

L'œnotour de l'Hérault



Photo: Olivier Maynard

Tourisme
Hérault



L'AGGLO

Béziers
Méditerranée

Les Soirées divines

VIN • TAPAS • MUSIQUE

LANCEMENT LE VENDREDI 29 MAI
AUX 9 ÉCLUSES DE FONSERANES À BÉZIERS

3 DATES EN JUIN DANS LES VILLAGES DE L'AGGLO

LES MARDIS À VALRAS, SUR LA PLAGE
DU 7 JUILLET AU 25 AOÛT

LES JEUDIS À BÉZIERS SUR LES ALLÉES PAUL RIQUET
DU 25 JUIN AU 27 AOÛT (SAUF LE 13 AOÛT)

CLÔTURE LE VENDREDI 2 OCTOBRE
AUX 9 ÉCLUSES DE FONSERANES À BÉZIERS

DE 19H À 23H



WWW.BEZIERS-IN-MEDITERRANEE.COM

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



Je 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,

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 . 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. À 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-



Photo Olivier Maynard

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

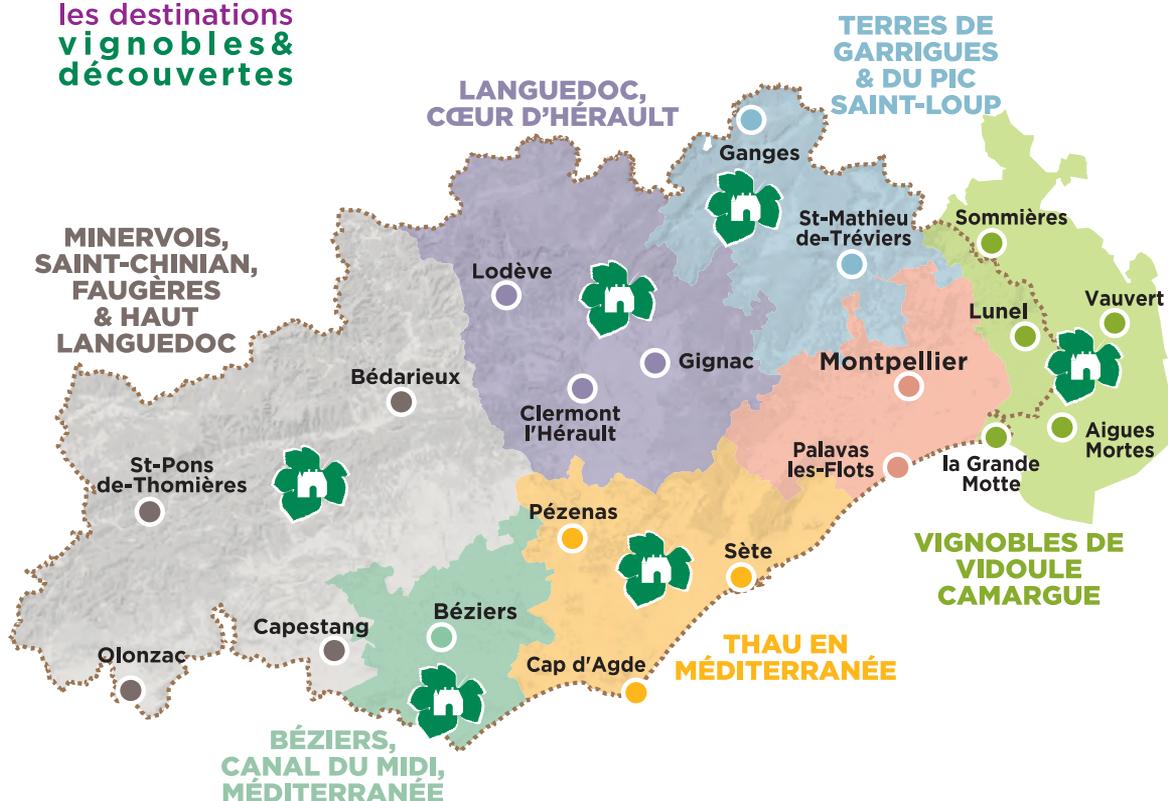
des recettes médicinales conservées à la bibliothèque de la faculté de la cité comportent l'ingrédient vin. Arnaud de Villeneuve y publie un ouvrage de référence, « Les Vins », Rabelais, moine et médecin, le chante, Guy de Chauliac le prescrit contre la stérilité, puis aux accouchées et recommande le « 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 XVIII^e 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



présente

les destinations
vignobles &
découvertes





Languedoc Cœur d'Hérault... Il bat pour l'excellence !

Photo Diaz de Zarate

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

Du pas de l'Escalette, permettant d'accéder au plateau du Larzac, à la bucolique vallée de l'Hérault, la douceur de vivre s'approprie au rythme de ses vignobles, de ses grands sites tels les impressionnants cirques de Navacelles et de Mourèze, de ses abbayes romanes comme l'émblématique 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 vigneronnes jouent à fond cette carte environnementale nécessaire pour assurer un véritable avenir à ce pays de cocagne ! ■

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



Photo Diaz de Zarate

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, vigneron...) 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

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 XI^e 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



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 Poujols – 04 67 96 13 42 – pasdelescalette.com

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 féérique, 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](http://Lesdeuxsurmontpeyroux.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 – terrasedumimosa.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 Pégaïrolles-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.

www.escapeo.fr

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 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