



SAMEDI 25 ET DIMANCHE 26 NOVEMBRE

Les producteurs de Montpellier Méditerranée Métropole vous invitent à découvrir leurs meilleurs vins dans les caves et domaines de la métropole : visites caves et vignes, conseils œnologiques, ateliers de dégustation, animations, randonnées...

Tout a été pensé pour accompagner la découverte du vin dans une ambiance festive et conviviale!



Plus d' infos sur :
montpellier3m.fr/lesrencontresvignerones

WEEK-END DU
25 & 26
NOVEMBRE
2023

LES RENCÔNTRES VIGNERONNES

3^e édition

DÉGUSTATIONS & ANIMATIONS
DANS LES CAVES ET DOMAINES
VITICOLES DE LA MÉTROPOLE



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

Les vigneronnes sont les architectes de nos paysages et particulièrement dans une Métropole comme la nôtre où les vignes sont en grande proximité avec les habitations. Ils participent clairement à l'amélioration de la qualité de notre environnement : 80 % des vigneronnes de la Métropole travaillent en label Haute Valeur Environnementale et presque 40 % sont **labellisés en bio**. Situé au cœur de la plus grande région viticole française, notre territoire est riche d'une multitude d'appellations reconnues dont **l'AOP**, appellation d'origine protégée, ou encore **l'IGP**, indication géographique protégée.

Les vigneronnes sont ainsi, avec des domaines multi-centenaires, les artisans de la qualité de notre terroir et Montpellier est, grâce à la qualité de leur travail, l'une des capitales mondiales du vin.

Pour soutenir cette dynamique et renforcer son implication envers ces professionnels engagés, la Métropole de Montpellier a choisi d'accélérer son travail d'accompagnement et son engagement auprès des professionnels de la filière œnologique. **Ainsi l'obtention de la labélisation nationale Vignobles & Découvertes - « Destination Vignobles Montpellier »** récompense une démarche collective et partagée avec une soixantaine de professionnels (caves coopératives, caveaux, hébergements, restaurants, agences réceptives) pour valoriser les atouts de notre territoire.

En participant à la manifestation festive **« Les Rencontres Vignerones »**, qui a entre autres pour ambition de développer davantage les liens humains entre les producteurs et les consommateurs locaux, vous pouvez, **vous aussi, marquer votre soutien aux domaines viticoles métropolitains.**

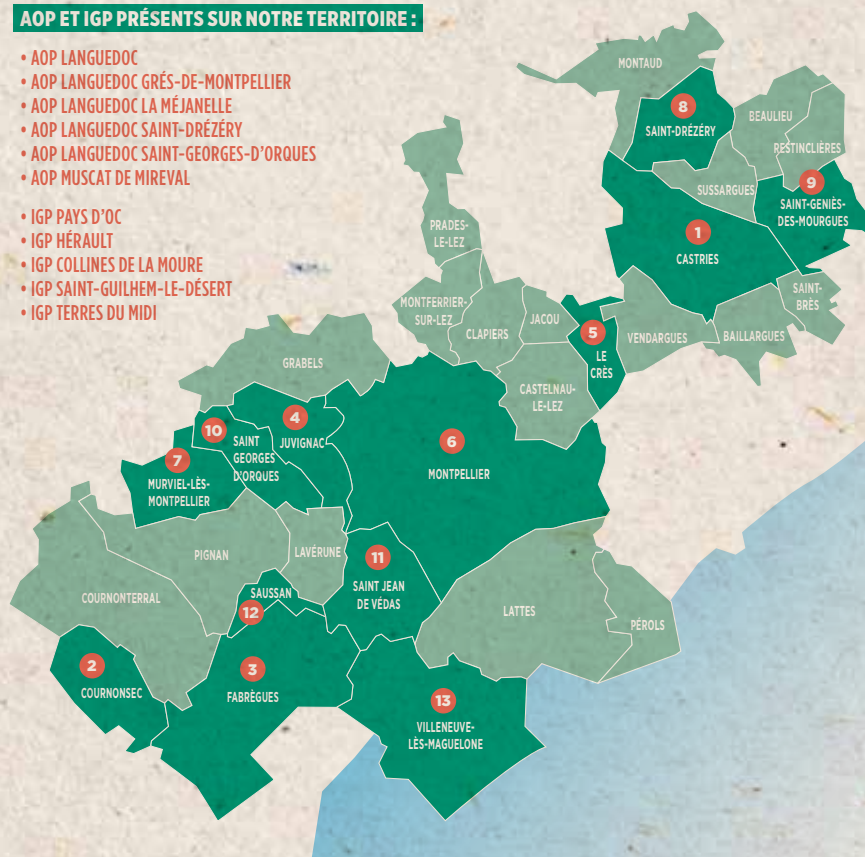
Les domaines vous proposent cette année de nombreuses animations et dégustations. À l'approche des fêtes, cet événement est une belle opportunité pour préparer vos cadeaux, vous faire plaisir et signifier votre attachement à nos vigneronnes !

Michaël Delafosse
Président de Montpellier Méditerranée Métropole
Maire de Montpellier

AOP ET IGP PRÉSENTS SUR NOTRE TERRITOIRE :

- AOP LANGUEDOC
- AOP LANGUEDOC GRÈS-DE-MONTPPELLIER
- AOP LANGUEDOC LA MÉJANELLE
- AOP LANGUEDOC SAINT-DRÉZÉRY
- AOP LANGUEDOC SAINT-GEORGES-D'ORQUES
- AOP MUSCAT DE MIREVAL

- IGP PAYS D'OC
- IGP HÉRAULT
- IGP COLLINES DE LA MOURE
- IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT
- IGP TERRES DU MIDI



1 CASTRIES

Domaine Saint Jean de l'Arbousier

04 67 87 04 13
contact@domainearbousier.fr
www.domainearbousier.fr

• SAMEDI ET DIMANCHE

Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 19h

Activités en extérieur

- Balade en tracteur pour une découverte du vignoble, chasse au trésor (dès 4 ans, gratuit, 1h)
- Ferme à ciel ouvert, visite d'une cabane perchée dans les arbres

Activités en intérieur

- Inauguration de la crèche provençale, visite de la cave de vinification et dégustation à la barrique de toute la gamme de vins.

Restauration sur place (food truck).

Domaine de Bannières

1135, route de Bannières
06 52 26 32 04
info@domaine-de-bannières.com
www.domaine-de-bannières.com

• SAMEDI

- Visite de la cave puis dégustation gratuite de nos cuvées, de 10h à 19h.
- À partir de 19h30, soirée musicale avec DJ et foodtruck en extérieur jusqu'à 1h.

• DIMANCHE

- Randonnée pédagogique de 10h à 12h au départ de la cave (15€ /pers avec le brunch et un verre de vin, 12€ pour les moins de 14 ans avec un verre de jus de raisin. Sur réservation).
- Dès 12h, brunch (15€ par personne, sur réservation).
- À partir de 14h, activité pédagogique avec les animaux de la ferme ainsi qu'un apiculteur (gratuit).
- Goûter gourmand avec le stand "Sucré salé" et le jus de raisin du domaine.

2 COURNONSEC

Domaine Croix Saint Julien

Chemin dit de la bruyère,
route du mas de Bonnel
06 71 18 19 10 / 04 67 85 30 48
croixsaintjulien@gmail.fr
www.croixsaintjulien.com

• SAMEDI ET DIMANCHE

Caveau ouvert de 10h à 17h

- Apéritif concert le dimanche midi

3 FABRÈGUES

Clos des Nines

Route de Courtonsec
04 67 68 95 36
clos.des.nines@free.fr
www.closdesnines.com

• SAMEDI ET DIMANCHE

Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 19h

- Dégustation vins bruts de cuve 2023 et gamme Fêtes. Coffrets vin + huile d'olive.

Miel de la propriété, certification AB

4 JUVIGNAC

Château de Fourques

Route de Lavérune
04 67 47 90 87
fourques@netcourrier.com
www.chateaudefourques.com

• SAMEDI

Ouvert de 10h à 19h

- Lancement de la nouvelle création, Trinkette, bière de raisins en blanc chardonnay et rosé cinsault.

5 LE CRÈS

Domaine Massillan

D67 chemin des Cartearades
04 67 04 46 76
guillaume@massillan.fr
www.domaine-massillan.fr

• SAMEDI

- Dégustation, visites de la cave (10h et 15h, groupe de 15 personnes)

6 MONTPPELLIER

Château de Flaugergues

1744, av. Albert Einstein
04 99 52 66 37
caveau@flaugergues.com
www.flaugergues.com

• SAMEDI ET DIMANCHE

Ouvert de 14h à 18h

- Découverte d'un parcours immersif autour des 5 sens, du caveau à la cave, pour découvrir l'univers du vin de façon ludique et pédagogique. Réservation possible. Découverte du terroir et du vignoble, dégustations.

Domaine de Rieucoulon

2420, avenue de Toulouse
06 61 90 89 82 / 04 67 47 32 76
rieucoulon@gmail.com
www.rieucoulon.fr

• SAMEDI ET DIMANCHE

Ouvert de 12h à 18h

- Temps convivial autour d'un repas (réservation obligatoire par mail avant le 20 novembre, 28€/personne) accompagné de vins de 12h à 14h30.
- Dégustation des différentes cuvées de 15h à 18h.

7 MURVIEL-LÈS-MONTPPELLIER

Domaine de Saumarez

Chemin de Cathala
06 24 41 56 20
desaumarez@yahoo.fr
www.domainedesaumarez.com

• SAMEDI et DIMANCHE

Ouvert de 10h-18h30

- Dégustation de toute la gamme, nouvelles cuvées, séries limitées, Rosé Extra Brut.

Domaine des Belles Pierres

Route de Bel air
04 67 47 30 43
contact@domaine-bellespierres.com
www.domaine-bellespierres.com

Ouvert de 10h-18h

- Remise exceptionnelle DE 10% sur les 2 jours pour les visiteurs.

• SAMEDI

- 14h30, atelier "jeux de reconnaissance des arômes" et à 16h30, atelier "vins et fromages". Durée : 45 min.

• DIMANCHE

- 11h, atelier "dégustation à l'aveugle" et à 15h30, atelier "jeux de reconnaissance des arômes" Durée : 45 min.
- Inscriptions par mail, 3€ en individuel, 5€ pour les duos.

Le Clos d'Isidore

06 72 52 57 52 / 04 99 51 77 46
Domaine Le Clos d'isidore
Route de Pignan / Chemin des Gardies
leclosisidor34@gmail.com
www.le-clos-disidore.com

• SAMEDI ET DIMANCHE

- Visite de la cave, échanges autour de l'agriculture biologique
- Animations : de 11 h à 13 h et de 15 h à 18 h. Exposition la céramique de l'association Les Gyselles, dégustation du nouveau millésime et des cuvées plus anciennes, accompagnée de fromage, verticale sur la cuvée Murs Murets (Grès de Montpellier) et Les Sentiers Pourpres (AOP St Georges d'Orques).

8 SAINT-DRÉZÉRY

Mas d'Arcaÿ

1080, route de Beaulieu
06 48 70 17 70 / 04 67 29 75 93
lacauste@yahoo.fr
www.arcaÿ.fr

• SAMEDI

Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 19h

• DIMANCHE

Ouvert de 9h à 12h

- Visite du chai et du nouveau caveau, balade dans les vignes en remorque (sous réserve de beau temps).

9 SAINT-GENIÈS-DES-MOURGUES

Les Coteaux de Montpellier

Route de Beaulieu
04 67 86 21 99
coteauxdemontpellier@orange.fr

• SAMEDI

Ouvert de 9h30 à 12h et de 15h à 18h

- Dégustation au caveau

10 SAINT-GEORGES-D'ORQUES

Les Vignerons du Chevalier Georges

21, avenue de Montpellier
04 67 75 11 16
cavesstgeorges@wanadoo.fr
www.cavesaintgeorges.fr

• SAMEDI

Ouvert de 9h à 18h30

- Dégustation au caveau

• DIMANCHE

Ouvert de 9h30 à 16h

- Dégustation au caveau
- À 11h, inauguration de la fresque « ode au terroir »

Domaine de Valfeuille

1 avenue d'Occitanie
07 82 77 31 38
valfeuille@gmail.com

• SAMEDI ET DIMANCHE

Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 17h

- Ce nouveau Domaine propose depuis la vendange 2022 des cuvées en Blanc, Rosé, Rouge et Orange !

- Visite de la cave.

- Dégustation des vins du domaine.

Dégustations à la cuve.

Profitez ensuite à pieds ou à vélo de découvrir le village et son terroir viticole.

11 SAINT-JEAN-DE-VÉDAS

Domaine Le Claud/Château Claud Bellevue

12 avenue Georges Clemenceau
04 67 27 63 37
scedeaboisgelin@gmail.com
www.leclaud.com

• SAMEDI

- 11h30 : La vocale du diable, chœur mixte dirigé par Odile Fargere.

- 15 h : Initiation à la danse provençale.

- 18 h30, concert "Le galoubet à travers le temps et le monde", par Les solistes de l'Académie du Tambourin et Maurice Guis, piano. Participation libre, places limitées.

• DIMANCHE

- 12 h : Lo Cocut, chœur d'hommes

- 15 h : Initiation à la danse provençale.

- 17 h : Hardi les gars, chœur d'hommes dirigé par Caroline Ciotoli

• SAMEDI ET DIMANCHE

- 10h-18h : dégustation vente de nos vins bios, marché producteurs (pommes, fromages chèvres, miel, foie gras, canards, pâtes à tartiner, glaces, gâteaux) et marché artisans (déco, tricot, bijoux, couteaux, pépiniériste, etc.), jeux. Restauration sur place avec le Chef Jean. Huitres, bruscade de moules par Ets Banchilhon.

12 SAUSSAN

Clos Sorian

Lieu dit Valautres
06 98 53 55 04
contact@clos-sorian.com
www.clos-sorian.com

• SAMEDI ET DIMANCHE

Ouvert de 11h à 19h

- Visite, dégustation, pique-nique tiré du sac (Si la météo le permet).

13 VILLENEUVE-LÈS-MAGUELONE

Domaine du Chapitre

170 Bd du Chapitre
04 67 69 48 04
chapitre@supagro.fr
www.domaine-du-chapitre.com

• SAMEDI

Ouvert de 9h à 17h

- Dégustation toute la journée et visites de la cave à 11h et à 15h

Les Compagnons de Maguelone Domaine de Maguelone

04 67 50 63 63
contact@cdm34.org
www.compagnons-de-maguelone.org

• SAMEDI et DIMANCHE

- De 11h à 17h : dégustation des vins BIO handi-solidaires et balade.

• DIMANCHE :

- 11h, 13h30, 15h : dégustation à la cuve des millésimes 2023, balade dans les vignes, présentation de l'encépagement, dégustation en cave du nouveau millésime. Sur inscription (places limitées) : www.boutique-maguelone.com
- De 11h à 16h : dégustation à l'aveugle

LÉGENDE

