

Jour 1 : (-/L/D)

Matin: Départ depuis votre établissement en autocar grand tourisme.

Visite des caves de L'AOC Cabardès, un vignoble vent d'Est, vent d'Ouest de Languedoc Roussillon. C'est la seule appellation à marier 40% minimum de cépages atlantiques (Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc) et 40% minimum de cépages méditerranéens (Syrah et Grenache). Etendu sur 550Ha depuis 1999, le Cabardès AOC existe grâce au travail de 26 entreprises dont 5 caves coopératives et 21 caves particulières. Cela permet une cohésion humaine entre un petit nombre de producteurs.



AOC CABARDÈS
Vent d'Est, Vent d'Ouest

Visite d'un des domaines - AOC Cabardès.

Situé près de la cité de Carcassonne, le domaine a une vocation viticole confirmée depuis 6 générations. Il se transmet de mère en fille et ce sont ainsi 12,5Ha de vignobles qui perpétuent la tradition avec des cépages de Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon et Franc, Grenache noir, Cot, Muscat, Viognier et Chardonnay. Cette famille a fait le choix, depuis 1974, de cultiver ses vignes sans engrais chimiques ni herbicides de synthèse ce qui lui a valu d'obtenir la certification Ecocert.



Après-midi: Après le déjeuner pique-nique, **visite d'un château** - AOC Cabardès.

Le domaine viticole, sur 60Ha autour du château, est planté sur des terrasses très anciennes à forte pierrosité qui produisent les vins les plus concentrés et les plus denses en Cabardès. Les bas coteaux, aux sols plus profonds amènent des cuvées aux caractères friands.



Installation à votre hébergement diner et nuit.

Jour 2 :(B/-/D)

Matin: Petit déjeuner à votre hébergement

En 1531, les moines de l'abbaye bénédictine de Saint-Hilaire près de Limoux, produisent dans leur cave un vin blanc peu habituel qui forme une mousse : La blanquette de Limoux. Le premier brut du monde venait de naître au sein du vignoble. Délimitée dès 1929, la zone de production du cru Limoux sera la première à donner naissance à une Appellation d'Origine Contrôlée en Languedoc.



Visite d'une des plus grandes coopératives de l'AOC Limoux

Pionniers dans la sélection parcelle à parcelle, les vigneron·nes de cette coopérative se sont engagés depuis plus de 20 ans dans une démarche qualitative et novatrice mettant en évidence 4 grands terroirs et ne sélectionnant que les parcelles pour lesquelles les paramètres microclimats, de sols, de topographies et d'altitudes sont adaptés à la production de raisins sains et murs. Sur 2800Ha, les vigneron·nes tirent le meilleur de cette diversité : des effervescents tout en finesse et élégance, de grands vins blancs avec des chardonnays d'anthologie et des vins rouges racés révélant la typicité de ce terroir si singulier.

Après-midi: Après le déjeuner pique-nique, **visite guidée de la ville de Carcassonne.**

Située au coeur du triangle Toulouse-Montpellier-Barcelone, la ville s'épanouit dans les plaines de la basse vallée avec une cité dynamique et pleine d'histoire. Vous découvrirez la bastide Saint Louis, la cité médiévale et autres incontournables de la ville.



Diner et nuit à l'hébergement.

Jour 3 : (B/L/D)

Matin: Petit déjeuner à votre hébergement

Le vignoble du Minervois est l'un des plus vastes du Languedoc Roussillon. Sur près de 15 000Ha de vignes dont 5000Ha destinés à la production de vins d'AOC, la palette très large de vins de table, de pays et de cépages se complète de trois AOC distincts l'AOC Minervois, l'AOC Minervois-La Lavinière et le Muscat de Saint Jean de Minervois.



MINERVOIS

A O C D U L A N G U E D O C

Visite d'un domaine - AOC Minervois et La Lavinière.

Propriété de famille depuis 1840, ce sont actuellement les 7ème et 8ème générations qui exploitent et développent le château qui compte 65Ha de vignes dont 15Ha en cru La Lavinière. L'exploitation a été entièrement réencépagée, la cave a été équipée de matériel moderne et un second chai a été construit pour répondre au besoin de développement de la structure. La famille s'efforce de travailler au mieux le Cru La Lavinière qui remporte régulièrement des distinctions ou médailles. Ils mettent aussi tous leurs efforts dans l'élaboration de vins de Pays d'Oc principalement en cépages. L'une des particularités de l'exploitation est la forte production de vins blancs.



Après-midi: Après le déjeuner pique-nique, **visite d'un second domaine - AOC Minervois.**

Depuis 1701, 12 générations de la famille accompagnent ce domaine au naturel dans l'expression de son terroir. Sans désherbants ni engrais chimiques depuis toujours, le vignoble s'étend entre murets de pierres sèches, bandes enherbées, garrigues et haies d'amandiers/figuiers sauvages.

garrigues et haies d'amandiers/figuiers sauvages.

La gamme s'étend de l'AOC Minervois rouge, aux vins de pays pour finir avec les vins de vendanges tardives. Le domaine s'étend sur 40 hectares. Le vignoble, d'un seul tenant devant la maison, est de 29 hectares dont 17 hectares en Minervois et 12 hectares en Cotes du Brian. Sur les coteaux du Minervois : 17 ha terroir des Mourrels, 4 ha de Syrah, 4 de Mourvèdre, 4 de Grenache, 2 ha de Carignan et 2 ha de Cinsault, 1 hectare de blanc bourboulenc, un peu de macabeo et clairette. Vers la plaine, 12 ha - Vin de Pays Côtes du Brian Cinsault, Carignan, Alicante, Aramon de 1953.

Courte pause à Minerve. Capitale historique du Minervois, Minerve fait partie des plus beaux villages de France. Le village est perché sur un promontoire et les ponts naturels creusés par la Cesse et le Brian en font un site remarquable.

Diner et nuit à l'hébergement.

Jour 4 : (B/-/D)

Matin: Petit déjeuner à votre hébergement

Visite d'un domaine- AOC Côte de Roussillon.

Située dans une vallée bordée de falaises de calcaire bleu, c'est dans ce cadre que la cave du domaine a vu le jour en 1925. Il n'y a pas moins de 11 cépages différents qui composent aujourd'hui les 22Ha du vignoble: 6 cépages blancs: Muscat Petit Grain, Muscat d'Alexandrie, Macabeu, Grenache Blanc, Vermentino, Grenache Gris et 5 cépages rouges: Syrah, Grenache, Carignan Noir, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon.

Diner et nuit à l'hébergement.

Jour 5 (B/-/D)

Matin: Petit déjeuner à votre hébergement

Visite du Domaine Benassis.



Depuis 5 générations la famille s'emploie à travailler les 80Ha de vignes qui constituent le domaine. Le mariage entre le climat méditerranéen et les sols très caillouteux confèrent aux vins une typicité forte. Sur le terroir des Aspres, les entrées maritimes viennent rafraîchir la vigne et lui offrir une précieuse humidité. Cette exposition crée un microclimat exceptionnel qui confère aux vins un remarquable équilibre entre puissance aromatique et finesse des tanins.

Encépagement : Syrah, Carignan, Grenache Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Muscat d'Alexandrie, Muscat petits grains, Grenache blanc, Chardonnay, Sauvignon. L'âge moyen des vignes est de 35 ans et la démarche viticole du domaine s'inscrit dans le respect de l'environnement au travers de l'agriculture raisonnée.





Déjeuner pique-nique dans la ville pittoresque de Collioure, joyau de la côte rocheuse dans un cadre authentique et dans un environnement protégé. Le petit port catalan se niche à l'abri dans une crique où viennent se mélanger les eaux de la mer Méditerranée et les roches de la chaîne des montagnes des Pyrénées.

Après-midi: Après le déjeuner pique-nique, **visite d'une coopérative** - AOC Banyuls.

La coopérative fût créée en 1925 par 5 membres. A présent, elle compte plus de 100Ha, 70 membres, 10 employés et 3 boutiques.

On peut distinguer trois familles : les Banyuls jeunes aux arômes frais et fruités élevés en milieu réducteur, les Banyuls dits traditionnels élevés en milieu oxydatif et enfin les Banyuls Grand Cru élaborés avec au moins 75% de Grenache noir et élevés en milieu oxydatif dans de grands foudres de chêne, pendant trente mois minimum avant commercialisation.

Diner et nuit à l'hébergement.

Jour 6 : (B/-/D)

Matin: Petit déjeuner à votre hébergement



Visite de l'Unité Expérimentale de Pech Rouge qui est la seule structure d'expérimentation et de transfert INRA à vocation recherche intégrée viticulture-œnologie. Il s'agit de concevoir et d'organiser des recherches concernant la filière viticulture œnologie, tout en assurant le



transfert et la valorisation des actions les plus innovantes. Vous découvrirez les différentes expérimentations sur 170Ha (30 vins différents) et la cave avec une capacité de plus de 1000Hl.



Puis, **visite guidée de Narbonne**. Capitale de la Gaule narbonnaise, elle ne fut pas moins que la première colonie romaine hors d'Italie fondée en 118 avant J.C

Après-midi: Après le déjeuner pique-nique, route vers le plateau de Larzac et **Visite d'une coopérative** avec plus de 2800Ha de vignes qui produisent plus de 230 000 hl d'AOC Coteaux du Languedoc, vin de pays d'Oc et autres variétés. Vous découvrirez l'une des plus modernes coopératives du Languedoc. AOP Languedoc et Clairette du Languedoc (vins

sucrés), IGP Pays d'Hérault, Oc, et Vicomté d'Aumelas.

Diner et nuit à l'hébergement.

Jour 7 :(B/-/D)



Matin: Petit déjeuner à votre hébergement

Courte pause au lac de Salagou créé en 1969, par le Conseil Général. En effet la crise viticole amène les pouvoirs publics à envisager une reconversion du vignoble en verger, ce qui nécessite la création d'un réservoir d'eau pour l'irrigation.

Visite du moulin du Mont Ramus implanté sur les contreforts d'une série de trois cheminées volcaniques :

les monts Ramus. Le sol très aéré est constitué en surface de pouzzolane, alors que c'est le basalte qui constitue le sous sol. Les failles rocheuses souterraines assure un parfait drainage des sols. Ces particularités du sol, combinées aux influences maritimes. Le Moulin du Ramus est à la fois un moulin à huile et une confiserie. L'atelier de confiserie permet d'élaborer les préparations d'olives de table vertes et noires ainsi que des produits dérivés. Il fonctionne en septembre et octobre. La surface en culture est de 6 ha, on retrouve les deux variétés appréciées pour la table: la Lucques et l'Ascolana. Mais c'est la picholine, avec 2 200 arbres qui constitue la principale variété de ce domaine. Vous découvrirez le moulin et ses terres, ferez une balade dans la plantation afin de découvrir les différents procédés de fabrication de l'huile d'olive et vous apprendrez à différencier l'huile d'olive vierge de l'huile d'olive extra vierge. Vous terminerez la visite par une dégustation de différentes huiles d'olives et autres dérivés.



Après-midi: Après le déjeuner pique-nique, retour vers votre établissement.

---- Fin de nos services ----

Les horaires pendant le séjour sont donnés à titre indicatifs et peuvent être sujets à modifications pour permettre de passer plus ou moins de temps sur chaque sites visités. Le programme définitif ne sera arrêté qu'à la signature du contrat de vente. Certaines visites sont valables sous réserve de disponibilités au moment de la réservation effective du séjour. Photos non contractuelles.

Information complémentaire :

Les lettres entre parenthèses correspondent aux repas pris en charge dans votre forfait voyage : B = Petit-déjeuner / L = Déjeuner / D = Dîner
