement inauguré dimanche 18 novembre. Plus de deux cents randonneurs sont attendus à cette occasion.

Programme : 8 h 30, accueil, café à la mairie ; 9 h, départ pour la randonnée (circuit de 10 km de niveau moyen, trois heures de marche). Participation de 5 €, inscription sur place comprenant une bouteille de vin et le kit des fiches des sentiers oenorando de l'Hérault ; à midi, inauguration, discours, animation musicale et dégustation des vins de Pégaïrolles ; 13 h, repas tiré du sac.

Antoine Guillon, champion de trail héraultais (il a fait plusieurs fois la Diagonale des fous à l'île de la Réunion), doit réaliser la performance de rallier Cabrières à Pégaïrolles dans le cadre de la fête des sentiers oenorando.

Informations à l'office de tourisme du Lodévois, au 04 67 88 86 44.

Correspondant Midi Libre : 04 67 44 25 70



HERAULT (34) - LES RENDEZ-VOUS DE L'ŒNOTOUR 16, 17 ET 18 NOVEMBRE 2018 : UN PROGRAMME EN TROIS ACTES !

LES RENDEZ-VOUS DE L'ŒNOTOUR 16, 17 ET 18 NOVEMBRE 2018 : UN PROGRAMME EN TROIS ACTES !

Entre Œno-Rando®, Œno-Trail et les 80 ans de la cave coopérative de l'Estabel, le week-end des 16, 17 et 18 novembre 2018 dans les vignobles flamboyants de Cabrières et Pégairolles-de-l'Escalette promet d'être sportif, animé et gourmand.

Le programme en trois actes de ce week-end !

Antoine_Guillon (13)

Le programme de ce week-end dans des vignes aux couleurs d'automne est décidément bien complet ! Alors que Cabrières fête en effet la toute première Œno-Rando®, née il y a quinze ans, un Œno-Trail s'est ajouté sur l'événement.

« Nous voulons faire découvrir cette nouvelle discipline qu'est la course nature » annonce Antoine Guillon.

L'ambassadeur sportif du Département va proposer à des randonneurs confirmés, un parcours de 17 km dans le vignoble. Voici une occasion unique d'être "coaché" par un champion d'ultra trail !

Place ensuite à la fête : la cave de **Cabrières fête ses 80 ans** et le vin primeur. Apéro dégustation, repas et musique vont s'enchaîner pendant qu'Antoine Guillon prendra le chemin de Saint-Jean-de-La-Blaquière pour un **Œno-Trail nocturne**. Les festivités vont se poursuivre dimanche où une **15e Œno-Rando®** de l'Hérault, l'**Œno-Rando®** de Pégairolles-de-l'Escalette sera inaugurée par le Comité Départemental de la Randonnée Pédestre, le Département et Hérault Sport. La randonnée accompagnée pour découvrir les « Terrasses de Pégairolles » se terminera devant la cave, où se rejoindront marcheurs et trailers.

■ Vendredi 16 novembre à Cabrières

A l'occasion des **80 ans de la cave coopérative** :

19 h 30 : **Dégustation** du Vin Primeur AOP rouge et rosé au Caveau des Vignerons de Cabrières* (Vignoble de Cabrières à)

20 h : **Repas convivial** au menu : Soupe à l'oignon préparée par les viticulteurs, saucisse grillée, tarte aux pommes. Sous chapiteau avec animation musicale.

Sur inscription : 12 €

■ Samedi 17 novembre à Cabrières :

Marche sportive et Randonnée pédestre

13 h30 : Au départ de la cave coopérative à 13h30, les adeptes de la **marche sportive** sont invités à participer aux côtés d'Antoine Guillon, Ambassadeur Sportif du Département à une **Éno-Rando®** sportive gratuite de 17km / 800m D+. Inscription obligatoire sur : www.teamglobetrailers.com

14h15 : D'autre part, sera également proposée à 14h15, une **randonnée pédestre** sur **Éno-Rando®**

« La Drailles des Crozes », accompagnée par des membres du Comité Départemental de la Randonnée et les commentateurs de vigneron, pour découvrir les terroirs de Cabrières. Inscription : 5€ (Avec une bouteille de vin + une pochette **Éno-Rando®**) auprès de la Cave Coopérative de Cabrières : contact@estabel.fr

Retours de la marche et de la randonnée estimés vers 17 h.

Anniversaire et Éno-Trail

18h00 : **Anniversaire de la Cave Coopérative de Cabrières**: Autour d'une dégustation de vins, place à l'anniversaire de la cave Coopérative de Cabrières qui célèbre cette année ses 80 ans !

18h00 : **Éno-Trail**: Départ depuis la cave de Cabrières (Vers Villeneuve, Cirque de Mouzère, Lac de Salagou, Salelles du Bosc, arrivée Saint-Jean-de-la-Blaquière 31.5 km) du Trail Nocturne concocté par **Antoine Guillon, Ambassadeur Sportif du Département** accompagné de plusieurs Trailers jusqu'à Saint-Jean-de-la-Blaquière, avec une arrivée prévue à 22h30 à la salle des fêtes. Gratuit. Inscription obligatoire sur : www.teamglobetrailers.com

■ Dimanche 18 novembre à Saint-Jean-de-la-Blaquière et Pégairolles-de-l'Escalette:

Éno-Trail et Éno-Rando®

08h00 : **Éno-Trail**: Départ d'Antoine Guillon et des spécialistes du Trail depuis Saint-Jean-de-la-Blaquière vers Pégairolles-de-l'Escalette sur une distance de 20 km. Arrivée prévue à la cave Coopérative vers 12h. Gratuit. Inscription obligatoire sur : www.teamglobetrailers.com

09h00 : **Éno-Rando® « Les Terrasses de Pégairolles-de-l'Escalette »** : à 9h, départ de Pégairolles libre des randonneurs encadrés par les bénévoles du Comité Départemental de la Randonnée pour l'inauguration de ce nouveau circuit de 10 km. Gratuit. Inscription : contact@ffrandonnee.fr

12h00 : Animation musicale et dégustation de vins de Pégairolles.

Informations : Comité Départemental de la Randonnée Pédestre de l'Hérault contact@ffrandonnee.fr 04 67 67 41 15

Inscriptions au Caveau : [04.67.88.91.65](tel:04.67.88.91.65) ou caveau@estabel.fr

Renseignements Pour la « *rando rapide* » et le « *Trail-Oenotour* » www.teamglobetrailers.com

A découvrir sur place : deux caveaux étapes de l'Énotour de l'Hérault

Ce trail est l'occasion de découvrir **deux caveaux-étapes de l'Énotour** de la destination Vignobles et découvertes Pays Cœur d'Hérault :

Cave de l'Estabel : Au cœur du village pittoresque de Cabrières, la cave de l'Estabel regroupe une vingtaine de vigneron qui perpétuent le travail de leurs aînés dans un esprit de modernité autour de l'AOP Languedoc-Cabrières. Tous les jours, les visiteurs peuvent déguster les vins et découvrir l'espace muséographique dédié au terroir de Cabrières et à son histoire géologique. Un espace moderne donne une vue imprenable sur le chai souterrain d'élevage de vins en barriques. La Cave est le départ des Éno-Randos *Les Crêtes de Visso* (12 km, niveau moyen) et les Drailles de Croze (17km, niveau difficile).

Capitelle des Salles : L'histoire du domaine Capitelle des Salles, situé sur les contreforts du Larzac, remonte à 1829 et se perpétue grâce à Estelle et Frédéric. Véritables « jardiniers-vignerons », ils s'attachent à protéger les vignes en terrasses et les paysages.

Sur ce terroir de schistes rouges et ocres, la pierre est

présente partout : murets, capitelles (cabanes en pierre sèche),

mazet au milieu d'une oliveraie de collection... La cave de

vinification voûtée et le caveau, au cœur de la demeure familiale, sont aussi empreints d'authenticité. Un patrimoine que ces passionnés font revivre à travers des vins qui reflètent leurs racines.

L'Éno-Rando® un concept unique

Les Éno-Rando® sont des itinéraires de randonnée pédestre, labellisés par la Fédération Française de Randonnée Pédestre (FFRP) au départ d'un lieu collectif de promotion et de vente de vin. Elles incitent à la découverte des terroirs au gré d'une balade sur des sentiers labellisés par la FFRP, parcours au terme duquel les randonneurs sont invités à passer par le caveau. Elles ont en effet pour objectif de valoriser les vins des caves coopératives de l'Hérault.

Cette initiative résulte de la rencontre des **vignerons** et des **randonneurs**, tous unis par la passion de la nature. Les acteurs de la filière viticole travaillent pour valoriser vins, territoires et terroirs. Le Comité de la Randonnée développe, en partenariat avec les collectivités, dont le Département de l'Hérault, des itinéraires de randonnées de qualité, valorisant la typicité des territoires. Le label FFRandonnées garantit le balisage et la sécurité des itinéraires.

L'Énotour de l'Hérault

Ce sont **515 km de routes**, **24 circuits œnotouristiques** qui maillent le territoire d'est en ouest et du nord au sud, 4 destinations labellisées Vignobles et découvertes et 2 en cours de labellisation, 59 caveaux-étapes et 700 caveaux à visiter, 15 Éno-Randos® ... De nombreuses expériences inédites à retrouver dans le guide de l'Énotour, sur une carte détaillée et sur le site : oenotour.herault.fr

Visitez, explorez, arpentez ... en dégustant les vins des terroirs de l'Hérault !

Retrouvez tous les rendez-vous de la vigne sur oenotour.herault.fr

La plus petite cave de l'Hérault inaugure son sentier oeno-rando

Pégairolles-de-l'Escalette. Les Terrasses de Pégairolles proposent 10 km de sentiers.

Avec le soleil revenu, après un samedi pluvieux, une centaine de randonneurs a arpenté le 15^e sentier oeno-rando de l'Hérault, dimanche 18 novembre, pour son inauguration officielle, cinq mois après son ouverture au début juillet. Dès 8 h 30, les premiers marcheurs ont reçu un accueil convivial tant au micro, par l'animateur de Hérault sport, que par le personnel de la communauté de communes Lodévois et Larzac (CCLL) et les bénévoles du comité départemental de la randonnée pédestre de l'Hérault (CDRPH), autour d'un copieux café viennoiseries, servi dans la cour de la mairie. Les marcheurs, originaires de l'Hérault et même du Sud Aveyron, n'avaient plus qu'à s'inscrire contre une modeste contribution de 5 € (comprenant une bouteille de vin et le kit des fiches des sentiers oeno-rando de l'Hérault), avant de s'élancer à 9 h tapantes vers le sentier des Terrasses de Pégairolles, long de 10 km, pour une durée de 3 heures environ. Un circuit diversifié au-dessus de Lergue, avant de s'élever



■ Une centaine de randonneurs étaient au départ pour inaugurer le chantier.

parmi les vignes en coteaux jusqu'aux pentes du Larzac, avec une vue unique sur la vallée magnifiée par les couleurs de l'automne. Un itinéraire idéal pour appréhender les spécificités de ce terroir qui alimente la plus petite cave coopérative de l'Hérault, créée en 1927.

En fin de matinée, les randonneurs, de retour au village, étaient reçus en musique par le Réveil lodévois, préambule à l'inauguration du sentier

oeno-rando les Terrasses de Pégairolles par ses initiateurs et partenaires.

Le Département dépose la marque des sentiers oeno-rando

À l'heure des discours, M. Morin a annoncé le dépôt de la marque des sentiers oeno-rando par le conseil départemental, qui va être repris par nombre de caveaux en France.

La cérémonie s'est terminée

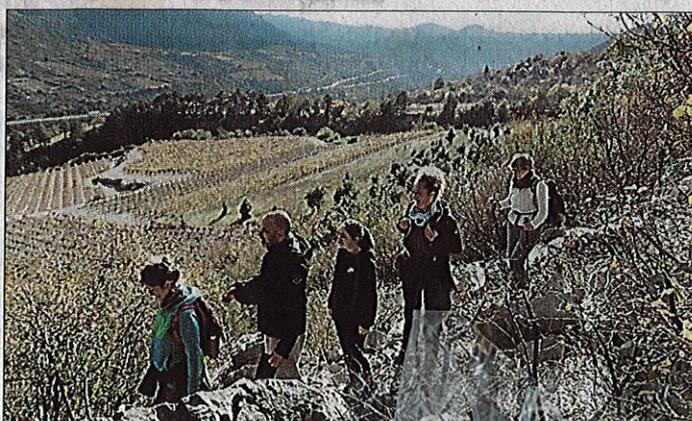
par une dégustation des vins de Pégairolles et un buffet aux produits du terroir du Lodévois.

Dans le cadre du week-end des sentiers oeno-rando, Antoine Guillon a rallié en trail, avec une quinzaine de coéquipiers, Cabrières à Pégairolles via Saint-Jean-de-la-Blaquière, en 11 h, dont une partie de nuit le samedi, sous la pluie, dans des conditions difficiles.

► Correspondant Midi Libre : 04 67 44 25 70



■ Une dégustation gratuite des vins de Pégairolles.



■ Des passages époustouffants au-dessus de la vallée.

[Les évènements
Vignobles &
Découvertes]

Mai 2016

St-Saturnin-de-Lucian Dégustations au Printemps des vigneron

Rendez-vous à un atelier pour découvrir les vins samedi, à 19 h.

Héléna Fages, animatrice à la vithèque de la Maison du Grand Site, animera l'atelier dégustation du samedi 7 mai à 18 h, à l'occasion du Printemps des vigneron. Elle a une formation de sommelière pour le vin, et est diplômée du Wine and Spirit Education Trust (WSET) de Londres. « *J'ai eu la chance d'avoir le poste, nouvellement créé, à la Maison du Grand Site, en 2010. Je fais connaître les domaines des vigneron des 28 communes de la Communauté de communes. J'ai aimé beaucoup cette vallée avec ses reliefs et ses superbes terroirs Je me régale* », avoue-t-elle.

La vithèque est partenaire, actuellement, d'une quarantaine de vigneron. Une seule cuvée par domaine est présentée, ainsi que les médaillés du concours des vins de la Vallée de l'Hérault. Les vins sont vendus au prix caveau.

L'objectif est de les faire découvrir et de renvoyer sur les caveaux de vente des producteurs. « *L'atelier de ce samedi a été spécialement pensé pour l'événement* » continue Héléna Fages, « *C'est une première approche de la dé-*



■ Héléna Fages, sommelière, compétente et passionnée.

gustation, autour de la découverte des arômes, une invitation à écouter ses sens, avec beaucoup d'humilité. Les enfants seraient les meilleurs à cet exercice, car ils n'intellectualisent pas. Je ferai ensuite déguster deux vins ».

L'atelier est gratuit et bilingue (anglais). Durée 3/4 h. Limité à une quinzaine de personnes.

Inscriptions : 04 67 56 41 97.

Pour les malchanceux qui ne pourront pas participer à l'atelier de samedi, des ateliers similaires auront lieu au stand de l'office de tourisme, à la foire expo de Gignac les 4 et 5 juin et à la vithèque, cet été.

► **Information :**

www.saintguilhem-valleeherault.fr

Corres. ML : 06 85 87 47 79 - midilibre.fr

Midi Libre

Lodève - Vallée de l'Hérault | Vendredi 29 avril 2016 | n°25739

Saint-Saturnin-de-Lucian Le salon des vins se prépare



■ Une trentaine de vignerons de la vallée de l'Hérault seront présents les 7 et 8 mai pour le Printemps fête ses Vignerons.

Photo DR

■ Pays d'Hérault | P. 10

Saint-Saturnin-de-Lucian Quand le printemps fête ses vigneron

Le salon des vins a lieu les 7 et 8 mai avec une trentaine de professionnels de la Vallée de l'Hérault à découvrir.

Le Printemps fête ses Vignerons, le salon des vins organisé par l'association Toc, revient pour sa 4^e édition et réunira une trentaine de vigneron de la Vallée de l'Hérault les 7 et 8 mai sur la place du village de 17 h à 22 h, le samedi et de 11 h à 18 h, le dimanche.

L'occasion pour les amateurs de déguster une grande variété de vins et de rencontrer les vigneron du terroir. Des vigneron passionnés et heureux de faire découvrir leur produit et leur métier, à l'image de Fabrice Ayala du Clos de l'Aven, un tout petit domaine de Montpeyroux.

Atelier dégustation

Il est l'un des membres très actifs de l'association depuis sa création en 2014 par Vincent et Isabelle Bedos du restaurant Le Pressoir. « *Je suis devenu vigneron à 40 ans par passion pour le vin, explique-t-il. Nous avons choisi, ma femme Yasmîna et moi, le terroir de Montpeyroux pour son potentiel extraordinaire. En 2000, nous avons planté notre première vigne. J'ai repris le chemin de l'école pour passer un BPA viticulture-oenologie et notre premier millésime a vu le jour en 2005. J'ai toujours beaucoup de plaisir, dit-il, dans un salon convivial et festif comme celui de Saint-Saturnin, à rencontrer le public et à raconter l'histoire de notre vin, de la vendange au produit fini.* »

Pendant les deux jours, le sommelier Thierry Boyer animera les stands et présentera les cuvées (7 € le verre gravé



■ Fabrice Ayala entouré de Vincent et Isabelle Bedos.

pour déguster). Le petit train des Vignes, fort de son succès de l'année dernière, reviendra pour des promenades à la découverte du vignoble de Saint-Saturnin, commentées par Jérôme Hermet du Domaine Alexandrin.

Au programme

Samedi 7 mai : 18 h, atelier dégustation avec Hélène Fages de la vithèque de l'office du tourisme Vallée d'Hérault (sur inscription). 21 h, soirée festive avec concert surprise.

Dimanche 8 mai : 9 h-9 h 30, randonnée pédestre animée par un professeur de sciences naturelles. Durée 3 h. Bonnes chaussures et inscription

conseillées. 15 h, balade commentée du Sentier des poètes par Bernadette Gazel, présidente de la cave coopérative. Jeux concours quizz, nombreux lots à gagner. Toutes les animations sont gratuites. Petite restauration sur place, marché du Terroir. Repas au restaurant Le Pressoir (sur réservation).

L'événement est soutenu par la communauté de communes Vallée d'Hérault et par le Syndicat des producteurs de Saint-Saturnin et sera maintenu en cas de pluie.

► **Renseignements** et inscription au 04 67 96 70 59 et

www.facebook.com/printemps-vigneron.

Corres. ML : 06 85 87 47 79 + midilibre.fr

Dans les coulisses du concours des vins de la Vallée de l'Hérault

Vendredi 15 avril, tout le petit monde des vignerons était en ébullition pour la 30^e édition du concours des vins de la Vallée de l'Hérault organisé par la communauté des communes.

Dans l'enceinte du lycée agricole de Gignac, 25 tables de dégustation ont été dressées par les élèves de première pour accueillir les 150 jurés.

Cette année 205 vins ont ainsi été soumis aux papilles affûtées des connaisseurs venus goûter et départager les crus de 52 producteurs du territoire, répartis sur 43 communes, de la Vallée de l'Hérault au Clermontais. Rouges, blancs, rosés ou typiques comme la carthagène, les vins ont été tour à tour présentés à l'aveu-



■ Guillaume Biau, président du jury, a veillé à la 30^e édition du concours.

gle aux dégustants, qui décerneront aux plus méritants les fameuses et prestigieuses médailles de bronze, argent et or tant attendues.

Les jurés ont délibéré sous l'œil attentif du président du concours, Guillaume Biau,

oenologue reconnu. À la suite de cette première étape, les noms des médaillés d'or ont été révélés au grand jury composé d'un rapporteur désigné sur chaque table.

À ces fins connaisseurs, professionnels ou amateurs quali-

fiés, est revenue la lourde tâche de désigner les coups de cœur et éventuel prix spécial du jury. Pour pimenter cette 30^e édition, les noms de ces grands crus ne seront dévoilés que lors de la soirée de remise des prix, fin juin.

Autre nouveauté pour cet anniversaire un peu extraordinaire, un accent a été mis sur les accords mets-vins. Les chefs étoilés Matthieu de Lauzun (Gignac) et Guillaume Viala (Bozouls) concocteront des recettes pour sublimer les vins primés. En attendant de les découvrir, ainsi que le palmarès complet début mai, tous se sont accordés pour dire que cette année présentait de belles surprises.

Corres. ML : 06 20 72 54 49 + midilibre.fr

Gignac 25 médailles d'or pour les vins de la Vallée de l'Hérault

Le palmarès du concours a été dévoilé par le président de la communauté de communes. Les coups de cœur seront connus en juin.

Le palmarès 2016 de ce concours, devenu incontournable dans le microcosme viticole, a été dévoilé par la communauté de communes de la Vallée de l'Hérault (CCVH), organisatrice pour sa 30^e édition. Parmi les 52 caves à avoir présenté leur divin breuvage, 35 producteurs ont été primés et 25 médailles d'or ont été attribuées.

De l'or pour Montpeyroux

Les rouges. Un carton plein des vins de Montpeyroux avec pas moins de cinq caves auréolées d'or, sur les 12 récompensées dans cette couleur. Les lauréats sont « *Mourvèdre Armand* » et « *La Villa Romaine* » du Mas des Quernes; « *Domaine Mas de la Cour* » de la coopérative Castelbarry; « *Faïsse du Loup* » du domaine Les Thérons; « *La Fée Nomène* » du domaine éponyme; « *Cuvée Oppidum* » et « *Cuvée Dondona* » du domaine Villa Dondona.

Deux caves d'Aniane ont également remporté l'adhésion des membres du jury: le domaine des Conquêtes et ses « *Convoitises* », ainsi que le Mas de la Séranne, avec « *Antonin et Louis* ».

Les Vignerons de la Vicomté au Pouget sont en or avec « *Fontaniels - cabernet sauvignon* », tout comme la cave coopérative Clochers et Terroirs de Puilacher pour « *100% cabernet sauvignon* »; la Bastide aux Oliviers de Saint-André-de-Sangonis avec « *Pierre et Bastien* »; « *La Voûte du Verdus* » à Saint-Guilhem-le-Désert.



■ Louis Villaret, président de la CCVH, a dévoilé le palmarès de la 30^e édition.

le territoire de Saint-Jean-de-Fos, le domaine Alexandrin sur « *Les Hermets* ».

Les rosés. C'est Saint-Saturnin-de-Lucian qui remporte le plus de médailles d'or dans cette catégorie, avec « *L'exception* », produit par la cave coopérative et « *Saturne* » du domaine Virgile Joly. Les deux autres lauréats sont les vins rosés du domaine les Thérons, « *Prestige Gris* », à Montpeyroux, et la « *Cuve 37* » de la cave coopérative Clochers et Terroirs de Puilacher.

Les blancs. Le Mas de la Séranne à Aniane double la mise et décroche l'or

médaille d'or a également été accolée sur les bouteilles « *Cuvée Olga* » du domaine des Quatre Amours à Bélarga, « *13 vents* » de la cave coopérative à Gignac, « *Blanc Passion* » du domaine le Bois des Anges à Pouzols, « *Circulade* » du domaine de Puilacher, « *Le Martoulet* », domaine de Blancous à Saint-André-de-Sangonis et « *Les IV Pierre* » du domaine d'Archimbaud, à Saint-Saturnin-de-Lucian.

Parmi ces 25 médaillés se trouvent peut-être le ou les prix coup de cœur du grand jury, dévoilés en juin prochain, lors de la soirée officielle de remise des prix.

Aniane Un deuxième grand prix pour le mas de la Seranne

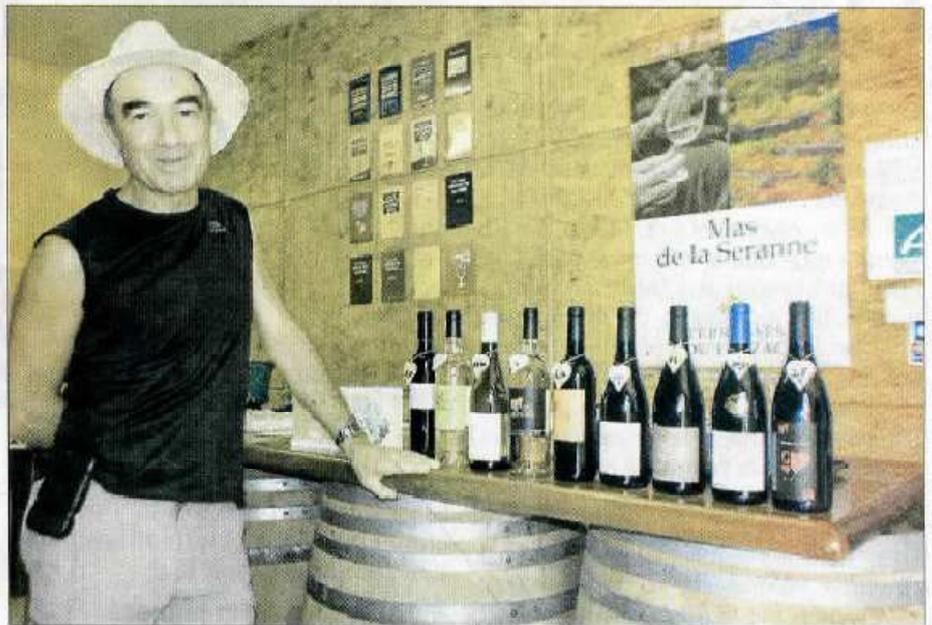
Distingué en 2007 au concours des vins de la Vallée de l'Hérault, Jean-Pierre Venture a été récompensé cette année pour un rouge 2013.

En 30 ans, le concours des vins de la Vallée de l'Hérault est devenu une référence. Cette année le Grand Prix a été décroché par le mas de la Seranne à Aniane, en Terrasses du Larzac, avec un rouge 2013 cuvée Antonin et Louis. C'est la deuxième fois que Jean-Pierre Venture obtient la distinction suprême. En 2007, le concours l'avait récompensé pour un Clos des Immortels 2005.

Dans son commentaire, le jury a relevé la bouche remarquablement ronde, une structure puissante avec une finale longue et persistante et des tanins rugueux, pour un ensemble subtil. « C'est un vin qui peut se garder 10 ans tout en restant très fin », confie le vigneron. « Mais il peut aussi être bu dès maintenant car il a été travaillé pour donner des tanins très doux. Dans sa jeunesse, il est à boire sur une côte de bœuf ou un fromage fort. »

Un vin puissant, tout en finesse

Dans son chai à la sortie d'Aniane, Jean-Pierre Venture parle avec fierté de ce terroir des Terrasses du Larzac et des vigneron qui le font vivre. Pour l'Héraultais, le vin est une deuxième vie. Natif de Montpellier comme son épouse Isabelle, il a travaillé pendant 17 ans dans l'industrie alimentaire avant de revenir sur les terres du grand-oncle de sa femme. Aujourd'hui, sur les 16 ha du domaine totalement en bio, certaines parcelles appartenaient à l'ancêtre tout comme le gîte qui a été totalement rénové. Antonin a aussi donné son prénom à cette cuvée qui décroche le grand prix.



■ Jean-Pierre Venture récompensé pour un rouge 2013 Terrasses du Larzac.

Aux 5 cépages des Terrasses du Larzac, le mas de la Seranne rajoute également deux variétés anciennes, la counoise et le monastel, bien adaptées aux problématiques du réchauffement climatique puisqu'elles limitent le degré alcoolique qui a tendance à s'envoler un peu partout, ce qui n'est pas forcément du goût des consommateurs.

Leur maturité tardive apporte également plus de complexité aux vins. Le domaine a aussi une bonne part de cinsault, un cépage qui a bien failli ne pas être retenu par l'appellation alors que ses qualités climatiques font aujourd'hui son grand intérêt. « En 2003, c'est le seul cépage qui a très bien

résisté à la canicule », confie Jean-Pierre Venture. Le succès du domaine tient dans la qualité de ce terroir des Terrasses du Larzac qui doit sa réputation aux fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit au moment de la maturation des raisins, donnant la fraîcheur des vins et leur complexité aromatique. Dans la cave en partie enterrée, les raisins arrivent directement au niveau haut des cuves ce qui évite tout pompage et permet d'enfoncer manuellement le raisin dans le jus afin de libérer tanins et polyphénols. Un travail tout en douceur pour un vin puissant et fin à la fois.

T.Dg.

► Le palmarès : www.cc-vallee-herault.fr

ENTRE LERGUE ET SOULONDRE

● Les Duos vigneron se poursuivent

L'Office de Tourisme du Lodévois et Larzac organise des Duos Vignerons en partenariat avec le CPIE des Causses Méridionaux et Escapéo. "Jeux de piste entre vignes et oliviers", le **dimanche 21 août**, de 17h à 20h à Saint-Jean-de-la-Blaquière (Clos du Serres). Rendez-vous sur la place du village pour, équipés de boussoles et de cartes, partir à pied à la recherche de balises cachées au cœur des terroirs des Terrasses du Larzac. Une animation pédagogique pour découvrir et mieux comprendre les particularités et les richesses de ce terroir riche et unique. L'animation sera suivie de la rencontre avec des vignerons passionnés par leur territoire et qui cultivent la vigne en agriculture biologique au cœur des terres rouges lors d'une dégustation dans leur caveau. Sortie ludique pour toute la famille entre vignes et oliviers. Réservations auprès de l'Office de Tourisme au 04 67 88 86 44 ou mail: tourisme@lodevoisetlarzac.fr

18 avril 2017

A la Baume Auriol, succès de la rencontre des producteurs

Cirque de Navacelles. Les visiteurs sont venus nombreux à la Maison du grand site.

En ce dimanche de Pâques, le beau temps était au rendez-vous pour la rencontre des producteurs à la Maison du grand site du cirque de Navacelles, au belvédère de la Baume Auriol. Le parking n'a pas désempli tout au long de la journée. Le matin, les visiteurs étaient nombreux pour faire leurs achats à la boutique où quelques producteurs étaient présents notamment la maison Bousquet, le Rûcher des Arts, d'autres s'étant excusés car retenus par leur activité. En raison d'un ennui mécanique, le camion prévu pour la dégustation du fromage Roquefort n'a pu venir. L'auberge de la Baume Auriol proposait son menu de Pâques avec des produits du terroir.



■ Les visiteurs font leur choix dans la boutique. Une nouvelle rencontre est prévue le 26 mai.

Les randonneurs au rendez-vous

La gérante Florence Heim-Reybaz était satisfaite car soixante-dix repas ont été servis et la saison touristique démarre assez bien. L'après-midi, il y a eu un moment calme comme le confirmait Huguette Vaillé, productrice de vin liqueur cartagène à Salles du Bosc. Les panneaux photos de l'exposition Soyons roquefort étaient installés sur

le terrain attenant avec des supports adaptés au vent qui souffle assez fort. Ils resteront en place jusqu'au 31 mai c'est pourquoi l'auberge proposera, tous les jours, un menu roquefort, assorti d'une sélection de vin des Terrasses du Larzac, jusqu'à cette échéance. De nombreux randonneurs ont fréquenté le site et les sentiers, le parking au fond du Cirque était plein. En

fin d'après-midi, beaucoup sont passés à la boutique pour faire leurs achats.

À la fermeture, Christelle de Oliveira, référente de la Maison du Grand Site, tirait un bilan très positif de cette journée. Parmi les produits les plus achetés, il y a eu le miel et ses dérivés, les produits oléicoles, les confitures et les gelées. Elle signalait qu'une nouvelle rencontre était pro-

grammée pour le vendredi 26 mai où il y aura plusieurs animations à cette occasion. Les visiteurs venant de tous horizons, de nombreuses informations touristiques ont été demandées comme les randonnées sur le Cirque, les sites à visiter dans les environs.

Cette journée a bien favorisé la promotion du tourisme et de l'économie locale.

Saint-Maurice-Navacelles

Une rencontre pour le moins fructueuse



■ Les visiteurs ont fait de nombreux achats.

En cette période estivale où le Grand site du Cirque de Navacelles est très fréquenté, la rencontre des producteurs du 11 août au belvédère de la Baume Auriol a été une belle réussite.

Les producteurs présents ont pu échanger avec leurs acheteurs. Cependant, ils ont dû se replier à l'intérieur de la boutique en raison de la fraîcheur.

Sandrine Baldayrou, directrice de la coopérative huilerie confiserie de Clermont-l'Hérault, était satisfaite de cette rencontre : « *La journée se passe bien*

et les gens sont curieux des produits locaux ».

À côté, la maison Bousquet de Saint-Étienne-de-Gourgas a vanté son nouveau produit "le Scintillant" (sans alcool), appelé à un bel avenir.

Les navettes gratuites, financées par le Département de l'Hérault et proposées pour découvrir le Cirque de Navacelles au départ de la Baume Auriol, ont eu à nouveau un grand succès.

Prochaine rencontre le 25 août.

► Correspondant Midi Libre : 06 46 73 24 30

Le Pouget Le domaine d'Agamas décroche le Grand prix des vins

La famille Visseq, installée à Lagamas, a été honorée par cette distinction.

Les vignerons étaient à la fête jeudi 22 juin au domaine des 3 Fontaines avec la soirée de gala du 31^e concours des vins de la Vallée de l'Hérault. Si les médailles d'or, d'argent et de bronze étaient connues, il restait à décerner le Grand prix, coup de cœur du jury pour un vin d'exception.

Un grand cru pour un petit domaine

Pour 2017, c'est le domaine d'Agamas, à Lagamas, qui a décroché la distinction avec la cuvée Baies choisies, un assemblage mourvèdre, grenache, syrah, en IGP Pays d'Hérault 2014.

Viticulteurs depuis plusieurs générations, les Visseq sont passés en cave particulière en 2009.



■ Ils étaient trente vignerons à avoir reçu une médaille d'or pour leurs vins.

Mais ils continuent à travailler tous ensemble. « *Nous faisons tout en famille* », explique Vincent Visseq. Un vin « *de garage* », vendangé à la main et mis en caissettes, vinifié « *avec*

très peu de moyens technologiques » et élevé en barriques, qui a séduit le jury. Tout au long de la soirée de gala, les médaillés en or, argent et bronze ont reçu leur diplôme. L'occasion pour le maître de cérémonie, le sommelier Jérémy Cadière, d'apporter un éclairage sur quelques uns des lauréats.

Ainsi, on a appris que la cave coopérative Clochers et Terroirs de Puilacher (trois médailles) a mis au point une application smartphone pour les viticulteurs afin de connaître en temps réel le degré et la maturité des raisins.

Parmi les lauréats, La Grange des copains à Nébian a obtenu l'argent pour un rouge 2016. Un domaine créé par trois amis sur

seulement 2 ha. Pour sa première vinification depuis son rachat en 2016, le château Capiou a reçu l'or pour son rosé Coup de Folie. Le nouveau propriétaire d'origine russe est aussi mécène d'art.

L'or a aussi récompensé le domaine Marié à Puilacher pour la cuvée Les Rieux 2014, de seulement 2 000 bouteilles. Un grand vin pour un tout petit domaine qui produit 17 000 bouteilles par an.

Une palette de talents qui ne pouvait que satisfaire Louis Villaret, président de la communauté de communes Vallée d'Hérault, qui a vanté cette manifestation emblématique du territoire.

THIERRY DUBOURG

Arboras Big James band fait son concert estival



■ Une programmation par saison pour la formation.

Le BJB - Big James band - continue sa tournée estivale et sera à Arboras vendredi 30 juin, à 20 h 30, sur la place de la Pétanque, pour son concert d'été.

Le BJB, c'est l'ensemble de jazz de l'école de musique intercommunale de la vallée de l'Hérault, une

troupe intergénérationnelle enthousiaste et énergique qui mêle une quinzaine de musiciens, élèves de l'école et musiciens amateurs de jazz du territoire. Le tout avec une vue imprenable sur la plaine.

► Entrée libre



■ Le grand prix pour la famille Visseq à Lagamas.

NOUVEAU
MXU 700 EXI

Homologué
4x4 Treuil
Dir Assistée

Lagamas Le mas d'Agamas décroche le Grand Prix

Baies Choies 2014 a été distingué au concours des vins de la Vallée de l'Hérault.

Première médaille d'or et premier grand prix. Vincent Visseq n'a pas fait les choses à moitié cette année puisqu'il remporte la plus haute distinction du concours des vins de la Vallée de l'Hérault. Son Baies Choies 2014, le haut de gamme du domaine, a séduit le jury. Un rouge, en IGP Hérault, issu d'un assemblage de mourvèdre, syrah et grenache, avec 15 à 18 mois d'élevage en barrique de 2 ans. « *Tout se fait à la dégustation, barrique par barrique. C'est le métier de vigneron de savoir ce qui ne va pas et de modifier l'assemblage* », explique-t-il.

Cette récompense fait la fierté de toute la famille. Car au Mas d'Agamas, le vin est affaire de famille. Pour la vendange, à la main, jusqu'à la commercialisation dans les salons.

75 ares vinifiés au garage

L'aventure du Mas d'Agamas a débuté avec André, aujourd'hui à la retraite, et Colette, les parents. « *J'ai commencé avec 3 ha sur Montpeyrroux. J'avais 20 ans et je labourais au cheval* », se souvient André Visseq. Petit à petit, la famille rachète des vignes, sur Montpeyrroux, Saint-Jean-de-Fos



■ Vincent, Colette et André Visseq dans le nouveau chai de Mas d'Agamas.

ou Gignac dont la vendange est amenée en cave coopérative des trois communes, selon l'historique de la parcelle.

Aujourd'hui le domaine a 14 ha, dont 4 en cave coopérative. C'est Vincent Visseq qui a pris la suite après avoir travaillé à Castelbarry à Montpeyrroux, à Château Capion, chez Bonfils dans le Biterrois et chez Alain Chabanon à Lagamas, un vigneron emblématique de la région. Vincent Visseq fera même une saison en Australie.

En 2009, la famille franchit le

pas avec une toute petite parcelle de moins d'un hectare, 75 ares exactement. Le vieux carignan et le cinsault sont arrachés pour du mourvèdre vinifié en 2009 dans le garage du domaine. « *Nos moyens étaient plus que limités* », raconte Vincent Visseq. « *On avait appelé les copains et l'éraflage avait été fait chez Alain Chabanon*. » « *Je me rappelle que l'on avait utilisé le petit presseur de papy, de 8 h à minuit* », se souvient Colette Visseq.

Depuis, le domaine s'est équipé au fil des ans et un chai neuf a été construit à la sortie

de Lagamas. Le Mas d'Agamas produit 15 000 bouteilles chaque année. L'an prochain, un carignan pur sera vinifié pour un nouveau haut de gamme. Le reste de la production étant un rosé de mourvèdre, un rouge en assemblage, un blanc de marseanne, un mourvèdre pur et un carignan en 2018. Pour le rouge, le millésime 2016 sera en Terrasses du Larzac.

T.DG.

► Mas d'Agamas à Lagamas. Baies Choies, rouge 2014. Prix caveau 13,90 €.

St-André-de-Sangre Atelier portrait réaliste

L'Atelier des Possibles a pour objectif de mettre en place des activités créatrices, culturelles et artistiques seules ou en collaboration avec d'autres associations sous forme d'ateliers réguliers ou ponctuels, d'expositions, d'exposés, débats, de concerts ou de spectacles...

Cette structure propose un Atelier portrait réaliste sur une journée et demie, les samedi 8 juillet de 14 h à 17 h 30 et dimanche 9 juillet de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30.

« *Apportez la photographie d'un portrait que vous avez choisi de réaliser (de préférence en format A3 noir et blanc), vous peindrez le portrait réaliste d'après cette photo* », commente Joëlle Richardière, qui animera cet atelier. Vous êtes débutant, amateur ou confirmé, vous souhaitez enfin créer de façon réaliste un portrait et cela vous semble complexe ? Ne vous trompez pas... Le dessin c'est comme tout, ça s'apprend facilement, si on a la bonne méthode. Chaque portrait rend sensible la personnalité unique et l'âme de la personne. Avec Joëlle, il est également possible de mettre en

œuvre la...
trait au pa...
ture, elle...
avec vous...
particuliè...
est fourni...
crayon fo...
cription p...
gatoire, l...
limitées.

► Tarif et re...
07 87 46 7...
des Possibl...
Grand-rue d...
Quatrejage...

● NUITS C...
Le festival...
leurs orga...
juillet à 2...
rée Rock...
cadre de l...
son festiva...
Le concert...
plein air. L...
pose res...
buvette su...
de 19 h au...
tif.

Popa Ch...
retour ave...
à la légend...
Jimi Her...
ensuite...
auteur, cor...
prête et ca...
sion The...
Avant-scèn...
de luthier...
venez renc...
fessionnel

Montpeyrroux

● SPECTACLES

La salle polyvalente accueillera ce week-end

lat au mus...
Le second...
reprises sa...

Puilacher Une pluie de médailles pour les viticulteurs au concours de la Vallée de l'Hérault

Ce sont deux domaines particuliers et la cave coopérative qui ont été primés et remarqués lors du dernier concours des vins de la vallée de l'Hérault 2017.

C'est dans cette petite commune, hissée sur les contreforts de l'Hérault, au cœur des graves, comptant seulement cinq cents âmes, que le travail acharné et le respect du territoire ont été récompensés.

Le Domaine de Puilacher, est une entreprise familiale depuis de nombreuses générations.

Une large gamme

La famille Pages, père, mère et fille exploitent leurs vignes avec amour et passion, tirant le meilleur d'une terre argilo-calcaire. Madame Pages et sa fille Laure, plus spécialement axées sur la vinification et la commercialisation ont choisi « *de respecter le passé, tout en se tournant vers l'avenir dans un cheminement familial sur un très joli terroir; les pieds ancrés dans la terre, le regard tourné vers les étoiles* ».

Ainsi, deux médailles d'or



■ Pascal Marié : le métier de vigneron est une école d'humilité.

leur ont été décernées ; une pour le blanc, cuvée Prologue, une pour le rouge cuvée Chemin de Nougou. Le domaine propose une gamme de vins (rouge, blanc, rosé) qui se situe dans une fourchette de prix compétitive.

Le Domaine Marié, également propriété familiale a

été repris en 1996 et grandement développé par Pascal Marié. Après avoir suivi des études supérieures de gestion, c'est mû par un attachement viscéral à la vigne que Pascal Marié se lance dans une reconversion créatrice et risquée. Dans un premier temps coopérateur, sa volonté farouche du respect

de la terre, de la plante et du fruit l'amène tout naturellement vers une vinification particulière pour des vins particuliers.

Il veut devenir « *le vigneron, artisan, éleveur, commercialisant sa bouteille* » et ainsi boucler le cycle de la richesse créée. Pour Pascal Marié le métier de vigneron « *est une école d'humilité car tout ne peut pas être maîtrisé par l'homme, les éléments naturels interférant dans le résultat obtenu* » mais là encore le travail et la passion ont été récompensés par une médaille d'or (vin rouge) sur la cuvée Les Rieux.

Pascal Marié propose également une large gamme de vins (rouge, blanc, rosé) pour des moments de vie différents.

Enfin la cave coopérative à l'honneur avec pas moins de trois médailles, or argent et bronze pour ses vins rouge, là encore une belle récompense pour un travail collectif de qualité. Bravo à Puilacher et à tous ses artisans qui l'animent dans le respect d'une tradition vinicole.

► Correspondant Midi Libre : 06 87 91 96 70

Le 9 juillet 2017

Festival des vins d'Aniane : un combat, plus qu'une dégustation



Nadira Belkacem

09/07/2017 11 h 40 min



DÉGUSTATIONS. La 19ème édition du Festival des vins d'Aniane se tiendra les 21, 22 et 23 juillet à l'Abbaye du village. 3 jours de dégustations de vins, mais aussi de mets gastronomiques imaginés par les plus grands chefs de la région, dont les bénéfices seront reversés à l'association Grégory Lemarchal pour lutter contre la mucoviscidose.

Dans un esprit de fête, autour de la gastronomie et de l'art de vivre, les 33 vignerons du Festival des Vins d'Aniane réunissent, le temps d'un weekend, l'excellence d'un terroir unique. Lancé en juillet 1998, ce festival a pour objectif de valoriser les atouts terroirs de la moyenne vallée de l'Hérault. Mettant à l'honneur le vin, la gastronomie, le patrimoine et l'art de vivre, cette manifestation est également symbole de convivialité et de partage.

Aujourd'hui présidée par Roman Guibert -du prestigieux domaine de Daumas Gassac-, l'association organisatrice peut compter, 19 ans après, sur ses amis vignerons pour faire de cet événement un rendez-vous d'envergure pour la commune d'Aniane, mais aussi pour son terroir.

Une herbe pour le logo

Une jolie affiche réalisée par l'artiste [Francois Maurisse](#) représente une jolie herbe. Une immersion dans la nature propice à la sélection d'éléments végétaux sublimés par l'assemblage, puis figés par une photographie en haute définition.

Le samedi 22 juillet à partir de 20h, se tiendra sur la place du village une soirée placée sous le signe de la convivialité, mêlant gastronomie, vins, art et jazz avec les groupes « La Milone » et « Swunky Long Legs ». Une manifestation intitulée »Dîner des Vignerons » qui mettra en avant un menu d'exception composé à quatre mains (chef étoilé Matthieu De Lauzun et le traiteur d'ici, Cabiron).

Vente aux enchères

Une sélection des vins présentés durant le Salon sera proposée au bar à vins. Une soirée gastronomique qui sera clôturée avec la vente aux enchères de onze chefs-d'œuvre -voir la liste des artistes ci-dessous- contenant 3 magnums de vins rares issus des trente-trois domaines acteurs du festival.

Des cuvées, habituellement indisponibles à la vente présentées dans des coffrets en bois décorés par des artistes de renom (Mondé, Christophe Curien, Clara Castagné, David Bioulès, Fabien Boitard, Dysabo, Christine Cougoule, Chistina Rabaste, Lyria Maye et Reso). La vente de ces coffrets d'exception contribuera à combattre la mucoviscidose, action engagée par la famille Lemarchal, par le biais de l'association Grégory Lemarchal.



Les 11 coffrets de la Vente aux Enchères du Festival des vins d'Aniane

St-Maurice-Navacelles

Une belle affluence au belvédère

Dimanche 1er avril, au belvédère de la Baume Auriol à Saint-Maurice-Navacelles, la première rencontre de producteurs de la Maison du Grand Site de France du cirque de Navacelles a bénéficié du beau temps et du passage de la vingtième édition de l'Héraultaise cyclo sportive Roger-Pingeon. Dès l'ouverture, il y avait assez de monde et pour les producteurs, on notait la présence de la Maison Bousquet de Saint-Étienne-de-Gourgas.

Rappelant que le site était une belle vitrine pour les producteurs, Anne-Marie avait plaisir à échanger avec les visiteurs et à faire déguster ses produits, olives vertes Lucques classées AOP ou noires, purée d'olives comprenant 12 parfums, jus de raisin, apéritif ou digestif *Scintillant*, carthagène. Plus tard, le Rucher des Arts, produc-



■ **Les touristes découvrent les produits du terroir.**

teur de miels, était aussi présent.

Lors de leur passage, les coureurs ont reçu les applaudissements des spectateurs. Le soir, Christelle De Oliveira, référente de la Maison du Grand Site, était très satisfaite. « *Il y a eu beaucoup de monde durant toute la journée. On a réalisé un chiffre d'affaires comparable aux journées d'été.* » La prochaine rencontre des producteurs aura lieu le vendredi 11 mai.

► **Correspondant Midi Libre : 06 46 73 24 30**

Montpeyroux "Toutes caves ouvertes" : le programme

Le Syndicat des vignerons organise, pour la 14^e fois, l'opération Toutes caves ouvertes. Cette année, ce sera le dimanche 15 avril de 10 h à 18 h. Cet événement est devenu annuel, grâce à son succès grandissant depuis 2012. Toute la journée, les visiteurs pourront découvrir les 22 caves particulières, nichées au cœur de ce traditionnel village viticole héraultais, et la cave coopérative Castelbarry.

Au cœur du village, qui sera décoré pour l'occasion, vous pourrez acquérir un ticket au prix de 7 €, vous permettant d'obtenir le verre gravé et le kit dégustation (stylo, porte verre et carnet de dégustation). Cette journée, à l'ambiance musicale et festive, sera animée par des musiciens et deux fanfares, qui donneront un concert au moment du repas, mais également la participation des échassiers et du groupe irlandais Ballyshannons (folk traditionnel). Les rues seront animées par les Grapillettes, seule et unique consœur vigneronne. Des jeux seront à la disposition des enfants.



■ Rendez-vous le 15 avril avec 22 caves particulières.

Comme chaque année, l'Office du tourisme proposera une balade vigneronne dans le village "Histoire et vin". Départ à 10 h 30 devant le chalet d'accueil, arrivée à la cave coopérative avec dégustation. Pour la restauration du midi, plusieurs points sont prévus. Place de l'horloge, repas de l'Atelier Nomade (qui sera servi sous les halles, voisinant avec un bar à vin), Restaurants Terrasse du Mimosa, la Fille du Bar Turenne. Snacks dans les commerces du village (boulangerie, boucherie, épicerie), café au tabac.

Foods trucks, placette de la Dysse, rue des Lions et place devant la cave coopérative. Rencontres, échanges et divertissements, permettront, à tous ceux qui auront partagé cette journée, de mieux comprendre la motivation de cette appellation cinquantenaire, qui œuvre depuis plus de vingt ans pour une accession au sommet de la hiérarchie, celle n'appartenant qu'aux uniques et très grands vins : *L'appellation communale cru Montpeyroux*.

► Contacts et infos :

06 61 17 91 19 ;
crumontpeyroux@gmail.com ;
Site www.montpeyroux-tco.fr.

● L'ÉCOLE PRÉSENTE "DIS-MOI DIX MOTS"

Les 6 classes de l'école vont participer à l'édition 2017-2018 "Dis-moi dix mots", présentée par le ministère de la Culture. Le thème, cette année, est "Sur tous les tons". La nouvelle édition invite chacun à s'interroger sur les multiples usages de la parole. Elle se déclame dans les discours, s'échange au cours de débats, se met en scène au théâtre et laisse toute sa place à l'improvisation : accent, bagou, griot, jactance, ohé, placoter, susurrer, truculent, voix, volubile. Ces 10 mots sont choisis chaque année par les différents partenaires francophones : la France, la Suisse, la Belgique, le Québec et l'organisation internationale de la Francophonie.

► Salle du couvent, vendredi 6 avril à 17 h 30, venez découvrir les différentes productions des élèves.

► Correspondant Midi Libre : 06 22 05 04 78

Montpeyroux De caves en caves, à la rencontre des vigneronns

Dimanche, verre gravé et kit dégustation pour savourer les vins du village.

Ce dimanche de 10 h à 18 h, Montpeyroux sera en fête. Cet événement, organisé par le Syndicat des vigneronns de Montpeyroux, revient désormais chaque année.

Toute la journée, les visiteurs pourront découvrir les 22 caves particulières, nichées au cœur de ce traditionnel village viticole héraultais, et la cave coopérative Castelbarry. Au chalet d'accueil, posé au cœur du village, décoré pour l'occasion, vous pourrez acquérir un ticket au prix de 7 € vous permettant d'obtenir le verre gravé et le kit dégustation (stylo, porte verre et carnet de dégustation) Ainsi parés les visiteurs pourront aller à la rencontre des vigneronns de caves en caves, lieux de dégustation pérennes ou éphémères, découvrir et déguster les vins des producteurs de ce village en attente de classement "cru" dans la hiérarchie du Languedoc.

Fanfares et Grapillettes dans les rues

Cette journée à l'ambiance musicale et festive, sera animée par des musiciens et deux fanfares qui donneront un concert au moment du repas mais également participation des échassiers et du groupe irlandais Ballyshan-



■ La 14^e édition de "Toutes caves ouvertes" devrait tenir toutes ses promesses.

nons (folk traditionnel). L'unique consœur vigneronne "Les Grapillettes" animeront les rues. Des jeux seront aussi à la disposition des enfants. Comme chaque année, l'office du tourisme proposera une balade vigneronne dans le village "Histoire et vin". Départ à 10 h 30 devant le chalet d'accueil, arrivée à la cave coopérative avec dégustation. Pour la restauration du midi, plusieurs points : place de l'Horloge, repas de L'atelier

Nomade (qui sera servi sous les halles, voisinant avec un bar à vin), restaurants Terrasse du Mimosa, la Fille du Bar Turenne. Snacks dans les commerces du village (boulangerie, boucherie, épicerie) café au tabac. Foods-trucks

placette de la Dysse, rue des Lions et place devant la cave coopérative. Rencontres, échanges et divertissements permettront à tous ceux qui auront partagé cette journée de mieux

comprendre la motivation de cette appellation cinquantenaire, qui œuvre depuis plus de vingt ans pour une accession au sommet de la hiérarchie, celle n'appartenant qu'aux uniques et très grands vins : l'appellation communale "cru" Montpeyroux.

► Contacts et infos :

06 61 17 91 19.
cruMontpeyroux@gmail.com.
 Site www.montpeyroux-tco.fr

► Correspondant Midi Libre : 06 22 05 04 78

Le 21 avril 2018

Montpeyroux Record de visiteurs pour Toutes caves ouvertes

Dégustations, balade et rencontres avec les viticulteurs ont rythmé la journée.

Le premier jour de beau temps depuis longtemps : c'est un facteur probant de la fréquentation de l'événement "Toutes caves ouvertes". En ce beau dimanche 15 avril, dès 10 h, les gens étaient nombreux à se presser devant le chalet d'accueil pour acheter le fameux lit de dégustation. Les rues du village se sont rapidement remplies et la foule a déambulé d'une cave à l'autre au son de plusieurs musiques. Les Grapillettes ont suivi cette foule toute la journée, en dansant puis en intronisant certains à la fameuse confrérie. Chaque dégustateur a pu, entre midi et quatorze heures, choisir parmi les différents points nécessaires à se restaurer. L'après-midi l'on a pu voir circuler des nombreux "diablos" remplis de cartons de vin !



■ Le village était en fête pour déguster les crus de Montpeyroux.

Une visite historique et viticole

Comme chaque année depuis 2015, l'Office de tourisme intercommunal Saint-Guilhem-le-Désert-Vallée de l'Hérault a proposé une balade vigneronne dans le village. Cette visite était menée par Julie Durrion, guide conférencière, et Hélène Fages, sommelière annamite de la vithèque de la Maison du Grand Site de France. Cette année, les dégustateurs curieux d'histoire étaient nombreux et particulièrement nombreux. Plus de 80 personnes

ont suivi la visite dans les rues du village. Ils avaient tous fait le choix de débiter leur journée par une brève présentation historique et viticole du village. La balade durait 1 h 30. Lors de la première heure de visite, Julie retraçait l'histoire du village depuis l'époque romaine jusqu'à nos jours tandis qu'Hélène évoquait l'évolution de la viticulture à Montpeyroux. Les deux voix ont attiré l'attention sur les détails architecturaux révélant l'histoire du village. La balade s'est terminée à la cave coopéra-

tive de Castelbarry. Les valeurs du mouvement coopératif et les cahiers des charges garantissant la qualité constante des vins ont été présentés par Sébastien Lemoine, responsable du caveau de la cave Castelbarry. Bien sûr, ses explications étaient accompagnées d'excellents crus de Montpeyroux. Cette année est celle qui a connu le plus grand nombre de visiteurs depuis que l'opération existe, c'est-à-dire depuis 19 ans (car avant 2012 ce n'était que chaque deux

ans). Il a été vendu plus de verres que l'an passé (50 % de plus).

► [Cliquez ici pour aller à la page 06 22 05 04 78](#)



■ Les Grapillettes, unique consœur vigneronne.



■ Les officiels au rendez-vous de cette nouvelle édition.

Aniane Le festival des vins innove pour ses 20 ans

Du 20 au 22 juillet, 33 vigneronns d'exception sont réunis avec un off original.

Pour son 20^e anniversaire, le Festival des vins d'Aniane du 20 au 22 juillet innove en créant un off avec trois nouveaux rendez-vous. Pour la première fois, une dégustation horizontale de tous les vins d'Aniane est proposée pour le millésime 2010, soit une quinzaine de domaines. Une cinquantaine de places sont prévues à la chapelle des Pénitents. Le deuxième rendez-vous est une visite de la garrigue et la découverte des plantes médicinales.

Enfin la troisième animation est particulièrement festive et conviviale puisqu'il s'agit d'une descente canoë-tosé. « Une première mondiale », commente en souriant Roman Guilbert, le président de l'association du festival. « C'est une façon d'associer le patrimoine et d'amener le public en pleine nature. Tous les bénéfices de cette animation iront à l'association que nous parrainons cette année, La Montpellier Reine. »

Une vente aux enchères d'œuvres d'art et de vins

C'est l'autre volet de ce festival qui récolte des fonds. Après l'association Grégory Lemarchal l'an dernier, le festival a retenu la Montpellier Reine qui lutte contre le cancer du sein.



■ Une partie des artistes qui participeront à la vente aux enchères.

« En 10 ans nous avons remis 400 000 € à des associations telles que la Ligue contre le cancer, l'Institut du cancer de Montpellier ou encore le CHU », explique Barbara Pastre, la présidente de l'association. Qui rappelle que cette maladie est la première cause de décès par cancer chez la femme.

Une deuxième structure sera aussi bénéficiaire des fonds récoltés. L'association montpelliéraine Le Jour d'Après accompagne dans leur démarche de retour à l'emploi les

faux femmes qui ont eu un cancer du sein. « Nous proposons 28 ateliers cette année », explique Christophe Grotti qui préside l'association. La structure a également lancé un protocole de recherche pour valider le processus d'accompagnement original qu'elle a mis en place. Des fonds qui seront récoltés surtout grâce à la vente aux enchères de 11 coffrets de vins d'exception, décorés par des artistes de renommée parfois internationale. Chaque coffret contient 3 magnums de cuvées exceptionnelles ou de millési-

mes rares des domaines participant au festival. Des œuvres uniques de Ad Ec, Richard Pournier, Momies, Gérard Bru, Michel Soubeyrand, Ose, Franck Célaire, Elisa Fantozzi, Sandrine Ygrié, Yann, Sciberras et Rosario Heins. Une vente aux enchères déductible fiscalement à 66 % et qui est prévue le samedi 21 juillet vers 22 h, après le traditionnel et très couru dîner des vigneronns élaboré par le chef étoilé Matthieu de Lauzun et le traiteur Cabiron.

T.D.G.

Gastronomie, culture et découverte au programme

Du 20 au 22 juillet à l'abbaye d'Aniane, le festival offre une vaste palette d'animations. Le salon des vins (7 € l'entrée) réunit 33 vigneronns locaux dont l'excellence est reconnue. Le off est programmé le 17, 18 et 19 juillet (lire ci-dessus). Pendant le festival, les vigne-

ronns proposent des visites guidées du terroir, des ateliers et master class, des initiations à la dégustation, sans oublier les ateliers repas gastronomiques. Cette année deux chefs ont été invités, Matthieu de Lauzun (Pézenas) et Daniel Lutrand (restaurant Pastis à Montpel-

lier). Des ateliers du goût sont également proposés sur les fromages hors normes, sur les produits de la Méditerranée et un thème original autour de la création de son vin.

Un concert gratuit est prévu le vendredi 20 juillet pour la nocturne du salon, avec une

restauration proposée par 6 foodtrucks. Toutes les animations, les ateliers ou encore le dîner nécessitent une réservation en ligne. Les tarifs, infos et inscriptions notamment pour le off et les visites se font sur internet à www.festival-desvinsdaniane.com

Aniane Fréquentation record pour le Festival des Vins

Sur les trois jours, ce sont 3 500 visiteurs qui ont été accueillis.

Les vignerons d'Aniane ont de quoi être satisfaits de la 20^e édition du Festival des vins. En effet la fréquentation a battu des records. Dans le cadre majestueux de l'Abbaye d'Aniane, le festival a accueilli 3 500 visiteurs sur les 3 jours.

Pour cette édition anniversaire, la fréquentation a augmenté de 16%. Parmi les visiteurs, 73% sont du département de l'Hérault, 5% du Languedoc Roussillon, 18% sont des touristes français hors du Languedoc Roussillon et 4% des étrangers.

« Pour les 20 ans du Festival des Vins d'Aniane, l'édition a été une belle réussite avec une augmentation des chiffres d'affaires des vignerons », confirme Roman Guilbert, le président de l'association du festival.

Ateliers d'Excellence

Cette année, les organisateurs ont innové avec un « off » sur 3 jours. Au programme, une dégustation horizontale des vins du terroir d'Aniane, une balade botanique et une balade décalée, canoës & rosé. Cette édition a remporté un franc succès avec 645 inscriptions. « La présence de chefs régionaux de renom a aussi été un atout non négligeable dans cette réussite avec le Chef Mathieu De Lauzun et le Chef Daniel Lurand »,



■ Un off cette année avec cette sortie canoë rosé qui a remporté un franc succès. PHOTOS MARIE HEMÉ

précise Roman Guilbert. « Le Dîner des Vignerons orchestré à quatre mains, par Cédric Traisour et le chef étoilé Mathieu De Lauzun, a été une belle réussite. Cette année, nous enregistrons un record avec plus de 500 personnes inscrites. Et la vente aux enchères, organisée pour la quatrième année, a été le point d'orgue de cette soirée, avec plus de 10 000 € récoltés pour l'association La Montpellier Reine ainsi que l'association le Jour d'Après qui luttent contre le cancer du sein. »

Un festival dont les retom-

bées pour l'économie locale sont positives. « Une rapide enquête nous a permis d'établir que lors de ce week end du 20 au 22 juillet, 50% des touristes logeant dans des hôtels sont venus dans le cadre du festival, et cela

représente 70% dans les chambres d'hôtes. Nous sommes déjà sur le pont pour la 21^{ème} édition du Festival qui aura lieu les 19, 20 et 21 juillet à l'Abbaye d'Aniane », confirme Roman Guilbert.



■ Une descente qui a permis de découvrir la beauté du site.

Le 18 octobre 2018

Les Régalades sont de retour



© Publié le 18/10/2018 à 08:17 / Modifié le 18/10/2018 à 08:21

S'ABONNER

Ce dimanche 21 octobre à 12 h, place et église du Barry, les vignerons du Cru Montpeyroux vous invitent aux Régalades. Cette année, c'est Jérôme Ryon de La Barbacane Hôtel de la Cité, à Carcassonne, qui est chargé de la confection du fabuleux repas. Les vins servis, offerts par les vignerons du cru, sélectionnés et commentés sur chaque plat par Baptiste Ross-Bonneau, chef sommelier. Le prix du repas est de 125 € par personne. Menu : apéritif et amuse-bouches puis à table, dans l'Église : Langoustine rôtie, brioche vapeur et cèpes de saison. Escargots de Pays poêlés, savarin aux herbes fraîches et trompettes, sauce fumée. Filet de bœuf farci de joues de bœuf et foie gras, potiron, girolles et choux de Bruxelles, une sauce Périgourdine. Assortiment de fromages frais et affinés ; biscuit moelleux à la châtaigne, pannacotta aux marrons confits, tuile à la gruée de cacao, café. 3 vins différents de l'appellation Montpeyroux seront présentés par le sommelier et accompagneront chaque plat.

Renseignements : 04 67 49 04 29, 06 13 24 84 40, agence.jlb@gmail.com

Correspondant Midi Libre : 06 22 05 04 78

CORRESPONDANT

Le 15 novembre 2018

14e Ronde des caves



Publié le 15/11/2018 à 08:27 / Modifié le 15/11/2018 à 08:29

S'ABONNER

1 partages **Société**, Montpeyroux



Rendez-vous les 16, 17 et 18 novembre, à la boutique Castelbarry pour ce week-end gourmand et convivial !



La Ronde des caves est une foire aux vins qui rassemble autour d'un concept fédérateur : permettre au public de retrouver, le temps d'un week-end, en un seul endroit, des vins venus de toute la France ainsi qu'une sélection de produits du terroir et de profiter de prix spéciaux pour l'occasion.

Neuf caves coopératives se reçoivent à tour de rôle tout au long de l'année.

Pour cette 14e édition, c'est au tour de Montpeyroux d'accueillir les caves coopératives de Bordeaux (Rauzan), Champagne (Blin), Côtes du Rhône (Cairanne), Provence (Pourrières), Alsace (Cleebourg), Beaujolais (Chenas), Bourgogne (Genouilly), Loire (vignerons de Saumur).

Restauration sur place. Samedi et dimanche midi, le foodtruck Au Raph-iné vous proposera son menu spécial Ronde des caves.

Découvrez une sélection de produits du terroir à emporter ou à déguster sur place : fromages, pain artisanal, foie gras, huîtres...

Tél. 04 67 96 61 08. Internet : www.castelbarry.com

Correspondant Midi Libre : 06 22 05 04 78

CORRESPONDANT

[Blog Sucré Salé
en Languedoc,
mais pas que]

L'Auberge la Baume Auriol, un coup de cœur !

J'aime vraiment cette adresse, d'abord parce que l'**Auberge de la Baume Auriol** pour ceux qui ne le savent pas, se trouve sur un des lieux les plus beaux , majestueux du Languedoc, le **Cirque de Navacelles** !

Depuis quelques semaines, il est détenteur le label **Grand Site de France**, de plus sur le territoire "Causses & Cévennes", inscrit sur la liste du Patrimoine mondial par l'Unesco depuis juin 2011 ! Autant dire qu'ici nous sommes dans un lieu incroyable !

Mais revenons à ma visite gourmande à l'Auberge de la Baume Auriol . Avant de vous raconter notre déjeuner, je voudrai juste rendre hommage à Florence la maîtresse des lieux depuis 3 ans maintenant. Je me souviens de son arrivée en plein hiver sur le plateau et de son sourire , son expérience, son projet de nouvelle vie ... , un peu fou ..., elle m'avait épatée ! Je l'ai tout de suite aimée ! Aujourd'hui, je sais qu'elle est sur la bonne voie et cela me fait vraiment un immense plaisir !

Le restaurant surplombe le Cirque de Navacelles, le spectacle est grandiose, si vous avez de la chance, vous pourrez observer le vol des vautours des gorges de la Jonte en balade dans le coin.



Croustillant de pélaridon et son mesclun © M BAVOILLOT

Florence accueille ses clients toujours d'un large sourire et présente alors ses deux menus, le Belvédère et le Gourmand préparés avec de vrais produits terroir, cuisinés dans les règles de l'art par son jeune chef. La carte reprend les mêmes plats qui représentent bien le Larzac et ses producteurs.

Nous avons choisi ce jour là, le menu Gourmand à 32 €. Pour commencer un croûstillant de pélaridon de Vissec, légumes grillés , poitrine fumée posés sur un mesclun juste assaisonné délicatement.... L'agneau du Larzac de la ferme voisine de Besse est fumé au bois de hêtre, accompagné de légumes de saison juste croquants. Je ne viens jamais à l'Auberge de la Baume



Mont Baudille , tiramisu revisité © M BAVOILLOT

Auriol sans me régaler avec “LE” dessert, le Saint Baudille qui est un tiramisu revisité à la crème de marron Je craque !

Florence a bien peaufiné la carte des vins, elle fait la part belle au Languedoc, en AOP ou IGP avec une préférence pour les **Terrasses du Larzac**, je ne m’en plains pas, j’adore ! Nous avons dégusté un AOP Terrasses du Larzac, Les Gentillières 2014, une très belle découverte !



COUP DE COEUR

LANGUEDOC

RESTAURANT

Une belle surprise ! A Octon !

Octon, c'est un petit bout du monde, village proche du Lac du Salagou... J'y vais rarement, mais au moins une fois par an pour faire une des très jolies randonnées du coin, la boucle de Notre Dame de Roubignac, facile, belle et toujours en bonne compagnie...

Mais, cette fois-ci on m'a dit, qu'il y a au village le **Café de la Place** qui mérite le détour. Retour en gourmandise !

Alors, j'ai bien vite retrouvé le chemin, je me suis régalée du paysage en passant par la route atypique et bucolique de Mourèze et Salasc, j'adore ! Essayez donc une prochaine fois...

Ce jour-là, un monde fou sur cette jolie place baignée de la lumière du Sud, la journée est belle. Juste un peu de vent du nord qui nous préserve du mauvais temps. Les cigales ne sont pas loin...

Fabrice nous accueille très chaleureusement, nous raconte rapidement le menu du jour. Une ardoise de quelques plats du jour, quelques salades repas, et quelques desserts maison ou pas... Pas plus !

Fabrice, c'est un gars du coin... et comme beaucoup, il se tourne vers la ville ... Il y fait des études de lettres modernes, la vie quoi... Ce sont ses parents qui reviennent plus vite et décident de "tenir" le café de la Place. Ils ont quelques fois besoin d'aide, alors gentiment Fabrice revient au pays pour donner un coup de main.



La belle cuisinière Christina © M
BAVOILLOT

Il n'en faut pas plus à Fabrice pour commencer à penser à changer de vie. Il a quelques idées nouvelles, qui vont bien sûr bousculer les habitudes des uns et des autres et petit à petit il va poser sa touche. Tout d'abord, c'est un garçon attaché aux choses simples et plutôt végétarien.

Il n'est pas cuisinier et décide de s'entourer d'une vraie professionnelle, je devrais dire d'une "perle", Christina ! Et comme il a eu raison. Christina est d'origine italienne, c'est important pour la créativité. Elle est cuisinière et pas cheffe comme elle le dit si bien. Elle cuisine donc comme à la maison, avec les produits qu'elle va avoir à disposition à la cuisine le

matin. Elle décide avec Fabrice du plat du jour. L'entrecôte de l'Aubrac reste un classique, ainsi que les salades César, Cabretta et végétarienne !

La végétarienne, Fabrice y tient beaucoup, il y rajoute des recettes macrobiotiques qu'il a apprises et reste très vigilant de la qualité des produits, plutôt bios et locaux.

Christina aime cuisiner les légumes ! Nous n'avons pas pu découvrir le cabillaud et gambas, sauce à l'oseille, trop d'amateurs ce jour-là ! Tant pis, changeons de programme et un peu d'exotisme avec la cuisson de pintade aux citrons confits fera notre affaire.



Cuisse de pintade aux saveurs exotiques © M BAVOILLOT

L'assiette généreuse et colorée donne le ton, les saveurs annoncées sont bien là, les légumes et salade s'entremêlent, c'est bien vu, c'est délicieux, on se régale.

La salade Cabretta est un enchantement, elle est appétissante à souhait !



Salade Cabretta © M BAVOILLOT

Tous les desserts ne sont pas "Maison", c'est dit et honnête, cela me va. Par contre, le baba au rhum et la crème panacotta fruits exotiques sont "Maison" et sublimes !

Surtout le baba si difficile à réussir, je me suis vraiment régalée. Le biscuit généreux spongieux et léger, la crème fouettée aérienne, et pour finir le choix de mélange de rhums en font un dessert pour moi exceptionnel ! Mille fois merci pour cette prouesse, j'ai adoré !

J'ai aperçu le café gourmand, j'y reviendrai certainement la prochaine fois.... Vous l'aurez compris, la Café de la Place à Octon est l'adresse gourmande qu'il faut découvrir très vite. Ici, pas de chichis, c'est simple, goûteux, presque comme à la maison !



Baba rhum © M BAVOILLOT

Allez, juste un petit bémol, pour le choix du vin ce jour-là, j'aurais préféré du meilleur servi dans un joli verre à dégustation... La prochaine fois, j'en suis sûre !

Pour vous qui aimez les soirées un peu plus festives, Fabrice et ses amis organisent de nombreuses rencontres culturelles. Octon est un village d'artistes, l'été va être animé !

Bel été à cette belle équipe, continuez à vous faire plaisir !



GOURMAND

RESTAURANT

VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Un lieu de convivialité , la Méridienne des Sens !

Après ma séance tout chocolat chez Bernard Manguin, je ne pouvais pas ne pas raconter notre déjeuner accord mets et vins proposé dans le "package" *"Offrez-vous une échappée conviviale et gustative"* ! Vous suivez ?



Assortiment tapas La Méridienne des Sens © M BAVOILLOT

Souvenez-vous..., à la suite de **notre atelier chocolat**, Hadj Madani maître des lieux nous attendait dans son restaurant, bar à tapas et cave à vin, **La Méridienne des Sens**. Hadj aime les vins du Languedoc, et il devient un ambassadeur incontournable, il suffit de regarder autour de soi, la gamme s'agrandit,

les étagères regorgent de flacons, les caisses et cartons font parti du décor.

Ici, on peut tout simplement prendre un verre avec quelques tapas, mais aussi se régaler avec de jolis plats languedociens ou pas... ou tout simplement venir chercher quelques conseils auprès d'Hadj et son équipe !

Ce jour là, le jeune chef nous propose un assortiment de tapas que je considère comme classique , très bien exécutés sans chichi, genre croûton pain tomate, anchois à l'huile, charcuterie espagnole mais pas que....

Hadj nous propose en accord un Bachellery blanc, bien vu ! La suite nous ravi, avec une pièce de cochon, sauce chorizo et aligot marié à l'incontournable Vignes Oubliées en Terrasses du Larzac, tout en fruit et puissance, j'aime beaucoup . J'ai adoré l'accord de "Passez Riez" du Mas de la Serrane servi avec du Roquefort, avant que Bernard Manguin de la chocolaterie Le Blason revienne nous proposer une dégustation de chocolat.



Cochon sauce chorizo, aligot © M BAVOILLOT

C'est une jolie adresse où l'on a envie de prendre son temps, de se laisser faire et de déguster et découvrir tous ces vins qui font la richesse du Languedoc. J'y reviendrai sans aucun doute !



La Terrasse du Mimosa, promesse tenue !

La Terrasse du Mimosa à Montpeyrroux, c'est une adresse que l'on aime bien dans le coin. L'idée d'avoir fait revivre un des cafés du village en restaurant/bar /caviste était osée lorsque le premier propriétaire amoureux des vins du Languedoc décide d'ouvrir ce lieu au cœur des "Terrasses du Larzac". C'était à l'époque presque "avant- gardiste"! Salut Jean-Marc !

Quelques années plus tard , Clotaire est arrivé avec Bridget et David pour nous régaler à la façon du Mimosa, autre très belle maison à quelques pas d'ici. Que de jolis souvenirs gourmands . Peut-être un jour, je tenterai d'écrire de mémoire l'ambiance que nous retrouvions au Mimosa à Saint-Guiraud, nostalgie...



Visuel Terrasse du Mimosa © M BAVOILLOT



Soupe de melon © M BAVOILLOT

Revenons vite à la Terrasse du Mimosa. Aujourd'hui, Clotaire est toujours là fidèle au poste et c'est lui qui mène la barque de cette adresse gourmande . Il sait s'entourer de jeunes et talentueux chefs, avec qui il partage le goût du bon. Ils élaborent ensemble des menus de marché, donc de saison en mettant l'accent de préférence sur des producteurs locaux. Ils restent fidèles aux nombreux producteurs maraîchers et autres qui connaissent très bien les produits qu'ils aimeront magnifier.

Nouvelle saison, nouveau chef, ainsi va la vie de la restauration, c'est Vincent Denis qui rentre en piste pour nous proposer quelques jolis plats de saison.

Nouvelle saison, nouveau chef, ainsi va la vie de la restauration, c'est Vincent Denis qui rentre en piste pour nous proposer quelques jolis plats de saison.



Tomate mozzarella revisitée © M BAVOILLOT

Déjeuner et dîner se ressemblent , mais avec plus de choix le soir. Les formules sont nombreuses, vous pourrez choisir suivant vos envies. Pour le vin c'est un peu la même chose.

Pour nous , dans la rubrique "pour bien commencer", ce jour-là il y a la soupe de melon et menthe, avec noisettes torréfiées pour le croquant

et feta. Un joli visuel pour une dégustation tout en douceur et fraîcheur. L'été est bien là! J'ai plutôt choisi une entrée classique annoncée revisitée, la tomate mozzarella. Je n'ai pas vraiment trouvé la revisite mais par contre le goût et l'équilibre m'ont ramenée quelques instants en Italie , j'y étais presque!

Nous passons "aux choses sérieuses", c'est comme cela ici que l'on nomme les plats.

L'espadon juste cuit, accompagné d'un risotto au parmesan et bisque de cranquette* est une très belle découverte, les saveurs sont là, le poisson est super frais, la cuisson réussie, bravo! Le classique filet mignon de cochon est fondant à souhait. La gourmande que je suis en aurait aimé juste un peu plus... La mousseline de patate douce est la bienvenue dans ce joli plat de référence.



Espadon snacké © M BAVOILLOT

*ce sont des crabes verts que l'on trouve en bord de mer, moches mais très bons en soupe

Laissons nous faire par "les douceurs", la pavlova reste un classique de la maison, immuable, c'est bon et frais. Un coup de cœur pour la compotée d'abricot au



Cochon basse température © M BAVOILLOT

romarin, fromage de chèvre frais en guise de chantilly avec une touche croquante de nougatine de noix de pécan. Très gourmand, j'ai adoré, c'était très très bon!

A la Terrasse du Mimosa, il y a là une des plus belles caves de l'AOP Terrasses du Larzac avec plus de 700 références. Vous pouvez bien sûr choisir l'une des pépites de la carte des vins. Clotaire vous

emmènera sans doute vers des millésimes plus rares ou tout simplement vers les petits nouveaux, il les connaît tous. Si comme moi, vous préférez découvrir, laissez vous tenter par la dégustation au verre, c'est pas mal. Il paraît qu'il y a aussi quelques appellations amies voisines mais pas tant que cela... Et même un Pic Saint Loup!

Si le vin vous a plu, vous pouvez repartir avec une bouteille achetée à la cave du restaurant, au même prix que chez le vigneron. Mais oui!

Voilà donc une très belle adresse gourmande à recommander. Réservez si vous voulez profiter de la place de l'Horloge!



Compotée d'abricots © M BAVOILLOT



[COUP DE COEUR](#)

[LANGUEDOC](#)

[RESTAURANT](#)

[RETOUR DE MARCHÉ](#)

[VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES](#)

La Palombe, quelle belle parenthèse gourmande !

Il y a des fois des rencontres qui marquent. Cette fois-ci, cela devait être en 2010 à Salasc. Christian Ravinel venait de s'installer au Festillou sur la ravissante place au cœur du village. Nous y avions déjeuné élégamment dans ce petit resto sans prétention. Il n'a pas pu y rester et du coup, nous nous sommes perdus de vue quelques années !

Le revoilà quelques années plus tard ! Enfin, plutôt son jeune fils Mathieu, une vingtaine d'années et un talent fou, semble-t-il comme papa, qui a été longtemps chef étoilé en Normandie.

Le bruit court depuis un moment, qu'il y a un jeune chef plein de promesse... Installé dans un lieu improbable, au bout d'une route on ne peut plus pittoresque, nous voilà à Basse en allant vers Brenas... **La Palombe** est un hôtel plutôt atypique aménagé en préservant l'âme du hameau d'antan. Aujourd'hui, une quinzaine de chambres et un tout petit restaurant accueillent les hôtes de passage.



Ce jour-là, le printemps capricieux de cette année nous offrait un peu de répit ... Nous avons profité de la jolie terrasse et surtout du bonheur d'être en pleine nature, au bout du monde....



Mise en bouche © M BAVOILLOT

Imaginez... juste le bruit du vent dans les arbres de la forêt voisine, de temps en temps le chant d'un oiseau... Un moment rare, une parenthèse. Merci la Vie !

Christian est bien là, il est devenu maître des lieux ! Mathieu, au piano ! Que le festival commence !

Laissons nous faire par le menu "Ruffe Rouge" et comme souvent dans toutes les grandes maisons, il y a « plein » de petites attentions, le temps de nous mettre en appétit comme cette bouchée de réduction de queue de bœuf, mousse d'anchois et condiment aïoli. Il y a aussi les petits pains briochés maison aux tomates confites qui invitent à déguster l'huile d'olive « aglandeau » de la cave oléicole de Clermont l'Hérault.

Avant de passer aux choses sérieuses, nous savourons le délicat tartare de betteraves, choux fleurs, ail sauvage et basilic nain, tout en douceur et couleur, bien vu !



Joli tartare de betteraves © M BAVOILLOT

Pour l'entrée, le jaune d'œuf, cuit juste à point, encore chaud et coulant se prélassa sur du chou rouge et accompagne de jolis petits gâteaux de foie très parfumés. C'est réussi !



Oeuf, gâteau de foies © M BAVOILLOT

J'ai choisi la truite Fario, les filets sont nacrés et cuits à la perfection. La fraîcheur du produit est remarquable et le mariage avec une mirepoix de petits légumes encore croquants dans une réduction délicate et quelques asperges blanches font mon bonheur.



Truite Fario © M BAVOILLOT

Il y avait aussi du cochon Tirabuixó, cuit à basse température, accompagné d'une réduction de jus de cuisson. La petite tartelette à l'oignon rouge et le beignet de sauge finalise le tempérament de ce plat.



Cochon Tirabuixó © M BAVOILLOT

J'ai adoré le dessert, un blanc-manger immaculé, marié à un sorbet au sureau et une compotée de rhubarbe !

Voilà une belle façon de terminer un déjeuner délicat et sans fausses notes.

La carte des vins est plutôt locale, elle nous réserve quelques pépites que Christian aime à dénicher chez ses « copains » vignerons. Ce jour-là, j'ai encore craqué et aimé le muscat sec de Guilhem Dardé pour le Mas des Chimères à Octon !
Fidèle !



Blanc-manger © M BAVOILLOT

Nous sommes là dans une belle maison. On sent l'expérience, cela fait un bien fou ! On sent la jeunesse, cela nous réserve encore de belles parenthèses gourmandes à la Palombe !

Chapeau bas Messieurs Ravinel, continuez à nous faire plaisir ! Le détour vaut vraiment la peine, la route est belle devant vous ! Merci !

Et, avec tout cela , que vont dire le Guide Michelin, le Gault&Millau et les autres....

La Pourpre et les Oliviers, une table généreuse !

Le restaurant **La Pourpre et les Oliviers** est une table bien connue des gourmands dans la région. Calixte Rasse enfant du pays, s'est installé il y a quelques années à Saint Jean de Fos dans une maison plutôt contemporaine, de quoi étonner nombre de ses hôtes. Mais après tout, le premier étonnement passé, l'accueil charmant et jovial de son patron fait très vite oublier ce détail qui ne nous empêche pas de nous régaler.



Tarte Tatin aux sardines © M BAVOILLOT

Ce soir là, nous avons dîné à l'extérieur sous la grande terrasse, la température estivale s'y prêtait ! La carte et les menus restent assez classiques, je me suis laissée tenter par une tarte fine à l'oignon et sardines pour l'entrée.

L'exercice peut devenir très périlleux, tant la sardine est un poisson fragile. Ici, l'accord était simplement bien réussi, sans fausse note. J'ai poursuivi par un poulet fermier aux écrevisses, très copieux, accompagné d'une sauce velouteuse très agréable. Nous avons choisi d'accompagner notre dîner d'un blanc "Terrasses du Larzac" qui c'est avéré être le meilleur des compagnons avec le plat !



Poulet aux écrevisses © M BAVOILLOT

Je suis toujours très étonnée de découvrir un vrai chariot de fromages, cela devient si rare ! Nous avons eu un bel éventail des chèvres et brebis de la région, mais nous avons pu nous échapper un peu plus loin

Pour essayer de ne pas encore "craquer" pour du chocolat, j'ai choisi un dessert plutôt assez original, un tiramisu aux saveurs anisées, bien réussi !

Assurément, un restaurant qui compte, le chef aime les produits de bonne qualité, les sublime pour le



Plateau de fromages © M BAVOILLOT

Auberge du Pressoir

Saint Saturnin de Lucian est un village vigneron du bout du monde, je me souviens lorsque j'étais encore enfant... C'était ici que nos parents venaient chercher du vin à la cave coopérative. De Montpellier, c'était une belle balade et puis on y trouvait une qualité de vin qui commençait à se faire connaître. Le vin d'une nuit par exemple ! Aujourd'hui, ce bout du monde dévoile son succès avec des vins de grande qualité et quelques caves particulières très renommés !

Mais, il y a aussi d'excellents ambassadeurs que je retrouve à **l'Auberge du Pressoir**. Isabelle et Vincent Bedos, depuis une dizaine d'années ont élu domicile au cœur du village pour faire revivre l'auberge du Pressoir.

L'ambiance y est joyeuse, l'équipe se connaît bien, on y vient à chaque saison pour se régaler de jolis produits choisis avec soin. La terrasse, agrandie depuis peu ravit la clientèle mais j'aime bien aussi les salles chaleureusement décorées. La cheminée apporte une ambiance réconfortante! On s'y sent bien!



Rillettes de canard "maison" © M BAVOILLOT

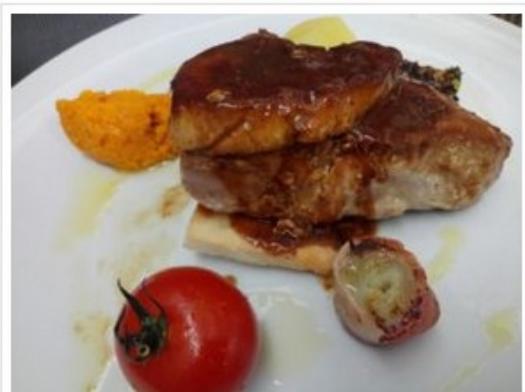
La carte change à chaque saison, et lors de notre dernière visite automnale, nous nous sommes régales, voyez plutôt... Une rillette de canard "maison". Un peu étonnés par sa forme de terrine inhabituelle, une texture plutôt compacte, le goût se dévoile avec délicatesse et finesse.

Elle est bien assaisonnée, salade de saison et pain grillé l'accompagnent de belle façon. J'ai beaucoup aimé aussi le gratin de moules. Une recette simple mais bien exécutée, quelques noix de pétoncles ou Saint-Jacques, quelques crevettes et moules dans une délicate sauce sur un lit de poireaux.



Gratin de moules sur lit de poireaux © M BAVOILLOT

Au Pressoir, il faut profiter du savoir-faire du patron pour la grillade au feu de bois. Ainsi, j'ai dégusté un pavé de veau tendre cuit à cœur au grill parfait.



Pavé de thon "Rossini" © M BAVOILLOT

Il y avait ce jour là un pavé de thon grillé "Rossini", recette osée mais réussie! Les accompagnements légumes sont de saison et frais . Un détail pour certain, pour moi preuve que nous sommes ici dans une bonne maison.

Nous nous laissons faire par quelques propositions gourmandes

et nous choisissons la tartelette au citron juste craquante pour son socle de biscuit et sa crème citron joliment meringuée. Elle est juste délicieuse. Je vous recommande le craquant chocolat, praliné, j'en garde un joli souvenir gourmand, sans trop de sucre, parfait pour moi.



Tarte citron meringuée © M BAVOILLOT

Sans surprise, la carte des vins est



Craquant chocolat praliné © M BAVOILLOT

locale. "Les Terrasses du Larzac" et amis IGP se font la part belle . Ils sont très bons, alors pourquoi s'en priver. C'est le domaine de Vincent, à la recherche toujours de nouvelles pépites.

A bientôt pour découvrir la nouvelle carte, nous allons nous régaler, merci !

“RIO GUAYABA” , un petit nouveau bien chocolaté !

Lorsque j'ai envie de chocolat, c'est mon Adresse gourmande à Clermont l'Hérault. **La chocolaterie Le Blason** pourrait me voir tous les jours si je le pouvais, mais ma gourmandise est telle que je dois y renoncer trop souvent ! Si vous êtes amateurs de bons chocolats, il y a votre bonheur !

J'ai vu travaillé Bernard Manguin à l'occasion d'un **Atelier chocolat** , déjà il nous racontait son amour du bon et imaginait de créer son chocolat. Voilà chose faite depuis quelques jours. Avec son épouse Béatrice, Bernard est parti à la recherche d'une saveur qui correspond à leur goût !



Le nouveau né "Rio Guayaba" © M BAVOILLOT



Nouveau né "Rio Guayaba" Le Blason © M BAVOILLOT

Après de nombreux essais, quelle chance, ils se sont mis d'accord et le chocolat “Rio Guayaba” est né pour notre plus grand plaisir !

Mariage entre le Mexique assez puissant et le Venezuela plutôt épicé, nous sommes là avec un chocolat attachant, subtil et facile à déguster, j'ai adoré !

Je vous soupçonne gourmands ! Alors, si cela vous tente, pour faire connaissance avec cette délicatesse, en avant-première, rendez-vous le samedi 17 mars toute la journée dans les deux magasins du Blason, à Saint-Aunès ou Clermont l'Hérault.



Nouveau né "Rio Guayaba" Le Blason © M BAVOILLOT

De mon côté, j'ai une folle envie d'y retourner très vite pour confirmer que ce nouveau chocolat vaut vraiment le détour ! Chiche !

Petit train des vignes, au Domaine Alexandrin !

Nous revenions d'un Salon vigneron. Je me souviens encore de cette conversation , dans un train, de ligne celui là ..., avec Jérôme qui me parlait de, ... train..., celui là ... des vignes.... Il y a quelques années déjà... !

C'était le tout début de l'oenotourisme en Languedoc et Jérôme comme beaucoup d'autres vignerons cherchait des façons pour valoriser son travail et le partager ...



Le Petit Train Domaine Alexandrin !

L'idée a fait son chemin, il a trouvé un petit train touristique qu'il a fallu aménager pour se balader dans les chemins caillouteux des vignes du **Domaine Alexandrin** ! à Saint Jean de Fos, en 2011.

Alors, à la belle saison, Jérôme raconte sa vie de vigneron et la vie de son village au volant de son petit

train !

Le rendez-vous est pris, ce sera le voyage de 18h00. Je préfère la lumière de fin de journée, elle est plus douce et nous offre de beaux paysages.

Domage, les travaux de voirie du village qui devaient se terminer avant la saison ont pris du retard, du coup cela devient un peu compliqué mais ne nous décourageons pas, la visite vaut vraiment le déplacement .

Un conseil, il suffit juste de penser à venir un peu plus tôt pour être tranquille. Préférez d'arriver du côté du Pont du Diable, côté est, et privilégiez le parking d'Argileum, il est indiqué à votre droite juste après le restaurant La Pourpre et les Oliviers .

Le ticket pris au Domaine Alexandrin, il est temps de rejoindre le Petit Train garé en contre bas. Jérôme est prêt, oreillettes en place, micro ajusté, la cloche annonce un départ imminent . Quelques recommandations de sécurité pour les petits mais les grands aussi, nous y sommes !



Paysage vers l'église de Liténis © M BAVOILLOT

Nous voilà en route pour une heure. Pour commencer un petit tour du village s'impose, en se faufilant dans les ruelles, un exploit en petit train ! Le discours de Jérôme est bien rodé , il raconte son village, il n'oublie personne, artisans, commerçants, et collègues vigneron et paysans. Il fait une part belle à la tradition d'un village potier qui aujourd'hui offre une très belle visite au sein du musée **Argileum**.

Il aime à raconter comment il est arrivé à Saint Jean de Fos. Une jolie histoire d'amour bien sûr avec Alexandra. Il a appris son métier avec les oncles et cousins de la belle famille, il s'est vite pris au jeu et à eu très vite envie de créer un joli Domaine avec Alexandra.

Il n'y a qu'un pas entre Alexandra et Alexandrin.....En 2006, les premières récoltes, bien faites annoncent le début d'une belle gamme.



Cheveux au vent, balade vigneronne © M BAVOILLOT

Nous voilà en route pour les vignes. Sur le chemin, Jérôme raconte le paysage familier de son quotidien et n'oublie aucunes collines aux alentours, il les connaît toutes et il ose aller jusqu'au lac du Salagou ! Tout au long de la balade, Jérôme attise la curiosité de ses passagers en leur racontant, la flore, la géologie, l'architecture, la

toponymie des tènements, et bien sûr l'essentiel de son métier de vigneron à travers les quatre saisons.

Ainsi , les cheveux au vent , nous avons fait un joli tour à travers vignes, chemins, petites routes. Jérôme est un vrai poète et quand arrive le moment de se quitter , il nous dévoile quelques alexandrins de son répertoire, honneur à la vigne , son épouse et sa vie de vigneron! Pas mal ! Un peu plus loin, il poussera jusqu'à la chansonnette écrite par ses soins tout naturellement sans fausse note !

De retour au village, au caveau, Alexandra présente à qui le veut la gamme de vin du Domaine, en toute convivialité. Il est difficile de ne pas repartir avec quelques bouteilles, pour moi ce sera le blanc. Il est là depuis le début de l'aventure, je reste fidèle !

Pour finir, un bon plan ! Avec le ticket duo à 13,30€ , vous pouvez aussi visiter la superbe **Grotte de la Clamouse**, une merveille de la nature ! Au frais , en plus ... Pas plus de 16° !

Clos Constantin, une découverte délicate.

Il y a eu cette gentille invitation à partager un dimanche dans les vignes. L'attention venait de Pierre et Samuel, les heureux vignerons du **Clos de Constantin** à Argelliers. Voilà un domaine que je ne connais pas encore, alors pourquoi pas....

Il y avait longtemps que je n'avais pas pris cette petite route sur le causse de Viols le Fort qui après quelques lacets arrive très facilement au Clos de Constantin.



Clos Constantin Argelliers

Difficile de se tromper, une bâtisse contemporaine de bon goût attire le regard un peu plus bas dans la combe. Un magnifique chêne vert, comme un symbole, confirme que nous y sommes. C'est ici que se sont installés Pierre et Samuel, il y a peu de temps. Une jeune labrador, Oprah nous accueille comme il se doit ! Une boule d'énergie qui adore entre autres se rouler dans la boue ! Cela me rappelle bien des souvenirs

Un peu d'histoire, c'est Pierre qui est du village. Ses aïeux ont cultivé ces terres depuis plus d'une dizaine de générations. Lui, gamin, il a un rêve ! Reprendre les parcelles de son oncle, en acheter d'autres et faire son propre domaine, son propre vin. Les racines sont fortes !



Font Belette Clos Constantin Argelliers

Après des études d'œnologie et de viticulture à Montpellier et un passage très formateur chez Hartford en Californie, il pose ses valises dans l'Hérault, rencontre Samuel.

L'"Aventure commence", Pierre récupère les vignes de son oncle, et vinifie sa première cuvée au village. Petit à petit, fait son nid, rachète au

fur et à mesure les parcelles et commence à avoir une jolie réputation. Il fait honneur à son grand-père Constantin ! Quelques millésimes plus tard...



Feuille grenache © M BAVOILLOT

La cave du Clos de Constantin trouve sa place dans le paysage.

Ce dimanche là, nous faisons connaissance en attendant les prochains convives, un peu perdus, semble t'il, puis décidons sans attendre de faire la visite d'une partie de la propriété proche, "Font-

Belette". Terroir d'argilo-calcaire, entouré de garrigue, ainsi que d'oliveraies, c'est ici que la Syrah, le Grenache et le Carignan s'épanouissent.

Pour découvrir les parcelles "Les champs des Traversiers", il faut prendre près de 200 à 230 mètres d'altitude à l'orée du village. Ici les parcelles sont majoritairement Grenache blanc, Vermentino, Viognier, Muscat petit grain, Chardonnay. Cette altitude modeste en soit permet aux blancs d'avoir une certaine fraîcheur. La bio-diversité de ce lieu reste intacte, ce terroir est magnifique !

De retour au Domaine, il est temps de déguster la production. Ces deux-là aiment le bon et le beau, c'est une certitude, c'est facile à détecter chez eux ! Mais en plus, ils sont gourmets et aiment partager. Nous avons eu la chance de découvrir les talents de Samuel. Je ne vous raconterai pas le déjeuner, vous seriez tenté de vouloir réserver une table..



Juste l'apéro © M BAVOILLOT

Mais, si vous passez par là, prenez le temps de rencontrer Pierre et Samuel, ils vous raconteront leur aventure et vous découvrirez leurs vins. J'ai beaucoup aimé leur rosé, mais la cuvée référence "Les Polissons" de Syrah et Grenache me laisse un doux souvenir. Leur fierté du moment, la prochaine cuvée "AOP Terrasses du Larzac", élevée en barriques.



Point de vue © M BAVOILLOT

Quelle belle équipe !



Coucher de soleil sur Salente © M BAVOILLOT

Je vais vous raconter la rencontre de Bénédicte et Philippe , tous les deux gourmets, gourmands et envie de partager. Cela se passe dans un très beau domaine au cœur du vignoble de Gignac, avec une atmosphère qui m'a toujours fait penser à un petit bout de Toscane, le **Domaine de Salente** !

La gardienne du domaine Bénédicte en a fait un lieu de convivialité, de tranquillité, ses hôtes sont là en toute confiance et tout de suite y sont comme à la maison.

Bénédicte qui adore faire la cuisine pour ses hôtes cherche toujours de nouvelles recettes pour les régaler et elle le fait déjà très bien.

Souvent , le meilleur moyen pour innover c'est de chercher dans les bouquins ou de s'inspirer de la cuisine des chefs. Cliente de la **Terrasse du Mimosa à Montpeyroux**, la rencontre avec Philippe Ramon son chef devient une évidence.

Elle souhaite suivre des cours de cuisine et lui en fait part... L'idée fait son chemin et aujourd'hui , Philippe organise des Ateliers de cuisine chez Bénédicte , pour l'instant une fois par mois, plutôt le vendredi soir ! Une belle façon de commencer le week-end !

J'ai partagé ce joli moment avec Marion, Hedwig et Gérard . Après les présentations rapides, il est temps de se "mettre en cuisine", de se munir de son menu, de son tablier et d'écouter le chef !

Le thème du jour se décline autour du champignon !

Il a de la chance Philippe , il est rare, super rare cette année... Mais comme il a un bon réseau , il est tout content de nous présenter une belle sélection, entre autre des cèpes magnifiques, déjà un régal des yeux ! Son ramasseur habituel a relevé le défi ! Tant mieux pour nous !



Récolte du jour © M BAVOILLOT

L'Atelier se déroule comme si on faisait la cuisine pour passer à table en suivant et c'est le cas puisque ensuite nous allons nous retrouver autour de la table ensemble .

Le dîner ce soir là était composé d'une entrée plutôt simple mais délicate. Carpaccio de fromage de Corinne, cèpes et noisettes. Le fromage est le délicieux pélardon de la Font de Griffé de Montpeyroux.



Carpaccio chèvre cèpe Atelier cuisine Salente © M BAVOILLOT

Il est partagé finement en 4 pour



Ris de veau © M BAVOILLOT

cette fois-ci. Juste huilé délicatement d'une bonne huile d'olive, assaisonné de fleur de sel. On le recouvre de quelques tranches très fines d'un cèpe bouchon , quelques noisettes torréfiées. Il passe au four chaud éteint quelques minutes, juste le temps de fondre le cèpe. L'affaire est faite , tout en

délicatesse, il n'en faut pas plus pour débiter un dîner entre amis.



Préparation du dessert © M BAVOILLOT

Le plat est délicat, puisqu'il marie des ris de veau poêlés accompagnés de potimarron et fricassée de girolles. Philippe nous indique la façon de préparer les ris, les pocher une première fois à l'eau froide, les rincer, les éplucher (enlever les peaux et membranes qui entourent les ris)... La cuisson finale, plus délicate plus tard surprendra l'ensemble des apprentis cuisiniers. Beaucoup de beurre pour nourrir et enrober au fur et à mesure jusqu'à obtenir une mini croûte dorée et un fondant inoubliable. Le geste est très beau, pas facile !

Le potimarron qui l'accompagne a été coupé en quartier avec la peau, épépiné bien sûr, cuit à la poêle sur chaque côté pour colorer et a rejoint le four pour confire tranquillement, tout simple, tout bon. Juste au dernier moment, de la fleur de sel pour sublimer le plat !

Le dessert était pour moi plus surprenant, puisque nous avons préparé l'appareil de la tarte au citron mais au potimarron, pour arriver à un entremet soyeux, délicieux. Le plus étonnant étaient les quelques tranches très fines de cèpes crus délicatement posés, je n'aurais pas osé ! Le résultat est parfait !



Entremet potimarron, cèpes © M BAVOILLOT

Cet Atelier était fort sympathique, joyeux, gourmand, nous nous sommes bien amusés, Philippe a le don du partage, il est heureux de raconter son métier, ses astuces, c'est inné chez lui. Quant à notre hôtesse Bénédicte, elle nous accompagne, reste attentive comme elle le fait si bien avec ses hôtes. Merci pour ton accueil toujours aussi chaleureux et délicat, c'est si précieux !

D'ici la fin de l'année, deux autres Ateliers sont programmés, le premier le trois novembre autour des légumes d'automne et le suivant le premier décembre pour les plats de Fêtes !

C'est une très jolie idée de cadeau, l'Atelier avec le dîner pour 45€, votre invité à table à 27€, boissons comprises.

Merci pour cette belle soirée ! J'y reviendrai sans doute !

Un régal les Régalades de Montpeyroux !



Le menu des Régalades de Montpeyroux vu par Jo Lynch © M

BAVOILLOT

Depuis quelques années, je voyais arriver cette manifestation gourmande avec envie. **Les Régalades de Montpeyroux** est un rendez-vous gastronomique incontournable imaginé par les vignerons de ce village, heureux de mettre leur belle production en lumière !

Les **vignerons de Montpeyroux** sont toujours là avec des millésimes époustoufflants, mais chaque fois ils font appel à un chef de renommée d'ici ou ailleurs pour sublimer ce beau travail !



Dégustation Régalades de Montpeyroux © M BAVOILLOT



Jérémy Cadière © Régalades de Montpeyroux

2017

Jérémy Cadière, sommelier hors pair nous a accueillis et nous a raconté avec une certaine aisance et presque de la poésie le choix des accords mets&vins du déjeuner ! A chaque fois un voyage, un paysage, une musique, un opéra.... Si si, je vous assure !

Quelques chefs prestigieux ont participé à ce défi, Eric Cellier associé à Jacques Pourcel, Franck Putelat, Jérôme Nautile, Lionel Giraud....

Pour la huitième édition, nous avons découvert la cuisine de **Laurent Lemal**, chef de la coopérative de **Riberach à Bélesta** ! Pour moi, je dois l'avouer un inconnu... Mais , mon petit doigt m'avait prévenue, c'est pas mal du tout, tu vas te régaler ! J'ai confiance, et me voilà en route pour l'église St-Martin du Barry à Montpeyroux, lieu chargé d'histoire transformé en salle de réception très chic !



© M BAVOILLOT

Cette belle journée d'automne nous offre quelques rayons de soleil et profitons pour commencer nos dégustations apéritives vraiment délicates et goûteuses, sur le parvis . Ainsi les amuse- bouches , l'opéra de foie gras, le ceviche de lotte, le croque pistache et jambon truffé, le mini calisson à la tomate et le finger de thon en croûte de sésame ont éveillé nos papilles .

Nous pouvions les associer avec un vin différent, à chaque bouchée , un accord met & vin avait été attribué et proposé, comme par exemple le Mas d'Amile 2014 avec le foie gras, ou encore "l'Albanico" 2015 Jasse Castel avec le croque pistache

Je ne pourrai pas nommer tous les vins proposés et goûtés, plus de vingt, un exercice trop compliqué pour moi, je vous l'avoue ! J'aime les vins, mais je n'ai pas assez de connaissances pour les analyser si précisément ! J'aime ou pas, quelque fois un "flacon" plus qu'un autre fait mon bonheur ! Je vous le dirai !

Par contre la cuisine reste mon domaine. Alors, les amuse-bouches étaient délicieux , bien fait de grande qualité. Mon préféré sans aucun doute, le finger de thon en croûte de sésame, crème de Wasabi. La fraîcheur du thon était juste "tip top", l'assaisonnement équilibré sans agressivité, bravo !

Nous voilà à la couenne de cochon Tirabuixou soufflée au piment doux, écume de cocos Tarbais . Une entrée qui semble toute simple, velouté de coco Tarbais bien lisse et soyeux et sa couenne devenue un croustillant aérien posé délicatement, pari réussi, la couenne est devenue noble !

J'ai adoré le plat suivant. Même si le sel était un soupçon trop présent , la caillette de pigeonneau et foie gras en feuille de chou, jus vigneronne a conquis



l'ensemble des convives de notre table . Le travail est immense*, le filet de pigeonneau tendre, le foie gras fondant et ses petits légumes avec une sauce vigneronne maîtrisée juste délicieux. J'ai retenu avec ce plat, la découverte de "La côte dorée" 2013, Domaine d'Aiguelière, un syrah presque à 100%... Une révélation pour moi !

Couenne ! © M BAVOILLOT



Pigeonneau farci © M BAVOILLOT

* je suis toujours étonnée de la qualité d'exécution lorsque le nombre de convives dépasse une dizaine de personnes et là nous étions plus d'une centaine, plats chauds, servis rapidement , juste bravo !

L'équilibre du plat suivant est

étonnant aussi par sa complexité surtout dans la cuisson de la viande. Voici déjà l'intitulé, "Filet de veau tartiné d'un condiment brocoli cacahuètes/croustillant de ris de veau à la moutarde de moût de raisins, fleur de courgette soufflée à la polenta" ! Le tout très bien exécuté avec une cuisson parfaite du



Filet de veau © M BAVOILLOT

veau rosé à cœur ! Chapeau bas ! Sur ce plat, j'ai aimé l'Héméra 2013 ,Domaine des Grécaux, pour son élégance. A moins que cela soit pour son cépage dominant, la Syrah... encore et oui...

Lorsque l'on arrive à l'heure du fromage...
C'est une pure gourmandise et je me régale facilement et en pleine conscience d'un assortiment fait de Comté, Pont l'Evêque, Saint-Nectaire, Roquefort et fromage basque, tous affinés divinement bien !

Je suis fan de l'Espérel 2015 de Villa Dondona et l'alliance de ce blanc avec le fromage est pour moi parfait !



Fromages affinés © Régaldes de Montpeyroux

2017



Dessert couleur café © M BAVOILLOT

Dessert Couleur Café...Un mariage réussi entre la ganache Manaka, le praliné pécan, une crème Grand-Marnier, fleur d'oranger que j'ai adoré associer à la remarquable

Cartagène 2013 de Castelbarry Coopérative Artisanale de Montpeyroux ! Une explosion de saveurs en bouche, un coup de cœur !

J'ai passé un délicieux moment gourmand ! Tout était parfait, sans oublier le service irréprochable d'une équipe de vrais professionnels, c'est assez rare pour qu'on le souligne, bravo à vous tous !

Et si je revenais l'année prochaine ... J'ai hâte de connaître le futur chef ! Quant aux **vignerons de Montpeyroux**, leur travail est exemplaire, ils ont bien raison de croire au cru Montpeyroux, il nous régale ! A très vite les Amis !

La sélection des vins dans son intégralité:

Mas Amile, Domaine d'Aupilhac, La Jasse Castel, les Vignobles Vallat, Castelbarry Coopérative Artisanale, Domaine Alain Chabanon, Domaine de Joncas, Domaine de Clémentine, Domaine d'Aiguelière, Domaine des Grécaux, Domaine Puech Auger, Villa Dondona, Domaine Saint Andrieu .

Chez Virgile, j'y retourne toujours avec bonheur!

C'est une petite route que j'aime bien . Cette fois-ci, je vais à la rencontre de Virgile et Magdalena au cœur du vignoble de Saint-Saturnin-de-Lucian, au **Domaine Virgile Joly**. La crête de "Dame" Séranne surveille la plaine qui, lorsque changent, les saisons devient un patchwork apprécié des artistes peintres. Là encore, cette visite me ramène à mon retour en Languedoc . Je reviens vers eux avec grand plaisir, c'est un couple charmant, accueillant, ambassadeurs incontournables du Languedoc et pourtant...

Virgile a grandi au pied du Ventoux , au cœur du vignoble du grand-père et de la nature. Tout petit déjà , il se nourrissait de ce que lui réservait la nature, je l'imagine bien gambadant la garrigue, un peu à la Pagnol... Il aurait bien fait "carrière", en biologie et puis...



Magdalena, surnommée avec tendresse Magda par Virgile, s'est perdue l'été 2000 avec des copains dans ce bout du monde. Elle cherchait un job d'été. Elle est revenue l'année suivante de sa Pologne natale, je vous laisse

imaginer la suite... Joli!

Virgile prend le chemin de l'Université de Montpellier pour un cursus œnologie qualifiant, suivi d'une "business school" à Aix-en-Provence. Il se sent prêt et cherche à s'installer. Etudiant, il a arpenté quelques vignobles et appellations. Il y en a un qu'il aimait bien, avec déjà une belle réputation, c'est Saint-Saturnin.

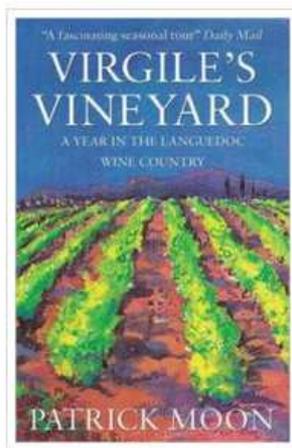
en a un qu'il aimait bien, avec déjà une belle réputation, c'est Saint-Saturnin.

Le vignoble est sur l'aire d'Appellation d'Origine Protégée Languedoc – Terrasses du Larzac, et bénéficie d'une dénomination locale : Saint Saturnin.

L'environnement est vraiment parfait .



Au tout début, Virgile loue 1 ha de vignes, produit quelques 5000 bouteilles. Déjà à ce moment là, il s'applique à travailler en bio. Un des premiers de ce terroir à s'attacher à cette démarche depuis jamais démenti!



Il est remarqué par l'écrivain britannique Patrick Moon qui cherche à faire des portraits de vigneronns à travers la saisonnalité. Après réflexion, l'écrivain pose ses valises à Saint-Saturnin et consacre son ouvrage à Virgile. Le succès de l'ouvrage dans le monde de la vigne donne à Virgile une certaine notoriété. Il occupe la place et continue son petit bout de chemin.

Aujourd'hui la famille Joly exploite 20 ha et produit environ 100 000 bouteilles. La nouvelle cave de production a trouvé sa place au cœur du vignoble à quelques encablures du village.

Mais l'accueil et la dégustation se font au cœur du village vigneron. A l'abri d'une voûte bien centenaire, autour de quelques vieux fûts, il est plaisant de déguster la gamme du Domaine, en commençant par la Cuvée Virgile, la cuvée Saturne, les grands classiques... Viennent ensuite, les cuvées Joly et l'incontournable Cartagène et ses saveurs inimitables de litchis...

Et puis, ils aiment tous le deux partager leur expérience. Ils ont réuni autour d'eux une belle "brochette" d'amis et professionnels avec qui ils organisent des visites et séjours œnotouristiques hors pairs. De vrais **Ambassadeurs de Vignobles & Découvertes Cœur-d'Hérault!**



Été comme hiver, la fête est là ! La prochaine rencontre se prépare pour les 1er & 2 décembre 2018, l'occasion de se retrouver, déguster et apprécier le beau, le bon et le gourmand ! Retrouvez le programme en cliquant [ici](#). En 2017, la neige pointait son nez ce jour-là, avec bonheur !

A très vite!

