



SAMEDI 30 NOVEMBRE ET DIMANCHE 1^{er} 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



WEEK-END DU
30 : **1^{er}**
nov. : déc.
2024

LES RENCONTRES VIGNERONNES

4^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 vignerons 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 vignerons 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 vignerons 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**.

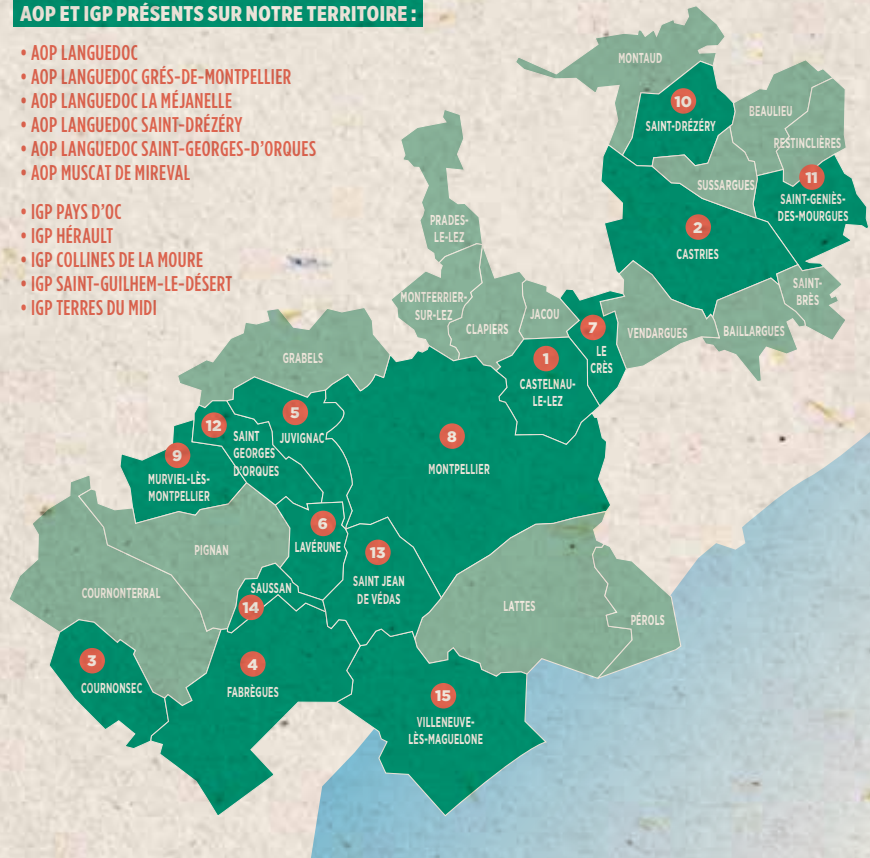
Les domaines vous proposent cette année de nombreuses animations et dégustations. À l'approche des fêtes, cet événement est une belle opportunité pour préparer vos cadeaux, vous faire plaisir et signifier votre attachement à nos vignerons !

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'OC
- 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
domaineverchant.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 COURCELLE

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 Turluttes, 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^e au XVIII^e 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 Cartairades
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 57 71 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'Arcaÿ



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

• DMANCHE

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.

LEGENDE

