

ACTUALITÉS

Le concours des vins de la Vallée de l'Hérault

La 34^{ème} 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



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

Sorties savoureuses & culturelles

Spectacles / Expositions
Balades / Dégustations

À retrouver en P.7



Languedoc Cœur d'Hérault, une destination aux mille facettes

P.6



CONCOURS DES VINS
VALLÉE DE L'HÉRAULT



Découvrez le palmarès sur
www.vins-vallee-herault.fr
et à la Maison du Grand Site de France à Aniane

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 reconnaissance 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 Clermont-l'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 Sérane, 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'AOC Languedoc-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 bénéfice 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 Baudille...

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 finesesses 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 finesesses.

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.



Les vigneron·nes 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 de 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 délégué 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 cessent 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 vigneron·nes

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 vigneron·nes. ■

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 vigneron·nes. « 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 la CCVH.

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...

Depuis 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 "Vigneron·nes Engagés" (anciennement Vigneron·nes 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 vigneron·nes 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 vigneron·nes est engagé en



agriculture biologique ou dans une démarche environnementale 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 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 autonome 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 sociale des entreprises) par l'AFNOR, avec une note de 715/1000.

Lauréats

La 34^{ème} 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. Qui sont les lauréats ? Découvrez-les avec nous !



Découvrez le palmarès complet sur le site :
www.vins-vallee-herault.fr

OR



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.

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 Suquet conduisent les vignes en agriculture biologique, de façon remarquable et remarquable.

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.

OR

Mas d'Agamas

Coopérateurs depuis plusieurs générations à Lagamas, la famille Visseq 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.

OR

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.

OR



Cave Coopérative Fonjoia

Fonjoia est située à Saint-Saturnin-de-Lucian, au carrefour reliant le causse du Larzac à la plaine. La cave réunit 160 vigneron 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 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.

OR

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 y 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

Domaine des Conquêtes - Aniane

Le domaine des Conquêtes est une propriété familiale dirigée la famille Ellner, vigneron 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 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 garrigues.

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.



Oscar

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.

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.

OR

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.

L'in - Blanc AOP Languedoc - 2020

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.

OR

Domaine des Quatre Amours - Bêlarga

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.



Tradition

Blanc IGP Pays d'Oc - 2020

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.

OR

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.

OR

Domaine Camp Del Mas - La Boissière

Le Domaine Camp Del Mas est situé à la Boissière, petit village de l'arrière-pays, 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 vigneron. Il perpétue avec sa compagne Mélanie la tradition familiale et fait rayonner avec passion son magnifique terroir.



Cantaluz

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 acidulée.

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...

La 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 garrigue 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



Retrouvez la liste des offres œnotouristiques et des professionnels labellisés sur www.languedoc-coeur-herault.fr

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'HERAULT, DESTINATION LABELLISÉE "VIGNOBLES & DÉCOUVERTES"

La destination Languedoc Cœur d'Hérault est labellisée "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



Situé 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 parcelleuse, 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 œnotouristique "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 tester ses connaissances 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 reconnu et régulièrement 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

Le 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 cessé 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 domaine) 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 -

Horaires 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 : www.festivaldesvinsd'aniane.com ■

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

Fruit d'un projet de coopération entre quatre destinations œnotouristiques : "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" 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, jumelles... 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" : caveaux, hébergements, prestataires d'activités...

TOUS LES GOÛTS SONT DANS NOTRE NATURE

CONCOURS DES VINS

161 vins AOP et IGP dégustés
40 médailles dont 19 Or



VALLÉE DE L'HÉRAULT

Découvrez le palmarès sur
www.vins-vallee-herault.fr
et à la Maison du Grand Site de France à Aniane



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



Millésime 2021 