# REVUE DE PRESSE

2019 - 2021





# LA DESTINATION

\_\_\_\_\_



L'info à consommer sans modération

#### **OENOTOURISME**

### La région mise sur l'Occitalité!

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



MONTPELLIER HÉRAULT

N°21 - JUILLET 2019

#### **OENOTOURISME**

### Une destination « Coups de cœurs »

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



#### **INFOS PRATIQUES**

## Comment garder son vin frais l'été?

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

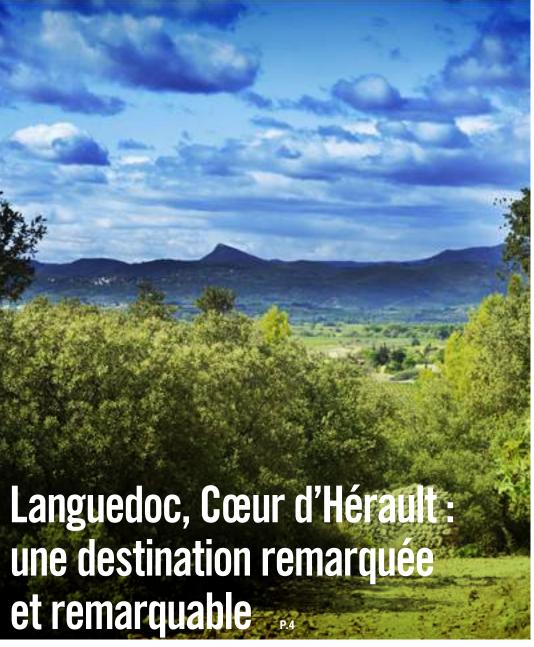


#### **FRONTIGNAN**

#### Mon muscat et moi

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







Millésime BIO



















# La région mise sur l'Occitalité!

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

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

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



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

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



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

#### Un nouveau concept : l'Occitalité

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### LES CHIFFRES CLÉS DU TOURISME EN RÉGION



Le tourisme est la deuxième industrie de la région, devant l'aéronautique, le spatial ou le BTP



de consommation touristique (soit 10 % du PIB régional)



1.42 milliard d'euros d'investissement annuel en movenne



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



- 1ère région de séjour de la clientèle française au niveau national
- 1ère région de France en nombre
- de résidences secondaires ▶ 1ère destination thermale de France
- 1ère région de France en nombre Qualité Tourisme / Qualité Sud de France



2º région en hôtellerie de Plein Air derrière Nouvelle Aquitaine avec 18 % de la capacité nationale (1ère région pour la fréquentation en termes de nuitées)



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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Bilan des trois années de labellisation

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

#### Un dispositif de professionnalisation

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

#### Un dispositif d'animation du réseau

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



aux professionnels, telles qu'un atelier de rencontre entre vignerons et restaurateurs ainsi que des journées de rencontre et d'échange entre professionnels labellisés et des éductours. L'objectif : faire naître de nouvelles idées et valoriser l'existant.

#### Un dispositif de communication

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

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

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

#### Un dispositif d'évaluation

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



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



24 hébergements dont 3 nouveaux



3 Offices de Tourisme



12 lieux à visiter dont 1 nouveau



6 structures réceptives



2 Grands Sites de France labellisés



8 évènements dont 1 nouveau



12 activités dont 1 nouvelle



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

## Une destination « Coups de cœurs »

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





#### Dans la Vallée de l'Hérault

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

Venez-vous initier à la poterie à Argileum, la Maison de la Poterie à Saint-Jean de Fos, puis visiter les ateliers des potiers du village au savoir-faire ancestral pour enfin terminer la journée avec une visite du vignoble en Petit Train des Vignes du Domaine Alexandrin à St-Jean-de-Fos. www.argileum.fr

www.domaine-alexandrin.com/ptv.html

#### Nature, culture et farniente!

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

#### Initiation à la dégustation

Vous êtes invités à découvrir les produits locaux et à participer à un atelier d'initiation à la dégustation de vin animé par la sommelière de la Maison du Grand Site de France au Pont du Diable à Aniane.

www.saintguilhem-valleeherault.fr/ateliers-d-initiation-a-la-degustation

#### Envie d'aventure et de fraîcheur ?

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

www.clamouse.com

#### Dans le Clermontais Un peu de gourmandise!

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

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

www.chocolateriedublason.com

#### Balade à la fraîche

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

#### Après l'effort le réconfort!

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

#### **Entre jardins et vignes**

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

#### Dans le Lodévois & Larzac Quand la culture et le vin se rencontrent

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

#### Balade vigneronne dans les Terrasses du Larzac

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

www.escapeo.fr

### Visite incontournable du Cœur d'Hérault

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

#### Prenez soin de vous!

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

### Les événements immanquables

#### Dans la Vallée de l'Hérault

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

#### **UN TERROIR VITICOLE RECONNU**

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

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

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

#### **Dans le Clermontais**

- Les lundis de Bacchus (dégustation de vins suivie d'un concert) tous les lundis de l'été, au Café de la Place à Octon
- Afterwork à la Dive Bouteille (bar à vins avec tapas), à Clermont l'Hérault tous les vendredis de l'année
- Au Domaine de la Dourbie, pique nique dans le parc arboré du domaine, accompagné de produits du terroir et locaux, tout l'été.

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

#### **Dans le Lodévois & Larzac**

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



## Les Terrasses du Larzac



#### Une aire d'appellation étendue

Située au nord-est de Montpellier, l'aire de l'appellation des Terrasses du Larzac est organisée en forme de V, d'une superficie de 45 km sur 20 km et s'étend sur 32 communes adossées aux reliefs du Causse du Larzac : Aniane, Arboras, Argelliers, Le Bosc, Brissac, Causse-de-la-Selle, Ceyras, Gignac, Jonquières, Lagamas, Lauroux, Mérifons, Montoulieu, Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Murles, Octon, Pégairolles-de-Buègues, Pégairolles-de-l'Escalette, Poujols, Puéchabon, Saint-André-de-Buègues, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Soubès, Usclas-du-Bosc.

#### Un climat particulièrement frais

L'appellation des Terrasses du Larzac est sous l'influence du climat méditerranéen, mais celuici est beaucoup moins marqué qu'ailleurs, en raison de sa situation géographique. L'appellation est en effet éloignée de la mer et donc très peu soumise au vent marin. Par contre, sa proximité directe avec le plateau montagneux du Larzac la soumet aux vents et aux températures fraîches. « C'est ce qui explique qu'ici les amplitudes thermiques jour/ nuit sont très marquées et peuvent atteindre plus de 20 degrés en été» explique Eric Ajorique, président du syndicat de l'appellation. « Ce phénomène favorise, la nuit, un véritable repos végétatif, ce qui permet à la vigne de ne pas être en surchauffe toute la journée. Cela permet aussi une maturation lente et progressive des raisins, laquelle est bénéfique pour la complexité aromatique et la fraîcheur des vins » remarque-t-il.

#### Des sols extrêmement variés

Le terroir, caractérisé par des dénivelés importants entre les zones de piémonts et les reliefs, est par ailleurs protégé par de grandes falaises calcaires où culmine à plus de 850m le Mont Baudile. « L'altitude moyenne se situe entre 80 et 150 mètres avec un maximum à 400 m sur la commune de St Privat » précise Eric Aiorque.

Outre les éboulis calcaires omniprésents, les sols de l'appellation sont très variés : sable, argile, cailloux, ruffes rouges mais également galets... « La typologie des sols peut être considérablement différente d'une parcelle à une autre. Autour du Salagou, on peut par exemple trouver des schistes, tandis qu'autour d'Aniane les sols argilo-calcaires sont, eux, prédominants. C'est d'ailleurs ce qui fait la richesse de notre terroir » souligne le président du syndicat.

## De nombreux assemblages possibles

Afin d'exprimer au mieux la personnalité de chaque type de sol et révéler toute la grandeur de leur terroir, les vignerons des Terrasses du Larzac peuvent composer parmi 5 cépages autorisés : grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, carignan.

L'assemblage d'au moins trois cépages est obligatoire et des règles strictes s'appliquent : les cépages syrah, grenache noir et mourvèdre doivent représenter au minimum 60 %, et au maximum 75 %. La syrah et /ou le mourvèdre doivent atteindre 20 % minimum. Le cinsault ne peut dépasser 30 % et le carignan est limité à 40 %. « Le carignan est un cépage rarement utilisé en Languedoc. Pourtant c'est l'un des cépages emblématique denotre terroir où il s'épanouit particulièrement bien. Il donne d'ailleurs des vins remarquables » constate Eric Ajorque.

#### Des vins pour le plaisir de tous

Dans le verre, les vins de l'appellation Terrasses du Larzac présentent une robe brillante, avec de belles intensités de couleurs allant du rouge rubis à violine. Le bouquet est souvent dominé par des arômes de garrigues, de laurier et de thym. Ces vins réputés pour leurs fraîcheurs et leurs équilibres, se révèlent souvent épicés et légèrement tanniques. La plupart d'entre eux ont un bon potentiel de garde (3 à 5 ans voire plus). « L'objectif, porté par l'appellation, est de proposer des vins à la fois accessibles et complexes. Des vins à grand potentiel de garde, mais également à consommer rapidement. C'est d'ailleurs notre réflexion et notre défi permanent : réaliser un vin à déguster tout de suite avec une vraie

du CIVL a démontré que les Terrasses du Larzac étaient l'une des appellations la mieux et la plus valorisée chez les cavistes parisiens » se félicite Éric Ajorque.

#### Une terre d'accueil pour les jeunes vignerons

Ce dynamisme et cet élan, l'appellation le doit également à ses nouveaux vignerons.

L'appellation Terrasses du Larzac comptabilise en effet 25 nouvelles installations depuis 5 ans, portant ainsi le nombre de caves

#### UNE APPELLATION PORTÉE PAR TROIS GÉNÉRATIONS DE VIGNERONS

Depuis 2014 les Terrasses du Larzac sont une AOC à part entière. Une reconnaissance qui impose une délimitation parcellaire et des conditions de production qui garantissent le haut niveau de qualité et de typicité du terroir. « Ces exigences particulièrement importantes ont été remplies par 3 générations de vignerons qui ont participé de manière décisive à la révolution qualitative du Languedoc et à faire naitre l'excellence de notre terroir. Aujourd'hui nous souhaitons aller encore plus loin en devenant une appellation "locomotive", qui tire le Languedoc vers le haut » explique Eric Ajorque. L'appellation devrait ainsi devenir Cru Languedoc dans les prochaines années....

profondeur, une vraie complexité, et une vraie longueur. C'est un travail de tous les instants! » révèle Eric Ajorque.

#### Des vins particulièrement valorisés

Aujourd'hui, l'appellation est portée par une centaine de producteurs dynamiques et audacieux, qui n'hésitent pas à aller à la rencontre des consommateurs et des professionnels. « Chaque année au mois d'avril nous organisons l'événement "Tous en Terrasses". L'objectif est de promouvoir notre travail, notre passion, et faire découvrir notre appellation en faisant déguster nos vins ». Organisé sur Montpellier depuis quelques années, l'événement s'est exporté sur Toulouse et à Paris. « Dernièrement, une étude

particulières de 75 à 104. «L'appellation Terrasses du Larzac est une terre d'accueil depuis l'origine. C'est en effet un pays riche de par ses engagements et son ouverture d'esprit. Ce territoire s'est souvent appuyé sur les gens de l'extérieur pour avancer et grandir. En outre, les gens qui arrivent ici sont à l'image du terroir : dynamiques et solidaires » observe Eric Ajorque, lui-même installé sur ces terres depuis tout juste 6 ans. « Dès mon arrivée, j'ai été soutenu par des vignerons chevronnés, qui m'ont permis de gagner en efficacité et de pérenniser rapidement mon activité. Ici, la valeur du collectif est forte. Il faut dire que l'aire de production est loin d'être saturée. Il y a donc de la place pour tout le monde » conclut Eric Ajorque.

#### **CLOS CONSTANTIN**



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



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



#### Où trouver les vins?

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



#### Suggestions:

- « Polissons » AOC languedoc – 2018 9.00€
- « Cirque d'Arjiès » AOC Terrasses du Larzac — 2017 18.00€
- « Euzièra »
   AOC Terrasses du Larzac
   2018 (disponible à partir de septembre)
   12,00€

### MAS DE LA SÉRANNE



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



#### Mas de la Séranne Route de Puéchabon **34150 ANIANE** 04 67 57 37 99

www mas-seranne com



#### Où trouver les vins?

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



#### Suggestions:

- Cuvée « Antonin et Louis » AOC Terrasses du Larzac 2016 22.00€
- Cuvée « Clos des immortelles » - AOC Terrasses du Larzac — 2017 16.40€
- Les Griottiers -AOC Languedoc — vin rouge 2018 10,20€

RUBRIQUE RÉALISÉE EN PARTENARIAT AVEC

## **CÉPAGE**

## Un mois, un cépage : le Mourvèdre



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

#### Climat et sols

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

#### Soins et culture

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



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

#### Comment le reconnaître

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

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

#### Arôme et profils des vins

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

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

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

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

#### Avec quoi le boire?

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



#### **DÉCOUVRIR CE CÉPAGE**

Paul Mas Réserve - 2018 — Rouge Les Domaines Paul Mas 04 67 90 16 10 D5, Route de Villeveyrac, 34530 Montagnac Les Jamelles - Pays d'Oc - 2018 — Rosé

1 Route des Corbières 11800 Monze 04 68 24 60 00



#### LE SAVIEZ-VOUS?

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

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

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

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

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

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

#### Le bon vieux réfrigérateur

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

#### Le seau à glace

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

#### Le sac isotherme

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



#### Les refroidisseurs de vins automatiques

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

#### Le bec verseur refroidisseur

Si vous voulez être à la pointe du refroidissement. des innovations ont vu le jour au cours des dernières années, notamment au niveau des becs verseurs. Aujourd'hui, plusieurs fabricants offrent des systèmes qui peuvent réellement refroidir votre vin instantanément pendant que

#### Le congélateur

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

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



## LE DÉLESTAGE

Le délestage consiste, pendant la fermentation, à pomper l'intégralité du intactes. Le moût est ensuite réinjecté dessus du chapeau de marc, qu'il finit d'émietter. Le but principal du délestage est d'extraire au mieux les molécules opération permet également d'oxygéner le moût et de relancer le travail des viendra enrichir par dissolution le futur vin. Enfin cette technique permet d'immerger le chapeau et ainsi de le

## Des vins rouges à boire frais cet été?



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

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

RUBRIOUE RÉALISÉE EN PARTENARIAT AVEC

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

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

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



LA MARQUE DE L'OCCITANIE

# AVEC SUD DE FRANCE, VINS SUR VINS!

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

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

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

Saveurs. Valeurs. Fierté d'Occitanie!



sud-de-france.com

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

### Vendredi 5 et samedi 6 juillet

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



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

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

#### Une formule sur deux jours

Nouveauté cette année? L'événement est désormais organisé sur deux jours : vendredi 5 et samedi 6 juillet. « L'an dernier, les 1500 places du samedi se sont vendues en seulement trois heures. Nous avons donc décidé de proposer une formule sur deux jours » explique Eric Ajorque.

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

Au programme, découverte du vignoble et des paysages, ponctuée de haltes gourmandes et de dégustation des vins AOC Terrasses du Larzac. « Cette année 80 vignerons de l'appellation seront répartis sur un parcours exceptionnel de 6 kilomètres, au pieds des contreforts du Larzac, pour partager leur passion et leur goût du terroir » précise Eric Ajorque.

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

#### Tarifs

Tarif Normal : 58 € par personne
Tarif Moins de 26 ans : 45 € par personne
Tarif Groupe (à partir de 12) :
55 € par personne

#### Informations et réservations

Plusieurs horaires de départ possibles :

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

Contact: 04 67 06 04 44 contact@languedoc-aoc.com



## Du 19 au 21 juillet 21e Festival des vins d'Aniane

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

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

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

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

Enfin, une place privilégiée sera accordée à



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

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

Ateliers: sur réservation, tarifs variables selon les ateliers Dîner des vignerons: Sur réservation, 40 € par adultes et 22 € par enfants Possibilité de restauration sur place: 6 foodtrucks.

#### Informations et réservations

Eloïse Harnois:

06 33 86 18 33 - 04 67 57 71 28 contact@festivaldesvinsdaniane.com

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

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



# Votre agenda de juillet

## Autour de Montpellier

Les mardis et les jeudis de juillet

Les Estivales de Saporta Mas de Saporta – Lattes



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

Tarif 2 €/5 €

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

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

### de Villeneuve-Lès-Maguelone

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

Tarif 2 €/5 €

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

#### Les jeudis de juillet Montpellier – Arc de Triomphe (côté palais de justice)

#### Rencontre au sommet

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

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

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

#### Les vendredis de juillet Montpellier -Esplanade Charles de Gaulle

#### Les Estivales de Montpellier

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

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

#### Les vendredis à parti du 19 juillet

#### Saint-Christol - Viavino

#### Les Estivales de Viavino

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

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

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

Renseignements: 04 67 83 45 65

#### Dimanche 14 juillet Saint-Drézéry -

Parc municipal

12e salon des vins de Saint-Drézéry



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

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

## Vallée de l'Hérault

### Tout le mois de juillet

## Saint-Jean-de-Fos - Domaine Alexandrin

Le petit train des vignes du Domaine Alexandrin



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

La balade est suivie d'une dégustation.

Tarif:5€

Réservation obligatoire : 06 87 54 07 42

#### Les lundis de juillet Gignac – Domaine de Pélican Les lundis vignerons



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

Réservation obligatoire : 04 67 57 68 92

#### Vendredi 5 et 16 juillet Castries - Domaine Saint-Jean de l'Arbousier

#### Vin'estivale de l'Arbousier

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

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

#### Du 5 au 6 juillet Prieuré Saint Michel de Grandmont

Circulade vigneronne en Terrasses du Larzac



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

Tarif: 58 €.

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

### Samedi 13 juillet

#### Aniane -

#### Mas de Daumas Gassac

#### Jazz sous les étoiles

Pour la 6º édition de "Jazz sous les Étoiles", le Mas Daumas Gassac accueille 2 grands artistes qui se produiront ensemble : André Manoukian & China Moses!

Renseignements & billetterie en ligne:

#### 17 juillet et 24 juillet Aniane - Vinothèque

#### Atelier d'initiation à la dégustation

Un atelier de 45 minutes pour apprendre à décrire un vin, comprendre à quelle occasion le servir et optimiser son plaisir... Lors de cet atelier interactif, vous découvrirez les différentes facettes du vin. Un moment ludique et convivial, autour de 2 vins locaux.

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

#### Mercredi 17 juillet Clermont-l'Hérault -Cave coopérative

## Balade gourmande avec dégustation : le Clermont viticole

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

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

#### Du 19 au 21 juillet Aniane - Chapelle de l'Abbaye

21e festival des vins d'Aniane



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

Tarif: 7/40 €

Réservation obligatoire: 04 67 57 71 28

## Pic Saint-Loup

#### Les mardis de juillet Autour du Pic Saint-Loup

Balades œno "Vins & Saveurs du Pic"



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

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

Prévoir chaussures adaptées et bouteille d'eau.

#### 18 juillet **Valflaunès**

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

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

Au total, plus de 25 vins à déguster... Rendez-vous esplanade des Ecoles. Renseignements: 04 67 55 97 47

## Thau Méditerranée

#### Samedi 6 Juillet

#### Abbaye Saint Félix de Montceau -Gigean

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

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

#### Les lundis à partir du 15 juillet

#### Montagnac -Domaine de la Conseillère

#### Les lundis du Domaine de la Conseillère

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

#### Les mercredis de juillet **Frontignan**

Les Emmuscades



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

#### 11 juillet

#### Mèze – Caveau de Beauvignac

Balades terroir: garrigue & papilles Du jazz, des tapas et des vins de grande qualité pour éveiller ses sens : tel est le programme de

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

#### Marseillan – rive gauche Le rosé qui fait des vagues

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

#### Frontignan Plage - Place Vauban Les Estivales

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

#### 15 au 23 juillet Mèze - place de Tonneliers Festival de Thau



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

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

Renseignements: 04 67 18 70 83 communication@festivaldethau

#### 18 juillet

#### Adissan- cave coopérative

#### Festavino - La nuit de la Clairette

Découverte de la Clairette d'Adissan, intronisation par la Confrérie Saint Adrien et animations musicales jusqu'au bout de la nuit. Dès 9h au caveau vente promotionnelle des vins d'Adissan et de produits locaux, repas avec boeuf à la broche et spectacle « Succès fou » des années 60 à 80. Renseignements: 04 67 25 01 07 -

clairette.adissan@wanadoo.fr

#### 21 juillet

#### Frontignan - Centre historique

#### Festival du muscat de frontignan

L'occasion de découvrir toute la gamme des produits issus du terroir du muscat de Frontignan. Le grand marché est ponctué d'animations, de musiques et de jeux pour petits et grands. Renseignements: 04 67 18 31 60

#### 27 juillet

#### Pinet - Cave de l'Ormarine

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

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

Renseignements: 04 67 77 03 10 contact@caveormarine.com





## SI L'AVENIR VOUS INTÉRESSE.

Devenez propriétaire de vignes à Montpeyroux, au Mas des Songes

Souscription de la part à 3000€

Pour en savoir plus, contactez-nous:

5 Place François Villon - 34150 Montpeyroux - Tél. 04 67 96 61 08 - contact@castelbarry.com

www.castelbarry.com



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

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



#### Des vignes à l'huile d'olive

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

#### Une terre en héritage

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

Il décide donc de baptiser son domaine « La

#### Un nouveau métier à apprendre

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



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

#### Une vente directe avant tout

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

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

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



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

## **WIKIMUSCAT** fête son premier anniversaire



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



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

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

muscat et du cépage muscat à petits grains (plus d'une soixantaine de boissons différentes disponibles).

Pour ce faire, la Ville a, pendant toute une année, selon un rythme mensuel, fait appel à la participation active des amateurs de muscat dans un esprit de partage convivial. Ainsi, après avoir acquis près de 250

bouteilles auprès des neufs producteurs concernés, la Ville a procédé tous les mois à un tirage au sort parmi les candidats à la dégustation qui s'étaient inscrits sur le site www.wikimuscat-frontignan.fr.

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

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

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

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

À suivre sur www.wikimuscat-frontignan.fr

#### **HOROSCOPE**

#### Bélier



Fouqueux et enthousiaste, vous aurez la nêche ! Vous mettrez sur pied d'ambitieux projets, vous vous lancerez dans des entreprises audacieuses.

#### Taureau



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

#### Gémeaux



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

#### Cancer



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



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

#### **Vierge**



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

**VIGNERON & RESPONSABLE** 

#### **Balance**



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

#### Scorpion



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

#### Sagittaire



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

#### Capricorne



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



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

#### **Poissons**



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



RUBRIQUE RÉALISÉE

# Des slips comme indicateur de vie biologique



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

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

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

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

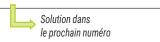
Retrouvez ce sujet en vidéo sur le site de la Chambre d'Agriculture :

https://herault.chambre-agriculture.fr/ videos/toutes-les-videos/

### **MOTS FLÉCHÉS**

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

cataclysme	1	contempo- raines	71	conseillers municipaux	7	se déroule sur le pré		prestatio sociale
	1		1		· *		ľ	en
casse-cou		certain		argon		épargnes		France
<b>L</b>		1		1		1		1
elles veillent sur un mineur édité	⇒							
<b>\</b>				diminutif de la fille du chanteur Renaud	⇒			
table ambulante		on s'y promène nu éthéré	<b>⇒</b>				exécutée une valse	demi anglais
<b>L</b>		1		boisson gazeuse	⇒		1	1
feuilleté de nouveau trou de peau	⇒				douleur nous en avons tous une	⇒		
<b></b>				exploi- tation précision d'adresse	⇒ ↓			
suivies de loin boisson infusée	<b>⇒</b>			1				savoir conjugu
<b>-</b>			anneaux de cordage	<b>⇒</b>				1
liquide secrété par la seiche	⇒					commune normande	⇒	



#### Solution du numéro précédent

#### HORIZONTALEMENT



2. abjure nickel

3. mise sur un piédestal

- 4. florilège de bons mots forme de confession
- 5. insecte vivant sur l'eau
- 6. ingurgitée
- 7. représentant du dieu soleil il s'élève s'il n'est pas contrôlé
- 8. attache deux liens
- 9. échouée -

tour de terre

10. troisième personne de la Trinité (Saint)

#### VERTICALEMENT

A. bailleurs

- B. cervidé domestiqué par les lapons ancienne émission phare de Canal +
- C. impuissance
- D. partie d'une baquette élargis
- E. défaite des prussiens pièce de charrue
- F. mince et élancé
- G. père d'Ascagne fleuve qui traverse la Galice animal aux mouvements lents
- H. officier subalterne





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

#### Adresse:

Novel.ID - Ecoparc La Garrigue 1, rue du Moulin à Huile 34725 Saint-André-de-Sangonis SIRET: 83342515000012

Web: www.journalvignette.fr Email: contact@journalvignette.fr Facebook: https://goo.gl/NaHKAp

Journaliste / Rédaction : Céline Bourgeois - 07 68 15 40 69 Communication / Photographie: Nathalie Savary : 06 28 06 16 70

Conception graphique: www.ixelkhan.com

Impression: JF Impression Diffusion: LR Communication

de la Vallée de l'Hérault

61 MÉDAILLES DÉCERNÉES 27 MÉDAILLES D'OR **3 GRANDS PRIX** 

Retrouvez le palmarès complet sur www.vins-vallee-herault.fr

Concours des vins Vallée de l'Hérault



## ES GRANDS PRIX

#### Jardin d'Eden

AOP Languedoc 2017 Grenache blanc, roussanne

Prix:25€

### CHÂTEAU HAUT-BLANVILLE

Route de Gignac 34230 SAINT-PARGOIRE 04 67 25 22 53 www.blanville.com

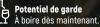
### Commentaire du jury Ce vin se présente sur une belle

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



#### Peut accompagner Noix de Saint-Jacques à la

crème au beurre ou daurade en croûte de sel.



#### Le Bohémien

IGP Pays d'Oc 2018 Grenache, syrah

Prix:5€

#### **CAVE COOPÉRATIVE** LES TROIS GRAPPES

Vin en vente au caveau Les Vignerons de la Vicomté Domaine des Trois Fontaines 34230 LE POUGET 04 67 96 50 08 www.vicomtedaumelas.fr

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

Peut accompagner Cocktail de fruits de mer à la plancha parsemé de coriandre ciselée

Potentiel de garde À boire dès maintenant

#### Château-Bas

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

#### CHÂTEAU-BAS D'AUMELAS

Château-Bas 34230 AUMELAS 04 30 40 60 29 www.chateaubasaumelas.fr

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



Potentiel de garde Vin de garde



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

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







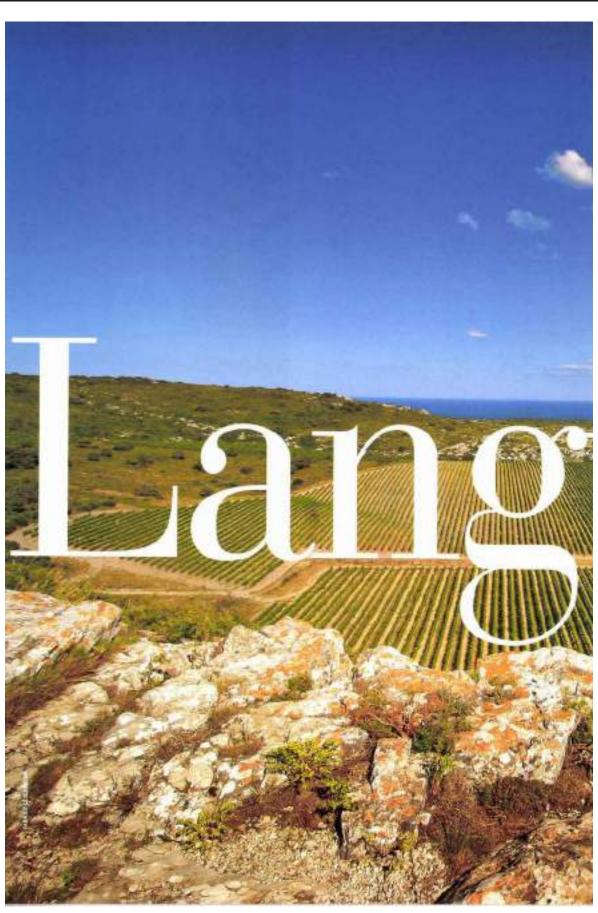


Pays : FR Périodicité : Annuel

Date : Decembre 2020 Journaliste: ALAIN CHAMEYRAT



- Page 1/6



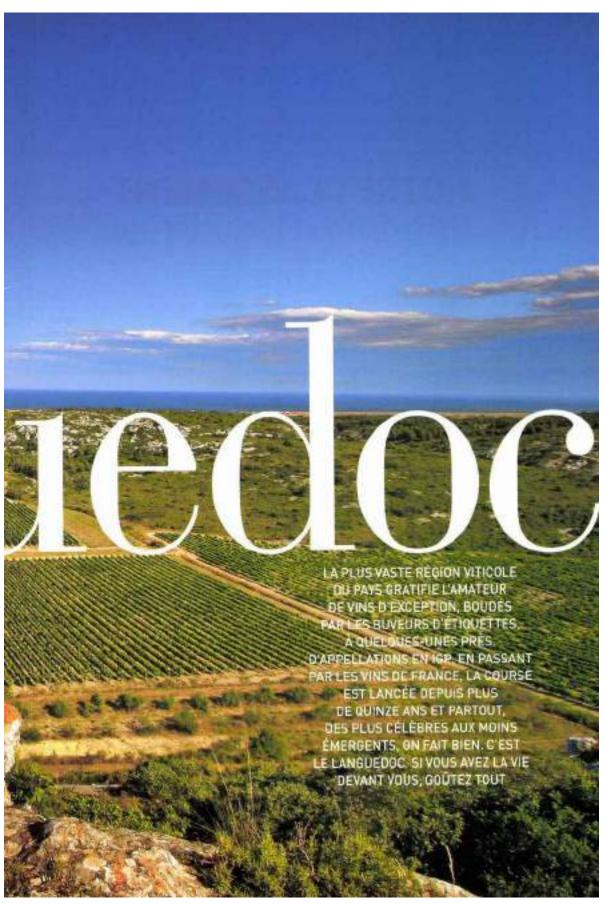
Pays: FR

Périodicité : Annuel

Date : Decembre 2020

Journaliste : ALAIN CHAMEYRAT

Page 2/6



Tous droits réservés à l'éditeur INTEROC2 0228230600504

Pavs: FR

Périodicité : Annuel

Date: Decembre 2020 Journaliste: ALAIN CHAMEYRAT



languedoc / les terroirs

IL DEVENAIT URGENT DE PASSER EN REVUE CHACUN DES TERROIRS QUI COMPOSENT LE GRAND LANGUEDOC. C'EST LE PRINCIPE MÊME D'UN GUIDE UTILE. L'EXPÉRIENCE DU TERRAIN EST INÉGALABLE

## NOTRE CLASSEMENT DES TERROIRS DU LANGUEDOC

PAR ALAIN CHAMEYRAT

LA HERIABCHIE ACTUELLE des appellations, she terroit, les HOF d'Oc sui de zone riferant. da languedos empile des classements réalisés pendant les 76 dernières années qui riven pas dal fans selon la même legique. Elle est peuhidble et il mais a semble utile d'y votr un peuples abir en neterant essenue seul critère le nivera actuel des virs des différents terroire détentent des vinconages qui composent cette immense zone viticule

#### LA REGION VITICOLE LA PLUS ÉTENDUE DE FRANCE

Le languedoc est une sant région citicole. for plus étendre de France. Elle s'insent dans un grand mangle qui trait de Nimes à Canqusonne un descendant vers le suil jusqu'it 20 Efforiettes de Ponsignas. Elle coore 220 000 hectares plantés en vignes, près de 30 % du vignoble français

#### LE CLIMAT

Le client languedocien domine par l'influence mediterranéenne est chaud avec des épisodes plovieux qui peocem être tris abonthrits an printemps et en automno. L'été est sec et nécessite des cépages adaptés à delongues périodes sons plute d'aurunt que ces phénomères som scientifes par le réchauffisment climatique. Ce climat favorise le développersont de la garrigue, prosque consiprésente. See perdeces corum/resiques as retrouvent three la plupur des rouges largocolocieris.

#### LES CEPABES

Le languedoc a été de soos temps un carretair de migration et d'échanges. Il a resenu hemcoup de cépages venus d'alleurs qui cowenium à sa chimologie, les principais, critisges des enuges sont pur ontre de superficie la sivuh senue di Dauphine, le grenadie noir et le conjum noir venus d'Espagne, le mediot et le cabemersantignon boedelais, le ainsuit d'origine focale, le mosevoire venu d'Espagne. le cabernet franc venu de Bonleaux et le minut not brangageon. Les medieurs AOF de rouge en languedoc som vanjour des assarblages. Les cépages les plus qualitants sont à l'évidence le mouveure, le grenache noir, la swah; le cinsault et en cépage complémentaine peur limner les degrés alcoeliques le carignan noir. En complément des AOP qui privilégent (expression

Sant-Gailbern le désert, etc.) out développé des vins gournands et fratés de mieux en masur. realisés, partios en moso-cépage qui sont nésrecommendables. Réalisée avec cos cipages, la production de roses est en hanoc ampante au

La propietton de viro biano, en augmentation, dépaine autounl'unt 20 % de la production totale. Les cépages les plus plantés sont le chardonnay, le univigion, le mucat à petits grains, he viogater, he prostache blane in he vermentini). Quatre autres cépages nous semblers prometieurs en Languedor : le greauche gris. te rouseanne, le chenie et le carignan biane.

#### UN LOINTAIN PASSE DUBLIÉ ET UN PRESENT QUALITATIF

les prenières vignes implimines en france l'ent de dans la numerouse des le Viene sitele want none ère. Use viticulture sur les cotesux cest progressivement implantée. Reconnue de qualité, elle s'exportait des la fin du moven-Age. Cest la révolution infosmolie du XIXeme siècle.

#### PRINCIPAUX CÉPAGES POUR ROUGES ET DES ROSES

Syrals, 35 055 bectares Greatche non; 52 337 housings Cargnan noir, 26 625 hectares Sterion, 27 619 bectures Cabernet-sauvignon, 16-013 bectares Cimault, 10 191 becames Mourveilre, 4 185 hectures Cabernet feare, 3 348 bectares Pinot ner, 3 50) bectures

#### PRINCIPAUX CÉPAGES POUR LES BLANCS

Chirckinnay, 13/958 bectates Sourignon, 8 425 hectures Museut a petits grains, Z 853 bectures Viognies, 4 008 hostates Gretaclie blanc, 2 807 bectures Vennendro, 1 530 hectares Gresuche gas, 582 bectans-Chenin, 490 histaires

et les tiesurs en viva de la population grandssame des villes et de la troupe qui a encouragé la producion de vins bon marché produits en to's grand volume. Les plantes ont été massirement recommence on vignes. Un pest village comme Thomas Codrières permet de comprender en qui s'est passé. Planté de 300 hectares de vignes et de 700 hectares de niveiles vers 1900), il se computt plus en 1980 que 10 hectares de céréales mais plas de 1700 hectares de vignes Le ravageur phyllosom, le souhait des consommeters d'after vers des rim plus qualititle out plong? In region dans one succession de crises des le début du XXeme siècle. Ge n'est qu'à partir de 1980 qu'une nouvelle génération à gasse los codos et est resenue vers une viticulture de qualité. La compréhension de chaque terroir n'en est qu'à ses débuts. L'imentaire des terroirs hougugnoss, le plus about au minde, a nésesuité un miliératire de vendanges pour classifier le potental de chaque parcelle de rignes. Bien que la recherche stäcole ne fonctionne qu'un rythine illum essat par un, la géologie moderne permetra fauresenen zu langseder chiller besiebun

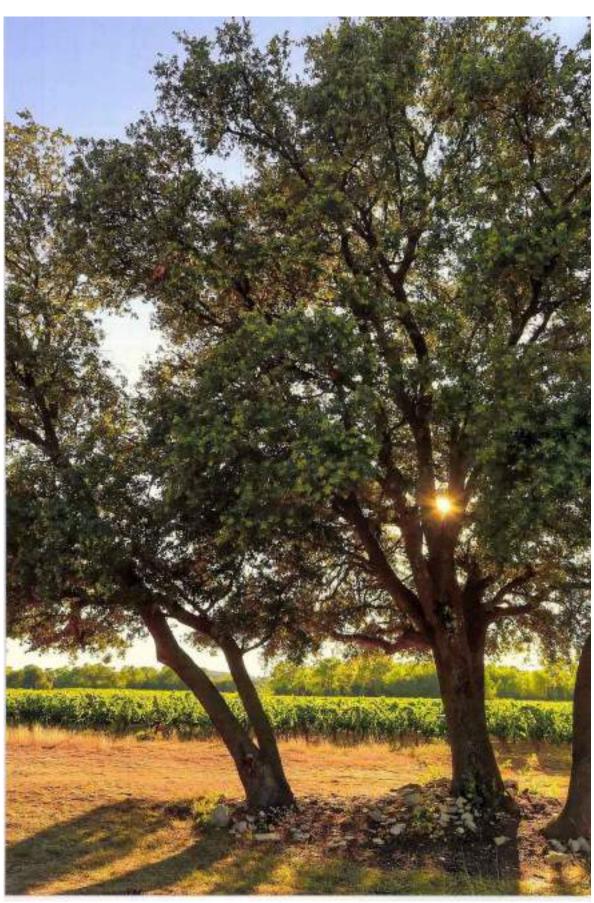
#### LA HIÉRARCHIE ADMINISTRATIVE DES APPELLATIONS

fout la région peut produte Empelhation regionale tangacido; sur les temes classées en MRLy compris le Rossellon. Cest le socie de la paramide qualitative. País on trouve des appellations sour-regionales avec parfots une définititien de sone et au sommet des appellations communates. Cette hiérarchisation no neud pas très linble le riveau qualitant n'et des déféreers terrors de la région. Des appellators sous-régiorniles comme Terravass da Larene ne peonem accèder au rang d'appellation communale qui impose de ne pas étre implanté sur plus de dix commerce. Les vitu sont pourunt hum plus intivosants que oran d'appelations communales historiques. Einterprofession du Languedoc at organise un classement en quatre sivesox, les erus, les grande viris du Largaceloc, les cérasminutions regionales et l'appellation régionale. Cene hiérarchie via dans le bon sens mais a rité obligée de tenir compte des accontaissances américano d'appellation qui som parfois étanparties ou numbées en désuérode.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : Decembre 2020 Pays : FR Périodicité : Annuel Journaliste : ALAIN CHAMEYRAT

- Page 4/6



Tous droits réservés à l'éditeur INTEROC2 0228230600504 Pays: FR

Périodicité : Annuel

Date: Decembre 2020

Journaliste: ALAIN CHAMEYRAT



Page 5/6

### Notre classement

Four y voir plus clair, nous sommes partis d'une feuille blanche et avons classé les terroirs du Languedoc en quatre strates qualitatives. Ce classement fait fi des classifications réglementaines avairseures et se veut une photographie du potentiel de ces termirs au vu des dégustations exhaustives que nousavons réalisées depuis une quinzaine d'années.

#### LE CRU AU SOMMET

#### Terrasses-du-larzac

(570 bectares sur sols de graves et de cailloutis)

Vasce terroir d'adtitude simé au nord-ouest de Montpellier qui va jusqu'an pas de l'Escalette vers Millan. Il est installe sur la zone d'effondrement do plateau da larzac et forme un V planté ici ex la d'dots de vignes. La fraîcheur des vins permise par l'altitude qui culmine à près de 700 mitres est le fil rouge de tous les vins proclairs dans cette zone languedocienne qui dispose du plus fort potentiel qualitalif. Cette appellation dynamique compte nombre d'excellents vignessors menivés. La logique serait de segmenter encore cette zone pour mettre en avant les spécificités de chaque secteur comme Amane, l'Escalette, fonquieres, Saint-Privat, afin de s'approcher de la notion de grand on tel qu'elle est identifiée en Bourgogne, en Abace ou en Clompagne.

#### LES CRUS À FORT POTENTIEL

Ce sont des cass dont la production est assez homogène et où nombre de vignerons nous montrent qu'ils peuvent y réaliser certains des meilleurs viris de France. Une plus forne ambition de groupe leur permettrait afatteindre le sommet régional.

#### Corbières-boutenac

(200 hectares sur sols de calcuires, de grès et de molasses)

Le carigram est aci majoritaine et c'est le secieur qui produit les meilleurs vins de ce cépage dans toin le Languedoc. Il ne donne pas les rouges les plus aromatiques mais plus frais que ocus produits pur les traditionnels synths, grenaches et mouryédres.

#### Faugeres

(1 900 hectares sur sols schisteux)

Plus connue pour ses rouges que pour ses resés et ses blanes, entre appellation repose sur des sols de schiste que l'on peut comparer à ceux du nord de Saint-Chinam. On peut y voir d'excellents vins sensuels et de très grande délicatesse chez quelques vignerons. Le peloton des autres producteurs sun mais un peu loin.

#### La-clape

(730 bectures sur sols de calcuires durs, d'argile et d'éboulis)

Devenu AGP en 2015 mais deja plantée de vignes sous Jules Gésar, cene appellation, située entre Narbonne et la mer est l'une des plus identifiables en dégastation. Les reages largement majoritaires prennent des naunces de fume-lanté complésses par la note saline des embrura maries. Tirée par de nombreux vignerotes qui istuent les locomotives, c'est l'une des appellations les plus qualitatives da Languedoc et a vocation à passer au reveau supérieur. Le bourboulenc se plait sur certaines zones et pesit donner d'excellents blances.

#### Minervois-La-Livinière

(350 hectares sur sule de grès, de schistes, de calcaires, de marbre et de silex)

Zone délimitée à l'intérieur du minervois qui a plus été lorgée par l'ambition de vignerons qualitants qui vocalaient se démanquer de l'ancien style des minervois que par un terroir spécifique. Elle produit des mages qui peuvent être à la fois profunds et fins.

#### Montpeyroux

(300 bectares sur sols argito-calcutres)

Appellation historique de rouge, adressée aux contreforts du Largac comme les Terrasses du Largac dont elle pourrait faire partie pur la nature des viris produits, aromatiques et généreux. Quelques producteurs font partie de l'élite du Larguedoc en rouge una également en Hanc et moverent le potentiel de Montpeyroux dans ces deux couleurs.

#### Pézenas

(200 hectares sur des sols de schiste, de calcuire et de hasalte)

Les terroirs autour de la ville de Molière sont originaux. Ils présentent des coulées fusaltiques qui se mélent aux autres formations géologiques. Tirée par une poignée de très bons vignereos, cette dénomination de l'appellation Languedoc est appelée à devenuune appellation spécifique au niveau des meilleures du Languedoc et à vocation à passer au niveau supérieur. Délimitée pour ses rouges, elle produit également des blancs dont les meilleurs sont somptueux.

#### Pic-saint-loop

(1 500 hectares sur sols calcaires de dolomies et de marnes)

Située à proximité de Montpellier vers le nord, adossée aux contreforts cévenols, aux massés de l'Hortus et du Pic-Saint-Loup, cette appellation à fon potentiel est facile à reconnaitre en dégastation par la fraîcheur caractéristique de ses rouges. Quelques locumotives tirent l'appellation, nous incitors les autres producteurs à les rejoindre car ce terroir a un potentiel évident et a vocation à passer au niveau supérieur.

#### Saint-chinian

(3 100 bectures sur sols de calcatres, de bauxité, d'argile, de galets reules et de schistes)

Ce vignoble du Haut-Languedoc reconnu en AOC en 1982 a été délimité par les bommes et rion par le terroir car deux types de sols très différents sont regroupés sous cette appellation, Les schistes du nord donnent des rouges très parfumés. Les argilo-calcaines de la portie sod donnent des vins très différents, denses et élégants. Nous ne faisons pas de hiérarchie entre ces deux types de terroirs qui peswent chacune produire d'excellems vins. Depuis 200s, dans la punie schisteuse au nord de Saint-Chinian, deux petis secteurs sont vendus sous les appellations Saint-Chinian-Herlou (250 hectares) et Saint-Chiman-Roquebrun (400 hectanse). A son meilleur, Beriou produit des vins qui évoquent magnifiquement la rose ancienne et a vocation à passer au niveau supérieur. Rospochrun marque les virs de miances de fruits noies et de réglisse dans un style un peu plus puissare que Berlou mais tout aussi passionnunt.

#### LES CRUS À BON POTENTIEL

Ces terroirs ne nous semblent pas pouroir atteindre le sommet qualitatif de la région mais ils peuvent montrer des facettes très originales et séduisantes. Chacan compte au moins un à deux vignerous hautement recommandables, beaucoup plus pour certures.

#### Cabardés

(550 beciares sur sols culcutres de griess et de schiste)

Protr des rouges et des rosés, qui associent les cépages "atlantiques" (cubernets, merlot, malber) aux cépages "méditerranéens" (syrah, grenache). Plusseurs domaines se distinguent et font même partie de l'élite du Languedoc mais le niveau moyen dost encomprogresser.

#### Cabrières

(300 bectaves sur des sols de schiste)

A côté de la production de quelques rouges agréables c'est le serteur où l'en fait l'un des meilleurs roses de toute la région à partir du cinsault sur des sols schisteux. Peu de gens le savent et il se vend à prix d'ann.

#### Fitou

(2 300 hectanes sur sols argilo-calcaires et schisteux)

La première appellation reconnue en Lanquedox (1998) est bizarrement divisée en deux zones bien distinctes qui ne se touchent pas et ne partagent pas le même type de sol. L'une sur le littoral, l'autre dans une zone montagneuse jusqu'à 450 mêtres d'altitude. Ces deux finous ne produisent éstelemment pas le même style de virus. Autrelois rocallleux es clauals, les rins ont beaucoup progressé et plunieurs vignerons nous étonnent

Tous droits réservés à l'éditeur

Périodicité : Annuel

Date: Decembre 2020

Journaliste: ALAIN CHAMEYRAT



Page 6/6

par des jus certes denses mais litterses en goût. De puissantes caves coopératives cherchent à sonir du tout-seraint en produisant des cuvées plus hour de gamme dont certaines sont recommandables.

#### Grés-de-montpellier

#### (1 000 bectares sur des sols de grès, de calcaires, de marnes et de galets roulés)

Très grande assie sur une cisequantaine de commanes dont seulement L000 hectares sont revendiqués sons cette dénomination. Les sols ne sont pas homogènes entre les secteurs mais centains ont un réel penerciel Le domaine le plus mythique du Larquiedce. Peyre Rose devrait en faire partie mais faute de grès dans ses sols ne la revendiquera pas-

#### Limoux

#### (1 800 bectures sur sols argilo-culcaires pour l'essentiel)

Appellation reconnue en ACC en 1938 et connue pour son crémarn, su blanquette ou sa méthode ancestrale. La fabrication de bulles n'est pas récente ici, elle remonte au XVfeme siècle et se tarque d'être la plus ancienne de France. A leur meilleur, ces bulles sont une alternative intéressante à celles d'un effervescent bien plus comms. Les blancs tranquilles de chardonnay, mauras sui chemin pouvent être remurquables aus les hauteurs. Avec un minimum de 40% de merior, les vins des 150 hectares de l'ACP Linuxs rouge apparaie en 2004 progressent sans auténdre les meilleurs.

#### Saint-Georges d'Orques

#### (500) bectares sur des sols argilo-calcains, de marues, de cailloutis et de grès)

Zone située aux puries de Montpellier qui produit des vins puissants, internément aromatiques. Quelques producteurs sont sur le dévant de la scène qualitative, le reste de la production restant discret. C'est pourant un era recontra depuis le Moyen-Age qu'appréciar Thomas Jefferson, un cenoplule grand cumaisseur des terroies français qui deviendra président des Enats-Unis au début du XIXème siècle.

#### LES CRUS EN DEVENIR

Ces cras sort sur la bonne voie mais leur taille qui nécessiterait d'être segmentés en zones homogènes ou le manque de locomotives qui astesierait d'un potentiel qualitatif foit ne permet pas de les classer dans une catégorie supérieure. Nous les suivons de près-

#### Clairette-du-Languedoc

#### (100 bectares sur sols marnes, de schistes et du Villafranchien)

La plus petite appellation du Languedec neconnue en 1948 produit des rins blanca tranquilles à partir du cépage claireste, l'un des rares cépages traditionnels de la région. La noise oxydative souveix apporté par ox cépage rappelle la production historique de blancs madérisés exportée des le Moren-

par des jas certes denses mais intenses en Age. Paute de locomotise, elle tombe progoût. De puissantes caves coopératives gressivement dans l'oubli.

#### Corhières

#### (10 600 hectares sur vols variés,

argilo-calcatres, schistes, grès et calcatres). Une certaine rusticité était la marque des nouges des Corbières, une immerise appellation qui va du limoral à plus de 50 fellomènes dans l'intérieur cles terms. La qualité de ce secuteur chaud est très vantable et a ameué à diviser la zone en plusieurs secteurs sans qu'une communication forte ne les ai fait contraître du grand public. Certains ont réammons la capacité à passer au niveau supérieur. A obté d'une production de nuisse qui s'écoule en guarde distribution, de nombreux domaines très dynamiques production des yeurs des viris aux tannum heaucoup plus arrondis que par le passé-

#### Malepère

#### (56t) hectares sur sols calcaires, d'argile de sable et de galets)

Les vius associent les cépages attantiques acce un minimum de 50% de merloi aux cépages méditerranceres tel qu'il Cabardès. Deux à trois bons domaines émergent mais la production dominante est celle de caves coopératives dont nous attendons le sursuut.

#### Minervois

#### (4 000 hectares sur sols argilo-calcaires de grès et de calcaires durs)

Appellation adossée à la morragne noire, beaucoup plus bonsogiese que par le passé, quelques cionuires tirent le niocau vers le luut. Certains terroirs sont tour aussi qualitarifs que ceux de Minervois-La Listinière et sont régulièrement remarqués dans nos cégustamens. Un supplément de fraicheur bénéficierait au juns de la production pour passer en catégorie supérieure.

#### Picpoul de Pinet

#### (1 500 hecures sur sols de molasses sableuses)

Peste appellation liturale de vins blancs faciles d'accès et apéritifs autour de l'étang de Thun, traditionnellement associés aux huitres de Bourigues. Ils sont réalisés à partir du sépage piquepout blanc dont l'orthographe différe de celle de l'appellation.

#### LES AUTRES DÉNOMINATIONS DE L'APPELLATION RÉGIONALE

Accolées au nom de l'AOC Languerlos, ces dériomainations identifient des secteurs particuliers comme Languerlos Quatourze, Languerlos Sommères, Languerlos Saint-Saturniti, Languerlos Languerlos Saint-Grester, Languerlos Saint-Christof. Si le niveau moyen de la production n'atteint pes des sommets qualitatifs, plusieurs de ces démoninations sont tirées par un ou deux remarquables productions qui sorient du los et produsent d'excellents vins de Languerlos. Cest le cas recamment de Sommères.

#### L'APPELLATION RÉGIONALE LANGUEDOC

C'est le socie de tous les vins du languedoc et même du lloussillon. A cité du tout-venant, les capports qualité-prix peuvent être excellents car sombre de bons vignerons purposent une entrée de gamme rentatquable sous cette appellation.

#### POURQUOI CETTE HIERARCHIE ?

Pour donner au consommateur une information simple et fiable sur la qualité du vin qu'il achèse. On pourrait imaginer que les quatre strates qualitatives ci-dessus deviennent comose en Bourgogne, en Alsace voire en Champagne des grands crus, des premiers eras, des appellations commanules élargies et une appellation régionale. Certains objecteroni que la délimitation des grands crusbourguignons ou ulsaciens concerne un tesroir limité souvent à quelques hectures, au maximum a deux petties centaines d'hectares comme à Corton. Les zones de notre hièrarchie sont souvent plus grandes. Sur le plan qualitatif, bien qu'étiquetés grands crus en Alsace, en Champagne ou en Bourgogne, une bouteille n'y est pas forcément produite par un vigneren au sommet dans chaque millésime. Nous le constatons largement chaque année lors de nos dégustations. La mention grand cru ou premier cru n'est certainement pas une garantie absolue de qualité pour le corporamateur. Pour l'échirer vrainners, on pourrait imaginer que le Languedoc rompele flou ambiant en attribuant une mention grand cru ou premier cru aux vins d'une zone qui en a le potentiel et après dégustation de chaque millésime par un jury compétent et exigeunt, par exemple constitué d'un producteur indépendant de la zone dégustée, par un professionnel du service ou da commerce du vin, par un journaliste spécialisé et par un consommateur aveni. Ne disposeniem par exemple de la mention Terrasses du Largac grand era que les vins agréés ainsi. Les autres demeureraient en appellation Ternisses du Larzac. En secherchant sur les étiquettes la mention grand ons ou premier cru-en Languedoc, le consommateur aunsit la double certitude d'acheter un vin d'un grand terroir et un vin qui a été parfaitement réussi. Ce serait une première en France. Révons. 1

#### LES QUATRE MUSCATS

Les AQC historiques de Muscat de Frontignan, Muscat de Luncl, Muscat de Mireval et Muscat de Saint-Jean-de-Minervoismaintiennent une tradition de blancs doux agréables, très prisés autrefois et dont rous espérons qu'ils retrouveront la faveur du public.

Decem



# Le Cœur d'Hérault, un trésor d'activités de pleine nature



Tourisme. De nouvelles cartes de dizaines de circuits viennent d'être éditées.

Rando, cyclo, vélo... Les nouvelles cartes "Activités de pleine nature" sont sorties en Languedoc Cœur d'Hérault! Cette destination est un véritable terrain de jeux pour les amoureux de la nature. Ruffes, garrigues, forêts. Grands sites... la palette de couleurs est vaste et les paysages variés.

#### Version papier ou à télécharger

Afin de faciliter la visibilité des différents parcours randonnées pédestres, cyclotourisme et VTT existants sur le territoire, la mission tourisme du Pays Cœur d'Hérault, en collaboration étroite avec les offices de tourisme du Clermontais, de Saint-Guilhem-le-Désert Vallée de l'Hérault et du Lodévois et Larzac, vient d'éditer les nouvelles cartes "Activités de pleine nature" de la destination. On peut dès à présent télécharger la carte sur le site de Languedoc Cœur d'Hérault www.languedoc-coeur-herault.fr, rubrique "S'évader". Au total : quarante-neuf parcours randonnées, douze circuits cyclo et quarante et un circuits VTT.

Pour obtenir une version papier, rendez-vous dans l'un des trois offices de tourisme partenaires. Pour plus de précisions sur un parcours en particulier, il est recommandé de demander la fiche rando correspondante à l'office de tourisme référent.

Pour plus d'informations : www.languedoc-coeur-herault.fr.: Pays Cœur d'Hérault mission tourisme, 9 rue de la Lucque, bâtiment 8. Écopair Cœur d'Hérault, La Garrigue, 34725 Saint-André-de-Sangonis, 04 67 44 39 74 et tourisme@coeurherault.fr

Correspondant Midi Libre: 06 73 53 29 30



### Découverte de la Vallée de l'Hérault - Concours des Vins

Dernière mise à jour : 15 sept. 2021



Depuis quelques décennies maintenant, le Languedoc trouve ses lettres de noblesses viticoles. Oubliez les rendements affolants, les cépages génériques, le terroir reprend toute sa place permettant aux vignerons de nous offrir des vins d'auteurs. L'appellation Languedoc couvre au total 4 départements, je vous propose aujourd'hui une immersion au coeur de l'un d'entre eux : l'Hérault. Un nom qui résonne internationalement grâce à un domaine en particulier, La Grange des Pères du regretté Laurent Vaillé. Fer de lance de cette appellation, il permit de faire reconnaitre mondialement la qualité de ces terroirs. Alors lorsque l'on m'a proposé de participer en tant que jury au Concours des vins de la Vallée de l'Hérault j'ai évidemment accepté avec joie!

Rendez-vous était donc pris pour le vendredi 21 mai au Château Bas d'Aumelas pour rejoindre mes confrères jurés sélectionnés. La matinée se destinait au concours, l'après-midi à une visite d'une des appellations languedociennes présentent au Concours. Il se trouve que j'ai été affecté à l'appellation Terrasses du Larzac, une vraie chance car je ne la connais que partiellement, la diversité des terroirs étant impressionnante, mais je reviendrai sur ce point plus tard. La journée s'annonçant assez dense, j'ai décidé de partir la veille de Paris afin de profiter au mieux de la région et d'y rester deux jours. De plus, la destination Languedoc Coeur d'Hérault est certifiée « Vignobles et Découvertes » depuis 2015, ce qui justifie d'une offre d'hébergements et de parcours oenotouristiques intéressants.



ayant son caractère et sa décoration propres, dans un cadre très agréable avec une très belle piscine et - restons locaux - un terrain de pétanque !



Le Domaine de Salente et son terrain de pétanque. Un havre de paix !

ainsi quasi inchangé jusqu'à nous.

Je pris place à ma table de dégustation avec mes 4 autres collègues et la matinée de dégustation pouvait alors commencer.

Après une nuit régénérante et un solide petit déjeuner, direction le Château Bas d'Aumelas situé sur la commune d'Aumelas, jusque là rien de surprenant. A noter que cette dernière est intégrée dans l'appellation Grès de Montpellier. Je comprends le choix de ce Château pour la tenue des deux jours de Concours lorsque j'y arrive. C'est en fait un véritable écrin rempli d'histoire. Les origines de cet ensemble fortifié datent du XIVème

siècle, mais fut gravement endommagé durant la guerre de Cent ans. Au XVIème siècle un nouveau propriétaire fit reconstruire l'ensemble, resté



Le Château de Salente en arrière plan. Ici sa cuvée Egérie



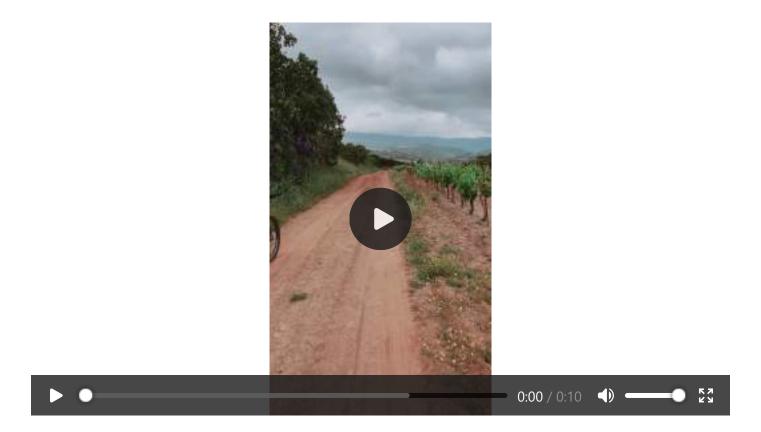
En preambule, Jean-François Soto, president de la communaute de communes tit un discours rempil d'émotion en mentionnant la mémoire de deux grands vignerons languedociens, Hugues Jean-Jean et Laurent Vaillé, tous deux disparus quelques semaines plus tôt. L'émotion était palpable, l'humanité et la générosité teintée de timidité de ces deux grands noms du vin faisant l'unanimité, et à chacun de se souvenir des beaux moments vécus avec eux mais aussi grâce à eux, ayant été des fers de lance de la région et portant au pinacle les vins du Languedoc.

164 vins devaient être dégustés, pour ma part, à ma table, il y avait 21 vins rouges de l'appellation Terrasses du Larzac sur 3 millésimes, 2017-2018-2019. Au travail !



La dégustation comparative de vins d'une même appellation dans le cadre d'un concours est toujours très intéressante. Le jeu est de véritablement faire abstraction de certains repères que nous pouvons nous avoir créés afin d'avoir une vue la plus objective possible et homogène des échantillons présentés. Il est important, selon moi, de garder toujours dans les verres un maximum de vins précédents afin de lisser notre avis. Ensuite, le repérage d'éventuels défauts est très important afin de demander une autre bouteille si un doute est présent, ce qu'il s'est passé pour deux échantillons lors de cette session. Pour ma part j'essaie de me faire au maximum

confiance, nous ne sommes pas dans un test d'agrément d'appellation, la notion de goût personnel étant donc prépondérante. Après plus d'une heure et demie de concentration intense, il est temps de mettre en commun les avis de chaque juré sous l'égide du président de table afin de médailler les vins. Pour rappel, il y avait 21 vins, seuls 3 seront médaillés. La médaille d'Or revint à la quasi unanimité au Domaine de La Croix Chaptal pour sa cuvée « Les Terrasses » 2017 ( ce domaine reçut d'ailleurs une seconde médaille d'or



Il ne me restait plus qu'à enfourcher un vélo (électrique ... tricheur que je suis) pour essaimer l'appellation Terrasses du Larzac. Pour rappel, et en caricaturant légèrement, cette dernière prend naissance au nord, là où les plateaux du Larzac s'arrêtent, pour former un triangle, bordé à l'est par l'appellation Pic Saint Loup et au sud celle des Grès de Montpellier. Peut-être que les noms de Aniane, Saint Jean de Fos ou Lodève vont vous parler, ces villages font partie intégrante de l'air d'appellation des Terrasses.

L'avantage du vélo est de pouvoir traverser au beau milieu des terres et de voir véritablement les vignes et les différents types de sols. Pour avoir parcouru rapidement l'ensemble du triangle, j'ai pu constater les différences d'expositions, de températures, de végétations et bien sûr de terroirs.



Vue sur les terrasses du Larzac, encombrée, mais superbe!

Après cette journée dense et extrêmement intéressante, je n'avais plu qu'à rentrer à l'hôtel, profiter de la piscine et d'une nuit réparatrice avant de partir le lendemain vers d'autres aventures!

Je n'ai qu'une envie, y retourner le plus rapidement possible afin d'explorer cette grande diversité de vins que j'ai pu apercevoir ainsi que profiter de ces paysages merveilleux et de l'accueil enjoué des vignerons! Alors n'hésitez pas, faites de l'Hérault votre prochaine destination oenotouristique!

#### Accueil > Culture et loisirs > Sports et nature > Balades et randonnées

#### Hérault : le joli tour du lac du Salagou en VTT

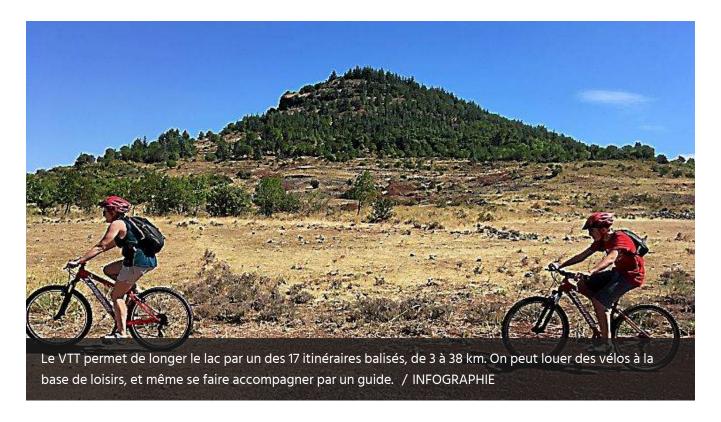


### Balades et randonnées, Clermont-l'Hérault, Liausson

Publié le 10/08/2020 à 15:30

#### Difficile de ne pas succomber au charme de ce plan d'eau qui se fond dans le paysage.

En été, aucun autre endroit du département n'attire autant de cyclistes que le lac du Salagou. Ce sont surtout des VTT, qu'on peut louer à la base de plein air de Clermont-l'Hérault. Mais il est aussi possible de faire le tour du lac avec des vélos classiques. Il vous faudra pour cela accepter de vous en éloigner un peu, et de partager la route avec les voitures.



Les points de vue permettant d'admirer les 700 ha d'eau sont peu nombreux, autant ne pas les laisser passer! N'hésitez donc pas à emprunter les petits chemins permettant de se rapprocher des rives. Cela vous donnera l'occasion de vous rafraîchir, les endroits ombragés étant rares sur le parcours.



À Octon, prenez la D148E6 en direction du Mas de Carles, passez devant le camping des Arcades, puis devant les anciennes arcades du Salagou. Cet ouvrage servait à prélever

l'eau dans le Salagou, qui n'était alors qu'un petit affluent de la Lergue. Prenez la route du Lac (D148) sur votre gauche, puis la D156 sur votre droite.

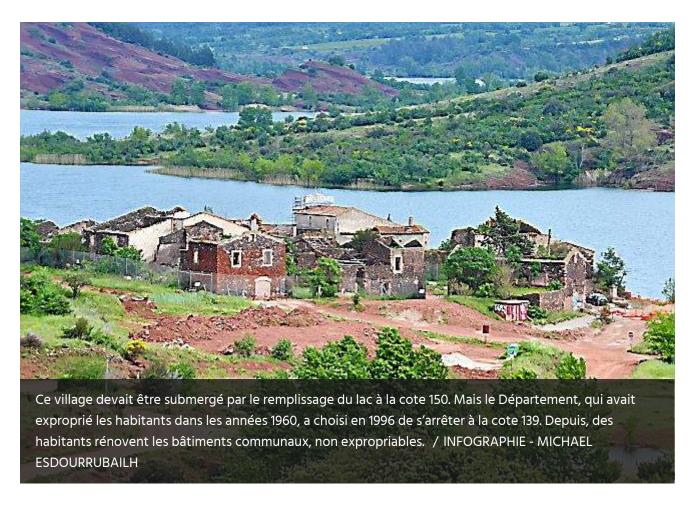


Les paysages sont lunaires, il n'y a que les rochers et la terre rouge pour vous tenir compagnie. Après une petite ascension, vous voici à Liausson, surplombé par le mont Liausson (535 m), point culminant du Salagou. Pour aller aux Bories, vous pouvez prendre la route du Lac pour profiter de la base de plein air et admirer le barrage. Le vieux quartier de Clermont-l'Hérault vaut le détour, mais si vous êtes allergique aux voitures, rejoignez Lacoste par le D140E7A. Au Mas Audran, quittez la route pour vous rapprocher du lac et profitez du calme des rives nord.

Dans la baie des Vailhés, attardez-vous à la base nautique avant de reprendre la D148 vers Celles puis Octon.

#### Et aussi

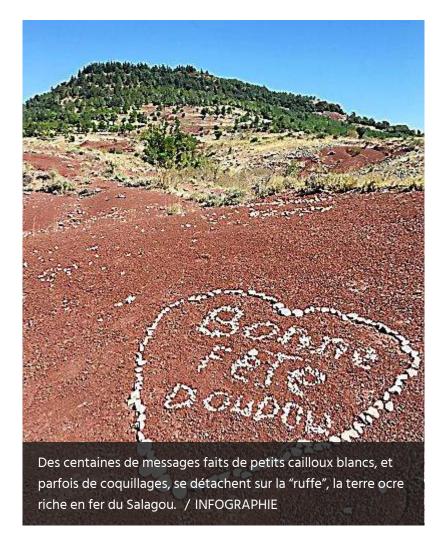
Le village de Celles



#### Le cirque de Mourèze



#### Des centaines de messages



Balades à Cheval



Un pneu polyvalent, ultra-performant en été, quelques que soient les conditions météo Les pambreuses activités onsorisé

### Voici ce que vous devez savoir avant d'investir dans Netflix

Discutez des stratégies d'investissement, consultez des études de marché et obtenez des mises à jour en temps réel

eToro | Sponsorisé

Ce n' donn

Impressionment, le nombre d'activités qu'on peut pratiquer au salagou. À commencer par les Sports nautiques (voile, catamaran, canoë, paddle, pédalo) et la pêche aux carnassiers.

Offres de valées calade, le parapente qui le planeur vous permettent de prendre de la hauteur. Course d'orientation et quad sont d'autres possibilités pour arpenter le site. / INFOGRAPHIE -

**BRUNO CAMPELS** 



**GUILLAUME RICHARD** 

Suivre ce fil antaires

#### Accueil > Actu > Rendez-vous de la rédaction > Tournée d'été

# Midi Libre poursuit sa tournée d'été ce vendredi 16 juillet, avec une escale à Gignac dans l'Hérault



#### Tournée d'été, Gignac, Lodève

Publié le 16/07/2021 à 08:20

Ce vendredi 16 juillet, rendez-vous sur l'Esplanade de Gignac, à partir de 9 h 30. Un seul mot d'ordre : profitons de l'été tous ensemble !

Les équipes de Midi Libre reprennent la route à la rencontre des habitants et des lecteurs tout au long de l'été. Pour la seconde année, notre tournée estivale Sur la route avec Midi Libre sillonnera la région pour valoriser le territoire et la gastronomie, donner la parole aux artisans, commerçants et chefs d'entreprise.

Ce sera l'occasion de jouer, et de gagner de nombreux lots, ou de déguster des recettes de chefs, de producteurs locaux et de cuisiniers amateurs...

#### 1. A voir : la vieille ville et ses légendes



Tours médiévales (sarrasine, de l'horloge), églises (Notre-Dame de Grâce), hôtel particulier du XVIIe siècle, ponts, fontaines, lavoirs, canaux... La visite du cœur de ville est riche! Ses airs médiévaux ne se limitent d'ailleurs pas au patrimoine : ici, on croit en la bienfaisance de la Vierge comme en la légende de l'Âne Martin, que l'on commémore tous les ans.

Cet animal totémique et protecteur du village aurait sauvé la population de l'attaque sarrasine de 719. Le petit plus 2.0 : l'appli IZI Travel, développée par l'office de tourisme intercommunal, qui permet de tout savoir sur Gignac et offre une visite guidée en autonomie.

www.saintguilhem-valleedelherault.fr.

2. A faire: un concert au coeur des vignes



Le Sonambule, projet de diffusion du spectacle vivant dédié aux musiques actuelles, a concocté pour l'été gignacois un programme foisonnant, nommé Itinéraires Bis. La particularité du Sonambule est d'installer les scènes de ses spectacles dans des endroits où l'on ne vient pas spécialement pour écouter de la musique.

La bonne idée : les domaines viticoles, comme Château Capion (Aniane) ou Château Saint-Jean d'Aumères (Gignac). D'autres groupes chanteront sur le parvis de la grotte de Clamouse. Les soirées commencent à 19 h, avec bar et foodtruck, les concerts à 21 h. Tarifs : 12,50 € et 5 € pour les moins de 18 ans.

### L'agenda complet sur lesomnambule.fr

3. A ne pas manquer : les oenorandos des domaines de Gignac et d'Aniane



Riche de ses domaines, Gignac est le lieu idéal pour se lancer dans cette activité en plein essor, qui consiste à randonner en découvrant un vignoble, et d'en être récompensé à la fin par une dégustation. Inscrits à la Fédération française de randonnée pédestre, ces circuits aux durées et difficultés variées sont le fruit d'une collaboration entre la FFRP et les vignerons.

Les domaines de Salente ou du Pélican à Gignac, Château Capion à Aniane (et bien d'autres en Vallée de l'Hérault), autant de lieux qui aiment depuis longtemps accueillir du public pour des soirées festives. Mais les randonneurs arrivent!

Informations auprès de l'office de tourisme : saintguilhem-valleedelherault.fr. Bureau de Gignac : 04 67 57 58 83.

### 4. A visiter : l'espace de la Meuse



Pour faire vivre l'histoire hydroélectrique de Gignac, la commune a créé l'Espace de la Meuse. L'ancienne usine, aménagée en musée de l'hydraulique dans les années 1990, abrite d'anciennes machines de production d'électricité et de pompage d'eau.

L'association Demain la terre ! y assure une mission pédagogique riche d'animations et d'actions de valorisation du site. On peut également se rendre au barrage pour profiter d'un lieu aménagé pour la baignade et utilisé pour des festivités, notamment estivales.

### 5. A déguster : les croquettes de volaille de Roger Capion



Une spécialité gignacoise ? On peut le dire. Les croquettes de volailles truffées sont surtout une spécialité de la famille Capion, qui se transmet la recette depuis plusieurs générations. La fameuse entrée inventée par feu Roger Capion – qui s'était installé à Gignac en 1935 – est toujours à la carte du resto Carpe Diem, pour 13,50 €. Le mets est même proposé en plat principal dans le menu enfant (pour 8 € seulement, avec dessert et boisson).

Carpe Diem by Capion, 3 boulevard de l'Esplanade.

### Questions à Jean-François Soto, maire de Gignac



Réagir Comment avez-vous préparé la saison estivale ?

ce, nous sommes à peu près revenus à la vie normale. Nous avons donc

u toutes les manifestations estivales habituelles. Je crois que tout le monde a envie d'en profiter, même si nous restons prêts à nous adapter au fil de l'été. Il y aura donc des festivals, des manifestations autour du vin... L'esplanade, les domaines viticoles et le barrage de la Meuse seront les lieux phares des animations, mais il faut dire que c'est le cas toute l'année. Gignac n'est pas seulement une destination touristique en cœur d'Hérault.

#### Quels sont ses atouts?

de vivre. C'est une ville qui bouge, avec un cadre de vie recherche. La preuve : des qu'un bien est mis à la vente, il est pris d'assaut in la charte de modération de choses pour les habitants [au nombre de 6500, Ndlr]. Cela va des commerces, avec le marché du samedi matin, au centre de santé, au nouveau lycée Simone-Veil ou au bowling tout juste installé. Nous sommes tout sauf une ville-Les commentaires (1) dortoir!



Un piano bar, une librairie solidaire avec un esprit développement durable du la long de la librairie solidaire avec un esprit développement durable du la la la Zone Cosmo. Et en projet : le pôle d'échange multimodal et le futur écoquartier. du producteur au consommateur bien plus cher qu'à n'importe quel magasin,







Voir les commentaires

### Les tops de la semaine





- Ukraine. Ukraine : un missile atteindrait Paris "en 200 secondes", à la télévision russe la propagande passe à la vitesse supérieure
- Coronavirus. Covid : Bill Gates alerte sur l'arrivée d'un nouveau variant "encore plus mortel" que Delta et Omicron
- **Environnement.** Jardinage : vous les prenez pour des mauvaises herbes, voici pourquoi il ne faut pas arracher ces plantes
- Coronavirus. Covid et vaccins ARN : 125 000 effets indésirables recensés entre Pfizer et Moderna, de quoi parle t-on ?
- Coronavirus. Covid : les non-vaccinés mettent en danger... les vaccinés, voici pourquoi



### En route pour l'apéro! Découverte du Pays Coeur d'Hérault



diffusion : vendredi 2 août 2019 à 19600

Découverte du Pays Coeur d'Hérault

re-diffusion: samedi 3 août 2019 à 11h00

Christel Schirmer, une touriste allemande, prend en stop Laetilla Mathieu et Magalie Leon-Philip.

Laetitia est spécialiste en accompagnement de vignerons et en conseil stratégique dans les domaines du marketing, de l'oenotourisme, de l'export, de la gestion de Domaine, de la communication , de l'évênementiel et du développement de compétences professionnelles par la formation.

Magali est responsable du département Culture et Patrimoine au Sydel du Pays Coeur d'Hérault.

C'est une belle rencontre pour la touriste amoureuse de notre belle région : curieuse, elle pose une multitude de questions pour tout savoir à propos des vignerons, du vin, des lieux à visiter, des activités proposées, du tissu économique et du fonctionnement administratif du Pays ...



Nous vous souhaitons un bel'été et une bonne écoute !

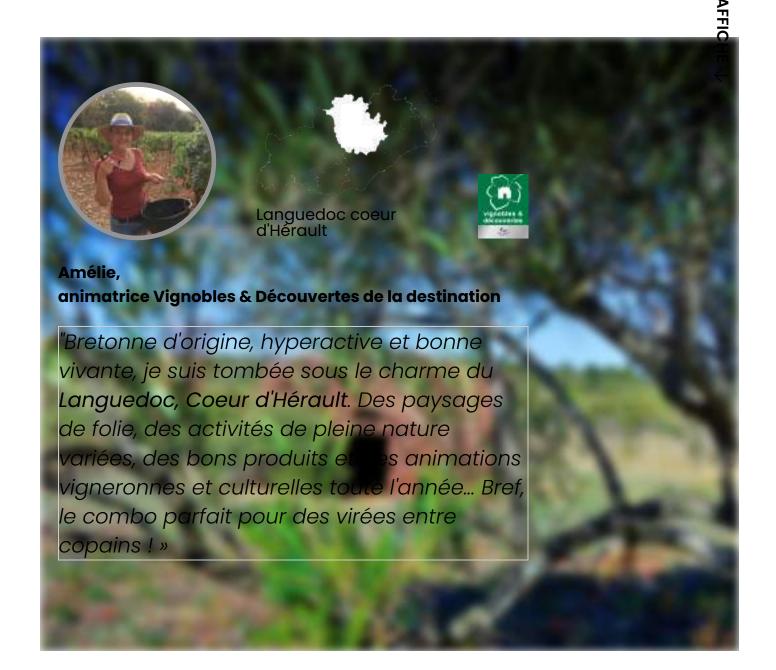


C'est mon petit coin de paradis niché au coeur de

l'Hérault. On vit au rythme choisi, plutôt lent, celui de **l'oenotourisme**, tout en douceur.

lci, on approche "l'excellence", celle du développement durable. On côtoie le "grandiose" avec une offre patrimoniale classée **Grands Sites de France et UNESCO.** Excellence aussi avec des appellations engagées : entre AOP et IGP "tendances" (https://www.languedoc-coeur-herault.fr/les-aoc-aop-et-igp-en-coeur-d-herault), mon cœur balance.

1300 km² de dépaysement garanti : gardez les yeux grands ouverts et les papilles en éveil, c'est parti !



J'ai testé pour vous... (https://www.languedoc-coeurherault.fr/j-ai-teste-pour-vous-les-vendangesgourmandes)

## 5 raisons de s'évader en Languedoc, Coeur d'Hérault



Une production AOP et IGP de qualité



Un environnement naturel préservé



3 Grands Sites de France



Une destination labellisée "Vignobles & Découvertes"



# Des paysages grandioses

A la croisée de trois Grands sites de France

lci, le vignoble est enserré dans un trésor paysager, constitué de trois Grands

**Sites de France.** Deux plantes se partagent le décor : **la vigne et l'olivier**, offrant un dégradé de vert tendre réchauffé d'un sol rouge en bordure du Salagou, "zébré" de collines sans fin et imprégné de vignes : une œuvre d'art à ciel ouvert !

**Épatant et varié**, le paysage est à l'image du vignoble : il provoque la curiosité du nord au sud ! Entre **contreforts du Larzac** et **Vallée de l'Hérault** en passant par les ruffes colorées du **Lac du Salagou**, la vigne est une constante offerte en taches discrètes ou grandement déployée. C'est une explosion graphique où les rangs de vignes en coteaux se superposent au grès rouge du côté du Salagou ou aux éboulis schisteux du côté de Cabrières. En exerçant notre regard, nous savons que de la diversité des paysages découlera la diversité des saveurs dans le verre !

Une **aura médiévale et spirituelle** (https://www.languedoc-coeur-herault.fr/lempreinte-medievale-et-spirituelle) m'envahit à chaque visite, source de sérénité et de contemplation. C'est la puissance du souffle roman avec ses chapelles perdues dans les vignes et l'émouvante Abbaye de Gellone à Saint-Guilhem-le-Désert (https://www.herault-tourisme.com/fr/decouvrir/culture-et-patrimoine /top-des-plus-belles-abbayes-de-lherault/abbaye-de-gellone/), le Prieuré de Saint-Michel de Grandmont...

Faites comme moi, osez l'expérience en toutes saisons, elle rimera naturellement avec **découvertes vigneronnes!** 



#### 3 Grands Sites de France sont à découvrir absolument :

- <u>Gorges de l'Hérault (https://www.saintguilhem-valleeherault.fr/decouverte/grand-site-de-france.html)</u>
- Salagou Cirque de Mourèze (<a href="https://www.grandsitesalagoumoureze.fr/">https://www.grandsitesalagoumoureze.fr/</a>)
- <u>Cirque de Navacelles (https://www.cirquenavacelles.com/)</u>

Partez pour une <u>escapade nature sans voiture dans les Grands Sites</u>
(<a href="https://www.herault-tourisme.com/fr/activites/itinerance-slow-tourisme-herault/escapade-au-coeur-de-nos-grands-sites-sans-voiture/">https://www.herault-tourisme.com/fr/activites/itinerance-slow-tourisme-herault/escapade-au-coeur-de-nos-grands-sites-sans-voiture/</a>)

# Ma sélection...





'AFFICHE ↓

Tous nos ambassadeurs Vignobles & Découvertes (https://www.herault-tourisme.com/fr/bien-manger/nos-vins/vignobles-et-decouvertes/)



# Vins et vignerons d'ici

Féminin, masculin, pluriel!

Tantôt discrète, tantôt expansive **la vigne est partout** dans ce paysage. Elle grimpe jusque sur les hauteurs du Lodévois "en escalier". La terre est gorgée de **mémoires**, celle des pas du **Chemin de Saint-Jacques de Compostelle** (https://www.herault-tourisme.com/fr/decouvrir/culture-et-patrimoine/voie-darles-et-chemins-vers-compostelle-herault/), de Saint-Benoît d'Aniane, les pas des "drailles " et récit de transhumance au Caylar, de ses chemins muletiers qui menaient au Causse. Patrimoine secret disséminé de capitelles, mazets, murs de pierres sèche.

lci, **au coeur du Languedoc**, la typicité des sols et les nuits fraîches qui descendent du Larzac produisent des nectars uniques. Le savoir-faire et l'audace des vignerons créent des vins de qualité aux accents chantants comme les **Terrasses du Larzac**, **Montpeyroux**, **Saint-Saturnin**, **Pézenas**, **Saint-Guilhem-le-Désert**, **Vicomté d'Aumelas**, **Pays d'Hérault (https://www.languedoc-coeur-herault.fr /les-aoc-aop-et-igp-en-coeur-d-herault) ...** 

Une conversion massive aux vins dits "**natures**" porte aujourd'hui ses fruits. Preuve d'un engagement environnemental et solidaire.

Parole de vignerons! (https://www.languedoc-coeurherault.fr/paroles-de-vignerons)



Tous les mois, un(e) vigneron(ne) de la destination est mis à l'honneur et <u>présente</u> <u>l'une de ses cuvées coup de cœur (https://www.languedoc-coeur-herault.fr/la-cuvee-du-mois)</u>... Histoire, cépages, accords mets et vin, il ou elle nous dit tout !



### Sillonnez le Coeur d'Hérault

### A pied ou à vélo...!

Amusez-vous et changer d'itinérance à votre guise! On l'a dit, la rando est reine ici, de nombreux sentiers vous attendent. Et pourquoi pas s'essayer à la **découverte de nos vignobles à vélo**? Je vous recommanderai volontiers quelques suggestions de visites clefs en main.

**Sur l'eau** ? Mais oui, traversée par le fleuve Hérault, la destination regorge d'adresses pour une après-midi canoë ou kayak, entre amis ou en famille. Un plaisir pour tous et une vraie **fabrique à souvenirs**.

Vous l'aurez compris, le **slow tourisme** ou circulation douce est toujours privilégiée. Dans ce décor si impressionnant, on souhaite juste respecter Dame Nature. Enfin, nous vous proposons une boucle en mobilité douce pour relier les **3 Grands Sites** de la destination en plus des **3 routes des vins** à faire en voiture, pour partir en toute liberté à la rencontre de ces femmes et de ces hommes qui font nos vignobles.



Voilà des marches de terroir portées par la Fédération Française de Randonnée

pédestre et les vignerons. Preuve qu'ici, la rando est reine ! **Au coeur des vignes**, on démarre toujours d'une cave coopérative ou d'un lieu collectif. Et c'est parti ! N'estce pas la meilleure façon de sentir et respirer le terroir ?

lci, <u>6 oenorandos (https://www.languedoc-coeur-herault.fr/nos-oenorandos-en-coeur-d-herault)</u> au grand air se déroulent dans nos vignobles. Enivrez-vous...

# Papilles en ébullition

### Nos bonnes adresses!

Je vous livre ici quelques-unes de mes **adresses** préférées, et les **produits** à connaître... D'abord, il y a l'or des garrigues, c'est à dire **l'huile d'olive**(https://www.herault-tourisme.com/fr/bien-manger/nos-specialites-terre-et-mer/olives-et-huile-dolive/) et en particulier la **Lucques**, spécialité héraultaise craquante à souhait. Pour moi, c'est le must de l'apéro. Côté visite, bien sûr, foncez à l'Huilerie Confiserie Coopérative de Clermont-L'Olidoc (/fr/ficheproducteurs-du-terroir/huilerie-confiserie-cooperative-interdepartementale-de-clermont-l-herault-l-oli-d-oc-clermont-l-herault\_TFODEGLAR034FS00120), l'incontournable à Clermont l'Hérault. Pensez aussi à goûter l'huile du Mas Palat, ou du moulin de la Garrigue à Saint-André-de-Sangonis.

Bec sucré ? Ne ratez pas la **Chocolaterie du blason** (/fr/ficheproducteurs-du-terroir/la-chocolaterie-du-blason-clermont-l-herault\_TFODEGLAR034FS0026T), je salive juste à vous en parler. Autre spécialité : les escalettes de Montpellier, fabriquées à Saint-Saturnin-de-Lucian et distribuées un peu partout, à retrouver sur les nombreux marchés.

# Paroles de blogueurs



"Gourmande, "gourmette", épicurienne... Oui c'est bien moi... et cela se voit un peu, même parfois beaucoup! Mon parcours professionnel m'a amenée à côtoyer de très belles adresses, étoilées ou pas.

Le **Languedoc, Coeur d'Hérault** est la **terre de mon enfance**. A vos fourchettes et à table, suivez-moi si le cœur vous en dit, ou plutôt les papilles !"

Les bonnes adresses de Mathilde (http://xn--sucr-sal-enlanguedoc-e5be.fr/index.php/category/lesprofessionnels-vignobles-et-decouvertes/)



# Faire la fête dans les vignes

au fil des saisons!

Les événements étant nombreux, je vous invite à consulter nos événements incontournables (https://www.languedoc-coeur-herault.fr/les-evenements-oenotouristiques-incontournables) en Languedoc, Cœur d'Hérault.

En journée ou en soirée, été comme hiver, les vignerons vous ouvrent leurs portes pour un instant festif et convivial : les Portes Ouvertes en avril, la Circulade des Terrasses du Larzac, le Fascinant Week-end Vignobles & découvertes ®, les Estivales...

Dans un moment de **partage**, touristes et habitants se mêlent, un temps "hors les murs", pour vivre **pique-nique**, **marché du terroir**, **brocante au domaine**, **concert**, **ciné vins**... Nos vignerons sont festifs alors profitez-en!

TOP 10 des événements dans l'Hérault (https://www.herault-tourisme.com/fr/activites/dans-les-vignes/les-rendez-vous-immanquables-dans-les-vignes-autour-du-vin/)

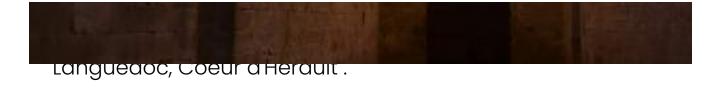
# Paroles de blogueurs



Alice, alias @DRINKxEAT (influenceuse food & wine) a participé au Fascinant Week-end le 17-18 octobre dernier. Revivez son week-end épicurien et coloré (on est fan de l'automne dans le vignoble, pas vous ?) à travers les photos postées sur son compte Instagram (publications + stories en Une) et sur son blog ici :

Fascinant Week-end 2020 (http://drinkxeat.com/fascinant-week-end-2020-herault/#more-1939)





# Retrouvez la destination Languedoc, Coeur d'Hérault sur les réseaux sociaux

<b>f</b> Facebook	(https://www.facebook.com /LanguedocCoeurHerault/)
O Instagram	(https://www.instagram.com /languedoccoeurdherault/)
Youtube	(https://www.youtube.com/channel /UCHkjeYxHL1pbuEdmHvmM37w)
> Site internet	(https://www.languedoc-coeur-herault.fr/)

# Plus d'inspiration autour du vin



# Suivez-nous

- f (https://www.facebook.com/plaisirsdherault)
- (https://www.instagram.com/plaisirsdherault/?hl=fr)
- (https://www.youtube.com/channel/UC3GYEA77JF8YUYhMTkm7RwQ)
- (https://pinterest.com/herault/)

### INSCRIVEZ-VOUS À LA NEWSLETTER

Votre e-mail  $\rightarrow$ 



#### Site officiel du Tourisme de l'Hérault

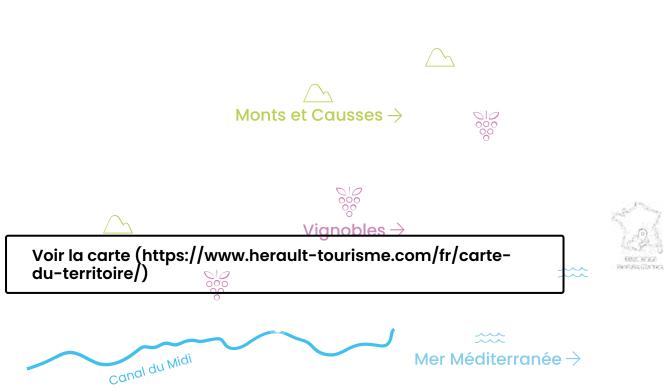
Contactez-nous →

Consulter nos brochures →

Découvrez nos Offices de Tourisme →

Consultez le site du Conseil Départemental >

Découvrez la Région Occitanie >



+	į
Ē	
	į
C	į
7	
<u>a</u>	Ì
_	
て	)
U	Ì
_	
• [	
7	į
C	Ì
7	
#	

A L'AFFICHE ↓

https://www.herault-tourisme.com/fr/decouvrir/nos-incontournables/le-...

Destination Vignobles & découvertes "Languedoc Coeur d'Hérault"

EN(HTTP://WWW.DESTINATION-LANGUEDOC.CO.UK) | IT(HTTP://WWW.DESTINATION-LANGUEDOC.IT) |
DE(HTTP://WWW.DESTINATION-LANGUEDOC.DE) | NL(HTTP://WWW.DESTINATION-LANGUEDOC.NL) |
DK(HTTP://WWW.DESTINATION-LANGUEDOC.DK) | ES(HTTP://WWW.DESTINATION-LANGUEDOC.ES)

ESPACE PROS(HTTP://WWW.ADT-HERAULT.FR/ACCUEIL-PRO-1-1.HTML) |
ESPACE GROUPE(HTTP://WWW.VISIT-LANGUEDOC.FR/) |
PLAN DU SITE(HTTPS://WWW.HERAULT-TOURISME.COM/FR/PLAN-DU-SITE/) |
MENTIONS LÉGALES(HTTPS://WWW.HERAULT-TOURISME.COM/FR/OUTILS/MENTIONS-LEGALES/) |
POLITIQUE (HTTPS://WWW.HERAULT-TOURISME.COM/FR/OUTILS/POLITIQUE-RELATIVE-AUX-RGPD DONNEES-A-CARACTERE-PERSONNEL-RGPD/)



(https://www.thegreenwebfoundation.org/green-web-

check/?url=https%3A%2F%2Fwww.herault-tourisme.com)



#### **ACTUALITÉS**

### Le concours des vins de la Vallée de l'Hérault

La 34<sup>ème</sup> édition du concours des vins de la Vallée de l'Hérault s'est tenue cette année les jeudi 20 et vendredi 21 mai au domaine Château-Bas d'Aumelas.

A l'issue de cette édition, 40 médailles ont été décernées dont 19 médailles d'or.

Qui sont les lauréats ? Découvrez-les avec nous !... P.4



HORS-SÉRIE N°4 - JUILLET 2021

L'info à consommer sans modération

WWW.JOURNALVIGNETTE.FR

#### **DÉGUSTATION**

### Les différents vins du Languedoc Cœur d'Hérault

La destination Languedoc Cœur d'Hérault se distingue par des appellations engagées dans la conquête de l'excellence... P.2



#### **ENVIRONNEMENT**

### Languedoc Cœur d'Hérault, terreau du bio

Le Languedoc Cœur d'Hérault compte parmi les territoires du département de l'Hérault les plus investis dans... P.3

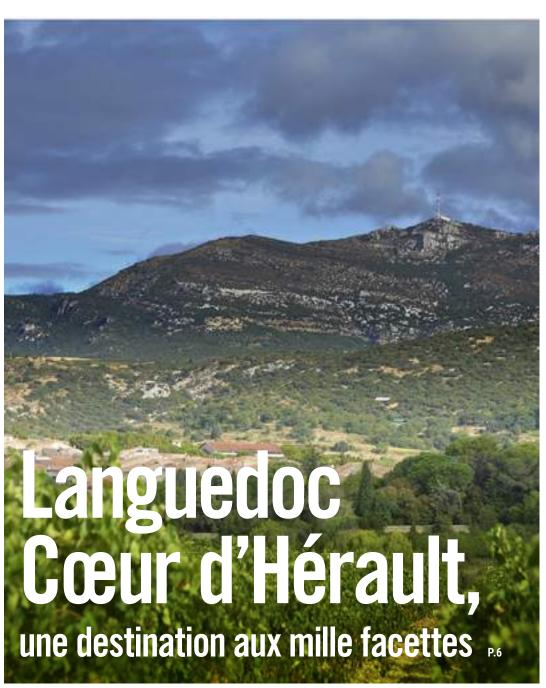


#### **AGENDA**

# orties savoureuses & culturelles

Spectacles / Expositions Balades / Dégustations

À retrouver en P.7





CONCOURS DES VINS

VALLÉE DE L'HÉRAULT



et à la Maison du Grand Site de France à Aniane

Découvrez le palmarès sur www.vins-vallee-herault.fr

# Les différents vins du Languedoc Cœur d'Hérault

La destination Languedoc Cœur d'Hérault se distingue par des appellations engagées dans la conquête de l'excellence. 86% de la production viticole du territoire est d'ailleurs placée sous les signes de reconnaisssance IGP ou AOC.

La destination Languedoc Cœur d'Hérault produit notamment cinq dénominations sous l'appellation AOP Languedoc :

#### **AOC Languedoc-Cabrières**

L'AOC Languedoc-Cabrières se situe à huit kilomètres environ de Clermontl'Hérault. Elle est adossée au Pic du Vissou (480 mètres d'altitude). Le vignoble bénéficie du climat méditerranéen typique du Languedoc. Il se trouve toutefois dans une variante thermique plus chaude que ses voisins de Pézenas et des Terrasses du Larzac. La tramontane qui souffle en toute saison favorise par ailleurs un parfait état sanitaire du vignoble.

Profils des vins: les vins rouges de l'AOC Languedoc-Cabrières ont des arômes de fruits rouges très marqués, surtout pour les vins les plus jeunes, tandis que les vins les plus vieux proposent des arômes épicés et de torréfaction. Les rosés sont, eux, marqués par leurs parfums de fleurs et de fruits.

#### **AOC Languedoc-Grés de Montpellier**

Les Grés de Montpellier s'étendent de l'est à l'ouest de Montpellier. C'est une zone protégée des influences météorologiques par la Montagne Noire et les Cévennes, mais aussi l'un des vignobles les plus chauds du Languedoc. Le climat sec et les entrées maritimes d'air humide en été favorisent une maturité précoce et un bon équilibre du cycle végétatif.

Profils des vins : dans le verre, les Grés de Montpellier offrent une structure puissante et une belle élégance, marquée par des tanins fins et soyeux. Les arômes généreux et très marqués de fruits rouges, de griotte et de garrigue suscitent véritablement la gourmandise.

#### **AOC Languedoc-Montpeyroux**

L'AOC Languedoc-Montpeyroux, située à 40 kilomètres au nord-ouest de Montpellier, s'appuie sur les contreforts du Larzac et de la Séranne, surmontée du célèbre Mont Saint Baudille. Le climat est ici marqué par les vents dominants provenant du causse. Le vignoble est implanté entre 120 et 350 mètres d'altitude, sur des sols argilo-calcaires complexes, qui donnent à ses vins toutes leurs particularités.

Profils des vins: les vins de l'AOCLanguedoc-Montpeyroux sont bien structurés et définis comme puissants et charpentés. Avec une belle robe pourpre, ils développent des arômes de fruits mûrs, d'épices, de garrigue et de réglisse.

#### **AOC Languedoc-Pézenas**

Situé dans le prolongement du Biterrois, le vignoble de l'AOC Languedoc-Pézenas forme un triangle d'environ 24 km, bordé à l'est par le fleuve Hérault, et au nord par la Montagne Noire. Le climat du terroir se caractérise par sa faible pluviométrie. Le vignoble se distingue également par la qualité minérale de son terroir où schistes et calcaires se mêlent au basalte volcanique en lui conférant en partie, l'originalité de ses vins.

Profils des vins: les vins de l'AOC Languedoc-Pézenas se caractérisent par une belle fraîcheur ainsi que des tanins particulièrement souples et veloutés. Ses arômes de cacao et de fruits noirs offrent un véritable moment de gourmandise.

#### **AOC Languedoc-Saint-Saturnin**

L'AOC Languedoc Saint-Saturnin se situe à 40 kilomètres, au nord-ouest de Montpellier, sur les communes de Saint-Saturnin-de-Lucian, Jonquières, St-Guiraud ainsi que sur une partie de la commune d'Arboras. Le vignoble est adossé aux contreforts sud du Larzac et surmonté par le Rocher des Vierges (536 m d'altitude). Ce terroir abrité des vents, offre à la vigne un ensoleillement et une chaleur considérable. Les étés secs, limitent donc le rendement, au hénéfire des arômes

Profils des vins: les rouges de Saint-Saturnin sont particulièrement puissants, aux arômes intenses de fruits rouges mûrs ou de poivre. Pour les rosés, on apprécie le mélange de vivacité et de finesse, d'arômes de fruits mûrs et de fraîcheur. ■

La destination Languedoc Cœur d'Hérault compte également deux AOC spécifiques :

#### AOC Clairette du Languedoc (AOC depuis 1948)

L'appellation Clairette du Languedoc est située entre les appellations Terrasses du Larzac et Faugères. C'est la plus petite appellation du Languedoc avec 110 hectares. Le vignoble s'étire sur 8 communes (Adissan, Aspiran, Le Bosc, Cabrières, Ceyras, Fontès, Lieuran-Cabrières, Nizas, Paulhan, Péret, Saint-André-de-Sangonis). Le nom de l'appellation peut être suivi du nom de la commune d'origine, la plus connue étant la Clairette d'Adissan.

Profils des vins : l'appellation produit un vin blanc sec d'une grande finesse et élégance, avec une belle acidité, mais aussi un vin blanc moelleux. Ce dernier exprime le plus souvent un nez de fruits mûrs, de pêche et de miel. ■

# AOC Terrasses du Larzac (AOC depuis 2014)

Située au nord-est de Montpellier, l'aire de l'appellation s'étend sur 32 communes adossées aux reliefs du Causse du Larzac. Le terroir, caractérisé par des dénivelés importants est protégé par de grandes falaises calcaires où culmine, à plus de 850 m, le Mont Saint Baudille. L'appellation éloignée de la mer est très peu soumise au vent marin. Par contre, sa proximité directe avec le plateau montagneux du Larzac la soumet aux vents et aux températures fraîches.

Profils des vins: dans le verre cela se traduit par des vins d'une belle intensité, qui se révèlent tantôt épicés et légèrement tanniques ou fruités avec une véritable explosion aromatique. La majorité d'entre eux ont un bon potentiel de garde. ■



La destination Languedoc Cœur d'Hérault compte par ailleurs trois IGP :

#### **IGP Pays d'Hérault**

Comme leur nom l'indique, les vins IGP Pays d'Hérault proviennent exclusivement du département. En Languedoc Cœur d'Hérault, ils peuvent être complétés par la mention de zone Coteaux de Bessilles, Coteaux du Salagou et Collines de la Moure, Mont Baudile...

Profils des vins: les vins rouges de l'arrière-pays sont plutôt puissants et élégants. Certains vignobles, sous influence maritime, offrent également des vins rouges et rosés d'une grande fraîcheur. Les vins blancs du département sont, quant à eux, réputés pour leurs finesses et leurs vivacités.

#### IGP Saint-Guilhem-le-Désert

Le territoire de Saint-Guilhem se situe dans l'Hérault, à 30 km au nord de Montpellier. Eloigné de la mer, le vignoble bénéficie d'un climat méditerranéen atténué avec peu d'embruns et une pluviométrie importante, de l'ordre de 800 à 900 mm. Le caractère tardif du climat et les fortes amplitudes de températures, liées à la présence des montagnes, sont particulièrement favorables à la qualité et à la puissance aromatique des vins rouges ainsi qu'à l'élégance et la finesse des vins rosés et blancs. > A noter que cette IGP

peut être complétée par les dénominations Val de Montferrand et Cité d'Aniane.

Profils des vins : les vins rouges IGP Saint-Guilhem-le-Désert sont particulièrement puissants et aromatiques, avec des notes d'épices et de fruits cuits. Les vins rosés et blancs se distinguent, quant à eux, par leurs élégances et leurs finesses

#### **IGP Vicomté d'Aumelas**

Situé au nord de Sète, le vignoble de la Vicomté d'Aumelas s'étend sur 14 communes adossées au flanc nord du plateau d'Aumelas. Ce territoire vallonné, que l'on nomme aussi « Vallée Dorée » en référence à sa production de raisin de table blanc, est essentiellement composé de cailloutis calcaires et marno calcaires. Les différents types de sols, associés au climat méditerranéen sont ici particulièrement favorables à la vigne. A noter que cette IGP peut être complétée par la dénomination Vallée Dorée.

Profils des vins: les vins rouges sont généralement élaborés sur le fruit et l'élégance avec des tanins d'une grande finesse. Les vins blancs et rosés sont eux, accompagnés d'une agréable fraîcheur et de notes florales ou fruitées.

# Languedoc Cœur d'Hérault, terreau du bio

Le Languedoc Cœur d'Hérault compte parmi les territoires du département de l'Hérault les plus investis dans le respect de l'environnement et plus particulièrement dans le bio. Zoom.



es vignerons de la destination Languedoc Cœur d'Hérault ont compris très tôt l'importance d'un travail respectueux de la nature environnante et des sols. Près 60% des caves et domaines du territoire sont d'ailleurs certifiés en agriculture biologique, biodynamie ou engagés dans une démarche de développement durable (RSE, HVE ou encore Terra Vitis). « Ici, le respect de l'environnement est bien plus qu'une démarche philosophique, c'est un véritable engagement pour

les futures générations mais aussi une réflexion au quotidien qui nous pousse sans cesse vers l'excellence » explique Grégory Bro premier conseiller communautaire de la Vallée de l'Hérault déléqué à l'agriculture et la viticulture.

# De nombreux viticulteurs en conversion

Les surfaces consacrées à l'agriculture biologique ainsi que le rythme des conversions

liées à ce type d'agriculture ne cesse d'ailleurs de progresser sur le territoire. « Le Languedoc Cœur d'Hérault fait partie des régions où l'expansion des surfaces de vignes en bio est la plus importante. C'est aussi le territoire où les viticulteurs se convertissent le plus à l'agriculture biologique. Dernièrement, ce sont les caves coopératives de Puilacher, de Saint-Pargoire et de Saint-Bauzille qui ont entrepris leur conversion, encourageant ainsi leurs adhérents à adopter des pratiques vertueuses » souligne Grégory Bro.

# Un véritable choix pour les vignerons

Mais se convertir au bio, pour un viticulteur, n'est pas chose simple et prend du temps. En effet, la durée moyenne de conversion d'un vignoble est de trois ans, années durant lesquelles le rendement de la vigne est nettement plus faible. 
« Une conversion demande également des investissements en matériel, ce qui engendre des coûts supplémentaires », précise le délégué à la viticulture. Une conversion au bio est donc un véritable choix pour les vignerons. ■

#### UN INVENTAIRE De la biodiversité

La Communauté de communes Vallée de l'Hérault vient d'être subventionnée à hauteur de 50 % par l'Office Français de la Biodiversité pour mener à bien un inventaire de la biodiversité sur son territoire, et ce durant les 3 années qui viennent. Ainsi, entre 2021 et 2023, plusieurs recensements des espèces animales et végétale seront menés, en particulier dans la plaine agricole et les vignobles, par les scolaires, les habitants ou encore les vignerons. « La restitution des données est prévue dès 2023. Celle-ci sera accompagnée d'une réflexion autour d'actions concrètes à mettre en place pour la préserver la biodiversité » explique Grégory Bro délégué à l'agriculture et la viticulture à

# Castelbarry, une coopérative artisanale engagée et exemplaire

Poumon économique du village de Montpeyroux, la cave coopérative Castelbarry est également une véritable locomotive pour le respect de l'environnement...

epuis 2009, la cave coopérative Castelbarry est engagée dans le respect de l'environnement, à travers le label "Terra Vitis". En 2017. c'est sa démarche durable qui est couronnée à travers le label "Vignerons Engagés" (anciennement Vignerons en Développement Durable). «Voilà plus de dix ans que nous encourageons nos adhérents à se tourner vers des pratiques plus éthiques et vertueuses, parmi lesquelles la diminution des produits phytosanitaires ou encore la confusion sexuelle (technique de bioprotection de la vigne). Nous avons également constitué plusieurs groupes d'échanges pour que les viticulteurs partagent leurs expériences et leurs réflexions. Notre ambition est en effet d'insuffler une dynamique, dans l'intérêt de tous » explique Bernard Pallisé, directeur de la cave.

#### Des vignerons engagés

Une démarche particulièrement efficace: 95 % de la superficie viticole de la cave est en effet sous certification environnementale. « Aujourd'hui la majorité de nos vignerons est engagé en



agriculture biologique ou dans une démarches environnementales telles que HVE ou Terra Vitis. D'ici 5 ans plus de 100 hectares devraient par ailleurs être convertis en agriculture biologique » se félicite le directeur.

Et la cave n'entend pas s'arrêter là, en termes de bonnes pratiques!

En mars dernier, les 240 hectares de vignes ont en en effet été équipés de diffuseurs de phéromones

biodégradables. « Jusqu'ici les diffuseurs utilisés contenaient de l'aluminium et du plastique. Or, les nouveaux modèles que nous avons installés sont constitués de polymères biosourcés entièrement dégradables » précise le directeur de Castelbarry. Plus qu'une nécessité, le choix de ce diffuseur s'est rapidement imposé, souligne-t-il. « Nous sommes en effet ici sur un territoire préservé, classé Natura 2000 et au patrimoine mondial de

l'UNESCO au titre du pastoralisme. Toutes nos actions sont donc réfléchies et menées afin de préserver la biodiversité ».

# Un projet de toiture photovoltaïque

La cave est en outre particulièrement attentive à la diminution et au traitement des déchets, ainsi qu'à sa consommation d'eau et d'électricité. « Nous avons d'ailleurs le projet d'équiper la toiture en panneaux photovoltaïques avec pour objectif d'être autonomes énergétiquement, hors période de vendanges » confie Bernard Pallisé.

700 m² de panneaux seront ainsi installés sur le toit du bâtiment, pour une livraison en 2022.

En 2019, Castelbarry a été évaluée comme étant "exemplaire" sur la RSE (responsabilité sociétale des entreprises) par l'AFNOR, avec une note de 715/1000.

# Lauréats

La 34<sup>ème</sup> édition du concours des vins de la Vallée de l'Hérault s'est tenue cette année les jeudi 20 et vendredi 21 mai au domaine Château-Bas d'Aumelas.

À l'issue de cette édition, 40 médailles ont été décernées dont 19 médailles d'or.

Oui sont les lauréats ? Découvrez-les avec nous !



Découvrez le palmarès complet sur le site :

www.vins-vallee-herault.fr

Clos de l'Amandaie



Le Clos de l'Amandaie est situé à Aumelas, au cœur de l'appellation Grés de Montpellier. Le domaine appartient à la famille Peytavy depuis six générations. Aujourd'hui, Philippe et son épouse Stéphanie, assurent une culture raisonnée et durable, avec pour objectif de sublimer chaque parcelle du domaine à travers de superbes crus.

#### **Cuvée Huis Clos** Rouge AOP Languedoc - Grés de Montpellier - 2018

Ce vin se distingue par son nez fin et élégant ainsi que ses notes intenses de fruits rouges et de garrigue. La bouche est complexe avec un léger boisé bien intégré et une belle fraîcheur.

#### **Domaine Bois Bories**

Situé sur la commune de Clermont-l'Hérault, en terres volcaniques, vous voici sur un domaine viticole familial depuis 4 générations. Aujourd'hui, les 25 hectares de vignes sont vinifiés et élevés avec soin et passion par Vincent Raymond, qui réalise de superbes cuvées!

### Cuvée Les Peyrades - Rouge AOP Languedoc - 2019

Ce vin révèle de subtiles notes de mandarine et de caramel. La bouche est ronde et gourmande. Le boisé fin et élégant lui apporte de l'onctuosité et de la sucrosité.

#### Viognier blanc - IGP Pays d'Oc - 2020

Vous serez séduit par ses magnifiques reflets dorés ainsi que par ses arômes délicats et tendres de pêche de vigne. La bouche est ronde avec un joli gras enrobant et une finale fraîche et saline.

### Cave Coopérative Fonjoya

Fonjoya est située à Saint-Saturnin-de-Lucian, au carrefour reliant le causse du Larzac à la plaine. La cave réunit 160 vignerons audacieux, solidaires et engagés pour la protection de leur territoire, la valorisation et la pérennisation de leur savoir-faire viticole. Une philosophie qui se traduit par des cuvées d'excellence!

#### Cuvée Les Bergers des Étoiles Rouge AOP Languedoc - Saint-Saturnin - 2017

Laissez-vous tenter par ce vin particulièrement expressif, aux arômes de fruits noirs, d'épices et de vanille. La bouche est ample et riche avec des tanins soyeux.

OR



#### **Domaine Villa Dondona**

La Villa Dondona est située sur le chemin de Saint Jacques de Compostelle, à Montpeyroux. Autant vous dire qu'il y a du religieux, du mystique et du mystère dans ce domaine et dans ces vins. A la tête de l'exploitation, Jo Lynch et André Suguet conduisent les vignes en agriculture biologique, de façon remarquable et remarquée.

#### **Cuvée Dondona** Rouge AOP Languedoc - Montpeyroux - 2018

Vous aimerez ce vin aux notes de fruits rouges et sa touche de réglisse. La bouche est ronde et épicée avec une jolie fraîcheur et un bel équilibre.

Domaine La Croix Chaptal

La Croix Chaptal est un domaine de 20 hectares situé à Saint-André-de-Sangonis, dans l'appellation Terrasses du Larzac. Il est tenu par Charles-Walter Pacaud, vigneron engagé et ardent défenseur de la nature et de l'environnement. Sa philosophie : chercher le plaisir de l'authenticité en laissant le temps faire son œuvre... et de véritables pépites!

#### **Cuvée Les Terrasses** Rouge AOP Terrasses du Larzac - 2017

Cette cuvée gourmande offre des arômes de cassis, de truffe et de safran. La bouche est franche, souple, avec une belle longueur.

#### Mas d'Agamas

Coopérateurs depuis plusieurs générations à Lagamas, la famille Visseg s'est lancée dans une nouvelle aventure viticole en 2009, celle de vinifier elle-même les raisins. Aujourd'hui, c'est au tour de Vincent, le fils, de chouchouter les 11 hectares de vignes, qui le lui rendent plutôt bien!

#### Cuvée Baies choisies - Rouge AOP Terrasses du Larzac - 2019 Voici un véritable voyage au cœur de la garrigue. La bouche est gourmande

avec des notes confites de fruits rouges et des tanins soyeux et fondus.

#### Baies choisies N°4 - Blanc IGP Saint-Guilhem-le-Désert - 2019

Vous serez charmé par ce vin délicat aux notes florales. La bouche est vive et acidulée avec une fraîcheur soutenue et des arômes persistants de fleurs blanches.

#### Mas de La Séranne - Aniane

Le Mas de la Séranne tire son nom d'une chaîne de collines situées en face du village d'Aniane. C'est là qu'Isabelle et Jean-Pierre Venture ont repris, il v a plus de trente ans, les vignes familiales. Aujourd'hui, le domaine de 16 hectares est reconnu pour la qualité de ses vins, qui allient modernité et tradition. Les ancêtres Antonine et Louis ont d'ailleurs droit à leur cuvée éponyme!

#### Cuvée Antonin et Louis Rouge - AOP Terrasses du Larzac - 2018

Ce vin se révèle particulièrement aromatique avec des notes fruitées et un léger boisé particulièrement élégant. La bouche est ronde et gourmande avec un côté vif très intéressant.

OR

OR



OR

OR

#### Domaine des Conquêtes - Aniane

Le domaine des Conquêtes est une propriété familiale dirigée la famille Ellner, vignerons depuis 4 générations. Aujourd'hui, Emilie et son frère Charles cultivent les 12 hectares de vignes avec pour ambition de magnifier ce terroir d'exception et de

préserver le caractère de chacune de leur cuvée.



#### Cuvée Les innocents - Rouge IGP Pays d'Hérault - 2017

Voici un magnifique vin aux arômes de fruits mûrs et de cassis. La bouche est souple et puissante avec une belle persistance aromatique.

#### Cuvée Convoitises - Rouge IGP Saint-Guilhem-le-Désert - 2018

Vous aimerez cette cuvée aux notes de fruits rouges, de vanille et de poivre. La bouche est ample, onctueuse avec une finale fraîche et très élégante.

OR



#### Domaine de La Dourbie

Situé au pied du Causse du Larzac, le domaine de La Dourbie voit le jour en 1781. Depuis ces temps anciens, la passion de la vigne et du vin anime les propriétaires successifs. Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur 32 hectares cultivés en agriculture biologique. Identité, terroir, authenticité, sont les maîtres mots qui résonnent au fil de la découverte du domaine et de ses cuvées.

#### Rosé - IGP Pays d'Hérault - 2020

Ce vin vous offre de superbes notes fruitées et florales. La bouche est vive et équilibrée avec un côté charnu et croquant. La finale est très longue sur des notes de groseille.

#### Domaine des 3 Sens

Le domaine des 3 sens est un jeune domaine créé en 2018 à Saint-André de Sangonis par Alexis Vialettes. Curieux, ingénieux, passionné ce vigneron de talent a su à force de réflexion... donner du sens à ses vignes. Aujourd'hui il propose une magnifique gamme de vins qui ne laisse pas indifférent!

#### Cuvée Cassygre

#### Rouge IGP Saint-Guilhem-le-Désert - 2018

Vous serez emporté par des arômes vanillés et toastés qui évoluent vers des notes de cuir et de fruits mûrs. La bouche est élégante, onctueuse avec une belle persistance sur des notes de garriques.

OR

OR



#### Château Bas d'Aumelas

Protégé par une végétation encore sauvage le Château-Bas d'Aumelas a su traverser les âges grâce à l'attention particulière que lui voue la famille d'Albenas, depuis plus de trois siècles. Geoffroy et son frère Jean-Philippe, dignes héritiers, ont su insuffler une nouvelle âme à cette propriété familiale et perpétuent aujourd'hui la tradition viticole avec excellence!

#### Barathym

#### Rosé - AOC Languedoc - 2020

Voici l'élégance et la gourmandise en bouteille! Ce vin aux notes fruitées, d'agrumes et de fleurs blanches, offre une bouche complexe, vive et équilibrée.

#### Mas Conscience

Le Mas Conscience est situé au cœur de l'appellation Terrasses du Larzac, entre les villages de Montpeyroux et de Saint-Jean-de-Fos. Il est dirigé depuis 2020 par Audrey Bonnet Koenig. Cette ancienne directrice de « La Peira en Damaisela », cave de renommée internationale, s'attèle désormais à façonner des vins à son image : élégants et d'une grande finesse. Du grand art!



#### Sérénité - Rosé IGP Saint-Guilhem-le-Désert - 2020

Cette cuvée vous charmera avec ses arômes soutenus de framboise et de fraise). La bouche est fraîche, ronde, dense et aromatique sur des notes gourmandes d'anis et de réglisse.



Vous serez séduits par ses notes délicates d'agrumes. La bouche est fraîche et aromatique avec une belle persistance. Des notes citronnées accompagnent la fin de la dégustation.



#### Domaine des Quatre Amours - Bélarga

France et Michel Siohan-Cuny perpétuent avec talent la tradition familiale de la viticulture. Ils y ont ajouté la nécessaire modernité pour élever leur domaine au niveau des meilleurs, et proposer des vins de grande qualité. Les "4 Amours", se sont leurs enfants Paul, Olga, Louis et Rose, qui ont soufflé le nom au domaine.



L'Amour prend ici tout son sens avec des notes subtiles de bergamote, de mandarine et de pamplemousse. La bouche est ronde, équilibrée avec des notes de citron confit et de poivre blanc.



#### Domaine La Mélodie de l'âme

Situé sur la commune de Jonquières, La mélodie de l'âme est un jeune domaine fondé en 2017 par Thierry Vidal. Il s'étend sur 8 hectares au pied du Mont Saint Baudille. Ici la richesse du terroir se transmet à travers de superbes cuvées qui jouent une véritable partition de saveurs. La philosophie du vigneron : "Le vin est une mélodie, le terroir son âme"!

**Conter Fleurette** 

#### Blanc IGP Mont Baudile - 2018

Ce vin propose des arômes gourmands et délicats de melon et de fleurs d'acacia. La bouche est riche et gourmande sur des notes d'abricot, de melon avec une belle complexité.



#### Domaine Camp Del Mas - La Boissière

Le Domaine Camp Del Mas est situé à la Boissière, petit village de l'arrièrepays, à la jonction de la plaine méditerranéenne et des derniers contreforts du Larzac. A la tête du domaine, Julien Monclus représente la 4ème génération de vignerons. Il perpétue avec sa compagne Mélanie la tradition familiale et fait rayonner avec passion son magnifique terroir.

#### Blanc - IGP Pays

Voici un vin rond et gourmand, aux arômes de fruits jaunes et aux légères notes de vanille. La bouche est ample, ronde avec une finale fraîche et

OR

OR

# Languedoc Cœur d'Hérault, une destination aux mille facettes

Dans le plus vieux vignoble de France, la destination Languedoc Cœur d'Hérault offre une incroyable palette de paysages préservés, de grands sites et de monuments historiques, mais aussi d'appellations ancrées dans la qualité et portées par des vignerons engagés et passionnés...

a destination touristique Languedoc Cœur d'Hérault affiche sans complexe une insolente diversité de paysages qui se dévoilent aux rythmes des routes et des sentiers. Là, des collines et vallées escarpées, où les sols de "ruffes" peignent la nature de notes ocres et rouges si typiques. Plus loin, les premiers reliefs des Causses et des Contreforts du Larzac, recouverts d'une épaisse garrique ponctuée de mazets et de vignes...

Ce terroir, c'est aussi celui du Cirque de Navacelles, du Lac du Salagou-Cirque de Mourèze et des Gorges de l'Hérault, trois grands sites classés qui invitent simplement à l'émerveillement.

#### Des vignerons passionnés

Le Languedoc Cœur d'Hérault, c'est en outre un vignoble ensoleillé et abrité par les reliefs, particulièrement favorable à l'élaboration de grands vins. La destination se distingue



d'ailleurs par sa quête de l'excellence. Le territoire viticole recèle en effet des appellations de qualité, dont la réputation n'est plus à faire.

Quant aux vignerons, ils portent haut les

couleurs des traditions du Languedoc Cœur d'Hérault : la générosité et la convivialité. Véritables passionnés, ils vous feront partager leurs savoir-faire millénaires, auxquels ils sont fondamentalement attachés.

#### LANGUEDOC CŒUR D'HÉRAULT, DESTINATION LABELLISÉE "VIGNOBLES & DÉCOUVERTES®

La destination Languedoc Cœur d'Hérault est labélisée "Vignobles & Découvertes" depuis 2015. Ce label est une distinction prestigieuse, délivrée par Atout France aux régions à vocation touristiques et viticoles qui proposent une offre pertinente et structurée autour de prestations de qualité. (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, événements...).

Avec le label "Vignobles & Découvertes", l'œnotouriste est ainsi mieux éclairé dans ses choix de destination, d'activités ou encore de séjour. Il a accès à une sélection de bonnes adresses et peut ainsi mieux préparer son séjour.

# Domaine de La Dourbie : une initiative inédite



itué au pied du Causse du Larzac, à 30 minutes de Montpellier, le domaine de la Dourbie est sans doute l'un des plus vieux du Languedoc. Depuis 1781, la passion de la vigne et du vin anime les propriétaires successifs du domaine, mais c'est en 2003, avec l'arrivée de la famille Serin, qu'il connaît une véritable renaissance.

Restructuration du vignoble en agriculture biologique, modernisation de la cave et du chai, vinification parcellaire, maîtrise des rendements et de l'encépagement... aujourd'hui le domaine allie tradition et modernité, avec une seule exigence, celle de magnifier un terroir exceptionnel!

# Une visite interactive du domaine

Résolument moderne et innovant, le domaine de la Dourbie vient tout juste de lancer un concept de visite de vignoble unique en France, un "Œno-Tour Interactif". L'idée: proposer aux visiteurs de découvrir le domaine et son magnifique parc paysagé de façon originale et connectée, à travers une balade oenotouristique "amplifiée". Parés de tablette ou de smartphones, les œnophiles sont ainsi invités à se déplacer dans le vignoble, le long d'un circuit pittoresque et

interactif. Au gré de la balade, les paysages s'animent via des illustrations, des vidéos et petits reportages avec interviews de l'équipe du domaine (ou tout simplement en audio-guide). On y apprend tour à tour les cépages, la culture de la vigne, les méthodes de vinification, et bien d'autres choses! S'en suit également une véritable initiation à la dégustation, elle aussi interactive et en compagnie de l'équipe, sous forme de jeu, quizz et vidéos explicatives. De quoi testerses connaissance et passer un bon moment, assurément!

#### Présentation des vins

Les épicuriens ne seront pas en reste : le domaine de la Dourbie produit une dizaine de vins en agriculture biologique et biodynamique, issus de cépages autochtones et patrimoniaux. Ici, les raisins sont récoltés à la main et vinifiés traditionnellement. L'élevage est également soigné et se fait en douceur dans de vieilles barriques et en amphores en grès. Un véritable engagement qualitatif reconnue et réqulièrement récompensé.



Domaine de La Dourbie Route d'Aspiran 34800 Canet 04 67 44 45 82 domainedeladourbie fr

# Domaine Virgile Joly : une offre des plus complètes

e Domaine Virgile Joly est situé à Saint-Saturnin, au cœur du Languedoc et à une trentaine de kilomètres de la Méditerranée. Un terroir encore sauvage, préservé par une épaisse garrigue, sur lequel veille depuis plus de vingt ans, Virgile Joly. Ardent défenseur des sols vivants et de la biodiversité, ce vigneron engagé est l'un des pionniers de la viticulture biologique en Languedoc. Précurseur et visionnaire, il n'a de cesse d'expérimenter de nouvelles voies toujours plus vertueuses et durables, avec pour ambition de conduire son domaine vers l'excellence!

# Une offre œnotouristique complète

Afin de faire découvrir leur magnifique terroir, Virgile et son épouse Magdalena proposent aux œnophiles de découvrir le domaine, le temps d'une matinée ou d'un après-midi. Au programme visite du caveau, balade dans les vignes et dégustation des vins du domaine. Mais pas seulement...

Afin de proposer une offre élargie aux touristes de passage, le couple de vignerons a tissé un véritable partenariat avec les acteurs locaux du tourisme. L'idée, proposer des prestations complémentaires : hébergement, restauration et activités sportives ou culturelles.

En partant du domaine, vous serez ainsi invités à vous rafraîchir dans la Grotte de Clamouse, à savourer un superbe repas (accords mets et vins du domaines) au restaurant le Pressoir à Saint-Saturnin, ou au restaurant La Pourpre et les Oliviers à St Jean de Fos, et pourquoi pas à prolonger le plaisir en réservant une nuitée à La Chambre d'Hôte les Mimosas à Saint-Saturnin. Plus qu'une simple visite, une véritable invitation à rester!

#### Présentation des vins

Au domaine Virgile Joly, chaque vin raconte son histoire, son terroir. Le travail est en effet parcellaire afin d'extraire le meilleur de la vigne et respecter l'identité de chacune des cuvées. La cuvée « Joly » est ainsi décomplexée et particulièrement gourmande. La cuvée « Saturne » est davantage structurée et complexe. Enfin, la cuvée « Virgile » est subtile et d'une grande élégance. Un véritable travail d'orfèvre!



Domaine Virgile Joly 22, rue Portail 34725 Saint-Saturnin-de-Lucian 04 67 44 52 21

www.domainevirgilejoly.com



# Agenda de Juillet

#### Tous les lundis du 5 juillet au 31 août 2021 Domaine de Pélican à Gignac

#### Les lundis vignerons

Tous les lundis de l'été, dès 18h30, le Domaine de Pélican vous donne rendez-vous pour un moment privilégié de rencontre avec les vignerons. 11 domaines viticoles de la vallée de l'Hérault vous feront déguster et vous parleront de leurs vins. Dégustation gratuite, possibilité d'achat de vins des domaines sur place. Après la dégustation, vers 19h30, assiette vigneronne, cuisine maison à la ferme auberge du pélican sur place.

Tarif: entre 10€ et 15€ Réservation conseillée pour le repas au : 04 67 57 68 92 - 06 22 25 43 19

#### Tous les vendredis du 9 juillet au 27 août 2021

#### Saint-Jean-de-La-Blaquière

#### Les Estivales en Terrasses du Larzac

Les vendredis de 18h à 22h30, venez partager un verre, une assiette de produit du terroir, le tout en musique et en présence des vignerons de l'AOC Terrasses du Larzac.

A déguster sur place : burgers de cochon ou de boeuf, coquillages de l'étang de Thau, beignets de légumes et autres glaces au lait de brebis. Ambiance champêtre et conviviale assurée. Tarif∶ 6 € donnant droit à 1 verre sérigraphié "Terrasses du Larzac" et 2 dégustations de vins de l'AOP Terrasses du Larzac.

Renseignements au : 04 67 06 04 44

#### Samedi 10 Juillet

#### Saint-Bauzille-de-la-Sylve

### Soirée Spéciale Concours des vins de la vallée de l'Hérault

Les vignerons participant au concours des vins 2021, et tout particulièrement les médaillés d'or, seront présents dès 18h sur la place du village pour faire découvrir leurs vins à la dégustation et à la vente. Pour se restaurer, des producteurs locaux et des food-trucks seront également présents.

Une animation musicale sera assurée par le groupe Goosie.

Tarif: 2.50 € le verre personnalisé donnant accès aux dégustations. Le vin servi au verre aux stands des vignerons est vendu au prix unique de 3 euros. Renseignements au : 04 67 57 16 74-www.vins-vallee-herault fr

## Tous les mardis, du 13 juillet au 28 septembre 2021

#### Vinothèque d'Aniane

#### Atelier d'initiation à la dégustation

Venez découvrir « Le Vin en ¾ d'heure » lors d'un atelier de dégustation du vin à la Vinothèque de la

Maison du Grand Site. Au programme : apprendre à décrire un vin, comprendre à quelle occasion le servir et connaître les différentes facettes du vin. Un moment ludique et convivial, autour de 2 vins locaux

Tarif: 5 euros - Billetterie en ligne -Horaire de l'atelier: 11h30 Renseignements au: 04 67 56 41 97

#### Du 16 au 18 juillet 2021

#### 6 domaines autour d'Aniane

### La route des vins du Festival des Vins d'Aniane

Le Festival des Vins d'Aniane revient cette année dans un format inédit : une route des vins !

Choisis pour leurs conditions d'accueil, six domaines emblématiques d'Aniane, seront les hôtes de cet événement: Château Capion, Domaine de Rieussec, Mas de la Séranne, Domaine des Conquêtes, Mas de Daumas Gassac et Domaine Croix de Saint-Privat. Ils jalonneront deux circuits de balade, de 5 heures chacun; le premier de 9h45 à 15h30 et le second de 15h15 à 21h00. Pour une pause gastronomique, les restaurants du village et des alentours seront ouverts. Un panier pique-nique réalisé par Cabiron Traiteur sera également proposé (30€/personne - à réserver). Tarif: 10€ + un verre de dégustation. Nombre de places limité à 50 personnes.

Réservations en ligne obligatoires :

#### "LE COMPORTE", L'AVENTURE EST DANS LE SAC!

Fruit d'un projet de coopération entre quatre destinations œnotouristiques : Languedoc, Cœur "Minervois, Faugères, Saint-Chinian et Haut-Languedoc", "Vignobles de Vidourle Camargue", "La route des vins de Bordeaux en Entre deux mers", le "Comporte" est bien plus qu'un simple sac-à-dos! Il s'agit d'un véritable outil, pensé pour les familles afin de leur permettre de découvrir de manière originale les vignobles et terroirs de la destination Languedoc Cœur d'Hérault. Loupe, memory, crayons de couleurs, mais aussi tire-bouchon, nappe, iumelles... Il contient en effet tous les éléments essentiels pour vivre une véritable AVINTURE à travers les vignes. Également doté d'une fiche proposant des défis à révéler ainsi que de dés pour jouer, ces sacs à dos sont disponibles gratuitement chez les professionnels ambassadeurs "Vignobles & Découvertes"8: caveaux, hébergements, prestataires



VALLÉE DE L'HÉRAULT



Découvrez le palmarès sur

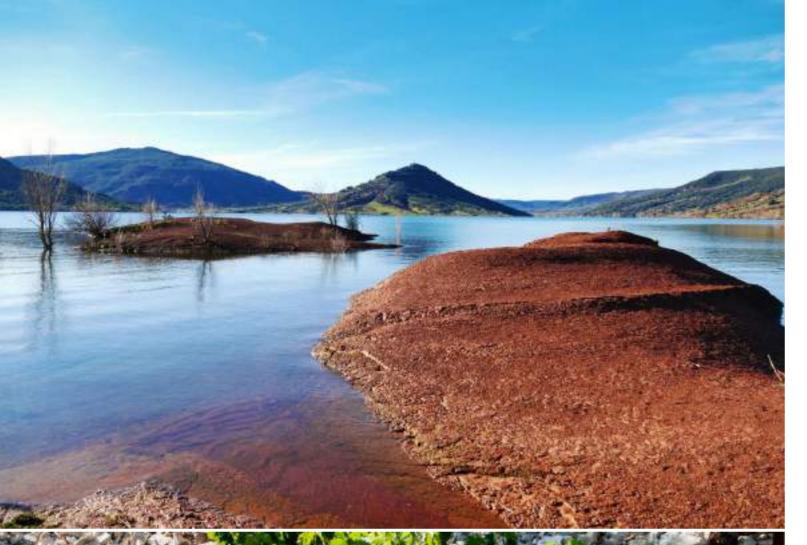
www.vins-vallee-herault.fr

et à la Maison du Grand Site de France à Aniane









# HÉRAULT | AUTOMNE-HIVER

DÉNUDÉES. LASCIVES, ENFIN ENDORMIES, LES VIGNES ONT RENONCÉ À LEURS HABITS DE FEUILLES. ELLES N'ONT PLUS LA VEDETTE, EXIT LEUR PANACHE FOLIAIRE. L'AUTOMNE ET L'HIVER VENUS. LES SOLS PRENNENT ENFIN LE DESSUS. ILS DÉVOILENT LEURS COULEURS. LEURS TEXTURES, LEURS NATURES. L'ORIGINE DU VIN.

Par Sylvie Tonnaire

ous la lumière pure, aiguisée par les vents, la saison fraîche révèle d'autres paysages, le trait de leurs dessins, la palette de leurs couleurs, croque un portrait autre des vignobles de l'Hérault. Enfin la mosaïque géologique se laisse contempler. Les escapades hivernales donnent les clefs du vignoble, les repères de l'histoire et de la typicité des vins : le sol, c'est la signature, la fondation. La vigne et l'homme restent des passeurs de terroirs. Embarquement vers quelques morceaux choisis pour l'éveil des sens.

### LE ROUGE EST MIS

Direction le lac du Salagou pour découvrir les terres parmi les plus ocres du département. Ici, le paysage se fait étrange, rouge comme du sang séché, poudreux comme on s'imagine la surface d'une autre planète, faite d'une multitude de petits reliefs vallonnés ou ravinés. Ses nuances rosées, rougies, pourprées sont dues à une forte présence d'oxyde de fer dans un substrat argileux. Leur petit nom? Les ruffes. Le végétal est rare autour du lac, laissant aux promeneurs le champ libre à l'expression de leurs messages : la balade vous en rendra témoin, inévitablement, des cailloux blancs déposés sur ce tapis aux mille nuances de rouge, disant en quelques mots un amour, un espoir. Attention, ce sol-là est amoureux : il s'imprime sur qui le touche et repartira avec vous, imprégnant le moindre interstice.

Au-dessus, de larges coteaux pentus ; avec l'altitude, ils prennent une teinte de pain brûlé, presque charbonneuse, c'est le souvenir d'une présence volcanique, un basalte nourricier pour les vignes. Roche brune, plus ou moins éclatée, et ruffes se mélangent, offrant aux ceps des ressources subtiles, des saveurs sanguines, les tanins des baies s'en souviendront, soyeux, poudrés, eux aussi, délicats.

### NOIR C'EST NOIR

Cap vers Pézenas, la cité théâtre, creuset des antiquaires et des artisans, pavée jusqu'au bout des ongles. S'il est un vignoble aux allures toscanes, c'est bien ici. Pinèdes ourlant un paysage aux courbes alanguies, cyprès florentins ponctuant les parcelles, la balade fait apparaître des veines brunies, les murets s'ornent de galets parfois énormes, lisses ou poreux comme les pierres ponces. Formes douces, toucher rugueux. Boulets de feu du volcan piscénois. Ces scories, cendres consolidées, cailloutis noir de jais sont quelquefois affleurants, donnant une impression de terre brûlée où les ceps noirs eux aussi brodent une fine dentelle, ton sur ton. Quelquefois mélangées aux traditionnels argilo-calcaires suivant les caprices du relief et des plissements géologiques, ces pierres basaltiques peignent un camaïeu allant du noir au roux, palette sensuelle pour des vins ronds et profonds, empreints de parfums de garrigue. Amateurs de botanique, arrêtez-vous ici : entre décembre et janvier, les troncs noirs des amandiers explosent d'envies printanières et se couvrent de fleurs délicates au cœur rosé. Les plus chanceux pourront débusquer le magnolia sauvage, dans les bosquets dépouillés de toute feuille, on ne voit que ses fleurs érigées et graciles, couleur de nymphe. Plus du tout de rondeur en zone de schistes : Faugères, Saint-



### Nos adresses au coin du feu

### L'Ortensia à Saint-Gervais-sur-Mare

L'hiver, où l'on aime se calfeutrer côté salon ou devant la cheminée, Matthieu régale d'une cuisine délicate et de saison. On profite des chambres confortables et du spa voisin des thermes de Lamalou-les-Bains.

Domaine de la Pièce – 2, rue du Château, 34610 Saint-Gervais-sur-Mare 04 99 42 00 91 – lortensia.fr

### La Forge à Bédarieux

Sous les voûtes du XVII<sup>e</sup> de la forge de la ville, l'imposante cheminée réchauffe les lieux. C'est dans cette dernière que Yannick fume les magrets de canard que l'on retrouve dans les salades gourmandes, et pas que...

22, avenue Abbé-Tarroux, 34600 Bédarieux 04 67 95 13 13 – www.restaurantlaforgebedarieux.fr

### Auberge du Pressoir à Saint-Saturnin-de-Lucian

L'adresse est bien connue des inconditionnels de la bonne grillade, toute l'année. Vincent est le maître des lieux. La justesse de la cuisson au feu de bois n'a aucun secret pour lui

Place de la Fontaine, 34725 Saint-Saturnin-de-Lucian 04 67 96 70 59 – Facebook : LePressoir

### Le Bistrot Larzac à La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries

Dans un décor chaleureux, style ranch chic, Cyril fait le show et propose de beaux morceaux de viande race Aubrac du domaine voisin de Ferrussac, grillés dans la cheminée.

56, Grand-Rue, La Croisette, 34520 La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries 04 99 91 43 20 – www.restaurant-lebistrotlarzac.eatbu.com

### Auberge de Mauroul à Saint-Julien-d'Olargues

Dans ce bout du monde, il est bon de se retrouver dans cette jolie salle de restaurant où le feu de cheminée crépite en attendant de déguster une cuisine généreuse de saison.

Hameau de Mauroul, 34390 Saint-Julien-d'Olargues 04 67 97 27 73 – www.aubergedemauroul.fr

### Grand Café Occitan à Félines-Minervois

Si l'on veut découvrir de bons plats aux saveurs d'ici avec une pointe de folie, c'est la nouvelle adresse qu'il faut absolument découvrir. La cheminée devient l'annexe de la cuisine. Tous les jours des surprises attendent les convives.

7, rue d'Occitanie, 34210 Félines-Minervois 04 30 16 62 72 – www.grandcafeoccitan.com

### Chez Delmo à Saint-Chinian

L'ancien Café de la Paix est une institution tenue par un enfant du pays qui joue la carte des bons produits et des vins de l'AOC Saint-Chinian.

50, Grand-Rue, 34360 Saint-Chinian 04 67 38 01 47

# L'Ogustin à La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries

Ambiance Larzac et grande salle voûtée, ici tout est local, cuisiné maison avec une présentation et une décoration contemporaines. Carte des vins alléchante.

z, piace de l'Ormeau, 34520 La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries – 04 67 95 16 88

### Le Bistrot de Caro à Lunel

Viandes fermières d'Aveyron et d'Aubrac, cuisson au barbecue ou mijotées, ici on fait de la cuisine locale et de terroir. Valeur sûre, sans chichi et conviviale.

129, cours Gabriel-Péri, 34400 Lunel 04 67 15 14 55 – Facebook : lebistrotdecaroPhotosd

# HÉRAULT AUTOMNE-HIVER

Chinian, Cabrières, entre autres, sont autant d'exemples de la panoplie des schistes héraultais. Roche friable, pailletée, se délitant comme un millefeuille ou en blocs évoquant les lauzes dont on faisait les abris de vignes et les modestes toitures des villages reculés, les schistes ont une gamme de couleurs fortes : des noirs ardoise, des gris métalliques, des bruns roussis. La vigne sait se glisser entre leurs strates et leurs fissures, les racines en tirent le luxe du peu : des saveurs balsamiques d'aiguilles de pin séchées au grand soleil, d'écorces de résineux, de miel noir et de laurier-sauce. Un inventaire sapide.

### LA PIERRE NATURE

Prendre de la hauteur et respirer au pays minéral et venté du Minervois. Le calcaire, éclatant de blancheur, règne en maître. Sur le plateau de Cazelles, les tapis d'éboulis cachent la terre, répondent aux rayons de lune comme un miroir. Le minéral envahit tout, ne concédant qu'à la vigne et à quelques arbustes noueux le droit d'exister. La cité de Minerve défie les lois de l'équilibre, hissée sur un éperon rocheux. Place forte historique, elle garde un œil, au sud, sur la plaine, se fige dans le souffle glacé de la montagne Noire, au nord, dans son dos. Ici, tout n'est que gorges, causses, grottes, canyons, dolmens, corniches mais, dès que le relief permet un creuset terrien, la garrigue s'y accroche, déployant en rase-mottes les 600 espèces de son catalogue odorant. Ce biotope ajusté comme un corset donne des vins ciselés tels les éclats calcaires, vifs comme les vents, droits comme l'aplomb des falaises.

Chinian, Cabrières, entre autres, sont autant d'exemples de la panoplie des schistes héraultais. Roche friable, pailletée, se claque des sens.

### L'ŒUF PREMIER

L'Hérault est aussi maritime, là encore la vigne suit, bien différente. Exemple sur les pourtours de l'étang de Thau : à l'intérieur, la fameuse huître de Bouzigues, iodée, saline, puissante. À l'extérieur, des terres en pente douce, s'étirant dans une perspective sans fin entrecoupée de murets de pierres sèches, piquée en majesté de grandioses pins parasols, de chênes verts, de haies fécondes où s'épanouit le câprier à la floraison gracieuse. Matrice souple, argileuse mais aussi riche de petits galets calcaires polis, de couleur claire, ivoire et rosé, de galets gréseux, de calcaires lacustres, coquillés, de marnes, de sables divers, d'enrochement plus massif. Un vrai melting-pot géologique. Le relief paraît plus sage, le climat plus serein grâce à l'inertie de la Méditerranée, les points de vue n'en sont que plus étonnants, éclatants de contrastes entre terre et mer mêlées. C'est le paradis des vins blancs, les picpouls rivalisent de fraîcheur saline pour s'accorder aux poissons et fruits de mer, les muscats déroulent leur douceur. Il n'est pas rare ici de déceler au détour d'un labour des fragments d'œufs de dinosaure fossilisés. Les vignerons en sont coutumiers, les exposent, le rappelle sur leurs étiquettes... ils sauront vous inviter à les découvrir, à entrer dans l'intimité de ce terroir, entre mer et lagunes, comme une invitation à la flânerie, au rêve. Version langoureuse du



# HÉRAULT | AUTOMNE-HIVER



### Le vin en ville

### L'Endroit à Montpellier

Alexandre Beaugrand et son équipe soignent le verre comme l'assiette, la sélection des crus est pointue, l'assiette très gourmande. (Ouvert le dimanche soir entre autres!)

6, rue du petit Saint-Jean, 34000 Montpellier 04 34 11 55 10 – www.lendroit-resto.fr

### Le Glouglou à Montpellier

Meilleure carte des vins du concours 2020 Tour des cartes d'Occitanie, Pays d'Oc IGP

Éric Bernabeu s'attache à faire découvrir le vin dans le temps, plusieurs millésimes proposés au verre.

27, rue du Pila-Saint-Gély, 34000 Montpellier 04 34 11 71 41 — glouglou-baravins.com

### Le Chameau ivre à Béziers

Prix spécial du Tour des cartes Occitanie, Pays d'Oc IGP La carte des vins la plus spectaculaire qui soit, une sélection d'esthète côté produits du terroir

15, place Jean-Jaurès, 34500 Béziers 04 67 80 20 20

### Le Petit Plaisir à Lamalou-les-Bains

Une sélection de flacons de proximité, les merveilles à déguster sont légion dans ce pays du Grand Orb. Tapas, charcuteries et fromages bien choisis et accueil remarquable.

1, avenue Clemenceau, 34240 Lamalou-les-Bains 06 60 85 71 61 – www.lepetitolaisir.fr

### Picamandil à Puissalicon

Du mercredi au samedi de 9 h à 23 h 30, on peut y manger à toute heure, repas ou casse-croûte bien terroir, épicerie et pains La Fomada (au levain naturel, farines de blés anciens, cuits au village) avec une carte des vins à faire rougir les plus belles adresses urbaines.

39, avenue de Béziers, 34480 Puissalicon 06 27 29 17 88 – www.picamandil.fr

### L'Amuse-vin, à Montpellier

Une équipe ultra-sympa et une ambiance familiale, ici on goûte tout le Languedoc, à prix raisonnables, autour de bons petits plats. Une place bien méritée de finaliste au Tour des cartes d'Occitanie.

74, rue de l'Aiguillerie, 34000 Montpellier 04 67 59 43 18 – amuse-vin.fr

### Les Amis de Bacchus, à Saint-Drézéry

Ouvert depuis peu, déjà parmi les meilleures adresses! Chez ce finaliste du Tour des cartes d'Occitanie, l'objectif est d'illustrer toute la palette des vins languedociens. Les bougies sur table ajoutent au charme du lieu.

4, rue du Centre, 34160 Saint-Drézéry 06 09 30 36 15 – lesamisdebacchus34.com

### Chai Christine Cannac, à Bédarieux

Un incontournable. Carte très orientée bio et nature, souvent plusieurs millésimes disponibles, tapas de pays et même cassoulet maison!

3, square Robert-Schuman, 34600 Bédarieux 04 67 95 86 14 – chai-christine-cannac.com

### Sous la couette

### Gîtes Et au milieu coule un ruisseau, à Berlou

Très spacieux, décoration alliant ancien et moderne, avec prestation de chef à domicile, situation idéale au milieu des vignobles. Grand calme, modulable jusqu'à dix personnes.

5, rue des Clapiers, 34360 Berlou 06 71 82 72 48 – www.gitesberlou.com

### Château de Siran, à Siran

Un petit bijou d'hôtel 4 étoiles dans le Minervois sur le terroir de La Livinière, grand cru du Languedoc. Restaurant-pâtisserie, spa, une belle adresse pour rayonner dans le vignoble.

1, avenue du Château, 34210 Siran 04 68 91 55 98 – www.chateau-de-siran.com

### Chambres d'hôtes Les 3 Moulins, à Faugères

Pascal et Jocelyne accueillent au cœur du village, chambres cosy ou exotique, toutes d'un grand confort. Soirée dégustation « vins et terroirs ».

38, rue Droite, 34600 Faugères – 04 67 23 16 65 – www.les3moulins.fr

### Chambres d'hôtes et gîtes du château Autignac

Bâtisse XIX<sup>e</sup> entièrement rénovée au cœur du village, parc superbe, piscine et spa. Caveau de dégustation du domaine bio des Prés Lasses. Porte d'entrée idéale vers Faugères et ses vignobles de schistes.

26, avenue de la Liberté, 34480 Autignac 06 27 29 17 88 – www.chateauautignac.fr

### Chambres d'hôtes et hôtel Au Moulin du Martinet

À deux pas de Saint-Chinian, cet ancien moulin à eau réhabilité propose quatre jolies chambres avec vue imprenable sur les vignobles. Table d'hôtes : plats mijotés et goûteux.

6, le Martinet, 34360 Saint-Chinian 06 23 20 93 02 – www.aumoulindumartinet.eatbu.com

### Château de Jonquières, à Jonquières

La vraie vie de château, version campagne, de très grandes chambres avec vue sur le parc ou la bambouseraie. Un havre de paix

Grand-Rue, 34725 Jonquières 04 67 96 62 58 – www.chateau-jonquieres.com

### Domaine de Pélican, à Gignac

Chambres d'hôtes, gîte et camping à la ferme sur le site d'un mas languedocien au milieu des vignes avec table d'hôtes, assiettes vigneronnes, repas de fêtes ou de groupe.

Lieu dit le Pélican, chemin de Pélican, 34150 Gignac 04 67 57 68 92 – www.domainedepelican.fr

### Château Rieutort, à Saint-Pargoire

Quatre suites version Grand Siècle, avec cheminée pour une et accès jardin pour d'autres. Piscine, spa, parc. Ce petit Versailles peut accueillir jusqu'à 65 personnes.

Rieutort, 34230 Saint-Pargoire — 04 67 89 38 20 — www.chateau-rieutort.fr

### Gîte Retour à la terre, à Boisseron

Autour d'une impressionnante cheminée médiévale, la maison est logée dans les remparts, terrasse, piscine, et possibilité de balades accompagnées à trottinette, vélo ou tandem électriques.

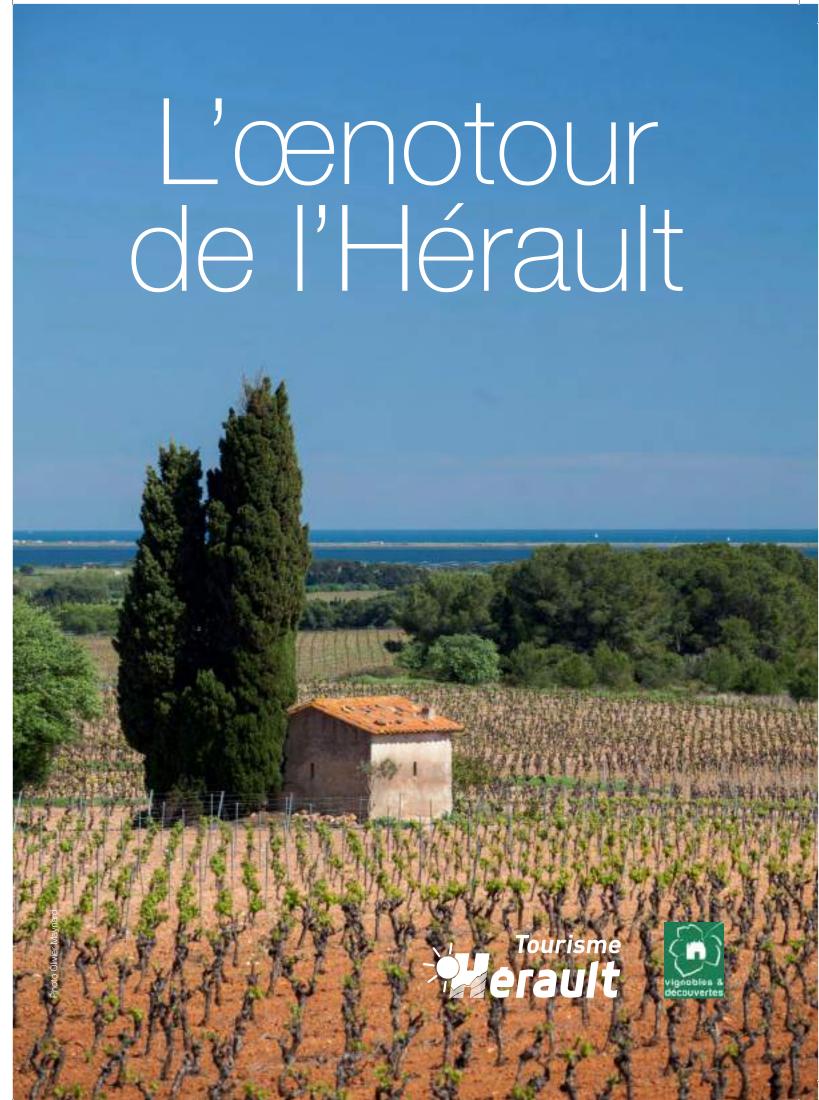
61, rue des Remparts, 34160 Boisseron 06 87 03 56 19 – www.gite-retouralaterre.com



6 Tenederhun 7





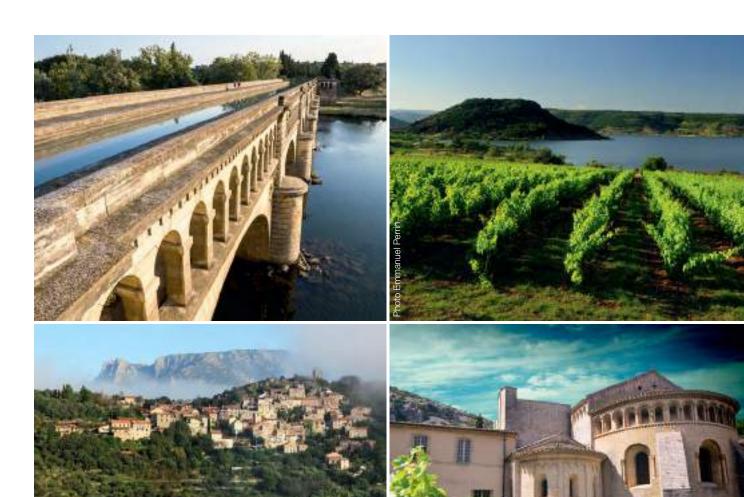


Cahier Special Herault.indd 1 17/03/202 11:09



 Cahier\_Special\_Herault.indd
 2

 17/03/2020
 11:09



e suis l'Hérault, trente-quatrième département français. Pour me rejoindre, c'est simple, cap au sud. C'est moi qui possède le plus de côtes sur la Méditerranée. Dès qu'on s'éloigne du rivage, on peut découvrir mes étangs et lagunes. Véritables nurseries marines refuges des espèces aquatiques, ces creusets de biodiversité abritent une faune et une flore que l'on m'envie. Parmi elles, ma fameuse huître de Bouzigues, mon délicat hippocampe moucheté, et bien sûr l'élégant flamand rose, star des échassiers et icône de tous les apprentis photographes.

### LE VIN EST MON HISTOIRE

Depuis le pourtour des étangs et jusqu'aux sommets du haut pays, que voyez-vous? Mes vignes chéries, elles sont partout! Voilà mon totem, mon végétal fétiche, mon patrimoine vert! Mes ceps m'accompagnent depuis si longtemps, qui

m'en a fait cadeau? Dame histoire, bien sûr. Tous les grands voyageurs, conquérants, marchands, explorateurs, par mer ou foulant les chemins, Phéniciens, Grecs, Romains et autres peuples migrants avaient compris mon identité : je suis une terre d'accueil et d'échange depuis la nuit des temps. De leurs passages ou installations, j'ai gardé bien des vestiges, dont la fameuse voie Domitienne, la Via Domitia, premier lien de la future Europe, mais surtout, j'ai construit une riche civilisation du vin. Chacun de mes villages en témoigne encore aujourd'hui, regardez les façades : une large et haute porte s'ouvre sur la rue, juste à côté de la classique porte d'entrée. On y accueillait la vendange familiale, d'ailleurs on les appelle encore « maisons vigneronnes ». Dans chacun de mes ports, Sète en tête, le commerce du vin avait pignon sur rue. Pour lui, Louis XIV n'a pas hésité à autoriser un chantier pharaonique : le canal du Midi, inscrit au Patrimoine mondial de l'Unesco, soit quelque 240 kilomètres de voie navigable,

Terre de Vins

# Profitez de plus de 500 km de routes du vin, 24 circuits et itinéraires constituant l'Œnotour de l'Hérault

perçant l'Occitanie de Toulouse à l'étang de Thau, quinze années de travaux, de 1666 à 1681, sous la houlette de Pierre-Paul Riquet, son visionnaire concepteur, et de Jean-Baptiste Colbert, argentier et stratège économique du royaume. Autre héritage de cette civilisation, c'est sur mon territoire qu'est né le mouvement coopératif, union des hommes pour produire mieux, combinaison des intelligences et des solidarités. L'avènement de la coopération viticole a lieu à Maraussan, en 1905, la cave est inaugurée par Jean Jaurès.

### MES VINS SONT MES PAYSAGES

Comment découvrir mes richesses? Profitez de plus de 500 kilomètres de routes du vin, 24 circuits et itinéraires constituant l'Œnotour de l'Hérault et faites halte aux caveaux étapes, on les reconnaît à leur petit tonneau ((())-CAVEAUX ÉTAPES. Pour musarder dans mes vignobles, c'est une balade à pied au départ d'une cave qu'il vous faut : c'est une Œnorando,

conçue pour rencontrer les vignerons et déguster leurs flacons! Mes œnorandos vous conduiront aux destinations Vignobles & Découvertes, soit six pour l'instant sur mon territoire : Thau en Méditerranée, Béziers Canal du Midi Méditerranée, Languedoc Cœur d'Hérault, Minervois Saint-Chinian Faugères et Haut Languedoc, Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup, Vignobles de Vidourle Camargue rassemblent plus de 550 ambassadeurs : vignerons, hôteliers, restaurateurs, guides culturels et sportifs, organisateurs d'événements et offices de tourisme vous attendent de pied ferme dans leur pays de vignes. Tous ont hâte et plaisir à partager des paysages inattendus et d'une variété époustouflante : la vigne millénaire les a sculptés, nichée dans une flore unique et spécifique, la garrigue. Odorantes, résistantes, méconnues, mes garrigues passionnent depuis toujours les botanistes, plus de 600 espèces végétales s'y développent, aromatiques, médicinales, nourricières, elles forment un herbier méditerranéen en symbiose avec le vignoble, qui le lui rend bien : je suis le premier département français en nombre de domaines certifiés bio. A bonne nature, bons vins! Aux côtés de l'appellation Languedoc et de ses mentions complémentaires fêtant des villages à l'âme vigneronne (Saint-Christol, Saint-Drézéry, Montpeyroux, Saint-Saturnin, Saint-Georges-d'Orques, La Méjanelle, Grés-de-Montpellier, Cabrières ou encore Pézenas) sont reconnues les appellations Clairette-du-Languedoc (offrant des vins secs jusqu'aux moelleux, doux ou rancios), Coteaux-du-Languedoc, Picpoul-de-Pinet, Faugères, Miner-



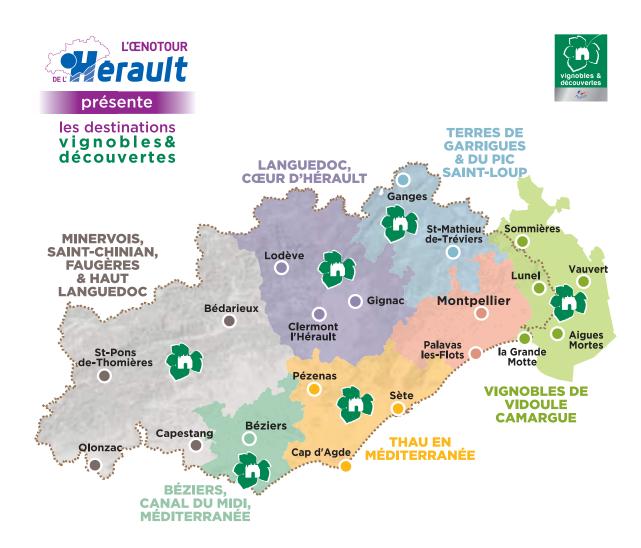
Tene de Vins

vois et Minervois-La Livinière (premier cru reconnu en Languedoc en 1999, dès 1069 un écrit mentionne Lavineira, « le lieu planté de vignes »), Saint-Chinian et ses acolytes Saint-Chinian Berlou et Roquebrun, Pic-Saint-Loup, Terrasses-du-Larzac, et pour les douceurs Muscat-de-Saint-Jean-de-Minervois, de-Frontignan, de-Lunel, de-Mireval, plus une panoplie de vins de pays : Pays-d'Oc, Pays-d'Hérault, Coteaux-d'Ensérune, Coteaux-de-Béziers, Côtes-de-Thau, Côtes-de-Thongue, Haute-Vallée-de-l'Orb, Saint-Guilhem-le-Désert, Vicomté-d'Aumelas. Autant de vins à goûter, c'est autant de fêtes à partager, l'un ne va pas sans l'autre. À mon agenda, j'inscris plus de 500 événements où le vin est à l'honneur, depuis mes douces campagnes jusqu'aux rendez-vous citadins, chez moi le vin, ça se fête.

### MES VILLES, FILLES DU VIN

Capitale historique de la médecine européenne, Montpellier a les papilles averties, ses médecins célèbres aussi. L'époque médiévale considère le vin comme source de santé, la moitié des recettes médicinales conservées à la bibliothèque de la faculté de la cité comportent l'ingrédient vin. Arnaud de Villeneuve y publie un ouvrage de référence, « Les Vins », Rabelais, moine et médecin, le chante, Guy de Chauliac le prescrit contre la stérilité, puis aux accouchées et recommande le « merveilleux » muscat de Frontignan comme fortifiant. Si les différents ordres religieux ont cultivé la vigne, les médecins en restent les premiers dégustateurs et prescripteurs. Cette médecine de pointe, cernée de terroirs d'exception, voit de grandes sagas familiales se développer en même temps qu'une viticulture de qualité et une économie prospère. Le raffinement du château de l'Engarran ou l'imposante demeure de la famille Colbert, le château de Flaugergues en témoignent. Ce commerce florissant connaît son apogée au XVIIIe siècle, à Béziers, capitale incontestée du vignoble languedocien. C'est bien elle le bijou du vin, ses hôtels particuliers fleurissent et les folies, ces châteaux à la gloire de Bacchus, signent un art de vivre joyeux et décomplexé.

Histoire, belle nature, belles rencontres et bons vins, c'est mon programme! À retrouver sur herault-tourisme.com



Tenede Vin 5

# HÉRAULT | LANGUEDOC CŒUR D'HÉRAULT



SITUÉE AU CENTRE DE L'HÉRAULT, CETTE DESTINATION EST À LA FOIS MONTAGNE, VALLÉE, CAMPAGNE, ET S'OFFRE COMME UN KALÉIDOSCOPE DE CULTURES, DE PAYSAGES, DE PATRIMOINE BÂTI, DE FEMMES ET D'HOMMES PASSIONNÉS ET PASSIONNANTS...
Par Dominique Homs - Photographies Emmanuel Perrin

u pas de l'Escalette, permettant d'accéder au plateau du Larzac, à la bucolique vallée de l'Hérault, la douceur de vivre s'apprivoise au rythme de ses vignobles, de ses grands sites tels les impressionnants cirques de Navacelles et de Mourèze, de ses abbayes romanes comme l'emblématique ensemble de Saint-Guilhem-le-Désert ou encore l'incroyable lac du Salagou, où eau et terres rouges créent un paysage digne du fauvisme. En ces terres, la vigne appartient à l'histoire, et nul ne saurait imaginer vivre sans elle. C'est dans l'Antiquité qu'elle trouve ses racines, et, si les aléas du temps ont quelquefois œuvré contre elle, tel le Phénix, elle a su renaître de ses cendres. Une renaissance où l'excellence s'est donné pour mission de

s'imposer envers et contre tout! Mission accomplie. Les appellations du terroir, Terrasses-du-Larzac, Clairette-du-Languedoc, Languedoc-Cabrières, Languedoc-Grès-de-Montpellier, Languedoc-Montpeyroux, Languedoc-Pézenas, Languedoc-Saint-Saturnin et les indications géographiques protégées Saint-Guilhem-le-Désert, Pays-d'Hérault, Pays-d'Oc ne cessent de faire parler d'elles, avec des nectars qui portent haut et loin l'étendard de la réussite et de l'écoresponsabilité. Fédérés sous la bannière Vignobles & Découvertes, quelque 100 professionnels, hôteliers, restaurateurs, grands sites, producteurs de gourmandises et vignerons jouent à fond cette carte environnementale nécessaire pour assurer un véritable avenir à ce pays de cocagne!

Tene de Vins

### **DOMAINE DE FERRUSSAC** DU VIN ET DES VACHES

27 ans, charmant, moderne avec ses petites lunettes rondes, et passionné, Renaud Rossignol tient à lui tout seul les rênes d'une double activité. Son domaine, niché au cœur de l'appellation Terrasses-du-Larzac, est digne d'une carte postale, baigné d'une lumière que l'altitude rend pure et transparente. Son métier, il l'adore, tout comme il aime échanger, partager, avec ceux qui viennent à sa rencontre. Sa région, il y est attaché, et il se fera un plaisir de vous la raconter... et de vous y inviter! La Couvertoirade, cité templière, le cirque de Navacelles, autant de lieux entre histoire et nature qui vous conduiront chez Renaud pour la Grande Fête du bœuf, qu'il organise chaque année en juillet pour amateurs de bonne chère... et de bons vins! L'histoire de Renaud: dès ses 10 ans, il manie avec dextérité les sécateurs de son grand-père. Son plaisir de gamin est de l'accompagner à la vigne, dans ces éboulis de calcaire dolomitique où les ceps ont trouvé une place de choix. Un destin tout tracé, il sera œnologue. Au décès de son aïeul, il fait le choix de perpétuer la tradition familiale en devenant vigneron mais pas que... à La Vacquerie, sur le causse du Larzac (classé à l'Unesco). Au pied du mont Saint-Baudille, il bichonne aussi un troupeau de 40 vaches d'Aubrac! Et livre partout viande et vins! C'est là-haut, à 630 mètres d'altitude, qu'il a installé sa cave pour vinifier à une température ambiante ne dépassant jamais les 22 °C. Les vins se dotent ainsi d'une belle fraîcheur, à retrouver dans ses quatre cuvées : trois rouges et un rosé. Sa préférée : Nègre Bœuf 2017 (19 €, AOP Terrasses-du-Larzac). Ses notes épicées seront du plus bel effet sur une côte de bœuf d'Aubrac siglée Ferrussac! Sur 5 hectares, le vignoble profite d'une belle amplitude thermique jour-nuit, d'un sous-sol argileux retenant l'eau du Larzac, évitant ainsi le stress hydrique. En conversion au bio, Renaud a hâte d'avoir la certification : fumier de ses vaches, infusions de plantes pour traiter les vignes, petits rendements (25 hectolitres à l'hectare), tout est mis en œuvre pour un bon compromis entre qualité et viabilité économique.

34520 La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries 06 95 15 33 45 – www.ferrussac.fr



Tenede Vens 7

# HÉRAULT LANGUEDOC CŒUR D'HÉRAULT



### DOMAINE DES BOIS BORIES UN GRAND SITE POUR TERROIR!

Depuis quatre générations, on cultive la vigne chez les Raymond! Solidement enracinée dans une région au paysage devenu légendaire, les pourtours du lac du Salagou, la famille a toujours perpétué le beau métier de vigneron. Aujourd'hui, c'est Vincent et sa compagne, Delphine Vaz de Sousa, qui œuvrent pour une meilleure reconnaissance de ce terroir et de ses produits gourmands! Leur plus grand bonheur est de faire découvrir leur magnifique vignoble, Delphine vous y guidera avec ses balades, qu'elle propose du printemps aux vendanges tous les mardis matin. Après une heure trente de promenade commentée, retour au caveau pour goûter leurs vins de caractère autour d'une planche de charcuteries et de fromages locaux. Les Peyrades rouge 2017 (11 €, AOP Languedoc), chouchou de la maison, avec son assemblage de syrah et de grenache, élevé douze mois en barriques, offre des notes épicées, torréfiées, réglissées.

Sur 25 hectares naissent aujourd'hui de jolis vins, rouge, rosé et blanc. Entre Clermont-l'Hérault et les Bories, les vignes en terrasses « restanques » sur terre volcanique sont abritées du vent du Nord et baignées des fragrances méditerranéennes qu'offrent pinèdes et garrigues. Persuadés de la nécessité de prendre soin de la nature exceptionnelle qui les entoure et conscients de la force du collectif, Delphine et Vincent font partie d'une association regroupant les agriculteurs de toutes les origines (exploitants d'oliviers, éleveurs, vignerons...) implantés au cœur du Grand Site du Salagou et du cirque de Mourèze, afin de parvenir à une meilleure intégration de leurs activités dans une démarche écoresponsable.

Chaque 21 juin, c'est la fête à Bois Bories. Food truck, calèches, produits gourmands et partage des meilleurs crus sont au programme de cette journée ouverte à tous!

34800 Clermont-l'Hérault – 06 61 57 64 08 et 04 67 96 98 03 www.domaineboisbories.com

3 Tene de Vins

### CAVE COOPÉRATIVE ARTISANALE CASTELBARRY L'ESPRIT VILLAGE

Montpeyroux, le village-rue, vit depuis toujours au rythme de la vigne et de ses traditions. Il ne compte pas moins de 20 caves particulières et une coopérative, active depuis 1950, labellisée Vignerons en développement durable, un label où la qualité et l'écoresponsabilité sont deux essentiels. Faire découvrir le vin aux visiteurs est une chose, en faire le point de départ pour une exploration de la région en est une autre. La vocation touristique de Montpeyroux, avec ses richesses naturelles et patrimoniales, est évidente. Plusieurs sentiers de randonnée ont été mis en place par la cave, en association avec la FFRP (Fédération française de randonnée pédestre). Passage obligé par les vestiges du « castellas » édifié au XIe siècle par un descendant de saint Guilhem, puis par les vignobles au tracé parfait, symbole vivant du Languedoc viticole, entretenus avec un soin extrême par les coopérateurs. Vous pourrez être accompagné d'un guide, en association avec l'office de tourisme Saint-Guilhem Vallée de l'Hérault. Pour approfondir ses connaissances en matière de dégustation, de nombreuses soirées thématiques et même un club de dégustation sont proposés. À la table des jolies adresses comme La Terrasse du Mimosa, les flacons de CastelBarry tiennent leur rang, comme Le Tarral rouge 2017 (10 €, AOC Languedoc-Montpeyroux), marqué des saveurs de mûre du fameux carignan, cépage emblématique. Associé au grenache et à la syrah, il offre un palais juteux et rond sur les épices douces et les petits fruits rouges, du beau travail d'artisan!

34150 Montpeyroux 04 67 96 61 08 – montpeyroux.org







# **DOMAINE DE BELLEFONTAINE**RETOUR AUX SOURCES

Hervé Tabar est né dans le vignoble de son père, aux alentours du Salagou. Persuadé qu'il va reprendre la propriété, Hervé, passionné de viticulture, rêve à un avenir sur ces terres familiales. La vie en décide autrement, mais reste au fond de lui cette furieuse envie de s'investir dans son terroir natal. Après études et vie professionnelle dans un tout autre monde, en 2003, il acquiert le domaine de Bellefontaine. 5 hectares aujourd'hui, pour une production de 8 000 à 10 000 bouteilles réparties entre trois rouges, un blanc et un rosé. Le vigneron est très fier de son petit dernier, un rouge sans sulfites baptisé Chassez le naturel... Cuvée 2019 (11 €, en Vin de France), une traduction sans fard de son terroir.

Les paysages de cette vallée de la Dourbie enchantent Hervé et son épouse, Sylvie, qui ouvrent grand les portes de leur cave particulière, créée en 2010, et proposent une multitude de sentiers de randonnée pour admirer leur vignoble en appellation Languedoc-Pézenas, aux vignes puisant leur richesse aromatique dans des sols argilo-calcaires enrichis du basalte des nombreux volcans éteints façonnant le relief environnant. Autres possibilités originales : se promener à vélo électrique sur les chemins de vigne, aller à la rencontre du chocolatier renommé de Clermont-l'Hérault, La Chocolaterie du Blason, ou encore faire la fête au château de Malmont avec les acteurs du petit théâtre de Pézenas, qui servent le vin de Bellefontaine en tenue d'époque! Tout un programme.

34800 Lieuran-Cabrières – 04 67 96 58 02 et 06 71 05 91 07 www.domaine-de-bellefontaine.com

Terre de Vins

# HÉRAULT | LANGUEDOC CŒUR D'HÉRAULT



### DOMAINE DU PAS DE L'ESCALETTE BIODYNAMIE AU CŒUR

Delphine et Julien Zernott arrivent du Val de Loire. Tous deux travaillent dans le vin et rêvent d'avoir leur propre domaine. En 2003, au hasard d'une petite escapade, ils découvrent Pégairolles-de-l'Escalette et son vignoble au point le plus haut des Terrasses du Larzac. « C'est là que nous nous arrêtons », pensent-ils ensemble. « Un coin fabuleux, tant dans ses paysages que dans les spécificités du vignoble : l'altitude, les sols frais drainés par les sources du Larzac, l'amplitude des températures »... À leur tour, ils veulent partager ce terroir en recevant au domaine, en proposant des balades dans les vignes mais aussi en partageant avec les restaurateurs locaux leurs meilleurs nectars. En vedette

Le Grand Pas 2018 (28 €, en Terrasses-du-Larzac), cuvée reconnue comme un des meilleurs vins du Languedoc, véritable hommage au grenache, à l'expression ciselée par le travail du couple. 8 hectares achetés au tout début, 20 hectares aujourd'hui, le vignoble, morcelé sur une cinquantaine de terrasses de part et d'autre de la vallée de Pégairolles-de-l'Escalette et de Lauroux, est conduit en agriculture biologique et en biodynamie. « Dans la vigne, on ressent les odeurs. Ces infusions de presle, d'ortie, et l'ajout de bouse de vache offrent une belle énergie que l'on retrouve dans nos vins! »

 $34700 \; \text{Poujols} - 04 \; 67 \; 96 \; 13 \; 42 - \text{pasdelescalette.com}$ 

10 Tenedevens

### MAS DE LA SÉRANNE REFLET DE NATURE

Jean-Pierre et Isabelle Venture n'étaient pas formatés pour devenir des gens de vin. Lui faisait carrière chez Brossard, elle comme infirmière. Reconversion radicale en 1998 pour s'installer avec 5 hectares, face au massif qui donne son nom au domaine. Un cadre féerique, et un terroir dont le renom ira grandissant avec les succès des propriétés voisines, Daumas Gassac, Grange des Pères et domaine de Montcalmès, entre autres. Convaincu du potentiel viticole des lieux, Jean-Pierre Venture endossera durant neuf années la présidence de l'appellation Terrasses-du-Larzac, en sera son meilleur défenseur et promoteur. Mais pas que, car le partage et l'amour du pays sont ancrés au cœur du vigneron : la célèbre Circulade en Terrasses-du-Larzac, balade gourmande le verre à la main, et le non moins fameux Festival des vins d'Aniane lui doivent aussi beaucoup. Les 16 hectares actuels, en bio, suffisent à peine : le succès bien mérité est au rendez-vous, et la cave toujours ouverte pour accueillir les amateurs.

Dernier restaurant ouvert à Aniane, le Souka, aussitôt distingué par le Gault & Millau, a inscrit le **Griottier 2018** (10,60 €, AOC Coteaux-du-Languedoc) à sa carte. La cuvée Clos des Immortelles 2017, en Terrasses-du-Larzac, a décroché une médaille d'or au premier concours organisé par « Terre de vins ». On remarque que les noms de ces flacons sont le reflet de la flore qui les entoure : pour la première, des cerisiers sauvages encadrent les parcelles ; tandis que de petites immortelles s'épanouissent en mai près des vignes de la seconde. Ici, le lien à la nature fait sens.

34150 Aniane - 04 67 57 37 99 - mas-seranne.com



# Carnet pratique

Pour retrouver l'ensemble des partenaires Vignobles & Découvertes : languedoc-coeur-herault.fr et herault-tourisme.com

### Agenda des quatre saisons

### **Toutes caves ouvertes**

Le troisième dimanche d'avril, les caveaux de Montpeyroux sont ouverts et on déjeune sur la place du village.

### Les Régalades de Montpeyroux

Le troisième dimanche d'octobre, un repas d'exception concocté par un chef étoilé, vins assortis!

Les deux sur montpeyroux.org

### Marché de Noël du Festival des vins d'Aniane

Au domaine de la Grande Sieste, à Aniane, troisième week-end de décembre, première édition en 2020, prenez date!

### Bien manger

### La Palombe, hôtel-restaurant

Une vue inimaginable et une cuisine raffinée. 34800 Octon – 04 67 95 40 07

### Le Bistrot Larzac

20 grillades au feu de bois, planchas, bar à vin. 34520 La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries – 04 99 91 43 20

### La Terrasse du Mimosa

Simplement incontournable.

34150 Montpeyroux – 04 67 44 49 80 – terrassedumimosa.fr

### Bien dormir

### Chambres d'hôtes du domaine de Salente

Piscine à débordement avec vue sur les vignes, table d'hôtes gourmande, nature à perte de vue, un must.

34150 Gignac - 04 67 57 54 79 - salente.com

### Gîtes des Cocalières

Au domaine d'Aupilhac, avec ses vins d'exception, deux maisons de village charmantissimes.

34150 Montpeyroux – 04 67 96 61 19 – aupilhac.net

### Les Sens de l'Escalette

Une cabane en bordure de rivière, entourée de montagnes, havre de paix en pleine nature. Massages bien-être sur réservation. 34700 Pégairolles-de-l'Escalette – 07 86 12 81 93

### Se laisser guider

### Escapeo

Guide d'activités de pleine nature, propose des balades accompagnées (en groupe ou en individuel). À pied, à VTT ou en quadrix pour les personnes à mobilité réduite.

### Aphyllanthe Randonnée

Laure, accompagnatrice diplômée, oléicultrice, enfant du pays, propose ses randonnées originales, guidées et commentées. 06 89 78 71 02 – aphyllanthe-randonnee34.blog4ever.com

### Incontournables

### Argileum

Découvrir tous les secrets de la poterie ancestrale que perpétuent les nombreux artisans du village.

34150 Saint-Jean-de-Fos - 04 67 56 41 96 - www.argileum.fr

### La Vinothèque

À la Maison du Grand Site de France au pont du Diable, dégustation, vitrine des vins de la vallée de l'Hérault.

 $34150\ {\rm Aniane} - 04\ 67\ 56\ 41\ 97 - www.saintguilhem-\ valleeherault.fr/$  maison-du-grand-site

### Grotte de L'Abeil

Balade souterraine mais aussi restauration!

34700 Lauroux - 04 67 96 49 47 - grotte-de-labeil.com

### Musée de Lodève

www.museedelodeve.fr

TenedeVim | 11

# LE LABEL

\_\_\_\_





# Zoom Infos du 13 au 19 août : Vignobles & découvertes



🎍 Xavier Terrien 💮 Infos locales, Non classé, Zoom Infos, Zoom Infos été, Zoom Infos l'Heby

L'été, le Zoom infos change de formule : des brêves et un reportage ou une interview longue, diffusées le mardi, à 18h10, le jeucli, à 9h15, et le sarrieci, à 12h10.





l'actu locale du mardi 13 au lundi 19 août 2019 : Zoom Infos l'été - Le label Vignobles et Découvertes du Pays Coeur d'Hérault renouvelé

La destination touristique « Languedoc, Cœur d'Hérault » à obtenu cette année le renouvellement de son label Vignobles & Découvertes. La destination touristique est portée par la Pays Cœur d'Hérault, avec Hérault tourisme et le Conseil interprofessionnel des Vins du Languedoc. Le label Vignobles & Découvertes récompense l'offre touristique et l'animation du territoire et l'orientation des cients sur des prestations qualifiées. Son renouvellement est un soulagement, comme l'explique Magali Léon-Philip responsable du pôle culture tourisme au Pays Cœur d'Hérault.







# Pays Cœur d'Hérault : succès des éductours "Vignobles et découvertes"

Cet automne, la Mission Tourisme du Pays Coeur d'Hérault en charge de l'animation de la destination "Vignobles & Découvertes" Languedoc, Coeur d'Hérault a organisé trois éductours sur sa destination cenotouristique avec et pour ses professionnels membres du réseau. Ainsi, les 21, 28 octobre et 4 novembre, des journées de découverte ont été respectivement organisées sur la Vallée de l'Hérault, le Lodévois & Larzac et le Clermontais. L'objectif était à chaque fois de présenter la diversité des prestataires membres du label (plus de 100 professionnels),

en proposant une visite d'hébergement, une visite de site, une dégustation de vins d'un domaine et un déjeuner dans un restaurant membre. Ces éductours ont remporté un franc succès (+ de 60 participants au total) et ont permis aux pros, en plus de découvrir des offres chez leurs voisins parfois méconnues, d'échanger dans un cadre informel. Certains participants ont même émis l'idée de refaire des éductours en interne l'an prochain. Infos : www.coeur-herault.fr







# Languedoc, Coeur d'Hérault : 4emes Rencontres "Vignobles & Découvertes"

Le 17 juin, se sont déroulées au Domaine de la Dourbie (Canet) les Rencontres du label Vignobles & Découvertes de la Destination Languedoc Coeur d'Hérault, occasion de faire le point sur les actions menées et celles à venir, fêter le renouvellement du label pour 3 ans et accueillir les nouveaux professionnels dans le réseau. (Photo à la Une)



Le site internet est en ligne depuis un an. Régulièrement alimenté avec une fiche pour chaque professionnel labellisé + une carte interactive, un agenda, du contenu rédactionnel... il est désormais décliné en version anglaise. Une nouvelle page Facebook remplace depuis janvier l'ancienne "Florales du vin" (titre interdit d'usage) : (https://www.facebook.com/LanguedocCoeurHerault/). La page Instagram monte en puissance avec plus de 1000 abonnés.

Le territoire a participé en mars à l'événement international organisé par Atout France, "Goût de France (anciennement "Fête de la Gastronomie"). L'événement a permis de proposer sur 3 jours plus d'une trentaine d'activités liées au vin, à la gastronomie et aux activités de pleine nature (balades diverses, pique-niques, marchés, dégustations, ateliers cuisine, concerts...). Le bilan est positif (environ 1000 visiteurs) mais quelques ajustements sont nécessaires : trouver un nom plus attractif, débuter uniquement par une soirée le vendredi, améliorer la communication, retarder peut-être la manifestation de 3 semaines...

La formation se poursuit avec 3 éductours (1 activité, 1 visite de domaine, 1 visite hébergement, dégustation, déjeuner) prévus (Vallée de l'Hérault 21 octobre, Lodévois Larzac 28 octobre, Clermontais 4 nov.). Les nouvelles cartes APN : 49 circuits de randonnée pédestre + 12 circuits cyclotourisme et 41 circuits VTT sont disponibles en téléchargement et en version papier auprès des OT. Les caveaux et restaurants ont pu bénéficier cet été de drop stops, ice bags et sacs portebouteille aux couleurs de la destination.

 A NOTER. Bilan "Vignobles et Découvertes": 113 professionnels labellisés dont 11 nouveaux entrants (3 caveaux, 3 hébergements, 1 site, 1 activité, 1 événement, 1 OT/ structure réceptive).
 Bilan complet sur www.languedoc-coeur-herault.fr/la-vie-du-reseau



# Le label Vignobles et Découvertes

Le 19 juin 2019



- Q Publié le 19/06/2019 à 00:54 / Modifié le 19/06/2019 à 00:54
- \* Partager & Economie, Canet





La destination Vignobles et Découvertes Languedoc, Cœur d'Hérault a organisé ses rencontres annuelles du label au Domaine de la Dourbie lundi 17 juin.





Ces rencontres ont été l'occasion de fêter le renouvellement de la destination au label en compagnie des professionnels et partenaires du réseau et d'accueillir les nouveaux professionnels labellisés.

L'équipe du Pays Cœur d'Hérault en charge de l'animation du label, a fait un point sur les actions engagées depuis le début de l'année avec notamment l'évolution du site internet et des réseaux sociaux, ou l'événement Goût de France qui, au travers d'une trentaines d'activités autour du vignoble, a rassemblé plus de 1 000 personnes en mars dernier.

À venir d'ici fin 2019 : trois Éductours locaux pour permettre aux professionnels de mieux connaître les prestations labellisées, des cartes viticoles et d'activités de pleine nature (randonnées, VTT et cyclo) pour "prendre le temps" de découvrir le terroir du Cœur d'Hérault.

De nouveaux outils de communication, qui seront diffusés auprès des prestataires labellisés début juillet, ont également été présentés : bec verseur anti-gouttes, étui isotherme et sac porte-bouteille pour encourager la consommation responsable au restaurant.

En ce qui concerne le contexte régional, Jean Pinard, directeur général du Comité régional du tourisme Occitanie a présenté le travail mené à l'échelle régionale sur le positionnement oenoculturel des destinations labellisées.

Le contexte national a été, quant à lui, évoqué par Isabelle Dhombres, d'Hérault Tourisme, qui a présenté la fédération nationale des destinations Vignobles et Découvertes.

C'est après une balade surprise des jardins du domaine, menée par la compagnie Concordance, que fut effectuée officiellement la remise des plaques aux nouveaux professionnels labellisés qui rejoignent ainsi le réseau.

La matinée s'est clôturée autour d'une dégustation des vins du domaine et d'un cocktail déjeunatoire.



# Quatre nouveaux labellisés "Vignobles et découvertes"

Le 22 juin 2019



- Publié le 22/06/2019 à 02:01 / Modifié le 22/06/2019 à 02:01
- 1 partages Qulture et loisirs, Clermont-l'Hérault



Domaine de Gourjo, camping du Salagou, Jazz and Wine et office de









En 2015, la destination Languedoc, cœur d'Hérault, portée par le pays Cœur d'Hérault et accompagnée du CIVL (Conseil interprofessionnel des vins du Languedoc) et Hérault tourisme, obtient, pour la première fois, le label "Vignobles et Découvertes", attribué pour une durée de trois ans par Atout France. Cette marque distingue les destinations proposant une offre complète et de qualité sur la thématique du vignoble. L'ensemble des acteurs du territoire s'engagent à participer activement aux actions du réseau.

### "Plus nous serons nombreux, plus le territoire sera mis en valeur"

Si, au début, ces derniers étaient 87. Troix ans plus tard le travail de l'équipe porteuse du projet se trouve récompensé, non seulement par le renouvellement de la distinction, mais aussi par les félicitations du jury pour le travail accompli. De nouveaux professionnels sont labellisés cette année et, pour la remise du label et fêter ce renouvellement, tous se sont rencontrés au domaine de la Dourbie en ce lundi 17 juin. Un endroit idyllique et magique pour une matinée présentation des actions menées et à venir. Une visite surprise des jardins du domaine, agrémenté par deux artistes, un musicien et une acrobate, se promenant sur les murs des bâtiments devant les visiteurs admiratifs. Louis Villaret, président du Pays cœur d'Hérault, a remis, à chaque représentant des différentes structures, les plaques justifiant de l'obtention en précisant, " plus nous serons nombreux, plus le territoire sera mis en valeur. " Sur les dix nouveaux labellisés, quatre proviennent de Clermont-l'Hérault. Le domaine de Gourjo, situé sur la route de Canet, dans la catégorie caveau. Le camping du Salagou en bénéficie pour l'hébergement. Pour les événements, Jazz and Wine se distingue et pour l'Office de tourisme du Clermontais dans la catégorie Offices de tourisme et structures réceptives, Mascha Bonne reçoit la plaque justifiant de l'obtention. La matinée se poursuivra par le traditionnel pot de l'amitié avec la possibilité de goûter les vins du domaine, tout en profitant d'un cocktail déjeunatoire.

Correspondant Midi Libre : 06 20 67 66 37



# Le Cœur d'Hérault planche sur son tourisme

Début janvier s'est tenue la commission tourisme annuelle de la mission tourisme du Pays Cœur d'Hérault.

Porteuse de la destination Vignobles & découvertes Languedoc Cœur d'Hérault, la mission a souhaité profiter de ce temps fort pour mettre en avant un domaine labellisé, le Château-Bas d'Aumelas.

L'objectif de cette réunion était de faire le point sur les actions touristiques menées en 2019 en collaboration avec les offices de tourisme du territoire : office de tourisme Saint-Guilhem Vallée de l'Hérault, celui du Clermontais et celui du Lodévois et Larzac (APN, promotion/communication, marke-



Le territoire est porteur d'une destination Vignobles & découvertes.

ting, professionnalisation, animation du label...) et de pré-

La CCVH a remercié Geoffroy senter les nombreux projets à d'Albenas pour son accueil au

domaine, la visite commentée des lieux et la dégustation ; Mireille Carniel Fabre, responsable observatoire à Hérault Tourisme, pour ses données chiffrées du territoire ; Hélène Cadeau, chargée ceno d'Hérault tourisme, pour son éclairage sur les actions Vignobles & Découvertes menées en collaboration avec l'ADT; Béatrice Blaise, de L'Amourier ; et Bernard Manguin, de la Chocolaterie du Blason, pour leurs retours d'expérience sur les éductours 2019 et l'événement Goût de France 2019; enfin, les partenaires et professionnels présents pour « ces temps d'échange toujours très constructifs ».

► Correspondant Midi Libre: 06 73 53 29 30

# LES CAVEAUX



Q Qui, Quoi?

S'inscrire | S'identifier



**PROMOS** 

**RESTAURANTS** 

**OUARTIERS** 

**ALENTOURS** 

**RECETTES** 

**PORTRAITS** 

**DOMAINES** 

ÉVÈNEMENT

ÉVÈNEMENTS >

ÉVÈNEMENTS RESTO AVENUE

# Domaine des Conquêtes à Aniane annonce les cuvées Argyle et Initial 2019

Publié le : 25 Nov 2021 - 11:34 | Mis à jour le : 25 Nov 2021 - 11:41















Tous les Évènements >

### **ÉVÈNEMENT FRANCE BLEU**



**ÉVÈNEMENT CCI** 





Le Domaine des Conquêtes à Aniane annonce les cuvées Argyle et Initial 2019.

# Découvrez les cuvées Argyle et Initial 2019 Domaine des Conquêtes Aniane!

Situé à Aniane, sur le magnifique terroir du Larzac, le Domaine des Conquêtes est une propriété viticole familiale, gérée par Charles et Emilie Bourdon, frère et sœur, qui exploitent 12 hectares de vigne travaillés en Haute Valeur Environnementale, c'est-à-dire dans le plus grand respect de la nature et utilisant peu de machines agricoles. Ouvert toute l'année, le Domaine des Conquêtes est une adresse incontournable pour les amateurs de très bons vins, vendus à la bouteille ou en carton.

Pour les fêtes de Noël, venez découvrir la cuvée coup de cœur Argyle 2019, une pure Syrah d'exception. « Avec mon frère, nous avons créé cette cuvée pour mon père qui est amoureux de ce cépage. C'est un vin très élégant d'une extrême finesse mêlant rondeur et fraîcheur qui se

1 sur 3 23/04/2022, 23:50



S'inscrire | S'identifier

A déguster avec du poisson, des fruits de mer, des volailles farcies, du foie gras ou tout simplement avec un plateau de fromages, Le Domaine des Conquêtes propose; la cuvée 2019 Initial . Un vin blanc élégant et raffiné avec une robe pâle aux reflets dorés. La bouteille est vendue au prix de 7,80 €. Pour un apéritif sous le signe du partage, la cuvée Guillaumette-Blanc 2020 de Noëls era parfaite pour accompagner coquillages, poissons. Prix de vente au départ du caveau : 7,40 €.

A noter que la livraison est offerte toute l'année sur toute la France à partir de 133 euros d'achat ou dès 18 bouteilles achetées.

Pour les fêtes de Noël, Le Domaine des Conquêtes propose également de jolis coffrets cadeaux savoureux mélange de vins du domaine et produits du terroir déjà prêts ou à composer selon vos goûts et votre budget.

Toute l'année, Le Domaine des Conquêtes propose de vous faire découvrir et déguster les vins de la propriété. Des ateliers et soirées sont organisés régulièrement ainsi que des visites de caves. N'hésitez pas à vous y arrêter!

### Domaine des Conquêtes

220 chemin des Conquêtes

### **Aniane**

Tel: 09 71 44 92 48



### Domaine des Conquêtes Aniane

Ouvert de 9h à midi et de 14h à 18h du 1er octobre au 30 avril. Du 1er mai au 30 septembre, ouvert de 9h à midi et de 15h à 19h.

Le Domaine des Conquêtes à Aniane produit des vins IGP Saint Guilhem le Désert en blanc, rosé et rouge de manière respectueuse de l'environnement.

Néception Groupes, Séminaires, Evènementiel, Dégustation de vins, Domaine viticole, Oenotouri...





### **EGALEMENT POUR VOUS**







2 sur 3 23/04/2022, 23:50

### Accueil > Culture et loisirs > Gastronomie et Terroir >

# Escapade dans un domaine viticole : Château-Bas d'Aumelas, une ambiance conviviale



### Vins, Aumelas, Hérault

Publié le 16/08/2021 à 13:20

Et si l'on s'offrait une escapade dans un domaine viticole à deux, en famille ou entre amis... La région regorge de perles cachées où la nature se conjugue à la culture, l'histoire au patrimoine, le vin à la gastronomie. En route!

Aumelas, telle une vigie à cheval entre la plaine languedocienne et la vallée de l'Hérault, se situe aux confins de l'appellation Grès de Montpellier. Connue pour ses éoliennes et ses raves, la commune compte aussi quelques domaines viticoles historiques.

Les deux frères d'Albenas, Geoffroy et Jean-Philippe, veillent sur Château-Bas d'Aumelas depuis le début des années 2000. Le domaine appartient à leur famille depuis au moins vingt générations.

Ce mas fortifié, qui date du XIVe siècle, avait été bâti quelques siècles après Château-Haut dont les ruines surplombent toujours le plateau, à 350 m d'altitude. Ce lieu, niché dans la garrigue, est un condensé de l'histoire médiévale...

"Mon grand-père vendait en vrac à la cave des Cinq Clochers, raconte Geoffroy d'Albenas. Mon père n'a pas pu exploiter le domaine pour des raisons de santé. Nous avons décidé de reprendre l'activité avec mon frère."

23/04/2022, 22:08 1 sur 6



### 25 ha en agriculture bio

Ils commencent par replanter un hectare de vigne jusqu'à constituer un vignoble de 25 ha en agriculture biologique. Une évidence pour chacun des deux frères soucieux d'entretenir le patrimoine naturel reçu en héritage. Implanté dans le prolongement des Collines de la Moure, au cœur d'une forêt séculaire de chênes verts, le vignoble est l'affaire de Jean-Philippe. Syrah, grenache, cinsault, mourvèdre, roussanne et viognier bénéficient d'un micro-climat à l'abri des fortes variations.

Geoffroy, qui a travaillé pendant sept ans aux Caves Notre-Dame à Montpellier, veille quant à lui sur la vinification. "J'aime travailler sur la finesse et le fruit." Il teste les jarres en terre cuite pour favoriser ce résultat. "L'idée est de ne pas trop extraire." Agréables à boire sur le fruit ou dans le temps, les vins se déclinent en trois gammes : Château-Bas, Barathym et Frères sauvages. Ce dernier, sans filtration ni collage, offre un condensé de garrigue et de sous-bois. Geoffroy d'Albenas ne craint pas d'expérimenter les dons de la nature. Un caveau de vente permet d'écouler une partie de la production en direct. Le château, avec sa trentaine de couchages, accueille séminaires d'entreprise et événements privés. Plus de 8 000 personnes passent entre les murs du château à la haute saison.

# Pique-nique au milieu des vignes

Daisy s'occupe des brunchs servis dans la vaste salle de réception décorée d'une authentique tapisserie d'Aubusson. Les groupes, dès quatre personnes, peuvent s'offrir un pique-nique dans les vignes ou dans le parc, à l'ombre d'un micocoulier. Des visites du vignoble avec atelier de dégustation sont également proposées.

### **Balades naturalistes**

"Nous travaillons avec plusieurs partenaires pour organiser des parcours en VTT électrique ou des balades naturalistes avec les Écologistes de l'Euzière. " Le secteur, classé

23/04/2022, 22:08 2 sur 6

Natura 2000, sert de repaire à une faune sauvage préservée. La bergerie voisine, avec ses 600 moutons et ses 60 vaches, perpétue la tradition pastorale ancestrale en entretenant le territoire. Les Vendanges gourmandes, organisées chaque année en septembre, offrent l'occasion de découvrir le vignoble et son château dans une ambiance conviviale.

## Un rouge épicé de garde

Ce concentré de garrigue, d'une robe prune à la brillance marquée, est la cuvée haut de gamme du domaine. Il est préférable d'ouvrir ce vin de garde trois à cinq ans après sa mise en bouteille. Cet assemblage à majorité de grenache et syrah avec une pointe de mourvèdre est issu de coteaux argilo-calcaire et de grès. Vendangés à la main, les raisins sont triés et vinifiés par cépages.

Après une macération de quatre semaines, grenache et mourvèdre sont élevés huit mois en cuves, la syrah en fûts de chêne. Ce vin atypique révèle des arômes de fruits mûrs, poivre et réglisse. Son attaque est ample, ses tanins d'une grande finesse.

> Prix: 11 € la bouteille caveau.

Château-Bas d'Aumelas, 04 30 40 60 29. Privatisation du château de 500 à 8 000 € en fonction du nombre et de la saison.









**CATHERINE SOUN** 

Voir les commentaires

Tab 29 la Feed

# Ce Samedi, découvrez gratuitement la valeur de votre bien immobilier

Valeur de votre bien, prix dans votre quartier... Meilleurs Agents vous dit tout!

Meilleurs Agents | Sponsorisé

# L'Opel Corsa est équipée pour vous séduire. Essayez-la!

Sièges et volant chauffants, vaste coffre, aide à la conduite haut de gamme... Avec l'Opel Corsa, l'excellence allemande s'invite à bord des citadines.

Opel | Sponsorisé

# Si vous possédez un ordinateur, vous devez jouer à ce jeu. Aucune installation

3 sur 6 23/04/2022, 22:08

# L'APELLATION TERRASSES DU LARZAC est la mieux valorisée du Languedoc. GEPA



Au sein de l'appellation Languedoc, les dénominations géographiques complémentaires se portent bien. Au domaine Virgile Joly, à Saint-Saturnin-de-Lucian, dans l'Hérault, les cuvées d'AOP Languedoc rouge et blanc ont le vent en poupe, avec leur profil gourmand et leurs tanins soyeux. « En Grande-Bretagne, les acheteurs anticipent le Brexit et les ventes fléchissent. Mais dans les autres pays, la croissance reste à deux chiffres », note Virgile Joly. En haut de gamme, ses cuvées en appellation Languedoc-Saint-Saturnin gagnent aussi des clients grâce à une belle typicité.

Au sommet de la pyramide des appellations, Terrasses-du-Larzac progresse en volume avec de nouveaux vignerons qui la mettent en valeur. Elle augmente également en prix, de même que Pic-Saint-Loup, nouvellement créée. « Nous avons fait une enquête auprès des cavistes parisiens. Le prix moyen atteint 15,50 €/col pour un pic-saint-loup et 19,90 € pour un terrasses-du-larzac », précise Jérôme Villaret. En IGP Pays d'Oc, les caves continuent d'innover. « Nous avons plus de mar-

chés que de vins, et les prix tiennent bien! À l'exportation, ce sont les cépages rouges qui dopent les ventes. En France, nous gagnons du terrain surtout en rosé », note Cédric Drouet. En blanc, par contre, la coopérative vend moins bien ses chardonnays depuis deux ou trois ans. « Pour remédier à ce recul, nous élaborons des bicépages, dont les ventes se développent. L'association de la finesse du chardonnay avec le côté aromatique du viognier, par exemple, fonctionne bien. »

« Chez les cavistes, le prix médian d'une bouteille de pic-saint-loup est de 15,50 euros et de 19,90 euros pour un terrasses-du-larzac. »

Aux Collines de Bourdic, une coopérative du Gard qui commercialise 120 000 hl, on mise sur le viognier pour se démarquer. « Nous le déclinons en vin sec, en vendanges tardives et en bulles avec une belle croissance des ventes en France et, depuis peu, à l'exportation », assure Christine Pullara, responsable du marketing. Après le viognier, la coopérative développe le gewurztraminer. « Nous avons besoin de nouveautés pour intéresser les acheteurs et stimuler les ventes », relève-t-elle.

En rouge, « nous élaborons différents profils pour répondre à la demande. Certains consommateurs cherchent des vins moins alcoolisés. D'autres reviennent vers des vins avec de la matière, de la charpente et des tanins soyeux. Le boisé, en revanche, c'est fini », note-t-elle.

D'autres vins du Languedoc ne sont plus en phase avec la demande. C'est le cas des IGP de département, pénalisés par une image vieillotte et relégués en fond de rayon. « Dans l'Hérault et l'Aude, les volumes chutent d'année en année. Seule l'IGP Gard se maintient bien, avec plus de la moitié des ventes en direct », constate Ludovic Roux, président de l'IGP Terres-du-Midi, qui va prendre le relais de ces IGP de département.

« Terres-du-Midi a une dimension régionale. Cette IGP assure aux négociants des volumes suffisants pour lancer des marques avec des vins d'assemblage bien adaptés à la demande. Nous voulons bâtir un socle pour notre offre en IGP avec une marque collective régionale associée à des marques privées fortes, capables de créer de la valeur ajoutée », précise Ludovic Roux.

Les premiers pas sont encourageants. « Nous avons déjà enregistré plusieurs contrats entre 70 et 80 €/hl, juste en dessous du prix des IGP Pays d'Oc. C'est le maillon qui nous manquait pour repositionner nos entrées de gamme », note-t-il. En volume, cette nouvelle dénomination va se construire dans la durée, le temps de gagner des parts de marché dans la grande distribution française.

FRÉDÉRIQUE EHRHARI

# ET EN BIO?

> > Dans l'Aude, le Gard et l'Hérault, 1291 vignerons ont conduit 22 242 ha de vignes en bio en 2017, dont 5 828 ha en conversion soit 11,2 % de la surface régionale. Les surfaces progressent, mais pas suffisamment pour répondre à la hausse de la demande. « Le marché du vrac est très tendu, avec des cours entre 150 et 178 €/hl. Il ne faudrait pas grimper audelà, car les acheteurs seraient tentés d'aller voir ailleurs », estime Virgile Joly, vigneron et administrateur de l'association interprofessionnelle SudVinBio. Face à la pénurie, SudVinBio a créé le logo CAB (conversion en agriculture biologique), pour mieux

valoriser les vins issus de parcelles en conversion.

« Cela permettra d'augmenter rapidement l'offre pour redonner un peu de souplesse au marché. De leur côté, les producteurs bénéficieront de prix majorés dès la deuxième année, ce qui stimulera les conversions », détaille-t-il.

### Accueil > Economie > Agriculture

### Label bio et médailles d'or, on fête Noël aux 4 Amours



### Agriculture, Bélarga

Publié le 12/12/2021 à 05:08

Un assemblage très attendu, mardi 7 décembre, au domaine des 4 Amours et qui fera date pour France et Michel Siohan-Cuny : c'est la première cuvée labellisée bio !

Troisième étape depuis la création, en 2007, du domaine dont les 4 amours se nomment Paul, Olga, Louis et Rose. Deuxième étape en 2012 : construction de la cave en pierre de Provence. En 2021, outre la labellisation bio, la cuvée Tradition blanc 2020, sauvignon et chardonnay, IGP Pays d'Oc, a reçu deux médailles d'or au concours de la Vallée de l'Hérault et à Lyon.

# "On prend souvent la pioche"

"Ce matin, on a fait les échantillons, en éprouvettes. On mélange 10 % de l'un, 10 % de l'autre. Quelquefois 5 % et le goût change, c'est magique! Demain, avec nos nouvelles recettes, on fait l'assemblage réel", se réjouit Michel. "L'œnologue travaille avec nous depuis quatorze ans. Il sait ce qu'on aime. Mais on ne fera pas toutes les cuvées. Avec le gel, on a perdu 70 % de la récolte, surtout les blancs précoces. Le carignan planté par mon grand-père en 1957 et le grenache s'en sortent bien mieux", complète France.

Le couple travaille seul, par choix, pour la diversité des activités et la liberté de décider. Mais pour vendanger à la main, en corbeilles, les grosses grappes de carignan et syrah, il

1 sur 6 24/04/2022, 00:04

y a les copains et grillade à la vigne.

Si on lui demande la différence dans les vignes, Michel répond : "Eh bien, on prend souvent la pioche !" Cet été, ils ont sauvé de jeunes cinsaults en creusant des "échauds". Le désherbant est interdit et la clarification se fait à la colle végétale (argile).

France conclut : "On élève le vin en cuve inox, en fûts et en amphore. On sent vraiment la différence. Dans cette amphore, on élève 500 l de cabernet. La terre cuite prend la température extérieure, le volume augmente avec la chaleur et se rétracte au froid. Avec cette forme, il y a un mouvement très léger. Ça permet d'élever le vin sans qu'il soit boisé et notre cabernet aura un assemblage avec de l'amphore et un peu de fût."

France et Michel ont prévu de fêter Noël, ce dimanche 12 décembre, de 10 h à 18 h : visite de la cave, brasero allumé, châtaignes grillées, artisanat couture avec Rose, le 4e amour. Dégustation à 11 h, 15 h et 16 h.

Réservation conseillée : 06 33 65 15 39. 10 route Croix- de-Saint-Antoine, à Bélarga. Plus d'infos : www.les4amours.com.

Correspondant Midi Libre: 06 83 83 41 04









**CORRESPONDANT** 

Voir les commentaires

Tab**291a** Feed

# Combien coûtent en moyenne les panneaux solaires après décembre ?

Eco Experts | Sponsorisé

# Radiateur électrique nouvelle génération : 5 fois plus puissant et 45% d'économie réalisée

Les radiateurs électriques nouvelle génération permettent aux foyers français d'économiser jusqu'à 45% sur le facture de chauffage !

Le Guide du chauffage | Sponsorisé

# Profitez d'une installation solaire à bas prix avant que la prime ne s'arrête cet été!

Ces panneaux solaires nouvelle génération permettent aux propriétaires Français d'économiser jusqu'à 70% sur leur facture d'électricité. Estimez vos économies en ...

Panneaux solaires nouvelle génération | Sponsorisé

2 sur 6 24/04/2022, 00:04



# Mon passeport pour le monde



Dans les vignes de l'Hérault (4/4) Pelican, Valmagne, Flaugergues, des domaines et de bons vins...

> Publié le <u>5 septembre 2020</u>à 8h10 <u>Commentez</u> FacebookTwitterWhatsAppLinkedInEmail



Le vin blanc accompagne une brasoucade. lors des « apéritifs garrique » (DR) C'est un chaud soir de juillet, près de Gignac, dans l'Hérault toujours. Comme le soleil baisse un peu, le moment devient propice à une balade dans les vignes du domaine de Pelican. Dans la cuisine attenante à la terrasse couverte, Isabelle Thillave du Boullay prépare le dîner qui sera servi tout à l'heure à la table d'hôtes, tandis que, déjà, son mari. Beaudoin discute avec un architecte qui a réservé l'une des cinq chambres d'hôtes.

Dans le soleil couchant, la balade -quelques

kilomètres – se révèle assez magique. En face de la maison, le chemin caillouteux se faufile d'abord dans les vignes drapées de doré, puis dans la garrigue, avant d'obliquer à droite dans les vignes en pente, de décrire une grande boucle et de remonter vers ce mas du XVIIe, typique du Languedoc. Un mas chargé d'histoire. Pensez un peu ! Jadis propriété d'une vieille famille de Gignac, les de Laurès, le <u>domaine de Pelican</u> a été donné en 1850 à la famille Thillaye du Boullay pour régler une dette de ... jeu !

Les Thillaye du Boullay vivaient à Sète où ils étaient « dans les affaires ». Ils n'ont pas changé pour autant leurs habitudes. Mais il ont embauché un régisseur, planté des vignes, construit une cave pour faire fructifier au mieux le domaine de Pelican.



Oenotourisme avant l'heure

Il y a quarante ans, lorsqu'ils s'y sont installés après leur mariage, Baudoin et Isabelle Thillaye du Boullay ont trouvé judicieux de compléter l'activité viticole (25 hectares de vignes) par un accueil touristique : installé dans une pinède, le camping à la ferme, situé à 40 minutes de la mer, a démarré dès 1983, la ferme-auberge en 1985 « avec les moyens du bord » et, se souvient Isabelle, « ça a marché tout de suite ». Il est vrai, admet-elle, qu'à l'époque, les normes n'étaient pas aussi strictes qu'aujourd'hui... » Sans doute cette jeune femme originaire de Mâcon avait-elle puisé quelques recettes dans ses études de tourisme.

Quelques années plus tard, le jeune couple rachètera ce domaine familial. 
« Outre de gros travaux de restauration, il nous a fallu investir beaucoup 
pour nous adapter aux nouvelles normes entrées en vigueur », raconte 
Isabelle Thillaye du Boullay. Les chambres d'hôtes fonctionnent depuis 
1997, bientôt complétées par un gîte. « Nous avons pratiqué l'oenotourisme 
avant que ce concept soit inventé », confie cette dame qui propose 
désormais, chaque vendredi soir, des « apéros garrigues » (15 € par 
personne), accompagnés de tapas et de brasoucade, autrement dit de 
moules cuites en cocotte avec des aromates et de l'huile d'olive.

Le domaine de Pelican, au milieu des vignes, au soleil couchant (PB)

### **Une grande liberté**

Tout en buvant le vin du domaine et en discutant viticulture, les participants profitent du coucher du soleil. « Cela marche très bien parce que ça se déroule en pleine nature », assure encore Isabelle Thillaye du Boullay.

Ces apéros sont l'une des multiples animations proposées par ce dynamique <u>domaine</u> qui organise aussi randonnées dans les vignes, initiations à la dégustation, ateliers cuisine et, l'été, « lundis vignerons », pendant lesquels treize producteurs locaux proposent leurs vins.

Ce soir de juillet, au retour de la randonnée en solitaire dans les vignes, le repas sera simplement précédé d'un et même deux verres de blanc du <u>domaine de Pelican</u>, frais et fruité juste ce qu'il faut! « Il y a quarante ans, lorsque cette région s'est lancée dans les vins de qualité, assure lsabelle Thillaye du Boullay, il n'y avait pas de route des vins et guère de caveaux de dégustation ou de visites organisées. Mais, il n'y avait pas non plus le poids de la tradition comme dans le Bordelais ou en Bourgogne. Cela a laissé une grande liberté à chacun pour avancer ».

### Un saut qualitatif

A n'en pas douter, l'<u>Hérault</u> s'est bien rattrapé depuis. Malgré les importants arrachages de vignes intervenus depuis, son domaine viticole reste l'un des plus vastes du monde. Et la balade dans ce département est l'occasion de découvrir que, depuis quarante ans, ses vins ont fait un saut qualitatif extraordinaire tout en restant à prix très raisonnables.

Soucieux de promouvoir à la fois ses vins et son territoire, le Conseil départemental de l'Hérault multiplie donc les propositions d'« aVINtures ». Aux 17 œnorandos (voir posts précédents) s'ajoutent <u>24 circuits</u> <u>œnotouristiques baptisés « œnotours</u> » (2), dans lesquels chacun piochera à sa guise pour découvrir un des terroirs viticoles du département et quelques-uns des 64 caveaux étapes.

### (Photo DR/Château de Flaugergues)

Parmi ceux-ci donc, le <u>domaine de Pélican</u> à Gignac donc, mais aussi d'autres, plus anciens et plus prestigieux. Prenons, en plein Montpellier, le <u>château de Flaugergues</u> et ses vignes, propriété de la famille de Colbert. C'est une longue histoire de famille! L'actuel gestionnaire, Pierre, fils de Henri de Colbert, appartient à la dixième des générations qui se sont succédé sur ce domaine, depuis sa création à la fin du XVIIe par un certain Etienne de Flaugergues. C'est à un mariage qu'est dû le changement de nom des propriétaires.

Cette élégante « folie » – la plus ancienne des villégiatures des nobles de robe qui siégeaient à l'importante cour locale des comptes et des finances –, dotée d'un immense escalier sculpté et d'une belle collection de tapisseries, est classée monument historique. Elle se visite, tout comme les jardins labellisés « remarquables ».

#### Des jardins remarquables (PB)

Henri de Colbert en fait volontiers les honneurs. L'homme est intarissable sur ces jardins où cohabitent un jardin anglais, un jardin à la Française, des orangers, une haie d'oliviers longue de 400 mètres, un jardin des cinq sens, un bambouseraie, une ferme urbaine de permaculture. Si, du lundi au vendredi, un restaurant complète l'offre de ce domaine hors normes qui, depuis cette année, confectionne aussi des bentos (« paniers-repas ») à déguster au frais dans les jardins, le **château de Flaugergues** reste d'abord un domaine viticole et une affaire de vignerons. Il a d'ailleurs été « grappe d'or » du Guide Hachette des vins

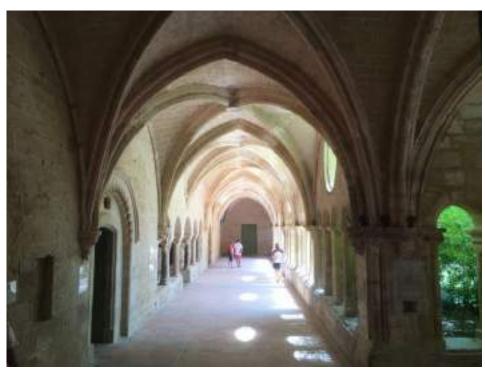
« Dans notre région, on est capable de faire du vin au même niveau de qualité que les autres régions », souligne d'ailleurs volontiers Henri de Colbert, soucieux de témoigner « d'un art de vivre » : mariages, réceptions, séminaires... Mais, au quotidien, l'accueil des visiteurs y est particulièrement soigné aussi. Tous les jours, il est possible de visiter la cave et les vignes, de déguster les vins et, bien sûr, d'en acheter sur place : 40 000 bouteilles sont ainsi écoulées chaque année.



Depuis qu'il a repris, en 2006, la direction de ce domaine qui produit trois blancs, deux rosés et quatre rouges différents, Pierre de Colbert s'emploie (il insiste) à trouver un délicat équilibre entre la modernité et tradition.

Objectif: « être l'écho d'un territoire et d'un patrimoine en s'appuyant sur les dernières technologies et un nouveau chai durable ». Le **Château de** 

<u>Flaugergues</u> et son vignoble sont engagés, insiste encore Pierre de Colbert, dans une démarche globale de préservation de l'environnement. Désormais certifié ISO 14001, le domaine est également agréé Terra Vitis, qui est la certification écoresponsable en viticulture durable.



Valmagne, le cloître (PB)

Valmagne, une si vieille histoire

Parmi les caveauxétape, il y a

aussi <u>l'abbaye Sainte-Marie de Valmagne.</u> L'histoire de lieu exceptionnel s'enracine, elle aussi, dans la grande Histoire. Avant d'être un domaine viticole, cette propriété a d'abord abrité une abbaye fondée à Villeveyrac, en 1139 par les Bénédictins sur des terres données par les Trencavel, comtes de Carcassonne.

Devenue cistercienne en 1158, cette abbaye a été l'une des plus riches du sud de la France jusqu'au XIVe siècle. Après cette période d'expansion et de richesses, l'Abbaye a été très endommagée pendant la Guerre de Cent ans et pendant les Guerres de Religions.

Au XVIIe siècle, passée sous le régime de la commende, elle a été dotée d'un palais épiscopal somptueux par le cardinal de Bonzi, un proche de Louis XIV, qui y menait grand train. Mais déjà la décadence menaçait. A la veille de la Révolution, il restait seulement quelques moines. Ils s'enfuirent...

Aujourdhui, les foudres installés dans l'église après la Révolution ne fonctionnent plus mais témoignent toujours de ce passé agité (PB) C'est après sa vente, à la Révolution, comme « bien national » que l'abbaye de Valmagne est devenue un domaine viticole. C'est à ce moment-là que son église-abbatiale gothique a été converti en chais par le

nouveau propriétaire, M. Granier-Joyeuse. En 1820, 18 foudres (tonneaux) en chêne de Russie seront installés dans la nef, ce qui lui vaudra le surnom de « cathédrale des vignes ». Ces foudres impressionnants sont désormais hors service.





Le domaine a été racheté en 1838 par le Comte de Turenne. Ses descendants, les d'Allaine, en ont fait un lieu précieux et très accueillant. Église, cloître, salle capitulaire et fontaine- lavabo noyée dans la verdure se visitent, tout comme le jardin médiéval et la cave qui propose les vins bio maison, notamment un excellent portalis blanc, très fleuri et fruité. Le restaurant de l'abbaye de Valmagne sert, sous les ombrages, une bonne cuisine méditerranéenne. Un lieu magnifique qui mérite, lui aussi, qu'on lui consacre de longues heures, lors d'une escapade pour découvrir les vignes de l'Hérault.

(Fin)

#### L'Hérault en pratique

- \*Agende de développement du tourisme de l'Hérault : <a href="http://www.herault-tourisme.com/">http://www.herault-tourisme.com/</a>
- \*Office de tourisme de Saint-Guilhem-le-Désert/ Vallée de l'Hérault : <a href="https://www.saintguilhem-valleeherault.fr/">https://www.saintguilhem-valleeherault.fr/</a>
- \*Comité départemental de la randonnée pédestre de l'Hérault : https://herault.ffrandonnee.fr/
- \*Domaine de Pelican à Gignac : http://www.domainedepelican.fr/

- \*Abbaye de Valmagne à Villeveyrac : <a href="https://www.valmagne.com/">https://www.valmagne.com/</a>
- \*Château de Flaugergues à Montpellier : https://www.flaugergues.com/
- \*Pour découvrir les vins de l'Hérault et en savoir plus sur les 24 oenotours : <a href="http://oenotour.herault.fr/">http://oenotour.herault.fr/</a>
- \*Un guide à glisser dans sa poche : Oenotourisme en Hérault. <u>Le guide du</u> <u>Routard</u>. Ed. Hachette. 144 pages + un plan détachable. 14 €.

FacebookTwitterWhatsAppLinkedInEmail

Paula Boyer

Thèmes associés



DOSSIER VENDRE

Les clés pour rebondir <sub>p. 20</sub>

ÉVÉNEMENT PA

# Déconfinement La reprise distille ses effets

Photo: Karoli Paul

#### ALERTE ROUGE

Le Sud déclare la guerre au mildiou 🛭 4

#### TRAITEMENTS

Sauvés par leurs brouettes et souffleurs p 38

#### VINIFICATION

La stabulation à froid contestée » 50

#### DÉSTOCKEURS

Une solution faute de mieux p. 60

## CHÂTEAU CAPION Le pari du digital

Cette propriété de l'Hérault a convaincu quatorze domaines de la rejoindre sur sa plateforme de vente en ligne DDWine.

hâteau Capion a fait preuve de réactivité. À peine deux semaines après l'annonce du confinement, ce domaine situé à Aniane, dans l'Hérault, a mis en ligne DDWine (pour Direct Delivery), une plateforme de vente en ligne regroupant ses vins, ceux de quatorze autres vignerons héraultais et l'huile d'olive d'un oléiculteur local. « Ce projet était dans les tuyaux depuis plusieurs mois. La crise sanitaire a accéléré sa mise en œuvre », indique Lucile Carmet Pinault, responsable de l'œnotourisme au château. Ce dernier disposait déjà d'une boutique en ligne qui a servi de base à la création de la plateforme. L'ouvrir à d'autres a permis de mutualiser les frais de port et de bénéficier d'un fichier clients bien plus vaste, chaque vigneron souhaitant rejoindre le site devant s'engager à fournir son fichier.

L'idée a rapidement séduit Romain Benet, du domaine Nova Solis. « Depuis le confinement, nos ventes étaient à l'arrêt. Nous travaillons beaucoup avec le CHR. Et tous les salons auxquels on avait prévu de participer ont été annulés. Cela tombait sous le sens de rejoindre cétte plateforme, d'autant que nous avions déjà dans l'idée d'adhérer à un site en ligne. Ce collectif de territoire crée une dynamique intéressante autour des vins de la vallée de l'Hérault », témoigne-t-il.

La plateforme est ouverte depuis début avril. Les vignerons peuvent y présenter jusqu'à trois cuvées. Tous les vins sont stockés au Château Capion d'où sont expédiées les commandes. La livraison, elle, est assurée dans toute la France. En échange de ces services, Capion , prélève 5 % de commission sur les ventes de ses confrères. Pour

lancer le site, le collectif a consenti des offres promotionnelles : une bouteille gratuite pour cinq achetées et pas de frais de port dès l'achat de 12 bouteilles durant tout le mois d'avril.

DDWine a déjà expédié 1 100 bouteilles pendant les six premières semaines. Des ventes qui ne compensent pas les pertes dans les autres circuits de distribution, mais le site a aussi une visée de communication. « Cet outil nous a permis de garder le lien avec nos clients. On communique via des portraits des vignerons. On reste présent », souligne Lucile Carmet Pinault.



Saint-Caprais-de-Blaye, en Gironde, Emmanuelle Miller et Marie-Pierre Lallez ont de l'intuition. Cés deux sœurs sont à la tête des Vignobles Raguenot, 100 ha dans les appellations Blaye-Côtes de Bordeaux et Haut Médoc. Dès le mois de septembre dernier, elles ont imaginé une nouvelle offre en complément des activités qu'elles proposent déjà au Château des Tourtes, leur propriété en Blaye-Côte de Bordeaux : la location de vélos électriques pour des randonnées au cœur du vignoble. Une

## VIGNOBLES RAGUENOT Des balades à vélo

Pour répondre au besoin de nature, les Vignobles Raguenot, en Gironde, vont proposer des circuits à vélos électriques. Une activité dans l'air du temps.

idée dans l'air du temps qui a pris tout son sens en cette période de crise sanitaire où les activités de plein air et en petits groupes répondent aux aspirations du public et aux contraintes de distances.

Le château s'est donc équipé d'une station d'accueil avec trois vélos électriques classiques et un vélo cargo capable de transporter quatre enfants. Soit un investissement de 14 000 €. « Au départ, nous avions imaginé des randonnées avec un audioquide pour des visites pédagogiques sur la faune et la flore. Mais le budget était un peu lourd. Vu le contexte; nous avons préféré jouer la prudence et nous contenter de la simple location de vélos. Si le succès est au rendez-vous, on ira plus loin », confie Marie-Pierre Lallez.

Les visiteurs se verront remettre un carnet de route, un kit de sécurité avec casque, gilets, pompe et un équipement anticrevaison... Le matériel sera désinfecté après chaque utilisateur. Prix de la location : 10 €/h. « Nous faisons de l'œnotourisme depuis 1979. Au départ, l'offre était limitée aux alentours. Mais aujourd'hui, tout le monde propose des activités. Alors il faut se distinguer. Dès le départ, nous avions dans l'idée de cibler un tourisme de proximité friand d'un retour à la terre et d'une meilleure connaissance de son environnement. Mais nous n'imaginions pas que ce serait la contrainte imposée cette année l », teconnait Marie-Pietre Lallez.

Cette offre sera lancée le 15 juin et proposée en pack avec l'un des quatre ateliers déjà à la carte : visite du chai, dégustation de cinq vins accompagnée de bouchées apéritives, dégustation par contenant (verre noir, verre en plastique, verre à pied en cristal...), atelier assemblage... Un changement de braquet qui tombe à pic.

## Sucré Salé en Languedoc, mais pas que...

D'ici et d'ailleurs



# Le Domaine de Ferrussac, à la rencontre d'un éleveur-vigneron.

C'est une visite que j'avais programmée depuis un moment et puis.... Le Domaine de **Ferrussac** sur le Larzac méridional m'a toujours donné comme une envie de m'y arrêter. J'y suis passée souvent lorsque je randonnais sur la Séranne, par cette jolie route qui offre

tellement de trésors...

A deux pas l'église romane d'Azirou, puis un peu plus loin des dolmens, menhirs et lavognes avant d'arriver au hameau du Coulet resté authentique.



Mais restons à Ferrussac.

J'ai rencontré là un jeune éleveur vigneron, Renaud Rossignol. C'est une belle histoire qu'il me raconte. Lorsqu'il était enfant, il y passait toutes ses vacances, à la propriété de ses grands-parents. Il connaît ce petit bout de Larzac comme sa poche! Son grand-père avait aussi 5 ha de vignes au Poujols un peu plus bas dans la vallée de la Lergue qu'il exploitait pour la cave coopérative de Pégairolles de l'Escalette.



Dès ses 7 ans Renaud déclare qu'il sera vigneron, son grand-père Gérard lui offre son premier sécateur! Et puis les années passent. Il part faire des études en Ardèche pour obtenir un BTS Analyse Système Exploitation et plus tard complète cette formation par un BTS Culture Œnologie. Et puis pour le reste, il apprendra tout seul!

En 2016, il s'installe sur les terres familiales avec l'accord de chacun. Cette vie-là il en rêvait, et se lance dans l'aventure.

Aujourd'hui ses vins sont reconnus. Les 5 ha de vignes du grand-

père sont restructurées, choyées et depuis avril 2021 sont certifiées en bio. Plutôt des petites parcelles en clos ce qui préserve la biodiversité sur des éboulis de calcaire.



Les vignes en terrasses

plantées par le grand-père et le grand-oncle de Renaud se trouvent entre 300 et 350 mètres d'altitude, certaines depuis plus de trente ans.

Les vendanges se font à la main avant de retrouver le plateau du Larzac un peu plus haut pour la vinification.

La petite gamme de vins du Domaine de Ferrussac est bien suffisante pour dévoiler la richesse du terroir. La vallée de la Lergue est un ravissement, travaillée en terrasses. Il y pousse un



cépage atypique, en tous les cas que je ne connaissais pas, le chenanson, qui offre le rosé aromatique « Sérieys », parfait pour les belles journées d'été mais pas que...

J'ai adoré la finesse de la cuvée « Coste Rousse » d'un bel équilibre entre le chenanson et le merlot. Je l'imagine bien pour accompagner un repas festif entre amis, il doit plaire à tous.

Et puis vient la cuvée « Les Renardières », un bel assemblage de grenache et syrah qui expriment le terroir du Languedoc.

Le petit dernier est un grand, la cuvée « Nègre Bœuf » AOP Terrasses du Larzac, élevé 12 mois en barrique qui accompagnera parfaitement une belle viande ou un plat en sauce.

Pour les amateurs de vin blanc, il faudra attendre encore un peu. En 2019 Renaud a planté du macabeu avec l'idée de faire une





cuvée élevée en amphore... Tout un programme!







Et pour la viande, quoi de plus naturel que de choisir la production de Renaud. Il y avait déjà à Ferrussac un troupeau de vaches Aubrac. Cette race s'est bien acclimatée à l'environnement du Larzac méridional. Elle s'y plaît.

Aujourd'hui 90 bêtes profitent des 700 ha autour du mas. Le magnifique taureau Pompon honore naturellement son troupeau de 40 mères . Ici, les bêtes sont en liberté. L'idée de Renaud est d'avoir des animaux respectés et « heureux »!

Alors, il les élève plus de 3 ans pour obtenir une viande de qualité. Une de ses spécialités est d'élever des bœufs. En effet dès la naissance, il castre les veaux avec une méthode douce, sans stress ni douleur.



Pour retrouver la viande, Renaud privilégie la vente directe au Domaine. Toutes les deux/trois semaines il est possible de commander des colis de 5 kg (un mélange de morceaux nobles et morceaux à braiser) de jeunes bovins ou bœuf via le compte de **Facebook** (ici) de Renaud. Il faut alors venir à la rencontre de Renaud et ainsi vous pourrez faire connaissance aussi avec ces belles « Aubrac du Larzac ».

On peut aussi retrouver ces produits à l'épicerie de Saint-Jean-de-Fos l'Utopien ou encore à la Boissière à la boutique des paysans « Ô Champs ».

Je terminerai par la belle proposition de terrines et plats cuisinés en conserve concoctés par l'atelier FABIA à Rogues, à base de la production du Domaine de Ferrussac. Je me suis régalée de la terrine de foie de veau à l'Armagnac et d'une terrine de veau au poivre vert, vraiment superbes, bravo! La prochaine fois, je goûterai sans doute le veau marengo, la blanquette de veau ou encore la carbonade, tout un programme...

Il ne vous reste plus qu'à programmer une balade sur le Larzac Méridonal, il y a ici tant de « trésors » cachés ou pas ! Un conseil : téléphoner à Renaud avant.

Sans oublier que l'épicurien qu'il est, Renaud adhère aussi au réseau **Vignobles & Découvertes**.







COUP DE COEUR ELEVEUR-VIGNERON

VIGNERON

**VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES** 

#### **PRÉCÉDENT**

L'Ogustin, une jolie table gourmande qui monte...

#### SUIVANT

«Mentheuse», «Pulpeuse» ou «Croqueuse», que choisir?

Laisser un commentaire

**COMMENTAIRE\*** 



la **revue culture food** en librairie

(https://www.180c.fr)

/ 8 septembre 2021

Les héros de l'Hérault : Domaine de Puilacher, Laure Margottin-Fages, vigneronne de son temps

Pierrick Jégu(https://www.18oc.fr/author/pierrick-jegu/)





Au cœur du Languedoc, elle patronne le domaine de Puilacher depuis 2008. Plus qu'une aventure individuelle, une véritable histoire de famille dont la tradition n'empêche nullement, bien au contraire, l'adaptation aux goûts et aux contraintes de l'époque.

Reprendre le domaine familial? Certains ne se posent pas la moindre question. Biberonnés depuis leur petite enfance au paysage viticole, à l'ambiance des vendanges ou au stress des vinifications, ils ne voient pas d'autres horizons que la vigne au moment de se choisir un avenir professionnel. Destin tout tracé... et transmission assurée par les parents souvent tout heureux que l'histoire familiale se perpétue... Pour d'autres, le scénario se révèle

un peu plus compliqué. C'est le cas de figure bien connu des mômes de vignerons qui, parfois rebutés par la dureté du métier, quittent le giron familial, bien décidés à aller voir ailleurs et découvrir d'autres univers avant de finalement revenir au bercail. Exactement l'itinéraire de Laure Margottin-Fages. « J'ai d'abord voulu tracer ma propre voie... J'ai suivi des études de commerce, puis travaillé dans une agence de publicité à Toulouse, avant d'entendre l'appel d'un retour aux sources... Quand on entend parler de vin toute la journée quand on est enfant, on a ça qui coule dans le sang », explique-t-elle.



Bienvenue à Puilacher, une trentaine de minutes au nord-ouest de Montpellier, dans la moyenne vallée de l'Hérault – © 180°C – Photographie Vincent Baldensperger

Réorientation « obligatoire » via un master de commerce du vin à Montpellier, une expérience dans une autre propriété et, en 2008, ce fameux « retour aux sources » sur les terres de sa jeunesse. Bien loin du monde de la pub agité par d'autres valeurs, elle aime cet attachement au lieu, à la terre, affirme qu'être vigneron est une manière de vivre plus qu'un métier et insiste sur la notion de transmission...

66 Le domaine est dans la famille Fages depuis plusieurs siècles. Chez nous, on est un maillon. Je vinifie des vignes plantées par mes grandsparents ou mes parents... Je veux respecter ce qu'on me transmet et le transmettre au mieux. 99

Pour de nombreux millésimes encore, c'est elle qui est aux commandes, parfaitement secondée par ses parents et deux employés. Bienvenue donc à Puilacher, une trentaine de minutes au nord-ouest de Montpellier, dans la moyenne vallée de l'Hérault, sur les territoires des appellations IGP Pays d'Oc et IGP Vicomté d'Aumelas. Son repaire, une vaste propriété de

38 hectares en trois îlots à proximité du village, entre parcelles de coteaux et vignes plus planes, assises sur trois grands types de sols, villafranchien, graves et argilo-calcaires.







Depuis 2013, Laure vinifie tous les fruits du domaine issus d'une viticulture respectueuse de l'environnement, avec travail du sol rigoureux sur une parcelle en permaculture comme sur les autres, et la volonté de s'inscrire prochainement dans la philosophie HVE - © 180°C - Photographie Vincent Baldensperger

Quant à l'encépagement, il s'agit des vieux carignans plantés par son grand-père en 1943, des cinsaults d'un âge aussi respectable, de la syrah en quantité, du viognier, du chardonnay, du vermentino - ou rolle - mais aussi des raisins bordelais - beaucoup de merlot et du cabernetsauvignon - plantés à une époque où les Languedociens se tournaient vers la qualité et pensaient nécessaire d'importer des cépages de régions plus prestigieuses. Longtemps, tous les raisins étaient vinifiés sur le domaine. Puis, son père devant aussi assumer sa profession de pilote de ligne, une partie de la vendange fut, dans les années 80, livrée à la coopérative locale, toujours l'une des plus importantes de la région. Depuis 2013, Laure vinifie tous les fruits du domaine issus d'une viticulture respectueuse de l'environnement, avec travail du sol rigoureux sur une parcelle en permaculture comme sur les autres, et la volonté de s'inscrire prochainement dans la philosophie HVE:

fait très attention à notre terre, dans le souci de transmettre un beau patrimoine. 99



© 180°C - Photographie Vincent Baldensperger

L'activité de prédilection de Laure : le commercial et surtout les vinifs qui la mettent en scène dans une cave à flanc de coteau typiquement languedocienne - de 1870 avec cuves béton d'époque et cuves inox thermorégulées bien plus récentes - où la priorité est donnée à la gravité de manière à éviter un maximum de pompage. Son objectif général? Allier caractère et finesse dans les trois couleurs - blanc, rosé et rouge - et huit vins classés en trois gammes, Prologue, pour des cuvées de plaisir très faciles d'accès, Authentiques et Signatures qui distinguent des vins marqués par davantage de complexité et des assemblages plus savants. La quête de la maturité phénolique plus que des hauts degrés, la vendange de nuit ou à l'aube pour rentrer des raisins frais, des vinifications parcellaires permises par la cuverie

très importante, un élevage en cuves ou en barriques de chêne français, une extraction raisonnable pour les rouges afin de ne pas tomber dans la lourdeur, des vinifs basse température pour chercher beaucoup de fruit sur les blancs et rosés, voilà quelques-uns des fondamentaux de Laure. « Le Languedoc a beaucoup évolué. Les consommateurs veulent des vins de plaisir, pas trop alcooleux », explique-t-elle.





L'une des spécialité de Laure, les vinifs qui la mettent en scène dans une cave à flanc de coteau typiquement languedocienne – de 1870 avec cuves béton d'époque et cuves inox thermo-régulées bien plus récentes – © 180°C – Photographie Vincent Baldensperger

Le fleuron du domaine est sans aucun doute la cuvée Ellipse, née lors du millésime 2015 et sortie en 2018 pour fêter les dix ans de son retour sur la propriété familiale, récompensé en 2021 d'une médaille d'argent au <u>Concours des</u> vins de la vallée de l'Hérault 2021(https://www.vinsvallee-herault.fr). Elevé deux ans en barriques, cet assemblage syrah-carignan est très complet, à la fois puissant et élégant, complexe, ample et d'une finesse remarquable : « avec ce vin, je me suis fait plaisir. J'ai cherché un assemblage, avec l'idée de démontrer le potentiel de garde de nos vins. C'est un vin qui me correspond et qui correspond aussi à mes parents, toujours très actifs sur le domaine ». Tout en étant très attachée à la tradition et à l'histoire de ce

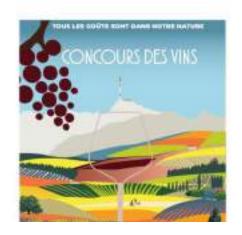
dernier, Laure vit aussi avec son temps et continue de le faire évoluer. Des projets ? Poursuivre le renouvellement du vignoble en remplaçant des vignes, et sûrement redonner toute leur place aux cépages méditerranéens qui supportent mieux le stress hydrique que les variétés atlantiques comme le merlot ou le cabernet sauvignon : « le retour aux cépages méditerranéens me paraît inévitable pour s'adapter à l'évolution du climat. Cette année, on a planté des cinsaults et je suis très contente aussi d'avoir conservé nos carignans »... L'inspiration semble être très pertinente autant que sont convaincants les vins du domaine de Puilacher, à suivre de très très près.

Article sponsorisé par le Concours des vins de la vallée de l'Hérault

#### Domaine de

Puilacher(http://www.domainedepuilacher.fr) 70 Avenue Notre Dame de Rouviège 34230 - PUILACHER 04 67 96 72 33 contact@domainedepuilacher.fr

Concours des vins de la vallée de l'Hérault(https://www.vins-vallee-herault.fr)(https:





//www.vins-vallee-herault.fr/le-concours)

Ouvert aux 200 caves particulières et coopératives de 43 communes en vallée de l'Hérault, le concours récompense les vignerons locaux pour leurs meilleurs produits depuis plus de 30 ans.

Douze dénominations (AOP et IGP) sont présentes au sein du périmètre du concours et témoignent de l'exceptionnelle diversité de profils de vins disponibles.

Pour suivre toutes les actus du concours :



(https://www.facebook.com/concoursvinsvalleeherault)



<u>concoursvinsherault(https://www.instagram.com/concoursvinsherault/)</u>

### LES TERRASSES DU LARZAC VU PANORAMIQUE DES PLUS BEAUX TERROIRS D'OCCITANIE

♣ bOb ② 31 octobre 2021 ► Vin



Il est temps de revenir sur ce qui a été ma première sortie œnologique post-confinement, et ça n'a pas été la plus mauvaise, au contraire, vu qu'elle était consacrée à une de mes appellations régionales préférées, **Les Terrasses du Larzac**, avec sa célèbre circulade. Ce sont les seuls à avoir maintenu cet événement en juin malgré les contraintes sanitaires, dont la jauge maximale. Tous les vignerons et le syndicat se sont mobilisés pour organiser cette balade afin de la rendre la plus belle possible malgré le timing hyper contraint. Mais ils avaient le plus bel atout dans leurs mains : leurs vins.



Pour cette balade, je ne pouvais rêver mieux que d'être accompagné par ma douce, Laetitia (Atout Terroir) et Greg (Fifty Wines of Greg), on a mixé ensemble une bonne dose d'expertise, de dégustations intenses et de déconnades.

Pour les non initiés, je te rappelle quand même le principe de ces balades vigneronnes. De nombreux amateurs de bons vins se rassemblent pour une petite randonnée de 5 ou 6 kilomètres. On est loin du GR20 ou d'autres sentiers mythiques puisque là, l'idée c'est de s'octroyer quelques pauses ludiques tous les 1 à 2 kilomètres, le tout en contemplant les beaux paysages que la nature nous offre. Concernant les pauses justement, elles se font autour de deux thématiques, la première c'est le vin, avec plusieurs vignerons qui sont là pour te faire découvrir le fruit de leur travail. La deuxième, c'est l'assiette, avec un menu complet qui va se décliner à chaque étape : mise en bouche, entrée froide, entrée chaude, plat,

fromage et enfin le dessert.

La particularité de cette rando gourmande, c'est qu'elle démarre en fin d'après-midi, à partir de 17h / 18h. Il est conseillé de prendre des lampes torches car on va terminer forcement dans la nuit, c'est une expérience géniale, une vision différente du paysage et des sensations, les odeurs, la vue. Cette année c'était aux alentours d'Octon non loin du Lac du Salagou avec ses terres ocres.











Du côté du menu, cette année il ne rentrera dans mon top 3 de mes meilleurs repas en balade de ce type, mais il s'est quand même bien laissé manger. Mention spéciale pour l'entrée chaude, le cannelloni et son poivron confit, farci au chèvre, aux épinards et aux pignons de pin, émulsion de basilic. Big up également pour le plat, un gigot d'agneau de 12 heures en croûte d'herbes, caviar de courgettes et polenta aux olives,

jus corsé de sarriette.





En revanche, côté vins, ça a été pour moi un feu d'artifice, il y a tellement de belles choses dans cette appellation, ça en est dingue. Il y a les grands classiques, comme le Clos de immortelles 2019 du **Mas de la Seranne** qui offre un vin rouge tout en volume sur des notes épicées en fin de bouche. En porte drapeau historique, on ne peut pas zapper le **Mas Cal Demoura** Terre de Jonquières 2019 avec ses tanins élégants et sa douce garrigue. Que dire du **Domaine de Montcalmès** de Frédéric Pourtalié, si ce n'est qu'il est au sommet des terrasses, dans le respect de l'appellation, faisant de ses bouteilles un bien prisé par les particuliers mais aussi par les meilleurs restaurants. Dans ce même village de Puéchabon, on trouve également une référence, le **Mas de Brousses**, qu'on a dégusté sur un millésime 2018 et qui goûte déjà très bien les fruits mûrs exaltés avec une bonne dose d'épices poivrées et de cacao.









Ensuite, il y a mes chouchous qui confirment toujours mon amour pour eux. Il y a **Virgile Joly** et sa cuvée Cybèle 2019 en Terrasses du Larzac qui croque en bouche comme une cerise bien ferme et qui révèle ensuite ses notes de vanille et de cigare, un délice. Il y a aussi **Les Vignes Oubliées** qui sur cette cuvée en Terrasses est d'un velouté addictif grâce à un travail d'orfèvre en vinification. Dans mes cuvées préférées, il y a sans aucun doute un qui s'appelle Euziéra du **Clos Constantin**, Pierre et Samuel, le talent brut avec l'audace de la jeunesse. Macération carbonique, cuve béton, rigueur de la vigne et de la cave, donnent un vin précis, sur l'équilibre, sans dénaturer le fruit originel.





Enfin, cette balade a été aussi l'occasion de belles découvertes, des cuvées qui ont marqué la balade. En premier lieu je dois te parler du **Domaine de Ferrussac** et de sa cuvée Nègre Bœuf 2019 qui m'a enthousiasmé par sa fraicheur mentholée qui s'étend longuement en bouche. En plus, ce domaine fait aussi de l'élevage en pâture libre de bœufs et de vaches de race Aubrac. Il y a eu aussi la cuvée Fin Fond du **Domaine Terre de Feu**, que je ne connaissais pas, j'ai adoré sa matière, ses harmonies et sa tendresse autour de notes de café, un délice, je crois que j'en ai demandé un deuxième verre. J'en termine avec le

**Mas Brunet** et sa cuvée élégance, à majorité de Mourvèdre, cépage fabuleux, qui dégage une sérénité dans le verre certainement dû à son long élevage de 18 mois en fûts, il se déguste comme un bon cigare. Je dis ça mais je ne fume pas lol.





Voilà, c'était une balade géniale dans une appellation de dingue. En bonus, je tenais aussi à indiquer qu'il ne nous a pas été proposé que des vins rouges de l'appellation, certains domaines nous ont proposé des rosés et des blancs. Ca a été le cas pour le **Clos du Serres**, domaine du président des Terrasses **Sébastien Fillon**, avec une cuvée Le Saut du Poisson à base de Grenache blanc, Rolle et Carignan blanc, qui m'a régalé de sa minéralité, de sa tension, autour de la poire et de la tonka. J'ai aussi pu goûter un domaine que j'aimais déjà beaucoup, Le **Mas de Cap Daniel**, qui a sorti ce soir-là un blanc, Le Merle Blanc 2020 construit sur du Grenache Gris, et dont il résulte une belle dynamique sur les agrumes le fruit de la passion et la fleur d'oranger.







Les propriétaires du Château Capion proposent des visites du domaine mélant l'histoire du vin

## L'œnotourisme, un atout face à la crise

#### ÉCONOMIE

En plein essor, l'œnotourisme devient un véritable marché pour les viticulteurs. Faire découvrir leurs lieux de production et leurs méthodes de travail est l'occasion d'amortir les pertes souvent importantes causées par la crise sanitaire. Exemple au Château Capion, dans l'Hérault, un domaine devenu une référence en la matière en Occitanie.

eux rangées d'élégants cèclres encadrent un chemin de terre, puis un imposant château style Folie XIX se dessine à l'orée d'un parcarboré et, évidemment, des vignes.

L'arrivée sur le domaine de Château Capion est digne d'un roman de Marcel Pagnol. Et pourtant, ce petit coin de l'Hérault, à côté d'Aniane, existe bel et bien. Depuis 2016, Rodolphe Travel est directeur gérant de ce domaine de 48 hectares de production et 12 hectares en plantier. Pour lui, la viticulture n'est pas qu'une affaire de mise en bouteilles. Il est en effet devenu un précurseur de l'œnotourisme dans la région

« C'est une offre touristique sur un site de production viticole avec la découverte d'un terroir, d'un paysage, d'un domaine », décrit-il. «On retrouve surtout des personnes intéressées par le vin et ce qui l'entoure. Ces visiteurs

prennent le temps d'apprendre pourquoi on travaille la vigne de telle ou telle manière, de com prendre l'importance de la géologie et de ses incidences sur la qualité du vin. »

Ici, chaque année, près de 3000 touristes viennent visiter le dornaine et découvrir le travail de la vigne, avant, évidemment, de goûter aux vins produits avec la traditionnelle séance de dégustation des rouges AOP Terrasses du Larzac, mais aussi de blancs et rosés en AOP Languedoc, et même de deux IGP Saint-Guilhem-le-Désert avec des cépages d'autres régions : du Chardonnay et du Cabernet Sauvignon.

« On propose, pour 20 euros par personne, des visites d'1h30 clurant lesquelles nos procédés sont présentés, mélant l'histoire de nos vins et du métier pour une meilleure compréhension et une dégustation dans le chai à barrique, devant les vins en élevage. »

#### «On a les moyens de créer une route des vins dans le Languedoc »

De quoi attirer de nouveaux profils : des visiteurs qui ne conna issent pas les lieux, mais sont allèchés par l'offre, Comme ce couple venu de Montélimar avec sa fille et le mari de celleci, en vacances dans la région montpelliéraine. Après avoir découvert le Château Capion sur Internet, ils n'ont pas hésité à se rendre sur place pour découvrir les lieux. Au programme, une petite heure de dégustation des différents vins du domaine, mais aussi une présentation historique du châ-

teau, des explications ou encore une balade dans le parc arboré sous les arbres multicentenaires, à l'image de cet Orme de Sibérie de 400 ans.

Marché prometteur, l'œnotourisme connaît une promo tion importante, notamment sous l'impulsion de la Région Occitanie. « Desouttls numeriques référençant les domaines et renforçant la communication sont développés par la Région, c'est une très bonne chose. »

En cette année plus que compliquée, avec une crise sanitaire doublée d'une crise économique, l'œnotourisme prend encore plus d'importance. «Compenser les pertes de l'année n'est pas possible. En revanche, si l'on a renforcé notre offre ænotouristique, c'est parce qu'on savait qu'on aurait une fréquentation plus faible que les autres années et les ventes ont chuté cette année. On a d'ailleurs pres-que divisé par deux le nombre de visites classiques au châtecu. Mais les gens qui viennent dans la région sont dans une démarche de découverte et de rencontre avec les vignerons, ce qui renforce la qualité des contacts. Ce n'est plus du tour isme au hasard, les personnes qui étaient aujourd'hui avec nous en sont la preuve, elles sont venues pour apprendre et acheter, »

Pour Rodolphe Travel, il faut développer cela. « On a les moyens de créer une route des vins dans le Languedoc avec de super spots à présenter. Nous, ce que l'on souhaite, c'est créer des outils pédagogiques autour du vin, mais cussi avec des partenariats autour de l'art ou de la musique par exemple. » Alan Bernigaud





## Mas de la Séranne | Fraîcheur de la nature



PAR IDEALWINE 14 MAI 2021

• 0



Dans le joli village d'Aniane, Jean-Pierre Venture et son épouse Isabelle produisent des vins parmi les plus qualitatifs en Terrasses du Larzac, le terroir étant respecté et mis en lumière par des vinifications parcellaires, par cépage et par terroir. Lumière sur ce domaine phare de cette très belle appellation languedocienne.

Peut-être connaissez-vous le joli village d'Aniane qui se situe à une trentaine de kilomètres au Nord-Ouest de Montpellier ? C'est ici que se situe le Mas de la Séranne qui doit son nom à la chaîne de collines située aux

alentours, dirigé par deux passionnés du vin et de la vigne ayant décidés de revenir dans leur Languedoc natal en 1998. La Séranne est le premier contrefort qui surplombe le littoral montpelliérain. C'est dans cet endroit particulièrement propice à la viticulture que Jean-Pierre et Isabelle Venture sont venus s'installer en changeant de vie il y a plus de 20 ans maintenant. Ingénieur agro-alimentaire de formation, Jean-Pierre Venture a suivi une formation complémentaire en viticulture-œnologie durant un an. Persuadé des qualités originelles des Terrasses du Larzac, le vigneron endossera pendant neuf ans la présidence de l'appellation Terrasses du Larzac, en sera son meilleur défenseur et promoteur.

Au départ, le Mas de la Séranne ne s'étendait que sur 5 ha. Petit à petit, grâce à un travail acharné, le domaine s'est agrandi par l'acquisition de différentes petites parcelles pour atteindre désormais une surface d'environ 17ha. L'exploitation est située dans un site magnifique avec une vue panoramique sur toute l'appellation, parsemé d'oliviers et adossé à la garrigue...

Le domaine présente trois terroirs bien différents : des marnes jaunes (aux sols sablo-limono-argileux), des terrasses anciennes de l'Hérault (constituées de galets roulées et de 40% d'argile rouge) ainsi que des cailloutis fluvio-glaciaires (cailloutis calcaires sur argile rouge). Des terroirs qui permettent au domaine de produire des vins en IGP Saint Guilhem le Désert et en AOP Terrasses du Larzac essentiellement.

Cultivés au sein de l'appellation Terrasses du Larzac, ces terroirs permettent de créer des vins à la fois complexes, aromatiques et frais. Ils bénéficient en effet d'une forte amplitude thermique diurne qui offre à la fois une bonne maturité et la conservation d'une acidité noble.

Les vignes sont plantées en grenache, mourvèdre, syrah mais aussi en carignan et cinsault qui apportent un supplément de complexité quand il est assemblé aux cépages classiques languedociens.

En tout juste 20 ans, le Mas de la Séranne a fait ses preuves et est devenu l'un des fer de lance de l'appellation Terrasses du Larzac. Non content de cette superbe réussite, Jean-Pierre Venture teste dorénavant sur des parcelles expérimentales, des cépages qui pourraient un jour remplacer ou compléter certaines variétés devenues inadaptées au dérèglement climatique.





Le couple Venture très attaché à sa région et à sa nature a entrepris en parallèle une conversion en agriculture biologique et le domaine a obtenu sa certification AB en 2012, permettant d'atteindre un niveau d'authenticité des vins remarquable. Les propriétaires, en grande intelligence, s'inspirent également des techniques biodynamiques pour compléter leurs pratiques. Certaines opérations comme l'écimage, les labours, le greffage, les plantations, les mises en bouteilles, tiennent compte du calendrier lunaire. Au Mas de la Séranne tout est réfléchi et effectué en bonne conscience, que ce soit le travail à la vigne ou les mises en bouteilles.

Au Mas, les vendanges sont manuelles, chaque cépage et chaque parcelle du domaine est vinifié séparément afin de favoriser la complexité aromatique des vins. Le chai, naturellement climatisé car creusé dans le rocher et couvert de terre, abrite 60 fûts de 300 litres chacun, remplis par gravité sans pompage. La patience, l'observation et l'amour du métier sont des atouts précieux et c'est grâce à cela que les vins du domaine atteignent ce niveau de qualité.

Les vins du Mas de la Séranne sont des vins riches, mais pas seulement. La particularité des Terrasses du Larzac leur donne non seulement un grand caractère lié au degré d'alcool mais surtout une fraîcheur tout à fait particulière due notamment à l'altitude du terroir (1000m), qui en font des vins équilibrés et complexes.

Le nom des flacons est le reflet de la nature qui les entoure : des cerisiers sauvages encadrent les parcelles du domaine, et des petites immortelles s'épanouissent en mai près des vignes du Mas.

#### Mas de la Séranne ce qu'en pensent les guides :

Guide Bettane & Desseauve 2020 - 1\* étoiles sur 5

« Le mas de la Seranne, situé dans la zone des Terrasses du Larzac, en Coteaux du Languedoc, appartient à Jean-Pierre Venture. Ce vigneron s'est extirpé de l'industrie agro-alimentaire pour revenir à la vigne où il s'est patiemment construit un domaine d'une quinzaine d'hectares. La gamme de rouges est orientée vers la gourmandise, dans un style accessible et flatteur, faite pour être bue rapidement mais sans manquer de profondeur. Antonin-et-louis cultivent la finesse du tannin sous un élevage marqué. Une cuvée bonaventura est issue de grenache et de carignan en tirage limité. Tous les vins partagent la note charmeuse fumée et lardée qui semble un archétype habituel de la syrah mûre, même quand ils ne contiennent pas de syrah! Cette note est donc la patte du domaine, ce qui le rend aisément reconnaissable en dégustation. »

#### Les vins du domaine en vente sur iDealwine :

#### Les Griottiers 2019 (rouge):

Mené en agriculture biologique certifiée avec des influences en biodynamie, le Mas de la Séranne se situe à Aniane dans les Terrasses du Larzac. Les Griottiers se caractérise depuis la première récolte par des arômes de griottes à l'eau de vie, qui rappellent les cerisiers sauvages qui poussent à côté des vignes de Grenache. C'est un assemblage de grenache (30%), cinsault (30%), syrah (20%) et mourvèdre (20%), avec une vinification traditionnelle et 3 à 5 semaines de macération. L'élevage dure 13 mois en cuve

Ce vin rouge se dévoile avec finesse et fraîcheur, exhalant des notes de fruits et d'épices qui apportent une belle gourmandise. Le nez, aux notes de confiture de fraise et de cerise, est suivi par une bouche charnue, pleine et reglissée en finale. Sa structure lui confère un potentiel de garde de 5 à 6 ans.

Nous vous conseillons de déguster cette cuvée avec une volaille rôtie et sa poêlée de pommes de terre.

#### Le Clos des Immortelles 2018 (rouge) :

Le Mas de la Séranne, tirant son nom de la chaîne de collines en face du domaine, est aujourd'hui mené en agriculture biologique certifiée avec des influences en biodynamie. Le Clos des Immortelles est une cuvée phare de ce beau terroir de galets roulés d'Aniane, assemblage de syrah (40%), mourvèdre (25%), grenache (20%) et cinsault (15%). La vinification est traditionnelle et la macération est longue. L'élevage dure 13 mois en fûts de chêne.

Cette cuvée possède une belle complexité. Elle est longue et racée, exhalant des notes de fruits noirs et d'épices douces. A la dégustation, le nez est complexe de moka, de zan et d'épices, et de légères notes de thym, de poivre blanc et de cassis se dévoilent. La bouche est pleine de volume et d'élégance, ample et fraîche, à la finale reglissée. Très belle longueur pour cette cuvée charmeuse, qui fera honneur à vos viandes relevées ou en sauce, gibiers, daubes et certains fromages.

#### Antonin et Louis 2018 (rouge):

En 1998, Jean-Pierre Venture et sa femme Isabelle reviennent dans leur Languedoc natal et décident de changer de vie professionnelle. Antonin et Louis est une cuvée hommage au grand-oncle et grand-père respectifs de Jean-Pierre et Isabelle, qui étaient aussi vignerons. C'est un assemblage de syrah (55%), mourvèdre (30%) et carignan (15%). Mourvèdre et syrah sont issus de terrasses anciennes de l'Hérault, le carignan de terrasses très pauvres de l'ère tertiaire ; tous ces terroirs sont caractérisés par la présence importante de galets roulés et par de petits rendements (25 hl/ha) qui font naître un vin puissant et élégant. La vinification est traditionnelle et la macération est longue. L'élevage dure 13 mois en fûts de chêne. <br/>
A la dégustation, le nez est complexe avec son attaque minérale et ses notes balsamiques, mentholées, confites (cassis et mûre) et épicées (poivre et cannelle). La bouche est charnue et élégante avec des tanins harmonieux et souples, soutenus par une longue finale fraîche et mentholée. Antonin et Louis est une cuvée structurée : taillée pour la garde, elle demande quelques années de cave pour s'exprimer pleinement. Un Terrasse du Larzac au sommet.

Voir tous les vins du Languedoc en vente

Voir tous les vins en vente

Article Suivan

remier événement de l'année 2021 à Hong Kong | Vers un retour à la normale ?

Article précedent

Savennières | Une verticale du Clos du

Voir les commentaires (o)





ÉLECTIONS RÉGIONALES À qui le 2º tour? SÉLECTION CAIREL Domaine Mas de Cadenet ESSAI AUTO Renault Arkana hybride



## LETICIA ET BORIS LECLERCQ

LE ROSE, C'EST LEUR DOMAINE

two co. secret

A hibertpellier, le restauranteur fibries Lesbrecq et son éganue Leficia seit sommerces à hibit sur groups malfophant les projets, avior, -entre autres. Fachal d'un demonre résolte à fraier. Mais le groups, après parolles de la fraier. Mais le groups, après parolles de codoire alles produites de suswegarde. Revenue aux commandés es cotobre charies, binds, signité pour se pagnetiel et aux optimiers capitages être sont popular de commandés. Par color de la consiste de sont etités et de la conseit de sont etités et de la conseit de la Conseit Seule. Le virience de la conseit de la Conseit Seule. Le virience de la conseit de la conseil de la

# Barks, alliancy d'antaine : le grange a caisse se terrible passage à side. Où se set il asjonniffail ? Dometic dioit Fensys! « Tosposts vivost!» - Nessi ne pommet pas trants.

Haussommer, sonto li fautorere d'aneposobbae de souveganteque nous piezes sollicités en 2010 après planteses décommens plant l'éches de note: second restriction à l'intri que un plorabé pou comprés... On a pris don request, contrar en participativa, relativamente, el particio pa se manche para Pilo je gargon, face: (Dapprento, 1 an Deno, so a recreación le laborad de contrarco de Mospellio, les administratos el municipios aplicamo pour true roution et leus personquignement. Es reac cost neme consulting your sweet in groups.

Pier que james ? Reser seons segares les restaur Placos et us mine, Gambies Hoocel, et le Geslich et le Garan à Parle (179 Les du l'autourg Cales Harcel), Poir Pheses, resu seniero concerteira sur ano acquio. Ca fail, incar rana, quiertera econòmic qui l'estàbil es enve-dord qui non ralmos. Lorque rano favores, quas escuyant de le faier bels. Novo de incas dispensera plus se l'anguel de raudiples, poigits, antene si sous overs trajeurs des Mins (Hes) et restons alteréti, sur l'adies qui portunits. Aujourd'he, plus pur janois, je chouchoire ce que exus pune principal Lobals of this



On west test plus crime, plus pasi....
Near Latios, seus exam braucoup appris ibra de crite providure qui a ete une princie d'une sistemar insule: de « dissolica » des basques et dos interchicamens, ha devenue us pestil·les car la pestil·la surfance. Etina tris do: to construir quelque d'esse pendant des provins et la passes à dour diregts de tout pander. Cella ermat agent tem itge à etwany. House mour continue donc re-sells our notes cases de meller et nes salours. Fosquit de famille la communité fréquetage.

### Birds Leslewig on rhopse till pan slevenir krap obrisse T

Nov, se se desirel jurnos trap obrous (dec), co milet. Jul mile en tant gulturare et chal d'antrepas. Deset unte épecue, je mir sets person-selement renns en guedico et transferant. Jes ous sont plus affats, p intropique à Euro-Basi la gestion et les finances, 31 quinerde lain Jajes la etransmirra des militar nells, mais tambiés tous à final avec une enge de dingue : le suit optimient, ai crais en l'avesir de ce grappe qui elles recycnis formates de retronde, un tiene ou possage à subprimes colleterations, (si une dispire formichable, dent provide las, et pri le remencie de missoir quiel en busen convendances. Más consistion est que la qualité d'age extreprise depend analytical durings of ingagement declination of declination

enhappement de graupo paisa par entre novemen militar i eligiores. Le effet, des 2016, avec Letins, room senne dividé de sous lambre dons la ribonofication de son autoutos, bad en entant hem site dans cides sec tous, solutific for grantecourrier, belon-blok-draft die devenie virgouwer of January communities of produtes for grantly virg. O pour odds, living agains at soother pour faste are grantly six, if fast air grand reads, et donc air grand terrain viscas erons dien, custerie le chargone Sainte Etamono, e à Amore, au Lorse d'un Bits grand for chinals, or have seens sold in the terminate de la Caracte Betali, array me may partir sold producement describes l'Associated due grand couple je pass ordouel discourse produceur, Disarray George, Grange descript, produce de produceur produceur, Disarray George, Grange des Pière, 8 paraté des project replacate de soudeir realites auce mes senior pienes.

D'op le cliede de ceter en grand men T Lo-Mint, y nor sus, positioner d'Abbentement, trans, Présent, qui prochai se tout has de-garrier ripudi ? Nous se commen pas mindrana, alon que d'autres ripone, comme la Princone complevé plucieses ganda noms. La pari étal de color ser risingia. El princio que nous comme se passe de oblesois metro pari. Le const chi la transde triente est, je person sone belle char-nde que l'on brance maintenant un peu juntout. By a escore da travail beix sia et c'est à cito-que l'on passe la materium de notre temps,





### Wome-lites flor de vetre via ?

Ex tertection cytophone Asian's climal instantiales summer thy a iso area indended on one considerable in Sender gas trees. More, course or authorizes inspired developpes note since gas treet does not in brown. I've coulouble relater and recurrently in protogo, to considerable, he pointed to protogo the construction on the protogo to considerable protogo does not develope and region date, cognition, construction on the protogo does not of our side protogo does not only the protogo does not be protogo does not be protogo does not developed the protogo does not be protogo does not developed the protogo does not be protogo does not developed the protogo does not be protogo does not developed the protogo does not be protogo does not developed the protogo does not be protogo does not developed the protogo does not be protogo does not developed the protogo developed the protogo does not developed

### Le dissente de la Granda Sierte se diretagas usual pour ses seòdisedes culturales... Vous sons étantament tots vite dans le Bis, et sons time natural se planetes de la efficientation (Paupages) es distin 7 Paras que pristate que casa disease, displace la las les coupes pusations, para à la lan prissavan l'environment et la lacidise tals, et l'adir cardin la

Figure que j'endate que como demon, displayés limis, les recyces possibles, junz à la files primer en freconscionnes de la lapidier del , et fulle sondre la recharathement circonique. Nest convenient delablant del deput 2019, mais un river para sufficier i caspa altere excess plus loss dans restre distraction que tra se accusant friendament de domaine (12 hociamendo régori) encular villfamendario el terminale concerto la registacia.

### Qualities sent vice techniques catherates segment had, et que nometelles donnais.? Obje, sent le lite, nous avens innes less produits chimiques, les « entrats ».

(hijn, more to tito, recent sectors interes into produint oblimiques, into a settinto a terre soulo effectivante autoritary que originar la region com le conditio et a financio. More dans tres regions, mora appliquant accessór to tradegio de tre-fractionement naturate con dienes des plantes, des grandeses, des foculargements au tiene entre con dienes des plantes, des grandeses, des foculargements au des plantes, con terre des plantes, des plantes qui les réconstructions de la contraction des la contraction de l

### El sur civils du Mira, est rendre dans le classation de la villémentarie...

Compligation Major person both is those for device an distribution processes above to verifications. Once a description plus de root methodos softwarkes, name allera economy part non segment, chef à des dans non paraction et autorité de non paraction, le plus efficiales des roots procédes et autorités de la confession par le plus efficiales des roots procédes autorités de la confesion de la conf

annua I





Nous sommes à Aniane ce mardi 8 juin, au Domaine de la Grande Sieste. Boris Lecleroq désigne ses vignes vers lesquelles nous nous dirigeons et où l'interview se poursuit...

### Vous allez planter des arbres dans vos vignes ?

Nous avons déjà commencé ! Concrètement, nous allons planter 18 essences différentes (dont des arbres fruitiers) autour de nos vignes et dans nos vignes. L'objectif consiste à recréer une forêt qui est un organisme parfait : la forêt se régule d'elle-même, on n'a vu personne mettre de l'engrais dans une forêt.. De plus, nous replantons nos vignes en favorisant la mixité des raisins, et non-plus la monoculture : on plante alternativement un pied de cinsault, de grenache, de mourvèdre, de syrah et de carignan, puis des arbres, et on recommence.. On modelant ces écosystèmes, la nature s'équilibrera. Nous parviendrons à garder nos sols vivants, nous favoriserons la biodiversité et les corridors écologiques, et nous parviendrons à l'objectif « O traitement ».

### Au domaine de la Grande Sieste, la viticulture s'éveille à l'écologie ?

On peut dira ça. Nous complèterons à terme cet effort par l'introduction d'animaux sur le domaine. Une vache, par exemple, peut être très utile : elle repère en hiver les rameaux sucrés et les dévore. L'animal offre ainsi un prétaillage naturel des vignes.

### La Grande Sieste, c'est encore un rêve éveillé ?

Oui, c'est toujours un enchantement de venir sur ces terres viticoles bénies des dieux, de travailler la vigne, de planter des arbres, d'élaborer nos cuvées avec le maître de chai... Ce domaine, c'est un gros investissement mais je pense que ce que nous faisons ici est unique. La réussite de la marque que nous sommes en train d'installer portera, demain, le développement du groupe. Je suis fier de mon Rosé de Rève, mais aussi de mon Rouge de Rève. On peut dire sans « rosir » (rires) que nos vins aiment les grandes tables. Pas forcément les tables étoilées (même si nos vins sont aussi présents sur quelques grandes tables), mais plutôt les belles tablées, celles où l'on retrouve ses amis pour partager de beaux et de bons moments. Tous nos vins respectent nos valeurs : ils sont à chaque fois une invitation au partage.

12 METROPOLISM

## Accueil > Economie > Agriculture > Viticulture

# Occitanie : 25e Coup de coeur de femmes de la coopération agricole



## Viticulture, Béziers, Marseillan

Publié le 21/10/2021 à 16:56, mis à jour le 22/10/2021 à 08:41

Les caves Richemer ont accueilli sur le site de Marseillan-Plage le jury de femmes, journalistes et d'influence, qui ont distingué quatre bouteilles sur 68 médailles d'or du concours de la coopération.

Stéphane Hugonnet, le président de la cave coopérative Agde-Marseillan, les Caves Richemer, a eu le plaisir d'accueillir sur le site de Marseillan-Plage le 25e Coup de cœur de femmes organisé par La Coopération agricole Occitanie. "Une médaille d'or sur un concours national comme celui-là, c'est 25 % de vente supplémentaire, expliquait-il au jury en lançant la dégustation aux côtés de Fabienne Bonet, vigneronne catalane et présidente de la chambre d'agriculture des Pyrénées Orientales et Valérie Bastoul, directrice générale des services de la Coopération agricole Occitanie. En grande surface ou chez les cavistes, on sait que c'est souvent les femmes qui achètent. Ce Coup de cœur de femmes est d'autant plus important." Les caves Richemer avaient trois vins en compétition ce jour-là.

Il s'agissait pour la trentaine de femmes, journalistes, cheffes d'entreprises, blogueuses, élues ou personnalités publiques de juger 65 des 101 médailles d'or du concours de la Coopération qui a eu lieu au printemps, avec la participation de 70 caves d'Occitanie pour 600 échantillons. Ce sont les vins mis en bouteille qui sont soumis au jury, soit 23 blancs, 18 rosés et 21 rouges, ainsi que trois vins doux naturels.

# Quatre trophées pour quatre caves coopératives

Après trois heures de dégustation, quatre bouteilles étaient distinguées. Les trophées, dessinés par l'artiste Manyoly qui consacre son art aux femmes, seront remis ultérieurement aux quatre caves lauréates.

Le muscat sec Beauvignac, IGP Côte de Thau blanc 2020 des Costières de Pomerols (Hérault). Elles ont aimé "ce vin très harmonieux, fruité, doux et intense à la fois. Une belle harmonie entre ses parfums et ses saveurs. Il accompagnera parfaitement une cuisine qui associe du fruité, mais tout autant en apéritif. On a ressenti le litchi, les fruits exotiques, une explosion de saveurs. On a tout de suite toutes été conquises par sa gourmandise!"

Le Fulcran Cabanon, AOC Languedoc Cabrières rosé 2020 de L'Estabel à Cabrières (Hérault). Elles ont aimé "sa jolie robe guillerette à la couleur pétale de rose délicate. Son nez gourmand, intense, complexe : les fruits rouges (framboise, fraise), batifolent avec les agrumes confits et les notes fraîches de réglisse. Sa bouche en parfaite adéquation, à la fois fraîche et charnue : un très joli équilibre tout en élégance. Sa finale persiste pour notre plus grand plaisir sur des effluves épicés. Il sublimera vos curry de crevette, poulet mariné au citron, fromage de chèvre, truite fumée."

### Fierté des caves lauréates

"Je suis super fière. C'est sympa de voir que ce travail qui est fait par des hommes et des femmes - 53 adhérents coopérateurs à Cabrières -, porte ses fruits, commentait Myriam Gairaud, maire de Cabrières et membre du conseil d'administration de l'Estabel, jury à la table des blancs en tant que conseillère régionale. Fulcran Cabanon est une cuvée ancienne, elle a évolué, changé de bouteille et d'étiquette. C'est un fleuron de la cave. Et ce prix montre que nous sommes dans les clous."

Une satisfaction d'autant plus importante que la cuvée Terres des Guilhem, AOP Languedoc Cabrières 2020 de sa cave était également dans le top 4 final. "Placer deux vins sur 18, c'est un signal fort pour le travail qui est réalisé dans notre cave vieille de 83 ans."

Le jury a aussi aimé la cuvée L, AOC Corbières rouge 2019 du Chai des Vignerons de Lézignan-Corbières (Aude). Elles ont aimé "ce vin qui est un personnage tout en séduction mais avec beaucoup de caractère. La robe rubis intense et lumineuse, les arômes de fruits noirs très mûrs, d'épices et de réglisse apportent beaucoup d'élégance à ce vin puissant, charpenté aux tannins très harmonieux et à la persistance fruitée et épicée : romarin, thym, sarriette. Une invitation au plaisir qui vous emmènera très loin si vous avez la sagesse de garder ce beau vin rouge dans votre cave."

# La particularité des vins doux naturels

Enfin, la cuvée François Arago, VDN AOP Rivesaltes tuilé 2003, des Côtes d'Agly à Estagel (Pyrénées-Orientales) a aussi été récompensée. "Ce vin très élégant et velouté! Sa belle robe ambrée avec des reflets topaze. Son harmonie entre le nez et la bouche, avec des notes de noix fraîches, de prunes, de griottes, de moka. La dégustation se termine sur des notes d'orangettes. À déguster seul à l'apéritif ou en digestif au coin de la cheminée! Ou encore en association avec un grand de chocolat ou même du fromage", ont commenté ces dames.

"C'est un vin doux naturel de grenache, commentait Fabienne Bonet, la marraine, coopératrice de la cave d'Estagel. Macéré et vieilli en fût de chêne avec des arômes cacaotés. Je suis très heureuse car les vins doux naturels, pour les PO, c'est une particularité. Qu'ils soient reconnus par des femmes est une fierté. Ils sont souvent peu connus des nouveaux consommateurs. Un Coup de cœur peut leur donner envie de les découvrir. Il ne faut pas abandonner cette richesse de notre territoire, la faire connaître et recréer une dynamique."

### Découverte des subtilités des olives de bouches

Cette dégustation a été aussi l'occasion pour Jean-Marie Etienne, président de la section oléicole, de faire découvrir les différentes variétés d'olive de bouche emblématiques de la région telle que la Picholine, la Lucques verte et noire, la Négrette autour d'une dégustation ludique. Les participantes ont pu découvrir les différentes subtilités : le croquant, les saveurs et les arômes. Le Coup de cœur de femmes s'inscrit pleinement dans la démarche "Consommons coopératif", lancée en 2016 pour encourager la consommation de produits locaux et équitables.









**CAROLINE GAILLARD** 

Tab**©la** Feed

# Ce Samedi, découvrez gratuitement la valeur de votre bien immobilier

Valeur de votre bien, prix dans votre quartier... Meilleurs Agents vous dit tout!

Meilleurs Agents | Sponsorisé

# L'Opel Corsa est équipée pour vous séduire. Essayez-la!

Sièges et volant chauffants, vaste coffre, aide à la conduite haut de gamme... Avec l'Opel Corsa, l'excellence allemande s'invite à bord des citadines.

Opel | Sponsorisé



L'info à consommer sans modération

# Une coopérative artisanale exemplaire

Depuis 2009, la cave reopérative Costellorry est engagée dans le respect de l'invisormiment. R.S.



### N'46 - AOÛT 2021

# ENVIRONNEMENT

LANGUEDOC

# Castelbarry, une coopérative artisanale engagée et exemplaire

Poumon économique du village de Montpeyroux, la cave coopérative Castelbarry est également une véritable locomotive pour le respect de l'environnement...

Deput 2019, in one occpérative Castelbury est esgagée dans le respect de Serviconnent à l'avers le label Terra Villa".

En 2017, clast su démarche durable que est couronnée à travers le label "Figneroes Engagés" (enclemement Vignerons en Développement Durable) « visilèples de du ans que nous ensouvageurs nes achievests à se tourne was dus pratiques plus éthiques et verticeurs pares lesquelles la déviration des produits plysto santaines ou recore la confusion semante étachage de bioquetes no de la réprésion de la réprésion de développe d'étales pour que les véroiteurs proupes d'étales partieurs pour que les véroiteurs partagent leurs expériences et leurs inférieurs leurs métales est des effet d'insaffier and divantage, dans l'indées de rois « applique Bearant Pallais, dans leur les la rois » applique Bearant Pallais, dans leur de la caux « de la partie de la caux de l



### Bes vignerons engagés

the derunche particular enert efficace 95% de la superficie viticole de la care est en effet sous perification universementale.

«Algourdhol le majorité de less ingrerors est engagé et agriculture biologique ou dins one demanches environnementales telles que MVE ou Terra Vitis. D'ici 5 ans plus de 100 hectares demandant par allouculture powerts en agriculture biologique » os félicits la delection. Et la cavo d'entend pas s'amèter là, en termes de Sommes pratiques !

En marcidemini, los 340 hoctares da rignes ont en en offset do équipés de diffusaus; de phéromoses biodégradables «Junguliar les diffusaus adiates contenaient de faluminair et du plasfique. De les rouveaus modéles que nous acres installés sont constitués de polyménes Auconnects entainment dégradables » poécies le disoctair de Castelhum, Plus qu'une sécessirié, le choix de ce diffuseur s'est napidiement imposé, souligne-ful. «Nous soinnes en effet loi sur un neutraire préservé dessé Natura 2000 et au patrinoine mondés de l'UESCO au stre du passouellame. Toetes nos actions sont donc réflectues et mendes abn de préserve la bladirersté».

### Un projet de toiture photovoitaique

La casa es) en matre particulér amont attentive à la dissinution et au matement des déchets, alois qu'à su consommation d'aux et d'électriche. «Nous avoes d'alleurs le projet d'esuper la forbre en paraneurs photovollasjaes over pour dépectif d'être extrans es érespétiquement, houspernate de sendanges » confie Bernard Pallie. 703 m² de panneaux seront alois installés sur la tot du la bilment pour une le rake noe 1022.

# Domaine de La Dourbie : une initiative inédite

Le domaine de la Dourbie vient de lancer un concept de visite de vignoble unique en France, un "Deno-Tour Interactif". L'idée : proposer aux visiteurs une balade cenotouristique "connectée".

Sité au piet du Causse du Lacac, à 30 misses de Montpeller, Le domaine de la Dustie est sans doute l'un des plus verau du Lacquetto. Depois 1781, luposisioné la rigne et du vin anime les propriétaires soccesors du domaine mais c'est en 2003, avec fartirée de la tamile. Seria, qu'il connaît une véritable atraissance. Bustantiuration du vignoble on agricultare triologique, modernaction de la cave et du chui, unification purcollare, matrica des endements de le fenciepagement, auponafaule domaine alle teddion et moderate, avec une teule exigence, colle de magnifer un terrore exognitionnel!

### Une visite interactive du domaine

Résolument moderne et innovant, le doiraine de la Double viernteur juste de l'ancierun concept de visite de vignoble unique en France, un "Deno Tour Interactif". L'idée, proposer son vielleurs de découver le domane et son magnifique gons



paysago de façon en girale et connectée, à havers une balade cerorbens fique "amplifée". Perés de l'ablette ou de scrartphores, les cenquitées sont ancient les à se déglacer dans levignoble lebing d'un circuit pillones que et interactif. Au get de la baladie. les popsages s'animent vie des illustrations, des vidées et potits reportages avec entrécess de l'égages de domane (per tout simplement en exclo-guide). On y apprend tour à truir les dépages, la culture de la répre, les méthodes de vinification et bien d'autres choses! S'en aut également une vértable instantion à la dégistation, elle sussi interactive et en compagnie de l'équipe, sous trime de jeux quitz et vidéos esplicatives. De quoi torier ses commissances el passerun bon noment l

### Présentation des vins

Les épicurierrane seront pas enneste : le domaine de la Dourhio produit une dizatre de vinz en agriculture hickogique et tiedynamique, tosas de répages autoditones et patrimeniaux. La, les recess sont récolés à la main et mélés traditionnélement. Délevage est également soigné et se fait en douceur dans de vésiles borriques et en amphones en grés. Un vinitable angagement qualitait roconnue et régulérament nicompense.





# **DIS-LEUR!**

VOTRE DOSE D'INFO EN OCCITANIE



/ 11 juillet 2021 / Patrimoine & Terroirs

# **Vignobles :** Domaine de Ferrussac, signe particulier "aime le bon vin et... les bovins"



Renaud Rossignol élève aussi des vaches et boeufs d'Aubrac en pâture libre... Phoro VITINOVA

*Le diable est dans le verre*, c'est l'association au nom quelque peu provocateur qui est à l'origine de *Diablovino*, l'événement qui se propose de faciliter la rencontre entre



moducteurs et amateurs de vin. Pour son troisième rendez-vous en terres vigneronnes, l'association a choisi de faire découvrir le *Domaine de Ferrussac*, sur le plateau du Larzac (entre La Vacquerie et Saint-Martin-de-Castries, à 1h de Montpellier)...

C'est une affaire de famille, de patrimoine, de traditions... et de passion! Cette vigne est dans la famille depuis plus de cent ans : "J'ai 29 ans, et j'ai repris le domaine depuis cinq ans. Avant moi c'était mon grand-père, il s'en est occupé jusqu'à ses 82 ans... en m'attendant", explique Renaud Rossignol qui sera bien présent le 17 juillet pour accueillir et conseiller les participants au 3e Diablovino de la saison.

# "Une expérience totale" avec les boeufs d'Aubrac



vin, au coeur d'un patrimoine reconnu par l'Unesco... Photo VITINOVA

L'association *Le diable est dans le verre*, c'est d'abord une bande de copains vignerons qui se retrouvent régulièrement lors de dégustations collectives. De là nait l'idée de l'association qui regroupe désormais une vingtaine de producteurs de la Vallée de l'Hérault et du Causse Larzac, dans un esprit d'entraide et de partage d'expériences.

Après le Moulin du Mas Palat et le Mas Conscience, c'est donc le Domaine de Ferrussac qui

Era le cadre d'un rendez-vous nocturne pour **trinquer avec le Diable**! Renaud Rossignol, est donc un jeune vigneron passionné (AOP Terrasses du Larzac), mais il est aussi éleveur de bovins et propose "une expérience totale, à la rencontre des bœufs d'Aubrac élevés sur le Larzac."

# Une menu préparé par le chef Gabin Constant

Il y avait toujours eu quelques vaches sur le domaine. Mais Renaud, plutôt citadin à l'origine, s'est pris de passion pour l'élevage et plus particulièrement pour la race Aubrac, "une race très rustique, qui donne une des meilleures viandes au monde" s'enthousaisme-t-il. "Nos bêtes sont aimées et respectées, cet élevage naturel permet de se passer de tout produit chimique", précise-t-il en parlant de son troupeau de 40 mères vivant en liberté sur le domaine de 700 ha (à 625m d'altitude). Un élevage naturel et respectueux, pour de vrais boeufs choyés durant 5 ans...

Pour faire déguster cette viande exceptionnelle, Renaud sera accompagné aux fourneaux par son complice **Gabin Constant**. Ce chef expérimenté, lui aussi âgé de 29 ans, <mark>a travaillé chez un étoilé en Allemagne</mark>, avant de lancer son propre restaurant *L'art local* à Montpellier. Puis, de s'installer il y a quelques mois à Ferrussac où il seconde Renaud sur l'exploitation.

# Un domaine labellisé "zéro mensonge"

Pour ce premier **Diablovino** nocturne (dégustation à partir de 17h \*, repas à partir de 19h), ils ont concocté un menu d'exception composé d'une salade estivale. effeuillé de jeune bovin du *Domaine* de Ferrussac (condiment olive, tapenade et huile d'olive du Mas Palat), suivi d'un rôti de bœuf



Renaud Rossignol fera déguster ses vins... Photo VITINOVA

**±** 5 ans maturé du *Domaine de Ferrussac*, accompagné d'aubergines brulées, courgettes croquantes, sauce miel et thym des prés. Et en dessert, une glace au lait de brebis de *La Part du Loup*.

Au coeur d'une terre chargée d'histoire (dolmens, menhirs, lavognes) classée au Patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco, c'est un voyage au coeur d'un domaine qui se labellise *"zéro mensonge"* insiste Renaud Rossignol : "Ici, c'est l'âme du Languedoc. On est une génération qui accompagne la renaissance de ce terroir et de ses qualités exceptoonnelles. C'est cela que nous voulons partager à travers cet événement qui illustre bien notre démarche damoureux des vins et de la gastronomie authentique..."

Rendez-vous le 17 juillet, donc. Et il est conseillé de réserver pour dîner avec le Diable!

## **Philippe MOURET**

(\*) Domaines participants : Bastide des Songes – Domaine des 3 sens – Clos Aguilem – Domaine Chemin Farrat – Le Clos des Combals – Domaine de Ferrussac – Domaine La Rouquette – Mas d'Amile – Mas Palat (oléiculteur) – Mas de l'Erme – Mas des Brousses – Domaine des Olivèdes – Mas Conscience.

# D'autres rendez-vous autour du vin :

# *Vinocap* Hérault – *Sud-de-France*

Au Cap d'Agde, la semaine du 14 juillet sera placée sous le signe de l'art de vivre et de l'oenotourisme. L'agglo Hérault-Méditerranée organise, en partenariat avec la Région Occitanie et le département de l'Hérault, la 12e édition de Vinocap Hérault – Sudde-France sur les quais du centre-port du Cap d'Agde les mardi 13, mercredi 14 et jeudi 15 juillet.

L'Office de Tourisme, La Route des Vignerons et des Pêcheurs, association qui réunit plus de 60 domaines et caves coopératives de l'agglo, et l'Association des commerçants du Centre-Port (ADEC) sont également mobilisés pour ce plus



erand salon oenotouristique (une centaine de vignerons seront présents) à ciel ouvert du sud de la France "qui illustre l'art de vivre et la convivialité de la destination Cap d'Agde Méditerranée."



Mardi 13 juillet, pour l'ouverture du salon (10h30) Gilles d'Ettore, maire d'Agde et président de l'Agglo Hérault-Méditerranée accueillera Carole Delga, présidente de la Région Occitanie Pyrénées-Méditerranée, et Kléber Mesquida, président du Conseil Départemental de l'Hérault.

# Des vignobles à découvrir cet été:

- Démarrage des JeuDiVin à Nîmes et "In Vino" Pèzenas. Lire l'article...
- C'est le bon été pour apprendre à déguster la Gascogne. Lire l'article...

## Partager sur les réseaux sociaux :





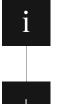








Publié dans Patrimoine & Terroirs et tagué Dégustations, Diablovino, Race Aubrac, Terrasses du Larzac, viande, Vignobles, Vin, Vinocap. Ajoutez ce permalien à vos favoris.



Il n'y a pas de commentaire. Ajoutez le vôtre



# Laisser un commentaire

Votre adresse de messagerie ne sera pas publiée. Les champs obligatoires sont indiqués avec

### Commentaire

Accueil > Economie > Agriculture > Viticulture

# Voici les quatre vins "coup de cœur" des femmes en Occitanie



# Viticulture, Grande Région - Occitanie, Vins

Publié le 19/10/2021 à 14:11, mis à jour à 14:22

Le Coup de cœur des femmes, c'est le nom d'un concours organisé le 14 octobre par la cave Richemer de Marseillan dans l'Hérault. Un jury exclusivement féminin a choisi cinq vins que nous vous dévoilons maintenant.

Pour participer au concours de vins "Coup de coeur des femmes", 70 caves coopératives en Occitanie ont envoyé 600 échantillons dont 101 médailles d'or. 65 ont été dégustées, les autres n'étant pas mises en bouteille à ce jour. 23 blancs, 18 rosés et 21 rouges ont été soumis à trois jurys de femmes. Ce concours créé il y a 25 ans pour des femmes journalistes a été élargi à des femmes d'influence, chefs d'entreprise, blogueuses, etc...

Pour Coop de France, ce concours est important, car "il est inhabituel et les bouteilles primées, mises en avant dans les caveaux et sur les réseaux sociaux sont portés par un marketing très particulier. Une médaille d'or, c'est 25 % de commercialisation en plus" a expliqué Fabienne Bonet, présidente des Vignerons Catalans.

A lire aussi : Occitanie : comment aiment-elles le vin ? Cinq femmes en disent plus sur leur façon de le boire

1 sur 8 23/04/2022, 16:58

### Voici les lauréats :

# Vin rosé : Fulcrand Cabanon AOP Languedoc Cabrières Coopérative l'Estabel à Cabrières

Elles ont noté: "Une jolie robe guillerette à la couleur pétale de rose délicate. Un nez gourmand, intense, complexe, les fruits rouge framboise et fraise, batifolent avec les agrumes confits et les notes fraîches de réglisse. Une bouche en parfaite adéquation à la fois fraîche et charnue. Un très joli équilibre tout en élégance, une finale qui persiste pour notre plus grand plaisir avec des effluves épicées".

# Vin blanc : Beauvignac Muscat sec IGP Côtes de Thau Les Costières de Pomerol

Elles ont apprécié: "Un vin très harmonieux, fruité, clair et intense à la fois, une belle harmonie entre son odeur et sa saveur, s'associera parfaitement avec une cuisine qui associe du fruité. Mais tout autant en apéritif. On a ressenti le litchi, les fruits exotiques, une explosion de saveur, on a tout de suite été conquises par sa gourmandise".

# Vin rouge: L'AOP Corbières Le chai des Vignerons à Lézignan

Elles ont qualifié la dégustation : "Ce vin est un personnage tout en séduction, avec beaucoup de caractère la robe rubis intense et lumineuse, les arômes de fruit noir très mûrs, d'épices et de réglisse apportent beaucoup d'élégance à ce vin puissant , charpenté aux tanins très harmonieux, et à la persistance fruitée et épicée".

# Vin Doux Naturel. Cuvée François Arago, VDN AOP Rivesaltes, Côte d'Agly, Estagel

Et enfin : "Ce vin a une belle robe ambrée avec des reflets topaze un vin très élégant et velouté! Une harmonie entre le nez et la bouche avec des notes de noix fraîche, de prune, de griotte et de moka. La dégustation se termine sur des notes d'orangettes".

2 sur 8 23/04/2022, 16:58

## Accueil > Culture et loisirs > Gastronomie et Terroir > Vins

# Aniane : au Domaine des Conquêtes, l'aventure continue en famille avec Emilie et Charles



## Vins, Lodève, Montpellier

Publié le 02/12/2021 à 08:31, mis à jour le 06/12/2021 à 15:15

Emilie et Charles tracent leur propre sillon au Domaine des Conquêtes créé par leurs parents à Aniane. Moins concentrés que les Terrasses du Larzac, leurs vins sont prêts à déguster et à partager...

Le Domaine des Conquêtes fait figure d'électron libre à Aniane. Emilie et Charles, qui ont repris le domaine créé par leur parents débarqués de Champagne, ont fait un choix iconoclaste en quittant les Terrasses du Larzac il y a quelques années. La fratrie enrichit son vignoble de 13 ha avec des cépages grecs, corses et italiens - hors appellation - pour faire face au changement climatique. "Nous avons plus de liberté, explique Emilie. Nous privilégions des vins plaisir à partager, avec beaucoup de fraîcheur et de gourmandise. Tous nos assemblages sont vinifiés en IGP Saint-Guilhem-le-Désert." Emilie et Charles préfèrent mettre le nom de leur domaine en avant et profiter de l'image porteuse des vins d'Aniane.

## Des vins plaisir à partager

Charles se consacre à la culture du vignoble, Emilie à l'administratif et au commercial. Les vendanges et la vinification sont réalisés en commun sous le regard attentif de leur père. La gamme - quatre rouge, deux blanc et un rosé - sont faciles d'accès et séduisent par

leur légèreté. Des visites du domaine sont organisées sur rendez-vous avec dégustations des vins accompagnées de produits du terroir. Le caveau reste ouvert toute l'année, du mardi au samedi.











Voir les commentaires

Tab**©la** Feed

# Ce Samedi, découvrez gratuitement la valeur de votre bien immobilier

Valeur de votre bien, prix dans votre quartier... Meilleurs Agents vous dit tout!

Meilleurs Agents | Sponsorisé

# L'Opel Corsa est équipée pour vous séduire. Essayez-la!

Sièges et volant chauffants, vaste coffre, aide à la conduite haut de gamme... Avec l'Opel Corsa, l'excellence allemande s'invite à bord des citadines.

Opel | Sponsorisé

# Radiateur électrique nouvelle génération : 5 fois plus puissant et 45% d'économie réalisée

Les radiateurs électriques nouvelle génération permettent aux foyers français d'économiser jusqu'à 45% sur le facture de chauffage !

Le Guide du chauffage | Sponsorisé

# Si vous possédez un ordinateur, vous devez jouer à ce jeu. Aucune installation

BaseAttackForce.com | Sponsorisé

# Prenez le volant de l'Opel Corsa et laissez-vous transporter

Connectivité et technologie haut de gamme, nombreuses aides à la conduite, confort premium ... Prenez la route à bord de l'excellence allemande.

Opel | Sponsorisé

# Configurez DS 7 CROSSBACK E-TENSE hybride rechargeable

Exprimez votre personnalité en configurant DS 7 CROSSBACK E-TENSE hybride rechargeable

### Accueil > Economie > Agriculture

# Cœur d'Hérault : au domaine de Ferrussac, du vin, des bovins et de bien jolis lopins



Agriculture, Béziers, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries

Publié le 13/07/2021 à 17:14

Sur le plateau du Larzac et ses terres familiales, Renaud Rossignol vinifie et élève la race Aubrac.

"J'avais 7 ans. Je l'ai dit à mon grand-père, dont l'énergie était pour moi un modèle : je veux devenir viticulteur. À 10 ans, il m'a offert mon premier sécateur. Ma voie était toute tracée." Dix-neuf ans plus tard et deux BTS comptabilité agricole et viti-œno en poche, le sécateur est resté à proximité. Renaud Rossignol a réalisé son rêve d'enfant. Ou plutôt ses rêves : le voilà à l'œuvre sur les terres familiales de cet historique domaine de Ferrussac, à La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries. C'est ici, sur le plateau du Larzac, qu'il venait passer tous ses étés, petit. Et là, donc, qu'il entreprend de faire revivre avec exigence ce lieu magique, un peu hors du temps.

# "Des vins plaisirs et des viandes plaisirs"

Lunettes rondes, affable, passionné et (sur) investi, Renaud Rossignol ne fait pas que perpétuer la tradition familiale. Il est le seul à élever du vin et des bovins ! Un cheptel de 90 têtes de la race Aubrac choyé avec autant d'amour que les six hectares de vignes en terrasses-du-larzac répartis sur des petits clos préservés un peu plus bas, près du village de Poujols, à l'intersection des vallées de Lodève, Soubès, Pégairolles et Lauroux.

06/05/2022, 15:59 1 sur 5

Qu'il endosse la casquette de viticulteur ou d'agriculteur, qu'il bichonne ses syrahs d'altitude ou peaufine sa complicité avec ses vaches et ses bœufs, Renaud Rossignol a l'obsession de la qualité chevillée au corps. "L'objectif est de faire les plus grands vins. Des vins plaisirs et des viandes plaisirs. "

Vente directe, circuits courts, petits rendements, vignoble labellisé bio depuis mai, fumier des bœufs pour enrichir les vignes et infusion de plantes pour les traiter : rien n'est laissé au hasard. "Ce que je recherche, c'est vivre de ma passion. D'en vivre, pas d'en faire des sous."

### Des défis et des missions

Le Vacquérois, dont le chiffre d'affaires provient aujourd'hui à 60 % du cheptel et à 40 % des vignes mais avec des pourcentages potentiellement inversés ces prochaines années, n'hésite pas à tout réinvestir. Quitte à se mettre financièrement en danger quand le gel puis la grêle viennent frapper le domaine.

Qu'importe. Le jeune agriculteur ne reste pas longtemps assommé par les premiers coups durs. Il continue à aller de l'avant. Son enthousiasme communicatif a convaincu un restaurateur, Gabin Constant, et un ami, Luc Biscarlet, de venir lui prêter main-forte.

Les deux salariés ne sont pas de trop car les défis à relever sont multiples et immenses à Ferrussac. Cinquième génération sur le domaine, Renaud Rossignol s'y sent investi de missions : offrir une nouvelle vie aux lieux et honorer la mémoire de son grand-père, disparu il y a six ans, au moment où s'effectuait la transmission et où les vaches investissaient les 70 hectares.

De son aïeul, Renaud a hérité l'énergie. Mais la page était blanche. La rédaction des premières lignes ouvre la voie d'un joli roman sur un patrimoine familial vieux de plus d'un siècle.

# Dolmen, menhirs, poignard néolithique

Ledomaine de Ferrussac est un lieu historique sur le plateau du Larzac. Son nom a traversé les époques. Ses terres abritent notamment un superbe dolmen de l'époque gallo-romaine, plus grand monument mégalithique du Larzac méridional. Un poignard néolithique, visible au musée de Lodève, a été découvert il y a une quinzaine d'années sur un domaine qui abrite une croix sépulcrale ainsi que des menhirs. Jusqu'au XVIIIe siècle, Ferrussac était également une dépendance de l'abbaye de Gellone, à Saint-Guilhem-le-Désert, lui servant de grenier à grain.









**PATRICE ESPINASSE** 

### Accueil > Economie > Agriculture > Viticulture

# Cœur d'Hérault : une cuvée du Mas de la Séranne parmi les mieux notées au monde



## Viticulture, Lodève, Aniane

Publié le 24/12/2021 à 11:51

Le millésime 2018 de "Antonin et Louis" du Mas de la Séranne est au top 50 de la planète.

Au printemps 2021, le jury du concours des vins de la Vallée de l'Hérault avait eu le nez creux en décernant une médaille d'or à la cuvée "Antonin et Louis", millésime 2018, du Mas de la Séranne.

Un cru qui devait être catapulté au sommet des vins mondiaux quelques mois plus tard. Car cette année, l'élixir vinifié à Aniane par Jean-Pierre et Isabelle Venture a tout simplement obtenu la reconnaissance ultime du Decanter World Wine Award. La revue britannique, qui fait autorité en la matière, l'a en effet classé "Best in show" 2021 parmi plus de 18 000 échantillons.

### Les Terrasses du Larzac sur le devant de la scène... mondiale

Une distinction suprême, supérieure à l'or et au platine, accueillie en toute modestie au cœur du domaine de 17 hectares, conduit en bio. "Il y a quand même une part de hasard, de chance, sur ces concours. Évidemment, le vin est bon, mais c'était inespéré de faire partie des 15 vins français les mieux notés", mesure le vigneron, chapeau de cuir vissé sur

24/04/2022, 00:07 1 sur 7

Cœur d'Hérault : une cuvée du Mas de la Séranne parmi les mieux noté... https://www.midilibre.fr/2021/12/24/coeur-dherault-une-cuvee-du-mas...

la tête.

Une distinction d'autant plus appréciable, et partagée, que "nous sommes les seuls représentants du Languedoc. Donc, notre jeune appellation Terrasses du Larzac est mise sur le devant de la scène ce qui témoigne de son potentiel", savoure l'ancien président, toujours administrateur, des "Terrasses".

# "On travaille cette cuvée depuis 2001"

Et si la réussite a, peut-être, un peu joué en faveur du cru, l'expérience et la vision de l'ancien responsable d'une usine Brossard, ingénieur de l'industrie alimentaire reconverti dans la viticulture à la fin des années quatre-vingt-dix, auront certainement pesé dans la balance.

"On travaille cette cuvée depuis 2001, c'est la plus puissante et la plus éclatante. Elle est issue de vignes plus pauvres, avec de tout petits rendements, beaucoup de matière, et un potentiel de garde plus grand", dévoile Jean-Pierre Venture.

Un cru exigeant qui réclame un élevage complexe, étalé sur près de deux ans et hypersélectif. Cette cuvée, bénie des dieux, ou de Bacchus, avait été initialement imaginée avec le concours de l'œnologue Jean Natoli, "qui nous a aidés a la mettre au point, au début. La première année, nous avions obtenu un coup de cœur du guide hachette (en 2002)", se remémore Jean-Pierre Venture.

Depuis, la cuvée qui porte le nom de "nos ancêtres vignerons" a continué de creuser un sillon empli de succès au cœur des vignobles d'Aniane. Depuis 2002, les prénoms d'Antonin et Louis résonnent dans la vallée héraultaise. Et ces échos portent désormais jusqu'aux sommets de la viticulture mondiale.

Chapeau bas l'artiste.









JÉRÔME MOUILLOT

Tab 201a Feed

# Radiateur électrique nouvelle génération : 5 fois plus puissant et 45% d'économie réalisée

Les radiateurs électriques nouvelle génération permettent aux foyers français d'économiser jusqu'à 45% sur le facture de chauffage!

Le Guide du chauffage | Sponsorisé

# Les fournisseurs de chauffage redoutent cette pompe à chaleur

Chrono devis : le guide des économies | Sponsorisé

24/04/2022, 00:07 2 sur 7

# LES HEBERGEMENTS

\_\_\_\_\_

# Villeneuvette

# Une nouvelle plantation de vignes au château de Malmont

Oliviers, figuiers, amandiers, grenadiers et bien sûr des vignes sont cultivés tout autour du château de Malmont.

La famille Beauclair ne baisse pas les bras après la vague de gel exceptionnelle du mois dernier, et c'est une nouvelle parcelle de 1,5 hectare de vigne qui vient d'être plantée. La partie cultivée du domaine est tenue minutieusement par Jacques Beauclair et sa fille Juliette, irestallés à Malmont depuis 2013 et visiblement passionnés par leur métier d'agriculteur biologique. Bien qu'ayant subi la terrible gelée noire d'avril, les deux agriculteurs ne se laissent pas abattre-

### 7 500 pieds plantés

Avec vue sur le mont Liausson et le pic de Visssou, à quelques pas de l'ancienne manufacture, c'est par une journée ensoleillée que la parcelle préalablement préparée fut pluriée de jeunes pieds greffés de deux variétés : le Sangiovese pour les rouges, et le Vermentino pour les blancs, deux cépages adaptés à nos climats et nos sols arides. Les 7 500 pieds ont été ce jour-le plantés de façon mécanique et agrandissent encore la partie cultivée du domaine.

Puts, la vigne sera palissée et c'est ensuite tout un travuil manuel qui sera nécessaire à la cui-



Juliette et Jacques Beauclair misent sur le bio et le travail bien fait.

nare biologique vue par les Beauclair. À terme, les parcelles seront enherbées entre les rangs pour favoriser la biodiversité.

### Réhabilitation de l'ancien chai et labellisation bio

Pour l'heure, aucun vin n'a encore été produit mais bientôt, ils l'espèrent. Pour ce faire, Jacques Beauclair a en tête un projet de rétubilitation de l'aucien chai du château et l'installation d'une nouvelle cuverie adaptée aux volumes produits. « On devrait avoir la totalité du domaine planté et efficace d'ici. 5 aus. On a un projet de viulfication sur place, on va devoir vénover la cuverie et fixire un chai tout neuf, on va avoir ici 11 cópages, sur 7 hectares. Des rendements très faibles comparés à ce qui se faisait avant, mais comme on vise de la super qualité, on va se retrouver environ sur du 400 hectos, » Pour la commercialisation des vins et jos de grenades, ils comptent surtout sur les nombreux visiteurs du secteur et sur du "vrai bio". - On est parti de zéro. Pour l'instant, sur le vignoble, na n'a rien réculté. Nov-



7 500 pieds ont été plantés. Vermentine et Sangiovese.

malement, il faut attendre environ 3 ans, mais là comme tont a grillé meche get... On est en bio, on fait quasiment tout le travail à la main, et c'est un travail de fotie, mais on sait pourquoi on le fait «, confie Juliette Beauclair, les bras chargés de petits pieces de vigne. Espérons que ceux-ci grandissent vite et que l'on puisse dégaster les fruits de leur travail.

» L'actualité du château de Malmont est à retrouver sur le site Internet : http://www.chateaudemakmontfe/



### L'avis d'André Serret, Président régional des acoologues de france

e La revisione apropule est result No cette prote. Note consta-tion use transfer in pulsions, boursup of other, as foreign, or transference out to rouge, less lines controlle took, hope de-Names on the extent Cod sign now, consciours, sign hours are but see didn't bewood de profession alone as per excises particularing piret core coops ration Agrandful, a l'Avegin became to Lampurette Riversion sort recornic particles mechanic A SET AND SECURE OF A PROPERTY SET OF SAME AND THE BASE OF SET nahi pie

Réuni en cénacle au château de Malmont, au nord de Pezenas, le jury du Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon\* Les Grands Vins du SUD\* a attribué, le 26 mai, ses coups de cœur.

Girel in distinguise Resoller y'er diravir ANY MY MINISTRATION OF TRAIN alies différent abjectment, « Indian Indel Sent, Printers arrational ties investigant tier dispartement a populity 2 selfen receptor de protecte en An greto barrano, e Listary comunicació de 450 digue Moves, set yellor syths arrive 2 Millson & John 25 Resembles Mark unities, deturning d'anable, épecin, come les junions et paparais about the enables of especifica l'enganisations de cettinoli-

energy men i / Vina do Enriques de france di se sent niceto ser 5 sino différenciente le 18 et la 20 mai peur ato tour for merbalities of the of of property from André Senet, A orto d'Élèvese national and disputations in Later, Clipson to nontine d'actionisters. ex dimination, de 1200 les mining auent to crie sentenn is 000 into preise

### · Boose repartition entre IGP et AOP »

Autoral 289 miduliscon do ambaki sur tas WD kiturithey are \$1% to been mean 161 middle day

et 128 dagen, britisk Ves aud Simbourd, Harr Languebro. in Marrie Co. in Copper Life; it cheries d'angrée aux particles his related of or bu Expenses has a control of Atlant aumi preferre relation del Hingsphies Forge er ACE Application of Original Probagation in mentioner Kowlinkspier, enprovide des column de l'Enveralso Chrotogues, the Pramor poor Lie egon Larguetox forastion, thaset in sign yes, in Rightstone to fact on states In mande. - it's a thoughput at afromore.

sapplitment d'âme: Lin grassi en det être trip lace aujourd'huist. the burden Nation Authorization action of Colors loon highwaters, a Carlon distantifiques de Prante est verv. total Ni de sei conssent I a here a sentre les reporties. Au Domosso des Grands vins dis-Langueba Youndlan + Lected place for a Country of the d'intérir supplémentativ peur un union le plus important en tomas g'Astra e nette la Falitia dei vigalezes et dis saves cospecharges a some Jode Sent

### LES COUPS DE CCEUR 2021

### 4 coups de Ceur

- I rouge de Carer

- 2 coups de Ceur

### Accueil > **Culture et loisirs**

# Le petit marché de Salente pour les gourmets et gourmands



## Culture et loisirs, Gignac

Publié le 13/05/2019 à 02:22

## Rendez-vous pour la quatrième édition, le 19 mai avec Bénédicte Tournay.

Dimanche 19 mai à partir de 11 heures, Bénédicte Tournay organise le petit marché d'artisans de produits du terroir, de créateurs, viticulteurs et producteurs au Domaine de Salente. D'habitude installé sous le hangar à l'extérieur, cette année pour sa quatrième édition, c'est dans une ancienne cave réhabilitée avec goût et avec soin, d'une surface d'environ 170 m2, que la propriétaire accueille ses convives. La pièce est traversante, ce qui lui permettra de dresser des tables sur les terrasses extérieures si le temps le permet...

# Concert avec Oenojazz

Dans le cas contraire, même en temps de pluie, à l'abri, chacun pourra passer un bon moment à sa guise, tout en profitant du concert du groupe Oenojazz, un sextet qui revisite les standards dans un swing be-bop énergique pour une ambiance vitaminée.

Le petit marché de Salente promet une véritable animation, où l'on ne manquera pas de sympathiser avec son voisin, parfois en dégustant quelques produits locaux issus des circuits courts.

Huîtres, salaison, fromages, tapenades, pain, ce petit marché qui se veut gourmand et

06/05/2022, 16:33 1 sur 5

gourmet aura donc de quoi assurer une restauration de choix sur place. Béatrice Tournay est une femme qui aime recevoir, son sourire est généreux : "le but est de faire son petit marché et de déjeuner sur place ".

# Artisans créateurs et dégustations de vin

Cette dernière souhaite partager un moment de simplicité, de convivialité comme elle le confie... " C'est vraiment tout simple sans prétention. Je suis contente d'avoir du monde, de partager et je vais faire déguster mon vin, car cette année j'ai mis en bouteille mon rosé".

De plus, le talent et le savoir-faire des artistes et créateurs présents, dans divers domaines (bijoux, cosmétique naturelle...) promettent qualité et originalité pour le plaisir des yeux, ou pour le plaisir d'offrir. Tout cela sur une vue idyllique, surplombant vignes et garrigue, où se mêlent les parfums doux et enivrant de lavande et de thym, ou le moderne côtoie le charme authentique et respectueux des lieux.









**CORRESPONDANT** 

Voir les commentaires

Tab**291a** Feed

# Jusqu'au 18 mai, découvrez l'ID.3 100% électrique en concession

Volkswagen - Offre du Moment | Sponsorisé

# Les 4 conditions pour avoir des panneaux solaires subventionnés

LesNewsEnFrance | Sponsorisé

# La technologie au service de votre plaisir de conduire

Avec ses aides à la conduite et sa haute technologie, l'Opel Corsa vous promet une expérience de conduite passionnante. Et si vous veniez l'essayer ?

Opel | Sponsorisé

# Ce n'est pas une blague! Les voitures invendues de 2020 sont presque données!

### Accueil > Culture et loisirs

# L'été portes ouvertes au domaine de Pélican



## Culture et loisirs, Gignac

Publié le 07/08/2019 à 02:13

Camping à la ferme, chambres d'hôtes, dégustation des vins du domaine de Pélican et une démarche atypique, les Apéros garrigues les jeudis 8 et 22 août. Une traversée des vignes dans un cadre magnifique en dégustant les cépages locaux, accompagnée d'une brasucade ou des tapas maison en admirant le coucher de soleil sur la vallée de l'Hérault et le massif de la Séranne. Pour ces moments particuliers, les places sont limitées. Réservation au 04 67 57 68 92. Le lundi 11 août et tous les lundis de l'été venez rencontrer les vignerons, pour un marché dégustation avec 11 producteurs locaux. Et revenez le mardi 12 au concert pop rock et folk américain et anglais du groupe Blue Stone & One Feather.

info@domainedepelican.fr et 04 67 57 68 92.









**CORRESPONDANT** 

Voir les commentaires

Tab**291a** Feed

### Accueil > Culture et loisirs

# La Nuit des châteaux, une première au Rieutort



## Culture et loisirs, Saint-Pargoire

Publié le 14/10/2019 à 02:10, mis à jour à 02:10

Le 19 octobre, une centaine de châteaux à travers toute la France, ouvrira leurs portes pour la première édition de la Nuit des châteaux afin de mieux faire connaître les trésors du patrimoine et sensibiliser le grand public. Le château de Rieutort accueillera les visiteurs à partir de 20 h avec visite des caves et dégustation des produits du château avant de festoyer dans une ambiance étrange. Après un feu d'artifice il sera possible de danser jusqu'au bout de la nuit avec les Swunky Long Legs, en habits d'époque si vous le souhaitez, et participer au concours du plus beau costume et même passer la nuit au château dans cette ambiance étrange : le fantôme qui hante les lieux pourrait intervenir dans la nuit !

Renseignements et réservations : www.dartagnans.fr et nuitsdeschateaux.com. Services4tourists@gmail.com et chateau-rieutort.fr. Joëlle, 06 99 15 70 08.

Correspondant Midi Libre: 06 87 01 79 59









MIDI LIBRE

### Accueil > Culture et loisirs

# La première Nuit des châteaux, c'est aujourd'hui



## Culture et loisirs, Saint-Pargoire

Publié le 19/10/2019 à 01:33, mis à jour à 01:33

Ce samedi 19 octobre, une centaine de châteaux à travers toute la France ouvrent leurs portes pour la première édition de la Nuit des châteaux, afin de mieux faire connaître les trésors du patrimoine et sensibiliser le grand public à travers une nocturne inoubliable.

Le château de Rieutort illuminé célébrera cet événement national et accueille les visiteurs, à partir de 20 h, avec visite des caves et dégustation des produits du château, avant de festoyer dans une ambiance étrange. Le feu d'artifice lancé depuis le vignoble du château illuminera le ciel et chacun pourra danser jusqu'au bout de la nuit avec les Swunky Long Legs, en habits d'époque si on le souhaite, et participer au concours du plus beau costume et même passer la nuit au château dans cette ambiance étrange : le fantôme qui hante les lieux pourrait intervenir dans la nuit !

Renseignements et réservations : www.dartagnans.fr et Joëlle 06 99 15 70 08.

Correspondant Midi Libre: 06 87 01 79 59









**MIDI LIBRE** 

# LES RESTAURANTS



### L'ACTU EN IMAGE



# Le Pressoir décroche le Trophée du tourisme accessible 2021

### SAINT-SATURNIN

Engagés dans une démarche volontaire en faveur de l'accessibilité, Vincent et Isabelle Bedos, patrons du restaurant Le Pressoir, à Saint-Saturnin, voient leurs actions récompensées. Leur établissement vient de remporter le Trophée du tourisme accessible dans la catégorie restaurant. Une distinction nationale reque mardi, à Paris. Nous reviendrons prochainement, en détail, sur ce label. J. M.

### Accueil > Culture et loisirs > Gastronomie et Terroir

# Cœur d'Hérault : des plaisirs d'ici pour les fêtes avec Priscillia Lebon de l'Ogustin et le sommelier Bernard Bardou



## Gastronomie et Terroir, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Lodève

Publié le 23/12/2021 à 15:00

## Quand la cheffe et le sommelier dévoilent leurs secrets de fêtes.

"Souvent, le consommateur lambda associe les fêtes au Champagne, au Bordeaux ou à de grandes bouteilles de Bourgogne...", constate le sommelier héraultais Bernard Bardou. Alors, en cette fin d'année, festoyons hors des sentiers battus, soyons "chauvins" ou, plus sûrement, objectifs...

Car aujourd'hui, la richesse de "nos" terroirs ouvre grand l'horizon des possibles et permet de revisiter la tradition de fond en comble. De quoi combler justement notre soif de redécouvrir les appellations du cru, de mettre à l'honneur "la diversité et la qualité de nos vins, dès l'apéritif et jusqu'au dessert, pétille Bernard Bardou. Car On peut faire un grand repas de fêtes avec des grands vins, blancs et rouges, de chez nous."

### Les accords de Bernard

Unir plats et élixirs en une harmonie parfaite, un accord mets et vins vécu comme une explosion en bouche, une expérience pyrotechnique qui confine au sacré... Un moment, précieux et rare qu'il s'agit de provoquer.

Pour les fêtes, Bernard Bardou, sommelier "passeur d'émotions" installé à Saint-Jean-de-Fos, partage quelques conseils pour faire résonner trois accords subtils aux échos du territoire... À consommer avec modération.

Le foie gras... maison de Priscillia Lebon : "Je le vois bien avec l'aromatique du magnifique "Gewurztraminer" sec et local de La Bastide des Songes à Canet (34)", imagine Bernard Bardou.

Restaurant l'Ogustin : 2, place de l'Ormeau, 34520 La Vaquerieet-Saint-martin-de-Castrie. Tel : 04 67 95 16 88. www.restaurantdularzac.com/



Pour accompagner le dessert au chocolat de l'Ogustin, le sommelier propose la "Ouate", douceur issue de raisins surmûris vinifiés patiemment par Christian et Isabelle Mangeart du Clos des Nines à Poussan qui répond du tac au tac aux petits fruits rouges et à la poudre de cacao… / MIDI LIBRE

Un grand repas de fêtes avec de grands vins, blancs et rouges, de chez nous

"

Et pour joindre le verbe à l'action, le conseil es "crus d'ici" s'est associé à la Jeune Restauratrice Européenne, Priscillia Lebon, Cheffe de l'Ogustin\*, pour imaginer de savoureux accords mets et vins. Et faire en sorte que "1+1 = 3 ", comme le formulait feu le chef cuisinier Joël Robuchon. "Quand l'élément liquide s'harmonise parfaitement avec l'élément solide, c'est un feu d'artifice en bouche", s'enthousiasme le spécialiste des vignobles Cœur d'Héraultais.



Toute en humilité, la cheffe poursuit : "en réalité, le travail le plus difficile, c'est celui du sommelier" qui doit s'adapter au plat du chef, même si un vin peut inspirer la création d'une recette... Alors, pour ces fêtes de fin d'année, le duo dévoile un joli trio gourmand et bien accompagné : Ceviche de saumon, foie gras maison facile, un dessert au chocolat et leurs élixirs assortis.

À consommer avec modération.



# La recette : le foie gras maison facile par Priscillia Lebon

Lobe de foie gras de canard : d'environ 400 gr Sel fin : 5 gr Moulin à poivre : 1 g Sucre roux: 1 g Eau: 1 l.

Préparer l'assaisonnement en mélangeant sel, poivre et sucre. Mettre le foie à température une heure avant de le travailler. Séparer les deux lobes. Ouvrir le plus gros en deux, retirer la veine principale en forme de Y. Finir avec la deuxième veine

# Ce<sup>s</sup>Samedf, decouvrez gratuitement la valeur de votre bien immobilier

Valeur de vetraepien parixe, an reverre quartieve in Meillaurs Agents x situalis fonte! sous Meilleutste. As Saisonner. Poser le foie dans du film alimentaire. Bien nouer. Faire une ballottine bien régulière. Faire bouillir un grand volume d'eau salée et plonger le foie dedans.

L'Opel Corsa est équipée pour vous séduire. Essayez-la! minimum 12 h. Dégustez. Sièges et volant chauffants, vaste coffre, aide à la conduite haut de gamme... Avec l'Opel Corsa, l'excellence allemande s'invite à bord des citadines.









JÉRÔME MOUILLOT

23/04/2022, 22:16

Replay du lundi 12 avril 2021

# La vie en bleu en cuisine avec le chef Calixte Rasse, les aspeges au menu







# Bienvenue dans la cuisine d'été

Du lundi au vendredi à 10h Par Agnès Mullor, Guy Pierson France Bleu Hérault

Lundi 12 avril 2021 à 10:05 - Mis à jour le lundi 12 avril 2021 à 15:15

Les asperges, on en profite, la saison est courte!



La vie en bleu en cuisine avec le chef Calixte Rasse -Agnès Mullor

En feuilleté ou en bavarois, crues ou cuites, on découvre les recettes d'asperges du Chef de "La Pourpre et les Oliviers" à Saint Jean de Fos, Calixte Rasse.

Mots clés:

Cuisine

# Tous les épisodes

### Fil info

20:51

Une journée dédiée plages du Prado à l

**France Bleu Provence** 

20:46

Rennes: 400 perso blanche pour Marie féminicide

France Bleu Armoriqu

20:44

La Celle-Dunoise: 1 gratuit" organisé à

**France Bleu Creuse** 

20:38

La ligne TER Saintarrêtée par la chute

**France Bleu Provence** 

20:17

La Barben : le parc partie fermé sur ar

**France Bleu Provence Vaucluse** 

19:36

Romans-sur-Isère: interpellé pour un r plainte contre les fo

France Bleu Drôme Aı

19:18

A cause des travau Buffière est engorg habitants n'en peu

France Bleu Limousin

18:59

Départs en vacance de France classées dimanche

**France Bleu Paris** 

2 sur 5 23/04/2022, 21:28

# LES SITES PATRIMONIAUX

\_\_\_\_\_

#### Accueil > Culture et loisirs > Gastronomie et Terroir

## Une soirée consacrée au vin à la Maison du Grand site de France



#### Gastronomie et Terroir, Aniane

Publié le 20/08/2020 à 05:14, mis à jour à 05:14

Histoire de lever une dernière fois les verres en l'honneur des vacances qui se terminent doucement, la Communauté de Communes Vallée de l'Hérault, l'Office de Tourisme Intercommunal, et les vignerons du territoire donnent rendez-vous aux amateurs de vins le vendredi 21 août de 18 h à 22 h sur le parvis de la maison du Grand Site de France, au pont du Diable. Cette soirée spéciale s'intitule Place au Vin et s'inscrit dans un programme qui a vu et verra d'autres étapes.

C'est donc tout près de l'écrin majestueux du pont du Diable que les convives seront amenés à se retrouver pour déguster les vins présentés par les domaines de la région en musique (portés par les airs du groupe Costume et Pyjama). Des verres sont vendus au prix unique de 2,50 €. Possibilité de se restaurer avec une assiette de tapas, ou directement à la brasserie du Grand Site (restauration rapide à partir de produits du terroir, dès 5 €).

À signaler enfin que le parking du site du pont du Diable sera offert aux participants et que les consignes sanitaires liées à l'épidémie de covid resteront en vigueur!

Correspondant Midi Libre: 06 03 15 26 05

Accueil > Culture et loisirs > Sports et nature > Balades et randonnées

# Dans les plus beaux cirques de l'Hérault avec Fanny, traileuse amateure



#### Balades et randonnées, Béziers, Lauroux

Publié le 11/04/2021 à 12:15 , mis à jour à 13:02

Chaque dimanche, Midi Libre fait découvrir les coups de cœur de fans de trail. Voici ceux de Fanny Coulon. Traileuse amateure, elle a même osé une reconversion professionnelle : elle sera bientôt guide accompagnatrice en moyenne montagne.

Parmi ses randonnées préférées, les cirques de la région dont la beauté la laisse chaque fois "stupéfaite". Suivez notre guide passionnée et passionnante. À archiver jusqu'à la fin du confinement !

Le cirque de Navacelles et la source de la Vis



"Au départ de Blandas, dans le Gard, un itinéraire "Trail" (balisage blanc et vert) emprunte des sentiers balisés (PR et GR) pour une longue et belle promenade de 17 km et 600 m de dénivelé positif et une immersion totale au cœur du remarquable cirque de Navacelles (Grand Site de France), profond de 300 mètres!

Après un début de parcours sur le causse de Blandas, on plonge rapidement dans un monde minéral édifiant et spectaculaire, jusqu'à découvrir avec émerveillement la résurgence de la Foux. De là, il n'y a plus qu'à longer la rive droite de la tortueuse Vis pour se retrouver dans le charmant hameau de Navacelles.

Il faudra alors se hisser sur le plateau par l'ancienne route taillée dans la pierre pour ainsi regagner le point de départ. Un parcours sans grande difficulté mais pour marcheurs (ou coureurs) initiés."

Le cirque dolomitique de Mourèze et le lac du Salagou

2 sur 10



"C'est parti pour un parcours aux milles formes et couleurs : le bleu du lac, les ruffes rouges du Salagou, la mosaïque des vignes, les formes parfois fantomatiques du cirque de Mourèze. En partant de Liausson, une jolie boucle de 13 km permet de découvrir les plus beaux trésors du coin.

Du parking, il faut partir à gauche le long de la route et suivre le balisage jaune PR jusqu'au col de Portes. Rejoindre le cirque en descendant du col par le chemin en face (ne pas prendre le balisage qui monte sur la montagne de Liausson). Le balisage vous emmènera, un peu plus bas, sur un sentier qui bifurque à gauche. C'est à ce moment-là qu'on commence à découvrir les rochers ruiniformes du cirque de Mourèze. C'est en partie l'érosion par l'eau qui donne ces formes si particulières aux rochers.

En arrivant dans le petit village de Mourèze, il suffit de suivre à nouveau le balisage jaune qui part à gauche et plonge en plein cœur du cirque. Une ascension assez raide emmène au sommet de la montagne du Liausson, d'où il ne faut pas rater le spectaculaire panorama sur le lac du Salagou et ses alentours.

Le retour est assez rapide mais le sentier parfois technique. Accessible à tous, mais un bon équipement est nécessaire : bonnes chaussures de marche et de l'eau."

Le cirque de l'Infernet et la vallée de l'Hérault

23/04/2022, 21:26 3 sur 10



"Départ de Saint-Guilhem-le-Désert pour un itinéraire technique (chaussures adaptées indispensables) qui s'éloigne un peu des sentiers connus et sur lequel j'aime beaucoup m'entraîner, avec 20 km pour 900 m de dénivelé. Pas balisé dans sa totalité.

Une première boucle permet de découvrir l'exceptionnel Baume de l'Olivier, la combe de la Blande et l'ermitage Notre Dame-de-Belle-Grâce. Cette zone karstique abrite de nombreuses grottes et avens. La deuxième boucle (ma préférée) monte au cap de la Pousterle d'où l'on peut contempler l'imposant massif de la Séranne et le mont Saint-Baudille, culminant à 848 m.

Le retour s'effectue par le cirque de l'Infernet, offrant de multiples points de vue sur les immenses falaises, le village en contrebas et, au loin, la vallée de l'Hérault. Cette dernière étape emprunte le chemin dit de Saint-Guilhem, ancienne sente de transhumance, au départ de la cité médiévale et remontant au nord vers les hauts plateaux de l'Aubrac. Un parcours riche en histoire! Pour marcheurs initiés, prévoir équipement adapté et carte IGN".

Le cirque de Labeil et la forêt de l'Escandorgue

23/04/2022, 21:26 4 sur 10



"Une promenade un peu moins connue que les précédentes, plus sauvage, au départ du village pittoresque de Lauroux, avec 15 km pour 500 m de dénivelé par un sentier balisé. J'aime beaucoup ce parcours pour la diversité de ses paysages. Dans une ambiance de cirque calcaire, l'itinéraire s'élève jusqu'au pied des falaises, offrant des points de vue sur les paysages du Lodévois.

Après une étape au hameau de Labeil (possibilité de visiter la grotte pour découvrir un monde souterrain fascinant et... rafraîchissant), il poursuit sur le plateau, pénètre dans une forêt sombre, l'Escandorgue, où se côtoient de nombreuses essences d'arbres (sapins, pins noirs, épicéas, érables et hêtres), puis traverse le causse au milieu de rochers ruiniformes. Un itinéraire plus familial, long de 4 km, part directement du hameau de Labeil."

# Le cirque du bout du monde

5 sur 10



Tab**221a** Feed

"Pour finir, je vous emmène au bout du monde! Ou presque. Situé en bordure sud du GesSamedizatéleoinyrezugratuitement læwalieumde wotrerbien immobilier 950em leehannealbiele, Grivingars (diépertode l'titéné rainei) le ensoalgenne posses det leodé douvrir à traners ผูกเอลเดอนาระde 8,5 km, accessible à tous randonneurs équipés (bonnes chaussures).

On peut dire que ce cirque porte bien son nom tant le dépaysement est total lorsqu'on parcourt les sentiers qui serpentent en plein milieu de la forêt de Notre Dame-de-Hanagele Jaxata Axaa xx Hautebord Pulgue ausse d'où on profite de la vue Maghiffque sur ନିର୍ଦ୍ଧ ମଧ୍ୟ ନିର୍ଦ୍ଦ ନିର୍ମ୍ଦ ନିର୍ମ ନିର୍ମ୍ଦ ନିର୍ମ ନିର୍ମ ନିର୍ମ୍ଦ ନିର୍ମ ନିର୍ମ୍ଦ ନିର୍ମ ନ les lits, parfois secs, des petits affluents du ruisseau de la Brèze : l'Aven, le Figaret, le Rieussec. Balisage jaune, PR."

# Nouveau T-Roc,: profitez du Forfait Flexibilité Et aussi sur "Trailandco"

Volkswagen - Offre du Moment | Sponsorisé

"J'aime prendre de la hauteur pour pouvoir contempler de vastes paysages, imaginer comment ils étaient il y a plusieurs millions d'années et découvrir ce qu'ils sont devenus aujourd'hui". Voilà pourquoi Fanny nous propose aujourd'hui ces balades dans les cirques de l'arrière-pays montpelliérain. Mais elle partage aussi

L'Opel-Corsacestréquipéetpourgvoususéduirent Essayezelafamille, sur son Siè de se two lant and and fants, voste confre, aide à la conduite haut de gamme... Avec l'Opel Corsa, l'excellence allemande s'invite à bord des citadines.

Opel | Sponsorisé

23/04/2022, 21:26 6 sur 10





#### **#SOCIÉTÉ**

# GUERRE DE L'EAU : FRANCE 5 PLONGE DANS LES ENTRAILLES DE LA GROTTE DE CLAMOUSE

Publié le mercredi 29 septembre 2021 09:51 - Jean-Baptiste DECROIX



Ce sont des images rares, que le public ne voit jamais. Pour son émission "Sur le Front", sur le thème de "La guerre de l'eau", le journaliste Hugo Clément est allé dans les profondeurs de la grotte de Clamouse, près de Montpellier. Accompagné de Sandro Casagrande, co-

1 sur 1 06/05/2022, 15:54

#### Economie > Accueil > **Tourisme**

# Grotte de Clamouse : "Il était hors de question de faire du "greenwashing""



#### Tourisme, Patrimoine, Lodève

Publié le 09/10/2021 à 14:15

## La grotte première lauréate d'une nouvelle reconnaissance nationale.

Site emblématique du tourisme en Cœur d'Hérault, la grotte de Clamouse vient de décrocher le premier label du Divertissement durable.

Une reconnaissance nationale qui signe un travail de fond engagé depuis plusieurs années dans cette structure de loisirs implantée sur la rive droite de l'Hérault, à Saint-Jean-de-Fos.

Une approche qui promeut l'expérience culturelle et géologique et développe un tourisme conscient, régulé, à quelques encablures du pont du Diable.

#### Du tourisme industriel au tourisme raisonné

Et alors que la question de la surfréquentation des sites touristiques s'est posée avec une nouvelle acuité, cette année en Cœur d'Hérault, les choix stratégiques opérés à la grotte de Clamouse ouvrent de sérieuses pistes de réflexion.

"Il y a dix ans, quand nous sommes arrivés à la grotte, c'était du tourisme industriel, de l'abattage, rapporte Sandro Casagrande, directeur technique de Clamouse. On ne faisait pas vivre le site qualitativement. On a revu cette démarche. Aujourd'hui, on a divisé la

23/04/2022, 23:16 1 sur 7

taille des groupes par deux. Et, clairement, on a profité du Covid-19 pour instaurer des groupes restreints. à lheure actuelleurd'hui, on reçoit au maximum 700 visiteurs par jour, hors activités."

Les groupes, désormais de 40 personnes, partent toutes les demi-heures : " Les guides ne sont pas lessivés, les gens sont ravis. On a géré ce flux, la grotte est plus souvent dans l'obscurité aussi, c'est important. C'est un bon équilibre. "

Reste que l'équilibre, aussi, est financier. Alors, comment accueillir des demi-groupes en conservant une bonne assise financière ? D'une part, " notre objectif, c'est de moins saturer les gorges de l'Hérault. Nous sommes engagés auprès de Demain la Terre dans la démarche de Geoparc. Cela permet de consolider la préservation de la géodiversité, de la biodiversité et la gestion de l'eau."

Par ailleurs, la nouvelle assiette économique de Clamouse s'inscrit dans la polyvalence. " Nous proposons des activités diversifiées qui nous permettent de toucher un public plus large " en direction de la jeunesse et de l'enfance.

Des activités à plus haute valeur ajoutée, " plus longues dans leur durée. Au lieu d'une heure et demie de visite, on part sur trois heures de SpéléoparkTM ou sur l'escape game. "Des formules qui séduisent. Et les réservations, désormais, se font à 95 % en ligne, souvent très en amont de la date. "Le public accepte cette démarche quand il comprend que le but, in fine, c'est de préserver le site." CQFD.

#### Un label de Divertissement durable

Le label de Divertissement durable, initié par le Syndicat national des espaces de loisirs et culturels, repose sur trois piliers du développement durable : environnemental, social et économique. Il a été établi en concertation avec dix sites pilotes, dont la grotte de Clamouse.

L'objectif est d'impliquer tous les acteurs dans une démarche de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) pour répondre aux enjeux du développement durable.

Les responsables des sites ont participé aux réflexions sur les cahiers des charges, "validés par des auditeurs extérieurs à toute entreprise mais sensibles à la RSE. On s'est inspiré de ce qui existait un peu partout pour ces cahiers des charges mais il était hors de question de faire du greenwashing, quitte à ne pas obtenir le label", assure Sandro Casagrande.







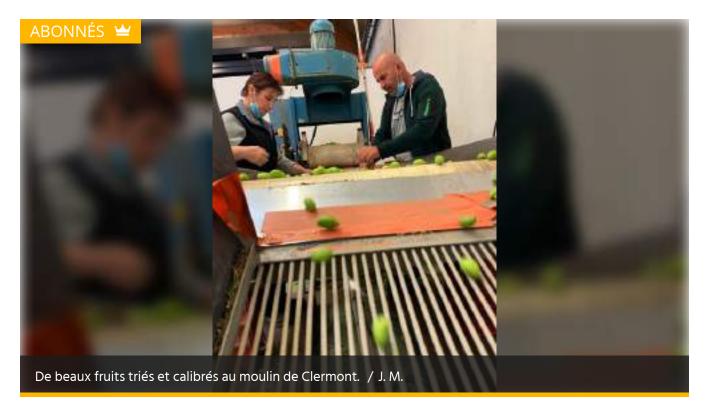


JÉRÔME MOUILLOT

2 sur 7 23/04/2022, 23:16

#### Accueil > Economie

# Hérault : les excellentes récoltes de l'année 2021 vont mettre de l'huile dans la filière oléicole !



## Economie, Agriculture, Clermont-l'Hérault

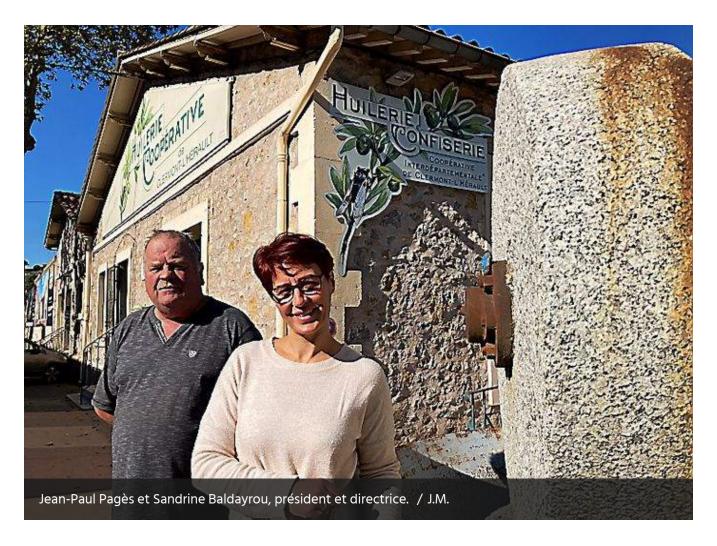
Publié le 14/10/2021 à 16:01

Quantité et qualité sont au rendez-vous du cru 2021. Et l'AOC "Huile d'olive du Languedoc" arrive enfin sur le marché.

Volumes, qualité, santé... les indicateurs sont au beau fixe. Dans le département, la filière oléicole retrouve le sourire après une année 2020 catastrophique.

Cette semaine, à Clermont-l'Hérault, alors que la récolte d'olives de bouche touche à sa fin, les dirigeants de la cave coopérative oléicole héraultaise savourent. "Cette année, la quantité est importante, la qualité est au rendez-vous même si les calibres sont moyens. Et il n'y a pas eu la mouche", apprécie Jean-Paul Pagès, président de la structure.

Sandrine Baldayrou, directrice de la cave héraultaise et de la SARL Olidoc, estime à "80 tonnes la production cette année", contre 9 en 2020 et une moyenne annuelle autour de 60 tonnes.

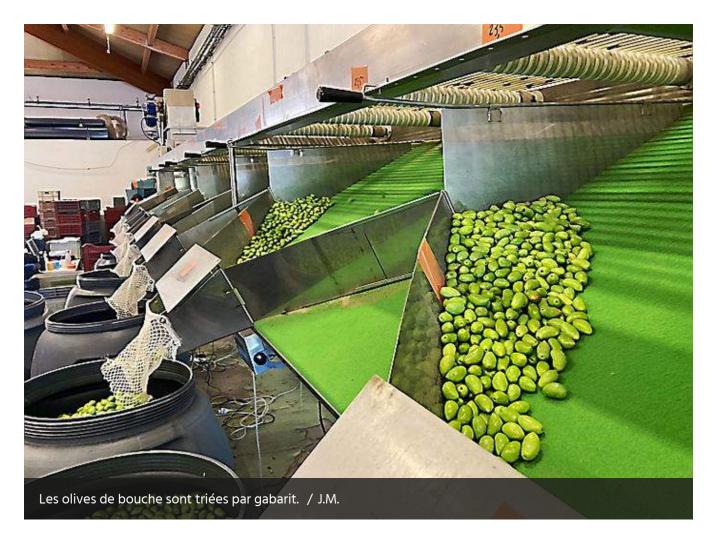


D'ailleurs, "depuis plus d'un mois, nous sommes en rupture sur l'olive de bouche. Et nous arrivons sur une période où il ne nous reste plus que deux variétés d'huiles à la vente (picholine et diverses variétés). Or, habituellement, nous avons 10 à 12 variétés d'huile."

Les lucques fraîches devraient arriver fin octobre... Et les olives pasteurisées seront mises sur le marché fin décembre.

# Une nouvelle appellation est lancée

Surtout, cette année, à Clermont, la nouvelle AOC "Huile d'olive du Languedoc" sera enfin mise sur le marché sous l'entité "La cuvée d'Augustin" (\*) après des démarches initiées en l'an 2000 (l'AOC "Lucques du Languedoc", en olive de bouche, a été validée en 2015);



Dès ce lundi, les olives destinées à l'huile prendront le relais au moulin de Clermont. "Nous attendons entre 800 et 1 000 tonnes", calcule Jean-Paul Pagès (contre monte l'electric l'elec

400 en 2020.) De quoi refaire les stocks et mettre de l'huile dans les rouages d'une **Ce Samedi, découvrez gratuitement la valeur de votre bien immobilier** structure historique forte de quelque 1 500 apporteurs réguliers héraultais mais aussi Valeur de votre bien, prix dans votre quartier... Meilleurs Agents vous dit tout !

Meilleurs Agents | Sponsorisé

(\*) Augustin : du nom du fondateur de la coopérative de Clermont-l'Hérault. Le cahier des charges de cette huile du Languedoc comprend une variété principale : l'olivière et la picholine sur la variété secondaire.

# L'Opel Corsa est équipée pour vous séduire. Essayez-la!

Sièges et volant chauffants, vaste coffre, aide à la conduite haut de gamme Avec l'Opel Corsa, l'excellence allemende s'invite à bord des citadines.

Opel | Sponsorisé

#### Voir les commentaires

# Radiateur électrique nouvelle génération : 5 fois plus puissant et 45% d'économie réalisée

Les radiateurs électriques nouvelle génération permettent aux foyers français d'économiser jusqu'à 45% sur le facture de chauffage!

Le Guide du chauffage | Sponsorisé

23/04/2022, 23:22 3 sur 7

#### Accueil > Culture et loisirs > Patrimoine

# La pierre et l'eau, un patrimoine à découvrir



## Patrimoine, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries

Publié le 16/09/2021 à 05:07, mis à jour à 05:10

À l'occasion des Journées du patrimoine, les 18 et 19 septembre, l'association Sens Espace Europe propose des animations à Cantercel, site situé sur les hauteurs de la commune, lieu d'expériences pour l'habitat. Le thème sera la pierre et l'eau sur le Larzac méridional.

Samedi 18, atelier pierres sèches : sentir, peser, écouter la pierre, l'inscrire dans l'horizontalité comme l'eau et doser l'air qui la pénètre... Un atelier participatif, sensible et constructif en découvrant les principes de ce mode de construction ancestral. Camille Richard, artisan murailler du village, conduira cet atelier avec la construction d'un muret. Rendez-vous entre 10 h et 11 h à l'atelier de Cantercel. Participation 5 €, pique-nique tiré du sac, spécialités locales offertes.

Dimanche 19, balade sur le chemin de l'eau de La Vacquerie à Cantercel, une boucle depuis le village jusqu'au site Cantercel. Marc Leblanc, auteur du livre Le chemin de l'eau, fera découvrir un ensemble d'ouvrages rustiques traditionnels amenant autrefois l'eau de la source du Goutal jusqu'au village. Rendez-vous à 9 h 30 devant la mairie.

De 12 h à 14 h, pique-nique tiré du sac à la source du Goutal et de 14 h à 16 h parcours sur le site de Cantercel, jusqu'à l'atelier où l'exposition "Terre d'utopies : le Larzac méridional, terre de tradition et d'innovation", élaborée en partenariat entre Cantercel et

1 sur 6 06/05/2022, 16:21

le CPIE des Causses Méridionaux, sera présentée. À noter que le livre de Marc Leblanc sera disponible.

Retour au village par le chemin des crêtes et la bergerie de Tedenat. Parcours dans la journée de 6 km environ.

Renseignements: www.cantercel.com. Inscriptions: Sens espace Europe au 04 67 44 60 06 ou info@cantercel.com.

Correspondant Midi Libre: 06 46 73 24 30









**CORRESPONDANT** 

Voir les commentaires

Tab Sala Feed

# Ce Vendredi, découvrez gratuitement la valeur de votre bien immobilier

Valeur de votre bien, prix dans votre quartier... Meilleurs Agents vous dit tout!

Meilleurs Agents | Sponsorisé

# Opel Mokka-e : Elu Meilleur Véhicule allemand de l'année

Autonomie, économies, technologie... Quoi de plus normal pour ce véhicule tout sauf normal, que de gagner le titre de Meilleur Véhicule allemand ?

Opel | Sponsorisé

# Nouvelle Toyota Aygo X, Haute en couleur!

NOUVELLE TOYOTA AYGO X | Sponsorisé

# Le pneumatique ultra haute performance prêt à tout !

Un pneu polyvalent, ultra-performant en été, quelques que soient les conditions météo Goodyear Eagle F1 Asymmetric 6 | Sponsorisé

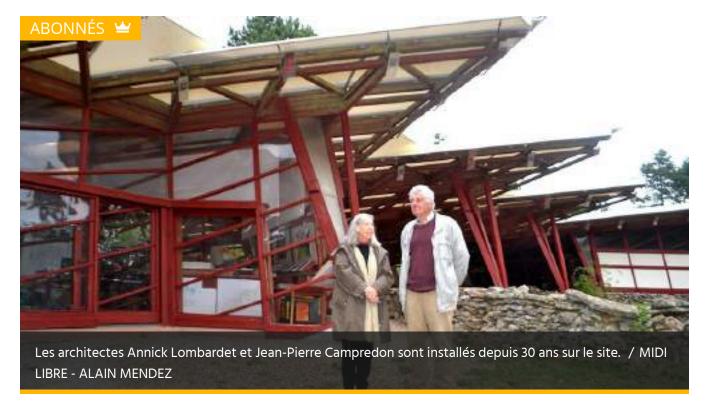
# Les 4 conditions pour avoir des panneaux solaires subventionnés

LesNewsEnFrance | Sponsorisé

2 sur 6 06/05/2022, 16:21

#### Accueil > Actu > Société

# Le site de Cantercel expérimente l'habitat sensible sur le sud Larzac



## Société, Lodève, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries

Publié le 02/10/2020 à 14:23, mis à jour à 14:24

Le site prône une approche harmonieuse de la construction, adaptée à son milieu.

Voilà bientôt 30 ans que Jean-Pierre Campredon et Annick Lombardet se sont installés sur un domaine de 30 hectares sur le Larzac, qu'ils ont acquis avec un groupe d'amis architectes. Ils ont construit sur Cantercel des ateliers et un cabinet d'architecture, leur habitation, un gîte.

Se sont aussi greffées sur le site au fil du temps différentes constructions, au gré d'expériences menées sur l'habitat, lors de stages, de formations pour des professionnels, de camps ou d'académies d'été pour des étudiants français et étrangers...

Des rencontres organisées par l'association Sens Espace Europe qui gère le lieu situé sur La Vacquerie, entre les communes de Saint-Pierre-de-la-Fage et de Saint-Privat.

# Pédagogie et innovation

"Nous voulons démontrer qu'on peut vivre en autonomie, mais pas en autarcie, que l'on peut créer une relation d'équilibre et d'harmonie avec les milieux naturels, humains ou artificiels qui nous entourent, explique Jean-Pierre. Il y a trente ans, nous étions des Martiens qui débarquaient, aujourd'hui nous sommes des terriens!" Et d'ajouter : "Les faits montrent chaque jour l'abus d'une technologie de construction d'habitat au service

1 sur 5 06/05/2022, 16:20

de l'économie, et pas de l'humain."

Leur projet est tout l'inverse. Créer et faire vivre un lieu pédagogique et pratique d'expérimentation et de transmission sur une approche sensible de l'habitat.

"Nous avons travaillé avec des entreprises pour tester différents types de matériaux, de la toile en passant par les boîtes de celluloses... Nous proposons des stages d'éco construction autour du bois, des enduits terre ou de la chaux", poursuit Annick.

Avec l'envie aujourd'hui de développer d'autres structures d'accueil et d'hébergement, au cœur du domaine. Afin d'offrir des expériences d'habitat varié dans un écrin naturel et sauvage qui mêle sur le sud Larzac plusieurs ambiances paysagères, entre sous-bois, forêt, coins minéraux, panoramas, et étangs.

La maquette du domaine. / MIDI LIBRE - ALAIN MENDEZ

# Développer des structures d'hébergement

"Cela fait partie d'un projet de développement, sur lequel nous travaillons avec les douze bénévoles de l'association et un salarié lors de séances de travail mensuelles", complète l'architecte. Projet qui prévoit la redynamisation des axes de formation et de sensibilisation, en alliant le culturel et le pédagogique. "Nous profitons de la période d'élaboration du Plan Local d'Urbanisme intercommunal pour réfléchir de notre côté à de nouvelles collaborations et partenariats."

Comme celui mené depuis deux ans avec l'association Humus Pays d'Oc qui vient à Cantercel faire son stage annuel sur la permaculture.

#### Deux visites et une formation à venir

Sens Espace Europe propose chaque premier samedi du mois de mars à novembre une visite publique de Cantercel, accompagnée par un architecte, et la découverte de l'exposition permanente "Terre d'utopies, paysage et climat de l'observation à

2 sur 5 06/05/2022, 16:20

l'adaptation" conçue avec le CPIE des Causses Méridionaux. Sur inscription. Tarifs : 8 € et 6 € (réduit). Prochains rendez-vous ce samedi 3 octobre puis le 7 novembre de 15 h à 17 h. L'association organise aussi du 22 au 24 octobre une formation "Lecture et analyse topoesthésique des sites", de 9 h à 18 h avec l'architecte Jean-Pierre Campredon. Infos et inscriptions : cantercel.com









**ALAIN MENDEZ** 

Voir les commentaires

Tab**©la** Feed

# Ce Vendredi, découvrez gratuitement la valeur de votre bien immobilier

Valeur de votre bien, prix dans votre quartier... Meilleurs Agents vous dit tout ! Meilleurs Agents | Sponsorisé

Le nouveau Grandland est en concession, venez l'essayer!

Opel réinvente son SUV et hybride rechargeable Grandland! Un style saisissant et épuré, une capacité étonnante, des équipements innovants, essayez-le

OPEL | Sponsorisé

# Les 4 conditions pour avoir des panneaux solaires subventionnés

Solaire pas cher | Sponsorisé

# Réagir



Ajouter un commentaire

3 sur 5 06/05/2022, 16:20



Sélectionner une page



21 Jan 2021 | Actualités, Parole de labellisé



La Grotte de Clamouse, site classé par le Ministère de l'Ecologie, situé au cœur des Gorges de l'Hérault (34), a fait de la préservation de la



1 sur 5

nature son ADN. Ce lieu de visite est labellisé Qualité Tourisme Occitanie Sud de France depuis 2009.

« A la Grotte de Clamouse nous savons ce que c'est de vivre dans un milieu confiné » nous dit Sandro Casagrande, directeur technique et commercial. C'est peut-être pour cette raison qu'au début du premier confinement, cette entreprise s'est mise en mode « recherche des solutions ».

La mise en place du protocole sanitaire a été abordée dès les premières semaines. Ce qui leur a permis d'aller beaucoup plus loin « dès le mois de mars nous nous sommes rapprochés du Sous-préfet de Lodève pour travailler sur le protocole sanitaire, peu à peu le protocole sanitaire est devenu un protocole qualité ».

Le travail sur la gestion des flux et sur la billetterie en ligne a eu un impact considérable sur les procédures de travail. En l'intégrant pleinement dans leur quotidien l'équipe de la Grotte a pu constater les effets positifs de cette manière de procéder.

90% des visiteurs se sont montrés satisfaits de pouvoir réserver leur créneau de visite à l'avance. La taille des groupes est passée à trente personnes au lieu de soixante, et le taux de satisfaction des clients est passé de 75% à 91%! Ces changements ont également eu un impact positif sur la motivation de l'équipe.

« L'année 2020 nous a permis de passer d'une logique d'industrie du tourisme à une logique de tourisme culturel » nous confie Sandro Casagrande. Certes, en 2020 la Grotte de Clamouse a enregistré une perte de la fréquentation de 50% et une perte du chiffre d'affaires de 38% mais à l'heure du bilan le résultat net est plus élevé.



Il faut dire qu'en 2020, les visiteurs de la Grotte de Clamouse ne se lassaient pas du site. « Les clients ont pris possession de la totalité du site, deux heures après la visite on retrouvait des clients sur la terrasse panoramique, on a même eu des clients qui faisaient la visite, allaient se baigner au Pont du Diable et revenaient manger une glace chez nous ». Oui, mais il paraîtrait qu'à la Grotte de Clamouse on vend des glaces artisanales « faites pas loin » qui valent le détour

Enfin, en mars 2020 la Grotte de Clamouse est aussi devenue le premier site en France labellisé « Divertissement durable, l'émotion responsable ». Un label qui valorise leur engagement sociétal. Et cet engagement interne a trouvé sa prolongation dans un nouveau produit : Résilience & préparation en entreprise. « Quand on travaille dans une Grotte on apprend qu'on doit faire avec son environnement, alors nous avons lancé ce produit pour aider d'autres entreprises à réagir aux événements de grande ampleur susceptibles de perturber gravement le fonctionnement opérationnel ».

Bien que l'avenir reste incertain, Sandro Casagrande se montre confiant, peut-être parce qu'il a trouvé la bonne devise : « Ensemble nous construisons, ensemble nous grandissons ».

Belle année 2021 à vous et à votre équipe Sandro!

# ARTICLES RÉCENTS

Une aventure humaine

Les premiers labellisés de l'année



A vos agendas : les ateliers de préparation au label du 1er semestre

L'année se termine avec 15 nouveaux labellisés!

Impact du label sur la satisfaction des clientèles : de très belles performances !

# **NOUS TROUVER**

# QUALITÉ TOURISME OCCITANIE SUD DE FRANCE

Comité Régional du Tourisme et des Loisirs Occitanie 64, rue Alcyone - CS 79507 34960 Montpellier Cedex 2 - France

# TÉLÉPHONE

04 30 63 84 20

#### **EMAIL**

qualite.tourisme@crtoccitanie.fr

RENCONTREZ NOTRE ÉQUIPE DE CHOC!



# LES OFFICES DE TOURISME

\_\_\_\_\_

Replay du samedi 20 mars 2021

# L'Hérault naturellement avec L'office du Tourisme de st Guilhem le Désert Vallée de l'Herault







## L'Hérault naturellement

Le samedi et le dimanche à 10h30 Par Pascale Orsini

France Bleu Hérault

Samedi 20 mars 2021 à 11:15

Revenir plusieurs fois au même endroit pour encore être surpris .....direction St guilhem le Désert!



St Guilhem le Désert

Aude-Lise THEULE, guide conférencière, pour la présentation historique et touristique de la cité médiévale. Office du tourisme st guilhem le désert vallée de l'hérault

Bernard HOMBERT, délégué au patrimoine à la Mairie, sur le musée de l'abbaye de Gellone

Frédéric RENÉ, fondateur de la pisciculture « Château Castillone », qui produit un caviar made in Saint-Guilhem en ayant la particularité de ne pas tuer les esturgeons



#### Fil info

20:51

Une journée dédiée plages du Prado à l

**France Bleu Provence** 

20:46

Rennes: 400 perso blanche pour Marie féminicide

France Bleu Armoriqu

20:44

La Celle-Dunoise: 1 gratuit" organisé à

**France Bleu Creuse** 

20:38

La ligne TER Saintarrêtée par la chute

**France Bleu Provence** 

20:17

La Barben : le parc partie fermé sur ar

**France Bleu Provence Vaucluse** 

19:36

Romans-sur-Isère: interpellé pour un r plainte contre les fo

France Bleu Drôme Aı

19:18

A cause des travau Buffière est engorg habitants n'en peu

France Bleu Limousin

18:59

Départs en vacance de France classées dimanche

**France Bleu Paris** 

23/04/2022, 21:18 2 sur 7



Château Castillonne

Mots clés:

**Patrimoine** 



Pascale Orsini



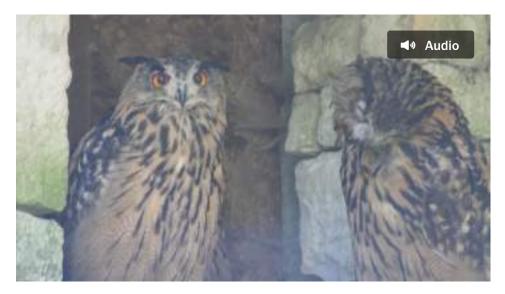




SERVICES FRANCE BI



# Tous les épisodes



L'Hérault naturellement à Marseillan avec l'office de Tourisme de Marseillan

27 juin 2021

Direction Marseillan et ses bons plans!





# LES PRESTATAIRES D'ACTIVITES



30/11/2021

# OCCITANITUDE : Noëlle BARDOU

novembre de 2021

Accompagnatrice oeno-touristique et ambassadrice du territoire

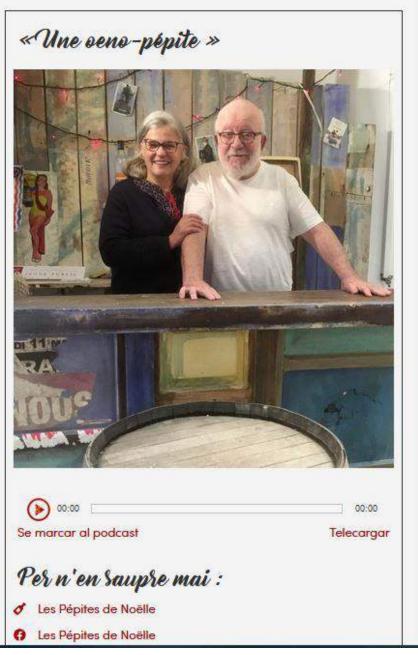


Dins aquela emission creada en 2007, Jean Tuffou reçaupa monde d'aïci e d'en d'ancom mai...

Difusion lo dimars a 21 oras, lo dissabte a 11 oras e lo dimenge a 9 oras.

En partenariat amb

Tates los canvils dempués 2007



## Languedoc Nature: pour l'amour d'un petit coin de planète...

Jerome Bourgine

Home » Écotourisme » Languedoc Nature : pour l'amour d'un petit coin de planète...

| Publié le 4 mars 2021 • Mis à jour le 6 mars 2021 à 5h57

Pour pouvoir conserver son emploi, Frédéric Certain aurait été obligé de quitter ce Languedoc qui l'accueillait depuis quelques années et dont il était tombé amoureux. Au lieu de cela, il a fondé Languedoc Nature avec son associée Fabienne Le Velly et, depuis plus de 15 ans, fait découvrir avec passion et respect cette région à la diversité extraordinaire. Rencontre avec un passeur de bonheur qui se veut définitivement « artisan »...



Voyageons Autrement : Pouvez-vous résumer votre parcours en quelques mots et nous dire pourquoi vous avez créé Languedoc Nature avec Fabienne Le Velly en 2004 ?

Frédéric Certain: A la base, se trouve ce que l'on appelle un « accident de parcours ». Alors que je venais de m'installer dans le Languedoc, l'entreprise d'agro-alimentaire pour laquelle je travaillais opéra une vaste restructuration assortie de suppressions d'emploi. Pour conserver le mien, il aurait fallu que j'accepte un poste dans une autre région, ce que je ne souhaitais pas car j'étais tombé sous le charme du Languedoc. Je réfléchis donc à la meilleure façon de me reconvertir avec conviction et passion: guide VTT? Accompagnateur en montagne?... Cela m'amena à ausculter l'offre touristique spécialisée sur la région et découvrir qu'elle n'était pas considérable, loin de là. Fabienne, ayant été formée au tourisme, nous nous mîmes alors à travailler sur ce projet en 2003 et nous lançâmes en 2004.

VA : Vous proposez une vingtaine de destinations différentes, toutes situées en Languedoc. Qu'est-ce qui vous a séduit dans cette région ? Comment la décririez-vous ?

Frédéric Certain: Nous nous concentrons en effet sur l'Occitanie avec quelques extensions aux montagnes voisines lors des sorties hivernales. Arrivés à la fin des années 90, nous avions l'habitude de sillonner la région pour nos sorties personnelles: randos, VTT, ski d'hiver (tout ce que nous nous sommes mis à proposer ensuite au final). Nous avons aussitôt été éblouis par la diversité des paysages; par un certain art de vivre également, centrés sur la gastronomie, le vin, etc. Le plus étonnant étant cette possibilité de passer d'un milieu à un autre, complètement différent, en quelques dizaines de kilomètres. C'est cela qui a achevé de nous convaincre car nous avons tout de suite vu quelles superbes possibilités de séjours itinérants cette richesse territoriale offrait.



#### VA: Qu'est-ce que cela apporte au client d'avoir affaire à un hyper-spécialiste de la destination?

**Frédéric Certain**: Il y a la grande connaissance du territoire d'abord, bien entendu. Renforcée par notre soif inextinguible d'effectuer des repérages sur le terrain. Puis démultipliée par l'approche multipratiques proposée et issue de notre histoire personnelle. Cette expérience multidisciplinaire des modes de locomotion et des approches ouvre une large possibilité de possibles qui permettent de répondre au plus près et au mieux à chaque demande. Même quand celle-ci s'avère complexe ou spécifique. Nous nous sommes ainsi donné les moyens de faire du véritable sur-mesure.

#### VA : Quels types de voyages proposez-vous et qu'est-ce qui les caractérisent ?

**Frédéric Certain**: Première caractéristique forte, émanant de nos principes: la mobilité douce. Elle est systématique. Nous proposons d'un côté de l'itinérance douce en pleine nature et de l'autre des séjours centrés sur la découverte écotouristique. Car nous n'avons pas souhaité saupoudrer tous nos séjours d'une petite dose marketing d'écotourisme, mais bien plutôt construire de vraies propositions thématiques reposant sur cet aspect des choses, pour ceux qu'il intéresse.

#### VA: Deux exemples de propositions Languedoc Nature: un must validé par les clients et un chouchou personnel...

Frédéric Certain: Voilà un vrai casse-tête puisque nous proposons aujourd'hui 80 séjours au moins, sans compter les options et variantes. Mais bon, plébiscité par le public depuis le début, le tour des monts d'Aubrac me vient immédiatement aux lèvres tant le succès de ses paysages ouverts portant loin très loin fait l'unanimité. Surtout additionné de son extension à la Margeride. Mon chouchou dépend ensuite de la saison mais j'opterai, aux beaux jours, pour la rando entre Causses et Gorges du Tarn car après les espaces ouverts et désertiques des grands Causses qui me laissent toujours admiratifs, l'arrivée, une fois franchies les falaises, sur les gorges vertes et bleutées est une pure jouissance. Quant à la saison hivernale, je vote pour le ski nordique effectué sur le mont Lozère. A deux heures de Montpellier, le dépaysement y est total et vous avez vraiment l'impression d'avoir été téléporté dans le Grand Nord!



VA : Rando, vélo, canoe, chevaux, ski de fond sont vos principaux modes de découverte. Mais vous avez également quelques propositions de séjours plus spécifiques, donc...

Frédéric Certain: Nos activités sont toutes conçues comme des modes d'approche des territoires. Il ne s'agit pas de pratiquer une activité pour la seule pratique, mais d'y associer un côté contemplatif ainsi qu'une certaine part de découverte, distillée dans les itinéraires comme autant de post-it révélateurs: « ici, si vous voulez prendre quelques minutes, vous avez une ferme caractéristique et très accueillante. Elle est éleveuse de brebis et lui apiculteur »... On ouvre ainsi aux gens des possibilités de découverte supplémentaires, sachant que s'ils souhaitent s'y investir davantage une autre fois, les séjours écotouristiques sont faits pour ça. Certains par exemple, ont un coup de cœur pour les rapaces lors d'une première itinérance. Et reviennent ensuite participer à leur observation dans le cadre du programme que nous avons mis en place avec le Parc National des Cévennes et un médiateur spécialisé. Idem pour la découverte des vins et de la viticulture locale, etc. etc.

#### VA : Quelle part est faite à la durabilité et à l'éco-responsabilité dans vos propositions ?

**Frédéric Certain**: C'est un critère de base, absolu, on en a parlé un peu déjà. Non seulement nous nous concentrons sur la mobilité douce, mais, connaissant l'impact environnemental lié aux déplacements, nous incitons les gens à nous rejoindre au moyen des transports collectifs. Chaque proposition faite est accompagnée d'un encart présentant les possibilités existant côté transports collectifs. Nous sensibilisons également chacun à l'environnement et à sa fragilité au moyen de fiches apparaissant en marge des carnets de voyage.

#### VA: Et quelle part est faite à la rencontre humaine?

**Frédéric Certain**: Les échanges sont une part essentielle de nos séjours et se déclinent de diverses façons. A travers le choix des guides tout d'abord pour ce qui est des séjours encadrés (cf question suivante). A travers les invitations distillées en chemin dont nous avons parlées également. A travers le choix des hébergements enfin, surtout. Nous attachons une grande importance à la capacité et à l'envie des hôtes d'échanger. Hôtes que nous considérons comme autant d'ambassadeurs de leur territoire. Tous n'ont pas cette qualité au plus haut point, naturellement, mais il y a toujours de 3 à 5 étapes par itinérance où nous savons que les échanges seront forts et que les clients nous dirons : « On a passé une super soirée avec le monsieur de la chambre d'hôte... ». On connaît bien sûr tous nos prestataires et on les a choisis pour ça, entre autres.

3 sur 5



#### VA: Qui sont vos guides et accompagnateurs? Que leur demandez-vous en priorité?

**Frédéric Certain**: Ce sont tous des locaux, critère indispensable. On a créé nos réseaux au fil de nos repérages et, outre leur compétence technique, on les a retenus pour leur capacité à raconter leur région, à transmettre leur passion et leur engagement ainsi que pour la façon dont ils envisagent et vivent leur métier.

#### VA: Que change la situation sanitaire actuelle pour vous?

**Frédéric Certain**: Il est évident que la multiplication des contraintes rend le métier plus difficile au quotidien. Mais en cherchant et trouvant des solutions, on évite de tomber dans la résignation. Alors, oui, l'itinérance est devenue quasi impossible en raison de la fermeture de nombreux établissements et on fonctionne différemment, avec ceux qui restent ouverts. On s'arrange et on fait de notre mieux en mode dégradé. Mais les gens ont un tel besoin de respirer qu'ils se sont dit comblés par ce qu'on leur proposait. Et nous aussi on a été comblés du coup. Au final, on a même réussi la meilleure saison estivale de notre histoire!

#### VA: Le plus beau compliment qu'on vous ait fait? Celui qui vous a le plus touché

**Frédéric Certain**: C'est souvent l'affirmation des gens que leur séjour allait au-delà de leurs attentes. Ayant formulé leur demande, ils étaient heureux de la proposition puis de s'élancer sur le parcours, mais, à leur retour, au moment de donner leur retour d'expérience, ils se sont vraiment montrés ravis, assurant qu'ils s'attendaient bien à quelque chose comme ça, mais « pas à ce niveau ». Je crois néanmoins que le témoignage qui m'a le plus touché est celui de ce couple de débutants absolus qui hésitait à se lancer dans un séjour multi-activités nordiques, l'hiver. A leur retour, ils exultaient, expliquant qu'ils avaient franchi un cap fort, dépassé leurs peurs et s'étaient révélés à eux-mêmes, y prenant énormément de plaisir. Le top, pour nous, bien sûr. On dort bien ces soirs là...



VA : De quoi n'avons-nous pas parlé qui soit important pour vous ?

**Frédéric Certain**: On est très attachés à la notion d'artisanat. On fait tout pour ne pas céder à certaines facilités, certains automatismes. On poursuit nos expérimentations, en se remettant souvent en cause. On veut rester fidèles à nos envies de découverte du départ et notre exigence est boostée par le fait qu'avec la crise, l'attente est devenue plus forte encore, a acquis surtout une dimension quasi thérapeutique. Nos séjours deviennent comme une sorte de baume existentiel pour les gens. Alors, on prend soin d'eux.

5 sur 5

#### Accueil > Culture et loisirs > Gastronomie et Terroir

# Hérault : un caviar affiné 6 mois, à Saint-Guilhem-le-Désert



## Gastronomie et Terroir, Lodève, Montpellier

Publié le 21/12/2021 à 09:25

# La pisciculture Château Castillonne travaille de façon artisanale, en petite quantité.

150 kg de caviar produits cette année, pas plus. La pisciculture Château Castillonne, à Saint-Guilhem-le-Désert, travaille ce symbole du raffinement gastronomique dans l'artisanat. Et selon une technique singulière : les œufs sont prélevés par césarienne, de sorte que 95 % des esturgeonnes survivent à l'opération.

Autre particularité de ce caviar héraultais : le travail d'affinage mené pendant 6 mois, afin d'obtenir des saveurs plus intéressantes.

Originalité encore : sur chaque boîte, figure le prénom du poisson duquel sont issus les œufs. "Il y a Madonna, Mireille, Jacqueline, mais aussi des princesses Disney comme Cendrillon. C'est notre méthode de traçabilité!", explique Frédéric René, le directeur de l'exploitation, qui poursuit l'aventure initiée par son père François, retraité de l'Ifremer.

"Nous réservons 30 à 40 % de la production à la vente au public. Le reste est destiné à des chefs tels que Gilles Goujon ou Lionel Giraud", indique Frédéric René. Château Castillonne

produit aussi des poissons fumés : anguille, saumon, truite, daurade royale.

Des spécialités que les particuliers peuvent trouver à la boutique de la pisciculture, ouverte tous les jours (sauf le 25 décembre) jusqu'au 31 décembre, ainsi que dans plusieurs points de vente de Montpellier et des environs (Comtesse du Barry, rue de la Loge; halles Laissac; Locavorium à Saint-Jean-de-Védas...).

Le caviar est proposé à 38 € la boîte de 15 g à la boutique de la pisciculture à Saint-Guilhemle-Désert (40 € sur le site internet, 45 € chez les revendeurs).

caviar-castillonne.com. Tél. 06 15 77 09 67.









**FABIEN ARNAUD** 

Voir les commentaires

Tab**@la** Feed

# C'est voté, les propriétaires - de 70 ans peuvent avoir des panneaux solaires subventionnés

Les infos françaises | Sponsorisé

# Ce Samedi, découvrez gratuitement la valeur de votre bien immobilier

Valeur de votre bien, prix dans votre quartier... Meilleurs Agents vous dit tout!

Meilleurs Agents | Sponsorisé

# Le nouveau Grandland est en concession, venez l'essayer!

Opel réinvente son SUV et hybride rechargeable Grandland! Un style saisissant et épuré, une capacité étonnante, des équipements innovants, essayez-le

OPEL | Sponsorisé

# Le pneumatique ultra haute performance prêt à tout !

Un pneu polyvalent, ultra-performant en été, quelques que soient les conditions météo Goodyear Eagle F1 Asymmetric 6 | Sponsorisé

# Mon passeport pour le monde



# Dans les vignes de l'Hérault (2/4) A pied sur les hauteurs de Saint-Saturnin de Lucian

Published substant Valent









Ce biog yeut aider a sortir des sentiers battus, en distillant de bon plant, des conseils pratiques, des informations sur les nouvelles tendances et aider à saistr les évolutions du monde du tourisme, bouscuié lui missi par la crise.

#### A propos de l'auteur



Ancienne responsable de l'édition du week-end, Paula Boyer est responsable des pages tourisme

du journal. Le monde, elle l'a parcouru lonqu'elle était chargée de «l'économie internationales, pais chef du service «Monde» à La Croix.

Le monde, elle le redécouvre aujourd'hui avec d'autres yeux, plus apaisés, plus loin de l'acqualité brûlante. Elle a envie de partager see découvertes, ses envies, ses enthousiasmes, son goût des voyages qui ont du sens, d'escapades qui aident à voir plus grand, qui font grandir, bien loin du simple tourisme de consemustion.

**Pullidis** 



Sur le sentter des poètes (PB)

Après Saint-Chinian, nous avons fait une autre halte dans le vignoble de l'Hérault. C'était à Saint Saturnin-de-Lucian, un village de plémont situé à 40 kilomètres au nord-ouest de Montpellier et non loin de Saint-Guilhem-le-Désert, aux pieds du causse du Larzac, sur les derniers escarpements du Massif central. Un terroir qui bénéficie d'une heureuse combinaison de l'air frais descendu du Larzac et du souffle chaud de la Tramontane. Là aussi, tourisme et viticulture font désormals cause commune sur un circuit de randonnée bien balisé.

Nous y attendait Bernadette Gazel. Bernadette Gazel, c'est une figure de la viticulture locale. Elle a été longtemps présidente de la cave-coopérative de ce village de désormais moins de 300 habitants. Cette population modeste n'empêche visiblement ni d'avoir de l'imagination ni de faire preuve de dynamisme. « A la cave, raconte d'abord Bernadette Gazel, nous avons décidé de rénover le caveau en introduisant une muséographie qui retrace l'histoire d'ici, des origines à nos jours ».

« Et puis, poursuit-elle, nous avons cherché un thème original pour organiser une randonnée dans les vignes ». Le thème finalement retenu ? La poésie ! Pas si surprenant que cela, en fait. Max Rouquette est un natif du coin, propriétaire d'une maison familiale à Saint-Saturnin et, assure Bernadette Gazel, des membres de sa familie étaient liés à la cave coopérative du village. Peut-être ne connaissez-vous pas Max Rouquette ? Dommage. Il est parfois surnommé le « Gracq occitan ». Cet écrivain. homme de théâtre et poète né en 1908 et mort en 2005, a présidé dans les années 1950 l'Institut d'études occitanes et a joué un rôle incontestable dans le maintien et la sauvegarde de la culture et de la littérature occitanes. Il a été honoré plusieurs fois par la cave coopérative de Saint-Saturnin de Lucian qui lui a dódió des cuvées à son

#### Flux RSS





#### Des poèmes sur des stèles



Sur le sentier des poètes, cette stèle rend hommage au grand poète Mus Ronquette (Photo Office de tourisme de Soint-Guilhem du dé

C'est ainsi que l'idée d'un sentier du vin des poètes a vu le jour. C'était en... 2009. Dès l'année suivante, un concours de poésie était lancé. Depuis, le prix Pierre et Soleil récompense chaque année un lauréat. Et, désormais, tout au long du « sentier des poètes » qui serpente dans les magnifiques paysages au dessus de Saint-Saturnin, dix-sept stèles déclament des œuvres des lauréats de ce concours annuel de poésie. Dans les années à venir, d'autres s'y ajouteront. Logiquement, la coopérative du village s'emploie à appuyer la démarche en élaborant, chaque année, une « cuvée du sentier ».

#### Dévotion au Rocher des Deux Vierges.

Ce sentier du vin des poètes (1), bien balisé par le Comité départemental de la randonnée pédestre, part de la cavé coopérative pour s'élever progressivement sur des pentes calcaires peuplées de vignes puis de garrigues, de chênes verts et de chênes Kernès. Il faut compter près de quatre heures pour parcourir les 12 kilomètres qui mènent de la coopérative au sommet du Rocher des Deux Vierges-mais il existe une variante plus courte et moins exigeante-, d'où la vue est époustouflante. Du haut de ses 536 mètres, ce bastion dolomitique aux allures de citadelle domine en effet la plaine et le village jadis fortifié dont les maisons s'enroulent autour de l'église dédié à son protecteur et saint patron, Saturnin, évangélisateur martyrisé à Toulouse en 250 pour avoir refusé les sacrifices animaux prisés par les Romains.

Classé depuis 1957, le Rocher des Deux Vierges fait encore l'objet d'une grande dévotion : chaque cinquième dimanche après Pâques, les habitants de Saint-Saturnin de Lucian se rendent en procession jusqu'à son sommet pour y déposer quelques boutellles de vin de l'année, profitant de l'occasion pour déguster celles qu'ils avaient soigneusement dissimulées sur place l'année précèdente.

#### > Lire aussi : A pied, autour de Saint-Chinian

C'est dire combien le vin continue à faire battre le coeur de Saint-Saturnin-de-Lucian. Non seulement les vins d'appellation Saint-Saturnin, également produits sur les communes voisines de Jonquières, Arboras et Saint-Guiraud à base, principalement, de raisins issus de cépages grenache, mourvèdre et syrah, sont réputés. Mais, l'existence de son vignoble remonte aux Grecs et aux Etrusques. Même si, un temps, le vers à soie a apporté des revenus complémentaires aux habitants du cru, le vin et Saint-Saturnin, c'est donc une histoire qui date de 600 ans avant J-C.

Avant de revisiter cette longue histoire ou de s'adonner au plaisir d'une dégustation à la coopérative ou dans l'un des domaines privés de la commune, on se régalera avec les mots des poètes. Ceux d'inconnus comme l'ancienne institutrice Yonne Rollet Lemeur, prix Pierre et Soleil 2014, par exemple :

« Un pointe est frien peu de chose

Quelques mors choisis que l'on pose

Göte il côte sur du papier

Sans arroir s'ils voudront chanter «

Ceux de Pierre Reverdy aussi :

« La poésie,

N'ose ni done la vic-

NI dans les choses

C'est ce que vous en faites et ce que vous y ajoutez ».

Et bien sûr les mots de Max Rouquette, par exemple ceux-ci :

« Elle était oue au regard du soleil

Ette appelait le vont de la fôto

Elle appelait le viu de l'été

Le vin de feu qui vous entête

Le viu d'autour et de violente,

La flamme obscure dans le vent ....

Bonne Secture et bonne belade f

(h sulvee)

#### L'Hérault en prutique

"Agende de développement du tourisme de l'Hérault : http://www.heraulttourisme.com/

\*Office de tourisme de Saint-Guilhem-le-Désert/ Vallée de l'Hérault : https://www.saintguilhem-valleeberault.fr/

\*Pour tout savoir sur le sentier des poètes : https://www.saintguilhemvaileeherault.fr/annuaire/ie-sentier-des-poetes.html

\*Comité départemental de la randonnée pédestre de l'Hérault : https://berault.ffrandonnee.fr/

\*Pour tout savoir sur les vins de Saint Saturnin, consulter leur site officiel

\*Cave coopérative de Saint-Saturnin : www.vins-saint-saturnin.com

\*Un guide à glisser dans sa poche : Oenotourisme en Hérault. Le guide du Routard. Ed. Hachette. 144 pages + un plan détachable. 14 €.



Paula Boyer

### Dans les vignes de l'Hérault (3/4) A pied autour de Montpeyroux

Publié le 22 soût 2020 à 20h06









🚼 💟 🔘 in 🖾 🗭 Commentez



Dans les vignes de Montpeyroux (PB)

De chaque côté des murs de pierres sèches, oliviers et vignes courent à perte de vue. Situé à quelques kilomètres à peine de Saint-Saturnin (voir post précédent), Montpeyroux est un pays où il fait bon marcher, le matin, face au soleil, s'immerger dans des paysages calcaires puis, quand la balade est finie, s'offrir un verre d'un nectar rubis ou or.



Avant d'en arriver là, la grimpette s'impose qui, partant du hameau de Barry, conduit au Castellas, un imposant château construit au XIe siècle à l'emplacement de deux anciennes villas romaines. Il reste seulement les puissantes murailles extérieures de cet édifice qui a aussi abrité, entre 1863 et 1919, un orphelinat géré par un prêtre. Ce matin de juillet, le tarral souffle (nom donné localement à la tramontane), mais le temps est clair et, de là-haut, la vue est splendide sur Montpeyroux et ses cinq hameaux, sur les vignes et sur les oliveriers.



Monpeyroux, depuis toujours un carrefour d'échanges (PB)

### Un carrefour d'échanges

Planté au pied du massif de la Séranne, non loin de Saint-Guilhem-le-Désert, Montpeyroux, jadis doté d'un autre château -celui des Ademar de Roquefeuil- dont il ne reste qu'une tour et une glaciaire creusée dans la roche- est un village-rue. Contrairement à celles de la plupart des bourgs voisins, ses maisons ne s'enroulent pas autour d'une place ou (et) d'une église. La raison en est simple : depuis toujours, Montpeyroux est un lieu de passage, un carrefour sur les voies d'échanges et de communication entre causses et mer, parcourues depuis des siècles par les muletiers, les bergers transhumants et les pèlerins en route vers Saint-Jacques. Jadis, ce bourg a bâti sa richesse sur le commerce de l'huile d'olive, du sel et du vin. Et aussi, entre le XIIe et le XIVe siècle, sur la contrebande de tissus de soie. Aujourd'hui, ses vins d'appellation sont réputés, notamment ceux de sa coopérative Castelbarry, où aboutit le circuit de randonnée.

À Montpeyroux comme affleurs dans l'Hérault, le tourisme et la viticulture font désormals cause commune. Après s'être assuré que les propriétaires autorisaient la traversée de leurs terrains, le Comité départemental de la randonnée pédestre a balisé et labeilisé deux itinéraires d'oenorandos au départ de la cave Gastelbarry » : le premier, nommé » le Castellas », parcourt 10 km tandis que le second, nommé » entre vignes et oliviers » est long de seulement 6,5 km et ne présente aucune difficulté.

L'un et l'autre peuvent se parcourir en individuel grâce aux fiches très pédagogiques réalisées par le Comité départemental de la randonnée pédestre en partenariat avec les responsables du tourisme local et le conseil départemental. Des randonnées accompagnées sont possibles, bien sûr. Pour cela, s'adresser à l'Office de tourisme local ou à la coopérative. On pourra sussi loger facilement sur place, la commune ne manquant pas de chambres d'hôtes, par exemple L'ostal del poeta installé au coeur du village dans une maison vigneronne du XVIIIe siècle (voir la liste complète des chambres d'hôtes sur le site de l'Office de tourisme) ni de restaurants agréables. Par exemple La terrasse du Mimosa. Ou, entre avril et octobre, et seulement pour les amateurs de Foodtrucks, L'atelier des copines.



Les oliviers font de la résistance

À Montpeyroux dont les sols sont majoritairement argilo-calcaires, des vignes, il y en a partout bien sûr, et ce depuis la muit des temps -ou presque- puisqu'ici aussi, cette culture date de l'époque gréco-romaine. Mais, ici et là, les oliviers leur disputent encore l'espace. C'est à Aniane, un village situé à moins de 10 km de Montpeyroux, que dès le XIe siècle, se sont développées de grandes cultures d'oliviers -ses habitants payaient la dime demandée avec une part de leur récolte.

L'apogée de l'olivier en Languedoc se situe cependant au XVIIe siècle : sa culture connaît alors une grande expansion, dominant les cultures de céréale et de vigne. A l'époque, on exportait vers la Suisse, l'Allemagne, l'Angleterre! Et, de nombreuses sayonneries pourvues de moulins à huile existaient à Saint-Jean de Fos, à Gignac, à Anlane, à Saint Guilhem-le-Désert.



Des circuits bien halisés (Pff.

Le déclin de l'olivier s'amorcera un siècle plus tard, lorsque le gouvernement encouragera la culture de la vigne et les plantations de mûriers. Des années de gels consécutifs, de longues sécheresses endommageront par la suite les oliviers qui seront peu à peu relégués sur des sols pauvres et ingrats.

Les nombreuses « olivettes » (nom donné localement aux petites oliveraies) des terrasses de Montpeyroux sont les rescapées de ces bouleversements historiques.

Aujourd'hui encore, elles fournissent des compléments de ressources à plus d'un viticulteur.



ernard Pallisé, directeur de la cave coopérative de Montpeyroux devant les ruines du Castellas (PB)

### Des brebis dans les vignes

Plus haut, le territoire de la commune est le royaume de la garrigue. Les Causses et les Cévennes ne sont pas si loin qui ont été inscrites à l'Unesco au titre de « paysage culturel de l'agro-pastoralisme méditerranéen ». Un classement qui, en principe, oblige à entretenir une garrigue où abondent thym, romarin, pistachiers lentisque, genévriers...

Hier très nombreux, les moutons n'ont d'ailleurs pas complètement disparu de Montpeyroux. « Après avoir passé l'été en montagne, un troupeau de 500 brebis vient encore paître dans les vignes l'hiver », assure Bernard Pallisé, directeur de la cave coopérative. Tout de même, les moutons étant moins nombreux qu'autrefois, les paysages sur les hauteurs de Montpeyroux ont tendance à se refermer...

Bien sûr, ce qui fait désormais surtout la réputation de Montpeyroux, ce sont ses vins, empreints de fraîcheur, d'élégance et de finesse. Et rendus très typiques par une bonne dose de cépage Carignan. Grâce à un vaste programme de sélection parcellaire, ils n'ont pas cessé de s'améliorer. Des propriétaires vinifient en caves particulières, mais la cave coopérative occupe une place très importante (elle assurerait 30 % du PIB local).

### Une création tardive

Créée plutôt tardivement, elle fait partie des dernières générations de coopératives construites en Languedoc pour fédérer les efforts des hommes. Lors de sa création en 1950, il y avait urgence : manque d'équipements, maladies, surproduction, importation de vins algériens... la viticulture locale était en crise.

Les prix du vin étaient au plus bas et les invendus s'accumulaient. Parce qu'elles avaient fait leurs preuves, les coopératives construites dans les années 1930 ont servi de modèles. « Au coeur des vignes, les hommes se racontent... », l'ouvrage joliment illustré de photos en blanc et noir, écrit par l'ethnologue Marie-Ange Lasmènes (20 €. En vente à la coopérative), insiste sur la « mémoire sociale » au coeur de cette aventure qui dure toujours. En effet, alors que d'autres coopératives de l'Hérault ont connu bien des difficultés, celle de Montpeyroux n'a pas cessé de devenir plus performante, de maîtriser les rendements, de s'allier le savoir-faire d'experts et de renforcer son assise. Dès 1968, elle s'est lancée dans la mise en bouteilles de ses vins.



Vieilli en fût, l'excellent Tarral blanc de Castelbarry comporte 80 % de Grenache. (PB)

### Des vins de qualité

Il y a quelques années, elle a changé de nom pour s'appeler, en référence au Castellas qui domine le bourg, « Castelbarry, coopérative artisanale ». Cette identité » se veut « toujours en relation avec l'histoire, les valeurs et l'identité de son territoire". Bien mieux, elle s'est engagée dans une transition agro-écologique : « Nous sommes l'unique entreprise de l'Hérault engagée dans cette démarche. Vingt de nos vignerons y participent », fait-elle valoir. « En vendangeant plus tôt sur les parcelles les plus sèches, les plus caillouteuses, en maîtrisant mieux les températures lors de la vinification, nous nous efforçons aussi de nous adapter au réchauffement climatique », ajoute Bernard Pallisé, le directeur.

Comme les chemins de randonnée partent et aboutissent à Castelbarry, les amateurs pourront aisément, après la balade, déguster (avec modération bien sûr) ses vins, et pourquoi pas acheter quelques bouteilles. Ce sera l'occasion de découvrir, comme on l'a déjà vu à Saint-Chinian et à Saint-Saturnin, qu'en une quarantaine d'années, les vins de l'Hérault ont fait un saut qualitatif extraordinaire tout en restant à prix raisonnable.

### l. Hérault en prutique

"Agende de diveloppement du tourisme de l'Hérault : http://www.heraulttourisme.com/

"Office de tourisme de Saint-Galibem-le-Désent/ Vallée de l'Hérault : https://www.sainiguilhem-vallecherault.fr/

\*Comité départemental de la randonnée pédestre de l'Hérault : https://berault.ffrandonnée.fr/

\*Pour tout savoir sur les vins de Monipeyroux, consulter leur site officiel

\*Cave coopérative Castelbury: www.castelburry.com et. https://mentpeyroux.org/

"Se loges à Montpeyroux, liste des chamitees d'hôtes sur le site de l'Office de tourisme. Et ausai L'ostaf del poeta.

\*Se restaurer à Monipeyroux : La terrasse du minsosa. Et aussi foodtruck, L'aielliei des copines,

"Un guide à glieser dans sa poche : Conotourisme en Hérault. Le guide du Rourard. Ed. Hachette, 144 pages + un plan détachable.  $14 \in$ .



Pania Boyer

### Accueil > Sport > Autres sports

### Le 10 octobre, c'est la fête de la randonnée



### Autres sports, Saint-Saturnin-de-Lucian

Publié le 06/10/2021 à 05:06

La trente-neuvième édition de la Fête départementale de la randonnée pédestre aura lieu à Saint-Saturnin le dimanche 10 octobre, l. Plusieurs boucles de randonnée, avec quatre niveaux de difficulté, ont été créées et balisées spécialement pour ce jour de fête au départ du village. Les heures de départ s'échelonneront selon les itinéraires.

### Quatre niveaux de difficulté

Circuit familial, les crêtes de Saint-Guiraud 8 km, 240 m D +, départs entre 9 h 30 et 10 h. Circuit randonneur, Entre Vignes et villages, 13 km, 415 m D + ; départs entre 9 h et 9 h 30. Circuit bon randonneur, du canyon du Diable au roc des deux Vierges, 16,5 km, 720 m D +, départs entre 8 h et 8 h 30. Circuit randonneur expérimenté, le Mont Saint-Baudille par le Val Durand, 25 km, 1 005 D +, départs entre 7 h 30 et 8 h.

Pas besoin d'être adhérent à un club de rando, c'est ouvert à tous. Une seule condition, s'inscrire au préalable sur le site herault.ffrandonnee.fr.

### Mille places prévues, des animations et un marché

L'inscription est de 10 € pour les non licenciés et 5 € pour les licenciés FFRandonnées. Gratuit jusqu'à 15 ans. Présentation du pass sanitaire dès 12 ans, avant remise d'un

1 sur 6 24/04/2022, 00:41

bracelet.

Sur place, un marché paysan, une animation musicale, restauration, buvette et tombola. Visite guidée du Sentier du vin des poètes à 15 h.

L'événement est organisé par le Comité départemental de randonnée pédestre de l'Hérault, avec le concours de la commune de Saint-Saturnin-de-Lucian, de la Communauté de communes Vallée de l'Hérault et de son Office de tourisme, du Département de l'Hérault et le soutien logistique d'Hérault Sport.

### Oeno-rando en l'honneur de Max Rouquette

Le Sentier du vin des poètes de St-Saturnin-de-Lucian est une Œno-Rando®. Les Œno-Rando® de l'Hérault invitent à la découverte des territoires viticoles à pied. Chaque Œno-Rando® a son thème. Celui de Saint-Saturnin, créé en 2009, en l'honneur de Max Rouquette, le poète occitan qui possédait une maison familiale et des vignes au village, développe la poésie sur son sentier. Il est animé par un concours annuel qui voit le texte du gagnant gravé sur le parcours et édité en contre-étiquette d'une cuvée spéciale de la Cave Coopérative Fonjoya.

Renseignements : 04 67 67 41 15 ; **herault.ffrandonnee.fr** ou Office de tourisme intercommunal Saint-Guilhem-le-Désert/Vallée de l'Hérault au 04 67 57 58 83.

Correspondant Midi Libre: 06 85 87 47 79









**CORRESPONDANT** 

Voir les commentaires

Tab 29 la Feed

### Si vous possédez un ordinateur, vous devez jouer à ce jeu. Aucune installation

BaseAttackForce.com | Sponsorisé

### Profitez d'une installation solaire à bas prix avant que la prime ne s'arrête cet été!

Ces panneaux solaires nouvelle génération permettent aux propriétaires Français d'économiser jusqu'à 70% sur leur facture d'électricité. Estimez vos économies en ...

Panneaux solaires nouvelle génération | Sponsorisé

2 sur 6 24/04/2022, 00:41

## 180°C

la **revue culture food** en librairie

(https://www.180c.fr)

/ 15 décembre 2021

# Les héros de l'Hérault : Caviar du Languedoc et d'exception!

Pierrick Jégu(https://www.18oc.fr/author/pierrick-jegu/)





Au Château Castillonne, à Saint-Guilhem-le-Désert, un trio d'associés-amis signe un caviar superbe issu d'un mode de production exclusif... De quoi enchanter les chefs de la région et d'ailleurs!

D roduire du caviar sans tuer les esturgeons! Ce projet presque fou est né dans la tête de François René, ingénieur agronome et directeur de recherche à Ifremer. En 1974, il est nommé pour accueillir 3000 esturgeons donnés par la Russie à la France. Arrivés dans l'actuelle Occitanie, les poissons sont vendus en Aquitaine, région plus adaptée à l'élevage de cette espèce, pour créer la filière du caviar français. En 2016, François René, alors en retraite, se lance dans l'expérimentation de son idée quasi-révolutionnaire : les premiers essais aboutissent à une survie d'environ 50 % des poissons. Economiste à Paris, son fils Frédéric reprend le flambeau de l'entreprise paternelle, bientôt rejoint par Alan Brière-Pavia, chef de cuisine de formation, et Léo Carpentier, qui abandonne son métier de promoteur immobilier. Le trio se retrouve donc à la pisciculture installée aux abords immédiats du magnifique

village de Saint-Guilhem-le-Désert, dans le Languedoc.

C'est dans le Languedoc, plus connu pour son vignoble que son caviar, que les trois amisassociés se sont installés – © 180°C – Vincent Baldensperger

Les tests se poursuivent et le taux de survie des poissons grimpe vite à 90 ou 95 %. De 5 kg de caviar la première année, la production du Château Castillonne atteint aujourd'hui 140 kg, volume anecdotique comparé à la production des autres acteurs de la filière qui varie de 700 kg pour les plus modestes à 20 tonnes pour les plus importants. Et pas question de devenir un gros faiseur! Plutôt préserver une rentabilité économique tout en respectant la taille humaine de l'entreprise. De toutes façons, la technique de production utilisée, très chronophage, interdirait presque de facto l'éventuelle ambition de devenir un mastodonte du secteur et d'inonder le marché.

Quelle est donc cette technique unique et exclusive employée au Château de Castillonne? Le secret est bien gardé! En Sibérie, sa contrée d'origine, l'esturgeon hiberne. A Saint-Guilhem, les trois compères recréent cette hibernation naturelle, sortent les poissons de l'eau anesthésiés en quelque sorte, les opèrent pour récupérer les œufs puis les remettent à l'eau. Le tout sous contrôle vétérinaire... Et vous en savez bien assez avec ça! Léo Carpentier ajoute:

66 la grande majorité des esturgeons font des œufs tous les ans. Chez nous, on ne les prélève que tous les deux voire trois ans sur chaque poisson, pour laisser ce dernier tranquillement se remettre de l'opération. 🤧

Dans les bassins, pas plus de 15 kilos de poissons au mètre cube, soit deux fois moins que les préconisations du cahier des charges bio – © 180°C – Vincent Baldensperger

Au centre de leur démarche et de leur

philosophie, le respect de l'animal mais aussi le respect vertueux et durable de l'environnement. De ce point de vue, le site de Saint-Guilhem-le-Désert est idéal : la pisciculture est alimentée par les eaux très pures du Verdus, un petit affluent de l'Hérault. Son débit important permet le renouvellement des eaux des bassins, oxygénées naturellement, en une heure en hiver et deux au printemps et en été. Le tout par gravité, sans aucune dépense énergétique. A ces conditions naturelles avantageuses s'ajoutent aussi des pratiques très qualitatives : pas plus de 15 kilos de poissons au mètre cube, soit deux fois moins que les préconisations du cahier des charges bio. Cette faible densité permet d'éviter par exemple la stagnation trop importante d'éléments comme les excréments dans les bassins. Bref, tout est fait dans le but de bien traiter les poissons et, évidemment, d'obtenir le meilleur caviar possible. Là encore, Château Castillonne cultive une certaine singularité. En effet, la grande majorité du caviar produit en France est un caviar primeur : les poissons sont tués en octobre-novembre, le caviar mis en boîte et vendu aussitôt.

Complexe, rond, équilibré, intense, plus onctueux et long en bouche, voilà ce à quoi ressemble un caviar affiné – © 180°C – Vincent Baldensperger

Château Castillonne, lui, affine son caviar avant de le présenter à sa clientèle : une fois « récolté », il est mis en boîte d'affinage, et

vieillit tranquillement en cave durant six, huit mois voire un an. Quand le caviar primeur se montre vif, croquant, explosif, le caviar affiné ou vintage - se révèle plus complexe, rond, équilibré, intense, plus onctueux et long en bouche. Une expression totalement différente qui autorise un usage différent et inspire des recettes étonnantes aux chefs comme le triple étoilé de Fontjoncouse Gilles Goujon ou Lionel Géraud, toque étoilée de la Table Saint-Crescent, à Narbonne. Léo Carpentier explique par exemple que ce dernier associait le caviar du Château Castillonne à une viande maturée et des échalotes fermentées. Il évoque aussi le travail de Stéphan Paroche, chef de la Table, à Assignan, qui le marie avec anchois demi-sel et houmous au curcuma. Le caviar de Saint-Guilhem-le-Désert est unique et ça commence à se savoir!

Les chefs sont de plus en plus nombreux à taper à la porte pour essayer d'obtenir quelques-uns de ses précieux grains, enfermés dans des boîtes au dos desquelles est inscrit le p'tit nom du poisson « producteur », comme Perséphone ou Maria. Dans leur boutique située dans le village, Frédéric René et ses acolytes en vendent aussi en direct aux touristes et aux locaux, comme ils proposent aussi anguilles, saumons et dorades fumées en délicieux seconds rôles.

Notre suggestion accord mets-vin

Pour escorter ce caviar affiné à l'expression plutôt intense, on vous suggère le Viognier du

Domaine Bois Bories, avec sa finale fraîche et salivante. Un accord énergique qui mariera le côté très expressif de ce blanc à la complexité du caviar.

Vous pouvez également opté pour la cuvée Barathym, un vin blanc dont les cépages lui confèrent une certaine droiture, idéale pour escorter avec tempérament et délicatesse le caractère affirmé des caviars affinés de la Maison Castillone.

Pisciculture du Verdus – Château Castillonne Impasse de la Sablette 34150 – Saint-Guilhem-le-Désert 06 15 77 09 67 // https://caviarcastillonne.com(https://caviar-castillonne.com)

Concours des vins de la vallée de l'Hérault(https://www.vins-vallee-herault.fr)(https:

### //www.vins-vallee-herault.fr/le-concours)

Ouvert aux 200 caves particulières et coopératives de 43 communes en vallée de l'Hérault, le concours récompense les vignerons locaux pour leurs meilleurs produits depuis plus de 30 ans.

Douze dénominations (AOP et IGP) sont présentes au sein du périmètre du concours et témoignent de l'exceptionnelle diversité de profils de vins disponibles.

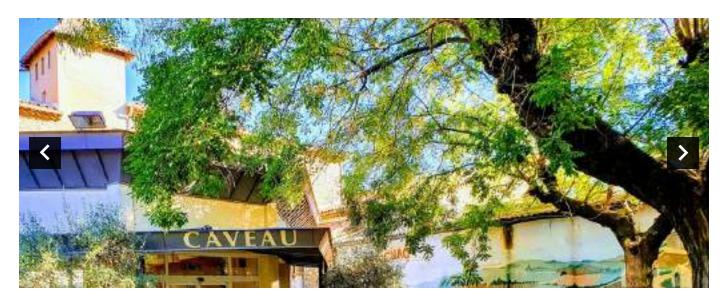
Pour suivre toutes les actus du concours :

(https://www.facebook.com/concoursvinsvalleeherault)

<u>concoursvinsherault(https://www.instagram.com/concoursvinsherault/)</u>

### Accueil > Actu > Environnement

### Oenorando inaugure un chemin



### **Environnement, Gignac**

Publié le 11/12/2021 à 05:09

L'office de tourisme Saint-Guilhem-le-Désert, la CCVH et les vignerons "Tour et Terroirs", le comité départemental de randonnée pédestre, les communes d'Aniane et Gignac, Hérault sports et le département de l'Hérault, vous invitent à l'inauguration du nouveau chemin d'Oenorando, dans une randonnée pédestre à travers les vignobles locaux.

Un circuit de 12 km, offrant de nombreux points de vue sur les bords du massif de l'Arboussas, à travers des vignobles d'appellation, des parcelles travaillées par des viticulteurs en coopérative et des domaines indépendants. Partant de Gignac, du caveau Tour et Terroir, le dimanche 12 décembre à partir de 8 h 30, vous découvrirez le Clos d'Alice, La Croix Vacille, le Mas de Mazet, la Campagne des marguerites, le Mas de Milhou, le Mas Daumas Gassac, le Château Capion, le domaine du Rieussec et plusieurs autres.

Le parcours durera environ 3 h 30, avec un niveau marche moyen, sur tracé juste un peu vallonné, mais prévoyez des chaussures de marche adaptées.

L'inscription est gratuite et se fera sur place. Le pass sanitaire est obligatoire. Plus d'informations

### Accueil > Economie > Agriculture

### Premier Diablovino ce samedi au mas Palat



### Agriculture, Gignac

Publié le 28/05/2021 à 05:07, mis à jour à 05:11

Il y a toujours une bonne raison d'aller au mas Palat, très connu pour ses oliviers et sa fabrication sur place d'huiles aux saveurs du Sud, maintes fois primées.

Situé en haut de Gignac (sortie 60, sur l'A750), on peut aussi y séjourner dans ses chambres d'hôte, venir à l'un des marchés de terroir qui y sont organisés ou à ses fêtes de producteurs avec restauration sur place de produits locaux.

Samedi 29 mai, le mas Palat organisera, de 10 h à 19 h, son premier Diablovino, en partenariat avec l'association Le Diable est dans le verre! De nombreux domaines seront présents: les 3 Sens, Bastide des songes, mas Cap d'Alien, le clos Aguilhem, le clos Combals, domaines Chemin Farrat, Fons Sanatis, la Rouquette, les Olivèdes, Ferrussac, mas Conscience, mas Palat, mas d'Amélie, mas de l'Erme, mas des Brousses, mas des Colibris et mas Lasta.

Pendant cette journée, Sandrine et Sébastien Mora, les propriétaires, feront visiter aux curieux, entre les dégustations, le moulin et ses équipements ultramodernes.

Correspondant Midi Libre: 07 77 95 48 94

1 sur 6 23/04/2022, 22:54

### Accueil > **Culture et loisirs**

### Saint-Jean-de-Fos : testez le spéléopark dans la grotte de Clamouse



### Culture et loisirs, Montpellier, Saint-Jean-de-Fos

Publié le 28/06/2021 à 19:37

Envie de fraîcheur par ces temperatures caniculaires ? Visitez une grotte, monument naturel dont la temperature est constante.

Située à 30 minutes au nord de Pézenas, la grotte de Clamouse est une merveille souterraine qui propose un parcours sportif pour la découvrir autrement et en famille.

L'alternative à la visite guidée classique est le Spéléopark, équivalent d'un parcours accrobranche appliqué au milieu souterrain avec divers ateliers (ponts de singe, tyroliennes). L'activité ouverte aux enfants à partir de 8 ans ne se limite pas à ces aspects ludiques et sportifs car il s'agit également d'une véritable visite guidée, avec des explications géologiques et didactiques...

Vous apprendrez que cette cathedrale est restée secrete pendant des millénaires avant d'être découverte en 1945. Une merveille souterraine que le lent travail de l'eau ne cesse d'embellir au fil du temps. Elle doit sa renommée à la beauté, la diversité, l'abondance et la rareté de ses concrétions. Unique!

Tarifs : de 25 à 30 €. Tous les jours de 10 h 30 à 18 h. Réservation au 04 67 57 71 05. clamouse.com

06/05/2022, 15:57 1 sur 4

### Accueil > Culture et loisirs > Sports et nature > Balades et randonnées

### Une nouvelle stèle s'est invitée sur le sentier du vin des poètes



### Balades et randonnées, Saint-Saturnin-de-Lucian

Publié le 23/05/2021 à 05:08, mis à jour à 05:11

Une nouvelle stèle a pris racine sur le sentier du vin des poètes. Yves Rey est l'heureux lauréat du prix Pierre et soleil 2020 pour son poème : "Quand le dernier jour oublie de compter les heures, c'est l'heure de l'envol." Un texte court, concis, dense, façon haïku qui a plu au jury. "En quelques mots, l'essentiel est dit, sur la vie, sur l'envol avec tout le mystère que cela suppose. C'est ouvert."

La surprise est belle et pleine de promesses pour Yves Rey. C'est l'envol! Il commence, tout juste, sa carrière de poète après une vie professionnelle bien remplie qui l'a amené à beaucoup voyager. En 2017, avec sa compagne, il a posé ses valises à Montpellier. "Depuis trois ans, la retraite me laisse le temps d'écrire. Le thème de ce concours "Passe le temps..." m'a inspiré. J'en ai eu connaissance grâce à la Maison de la poésie de Montpellier. J'étais loin de penser que j'aurais le premier prix!"

Son poème est écrit sur la stèle réalisée à l'atelier Annick et Charly de Saint-Guiraud, inaugurée ce 21 mai (1). Il est également édité sur les étiquettes de la cuvée du Sentier des poètes 2020, mise en bouteille par la cave Fonjoya.

Le thème pour 2021 est "Sous d'autres ciels". Le 31 mai est le dernier jour pour la remise des poèmes. Toute personne âgée d'au moins 5 ans peut participer (2). En raison de la

1 sur 6 24/04/2022, 00:37

crise sanitaire, la remise des prix s'effectuera, comme l'an passé, par l'enregistrement d'une vidéo visible à partir du 26 juin.

- (1) Pour voir la remise des prix : https://vimeo.com/543077195
- (2) Envoi en format Word ou Open Office (pas de pdf) par mail à pierreetsoleil34@orange.fr ou, exceptionnellement, par voie postale à Association Pierre et soleil, concours de poésie "Le Sentier des poètes", 5 avenue Noël-Calmel, 34725 Saint-Saturnin-de-Lucian. Contact : 04 67 96 49 12.

Correspondant Midi Libre: 06 85 87 47 79









**CORRESPONDANT** 

Voir les commentaires

Tab**≌la** Feed

### Si vous possédez un ordinateur, vous devez jouer à ce jeu. Aucune installation

BaseAttackForce.com | Sponsorisé

### Radiateur électrique nouvelle génération : 5 fois plus puissant et 45% d'économie réalisée

Les radiateurs électriques nouvelle génération permettent aux foyers français d'économiser jusqu'à 45% sur le facture de chauffage!

Le Guide du chauffage | Sponsorisé

### Les fournisseurs de chauffage redoutent cette pompe à chaleur

Chrono devis : le guide des économies | Sponsorisé

### Ce n'est pas une blague! Les voitures invendues de 2020 sont presque données!

Offres de voitures | Liens de recherche | Sponsorisé

2 sur 6 24/04/2022, 00:37

### LES EVENEMENTS

Mai 2021

## « Acheter du vin est un acte militant, un acte citoyen! »

### 34' CONCOURS

jeudi et vendred, papilles et styles ont chauffe pendant deux jours au château Bas d'Aumeias. 161 vins sont passès au crible Breuvages, jurés, un casting congré Berrant Bardou interview.

Riguell per Jérûme Mouriet prochage-concern

Recount Starders, resourceder, a practiculare day scientificate day for the practical from the practical fro

Deposite des eros à 9 h 96, s'est-tu que terp tire?



process to the state of the state of the

his contraint, your les poures accest, test le consent deut Latinus le cu finiche, reprincipal de la risel e cu finiche, reprincipal de la risel e cu finicipal de la risel de

by the past is corrects?

Colored Colore

ACIP. On sensia de respectar aus con proposicion de militario de principalmente de la principalmente de proposicione de participalmente de proposicione de participalmente de proposicione de participalmente de proposicione de la proposicione del proposicion

### Quells apert less enjours de ces sonscours ?

Considerations and one of the disConsideration of the distribution of the distributi



Constituence treat studiences on thirteen like of fearence.

from the Party specification for the form of the first of

cidents, obsolvers of conditoris. Diet, and fingertains if a letter door. Con in orisultain in which specificate

Action to the same of the same of

### L'hommage de Jean-François Soto

LANCEPEEMT BUILDINGS, 1881-Florigue Sette prévious de la CCLPT hours est les III avec du 18 dependent de la CCLPT hours est les III avec du 18 dependent de la CCLPT hours est le CCLPT de Lans LUBIOS, anches procedent de la California politiques d'écrates d'actives de la Colonia d'Arrando de Louis de Colonia de la Colonia d

« Pour le vin dans son univers »



### CHÂYEAU BAS

Laterspoors well intraction as information (naturalise characters) from Electricity phases of received of humanitation and the later for the particular and the later floor to particular and the particular and the particular and the later floor in 2011.

Pour later from a particular from the Continues and the Continue

ett Sk (18 jusike starm um daarnaling perset.

– Einer om findt das (19 liberatur bless), misst daarn formelle officielle ser om daarn form

Alban O stimumentum of Antisymmetry and or flow orders are all of the charges of any o'ver favorables



Juin 2021

### Saint-Jean-de-Fos

### Le diable est dans le verre au mas Conscience

Retour en terres vigneronnes avec l'association Le diable est dans le verre, samedi 26 juin dans l'oliveraie du mas Conscience à Saint-Jean-de-Fos. Pour ce Diablovino #2, Audrey Bonnet-Koenig, nouvelle directrice et vigneronne de mas Conscience, mais aussi présidente de l'association, fera visiter au grand public les coulisses du domaine (AOP terrasses-du-larzac. labellisé agriculture biologique). Au programme : dégustation des vins et rencontres vigneronnes de 11 h à 21 h, visite de la cave sur réservation à hello@masconscience.com; à 11 h 30, 12 h 30, 14 h 30 et 15 h 30 (pla-



De nombreux vignerons seront présents ce samedi.

ces limitées à six personnes par créneau). Démonstration de labour à cheval dans les vignes avec Bulle par Benoît Braujou (vigneron du domaine Fons Sanatis, à Saint-Jean-de-Fos).

Cuisine par cheffe Emi: tapas

du monde et petits plats avec des produits locaux et une touche d'exotisme; déjeuner et apéritif de fin de journée, sans réservation.

De nombreux vignerons seront présents : domaine des 3 Sens, mas Cap d'Aniel, clos Aguilem, domaine Chemin Farrat, le clos des Combals, domaine des Olivèdes, domaine de Ferrussac, domaine La Rouquette, mas Conscience, mas des Brousses, domaine Fons Sanatis, mas des Colibris, Bastide des Songes. Rendez-vous de 11 h à 21 h; tables en extérieur distanciées dans l'oliveraie. Dégustation des vins gratuite, ventes de vins au verre ou à la bouteille.

> Mas Conscience, route de Montpeyroux, à Saint-Jeon-de-Fos. Contacts: Lucile Carmet, 06 75 93 31 84, lucile@uitinova.fr.

➤ Corresponduet Mott Libre: 06/47/61 79:56

# REVUE DE PRESSE



### REVUE DE PRESSE GOÛT DE France EN LANGUEDOC CŒUR D'HERAULT

### Presse spécialisée tourisme & vin

Média	Date de parution	Titre	
Terre de vins (parution nationale)	Début mars 2019	L'actu en Occitanie : Goût de France	
		en Languedoc Cœur d'Hérault	
La lettre T (parution régionale)	Mars 2019	La destination Vignobles &	
		Découvertes « Languedoc Cœur	
		d'Hérault »	
Journal Vign'ette (parution régionale)	Mars 2019	Les 22, 23 et 24 mars prochains la	
		destination Vignobles & Découvertes	
		« Languedoc Cœur d'Hérault » sera	
		en fête.	

### Presse locale

Média	Date de parution	Titre	
Magazine Mon Hérault (magazine du	Fin février -début mars	Week-end vigneron	
département)	2019		
Sortir	Début mars	Goût de France en Cœur d'Hérault	
		les 22,23 et 24 mars prochains	
Métropolitain	Le mardi 12 mars 2019	Aniane : une brocante	
		bistronomique au Château Capion	
Midi Libre	Le jeudi 14 mars 2019	Une soirée pour lancer Goût de	
		France, ce vendredi au Clos du	
		Serres	
Midi Libre	Le samedi 16 mars	Dégustation inédite à la cave	
		Coopérative	
Midi Libre	Le jeudi 21 mars	Goût de France" s'installe sur le	
		Cœur d'Hérault	
Midi Libre	Le jeudi 21 mars	Accord vin et chocolat	
Midi Libre	Le jeudi 21 mars	Une mise en bouche à Saint-Jean-de-	
		la-Blaquière	
La Gazette de Montpellier	Le jeudi 21 mars	Brocante au château à Aniane	
Midi Libre	Le vendredi 22 mars	Week-end du goût au Domaine de	
		Pélican	
Midi Libre	Le vendredi 22 mars	Brocante bistronomqiue	
Midi Libre	Le dimanche 31 mars	Défi réussi entre vigneron et	
		restaurateur	
Midi Libre	Le mardi 2 avril	La dégustation « accord chocolat et	
		vin » a attiré beaucoup de monde	

### <u>Radio</u>

Média	Jour(s) et heure(s) de	Détails
	diffusion	

Radio Lodève	Le vendredi 15 mars à 13h	Dans l'émission de la Communauté de Communes du Lodévois & Larzac Durée : 10 min environ	
		Fichier audio en pj	
Radio Pays Hérault	Le mardi 19 mars à 8h30	Dans l'émission Vivre Ici	
	& 12h20	Durée : 12 min environ	
		Fichier audio en pj	
France Bleu Hérault	Le samedi 15 mars à	Dans l'émission	
	_	Itw de Magali Leon Philip	
		Durée : <mark></mark>	

### **Site Internet**

Site	Lien	Détails
Site du CRT Occitanie	https://www.tourisme-occitanie.com/	En page d'accueil
Site de l'Oenotour	http://oenotour.herault.fr/actualites/61/16-	Dans la rubrique
	actualites.htm?id=61	« actualités »
Site Hérault Tourisme	http://www.herault-	Dans la rubrique
	tourisme.com/agenda/~/offrestouristiques-24-	« Agenda »
	1.html	
		(soirée de lancement +
		week-end)
Site Journal Vign'ette	https://www.journalvignette.fr/evenement/soiree-	Dans la rubrique
	lancement-gout-de-france-en-languedoc-coeur-	« Evènements »
	dherault/	
		(soirée de lancement +
	https://www.journalvignette.fr/evenement/gout-	week-end)
	de-france-en-languedoc-coeur-dherault/	
Site Fête de la	https://www.economie.gouv.fr/fete-	Dans la rubrique « Tous
gastronomie	gastronomie/gout-france-en-languedoc-coeur-	les évènements »
	dherault-28?localisation=France	
Site Via Occitanie	https://viaoccitanie.tv/gastronomie-en-fete-avec-	
	gout-de-francegood-france/	
Site C quand, l'agenda	https://cquand.fr/	Dans la rubrique
de vos sorties		« Hérault »

# PRESSE SPECIALISEE Tourisme & Vin

### Terre de Vins





La destination Vignobles & Découvertes "Languedoc, Cœur d'Hérault" organise un évènement dans le cadre du week-end Goût de France (ex-fête de la gastronomie) les 22,23 et 24 mars : plus d'une trentaine d'activités liés au vin, à la gastronomie et aux activités de pleine nature seront proposées (balades en tous genres, pique-niques, marchés, dégustations, ateliers cuisine, concert...). Infos : http://www.languedoc-coeur-herault.fr/gout-de-france-en-languedoc-coeur-d-herault-2019



### Les 22, 23 et 24 mars prochains la destination Vignobles & Découvertes « Languedoc, Cœur d'Hérault » sera en fête.

Dans le cadre du week-end Goût de France (ex-fête de la gastronomie), les professionnels de la destination « Languedoc, Cœur d'Hérault » composée de vignerons, restaurateurs, hébergeurs et prestataires d'activités vous proposent 3 jours de purs plaisirs autour du vin, de la gastronomie et des activités de pleine nature...



### La destination Vignobles & Découvertes « Languedoc, Coeur d'Hérault »

Le label Vignobles & Découvertes est un label attribué pour une durée de 3 ans par Atout France, après recommandation du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme, à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits touristiques multiples et complémentaires et permettant au client de faciliter l'organisation de son séjour et de l'orienter sur des prestations qualifiées. La destination « Languedoc, Coeur d'Hérauit » est labellisée depuis maintenant 3 ans et compte 114 professionnels partenaires.

### 3 jours : Plus d'une trentaine d'activités autour du vignoble

Pour cette première édition, la destination a mobilisé une vingtaine de professionnels partenaires pour proposer plus de 30 activités sur le territoire\* avec pour objectif de faire découvrir ou re-découvrir notre belle région de façon ludique, gourmande et conviviale.

### Vins, sport et détente

Vélo, trottinette électrique, marche nordique dans les vignes, séance de spa et dégustation dans un domaine ...

### Balades gourmandes dans le vignoble

Rando botanique, balade dans les vignes et oliviers, balade vigneronne et gourmande...

### Week-end dans les vignes en famille

Pique-nique, jeu de piste des vignobles, petit train des vignes et grillades dans la garrigue...

### Culture, vin & Découvertes

Brocante bistronomique, visite-conférence « le vin et l'architecture ».

### Vins & papilles

Dégustation d'olives, huiles d'olives, vins, chocolats, assiettes gourmandes, atelier cuisine « préparation d'un plateau apéro ».

### A table !

Repas en accord mets & vins.

\*Communes osucernées : Clemoni-l'Hérault, Octos, Fontès, Calolères, Lieuran Calolères, Lacoste, Le Bioc, Saint-Jean-de-la-Elaquière, La Vaqueste-el-Saint-Martio-de-Castries, Saint-Jean-de-Fox, Anizas, Olghac, Montpeyrous, Saint-Strumin, Aumeilas

### Vivez pleinement le week-end, profitez de nos offres hébergements

Des offres d'hébergements (gîtes, chambres d'hôtes et camping) ont spécialement été créées pour ce week-end chez cinq de nos partenaires.



Pour la soirée de lancement, rendez-vous le vendredi 15 mars au Clos du Serres, à Saint-Jean-de-la Blaquière

18h30 : Inauguration officielle & Conférence de presse

19h30 : Présentation du programme Goût de France au grand public et spectacle gratuit "Filles des Vignes" avec la Compagnie Espace Nomade.

Restauration sur place avec le foodtruck la Cantine Œnologique

# PRESSE LOCALE



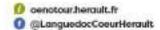
### WEEK-END VIGNERON

Dégustations, rencontres avec les vignerons, visites de domaines, ce rendez-vous organisé par le Pays Cœur d'Hérault annonce le printemps.

Pendant trois jours, du 22 au 24 mars, les communes du Cœur d'Hérault\* jabellisées Vignobles & Découvertes, proposent une Fête de la gastronomie. et des brasucades dans les vignes ou sur Au menu : un cocktail d'animations les domaines, et des dégustations de vins, autour du vin, des produits du terroir et de chocolats ou d'huiles d'olive. Autorit de des activités de pleine nature. Rendez-bonnes raisons de réserver son weekend vous aux alentours des villages pour des en Cœur d'Hérault. Des offres spéciales balades ænotouristiques en 4X4, en petit d'hébergements ont été sp train ou en marche nordique, et pour des créées pour ce rendez-vous.

pique-niques typiques avec accord mets & vins. Au programme aussi, des apéros, des assiettes gourmandes, des grillades d'hébergements ont été spécialement

\*Clermont-l'Hérault, Octon, Fontès, Cabrieèes, Lieuran-Cabrières, Lacoste, Le Basc, Saint-Jean-de-la-Blaquière, La Vaquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Saint-Jean-de-Fos, Aniane, Gignac, Montpeyroux, Saint-Saturnin, Aumelas.





### Aniane : une brocante bistronomique au Château Capion





Le Château Capion, un domaine viticole installé à Aniane, à quelques 20 minutes à l'Ouest de Montpellier, fête le printemps en organisant sa première brocante bistronomique. Samedi 23 mars, de 10h à 22h, l'événement, concocté en collaboration avec Camille Cattan -Les Dimanches du Peyrou et le Marché du Lez-, à Montpellier- et le restaurant Chez Ouam proposera à des brocanteurs et des antiquaires professionnels d'investir le parc de Château Capion. Une bonne occasion de faire des affaires tout en flânant au coeur d'un domaine viticole de renom mais aussi un lieu de détente, de découvertes et d'activités de plein air.

Le Château Capion, un domaine viticole installé à Aniane, à quelques 20 minutes à l'Ouest de Montpellier, fête le printemps en organisant sa première brocante bistronomique. Samedi 23 mars, de 10h à 22h, l'événement, concocté en collaboration avec Camille Cattan -Les Dimanches du Peyrou et le Marché du Lez-, à Montpellier- et le restaurant Chez Ouam proposera à des brocanteurs et des antiquaires professionnels d'investir le parc de Château Capion. Une bonne occasion de faire des affaires tout en flânant au coeur d'un domaine viticole de renom mais aussi un lieu de détente, de découvertes et d'activités de plein air.



Le midi, le restaurant montpelliérain Chez Ouam installera sa cuisine sur le parvis du château et proposera des plats en accord avec les vins du domaine.

Les places étant limitées (70 couverts) et partant très vite, il est conseillé de ne pas tarder pour réserver le déjeuner avec deux services : à 12h et 13h30.

### Apéro et musique

Le soir, des finger-food accompagneront les vins pour l'apéritif. L'ambiance musicale sera assurée dès la fin d'après-midi par Fred Pacé, musicien du groupe Rinoçérôse.

Toute la journée, brocante en accès libre, donc. Vente des vins de Château Capion, et/ou à consommer sur place et à emporter. Café bio par Manu Favier Stretto. Bio Balade dans les jardins et le parcours pédagogique dans les vignes.

Cette Brocante bistronomique originale et champêtre s'inscrit dans le cadre de l'évènement Goût de France en Languedoc, Coeur d'Hérault.

» Pratique: Brocante bistronomique, samedi 23 mars. Au Château Capion à Aniane, de 10h à 22h.

Réservation pour le restaurant au 06.98.60.38.97 ou tourisme@chateaucapion.com



### Pratique:

Brocante bistronomique samedi 23 mars
Au Château de Capion à Aniane.
de 10h à 22h
Réservation pour le restaurant au 06 98 60 38 97 ou tourisme@chateaucapion.com



### Goût de France en Coeur d'Hérault

es 22, 23 et 24 mars prochains



### Évènement vigneron et gourmand !

Destination Vignobles & Découvertes « Languedoc, Coeur d'Hérault » sera en fête. Dans le cadre du week-end Goût de France (ex-fête de la gastronomie), les professionnels de la destination (vignerons, restaurateurs, hébergeurs, sites, prestataires d'activités) vous concoctent 3 jours de purs plaisirs avec comme ingrédients principaux : le vin, la gastronomie et les activités de pleine nature. L'objectif est de vous faire découvrir ou re-découvrir notre belle région de façon ludique, gourmande et conviviale.

Pour cette première édition, la destination a réussi à mobiliser une vingtaine de professionnels partenaires et propose plus de 30 activités sur le territoire\*. D'Aumelas, à Saint-Jeande-la- Blaquière, en passant par Octon... prenez le temps de découvrir notre art-de-vivre l

Le programme se compose de 6 grandes thématiques : Vins, sport et détente, Balades gourmandes, Week-end dans les vignes en famille Pique-nique, Culture, vin & Découvertes, Vins & papilles et A table! Repas en accord mets & vins.

Nb : Attention, certaines animations nécessitent une réservation au préalable.



## Une soirée pour lancer Goût de France, ce vendredi au Clos de Serres



- Publié le 14/03/2019 à 02:13 / Modifié le 14/03/2019 à 02:13
- Partager Saint-Jean-de-la-Blaquière









L'événement Goût de France en Languedoc Cœur d'Hérault (ex fête de la Gastronomie) est organisé les 22. 23 et 24 mars sur le territoire, en lien avec les trois offices du tourisme et les prestataires labellisés vignobles et découvertes. Dans le cadre du lancement de cette manifestation, le public est convié vendredi 15 mars à 19 h 30 à une inauguration gratuite au Domaine du Clos du Serres, route du Viala, chemin des Condamines.

Le programme des trois journées (balades en tous genres, pique-niques, jeux, marchés, dégustations, ateliers cuisine, concert) sera présenté, soit plus de trente activités sur quinze communes. Côté spectacle, Véronique Merveille, comédienne musicienne, interprétera Filles des Vignes, une évocation sensorielle de femmes ayant trouvé leur place et s'illustrant avec brio dans le monde du vin. Une restauration avec la cantine œnologique, un authentique tub Citroën ressuscité, est possible après le spectacle.

Le caveau étant non chauffé, prévoir des vêtements chauds.

Correspondant Midi Libre: 06 13 02 09 00



## Dégustation inédite à la cave coopérative...



Publié le 16/03/2019 à 02:42 / Modifié le 16/03/2019 à 02:42





Deux vins et quatre chocolats se savourent dans un atelier le 24 mars prochain.







Un surprenant et délicieux apéritif est proposé le dimanche 24 mars à 11 h au caveau de vente des Vins de Saint-Saturnin en compagnie de Bernard Manguin de la Chocolaterie du Blason. Bernard Manguin, c'est le Monsieur Chocolat du cœur d'Hérault. Pâtissier-chocolatier dès l'âge de 15 ans, Bernard Manguin se consacre uniquement au chocolat depuis 2005, année où il a créé avec son épouse sa chocolaterie à Clermont-l'Hérault. Unique fabricant du territoire, sa passion pour le chocolat est forte et il aime la partager.

## "La meilleure heure pour déguster"

"Onze heures du matin, c'est la meilleure heure pour déguster, dit-il. Le moment où on est le plus disposé. Nous proposons une dégustation croisée de deux vins et de quatre chocolats. "

Pour comprendre les différents accords, découvrir de nouvelles sensations et échanger ses impressions. " Les vins de Saint-Saturnin se prêtent bien au mariage avec le chocolat, explique Bernard Manguin. Le chocolat a beaucoup de similitudes avec le vin. Sa fabrication nécessite des fermentations. Les différentes variétés de cacaoyers produisent des cacaos de différentes saveurs et arômes selon la spécificité des terrains de culture. Les notes sont variées, elles peuvent être florales, fruitées, boisées ou épicées. Les différentes espèces sont réparties dans les régions chaudes du monde en Afrique, en Amérique latine, en Indonésie. Le travail du chocolatier se fait en amont avec la sélection des fèves. Il fait des assemblages mais il peut aussi choisir une seule fève pour un chocolat comme pour le vin avec un seul cépage. Les plantations comme les vignes se transmettent de génération en génération. Parfois dans les pays pauvres autour de l'équateur il peut y avoir de toutes petites plantations, d'un demi-hectare. "

L'atelier dégustation que Bernard Manguin animera le 24 mars sera ludique. D'une durée de 1 h 30, il s'annonce passionnant. Il est proposé dans le cadre du week-end Goût de France organisé par le réseau Vignobles et découvertes en Languedoc Cœur d'Hérault qui compte une centaine de professionnels de l'œnotourisme.

Entrée libre sans inscription. Vente des chocolats et vins associés sur place. Infos : 04 67 96 61 52. Courriel : contact@vins-saint-saturnin.com. Site : www.languedoc-coeur-d'herault.fr

Correspondant Midi Libre: 06 85 87 47 79

CORRESPONDANT



## Brocante au château à Aniane



Une première: le château Capion à Aniane invente "la brocante bistronomique". Une manifestation qui se déroule samedi 23 dans un cadre enchanteur, en trois volets.

 Le premier: de 10h à 22h, une brocante organisée dans le parc par Camille Cattan ("Les Dimanches du Peyrou", c'est elle, un gage de qualité).
 Le deuxième: à 12h et à 13h30, un repas préparé par la bras-

serie Chez Ouam à Montpellier. Réservations: 06 75 93 31 84. • Le troisième: l'aprèsmidi, un set musical avec aux platines Fred Pacé, batteur du groupe Rinocérôse.

Chemin de Capion, Aniane, contact@cgateau capion. com



## "Goût de France" s'installe sur le Cœur d'Hérault



O Publié le 21/03/2019 à 13:44 / Modifié le 21/03/2019 à 13:44

\*\* Partager @ Gastronomie et Terroir. Vins. Lodève

30 activités associées au vin, gastronomie, culture, nature et bien vivre sont proposées du vendredi 22 au dimanche 24 mars.

Trois jours, 30 activités autour de thématiques différentes où seront associés vin, gastronomie, culture, nature et bien vivre, la première édition du Goût de France Languedoc Cœur d'Hérault frappe fort. Coordonné par le Pays et sa mission tourisme, avec les offices de tourisme du territoire, l'événement se déroulera du vendredi 22 au dimanche 24 mars sur la Vallée de l'Hérault, le Clermontais et le Lodévois & Larzac.

## Lancement vendredi 15 mars

L'événement national Goût de France se veut festif, et c'est ainsi que sa déclinaison en Languedoc Cœur d'Hérault a été inaugurée vendredi 15 mars dans le caveau du domaine viticole du Clos du Serres situé à Saint-Jean-de-la-Blaquière, en présence d'une cinquantaine de personnes partenaires de l'opération.

Après la présentation officielle de ce rendez-vous organisé sur trois jours, tapenades et verrines originales étaient servies. La jeune entreprise "Aux quatre éléments", basée à Pégairollesde-l'Escalette, a fait découvrir avec succès son assortiment de biscuits apéritifs aux saveurs du monde. On devrait les retrouver lors de la fête de la Lucques à Saint-Jean.

La dégustation d'un assortiment de produits du terroir a été appréciée, avant le touchant spectacle de la Compagnie Espace Nomade "Filles des vignes", une balade sensorielle faite de récits, chants, musiques, qui trouvait particulièrement sa place dans le chai du domaine. Après le spectacle, on s'empressait autour du joli food truck "La cantine œnologique Vino Circus", un authentique tube Citroën ressuscité en bar à vin et resto mobile.

Chaleureusement accueillis, les élus, représentants d'offices de tourisme et de sites du Cœur d'Hérault, vignerons, hébergeurs, restaurateurs, organisateurs d'activités ont partagé leur passion du territoire, des paysages, du patrimoine. Épicuriens, amateurs de vin, sportifs, curieux vont pouvoir découvrir des animations surprenantes, gourmandes et savoureuses, concoctées par les prestataires de la destination Vignobles et découvertes Languedoc Cœur d'Hérault.

## Avec le label Vignobles & découvertes

"Notre stratégie touristique s'appuie sur les trois piliers que sont nos grands sites de Saint-Guilhem, Navacelles et le Salagou, sur les activités de pleine nature et sur l'œnotourisme", expliquait le président du Pays Cœur d'Hérault Louis Villaret, ce vendredi 15 mars dans le domaine du Clos du Serres à Saint-Jean-de-la-Blaquière.

"Nous avons obtenu le label Vignobles & découvertes en 2015 avec la destination Languedoc, Cœur d'Hérault. Nous avions 80 partenaires il y a trois ans, aujourd'hui, ils sont 113". Un réseau de professionnels qui vit et travaille sur place, parmi lesquels des vignerons, mais aussi des restaurateurs, des sites touristiques, des lieux d'hébergements, des prescripteurs d'activités de pleine nature... réunis pour faire vivre et connaître un territoire qui se structure autour de ses atouts, et travaille son attractivité pour accueillir les visiteurs.

"On croit à cette démarche, d'autant que nous avons des propositions de qualité chez nous, à l'image du programme mis en place pour Goût de France qui a succédé à la Fête de la gastronomie". Un programme riche en Cœur d'Hérault qui a été remarqué, et mis en valeur sur le plan national en se voyant attribuer un coup de cœur.

## Côté programme à SaintJean-de-la-Blaquière

Le domaine de la Capitelle des Salles propose durant trois jours des rendez-vous au Mazet entre 14 h 30 à 18 h 30, avec balades entre vignes et oliviers, visites et dégustation de vin et d'huile d'olive (gratuit), et dimanche 24 mars à 11 h une visite de la cave, suivie d'une assiette gourmande de la boutique Aux P'tits Producteurs et d'un verre de vin (10 €, sur réservation : 06 86 98 33 48). Partenaire de l'opération lui aussi, Escapéo spécialiste de sorties nature propose des jeux de piste à pied ou à vélo, visite de caves et pique-nique samedi 23 mars entre 10 h et 17 h (tarifs : 15 € solo ou 40 € forfait famille). Réservation obligatoire au 06 43 70 26 18

Programme complet dans les offices de tourisme Saint-Guilhem-le-Désert/Vallée de l'Hérault, Clermontais et Lodévois & Larzac et sur : www.languedoc-coeur-herault.fr (Certaines animations nécessitent une réservation préalable).

A. M.



## Accord vin et chocolat



Publié le 21/03/2019 à 01:25 / Modifié le 21/03/2019 à 01:25

Partager Saint-Saturnin-de-Lucian









Un atelier de dégustation vin et chocolat est proposé dimanche 24 mars à 11 h, au caveau de vente des vins de Saint-Saturnin, en compagnie de Bernard Manguin, de la chocolaterie du Blason de Clermont-l'Hérault et des vignerons. Accorder vins et chocolat, c'est tout un art gourmand. Tous deux présentent des gammes d'une incroyable richesse qui seront dévoilées au public pendant 1 h 30, à l'heure de l'apéritif. Comprendre les différents accords, découvrir de nouvelles sensations, l'expérience s'annonce surprenante et délicieuse. Entrée libre. Pas d'inscription nécessaire. Vente de vins et de chocolat sur place. Proposé dans le cadre du week-end goût de France du réseau Vignobles et découvertes en Languedoc Cœur d'Hérault. www.languedoc-coeur-d'herault.fr

Infos: 04 67 96 61 52 ou à contact@vins-saint-saturnin.com

Correspondant Midi Libre: 06 85 87 47 79

CORRESPONDANT



## Une mise en bouche à Saint-Jean-de-la-Blaquière



- D Publié le 21/03/2019 à 01:25 / Modifié le 21/03/2019 à 10:47
- C Partager Actu Saint-Jean-de-la-Blaquière



La présentation a eu lieu vendredi 15 mars au Clos du Serres.







L'événement national Goût de France se vout festif, et c'est ainsi que sa déclinaison en Languedoc Cœur d'Hérault a été inaugurée vendredi 15 mars dans le caveau du domaine viticole du Clos du Serres situé à Saint-Jean-de-la-Blaquière, en présence d'une cinquantaine de personnes partenaires de l'opération.

Après la présentation officielle de ce rendez-vous organisé sur trois jours, tapenades et verrines originales étaient servies. La jeune entreprise "Aux quatre éléments", basée à Pégairolles-de-l'Escalette, a fait découvrir avec succès son assortiment de biscuits apéritifs aux saveurs du monde. On devrait les retrouver lors de la fête de la Lucques à Saint-Jean. La dégustation d'un assortiment de produits du terroir a été appréciée, avant le touchant spectacle de la Compagnie Espace Nomade "Filles des vignes", une balade sensorielle faite de récits, chants, musiques, qui trouvait particulièrement sa place dans le chai du domaine. Après le spectacle, on s'empressait autour du joli food truck "La cantine œnologique Vino Circus", un authentique tube Citroën ressuscité en bar à vin et resto mobile.

Chaleureusement accueillis, les élus, représentants d'offices de tourisme et de sites du Cœur d'Hérault, vignerons, hébergeurs, restaurateurs, organisateurs d'activités ont partagé leur passion du territoire, des paysages, du patrimoine. Épicuriens, amateurs de vin, sportifs, curieux vont pouvoir découvrir des animations surprenantes, gourmandes et savoureuses, concoctées par les prestataires de la destination Vignobles et découvertes Languedoc Cœur d'Hérault.

Carrespondant Midi Libre: 06 13 02 09 00

Côté programme à Saint-Jean-de-la-Blaquière, le domaine de la Capitelle des Solles propose durant trois jours des rendez-vous au Mazet entre 14 h 30 à 18 h 30, avec balades entre rignes et oliviers, visites et dégustation de vin et d'hulle d'olive (graturi), et dimanche 24 mars à 11 h une visite de la cave, suivie d'une assiette gourmande de la boutique Aux Phits Producteurs et d'un verre de vin (10 €, sur néservation : 06 86 98 33 48). Partenaire de l'opération lui aussi, Escapéo spécialiste de sorties nature propose des jeux de piste à pied ou à véla, visite de caves et pique-nique sameali 23 mars erare 10 h et 17 h (tarifs : 15 € solo ou 40 € forfait famille). Réservation abligatoire au 06 43 70 26 18.

JDM:



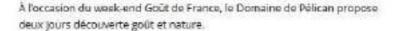
## Week-end du Goût au Domaine de Pélican



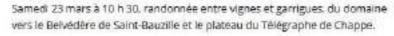
@ Publié le 22/03/2019 à 02:35 / Modifié le 22/03/2019 à 02:35

Cartagor @ Gignac











Pique-nique, et dégustation de vins suivis, à 15 h, d'un atelier cuisine, préparation d'un apéro languedocien dégusté au coucher du soleil, La soirée se poursuivra par une brasucade et des tapas face à la vallée de l'Hérault.

Dimanche 24, à 11 h initiation gratuite à la dégustation et début du marché vins et produits du terroir.

Un circuit gustatif pour découvrir les produits régionaux dans leur environnement.

Réservation au 06 22 25 43 19 ; infa@domainedepelican fr.



## Brocante "bistronomique"



O Publié le 22/03/2019 à 02:34 / Modifié le 22/03/2019 à 02:34











Toujours prêt à l'innovation, le domaine Capion est devenu expert dans l'association de la découverte de crus régionaux, couplée à des événements culturels ou festifs, n'ayant a priori rien à voir avec les choses du vin. Nouvel exemple ce samedi 23 mars avec, de 10 h à 22 h, sur le domaine, la première brocante "bistronomique". Brocanteurs et antiquaires investiront les lieux jusqu'à 19 h, et les chineurs auront le plaisir de déambuler (en musique en fin d'après-midi) tout en gardant la possibilité de goûter aux vins du domaine et de se restaurer grâce au restaurant Chez Ouam (sur réservation). Possibilité de visites pédagogiques dans les vignes.

Contact: 06 75 93 31 84.

CORRESPONDANT



## St-Jean-de-Fos Défi réussi entre vigneron et restaurateur

du week-end "Goût de France" en Languedoc Cœur d'Hérault, labellisés "Vigno-bles et Découvertes", Calixte Rasse, chef de la Pourpre et les oliviers, et Jérôme Hermet, le vigneron du domaine Alexandrin, se sont associés pour accueillir leurs clients en campagne, au milieu des vignes dans un cadre féerique. C'est à bord du \*petit train des vignes" que le départ a été donné pour ces groupe : 06 70 02 38 69

Dernièrement, à l'occasion journées. Jérôme conduit et commente son activité de vigneron. Une gare a été aménagée à la Sacristane pour le déjeuner, avec en perspective des accords mets et vins et une grillade aux sarments. Les convives ont été séduits par les plats du chef et les vins du domaine. Une belle idée pour une belle journée ensoleillée à renouveler.

■ Contact et réservations de



■ Calixte, Jérôme et le petit train des vignes.



## La dégustation "Accord chocolat et vin" a attiré beaucoup de monde



Q Publié le 02/04/2019 à 01:33 / Modifié le 02/04/2019 à 01:33

Partager Economie, Saint-Saturnin-de-Lucian









Beau succès, le 24 mars, de l'apéritif Accord chocolat et vin, animé par Bernard Manguin de la Chocolaterie du Blason et par Bernadette Gazel, en charge de l'œnotourisme à la cave Fonjoya. Cent-vingt personnes ont participé à cette dégustation inédite, organisée au caveau de vente des vins de Saint-Saturnin, dans le cadre de l'événement Goût de France de Vignobles et Découvertes en Languedoc Cœur d'Hérault.

Artisan chocolatier, passionné par son métier, Bernard Manguin a proposé un voyage à travers le monde du cacao et du chocolat, de l'arbre à la tablette, et a fait des parallèles entre la culture du vin et celle du cacao. Une initiation à la dégustation du chocolat très instructive, dont les subtilités sont, encore, souvent méconnues. Le public a ainsi fait des découvertes gustatives fort intéressantes. Bernard Manguin, Bernadette Gazel et Régine Quinonéro, avaient choisi, pour l'occasion, trois vins et quatre chocolats.

L'Été Indien, un vin blanc issu de raisins passerillés (grenache blanc, chenin et vermentino) a été dégusté avec un chocolat Rio Guayaba, puis avec une ganache de Madagascar. Le rouge de la Cuvée Max Rouquette avec une ganache au cassis noir de Bourgogne et le Seigneur des Deux Vierges rouge avec une ganache à la baie de Sichuan.

La Chocolaterie du Blason est dans la zone artisanale Tannes-Basses, 7, rue du Chardonnay à Clermont-l'Hérault. Également dans la galerie du centre commercial Leclerc à Saint-Aunès.

## Concours de poésie

La date limite des envois approche. Poètes amateurs ou confirmés, clubs de poésie, ateliers d'écriture, établissements scolaires, associations, maisons de retraite, bibliothèques. Il reste encore quelques jours pour envoyer votre poème. Cette année, le Sentier des poètes fête ses 10 ans et le thème du concours est tout simplement : Sur le sentier... Date limite des envois : 15 avril. La remise des prix aura lieu samedi 8 juin au cours d'une journée événementielle pour fêter les dix ans du Sentier des poètes.

Infos: 04 67 96 61 52 poste 3 ou mail: pierreetsoleil34@orange.fr

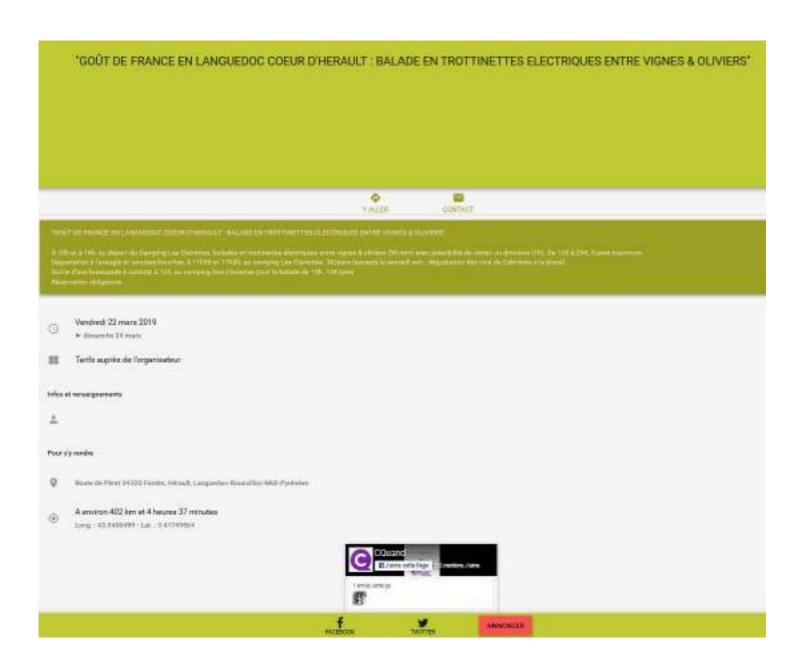
Règlement et dossier téléchargeable : www.vins-saint-saturnin.com

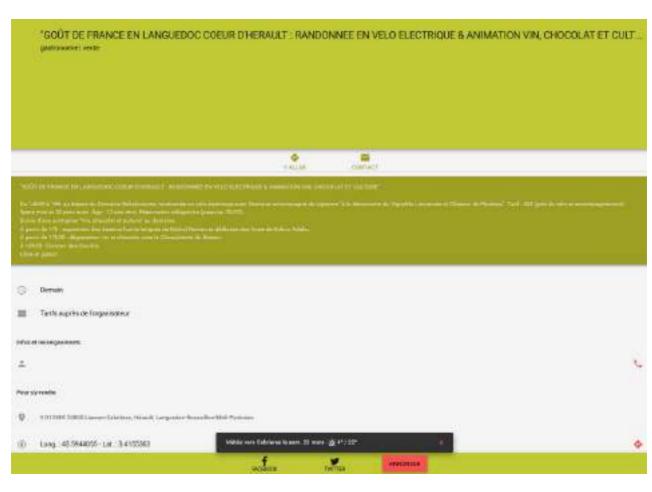
Correspondant Midi Libre : 06 85 87 47 79

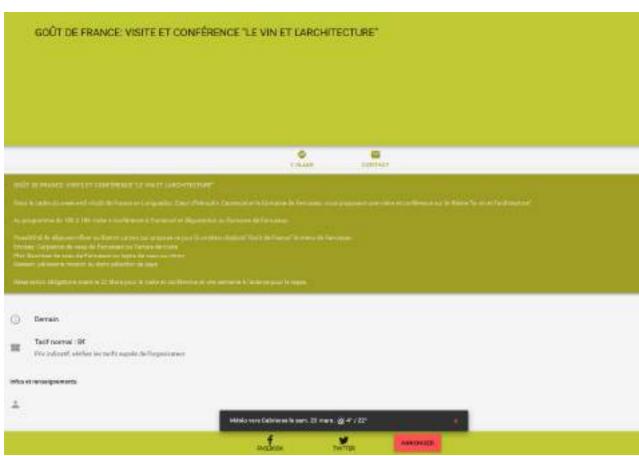
CORRESPONDANT

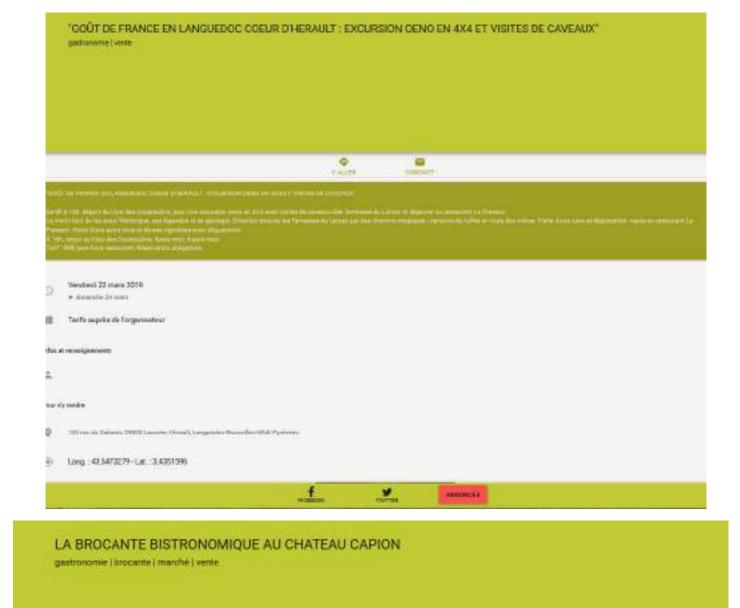
# SITES

**MARS 2019** 











EN BROCANTE BRITHONOMOOF ALL CHATEAU CAPEN

La brocama borrante pa 6 restaurant apterna Antiquaren borrante pa 6 restaurant apterna

Châbeau Capton fate le primergia avec sa première froments homonomque, samell 23 mars à Aniane. Une pounite controve de 10h à 20h comunitée en collaboration avec Camilla Cattan description et le rectionant Chez (homo

Da 10h a 10h tea frequencia et antiquame professioneste minimiser la part de Châmas Carreir, Pour participar l'ampier professiones Carreir Carreir au 01 19 01 43 34

Le mill, le restourare mortgletteron Cher Courn installe so couline sur le panes du Utilieau et proponers des plats en accord mes les vivo du domnite.

Attention places finities à 70 Journelle.

Reservation still getting supplie d'Alexandre Baccione eu 25, 93 50 25, 97 ou directement au Château Septim à Normangistrateau equit sons

Le mor, des fisque front experiences present besides anne l'appetité

Managar par Front Parts (Phonocities) en forst aprile milit

Eparte la pourrier

Verte des une de Château Ceptor à consumer sur plans et à emporte

Cefé list per Mario Ferres anoms live

Salada duna les jardins et la purcaura juntagografia dans les vignes

(3) Demain

22

Tarifs auprès de l'organisateur











## TOUTE L'ACTUALITÉ

## "GOÛT DE FRANCE" EN HÉRAULT

Partager sur :









Au travers de nombreux nombreux événements, « Goût de France » a pour ambition de faire découvrir ou re-découvrir le patrimoine gastenomqiue français.

Cette année, les destinations Languedoc Coeur d'Hérault et Béziers, Canal du midi, Méditerranée accueilleront cet événement.

« Goût de France en Languedoc, Cœur d'Hérault », c'est une trentaine d'activités alliant le vin, la gastronomie et les activités de pleine nature les 22, 23 et 24 mars prochains sur tout le territoire du Cœur d'Hérault. . D'Aumelas, à Saint-jean-de-la-Biaquière, en passant par Octon... prenez le temps de découvrir l'art-de-vivre héraultais!

Le programme se compose en 6 grandes thématiques : Vins, sport et détente / balades gourmandes dans le vignoble / week-end dans les vignes en famille / culture, vin & découvertes / vin & papille / A table !

Quoi de mieux qu'une « mise en bouche » pour se préparer au week-end ?

Rendez-vous le vendredi 15 mars au Clos du Serres, à Saint-Jeande-la-Blaquière pour une soirée de lancement. Vin, gastronomie, rire, rencontres ... cette soirée est un condensé des 3 jours, et vous laissera un goût de « trop peu » pour vous donner envie de revenir !









## **EN CE MOMENT**

Evénements, sorties, visites, fêtes, festivals, nouveautés : c'est votre actualité tourisme et loisirs en Occitanie.





## Gastronomie en fête avec Goût de France/Good France

La Fête de la Gastronomie et Good France se sont rapprochés pour devenir Goût de France/Good France, afin de célébrer, du 21 au 24 mars, la gastronomie française aux quatre coins de la planète.

Partie intégrante de notre patrimoine culturel et de notre identité, la gastronomie participe au dynamisme économique de nos régions et au rayonnement de la France. L'opération Goût de France/Good France la met à l'honneur : 4 jours d'événements festifs célèbrent la gastronomie sur les 5 continents et mettent en valeur tous ses acteurs, de la fourche à la fourchette! L'édition 2019 est placée sous le thème de la cuisine responsable et met à l'honneur la destination Provence.

Le 21 mars, 5.000 chefs du monde entier se mobilisent pour proposer un « dîner à la française » dans le respect de la planète et du bien-manger. Les voyageurs d'oi et d'ailleurs pourront découvrir une gastronomie festive qui valorise non seulement les artisans et les terroirs, mais aussi une cuisine responsable, soucieuse de la préservation de l'environnement.

## Des centaines d'événements gourmands sont aussi à découvrir en Occitanie dont voici quelques uns de nos coups de cœur :

#### Goût de France en Languedoc, cœur d'Hérault

Les 22,23,24 mars, plus de 30 animations autour du vin, de la gastronomie et des activités de pleine nature sont proposés par les professionnels de la destination Vignobles & Découvertes "Languedoc, Cœur d'Hérault" qui ont concocté un programme aux petits oignons : 3 jours de purs plaisirs pour découvrir ou redécouvrir le vignoble de manière ludique et gourmande. Trottinettes électriques dans les vignes, balade botanique, pique-niques, jeu de piste des vignobles, Petit Train gourmand, accords mets et vins...il y en a pour tous les goûts!

15 communes sont concernées: Clermont-l'Hérault, Octon, Fontès, Cabrières, Lieuran Cabrières, Lacoste, Le Bosc, Saint-Jean-de-la-Blaquière, La Vaquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Saint-Jean-de-Fos, Aniane, Gignac, Montpeyroux, Saint-Saturain et Aumelas. Renseignements sur www.languedoc-coeur-herault.fr

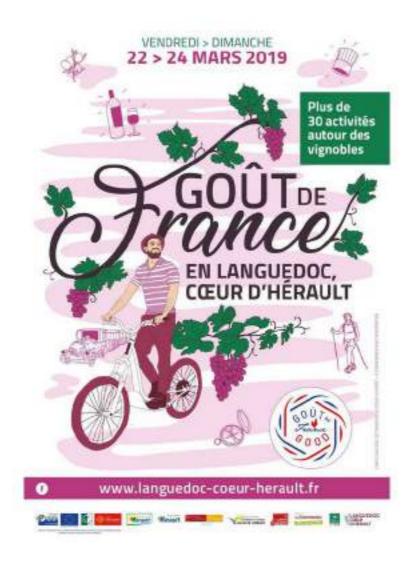
## Balade sensorielle à Perpignan!

Samedi 23, une balade culturelle et sensorielle dans Perpignan est proposée à travers les rues et places de la ville, qui racontent l'histoire et les traditions culinaires, les métiers de bouches et les arts de la table en Roussillon. Une balade qui se termine au restaurant Le Divil. Des dégustations et partages de recettes seront présentés par des Chefs Toques Blanches du Roussillon.



Agenda : soirée de lancement

15 mars à 19 h 30 min - 22 h 30 min



Goût de France en Languedoc, Cœur d'Hérault c'est une trentaine d'activités alliant le vin, la gastronomie et les activités de pleine nature les 22, 23 et 24 mars prochains sur tout le territoire du Cœur d'Hérault

Pour la 1ère édition de cet évènement, quoi de mieux qu'une « mise-en-bouche » pour se préparer au week-end qui va suivre

Vin, gastronomie, rires, rencontres... un condensé des 3 jours pour cette soirée de lancement, et un goût de « trop peu » pour vous donner envie de revenir !

#### LE PROGRAMME

Lieu: Domaine Le Clos du Serres - Route du Viala, chemin des Condamines - 34 700 St Jean de la Blaquière

19h30 : Présentation du programme du week-end suivant et le spectacle « Filles des Vignes » avec la Compagnie Espace Nomade. Entrée libre

Restauration sur place avec le foodtruck VinoCircus La Cantine Oenologique.

Plus d'infos: http://www.languedoc-coeur-herault.fr/soiree-de-lancement-le-15mars

+ GOOGLE AGENDA + EXPORTER VERSICAL

#### Détails

Date: 15 mars

Heure:

19 h 30 min - 22 h 30

Catégorie d'Événement:

Vallée de l'Hérault

#### Organisateur

Languedoc Coeur d'Hérault

Téléphone : 04 67 44 44 47

E-mail:

tourisme@coeur-

herault.fr

Site Web:

www.languedoc-coeur-

herault.fr

#### Lieu

Le Clos du Serres

Route du Viala, chemin des Condamines St Jean de la Blaquière, Occitanie 34 700 France + Google Map

Téléphone: 06 88 35 90 07

Site Web:

http://www.leclosduserres.fr

Agenda: week-end du 22,23, 24 mars

## Goût de France en Languedoc, Cœur d'Hérault

#### 22 mars à 9 h 00 min - 24 mars à 20 h 00 min



Les 22, 23 et 24 mars prochains la destination Vignobles & Découvertes « Languedoc, Cœur d'Hérault » vous concocte un week-end qui a du goût!

Dans le cadre du week-end **Goût de France** (ex fête de la Gastronomie), les professionnels de la destination (vignerons, restaurateurs, hébergeurs, prestataires d'activités) vous proposent plus d'une trentaine d'animations autour des thématiques suivantes :

- > Vins, sport et détente (balade dans les vignes à vélo ou en trottinettes électriques, marche nordique dans le vignoble, séance de spa et dégustations...)
- > Balades gourmandes dans le vignoble (visites de caves, excursion en 4X4, randonnée botanique, randonnée commentée sur le terroir...)
- Culture, vin et découvertes (visite-conférence sur le vin et l'architecture, brocante bistronomique...)
- > Dans les vignes en famille (le gourmand petit train des vignes, jeu de piste des vignobles, pique-nique et marché vignerons...)
- > Vins & papilles (dégustations de vins, chocolats et olives, atelier cuisine préparation d'un plateau apéritif...)
- > A table ! (repas avec accords mets & vins)

Pour ceux qui souhaitent profiter pleinement du week-end et rester sur place, des offres spéciales week-end ont été créés par nos partenaires.

Plus d'infos : http://www.languedoc-coeur-herault.fr/gout-de-france-en-languedoccoeur-d-herault-2019

+ GODGLE AGENDA

+ EXPORTER VERSICAL

MERCREDI 13 OCTOBRE 2021 - midilibre.fr

1,30 € - N°27720

Votre page Football en Occitanie

Lodève / Cœur d'Hérault

## Cœur d'Hérault

## Préparez-vous pour le Fascinant week-end

Page 2

## COEUR D'HÉRAULT

MIRCROST IN DETURNE 2021 - IRM Silve



#### LES FLEURS Faire sa composition

L'afelier papetier de Benaft Dudagnon et Stäphanie Alland propose un stage de composition flarale "Bouquet. de composition finale 'Bouquet D'Autonne de coverent d'ar' dans une ambiance japenisante, à Salascie samed: 23 octobre (10 ti-17 til 7 alf ) 65 ft, Risciption: 07 50 27 00 81.

#### LE CHIFFRE

14

propesièrs en Cesur d'Hièrault dans le cadre des animations sonet suristiques du Raschiant week and Gastronome, amor cature, patrimone, sport]. If y an a pour taus tes gnits ! it, in in desseus.)



#### CHRITIATIVE Le comporte

Biser plus qu'un siregin suc à das, Le comports centions due to depts builgless et permet de découerr la régrestar en famille. Il est prété chec les ambassadeurs centrel les OT, la save de Castrélams, celle de Finique... au auprès de régnerans partenancs.

#### VU SUR LES RESEAU) SOCIAUX

#### À la soupe Premiers froids, & to

bien bassé ses derwines nuits et malgré de le les jaurnées etsaileitées, le temps des seupes le soir pour se réchauffer approche. Les régacieits et producteurs de fruits et léguries proposeix de nouveau des poixeaux, des navets, des courges, let l'on vint passer de belies photos sur histagram pour des recettes de soupes plus surprementes los enes que los autres Comme celle propiesée par les lantins d'Altou, de Sente, eur instagrans : un pertage à la masse.



#### Tour du lac

Marrie pay froid I Des materies at the Lac dugoard impost in faire gassimetries of styles from l'aventure de l'indéeur ? Les "swimmetries" sesont

notinuojis dimanchie dermar et, es combi as en mailtot. ont discusort le las automent. Groupe Forstook (Bibbre O'Los reger à plusieurs ou Sologou-

#### EN BREF

#### PARTENARIATS AVEC HERAULT SPORT

Les Commités Départementaire, d'abs sportifs, associa établiquements spolares, communes ou leurs groupements, dont les activités sont implantées sur le département de l'Hérault, unt jusqu'au vendreid 10 décentre 2011, poir constituir leurs dessens de denundes de partiripariats concernant les privats se démandes de partiripariats concernant les privats se démandant certos le 1º janvier et le 21 décembre 2012. La La sause en ligre des dossers de de riva de de partiriparial est accessible sur la plateforme, viu les lite internet. sport herault, V. robegue Organisatoor.

## Papilles et pupilles ont rendezvous avec le Fascinant week-end

#### **ENOTOURISME**

Notre best of des animations, évidement. subjectif, des jeudi en Cœur d'inérault.

Siebono Mossiflot modification ditte con

Discon jend et juagén dimos che, le programme du Paietmari week-end propose use manuse d'annouve qui ranthird to terroir 5 Decreases Dis Lacces à Cabeliere, en pai-sont par Suira-Salames, Araige os Canet... Tour d'horizon des transmiquables de ce 8 rendes ou a custouristique. Listo remi-exhicistros

## Gastronomie, l'atelier de Priscillia

Contpournanie madaevous plane de la gastronomie imagand-dague le condre de ce Pasciront week-end. Le dimmerie 17 oetobre, de 9 h à 16 h, à br Vous pareto, la singrate ridio pero.

par utukiter milasire si Practitis Letson, releasing trarosto de titlo de Jesas restas-nstreo d'Europe, La citeffe de consurant l'Ogustin accinora un stater cassine satiour de flyt de la cassion i possons et vlandest an harnoose. Une total-



crael on de découvrir les terroirs du couvr de l'élément acus un

prostinged beets of VEW antipopar Noetk-Sardon, gado omo loaristiquo. Des batados poseincruit les fostivales Reservation in 64 (7 or 5) 86



ndocet Principle Lebon proposent one inflation aux accepts mets at una et à l'art du tarbecce. À l'Ogustin dimanche.

40 Epour los adattos, 12 Epour kes confunc

#### Cenotour, le vin bio par étapes

Nonreau concept de visite. À Caset, l'ocuetour intéractif permet d'approvidre les étapes de Westernskon du nin blo, in situ. Emeksevese sa rionaste do Dougtale Gratial, referration. mx 04 677 64-45 62

## 3 Accords vin et chocolat

to governousle out district his esso de Fragoya, à Sapat Satur-no-de Lacton, Chuatater visuet efrorolate traggae en comosgate de Bernard Mangani, res-pomable de la chrecolaterie-da Reson de Clemons d'Hérisalis.

Diservation jusqu'un 13 octoim per mail our expension BRUSON

## 4 Patrimoine, poussez la porte dujardin

Ce week end de 10'n à 10'h, le Dougne de Bargace ouvre ses porties, à Chippier, L'occustore de decoratery les parties tors d'une visite es manuemée. Décorbaise Born, visible de la corro, du citar, delgapacitano. Gratadi 10/mor-vation chilippinitre (asepril-49) i acapt au 06-07 39-21 52

## 5 Trottinette électrique et balade

Partir i la déconverte des vigra-nices à trottiniste électrique. C'est penetrie, sursorit, à Fen-ses depute le campting des Cou-reties. Le domatre-de l'Asser et event the Schollostume sont our acquires do vistos arms todo ques que quertiros. Turil. 25 E reservatores su 01/07 25 Ot 35. Versiteet, 2.16's 30 L'obvier est massi de la partie. Lucry (Feapetator, game et oblivatarios ecpyrie à spie todate sepuble à la rencontre des citylers. Départ du porking du posé chi Diuttie. 10 E penir lew achd-ini, 5 E penir les-enfonts. libbert atton obligatetre att 06-80-78-71-02.

+ Toutes les activités sut Pigno//acolomic/enim unatomi/e/esm thirte Viente mixes 4471

#### Accueil > Culture et loisirs > Gastronomie et Terroir

## Seconde édition du Diable est dans le verre



## Gastronomie et Terroir, Aniane

Publié le 22/07/2020 à 05:10, mis à jour à 05:10

Le territoire recommence à prendre des couleurs et le Domaine Capion, toujours très actif en cette période estivale, ne déroge évidemment pas à la règle. Avec la deuxième édition du Diable est dans le verre, le samedi 25 juillet dans le parc du château, le public pourra aller à la rencontre de plus de 20 producteurs de la Vallée de l'Hérault, réunis de 11 h à 21 heures.

Et si l'on pense bien sûr au vin, la notion de terroir sera élargie également à l'huile et aux olives. Organisée par le collectif de vignerons indépendants DDWine, cette manifestation permettra aux visiteurs de faire de nombreuses dégustations gratuites.

Ceux-ci auront en outre la possibilité de se restaurer grâce aux food-trucks, bars à glace et autres ventes de coquillages. À noter enfin une structure gonflable pour les enfants. Tout en somme pour passer un agréable moment, pas si "diabolique" que cela!

Renseignements: 06 75 93 31 84

Correspondant Midi Libre: 06 03 15 26 05









CORRESPONDANT

1 sur 6 23/04/2022, 23:10

## Accueil > Culture et loisirs > Gastronomie et Terroir

# Vallée de l'Hérault : le concours des vins met en lumière la richesse des terroirs



## Gastronomie et Terroir, Lodève, Aumelas

Publié le 09/06/2021 à 13:38

#### 40 médailles ont été décernées lors de l'édition 2021.

Le concours des vins de la vallée de l'Hérault vient de livrer les résultats de l'édition 2021. Cette année, pas de Grand prix délivré mais 40 médailles (\*) ont été décernées : le concours joue la carte du collectif et met en exergue la qualité et la richesse de tout un territoire. Analyse des résultats avec Bernard Bardou, sommelier conseil.

#### 1. Diversité de communes

On connaît les fabuleux crus d'Aniane, on sait que vignoble de Jonquières est magnifié de grands vignerons, que Saint-Saturnin ou Montpeyroux sont des terroirs historiques... Audelà, cette année "Vingt communes du territoire ont été mises à l'honneur avec, au moins, un vin médaillé. Cela témoigne de la diversité, la richesse et la qualité du territoire", analyse Bernard Bardou.

## 2. Le blanc et le rosé gagnent du terrain

Parmi les 40 médailles décernées, 12 ont été attribuées à des blancs, six à des rosés et 12 vins rouges. "Le blanc et les rosés sont des couleurs qui montent", souligne le sommelier.

1 sur 7 06/05/2022, 14:53

Une "ascension" au palmarès.

## 3. Et le rouge est intéressant

Côté vins rouge. Il est à noter que les millésimes primés s'échelonnent de 2015 à 2020. "On a toutes les années. Même des vignerons qui ont présenté des crus de 2015, 2016 ou 2017 sont sortis du lot. Cela démontre que les dégustateurs ont été sensibles à la qualité de vins qui ont déjà 5 ou 6 ans et qui ont de jolis potentiels de garde, c'est très intéressant."

## 4. Les nouveaux : la relève

Plusieurs nouveaux domaines ont été mis à l'honneur de la dernière édition, témoignant de la vivacité des terroirs du cœur d'Hérault. La relève est là. Par exemple, le domaine des 3 sens à Saint-André- de-Sangonis avec la cuvée Cassygre. Le domaine Camp Del Mas, à La Boissière avec son blanc, le Cantaluz, le domaine de la Mélodie de l'âme avec "Conter fleurette" et le Mas des 3 sols, à Vendémian, à juste titre médaillé. "Cela démontre que, sur certaines cuvées, des jeunes sortent du lot. Il y a de la valeur ajoutée...", apprécie Bernard Bardou.

## 5. Le signe d'un excellent terroir

Au Mas conscience, à Saint-Jean-de-Fos, le domaine a changé de mains et donc d'équipe juste avant la dernière vendange 2020 : nouveau propriétaire, nouvel œnologue conseil et nouveau maître de chai... Pour autant, le domaine (dont les vins sont réputés) décroche deux médailles. Outre le travail accompli par la nouvelle équipe : "Le sol et la géologie démontrent qu'il y a de bons vins sur ces parcelles-là..."

## 6. Et les derniers crus?

Sur les rouges de 2020 notamment, seuls sont représentés les vins sans élevage. "Ce sont des vins qui ont du jus, de l'énergie, qui sont vraiment gourmands. C'est intéressant car cela veut dire que déjà, c'est un millésime qui est équilibré, prêt à boire. Pour les gens qui n'ont pas forcément de cave et qui veulent faire des achats plaisir immédiats..."

## Quelques médaillés

Parmi les crus mis à l'honneur lors du concours des vins 2021, nous pouvons citer quelques médailles d'or (liste non exhaustive).

Les Peyrades rouge, AOP Languedoc, 2019 du domaine des Bois Bories à Clermontl'Hérault ; ou le Huis clos, rouge, en AOP Languedoc, Grés de Montpellier de la cuvée 2018 du Clos de l'amandaie, à Aumelas.

En rosé, la cuvée "Oscar" est également médaillée d'or, en IGP Pays d'Hérault – 2020 du domaine de la Dourbie, à Canet. Et en blanc : Baies choisies N°4, en IGP, Saint-

2 sur 7 06/05/2022, 14:53

Guilhem-le-Désert, 2019, du Mas D'Agamas à Lagamas.

40 médailles dont : 19 médailles d'or, 19 argent et 2 bronze. Site : un palmarès à déguster sur https ://www.vins-vallee-herault.fr/les-vins









JÉRÔME MOUILLOT

Tab**©la** Feed

# Ce Vendredi, découvrez gratuitement la valeur de votre bien immobilier

Valeur de votre bien, prix dans votre quartier... Meilleurs Agents vous dit tout !

Meilleurs Agents | Sponsorisé

# Si vous possédez un ordinateur, vous devez jouer à ce jeu. Aucune installation

BaseAttackForce.com | Sponsorisé

# Ce n'est pas une blague! Les voitures invendues de 2020 sont presque données!

Offres de voitures | Liens de recherche | Sponsorisé

# C'est voté, les propriétaires - de 70 ans peuvent avoir des panneaux solaires subventionnés

Les infos françaises | Sponsorisé

# Taux de glycémie trop élevé ? Voici comment le faire baisser, même en étant accro au sucre !

Science Actualité | Sponsorisé

# Pompe à chaleur pour 1 Euro : Cette nouvelle loi en 2022 qui profite aux propriétaires

Pompe à chaleur 1 Euro | Sponsorisé

3 sur 7 06/05/2022, 14:53



6 ÉVÈNEMENT MANGUEDOS

## Vivez la 8<sup>e</sup> édition du Fascinant Week-End

Soirées insolites, musique dans les vignes, randonnées gourmandes, diners avec des chefs étoilés, découverte du patrimoine... Et si on s'offrait un Fascinant Week-End ?

c'est un evénement qui a pour objecté de mettre en fumére les destrutions Vignobles & Décovertes "le temps d'un veeix end à taxers Linis midbillisté s dioucies à l'honneur un panel d'animations ludi ques et insoltes. cœur des 19 destinations labellades Tilgnobles

& Discouvertes" on Occitanie 1

Dawes incomportable la Fascinant Week-Engl des déquetations insolèses des visites quidées. des accords mets à vins et bien plus encore!

Cette année les domaines du Languedoc misent. Cette année, la 19 écition se déra ulera du 14 au : sur les mobilités dauces pour des découvertes. 17 potebre 2021. Denant 4 jours, de nombraux um "mode slow". A glad, à willo, en trottreit la domanes, châteaux et caves coopératives électrique, à mobylette, à cheval de nombreuses accoullibront les exectouristes et les invéerent à activités insollées seront ainsi prograsses aux parlager des moments de convivalité et de fête visiteurs! L'occasion de découvrir ou rédécount Plus de 150 activités seront ainsi proposées au cette superte destination en prenant le temps tostainalement!

Retrousiz le programme à l'advessa suivante : As programme ; des bélades dans les vignes, www.faccinant weekend.fc/les activites #



## Vivez un Fascinant Week-End en Languedoc, Coeur d'Hérault du 14 au 17 octobre 2021

14 octobre 2021







## Profitez de 4 jours d'animations chez les professionnels Vignobles & Découvertes

Devenu incontournable, le Fascinant Week-End tient en 2021 sa 8ème édition et s'ouvre aux autres régions de France, avec l'Occitanie notamment. Au total, cela représente 50 destinations Vignobles & Découvertes, dont notre destination Languedoc, Coeur d'Hérault.

Gorges de l'Hérault, Cirque de Navacelles, Lac du Salagou-Cirque de Mourèze, le vignoble du Languedoc, Coeur d'Hérault s'inscrit dans un paysage riche d'une incroyable diversité.

Le temps d'un Fascinant Week-End, partez à la découverte ou redécouverte de cette destination Nature & Vigneronne en mode « slow ». À pied, à vélo, en trottinette, le temps d'une visite, d'une dégustation ou bien d'une pause gourmande, prenez le temps d'échanger avec les professionnels Vignobles & Découvertes! Vignerons, prestataires d'activités, restaurateurs, gestionnaire de

Gestion des services

sites... ils ont tous à coeur de vous faire partager leur amour de leur métier et de leur terroir.

Du 14 au 17 octobre, une quinzaine d'activités vous attendent, de quoi vivre de belles expériences en famille ou entre amis durant l'automne

## 4 thématiques

□ Gastronomie : animations associant la découverte du vin à la restauration

Les Régalades de Montpeyroux, ateliers cuisine au barbecue...

□ Tout sur le vin : animations permettant la découverte du vin exclusivement

Accords vins et chocolats, oeno-tour interactif...

□ Culture et patrimoine : animations mêlant la découverte de l'univers viticole à la découverte des villages et sites patrimoniaux

Visite de jardins historiques, visite guidée de Saint-Jean-de-Fos, rencontre avec un potier, visite guidée du Pont du Diable, visite guidée de Saint-Guilhem-le-Désert...

□ Autour du sport : des animations liant découverte du monde du vin à une activité sportive

Randonnée commentée dans la garrigue, balade sensible, trottinettes électriques dans les vignes, balade vigneronne, initiation à l'escalade...

## Le Comporte... l'aventure est dans le sac!

Un tout nouveau concept\* innovant et durable pour découvrir en famille le monde de la vigne. Un sac à dos vigneron pour partir à l'aventure en Languedoc, Coeur d'Hérault. Le sac se compose de 2 parties : un sac à dos pour les parents avec le nécessaire pour déguster et une musette enfant détachable contenant différents objets pour découvrir le vignoble en s'amusant. Empruntez gratuitement le

Gestion des services

sac le temps d'une journée, auprès des ambassadeurs Vignobles & Découvertes.

\*Lancé par le Pays Coeur d'Hérault, Le Comporte a été réalisé dans le cadre d'un projet de coopération européen Leader avec trois autres destinations françaises labellisées Vignobles & Découvertes Minervois, Saint-Chinian, Faugères et Haut Languedoc ; Vidourle Camargue et Entre-deux-mers Tourisme.

## Découvrez-le programme complet de la destination sur :

https://www.languedoc-coeur-herault.fr/fascinant-week-end-en-languedoc-coeur-d-herault-173

réseaux sociaux : @languedoccoeurdherault #FascinantWeekEnd2021

Gestion des services

### Accueil > Economie > Agriculture

## Dégustation et vente en direct le 21 août



## Agriculture, Aniane

Publié le 09/08/2020 à 17:02, mis à jour à 17:02

La Communauté de communes Vallée de l'Hérault, l'office de tourisme intercommunal et les vignerons du terroir vous invitent, le vendredi 21 août de 18 h à 22 h, au Grand Site de France, au pont du Diable à Aniane, pour une soirée "Place au vin", dans le respect des règles sanitaires en vigueur. Avec le pont du Diable en toile de fond, le groupe Costume et Pyjama pour l'ambiance musicale, les producteurs proposent des dégustations et la vente en direct. Le verre de vin sera vendu au prix unique de 2,50 €.

Venez déguster une assiette de tapas ou partager un repas à la Brasserie du pont du Diable! Il n'y aura pas de droit de bouchon, et vous trouverez sur place une restauration rapide à partir de produits du terroir, dès 5 €. Le parking est offert aux participants de cette soirée.

Programme complet sur www.saintguilhem-valleeherault.fr/

Correspondant Midi Libre: 06 01 74 52 70









**CORRESPONDANT** 

1 sur 5 23/04/2022, 23:08



Accord > Economie > Agriculture > Viticulture

# Lodévois : le "Fascinant week-end" se décline sur quatre jours



#### Publié le 14/10/2020 à 14:43

Du 15 au 18 octobre, le territoire Cœur d'Hérault participe au plus grand événement œnotouristique de l'automne. Avec ce "Fascinant week-end", c'est l'occasion de découvrir son terroir de manière originale, par le biais de nombreuses activités.

Le "Fascinant week-end", c'est une invitation à sillonner le territoire à pied, à cheval, à vélo, à mobylette ou à trottinette.

elora

De quoi en prendre plein les yeux et plein les papilles ! Pour ce premier événement touristique de l'automne, les professionnels labellisés "Vignobles et découvertes" ont réuni tous les ingrédients pour faire de ces quatre jours de rencontres un moment d'échange et de partage, dans le respect des gestes barrières.

#### Le label "Vignobles et Découvertes"

Quelque 123 professionnels référencés en 2020. Le label "Vignobles et Découvertes", attribué par Atout France, s'inscrit dans une stratégie de développement touristique élaborée sur le territoire. Ce label est décerné aux destinations viticoles qui développent des offres œnotouristiques complètes, qualitatives et originales. Pour obtenir ce fameux sésame ? Proposer des visites et des services qualitatifs valorisant les vignobles du Cœur d'Hérault : hébergements vignerons, sites culturels, activités et loisirs, caves à découvrir, restaurants, découvertes d'espaces naturels et événements. Le Languedoc Cœur d'Hérault fait partie des 71 destinations labellisées en France, dont six pour l'Hérault.

Une invitation à découvrir les atouts cenotouristiques de ce territoire. Le match parfait pour une balade au cœur des trois Grands Sites du Languedoc, Cœur d'Hérault : le lac du Salagou-cirque de Mourèze, le cirque de Navacelles ou les gorges de l'Hérault-Saint-Guilhem-le-Désert avec son passage obligé par la grotte de Clamouse.

#### Pause gourmande

Têtes d'affiche de cet événement, les acteurs de l'œnotourisme, passionnés et engagés. Pour l'occasion, les vignerons vont ouvrir leurs caves et sortir leurs meilleurs crus. Les restaurateurs de la Baume Auriol à Saint-Maurice-Navacelles, de L'Ogustin à La Vacquerie vont, quant à eux, relever le défi de l'accord parfait entre leurs plats et les vins qui les accompagnent. Une petite variante au Pressoir de Saint-Satumin qui mettra à fhonneur son vin primeur.

#### Vingt points d'animation

Arpenter les vignes, découvrir les domaines viticoles et déguster les différents crus en tentant l'expérience de la mobilité douce. Tout un programme ! Déclinées sur les trois communautés de communes, une vingtaine d'animations graviteront autour de ce Fascinant week-end.

Vous pourrez sillonner les vignes du Lodévois-Larzac à vélo électrique en autonomie, en s'orientant avec un GPS ou accompagné d'un guide spécialisé autour des vignobles de Saint-jean-de-la-Blaquière jusqu'au domaine de Forrusac.

Le volet culturel sera également bien présent avec, par exemple, la visite commentée du chai de la Capitelle des Salles, la découverte du musée de la poterie de Saint-Jean-de-Fos, la balade poétique à Montpeyroux ou botanique sur l'oliverale de Puéchabon.

Une expérience inédite autour du vin et de la gastronomie, à savourer en familie ou entre amis I Et toujours avec modération.

#### Le programme

Jeudi 15 octobre. Balade en vélo électrique (VAE) ou mobylette dans les Terrasses du Larzac; dégustation de vins au pont du Diablé; visite guidée d'Argileum, maison de la poterie; dégustation à la Capitelle des Salles; déjeuner avec accord mets & vins à la Baume Auriol; circuit en VAE au domaine de Ferrussac. Vendredi 16 octobre. Balade en velo électrique (VAE) ou à mobylette, Terrasses du Larzac ; dégustation de trois vins au pont du Dtable ; visite guidée d'Argileum : dégustation à la Capitelle des Salles ; déjeuner à la Baume Auriol ; circuit VAE au domaine de Ferrussat ; tour du Château Capion à trottinette ; randonnée botanique à Puéchabon ; repas autour du vin primour à SaintSatumin.

Samedi 17 octobre. Balade vigneronne Daumas Gassac ; Terrasses du Larzac a mobylistic ; dégustation au pont du Diable ; balade au Castellas Montpeyroux avec Castelbarry ; tour du Château Capion à trottineite ; dégustation à la Capitelle des Salles ; visite de Saint-Guilhem ; découverte des vignes de la Capitelle des Salles ; randonnée sur les terroirs de Cabrières ; apérathéraple à l'Ogustin, La Vacquerie ; dégustations au domaine Capitelle des Salles, Insolite ; visite de la grotte de Clamouse "Géologie et vin" et dégustation des vins Mas Conscience, Château Capion et Voûte du Verdus.

Dimanche 18 octobre. Balade à cheval et dégustation avec Equi Larzac ; dégustation au pont du Diable ; Terrasses du Larzac à mobylette ; visite de Montpeyroux ; découverte des vignes de la Capitelle des Salles ; atelier vin au pont du Diable ; visite guidée du prieure Saint-Michel-de-Grandmont ; randonnée à Mourèze et dégustation des vins des domaines de l'Aster et Flor de Salagou ; diner gastronomique avec accord mets et vins à l'Ogustin, Détail complet sur le site : www.coeur-herault.fr ; réservations nécessaires pour toutes les activités.

Programme complet sur le site : www.languedoc-coeur-hérault.fr. En raison de la crise santaire, les animations sont sécurisées, le nombre de participants limité et les réservations conseilées.

#### Le patrimoine du vivant à l'honneur



En Lodévois, le Fascinant week-end se conjuguera au naturel.

L'association Kermit sera d'ailleurs sur le pont pour souligner la richesse de la biodiversité de nos contrées.



À Saint-Jean-de-la-Blaquière, samedi à 15 h, dimanche à 10 h, les naturalistes animeront une déambulation autour des vignes du domaine Capitelle des Saffes pour une découverte environnementale. Une balade pour évoquer "la biodiversité, notamment dans les vignes bio puisque dans les vignes conventionnelles, il n'y a aucune biodiversité", tranche Gilles Hanula, animateur naturaliste de l'association.

Durée 2 h pour la visite + 1 h de dégustation environ. Maximum 15 pers.
 Réservation obligatoire. Adultes, 10 €; enfants 5-12 ans, 7 €. 04 99 91 20 58.

#### Observer les cerfs

Côté observation, l'association sera invitée sur les terres du prieuré Saint-Michel-de-Grandmont, dimanche après-midi, afin de mettre en lumière le comportement des cervidés. "Le parc est propice à l'observation toute l'année et cela nous permet de rebondir sur la vraie faune sauvage."

D'autant que les cerfs sont en plein brame, "C'est la pénode la plus facile pour les voir et les entendre. Il y a également les dams. Nous allons parier de ces animaux mais aussi de l'autre faune, moins connue... du simple écureuil qui fait, sa vie à toos les peuts mammifères qui se baladent et que personne ne voit."

L'occasion de découvrir la vie sauvage pour quelques heureux élus car cette observation est déjà complète. "Quand on parle de patrimoine, on parle souvent du bâti. Mais la nature est aussi un patrimoine qu'il ne faut pas oublier", souligne le naturaliste.

Mats le patrimoine architectural du site du Prieuré ne sera pas en reste, Des visites seront proposées à un tarif préférentiel pour les participants au Fascinant week end évendred, samedi et dimanche, tarif de 6 €).

L'occasion d'apprécier un grand écart historique entre le monastère du XII<sup>a</sup> siècle, les tombes wisigothiques des V<sup>a</sup> et VI<sup>a</sup> siècle et le doimen de Coste-Rouge, vieux de 2,500 ans avant notre ère...

MICH LIBRE

#### Les trésors de Cabrières, son terroir, sa géologie et son AOC



Laure Charpentier exerce le métier de guide de montagne en même temps que celui d'oleicultrice.

Sa passion pour les grands sites naturels, elle l'exprime avec les groupes qu'elle accompagne au gré de ses rencontres : "J'axe le parcours de mes randonnées par thématiques, en fonction de la nature, du patrimoine, de la géologie, de l'histoire du site que je partage avec le groupe que faccompagne", argumente la guide professionnelle.



Cest avec motivation et plaisir qu'elle animera la balade de 4,5 km, samedi 17 octobre, sur cette commune spécifique, avec 100 % de ses vignobles délimités en AOC. Les participants pourront revivre comme s'is y étaient l'histoire de la plus vieille mine de culvre en France à travers les siècles. "La mine de Pioch Farru, à Cabrières, reste à ce jour la plus vieille mine de France référencée", annonce Laure. D'autres surprises attendent les randonneurs : "Je vous chrai tout sur la présence moins connue de certains minéraux sur le site!"

#### Balade botanique

Une petite haite au caveau de la cave coopérative l'Estabel ciôturera la baladedécouverte. L'occasion de découverr les grands crus de ce caveau qui doit son nom à une source mystérieuse qui n'a toulé, selon les anciens, qu'une dizaine de fois et toujours lors d'épisodes pluvieux intenses et violents sur la commune

Laure animera également une balade botanique à Puéchabon, site propice à foléiculture, pour une randonnée de 6 km à travers la garrigue et les oliviers. L'occasion de se famillariser avec les herbes aromatiques, qui apportent un potit plus dans l'assiette et un bienfait sur la santé.

Laure en profitera pour faire goûter les sireps de plantes de garrigue de sapropre production. À déguster sans modération :

Ser reservation : 66 89 78 71 02.

MIDI LIBRE

#### Le Château Capion à trottinette



#### Balades et randonnées, Gastronomie et Terroir

Publie le 14/10/2020 à 05:06 , mis a jour à 14:40

Partez à la conquête des vignobles bordés par le ruisseau Le Gassac du Château Capion, à trottinette électrique tout-terrain l

A mi-chemin entre le VTT et la trottinette de vos enfants, ce véhicule électrique est probablement le moyen de locomotion le plus fun et le plus adapté pour traverser les parcelles de ce domaine de 45 ha de vignes en conversion bio.



Après un apprentissage de quelques minutes par Téquipe de Trott'évasion, vous serez prêts pour l'aventure l'Seule obligation : avoir plus de 12 ans.

#### Dégustation de grands crus après la visite

"Nous avons youlu faire découvrir le vignoble autrement, de l'açon ludique, et partager cet environnement magique et sa vue exceptionnelle sur le mont Sant-Baudille", se répout Lucile Carmet Prisuit, responsable cenotourisme. L'occasion, affirme t-elle, "de parcourir sans effort les vignobles dans le cadre bucolique du terroir d'Aniane au cœur de la Vallée d'Hérault et profiter d'une dégustation en guise d'initiation canologique des meilleurs crus en AGP Terrasses du Larzac dans le caveau de dégustation du château."



Les plus curieux pourront, lors de la balade dans les vignes, se familianser avec les différents cépages du domaine, essentiels pour déterminer les arômes des vins : "Nos cuvées expriment la richesse de nos cépages, les grappes y sont sorgheusement sélectionnées dans notre cave, ce qui permet d'obtenir des vios de grande qualité gustative et offactive."

Lucile Carmet Pinauli l'assure : "Vous saurez tout sur le Château Capion, domaine viticole de renom mais également lieu de programmation d'activités culturelles tout au long de l'année. En raison de la crise sanitaire, toutes les

mesures d'hygiène et de sécurité seront respectées, get à disposition, désinfection des trottmettes épirés chaque possage et partnurs sécurité."

Swirtsernation: assistance@chaseascapten.com. Rm(): 35 € par personne. Neodreik 16 octobre, 0:15 A, 76 h et 17 A, Samodi 17 octobre, 0:10 h, 11 A, 14 h, 15 h, 16 h et 17 A.

**MIDI LIBRE** 



1 octobre 2021

#### Le "Fascinant Week-end" en Occitanie

Après sept éditions régionales, la Fédération Vignobles & Découvertes, en partenariat avec Atout France, lance pour la première fois une édition nationale du Fascinant Weekend Vignobles & Découvertes. 600 événements et animations dédiés à l'oenotourisme et aux vignobles français seront proposés du 14 au 17 octobre. dans 50 vignobles labellisés "Vignobles et Découvertes". Il proposera au public, habitants et touristes, de (re)découvrir leurs vignobles autour d'un programme d'événements et d'animations mêlant activités sportives, culturelles et patrimoniales, activités insolites, gastronomiques, familiales et bien sûr ateliers autour du vin. Participent en Occitanie:

-Languedoc: "Terres et garrigues du Pic Saint-Loup" / "Languedoc C œur d'Hérault" / "Béziers, Canal du Midi, Méditerranée" / "Minervois, St-Chinian, Faugères et Haut-Languedoc" / Thau en Méditerranée" / Limoux, vignoble d'histoire et de légende" / "Grands vins en Grand Carcassonne" / Les Vignobles de la Via Domitia en Languedoc" / "Vignobles en Cévennes" / "Vignobles

Vidourle Camarque".

- Roussillon: "Vignobles en Roussillon"

Sud-Ouest: "Vignoble de Fronton" / Vignobles de Cahors en Vallée du Lot" / "Vignobles du Quercy" / "Vignoble de Gaillac" / "Les bons crus d'Artagnan" / Conques et le Vignoble de Marcillac".

Vallée du Rhône gardoise : "Côtes du Rhône gardoises" /

Destination Costières de Nîmes.

Infos: https://occitanie.fascinant-weekend.fr/





#### Canyoning, dégustations, visites... Les vignobles du cœur d'Hérault s'ouvrent au public



#### Reportage



A écouter ici.



Ce week-end sera « fascinant » i Dixit le service tourisme du Pays Cœur d'Hérault, qui organise le fascinant week-end : quatre jours et quatorze animations autour du vin, de la gastronomie et du patrimoine locaux.

Priscillia Lebon, cheffe, du restaurant L'Augustin à la Vacquerie nous parle de la formation à la cuisine au barbecue qu'elle proposers ce week-end.

Au total, quatorze animations sont prévues de jeudi 14 à dimanche 17 octobre 2021. Avec des visites guidées, des randonnées ou encore par exemple, cette autre animation autour du canyoning, détaillée par Emelyne Garcin, animatrice du label Vignoble et découverte au Pays Cœur d'Hérault.

Vous pouvez retrouver les réservations et détails sur l'ensemble des quatorze animations proposées sur le site internet.

#### Accueil > Economie > Agriculture

#### Le diable est dans le verre au mas Conscience



#### Agriculture, Saint-Jean-de-Fos

Publié le 25/06/2021 à 05:06, mis à jour à 05:12

Retour en terres vigneronnes avec l'association Le diable est dans le verre, samedi 26 juin dans l'oliveraie du mas Conscience à Saint-Jean-de-Fos.

Pour ce Diablovino #2, Audrey Bonnet-Koenig, nouvelle directrice et vigneronne de mas Conscience, mais aussi présidente de l'association, fera visiter au grand public les coulisses du domaine (AOP terrasses-du-larzac, labellisé agriculture biologique). Au programme : dégustation des vins et rencontres vigneronnes de 11 h à 21 h, visite de la cave sur réservation à hello@mas-conscience.com; à 11 h 30, 12 h 30, 14 h 30 et 15 h 30 (places limitées à six personnes par créneau). Démonstration de labour à cheval dans les vignes avec Bulle par Benoît Braujou (vigneron du domaine Fons Sanatis, à Saint-Jean-de-Fos).

Cuisine par cheffe Emi : tapas du monde et petits plats avec des produits locaux et une touche d'exotisme ; déjeuner et apéritif de fin de journée, sans réservation.

De nombreux vignerons seront présents : domaine des 3 Sens, mas Cap d'Aniel, clos Aguilem, domaine Chemin Farrat, le clos des Combals, domaine des Olivèdes, domaine de Ferrussac, domaine La Rouquette, mas Conscience, mas des Brousses, domaine Fons Sanatis, mas des Colibris, Bastide des Songes.

1 sur 6 23/04/2022, 22:50

Rendez-vous de 11 h à 21 h ; tables en extérieur distanciées dans l'oliveraie. Dégustation des vins gratuite, ventes de vins au verre ou à la bouteille.

Mas Conscience, route de Montpeyroux, à Saint-Jean-de-Fos. Contacts : Lucile Carmet, 06 75 93 31 84, lucile@vitinova.fr.

Correspondant Midi Libre: 06 07 61 79 56









**CORRESPONDANT** 

Voir les commentaires

Tab**©la** Feed

#### Ce Samedi, découvrez gratuitement la valeur de votre bien immobilier

Valeur de votre bien, prix dans votre quartier... Meilleurs Agents vous dit tout!

Meilleurs Agents | Sponsorisé

#### L'Opel Corsa est équipée pour vous séduire. Essayez-la!

Sièges et volant chauffants, vaste coffre, aide à la conduite haut de gamme... Avec l'Opel Corsa, l'excellence allemande s'invite à bord des citadines.

Opel | Sponsorisé

#### Laboratoires BIORNIZ, le spécialiste du zinc colloïdal

LABORATOIRES BIORNIZ - complement alimentaire | Sponsorisé

## Si vous possédez un ordinateur, vous devez jouer à ce jeu. Aucune installation

BaseAttackForce.com | Sponsorisé

#### En Avril, Citroën ë-C4 électrique à partir de 289 €/mois

Profitez des offres Citrozën

Citroën | Sponsorisé

2 sur 6 23/04/2022, 22:50



#### 7ºmº "Fascinant Week-End Vignobles & Découvertes" en région



Du 15 au 18 octobre, les professionnels labellisés "Vignobles & Découvertes" se mobilisent pour proposer de nombreuses activités aux visiteurs. C'est l'occasion pour chaoun de vivre une expérience inédite autour du vin et de la gastronomie locale à travers des activités culturelles, sportives, musicales, artistiques. Engagés dans une dynamique solidaire,

les professionnels du tourisme (caveaux, hébergements, activités de loisirs, sites, producteurs locaux...) invitent le public à venir déguster leur territoire sous toutes ses saveurs.

En Occitanie, 19 territoires, labellisés participent à l'opération : Costières de Nîmes / Côtes du Rhône Gardoises / Vidourle Camargue / Vignoble des Cévennes / Vignobles de la Via Domitia en Languedoc / Limoux, Vignoble d'Histoire et de Légende / Minervois Saint Chinian Faugères et Haut Languedoc / Béziers Canal du Midi Méditerranée / Languedoc Cœur d'Hérault / Terres de Garrigues et du Pic Saint Loup / Vignoble du Roussillon / Les bons Crus d'Artagnan – Vignobles du Gers et de la Gascogne / Vignoble de Fronton / Vignobles de Cahors en Vallée du Lot / Vignoble de Gaillac / Conques et le vignoble de Marcillac / Grands vins de Carcassonne / Thau en Méditerranée / Vignobles du Quercy

Infos: www.fascinant-weekend.fr



## La Vacquerie/Saint-Martin-de-Castries

## Le "Fascinant week-end" de l'Ogustin

Du 14 au 17 octobre, le Cœur d'Hérault était le théâtre de l'événement "Fascinant weekend". Le but était de mettre en hamière les destinations vignobles et découvertes du secteur, par des animations ludiques et insolites.

Le restaurant l'Ogustin a participé, avec pour objectif la mise en valeur de sa cuisine et de sa cave à vins. Dimanche 17 octobre, dès le matin et devant son établissement, Pricillia Lebon a initié le public présent, dont un petit groupe venu de Nice, à la cuisson parfaite des aliments sur plusieurs sortes de barbecues. La jeune restauratrice, tout auréolée de son label JRE (Jeunes Restaurateurs d'Europe) l'a même fait participer dans une ambiance très conviviale.

Avant le repas, une visite guidée du village conduite par Noëlle





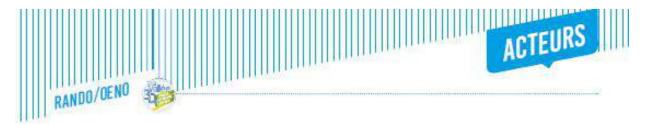
Pricillia Lebon prégare un pesto de fanes de poireaux. Ce groupe de Niçois a été emballé par ce week-end.

Bardou, des Pépites de Noëlle, accompagnatrice cenotouristique, a mis en appétit les participants qui se sont retrouvés ensuite à l'Ogustin. Également, elle a présenté l'accord mets et vins, l'occasion pour les convives de recueillir des suggestions pour les refaire en famille ou entre amis.

Le repas en sept services a réuni dix-sept personnes. Il comprenait des mets préparés par Pricillia, mais aussi avec les participants de l'atelier et il s'est prolongé jusqu'à dix-sept heures! La cheffe de l'Ogastin était satisfaite de cette journée et estimait que tout le monde en garderait un bon souvenir.

► Correspondent Midd Liber 105 ACT 24 No

## LE COMPORTE



#### RANDONNER AVEC LE "COMPORTE" SUR LE DOS

Fin Juin, les œnorandos du territoire pourront se faire en compagnie d'un nouvel outil, ludique et pédagogique. Une belle occasion de découvrir en famille le monde de la vigne.

Une ceno-rando avec les enfants ?
Beaucoup de parents hésitaient à se lancer dans l'aventure. Plus d'excuse maintenant ! Grâce au « comporte », sac à dos astucieux dont le nom s'inspire des paniers des vendangeurs, l'idée de découvrir le vignoble et les vignerons en s'amusant est désormais possible.

Emprunté à la journée chez l'un des prestataires Vignobles & Découvertes de la destination, il se composera d'une

nappe de pique-nique avec un jeu de foie sur la vigne, d'un kit découverte des senteurs du vin, et d'autres jolies surprises pour mieux comprendre notre territoire. Lancé par le Pays Cœur d'Héraut, le « comporte », est un projet de coopération Leader partagé avec trois autres territoires conotouristiques.

75 sacs à dos seront mis à disposition des randonneurs en cœur d'Hérault. Personnalisés, chacun d'entre eux portera le nom d'un vigneron ou d'une vigneronne du territoire. Jous différents, ils sont réalisés à partir de bâches publicitaires recyclées par l'atelier d'insertion Gammes de Montpellier.

#### Vignobles & Découvertes

Créé en 2009 par Atout France, ce label regroupe 122 prefessionnels du Pays Cœur d'Hérault (caveaux, prestataires d'activités, sites patrimoniaux, hébergeurs, restaurateurs, offices de tourisme). 47 d'entre eux sont installés sur le territoire de la Communauté de communes Vallée de l'Hérault.



TÉMOIGNAGE Byelyzo Séjourné

« Avec mon mari, mes fils, l'un de leurs copains et un couple d'amis, nous avons testé le premier "Comporte" au cours d'une ceno-rando autour de Montpeyroux.

Nous avons aimé cette manière ludique et originale d'organiser une journée balade autour de la vigne et de ses secrets.

Une expérience amusante et très instructive que nous conseillons à toutes les familles et qui se prête aussi très bien aux sorties en couple ou entre amis. »



MWW.latgijedor-coeur-hétaulf.fr/b-comporte-Faventureest-days-le-see

Les cenerandes de notre territoire : invisibilité doc-coell' : heraut tr/hos-cenerandes-en-coell'-d-heraut

#### Autour de La Réole

is republican and the special subspecial section for special consumptions and the special consumption and the spec

**BLOUBENS** 

#### AVENTURE. Le sac à dos « comporte » pour découvrir les vignobles

Le comporte est un projet de coopération né entre quatre territoires viticoles allant de la Nouvelle-Aquitaine à l'Occitanie. Un sac pour visiter une propriété viticole.

entre quatre territores réparts etre la Nouvelle-Aquitaine et /\*Occitation: Languados, costar d'Hérault, Minerios, Saint-Chinian, Faugitres et Heut-Lanquedor, Vignobles de Vidourle Cornerque et La Route des sons de Sordeaux en Entre-deux-Men. ont is label Vignoble et découverte. Par le bian de multiples discussions, at Tenvie de faire discourre le patrimone uticole, un projet commun est né entre on tenitores, « Partir à la découverte d'une propriété viticole, passe par une decouverte de son paysage lon d'une randonnée et c'est la que l'idée du sac Le Comporte est nee is explose Aude have. enmatrice du projet.

#### Un produit pour les familles

Lorsque l'équipe à sélécti à un projet, elle s'est creentée. vers les besoins des familles : s Lorsque l'on parse randonnées dans les vignobles, on ne pense pas tout de suite aux families, car ce n'est pas toujours facile de se déplacer avec de nombreuses af-Santa, descrice de l'office du tourante de l'Éntre-deux-Mers. · L'idee de se sas à dos. vient des percy régionaux, qui prétent des ses avec le nécessaire pour la visite pour découvre la nature en famille, unuit Aude haye. Et on s'est dit que l'on voulait le même et, man avec des outils



C'est une équipe regroupant quatre territoires ayant le label vignoble et découverte qui travaille ensemble sur ce projet commun deguis plus d'un an.

de découverte des vignobles, car derrière, il y a toute une culture at un metter, a Caproduit a eth revisable galor eur forch surgatern Leader et aus. Digastements partenaires, Pourquo la nom de comporte ? C'est. un seu de mots entre la comsecured on met les region à triensporter pendant les vendanges et avec la notion « qu'on porte ».

« On a concu le sac surmesure ayec un traveil sur la recherche dans les matémaux et nous avons travasle. avec un chantier d'invertion à

Montpellier asset l'entreprise Gamme, qui créée ces sacs avec de la bâche publicitaire recycles », details l'animatrica du moset. Les sans sont tous engarmaables ayed une finition au jean de Nimes pour le « côté plus souple a. If y a plusious. dout y metire une bouteile de vin, des gobelets, une loupe pour insectes, des jumelles ou

e On a même créé un petit sac pour les enfants, pour qu'ils y mettent leurs petits objets d'aventurier », pricise Aurore Della Santa, La petit plus dy sac et or qui fait la fierté de

l'équipe : la petite pochette à Carrière du sac faite à partir d'un habit de transil avec le nom du vigneron a our illappartimet.

Entour, 6 v. a 180 was eleven. sur les quatre territores, et une trentaine à venir emprunter dans des progriétés viscoles, pour la seison à partir de mi-juillet en Entre-deux-Mers, notienment à l'office du toursme à Sauseterre-de-Guvenne qui la l'erme du Moulmat. Un concept innoyard, où cheque territoire weut se reneger la clientéele pour découver les vignobles parte-

Lilou Soulanger

#### Memento

#### VOTRE CORRESPONDANTE

06.84.85.29.47 - mail: ntran@orange.br

#### ■ Echos

#### **BLES ESSEINTES**

#### Les chasseurs annoncent leurs festivités de l'été

Desposation de chave annonce les dates de l'éta à retene avec leurs stirités : mercedi 14 juliet un vide-grenieni, samedi 14 apût la lête da vo fres. Et entin les 18 et 19 september, le bell-trap. Benseignements: limites. Plus d'informations 06:50 71:12:80 et 06:65:96:86:81.

#### MARCHÉ LAVISON.

#### Parmi les produits d'exception, le safran

le 13 juin Lavoon recemble une large palette de producteurs et medieurs de la prophe région. tirsion a leur talent, déguster curiner, déconer, se faire planer est à portée de main, focus sur le sefren de Lauray. Près de la Butte de Lauray, à Sousiac, un des leux les plus élevés du dêpertement, pousse le safran de Stéphanie et Michel Malaplate, d'où le nom, Setran de Laurey. Dépuis 3016, 1.200 m' de terre unit contación à la culture de carbullar, le Cescus Satiscus bio.

#### Léger comme le safran

Dés leur éclosion, vers le 15 octobre, les fleurs sont cuedles, contries et émentions Le pobl est retiré pour donner une récolte de 400 grammes de sahin. Die pour un gramme de safren, 200 Heurs sont mecesuerm 1 Un séchégrá 60°C pen us man de maturation à l'obsounté d'onnent à l'épice cette belle couleur rouge et son un partim.



Le sirop de citron ou de paro plemousse parfumé au safran sur les crèpes, à déqueter l

#### Cent façons de le cui-

» Avec 0.2 gramme de tefran, on peut faire une necette pour 15 personnes ». confie Michel. Si peu pour valarier, reveller des godts, des arbitrosi de verjegrasi de fourriendi et de colta, des confitures de figure, oranges, pruses d'Erfe, de powon rouge, la gelée de coing, des snaps au obton au au pamplemousse, desapentifs au criment... Stephanie et Michel our leur staind no tangent pas de comails pour fami appriour à ut juste weez quelation of medicarule is précieux conditrent.

#### **MORIZÉS**

#### AGENDA GRRRRR, un spectacle



MAD Liber - HUELV ADOT 2021

CICNAC ET ALENTOURS > 5

#### Aniane

## Tourisme : un sac à dos pour partir à la découverte des vignes

Des sacs à dos Le Comporte sont arrivés à la Haison du Grand sits au pont du Duble Discorn été déposés par Mogali Leon-Philip et Envelne Gar du Paris Corur d'Hérmult, ora ont travaillé sur ce projet. Ce suc à dos, disponible à l'office de toursane, est prête gratoltenient aux väiteurs qui sou-hatteut partir à la découverte duvignoble de la valido de l'Hémult pour la journée.

#### Pour les parents et les enfants

Cr sur a ôté parsei pour les fa-tuilles. - Le Gouporté est com-posé de chair parties, le son à don et sone ponhetie qui se déteche, pour les rejinute », ex-pliquent les responsables. Lesrefarts pourront jouer à des jeux et coscudre des ôregrees tandis que les parents découvriront les différents artines

Avec de com Turbique, chaque sac persuet de racortes Dastoire d'un vigneren. Les visiteurs pourront lire l'aisteire de co vigneron dans le curret de voyage disponible dans le suc is done of pactomer in loar or cotoes:

Fahierme Barrère-Ellot, direcrovie de pouvoir proposer un un sacia dos à l'accueil de l'of-



Émetire Carcin et Maggil Libre-Philip part Diak Libre et Fathere e Barrier-Ellut, de l'affice de traurieres

nomeau service afin de valoriser l'offre cenotoutetique du

#### Deux nouvelles randos dans les vignes

Descriptiveles Centrondos@ ont été créées, une part de Montpeyrons et une de Band-Satumin de Lucian.

Deux surs à dos sont disponilides à la Maison du Grand sity trice de l'office de tourisme, est : nu pont du Diablic à Ariane et. fice de tourisme à Gignac Une curte d'identité est demandée comme cantion à l'enaront.

suretaire, un della de 12 heures espace chaque prét. l'équipe se charge de notreyer les objets contemp dans le sa-

 Sar silven-lotter par MWpAcre 83 04 67 57 58 83 outper misk angleotetpulhers-vollethorsstylt # Females Military WATERS



Le prêt des sacs est gratuit.

#### Saint-Félix-de-Lodez

Un grand classique du cinéma français projeté en plein air



Bopovil et Louis de Funile dans le filmé cuite "La Grande undrouille".

Morti Blucit, à 21 h 35, durs liceour de l'évole, le einé-chab Objectif cinéma et lumairie présentent un classique indémodable du cinéma : Lo Grande Federacke, dans una nouvelle version restaurée. Gelice is one restauration onmérique de tout premier ordre l'image et le son explo-sent de définition, de condeurs et de clarté, pout quement comme et le film avait été conçu de nos jours. Lis moster flanshort next revtransi en 48 permet de célé literar en l'esquité les 55 aois de

Un film d'aventures réalisé par Gerard Oury on 1986. Aver Louis de Punes, Bourvii, Marie Dubois, Terry-Thomas ... Durée : 122 minutes. Une nutre séance en plein air est prévue le samodi 4 seutembre à 20 h 45 ; Les Vo umoor de sansinieur Mulot (1961), de-lacques Tari.

5 Gretuit Appetindrid and Jan séances se fluir abos le respect det aligles sanitaires en uigueux Mail abject funeral (Duranger) In Commenciary State Laws IN City of the

#### Arboras

#### Concert instrumental et vocal gratuit ce lundi

Figlisc d'Arbona, concuriyocul et instrumental avec le luc-





**ENOTOURISME** 

N'46 - ACUT 2021

## Le "Comporte", l'aventure est dans le sac !

Le Comporte est un sac à dos dont l'aspect, l'ergonomie mais aussi le contenu ont été imaginés pour offrir aux œnotouristes une expérience inédite. Zoom...



Fruit d'un projet de coopération issu du programme européen Loader entre quatro destinations cenologratiques labellisées.

Vignobles 8 Découvertex\* et Enotoir de Frérault : "Languellos: Corar d'Hésalit", "Minervois, Faugères, Saint-Christian et Hout-Languellos", "Vignobles de Vidourle Carrangue" er "La route des vira de Bodesiux en Entre deux mers", le "Comporte" est blee plus qu'un simple socià-dos!

#### Un contenu riche, pour vivre un tas d'aventures vignoronnes !

«Il s'agit d'an véritable iusti, pensé pour les farallès afin de leur persettre de décoursir de manitire originale les vignobles et torroirs de la sistination Linguedoc Geur d'Hérault «explique Magail Léon-Philip, responsable Pole Touriume, Dulture et Patrimoine du Spéel Pays Coxur d'Herault.

Loupe, memory, crayons de couleurs, mais aussi the bouchon, mappe, jumelles... If contient en effect tous les démants essentials pour vivre uno vértable ANNTURE à travers les rignes. Egolement doté if une fiche proposant des défis à révêter sinsi que des dés pour jouer, ce sac à dos est égolement une occasion unique de découvir la vigne et le vin tout en s'amusent. - Ce sac à dos ofte une nouvelle expérience aux promeneus et l'occasion de se faire de pombreux souvenirs » souligne Viegail Léon-Philip.

#### Des professionnels ambassadours

Les Companies sont disponibles gratuliernent, chez les professionnels ambassadeurs "Vignobles & Découvertes" - cavez, il le sont mie à disposition des visitaurs par les professionnels du tourisme labelladés "Vignobles & Découvertes". Leur vide est d'expliquer l'illiatoire et le continue du sei, mais également d'orienter les ameliousistes dans leurs baildes et années supplier un supplier au le continue de leur suggétant unitéraire, un liéu à visité ou annéesse de commercants aux alentours. L'illier

est et effet d'impliquer les professionnels pour qu'ils soient eur inémes de véritables acteurs de cette oppérance inédite » apute la responsable tourisme.

#### Une confection originale

Pas mons de 185 Comportes out eléconfectionnés în Tévrier dans les locaux de l'asèler d'insertion Gairmes, à Mongollies Imagnés par Magolle Saro, alos Galimota, designeare professionnelle, les socia à des colorides et de tole derim. « La pochette avant du sac est déschable et transformable en handvalère pour les enfonts. Le sac contient également une pochette secrité viulaisée à partir de vitanoients de rignerans et porte le présent d'un ou d'une vigneronne de la destination Vignobles à découvertes!" partenaire. Chaque sec, clest ainsi une nouvelle titotone à vinne « remaique Magoli Léon-Philip.





Amoureux de nature et de bon vin, Magali et Yann Léon-Philip et leur fils Sacha, 7 ans, ont eu l'opportunité de tester le dispositif "Comporte", imaginé par 4 destinations œnotouristiques Vignobles & Découvertes.

Véritable compagnon de balades vigneronnes, le Comporte a plus d'un tour dans son sac! Carnet de voyage, jumelles, nappe et tire-bouchon vous suivent pour un moment de partage au milieu des vignes. 
« Sacha s'est vite approprié tous les accessoires pour explorer la biodiversité dans les vignes, pendant que mon époux et moi avons pu déguster une bonne bouteille de vin achetée au caveau », se rappelle Magali. « Le moment du pique-nique autour de la nappe et de son jeu de l'oie nous a permis de partager un super instant de jeu en famille ».

www.coeur-herault.fr



#### Journal en direct de 9h10



Le Pays Cœur d'Hérault cherche à **collecter** des vêtements usagés de **vignerons**, mais aussi des prénoms et anecdotes de vignerons du secteur.

### LE COMPORTE... L'AVENTURE EST DANS LE SAC! Gignac Gignac jeudi 14 octobre 2021

Gignac

LE COMPORTE... L'AVENTURE EST DANS LE SAC! 2021-10-14 09:00:00 -2021-10-17 18:00:00 Gignac Hérault

A l'occasion du Fascinant Week-end, découvrez en avant-première un tout nouveau concept innovant et durable pour découvrir en famille le monde de la vigne!

Une randonnée au cœur des vignobles avec les enfants ? Beaucoup de parents hésitent à se lancer dans l'aventure... plus d'excuses maintenant! Grâce au « Comporte », sac à dos astucieux dont le nom s'inspire de la cuve cerclée de fer que portaient les vendangeurs, l'idée de découvrir le vignoble et les vignerons en s'amusant est désormais possible.

Emprunté à la journée chez l'un des prestataires Vignobles & Découvertes de la destination, Le Comporte se compose de deux parties : un sac à dos pour les parents avec le nécessaire pour déguster et une musette enfant détachable contenant différents outils pour découvrir le vignoble en s'amusant. Une nappe pique-nique avec un jeu de l'oie sur le métier de vigneron permet de passer un bon moment de partage en famille au moment de la pause casse-croûte.

Personnalisés, chaque Comporte porte fièrement le prénom d'un(e) vigneron(ne) du territoire, gravé sur une poche en tissu réalisée à partir de leurs vêtements de travail, collectés spécialement pour ce projet. Tous différents, les sacs sont réalisés à partir de bâches publicitaires recyclées par un atelier d'insertion montpelliérain qui a cousu l'ensemble des Comportes. Un sac durable pour découvrir les vignobles en mode « slow »!

Lancé par le Pays Cœur d'Hérault, le « Comporte » a été réalisé dans le cadre d'un projet de coopération européen Leader avec trois autres destinations françaises labellisées « Vignobles & Découvertes » : Minervois, Saint-Chinian, Faugères et Haut-Languedoc; Vidourle-Camargue; et Entre-deux-Mers Tourisme.

Retrouvez les ambassadeurs chez qui vous pouvez emprunter Le Comporte durant le Fascinant Week-End (sur réservation) : https://bit.ly/394Uxlr

#### **ZOOM SUR LES ANIMATIONS SPECIALES:**

- Pique-nique du terroir au Domaine des Conquêtes à Aniane (sur réservation)
- Découverte du Comporte, suivie d'une oenorando à la Cave Castelbarry à Montpeyroux (sur réservation)

A l'occasion du Fascinant Week-end, découvrez en avant-première un tout nouveau

1 sur 2 23/04/2022, 20:16 concept innovant et durable pour découvrir en famille le monde de la vigne!

Une randonnée au cœur des vignobles avec les enfants ? Beaucoup de parents hésitent à se lancer dans l'aventure... plus d'excuses maintenant ! Grâce au « Comporte », le sac à dos astucieux.

+33 4 67 02 93 21

A l'occasion du Fascinant Week-end, découvrez en avant-première un tout nouveau concept innovant et durable pour découvrir en famille le monde de la vigne!

Une randonnée au cœur des vignobles avec les enfants ? Beaucoup de parents hésitent à se lancer dans l'aventure... plus d'excuses maintenant ! Grâce au « Comporte », sac à dos astucieux dont le nom s'inspire de la cuve cerclée de fer que portaient les vendangeurs, l'idée de découvrir le vignoble et les vignerons en s'amusant est désormais possible.

Emprunté à la journée chez l'un des prestataires Vignobles & Découvertes de la destination, Le Comporte se compose de deux parties : un sac à dos pour les parents avec le nécessaire pour déguster et une musette enfant détachable contenant différents outils pour découvrir le vignoble en s'amusant. Une nappe pique-nique avec un jeu de l'oie sur le métier de vigneron permet de passer un bon moment de partage en famille au moment de la pause casse-croûte.

Personnalisés, chaque Comporte porte fièrement le prénom d'un(e) vigneron(ne) du territoire, gravé sur une poche en tissu réalisée à partir de leurs vêtements de travail, collectés spécialement pour ce projet. Tous différents, les sacs sont réalisés à partir de bâches publicitaires recyclées par un atelier d'insertion montpelliérain qui a cousu l'ensemble des Comportes. Un sac durable pour découvrir les vignobles en mode « slow » !

Lancé par le Pays Cœur d'Hérault, le « Comporte » a été réalisé dans le cadre d'un projet de coopération européen Leader avec trois autres destinations françaises labellisées « Vignobles & Découvertes » : Minervois, Saint-Chinian, Faugères et Haut-Languedoc ; Vidourle-Camargue ; et Entre-deux-Mers Tourisme.

Retrouvez les ambassadeurs chez qui vous pouvez emprunter Le Comporte durant le Fascinant Week-End (sur réservation) : https://bit.ly/394Uxlr

#### ZOOM SUR LES ANIMATIONS SPECIALES:

- Pique-nique du terroir au Domaine des Conquêtes à Aniane (sur réservation)
- Découverte du Comporte, suivie d'une oenorando à la Cave Castelbarry à Montpeyroux (sur réservation)

dernière mise à jour : 2021-09-23 par

2 sur 2 23/04/2022, 20:16

#### Cœur d'Hérault

Un sac à dos pour valoriser le tourisme viticole

Page 2



# Le sac à dos "Comporte", un outil ludique pour découvrir les vignobles

#### **ENOTOURISME**

Le projet, développé notamment par le Sydel, permettra aux familles de partir à la rencontre des terroirs viticoles de facon divertissante.

Il porte un nom qui fleure bon le terroir viticole. D'ici quelque mois, le sac à dos "Comporte" sera mis à disposition de professionnels de l'œnotourisme, à destination de familles qui souhaitent découvrir les vignobles du cœur d'Hérault.

#### Confectionnés mi-février à Montpellier

Loupe, memory, crayons de couleurs, défis à relever, "Clin de nez" six arômes, tire-bouchon, jeu de l'oie, nappe, jumelles, etc., le Comporte sera doté de tout un équipement ludique qui ouvrira les portes de l'aventure, en autonomie... à travers les vignes.

De quoi permettre aux "cenotouristes" de découvrir au cours de leur balade les spécificités des terroirs et les savoirfaire locaux. Ces sacs à dos, une fois créés, seront mis à disposition gratuitement, contre caution, chez les professionnels ambassadeurs Vignobles & Découvertes : caveaux, hébergements, prestataires d'activités...

En attendant la période estivale et l'occasion de re(découvrir) les terroirs du cru, à partir de mi-février pas moins de 185 Comporte vont être confectionnés, à Montpellier, dans les locaux de l'atelier d'insertion Gammes.

Conçu à partir de bâches publicitaires recyclées et de denim, chaque sac à dos aura donc un visuel unique. Son design a été imaginé par Magalie Sanz, alias "Galimato", et cha-



Lors d'une visite familiale au Castellas. HERALLI TOURSHERECTEDOMEROLE

que sac portera le prénom d'un(e) vigneron (ne) des destinations Vignobles & Découvertes partenaires. Fruit d'un projet de coopération issu du programme européen Leader entre quatre destinations cenotouristiques: "Languedoc, Cœur d'Hérault", "Minervois, Faugères, Saint-Chinian et Haut-Languedoc", "Vignobles de Vidourle Camargue",
"La route des vins de Bordeaux en Entre deux mers", le
Comporte pourra éventuellement être associé à une formule pique-nique. Il a déjà été
testé, grandeur nature, par
deux familles qui se sont portées volontaires.

J. M.



Je m'abonne

Dernières actus Société Économie Faits divers Présidentielle 2022 Coronavirus Loisirs-Culture

Enquête Santé : la France est-elle confrontée à une « épidémie » de cancers ? >

Actu > Nouvelle-Aquitaine > Gironde > Loubens

## Le sac à dos « comporte » pour découvrir les vignobles du Sud-Gironde

Le comporte est un projet de coopération né entre quatre territoires viticoles allant de la Nouvelle-Aquitaine à l'Occitanie. Un sac pour visiter une propriété viticole.

Actu.fr



Le top

1 sur 9 23/04/2022, 21:47



C'est une équipe à la ferme du Moulinat à Loubens (Gironde) regroupant quatre territoires ayant le label vignoble et découverte qui a travaillé ensemble sur ce projet commun depuis plus d'un an. (©Lilou Boulanger / Le Républicain)

#### Par Lilou Boulanger

Publié le 12 Juin 21 à 12:26







Une collaboration est née entre quatre territoires répartis entre la Nouvelle-Aquitaine et l'Occitanie: Languedoc, coeur d'Hérault, Minervois, Saint-Chinian, Faugères et Haut-Languedoc, Vignobles de Vidourle Camargue et La Route des vins de Bordeaux en Entre-deux-Mers ont le label Vignoble et découverte.

Par le biais de multiples discussions, et l'envie de faire découvrir le patrimoine viticole, un projet commun est né entre ces territoires.

Aude Faye, animatrice du projet explique:

Actu.fr



Le top

2 sur 9 23/04/2022, 21:47 « Partir à la découverte d'une propriété viticole, passe par une découverte de son paysage lors d'une randonnée et c'est là que l'idée du sac Le Comporte est née ».

#### À lire aussi

Gironde. Six mois après son ouverture Le Petit Marché Loubaton à Loubens est un franc succès

#### Un produit pour les familles

Lorsque l'équipe a réfléchi à un projet, elle s'est orientée vers les besoins des familles, Aurore Dalla Santa, directrice de l'office du tourisme de l'Entre-deux-Mers justifie :

« Lorsque l'on pense randonnées dans les vignobles, on ne pense pas tout de suite aux familles, car ce n'est pas toujours facile de se déplacer avec de nombreuses affaires ».

Aude Faye poursuit:

Actu.fr



Le top

3 sur 9 23/04/2022, 21:47 « L'idée de ce sac à dos, vient des parcs régionaux, qui prêtent des sacs avec le nécessaire pour la visite pour découvrir la nature en famille. Et on s'est dit que l'on voulait le même produit, mais avec des outils de découverte des vignobles, car derrière, il y a toute une culture et un métier. »

Ce produit a été réalisable grâce aux fonds européens Leader et aux Départements partenaires.

Pourquoi le nom de comporte ? C'est un jeu de mots entre la comporte, qui est le contenant dans lequel on met les raisins à transporter pendant les vendanges et avec la notion « qu'on porte ».

Vidéos: en ce moment sur Actu

#### À lire aussi

Monségur. Charpente à l'ancienne et toit de chaume : L'Épi de Bois ouvre ses portes

#### Un sac sur-mesure

L'animatrice du projet détaille :

Actu.fr



Le top

4 sur 9 23/04/2022, 21:47

« On a conçu le sac sur-mesure avec un travail sur la recherche dans les matériaux et nous avons travaillé avec un chantier d'insertion à Montpellier avec l'entreprise Gamme, qui créée ces sacs avec de la bâche publicitaire recyclée ».

Les sacs sont tous imperméables avec une finition au jean de Nîmes pour le « côté plus souple ».

Il y a plusieurs poches à l'intérieur, pratique pour y mettre une bouteille de vin, des gobelets, une loupe pour insectes, des jumelles ou plus encore.

« On a même créé un petit sac pour les enfants, pour qu'ils y mettent leurs petits objets d'aventurier », précise Aurore Dalla Santa.

Le petit plus du sac et ce qui fait la fierté de l'équipe : la petite pochette à l'arrière du sac faite à partir d'un habit de travail avec le nom du vigneron à qui il appartenait.

En tout, il y a 180 sacs répartis sur les quatre territoires, et une trentaine à venir emprunter dans des propriétés viticoles, pour la saison à partir de mi-juillet en Entre-deux-Mers, notamment à l'office du tourisme à Monségur ou la <u>Ferme du Moulinat</u>.

Un concept innovant, où chaque territoire veut se renvoyer la clientèle pour découvrir les vignobles partenaires.

Cet article vous a été utile ? Sachez que vous pouvez suivre Le Républicain Sud-Gironde dans l'espace <u>Mon Actu</u>. En un clic, après inscription, vous y retrouverez toute l'actualité de vos villes et marques favorites.

Actu.fr

★ Mon actu

Le top

5 sur 9 23/04/2022, 21:47



1 octobre 2021



#### "Le comporte: nouveau sac à dos vigneron en Languedoc Coeur d'Hérault

Le nom de ce projet innovant, responsable et ludique en faveur de l'oenotourisme a été pensé pour les familles. Fruit d'un projet de coopération (programme Leader) il concerne 4 destinations cenotouristiques "Vignobles et Découvertes : Languedoc, coeur d'Hérault ; Minervois, St Chinian, Faugères et Haut Languedoc; Vignobles de Vidourle Camargue; la Route des vins de Bordeaux en Entre-deux-mers. Avec son design conçu par une artiste nimoise, il est formé de bâches recyclées en tissu denim biologique, cousue par l'atelier d'insertion Gammes à Montpellier.

Ce sac est unique, il porte le prénom d'un(e) vigneron(ne) de la destination, il est divisé en 2 parties : une destinée aux enfants, l'autre aux parents. La besace enfants contient une paire de jumelles, 2 gobelets réutilisables, un couteau à bout rond Opinel, 1 boîte loupe, 1 jeu Mernory sur la vigne, 1 boîte de crayons de couleur, 1 liste de défis à réaliser. Le sac à dos pour les parents est dédié au vin et à la dégustation avec 1 tire-bouchon double levier, 1 coffret Clin de Nez (6 arômes à sentir), 2 verres réutilisables, 1 nappe de pique-nique "Jeu de l'oie", 2 dès géants et leur pochon, 1 carnet de voyage et son stylo (trace de l'expérience).

Le sac est disponible en prêt gracieux à la journée chez 16 ambassadeurs "Vignobles et Découvertes" qui pourront suggérer des balades, donner des adresses de producteurs locaux afin de composer un casse croûte, voire proposer directement une formule pique-nique à glisser dans le sac (Photo à la Une)

(facebook, instagram, www.languedoc-coeur-herault.fr/le-comporte-l-aventure-est-dans-le-sac).



LA LETTRE T est éditée par 1.C.S. = 59, rue de la Cavalerie. 34000 MONTPELLIER Tél : 04 67 72 31 41 = E-mail : lalettret@fee.fr = Commission partaire n° 0626 G 88098 = ISSN N° 1146-1405 = Directeur de publication / Rédacteur en Chef : Denys MICHEL = Directeur délégué : Alain MARTINEZ = Rédactrice: Renée-Josée. BONINI-MICHEL = Collaborations : Este le Domau, Robert Baillaud (Toulouse), Geneviève Favre, Monique Martinez, / 8 pages = Impression : Stylograf Montpellier = Publicité: Au support = Reproduction strictement intentite = Diffusion: par abonnement . 1 an = 21 numéros = 150 € T.T.C. (print) / 120 € (pdf).