



## SAMEDI 30 NOVEMBRE ET DIMANCHE 1<sup>er</sup> DÉCEMBRE

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](http://montpellier3m.fr/lesrencontresvignerones)

WEEK-END DU  
**30** | **1<sup>er</sup>**  
nov. | déc.  
2024

# LES RENCÔNTRES VIGNERONNES

4<sup>e</sup> 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 vigneron·nes 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 vigneron·nes 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 vigneron·nes 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 labellisation 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**.

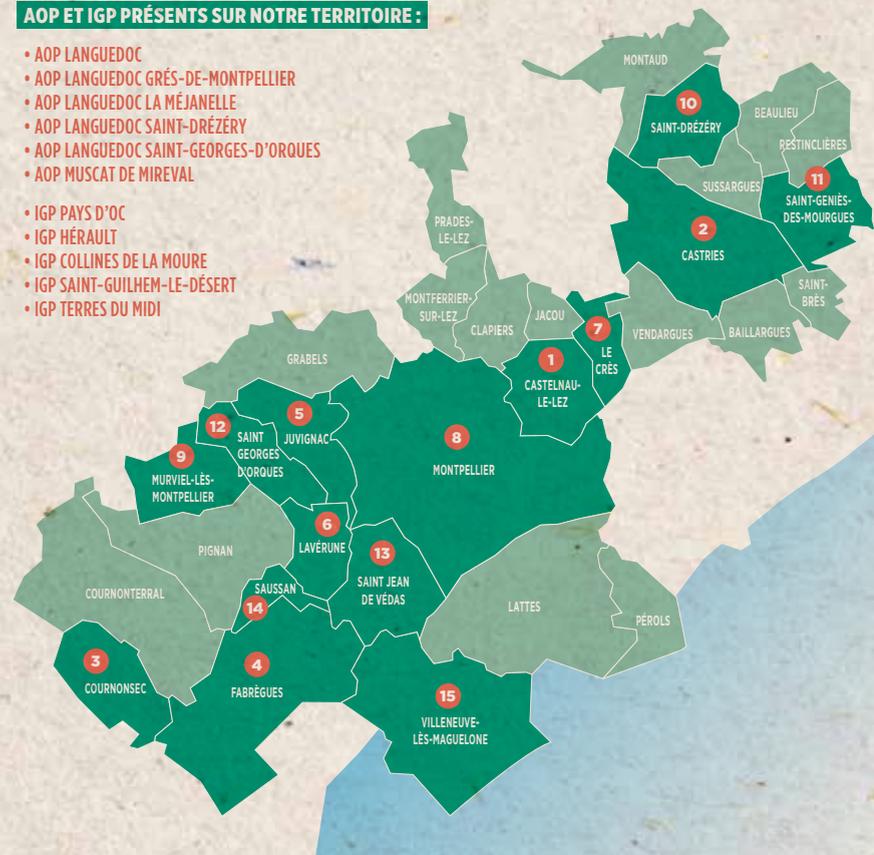
Les domaines vous proposent cette année de nombreuses animations et dégustations. À l'approche des fêtes, cet événement est une belle opportunité pour préparer vos cadeaux, vous faire plaisir et signifier votre attachement à nos vigneron·nes !

**Michaël Delafosse**  
Président de Montpellier Méditerranée Métropole  
Maire de Montpellier

## AOP ET IGP PRÉSENTS SUR NOTRE TERRITOIRE :

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

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



### 1 CASTELNAU-LE-LEZ

#### Domaine de Verchant

1, Bd Philippe Lamour,  
04 67 07 26 13  
caveau@verchant.fr  
domainedeverchant.com/fr/

#### • SAMEDI

##### Ouvert de 9h à 19h

Dégustation de notre gamme 1582 (rosé, blanc et rouge) et de notre gamme prestige Marcelle (rouge) et Quintina (rouge)

### 2 CASTRIES

#### Domaine Saint Jean de l'Arbousier

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

#### • SAMEDI ET DIMANCHE

##### Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 19h

**Activités en extérieur**  
- Balade en tracteur : découverte du vignoble en agriculture biologique  
- Chasse au trésor adaptée aux enfants (dès 4 ans, durée 1h, gratuit)  
- Ferme à ciel ouvert  
- Visite d'une cabane perchée dans les arbres

#### Activités en intérieur

- Inauguration de notre grande crèche provençale  
- Visite de notre cave de vinification et dégustation à la barrique  
- Dégustation de notre gamme de vins en Agriculture Biologique  
Restauration sur place pour petits et grands avec la présence d'un food truck.

#### Domaine de Bannières

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

#### • SAMEDI ET DIMANCHE

##### Ouvert de 10h à 18h

Journée à la découverte des secrets de fabrication de nos cuvées, ateliers, dégustations, immersion dans le terroir, échange et convivialité autour d'un vin chaud.

### 3 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.com  
croixsaintjulien.com

#### • SAMEDI ET DIMANCHE

##### Ouvert de 10h à 17h

Dégustation des différentes cuvées du domaine et visite de la cave.  
Venez découvrir nos vins bios en bouteilles consignées et échanger autour de l'agriculture biologique et de la réduction des déchets.

Venez redécouvrir notre cuvée la Gourmandise en vendanges tardives.

**Dimanche midi** apéro concert animé par un groupe local avec vente de vin au verre et assiettes de charcuterie et de fromage de brebis aveyronnais, soupe à l'oignon maison.

Un moment convivial et familial dans la cave et sur la terrasse, entre les vignes et la garrigue.

### 4 FABRÈGUES

#### Clos des Nines

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

#### • SAMEDI

##### Ouvert de 9h à 12h et de 15h à 18h

Dégustation et visite.

#### Domaine de Mirabeau Vigne de Cocagne

RD 114  
06 59 62 73 45  
bonjour@vignedecocagne.fr  
closdesnines.com

#### • SAMEDI ouvert de 15h à 18h

#### • DIMANCHE ouvert de 10h à 13h

Visite de la cave et atelier dégustation : découverte des bruts de cuve et accords mets/vins.

Lancement de notre nouvelle création : un gin issu de la distillation de nos raisins.

### 5 JUVIGNAC

#### Château de Fourques

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

#### • SAMEDI

##### Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 18h

"Le Vin Chaud, c'est au Château - Accompagné de ses célèbres Turlutttes, bien sûr !"

### 6 LAVÉRUNE

#### Château de l'Engarran

Route de Lavérune D5E  
contact@chateau-engarran.com  
chateau-engarran.com

#### • SAMEDI

##### Ouvert de 10h à 18h

- Rencontres terroir et patrimoine : Visite historique du château et dégustation sur réservation à 11h et 15h. Découvrez l'histoire du château du XVII<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle, son hall, son grand salon, ses caves voutées et ses jardins à la française.

- À 10h30 et à 14h30

Découvrez l'envers du décor : Partez pour une visite dans les coulisses du domaine : la cave et les chais.

- Célébration Grès de Montpellier : toute la journée, initiation à la dégustation de millésimes anciens et à leur garde.

### 7 LE CRÈS

#### Domaine Massillan

D67 chemin des Carteirades  
04 67 04 46 76  
commercial@massillan.fr  
domaine-massillan.fr

#### • SAMEDI

##### Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 18h

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

### 8 MONTPELLIER

#### Clos Sorian - Le petit caveau

Lieu dit Valautres  
06 07 50 33 64  
contact@clos-sorian.com  
clos-sorian.com

#### • SAMEDI ET DIMANCHE

##### Ouvert de 14h à 19h

Dégustation des vins du Domaine

#### Domaine du Grand Puy

411, Rue du Mas Nouguier,  
04 11 28 22 30  
grandpuy.contact@cdm34.org  
domainedugrandpuy.fr

#### • SAMEDI

##### Ouvert de 19h à 20h

Dégustation des Cuvées Folies M - Vins de la ville de Montpellier.  
Possibilité de dîner au restaurant après la dégustation. Réservation conseillée

### 9 MURVIEL-LÈS-MONTPELLIER

#### Domaine de Saumarez

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

#### • SAMEDI Ouvert de 10h-19h

#### • DIMANCHE Ouvert de 10h-18h30

- Dégustation de notre gamme de vins bio  
- Expo-vente des tableaux de Loranays "La Danse des Vignes"

#### • SAMEDI

- 17h-19h : Dégustation gourmande spéciale Fête de fin d'année\*

#### • DIMANCHE

- 11h-14h : Dégustation gourmande spéciale Fête de fin d'année\*

\* Préparée par Levade Traiteur de St Georges d'Orques : Saumon fumé maison / Magret de canard fumé maison / Terrine à l'impériale - 5€

#### Domaine des Belles Pierres

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

#### • SAMEDI Ouvert de 9h à 19h

#### • DIMANCHE Ouvert de 10h à 18h

Visite et Dégustation des vins du Domaine

#### 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  
le-clos-disidore.com

#### • SAMEDI ET DIMANCHE

##### Ouvert de 10h à 18h

Dégustations et ventes de millésimes anciens sur la cuvée Les Sentiers Pourpres en AOP St Georges d'Orques, accompagnés de fromages régionaux. Dégustation de toutes nos cuvées pour accompagner vos repas de fêtes. Brasucade de moules offerte le midi (Réservation au 06 72 52 57 52)

### 10 SAINT-DRÉZÉRY

#### Mas d'Arcay

1080, route de Beaulieu  
06 48 70 17 70 / 04 67 29 75 93  
contact@arcay.fr  
arcay.fr

#### • SAMEDI

##### Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 19h

#### • DIMANCHE

##### Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 19h

Visite du nouveau caveau, visite de la cave et promenade en remorque au milieu des vignes (si le temps le permet). Dégustation de nos 10 cuvées en rouge, rosé et blanc qui ont reçu cette année : 15 médailles dont 9 en or, 3 étoiles au guide Hachette et un coup de cœur au concours des vins de la Métropole.

### 11 SAINT-GENIÈS-DES-MOURGUES

#### Les Coteaux de Montpellier

Route de Beaulieu  
04 67 86 21 99  
contact@lescoteauxdemontpellier.fr  
lescoteauxdemontpellier.fr

#### • SAMEDI

##### Ouvert de 9h30 à 12h et de 14h à 18h

Dégustation/Visite en cave 5€/personne.

### 12 SAINT-GEORGES-D'ORQUES

#### Les Vignerons du Chevalier Georges

21, avenue de Montpellier  
04 67 75 11 16 / 06 15 08 56 66  
cavesstgeorges@wanadoo.fr  
cavesaintgeorges.fr

#### • SAMEDI

##### Ouvert de 10h à 18h

Des professionnels vous présenteront les cuvées phares de la cave, et les 2 cuvées coups de cœur automne de la Métropole.

#### • DIMANCHE

##### Ouvert de 9h à 16h

Au programme de cette journée visite de la cave et du vieux village. À 9h et à 11h. Présentation et dégustation des cuvées, mise en avant des coups de cœur automne de la Métropole. Le retour de la grande brasucade saint Georgienne et ses arômes.

#### Domaine de Valfeuille

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

#### • SAMEDI

##### Ouvert de 10h à 12h et de 17h30 à 19h

#### • DIMANCHE

##### Ouvert de 10h à 12h et de 16h à 19h

Visite de la cave, dégustation à la cuve des futures cuvées. Dégustation des vins du domaine. Lancement de la nouvelle cuvée L'Imprévu 2023 en AOP Saint Georges d'Orques.

### 13 SAINT-JEAN-DE-VÉDAS

#### Domaine Le Claud / Château Claud Bellevue

12, avenue Georges Clemenceau  
04 67 27 63 37  
scaadeboisgelin@gmail.com  
leclaud.com

#### • SAMEDI Ouvert de 10h à 23h

Dégustation vente de nos vins bios. Marché paysan (pomme, caviar, châtaigne, huile d'olive, foie gras, bière et cidre artisanaux...) et marché des artisans (décoration, fleurs séchées, savons, bijoux, grès, couture...) et jeux. À partir de 19h : soirée dansante animée par Gaël Fernandez

#### • DIMANCHE Ouvert de 10h à 18h

- 11h30 fanfare Pena Lou Terral  
- 17h Chorale Gospel - Concert La Sunday Blue  
Animation musicale, expositions et stand de jeux tout le week-end.  
Restauration sur place : food truck, fruit de mer, brasucade, fromage, desserts maison...

### 14 SAUSSAN

#### Clos Sorian

Lieu dit Valautres  
06 45 31 81 39  
contact@clos-sorian.com  
clos-sorian.com

#### • SAMEDI ET DIMANCHE

##### Ouvert de 14h à 19h

Visite et dégustation des vins du Domaine

### 15 VILLENEUVE-LÈS-MAGUELONE

#### Les Compagnons de Maguelone Domaine de Maguelone

04 67 50 49 88  
contact@cdm34.org  
compagnons-de-maguelone.org

#### • SAMEDI ET DIMANCHE

##### Ouvert de 11h à 17h

Dégustation des vins BIO handi-solidaires du Domaine. Vin chaud BIO Vide-Étagère du Restaurant le Comptoir des Compagnons (vente de vaisselle, verrerie d'occasion et autres)  
Restauration sur place toute la journée.

## LÉGENDE

