

GUIDE AUDE ART DE VIVRE



audetourisme.com

AGENCE DE DÉVELOPPEMENT TOURISTIQUE DE L'AUDE



« FASCINANT WEEK-END » & BELLES DÉCOUVERTES DU 14 AU 17 OCTOBRE 2021

4 jours pour découvrir autrement les territoires viticoles de l'Aude. Les labellisés « Vignobles & Découvertes » vous ont concocté cette année encore une belle programmation au sein de nos destinations incontournables que sont « Limoux, Vignoble d'Histoire et de Légende », « Grands Vins en Grand Carcassonne » et « Les Vignobles de la Via Domitia en Languedoc ».



LIMOUX, VIGNOBLE D'HISTOIRE ET DE LÉGENDE

Niché dans la Vallée de l'Aude, en plein cœur du Razès, le Limouxin est réputé pour la production d'un vin effervescent fabriqué selon la méthode traditionnelle depuis le XVI^{ème} siècle, la Blanquette de Limoux. Le Limouxin est une destination œnotouristique incontournable pour les amateurs de vins. Forte de ses diverses animations, c'est un territoire festif alliant gastronomie et art de vivre. Un territoire préservé, au riche patrimoine et aux paysages somptueux, où l'on découvrira les produits et savoir-faire locaux avec délectation. **04 68 31 11 82 limouxin-tourisme.fr**



SAINT-POLYCARPE

DOMAINE DU GRES-VAILLANT

UNE EXPÉRIENCE CONVIVIALE JEUDI 14 OCTOBRE

Découvrez le magnifique petit domaine de 7 hectares conduit en agriculture biologique par Aigline et Laurent, jeunes vignerons passionnés. Au travers de leur 3 visites, « l'authentique », « la gastronome » ou encore la visite « de la terre aux papilles », vous ferez la connaissance de leurs 3 chevaux de trait, lors d'une démonstration de leur travail dans la vigne. Puis, enchaînez par une dégustation de leurs cuvées avec explications sur les méthodes d'élaboration des vins et accords mets et vins avec produits du terroir selon la visite. Une expérience très conviviale aux portes de la Haute Vallée de l'Aude. Réservation 72h avant selon la visite. Infos et réservations : **06 72 15 34 38 limouxin-tourisme.fr/agenda • gresvaillant.fr**



SAINT-POLYCARPE

DOMAINE DE BARONARQUES

VISITE AU DOMAINE DU JEUDI 14 AU DIMANCHE 17 OCTOBRE

Partez à la découverte du somptueux domaine de BaronArques, tenu par la famille Rothschild. Ce domaine de 43 hectares de vigne d'un seul tenant vous surprendra par la beauté de ses paysages et de son château chargé d'histoire. Visite « Découverte », « Privilège » ou de « l'Expert », explorez le vignoble en 4x4 lors d'une balade commentée, traversée du cuvier et de leur incroyable chai à barrique puis dégustation de 3 ou 4 cuvées selon la visite choisie. Une initiation à la dégustation est possible en supplément sur les 3 visites. Sur réservation avec un maximum de 6 personnes par visite. Infos et réservations : **04 68 31 94 66**

limouxin-tourisme.fr/agenda • www.domaine-de-baronarques.com



PIEUSSE

DOMAINE DE FOURN

DÉGUSTATION VERTICALE DU JEUDI 14 AU DIMANCHE 17 OCTOBRE

Mélanie et Lucile, 4^{ème} génération de la famille Robert vous feront découvrir leur vignoble de 40 ha qui s'étend sur des coteaux ensoleillés au climat méditerranéen. Visitez leur cave souterraine (7m) et profitez du panorama autour d'une dégustation de leurs produits. Au travers d'une expérience étonnante et savoureuse, Mélanie et Lucile vous invitent à un voyage dans le temps inédit : grâce à une dégustation verticale commentée, comparez l'évolution d'un vin issu d'une même appellation (Blanquette et Crémant de Limoux), d'un cépage identique, d'un même domaine et remontez ainsi cuvées et millésimes du domaine de 1972 à nos jours. Vous aurez peut-être l'occasion de déguster une bulle de votre année de naissance. Sur réservation. Infos et réservations : **04 68 31 15 03 limouxin-tourisme.fr/agenda**

facebook.com/Blanquette-De-Limoux-Robert-174951872529006





LIMOUX
MAISON GUINOT

BULLES ET LUMIÈRES DU JEUDI 14 AU DIMANCHE 17 OCTOBRE

Venez percer les secrets et la magie de la bulle dans la plus ancienne Maison de Blanquette et Crémant de Limoux, vigneron et producteur de Père en Fils. Créée pour votre plus grand plaisir à l'occasion de ses 140 ans, la Maison Guinot vous propose de découvrir au cours d'une visite dynamique ses caves d'élaboration, ses galeries souterraines, ses salles de remuage et comprendre la méthode de vinification avec ce concept inédit et totalement novateur en projections de vidéo d'animation réalisée en 3D spectacle « Sons et Lumières ». En groupe ou de façon individuelle, vous pourrez déguster également leurs meilleures Blanquette et Crémant !

Infos et réservations : 04 68 31 01 33 limouxin-tourisme.fr/agenda • bullesetlumieres.fr



MAGRIE
LE MOULIN D'ALON - ALAIN CAVAILLÈS

UNE EXPERIENCE IMMERSIVE JEUDI 14 OCTOBRE

Alain vous propose de l'accompagner dans son vignoble de Magrie, de découvrir son savoir-faire et sa passion. Pour les passionnés de vins vivants, de vins authentiques, Alain propose une expérience immersive : une journée à la cave à déguster, assembler, vinifier ! Là aussi en fonction des périodes de l'année, l'expérience évolue : vinification durant les vendanges, élevage des vins, assemblages et dégustations. Dans son domaine du Moulin d'Alon, il partagera avec vous sa philosophie originale sur ce que doit être un vin au naturel. Ces deux modules d'expériences peuvent être associés, avec par exemple une demi-journée dans la vigne et l'autre demi-journée en cave. Dans les deux cas, il est bien sûr prévu un repas pris en commun où vous pourrez vous régaler des produits issus de l'agriculture biologique locale. Possibilité de loger en gîte sur le domaine. Uniquement le 14/10, réservation 1 semaine en avance. alaincavaillès.fr



COUIZA
CHÂTEAU DES DUCS DE JOYEUSE

WEEK-END ŒNOLOGIQUE AU CHÂTEAU DES DUCS

Aud'E'tour vous propose un court séjour de 2 jours dans le département de l'Aude : le Week-End Break ! Connue principalement pour sa Blanquette, la région de Limoux produit aussi des vins tranquilles de qualité. Partez à la découverte de la plus ancienne maison de Limoux, la maison Guinot, à travers leur visite inédite « Bulles et lumières ». Visitez un domaine de l'appellation Limoux et découvrez les richesses patrimoniales de notre territoire avec par exemple l'Abbaye de Saint Hilaire, le mystérieux domaine de l'Abbé Saunière à Rennes le Château ou encore le musée des dinosaures à Espérazza. Vous passerez votre nuit dans un somptueux hôtel 4 étoiles, l'authentique château des Ducs de Joyeuse datant du 16^{ème} siècle. Restaurez-vous dans leur restaurant gastronomique, « La cour des Ducs », Arnaud et son équipe vous régaleront avec des plats savoureux sur la base de produits du terroir. Une pause riche en gastronomie, culture et savoir-faire ! aude-tour.com • chateau-des-ducs.com



LIMOUX
DOMAINE LA MONÈZE BASSE

OENOTOURISME À VÉLO AU DOMAINE DE LA MONÈZE BASSE DU JEUDI 14 AU DIMANCHE 17 OCTOBRE

Posez vos valises à la Monèze Basse, un gîte de charme 4 étoiles loin du stress et du tumulte et louez un vélo électrique. Partez sur les chemins de notre territoire pour une balade de 35 km en vélo électrique pour une journée nature et remise en forme avec le forfait « Journée Pétillante à vélo électrique ». Lors de cette escapade, vous découvrirez des spécialités locales ou des lieux historiquement connus comme la blanquette de la Maison Guinot ou encore l'Abbaye de Saint-Hilaire, classée monument historique et site pôle du pays Cathare. De Limoux, en passant par Saint-Polycarpe et Saint-Hilaire, venez vivre une expérience mémorable en famille, entre amis ou entre collègues, au milieu de superbes paysages et savoir-faire. info@lamoneze.com • lamoneze.com • aude-tour.com



GRANDS VINS EN GRAND CARCASSONNE

Le territoire du Grand Carcassonne brille par la diversité de ses appellations : Minervois, Corbières, Malepère, Cabardès, Languedoc... autant de déclinaisons dans le verre que de paysages sous vos yeux. Derrière chacune de ces appellations, c'est la découverte d'un micro-territoire avec sa faune et sa flore, son patrimoine mais aussi ses vignerons, femmes et hommes de la terre soucieux de partager cette culture du bien vivre et du bien boire.

04 68 76 34 74 grand-carcassonne-tourisme.fr



AZILLE

RÉSIDENCE DU CHÂTEAU DE JOUARRES

VIVRE LE VIGNOBLE EN TOUTE SIMPLICITÉ VENDREDI 15 ET JEUDI 16 OCTOBRE À 17H30

La résidence du Château de Jouarres vous propose un week-end 100% œno ! Au programme : un séjour œnodégustation en partenariat avec le Château l'Amiral, le vainqueur du Prix de l'œnotourisme en Grand Carcassonne. Venez séjourner à la résidence et bénéficiez d'une balade découverte, visite de la cave et dégustation des vins de la propriété à Aigues Vives. Vous pourrez également opter pour une « Initiation à l'œnologie ». Passez une journée aux côtés de Bénédicte, œnologue diplômée et vigneronne passionnée, qui vous fera découvrir l'univers du vin et de la dégustation. 60€ par personne.

la-residence-du-chateau-de-jouarres.com

À faire ! La résidence jouit d'un emplacement privilégié, elle est située à seulement quelques mètres du célèbre Canal du Midi, classé Patrimoine Mondial par l'UNESCO. Alors profitez des couleurs de l'automne et découvrez cette prouesse de l'ingénierie le temps d'une balade.



CARCASSONNE

ÉTABLISSEMENTS CITÉ HÔTELS

VIVRE LE VIGNOBLE EN HISTOIRE DU JEUDI 14 AU DIMANCHE 17 OCTOBRE

L'hôtel de la Cité et la brasserie « Le Donjon » vous accueillent en plein cœur de la Cité Médiévale de Carcassonne, classée Patrimoine Mondial par l'UNESCO pour vous faire vivre un week-end dans une atmosphère de luxe et de calme. Mercure Hôtel de la Cité proche de la Porte Narbonnaise, entrée principale de la Cité, vous attend également pour un séjour enchanteur.

À l'occasion du Fascinant Week-end, les hôtes pourront déguster une sélection de 'vins fascinants' à prix coutant accompagnés de tapas occitans.

cite-hotels.com/fr

À voir absolument ! Le Château Comtal et ses trésors architecturaux, la Basilique Saint-Nazaire et ses vitraux remarquables et les remparts de la Cité au crépuscule ou à la nuit tombée.



VIVRE LE VIGNOBLE EN DOLCE VITA DU JEUDI 14 AU DIMANCHE 17 OCTOBRE

Vous rêvez d'une expérience sensorielle unique ? Notre partenaire, l'Agence Sudfrance vous propose une dégustation privative avec un chef sommelier d'exception dans un cadre privilégié. Vous êtes au cœur de la Cité Médiévale de Carcassonne, classée Patrimoine Mondial par l'UNESCO, dans sa cave à vins centenaires, réserve de l'hôtel***** de la Cité pour vivre une expérience mémorable. 45€ - 45 minutes.

sudfrance.fr

À ne pas manquer ! Revenez en janvier pour profiter de la Fête de la Saint Vincent ou la célébration de la gastronomie carcassonnaise.



VIVRE LE VIGNOBLE EN TOUTE QUIÉTUDE DU JEUDI 14 AU DIMANCHE 17 OCTOBRE

Au cœur du Minervois dans l'Aude, notre partenaire l'Agence Sudfrance vous propose un séjour découverte œnotourisme. Installez-vous dans votre œnolodge situé en bordure de la pinède face aux vignes, profitez du calme du domaine sur la terrasse et de la piscine ou du spa privatif et laissez-vous bercer par le son du vent dans les vignes. **À visiter sans tarder !** À proximité la grotte de Limousis avec ses 5 salles féeriques et le gouffre géant de Cabrespine avec sa passerelle en verre. À partir de 119€. sudfrance.fr

VIVRE LE VIGNOBLE EN FRIDAY ATTITUDE DU JEUDI 14 AU DIMANCHE 17 OCTOBRE

Des instants de rêve dans un cadre sublime. Le prestigieux hôtel***** de la Cité de Carcassonne avec sa superbe décoration, fruit d'un mélange entre décor néo-gothique et l'esprit Art Déco des années 20, vous offre la possibilité de goûter aux plaisirs du spa hammam et douche sensorielle. Oubliez tout et savourez ensuite un délicieux cocktail «Rigolo Spritz» au bar-bibliothèque de l'hôtel. Inoubliable moment rien qu'à deux. Le tout dans un emplacement magique, au cœur de la Cité Médiévale de Carcassonne.

À partir de 40€

sudfrance.fr

À déguster ! La cuisine du Chef étoilé Jérôme Ryon à la tête du restaurant La Barbacane.



VIVRE LE VIGNOBLE INTENSÉMENT DU JEUDI 14 AU DIMANCHE 17 OCTOBRE

La découverte du vignoble du Grand Carcassonne en 4X4 vous tente ? Notre partenaire, l'Agence Sudfrance vous propose une journée découverte du vignoble du Château Auzias en Land Rover 1975. Tout est prêt pour partir à l'aventure : Pick-up à l'hôtel (sur Carcassonne ou proximité), visite des vignes et des différents terroirs en Land Rover 1975, visite de la cave et dégustation sur barriques, dégustation de la gamme avec explication des techniques de dégustation pour finir par un atelier assemblage dans le multispace du Château. À partir de 139€. sudfrance.fr

À visiter également ! La galerie d'art multispace du Château, expo et atelier d'artistes et créateurs de la région.



GRANDS VINS EN GRAND CARCASSONNE...



LAURE MINERVOIS

CHÂTEAU SAINT-JACQUES D'ALBAS

VIVRE LE VIGNOBLE EN PROFONDEUR VENDREDI 15 OCTOBRE DE 10H À 12H

Agréablement situé dans le Minervois, région attachante du sud du Languedoc, blotti entre la Montagne Noire et le Canal du Midi, le château Saint-Jacques d'Albas jouit de nombreux atouts pour produire des vins de grande qualité. Plus de 60 hectares de forêt et de garrigue respectant la faune de la région ainsi qu'une chapelle du XI^{ème} siècle protègent ses 26 hectares de vigne. Profitez du « Fascinant Week-end » pour découvrir la chapelle entourée de vignes et de garrigue. La découverte de ce petit joyau de l'art roman languedocien sera suivie par la visite du chai de vinification, pour finir par une dégustation des vins de la propriété (10 €).

chateausstjacques.com

À ne pas manquer ! Le Château Saint-Jacques d'Albas accueille les Musicales de Saint-Jacques, un cycle des concerts d'une qualité exceptionnelle, un programme alliant l'univers du vin et de la musique.



LEUC

DOMAINE SAINT-MARTIN

VIVRE LE VIGNOBLE EN ART DIMANCHE 17 OCTOBRE DE 9H30 À 17H

Situé sur les contreforts des Corbières, entre 150 et 250m d'altitude, à 10 km au sud de Carcassonne, le Domaine Saint-Martin s'étend sur 150 ha en conduite raisonnée. Des visites, déclinées en trois temps, sont possibles toute l'année : balade découverte du vignoble, de l'olivieraie et de son olivier vieux de 700 ans, des chênes truffiers, visite du chai de vinification et dégustation des vins de la propriété. Lors du « Fascinant Week-end », le Domaine vous propose une journée pleine de saveurs accompagnée d'un marché d'artistes : dégustation de plusieurs millésimes de vins, dégustation de l'huile d'olive de la propriété, suivie d'un déjeuner méditerranéen, le tout agrémenté par les créations des artistes : sculptures, bijoux contemporains, peintures, entre autres (30 €).

domaine-saintmartin.fr/le-domaine

À découvrir à proximité ! Le sentier de randonnée Pèiras e Vinhas depuis lequel on admire l'impressionnant panorama qu'offre la chaîne des Pyrénées en toile de fond, le spot parfait pour immortaliser des moments uniques.



CARCASSONNE

DOMAINE LYCÉE CHARLEMAGNE

CRÉEZ VOTRE VIN DU JEUDI 14 AU SAMEDI 16 OCTOBRE DE 10H À 12H

Avec sa vue panoramique sur la cité de Carcassonne et sa superbe fresque signée par l'artiste Montolivain Antoine Harillo, ce nouveau caveau propose des cuvées élaborées par les élèves du lycée agricole, récemment médaillées, des produits locaux et expositions d'art ! Visite de la cave avec dégustation commentée des vins du domaine du lycée Charlemagne avec vue sur la Cité médiévale. Créez votre vin avec un assemblage de différents cépages sortis directement des cuves et repartez avec une bouteille de votre création. Durée 2 heures : 10€. Sur réservation au 06 74 63 39 10.



MALVIES

CHÂTEAU GUILHEM

VIVRE LE VIGNOBLE EN COUPLE OU ENTRE AMIS SAMEDI 16 ET DIMANCHE 17 OCTOBRE

À Malviès, entre vignes et arbres centenaires, le Château Guilhem met à votre disposition une demeure du XVIII^{ème} siècle et ses 9 chambres de charme avec vue sur le parc. Une idée séjour ? 2 jours et 1 nuit au château ! Au programme : une dégustation des jus de cuve millésime 2021 et un repas aux chandelles et au coin du feu à la table du vigneron pour clôturer la première journée. Le lendemain, un petit-déjeuner vigneron avant de partir en balade à la découverte du vignoble et son ancienne tour gallo-romaine. chateauquilhem.com

À ne pas manquer ! Pendant l'été, au mois de juillet et août, venez participer aux « Jeudis en Malepère », des soirées musicales dans les domaines de l'appellation Malepère.





LES VIGNOBLES DE LA VIA DOMITIA EN LANGUEDOC



Les vignobles de la Via Domitia en Languedoc s'étendent du littoral méditerranéen à la plaine du Minervois et au massif des Corbières. Ce territoire à la nature préservée offre une rare diversité d'ambiances et de paysages. Plages sauvages à perte de vue, étangs où viennent se réfugier les oiseaux migrateurs, vignes et collines couvertes de pins ou de garrigues balayées par les vents... profitez de l'atmosphère des nombreux petits villages au gré de promenades et de rencontres avec les producteurs et les vignerons pour des moments de partage et de convivialité inoubliables.

sudlanguedoc-winetrip.fr • tourisme-corbieres-minervois.com (04 68 27 57 57)

corbieresroussillontourisme.com (04 68 45 69 40)

visit-lanarbonnaise.com (04 68 481 481)



LE SOMAIL - HOMPS

VIGNOBLE DU MINERVOIS

DÉCOUVREZ LE VIGNOBLE À TROTTINETTE TOUT TERRAIN AVEC RAPH ! DU JEUDI 14 AU DIMANCHE 17 OCTOBRE

Raphaël vous propose des balades originales en trottinette électrique tout terrain. En longeant le canal du Midi ou au cœur du vignoble du Minervois, les expéditions d'1h en trottinette vous garantissent des fous rires et sensations fortes ! Raphaël propose deux parcours différents pour ce Fascinant Week-end : Jeudi 14 et samedi 16 octobre :

- Circuit « Canal du midi et vigne ». Boucle depuis le port du Somail.

Vendredi 15 et dimanche 17 octobre :

- Circuit « Canal du Midi et lac de Jouarres ». Boucle depuis la Maison des vins du Minervois au port de Homps en passant par le Lac de Jouarres pour finir par une dégustation à la maison des Vins du Minervois.

Plusieurs départs pour chaque circuit : 9h30 - 11h - 14h30 - 16h. Raphaël vous fournira tout l'équipement nécessaire pour la sortie. Trottinettes électriques tout terrain adultes et enfants (plus de 12 ans).

Tarifs : 25€/adulte - 20€/enfant.

Réservation : 06 28 28 69 16 - raph.brugger@gmail.com

Facebook : Session Outdoor.



ESCALES

CHÂTEAU LA BASTIDE

SOIRÉE PRESTIGE AU CHÂTEAU LA BASTIDE AVEC EMMA KERSHAW « MAISON DU RIRE » VENDREDI 15 OCTOBRE

Depuis 2015, Nan-Ping Gao dirige le **Château La Bastide** à Escalles. Sa touche féminine et multiculturelle se retrouve dans les vins au féminin en IGP Aude Hauterive & Pays d'Oc et en AOC Corbières. Nan-Ping et son équipe maîtrise l'art de recevoir en partageant leur passion pour le vin. Pour ce Fascinant week-end, Nan-Ping vous propose une soirée en accords mets & vins hors du commun sous le thème : « casser les codes » ! Un accord entre 8 plats de la cuisine sichuanaise de Nan-Ping (cuisinière professionnelle durant 15 ans) et 8 vins du Château la Bastide. La soirée débutera par la visite des chais en toute convivialité et partage. Puis lors du repas, Emma Kerschaw fondatrice de « La Maison du Rire » animera la soirée avec une initiation à la dégustation. Le but ? Élaborer vos propres commentaires et notes de dégustations sur 8 vins en accord avec 8 les plats proposés. Tarif : 50€/pers à partir de 18h. Réservation obligatoire : 04 68 27 08 47 - 06 62 45 49 56 (SMS)

contact@chateaulabastide.com • chateaulabastide.com



LES VIGNOBLES DE LA VIA DOMITIA EN LANGUEDOC...



FERRALS-LES-CORBIÈRES

MUSÉE D'ART MODERNE & GALERIE D'ART

SPIKTRI STREET ART UNIVERSE ET VINS DU JEUDI 14 AU DIMANCHE 17 OCTOBRE

Vous vous apprêtez à visiter la plus grande base de Street Art dédiée au recyclage et à la sauvegarde de la planète logée dans une ancienne cave viticole. La mission de SPIKTRI STREET ART UNIVERSE est d'alerter et sensibiliser ses visiteurs à la protection des différentes espèces animales et végétales, l'éducation et la transmission d'un patrimoine aux générations futures. Nous vous proposons de découvrir ici ce qu'est LA BASE 99 SPIKTRI STREET ART UNIVERSE et pendant le Fascinant week-end profitez d'une dégustation des vins de la cave coopérative les Celliers d'Orfée en fin de visite. Plus d'infos : 04 68 90 76 01.

Tarifs : Adulte : 20€ - Enfant de 6 à 17 ans : 12€ - Enfant - de 6 ans : Gratuit
Personne à mobilité réduite PMR (sur justificatif) : 10€ - Étudiant de 18 à 25 ans (sur justificatif) : 12€ - Famille (2 adultes avec 2 ou 3 enfants de + de 6 ans) : 60€ - Famille nombreuse (2 adultes avec + de 4 enfants de + de 6 ans) : 72€.

spiktri.com



GRUISSAN

OFFICE DE TOURISME DE GRUISSAN

BALADE VIGNERONNE DÉCOUVREZ GRUISSAN EN PAYS VIGNERON DIMANCHE 17 OCTOBRE

Le temps d'une matinée, découvrez ou redécouvrez Gruissan en pays vigneron, abreuvez votre soif de curiosité et arpentez les chemins du terroir en toute convivialité. Au programme jusqu'à fin octobre, des petites balades au travers des vignobles de la cave de Gruissan. Chaque balade est commentée par Alban qui se fera une joie de répondre à toutes les questions que vous vous posez sur la vigne. Grâce à lui, vous percerez les secrets qui permettent au raisin de devenir vin ! En fin de balade, une belle rencontre avec le vigneron vous attend dans son caveau de dégustation. Ses cuvées iront à ravir pour agrémenter un petit-déjeuner copieux composé de produits régionaux. Départ à 9h les dimanches.

Durée : 3h environ, prévoir chaussures de marche.

Tarif : adultes 15€ - enfants 6 à 15 ans 6€ - gratuit pour les moins de 6 ans.

Réa et infos : 04 68 49 09 00

gruissan-mediterranee.com



LUC SUR ORBIEU

CHÂTEAU DE LUC

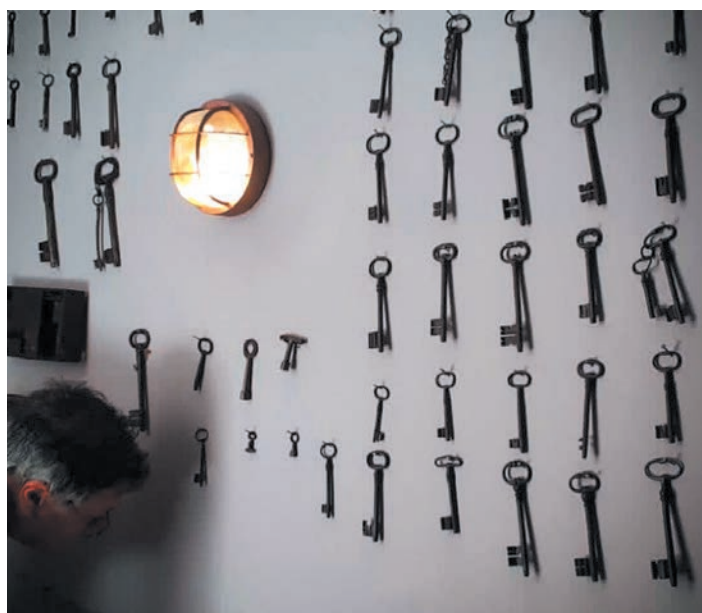
ESCAPE GAME : « À LA RECHERCHE DE LA CUVÉE PERDUE »

DU JEUDI 14 AU SAMEDI 16 OCTOBRE

La Famille Fabre vous invite à participer à son Escape Game sur l'âge d'or du Midi Viticole pendant le Fascinant week-end. Enfermés dans la cave, en famille ou entre amis, la fine équipe d'inspecteurs aura 60 minutes pour sortir... À condition de résoudre énigmes et autres casse-têtes. Le scénario ? En plein âge d'or du midi viticole, des hommes d'affaires malhonnêtes s'enrichissent en inondant le marché de vin de fraude. Il faut d'urgence mettre la main sur la cuvée perdue vinifiée selon les procédés ancestraux de la Famille Fabre. Attention, il y aura une expérience de dégustation, vos papilles seront mises à l'épreuve ! Plusieurs horaires au choix. Réservez dès maintenant pour 3 à 10 personnes : famillefabre.com/reservations
Départ toutes les 2h de 10h à 17h.

Tarif : À partir de 30 € par personne (tarifs dégressifs).

Infos : 04 68 27 10 80 ou 06 31 01 73 09 famillefabre.com





TOURNISSAN

LA TAVERNE VIGNERONNE DE DIDIER ROUX SAMEDI 16 OCTOBRE

Au village de Tournissan, un vigneron passionné a créé sa propre table vigneronne pour faire découvrir aux curieux et amoureux de la nature son paysage, ses Corbières, ses vins ! Avant le repas, Didier vous propose une balade de 1 heure dans les vignes qui vous permettra de comprendre sa philosophie de conduite du vignoble au Château Pierre Guillaume. Vous vous attablerez ensuite à la Taverne Vigneronne pour un repas en accord mets et vins. Ravi de partager avec ses convives ses différentes anecdotes, Didier vous fera passer un moment unique de la gastronomie locale. Départ 17h.

Tarif balade : adultes 5€ - enfants gratuit.

Tarif repas « En accord mets & vin » : 35€ / personnes ou à la carte.

Infos pratique : tavernevigneronne.com - 06 38 68 07 29



LÉZIGNAN-CORBIÈRES

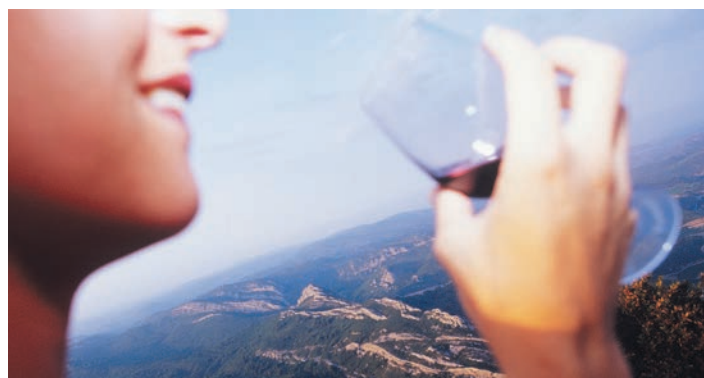
ESCAPADE VIGNOBLES ET TERROIR AVEC LE CDD DU JEUDI 14 AU SAMEDI 16 OCTOBRE

Embarquez dans l'expérience « Escapades Vignobles & Terroir » du CDD. Laissez-vous guider par un sommelier au travers d'une demi-journée de visite à la découverte des caves, domaines et terroirs des Corbières & du Minervois. Une immersion ludique et conviviale au cœur des savoir-faire viticoles de notre territoire. Une prise en charge complète véhiculée par un 4x4, afin d'accéder à des panoramas dont vous vous souviendrez ! Curieux et gourmet, ces visites sont faites pour vous !

Réservation obligatoire au 04 68 27 11 55 avant le 11-10-2021.

Tarif : 55€ / personne - Départ 9h depuis le CDD à Lézignan-Corbières.

cddsud.fr



LEUCATE/NARBONNE

BALADE EN TROTTINETTE ET DÉGUSTATION AVEC TROTTUP

SAMEDI 16 ET DIMANCHE 17 OCTOBRE

Jérôme Serny, accompagnateur diplômé de trottinettes électriques vous propose plusieurs balades en famille ou entre amis durant le Fascinant week-end. Le Parc Naturel de la Narbonnaise sera notre terrain de jeu ! Diverses rencontres avec des producteurs locaux rythment la balade au travers des vignobles de la Clape et de Leucate. L'occasion de faire le plein de sensations tout en respirant un grand bol d'air pur !

Samedi 16 - Point de départ : Château l'Hospitalet à Narbonne. Départ : matin : 9h30 et 11h. Après-midi 15h et 16h30.

Dimanche 17 - Point de départ : Les Vignobles de Cap Leucate à Leucate Village. Départs : matin 9h30 et 11h. Après-midi 15h et 16h30.

Tarif : 35€ / personne. Réservation au : 07 68 50 95 07 trottup.com



MARCORIGNAN

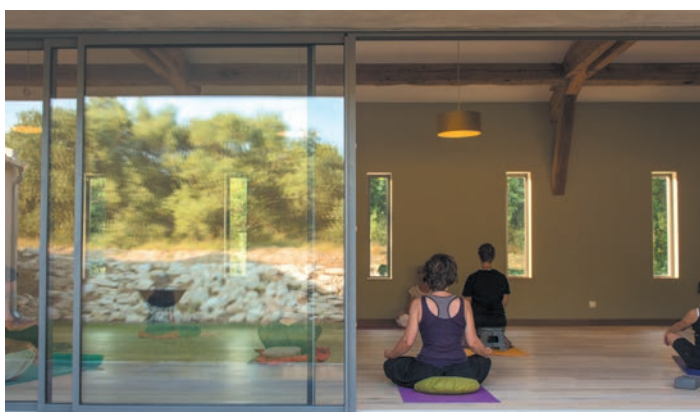
CHÂTEAU DE LA MOTTE

YOGA & VIN VENDREDI 15 OCTOBRE

C'est dans un ancien domaine viticole aujourd'hui transformé en hébergements que Kristina vous propose un cours de yoga durant le Fascinant Week-end. Dans un espace très lumineux au cœur du domaine, participez à un cours de yoga en collectif. Au confort des lieux se rajoute un environnement naturel idyllique favorisant la méditation : oliviers, vigne, lauriers roses.... Vendredi après le cours, découvrez les cuvées de Marine Granel du Domaine de Fondelon lors d'une dégustation.

Tarif : 12€ le cours de yoga - 5€ la dégustation. Début du cours : 18h30.

Réservation obligatoire au 06 09 72 20 30 collinedespossibles.fr



LES VIGNOBLES DE LA VIA DOMITIA EN LANGUEDOC...



NARBONNE

ABBAYE DE FONTFROIDE

VISITEZ L'ABBAYE EN MODE GASTRONOMIQUE SAMEDI 16 AU DIMANCHE 17 OCTOBRE

Fondée en 1093 par des moines bénédictins, Fontfroide se rattache en 1145 à l'Ordre de Cîteaux et devient rapidement une des plus puissantes abbayes Cisterciennes de la Chrétienté. L'abbaye se situe au cœur du Massif de Fontfroide : 4000 hectares de nature intacte. Partez à la découverte de l'abbaye et de ses saveurs... Fontfroide, monument hors du temps mais aussi terroir offrant une variété de vins à déguster toute l'année. Durant ces 4 jours, l'abbaye propose 2 formules « découverte » pour les œnophiles en compagnie de Philippe : Culture & Tradition ou Cocktail & Terroir, combinant visite, dégustation et repas à la table de Fontfroide accompagné des vins de l'Abbaye. Places limitées – Tarifs : de 25€ à 66€ / personne selon option. Réservation obligatoire : 04 68 45 50 72

caveau@fontfroide.com • fontfroide.com



LEUCATE

LEUCATE EVASION MARINE

BALADE EN BATEAU AUX PIEDS DES FALAISES ET DÉGUSTATION DE VIN ET HÙÎTRES DU 14 AU 17 OCTOBRE

Oh hisse Moussaillons ! Embarquez en compagnie de Baptiste, votre capitaine, pour une balade en mer en fin d'après-midi les 14, 15, 16 et 17 octobre. Vous naviguerez au pied des Falaises de La Franqui et profiterez d'un point de vue unique. La balade s'accompagne d'histoire et d'anecdotes mais surtout d'un apéritif original. À bord l'ambiance bat son plein avec la présence d'un vigneron qui accompagnera de son meilleur vin blanc vos fruits de mer, fraîchement récoltés. Réservation : 06 42 86 37 85. Tarif : 19€ / personne. leucate-evasion-marine.fr



NARBONNE

MUSÉE NARBO VIA

DÉCOUVREZ LE GOLFE ANTIQUE DE LA NARBONNAISE AVEC MARIE-LISE DIMANCHE 17 OCTOBRE

Accompagné par Marie-Lise, guide conférencière, cette journée commencera à 10h au musée « Narbo Via » avec la présentation de l'histoire du commerce du vin et des amphores. Puis, vous poursuivrez votre journée le long du « golfe antique » pour découvrir les avant-ports romains. Une halte à Peyriac au Château Montfin vous sera proposée avec, au programme, visite des chais et dégustation des différentes cuvées en AOC Corbières. Pour finir, direction Port-la-Nouvelle pour une mise à l'honneur des installations portuaires modernes. Tarifs : Adulte 35€ – Couple 60€ – enfants 12 ans /18 ans 4€ – enfant 4 ans/11 ans gratuit.

** L'entrée du musée reste à la charge des participants. Les participants réalisent le trajet de Narbovia jusqu'à Port-la-Nouvelle avec leur propre voiture. Prévoir un pique-nique.*

Infos et réservation (obligatoire avant le 14-10-21) : Marie-Lise Fournies

06 84 30 90 69 – marielifournies@gmail.com



Le Silène Ivre



NARBONNE

DOMAINE DE BEAUPRÉ

SOIRÉE CONCERT AU COMPTOIR DES VIGNES VENDREDI 15 OCTOBRE

Le comptoir des vignes au Domaine de Beaupré vous ouvre ses portes pour le Fascinant week-end Vignobles et Découvertes. Le vendredi 15 octobre à partir de 18h, plongez dans une ambiance guinguette avec concert. Pour accompagner votre soirée, Cathy et Laurent vous proposent un accord fromages fermiers de France (Auvergne, Savoie, Normandie et Occitanie) et vins du domaine. Infos : Gratuit – Réservation conseillée – 06 77 51 72 20.





SAINT-LAURENT-DE-LA-CABRERISSE
LE CELLIER DES DEMOISELLES

LES SENTIERS DU VIN VENDREDI 15 OCTOBRE

Le Cellier Des Demoiselles vous invite, le vendredi 15 octobre à partir de 9h, à découvrir les «Sentiers du vin» le temps d'une balade dans les vignes en compagnie de Carlos, guide conférencier. Découvrez l'histoire du vignoble et de la cave coopérative. S'ensuit une visite de la coopérative au cœur même de la production suivie d'une dégustation des différentes cuvées en AOC Corbières, Corbières-Boutenac et IGP Pays d'Oc sur 3 couleurs ! Une immersion totale dans le métier de vigneron à la fois ludique ouverte et conviviale. Inscription obligatoire places limitées / Tarif 20€ /personne – gratuit pour les enfants.

Réservation : Carlos – 06 33 06 60 22 – entrelavignes.fr

Réservation Cellier des Demoiselles – 04 68 44 02 73 cellierdesdemoiselles.com



SAINT-MARCEL-SUR-AUDE
CHÂTEAU DE MASSIGNAN

DÉGUSTATION DE VINS ET REPAS AU CHÂTEAU DIMANCHE 17 OCTOBRE

Le Château de Massignan, ancien domaine viticole transformé en hébergement par Carolin et Justin, ouvre ses portes le temps d'une dégustation à partir de 17h. L'occasion de découvrir les coins cachés du jardin et sa terrasse panoramique mais surtout de déguster les vins sous 3 couleurs en IGP Pays D'Oc du Domaine du Quay. C'est un domaine situé au cœur du village où vinifient ensemble les frères Pendriez depuis 2006. Marc et Céline prendront leur temps et mettront toute leur passion pour vous conter l'histoire de ce domaine familial depuis 1590 et leur secret de vinification ! Repas : produits locaux et fait maison 25€/personne vin compris – réservation obligatoire – 06 81 38 79 83

Infos : 06 62 89 33 69 – info@chateau-de-massignan.com



THÉZAN-DES-CORBIÈRES
CHÂTEAU SAINT-ESTÈVE

DÉCOUVREZ LES CUVÉES AOC CORBIÈRES ET AOC CORBIÈRES-BOUTENAC DANS UNE AMBIANCE MUSICALE SAMEDI 16 OCTOBRE

La famille Latham vous accueille le samedi 16 octobre à partir de 19h au Château Saint Estève, une magnifique bâtisse en pierre qui a traversé le temps. En début de soirée et pour les plus curieux, visitez leur chai empreint d'histoire et rendant hommage à Henry de Monfreid, ancêtre de la famille, aventurier et écrivain. Spécialement pour le Fascinant week-end, profitez d'une soirée musicale avec restauration (Food truck) afin de découvrir les différentes cuvées du château dans une ambiance conviviale et décontractée. Cerise sur le gâteau : une dégustation de vins primeurs 2021 !

Informations : 04 68 43 32 34 – contact@chateau-saint-esteve.com

chateau-saint-esteve.com



TUCHAN
CHÂTEAU D'AGUILAR

DÉCOUVREZ LE CHÂTEAU D'AGUILAR ET LES PRODUCTEURS LOCAUX DU VILLAGE DE TUCHAN SAMEDI 16 ET DIMANCHE 17 OCTOBRE

Profitez durant le week-end d'une visite au château d'Aguilar, un des châteaux du Pays Cathare. Après votre visite libre ou accompagnée par un guide conférencier, découvrez au pied du château, un marché de producteurs locaux. Spécialement conçu pour ce Fascinant Week-end plusieurs vignerons et producteurs de produits locaux (miel, ...) auront le plaisir de vous faire déguster leur production et partager avec vous leur savoir-faire et savoir-être ! Partage et convivialité pour une belle journée d'automne !

Tarif visite libre : 4€ adulte – 2€ enfant.

Tarif visite accompagnée : 06 80 44 64 25

Marché de producteur : entrée libre.



LES VIGNOBLES DE LA VIA DOMITIA EN LANGUEDOC...



CASCATEL DES CORBIÈRES

LES VIGNERONS DE CASCATEL ET LA BALADE DU LÉZARD OCELLÉ ! JEUDI 14 ET VENDREDI 15 OCTOBRE

Bienvenue à Cascastel des Corbières, dans l'arrière-pays Audois ! Au départ de la cave coopérative de Cascastel, vous découvrirez un paysage insoupçonné, un patrimoine rénové, transmis par les générations passées. Une jolie balade de 2,6km en immersion au milieu des vignes, en suivant un sentier balisé avec des panneaux d'informations mettant en évidence les actions des vignerons de Cascastel pour la préservation de la biodiversité et notamment du dragon des garrigues, le lézard ocellé « Timon lepidus ». D'un format court d'1 heure et sans engagement physique, il peut être parcouru par tous : l'occasion de réunir petits et grands enfants pour une sortie en plein air. Et pour finir en beauté, rien de tel qu'une dégustation des belles cuvées des Vignerons de Cascastel ! Caveau de dégustation ouvert de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Infos : 04 68 45 91 74 vin-cascastel.com



SALSES-LE-CHÂTEAU CAVE ARNAUD DE VILLENEUVE

DÉGUSTATION VERTICALE DE VIEUX MILLÉSIMÉS VENDREDI 15 ET SAMEDI 16 OCTOBRE

À deux pas de l'exceptionnelle forteresse, profitez d'un instant plaisir en découvrant, dans une ambiance chaleureuse, notre savoir-faire et nos vieux Vins Doux Naturels. Laissez-vous conter les secrets de leur élaboration et le mystère de leurs arômes jusqu'à l'étape gourmande de la dégustation. De 11h à 18h. Tarif 5€ - Info et réservation : 04 68 38 62 07 arnauddevilleneuve.com



LAGRASSE ET RIBAUTE DOMAINE DES CASCADES

ENTRE LES VIGNES AVEC CARLOS SAMEDI 16 ET DIMANCHE 17 OCTOBRE

Partez avec Carlos à la découverte historique du village de Lagrasse classé « plus beau village de France ». La balade débute dans le bourg médiéval de Lagrasse en passant par l'Abbaye bénédictine du XI^{ème} siècle, puis se poursuit entre les vignes où Carlos vous présentera le terroir Saint Victor qui produit des vins AOC Corbières. Après 1h30 de balade, vous arriverez au village de Ribaute au Domaine des Cascades. Ici, Laurent et Sylvie, des vignerons engagés dans une agriculture biologique, vous attendent pour une dégustation de leurs vins, bières et jus de fruits. Cette dégustation sera accompagnée d'un repas champêtre au domaine.

Infos pratiques : Départ de Lagrasse à 10h. Tarifs : Balade 12€ / personne - Repas 25€/personne. Réservation : Carlos - 06 33 06 60 22

entrelevignes.fr



GRUISSAN CHÂTEAU LE BOUÏS

DES ATELIERS PAS COMME LES AUTRES DU JEUDI 14 AU DIMANCHE 17 OCTOBRE

Le Château Le Bouïs situé dans La Clape, vous invite à découvrir le monde fascinant du vin. **Plusieurs activités** au choix : visite multimédia de la Légende du Bouïs, sentiers gourmands étoilés. Et surtout un **atelier d'assemblage et création de vin** pour les plus créatifs, qui repartiront avec leur propre bouteille ! Pour le midi, le Château Le Bouïs vous propose des paniers pique-nique sur réservation. Le restaurant du Bouïs, ancienne bergerie avec vue panoramique, sera ouvert vendredi au soir. Découvrez une carte signée par le **chef étoilé** Jean-Marc Boyer.

Se loger : chambres d'hôtes du Château Le Bouïs. Légende du Bouïs : 5€/pers. **Tous les jours** de 10h à 12h et de 15h à 18h. Sentiers gourmands étoilés : 25€/pers. Jeudi 14 de 10h à 12h sur réservation. Atelier d'assemblage et création de vin : 35€/pers. Vendredi de 10h à 12h sur réservation.

Réservation : 04 68 75 25 25 - www.chateaubouis.net





ST ANDRÉ DE ROQUELONGUE - PARAZA - RIBAUTE

DÉCOUVERTES DES VIGNOBLES EN VTT AVEC LANGUEDOC VTT EVASION SAMEDI 16 ET DIMANCHE 17 OCTOBRE

Partez à la découverte des Vignobles de la Via Domitia en Languedoc à VTT électriques avec Languedoc VTT Evasion. Hugo vous fera découvrir l'AOC Minervois, l'AOC Corbières et l'AOC Corbières-Boutenac en empruntant les chemins de vignes. Au départ des domaines viticoles, une balade commentée de 1h30 sera suivie d'un repas ou un apéritif dans les domaines accompagné de leurs différentes cuvées.

Samedi 17 octobre à 10h : AOC Corbières Boutenac - Départ du Domaine Saint Jean de la Gineste à Saint André de Roquelongue.

Samedi 17 octobre à 16h30 AOC Minervois - Départ du Château de Paraza à Paraza.

Dimanche 18 octobre à 10h : AOC Corbières - Départ Château Lalis à Ribaute.

Réservation et infos : Languedoc VTT Evasion: 06 74 89 75 98

<https://languedocvttvasion.over-blog.com/>



LAGRASSE

À LA DÉCOUVERTE DES VINAIGRES DE CYRIL CODINA ! DU JEUDI 14 AU DIMANCHE 17 OCTOBRE

Lors d'une visite commentée de notre Vinaigrerie, vous aurez accès aux barriques dans lesquelles nous faisons vieillir certains de nos vinaigres de vin et balsamiques. Vous pourrez admirer notre production pour l'année à venir des vinaigres aromatisés « sans contact » dans plus de cent bonbonnes exposées sur les murs surplombant ce lieu empreint de magie. Enfin, la dégustation terminera la visite, à la fois gourmande et surprenante. Vous n'en reviendrez pas d'aimer autant le vinaigre! Possibilité de restauration et de logement sur place au restaurant le 1900.

Visite et dégustation gratuite. Départs toutes les heures de 9h à 17h.

Infos : 04 68 75 83 66 www.vinaigrescodina.com



PORTEL-DES-CORBIERES
TERRA VINEA

UNE VISITE SOUTERRAINE À TERRA VINEA DU JEUDI 14 AU DIMANCHE 17 OCTOBRE

A 20 km de Narbonne à Portel-des-Corbières, sur les flancs d'un majestueux massif, montez **dans le petit train** qui vous conduira dans les profondeurs de la Terre. Vivez les sensations d'un archéologue qui découvre derrière un mur de pierres, un site exceptionnel, suspendu dans le temps. Ici, ce sont **les mineurs** qui ont façonné la gypse. A **80m sous terre**, arpentez près de 800m de galeries, découvrez différents décors de **l'histoire de la vigne et du vin en Narbonnaise**. Vous pourrez retrouver ces nectars dans la boutique du site mais aussi poursuivre la dégustation autour de savoureux mets, concoctés par notre chef, dans le restaurant à l'étage.

Tarifs : adultes 12,90€ - Jeune (13-17ans) : 11,40€ - Enfant (5-12ans) : 7,40€
Moins de 5 ans : gratuit.

Plus d'infos : 04 68 45 87 68 terra-vinea.com



ARGELIERS
MAS ANTONIN

PERCEZ LES SECRETS DE LA TRUFFE ET DE L'HUILE D'OLIVE AVEC ELENA DU MAS D'ANTONIN SAMEDI 16 OCTOBRE

Direction Argeliers dans le Minervois où Elena partage avec vous tout son amour pour la truffe et l'olive ! Après une promenade sous les oliviers centenaires du pech d'Argeliers et une démonstration de cavage aux pieds des chênes truffiers, profitez d'une initiation à la dégustation d'huiles d'olive. Une belle rencontre ! Elena vous donnera envie de réinventer vos plats.

Départ 10h le samedi 16 octobre.

Tarifs : Balade dans l'olivieraie et repas 25€ /personne

Réservation au : 06 14 28 11 42 le-mas-d-antonin.com



LES VIGNOBLES DE LA VIA DOMITIA EN LANGUEDOC...



NARBONNE

RENCONTRES VIGNERONNES À LA CAVE À MANGER DE LA MAISON SAINT CRESCENT

VENDREDI 15 OCTOBRE

Nous connaissons tous « La Table Saint Crescent » où Lionel Giraud, chef aux 2*, nous propose une cuisine d'excellence, méticuleuse, empreinte du terroir narbonnais. Venez passer un moment privilégié à la Cave à Manger située au Palais des Vins de Narbonne. Lors de cette soirée, vous dégusterez en présence des vignerons, une sélection spéciale pour accompagner votre repas à l'accent régional ! Seront présents : Château Etang des Colombes en AOC Corbières, Château de Ventenac en AOC Minervois, Château Vieux Moulin en AOC.

Tarif : carte du restaurant. Infos : 04 68 45 67 85 maison.saintcrescent.com



CONILHAC-CORBIÈRES

UNE HALTE ENTRE TERRE ET MER

SAMEDI 16 OCTOBRE

Au cœur de la plaine Lézignanaise, située entre Narbonne et Carcassonne, se trouve le village de Conilhac-Corbières. Idéal pour une halte reposante ! Le caveau de dégustation du Château du Vieux Parc vous ouvrira ses portes le samedi 16 octobre et vous fera découvrir son parc, sa cave et déguster ses vins AOC Corbières. Puis, à quelques pas de là, restaurez-vous en accord mets et vins avec vue sur les vignes à l'Auberge Côté Jardin. Cet ancien relais de poste napoléonien est également un hôtel*** où se mêlent tradition et modernité.

Infos pratique visite : de 10h à 12h ou de 17h à 19h. Gratuit. 04 68 27 47 44

chateau-vieuxparc.fr

Réservation repas : auberge-cotejardin.com - 04 68 27 08 19



SAINT-ANDRÉ DE ROQUELONGUE

CHÂTEAU SAINT JEAN DE LA GINESTE

BALADE À VTT AVEC HUGO ET DÉJEUNER

SAMEDI 16 OCTOBRE

Au départ (à 10h) du Château de Saint Jean de la Gineste, partez pour 2h de balade avec Hugo en VTT. Vous traverserez le vignoble du domaine en AOC Corbières et Corbières-Boutenac. Puis, entre chemin de vigne et garrigue, vous découvrirez la Chapelle Saint Siméon. De retour au domaine, Marie et sa fille Camille, vous feront découvrir leurs différentes cuvées. Une production 100% féminine ! La dégustation est accompagnée d'un repas champêtre.

Bon à savoir : Hébergement sur place, La Bastide de Marie, gîte de 12 personnes sur le domaine. Réservation et tarifs VTT : Languedoc VTT Evasion : 06 74 89 75 98

<http://languedocvttvasion.over-blog.com> - Départ 10h . Adultes 35€ - enfants 30€ (+ 12ans) : Repas : 15€/pers.

Château Saint Jean de la Gineste - 06 32 39 10 46 www.saintjeandelagineste.fr



RIBAUTE

CHÂTEAU CICÉRON

ACCORD METS ET VIN AVEC LA MAISON DU RIRE

SAMEDI 16 OCTOBRE

« La Maison du Rire » est une école de vin hors du commun. En compagnie d'Emma, vous apprendrez à connaître les vins du Languedoc ainsi que les plats et leur recette. Le samedi 16 octobre à partir de 12h, Emma prend résidence au Château Cicéron afin de vous proposer un moment de partage amusant et gourmand. Votre repas s'accompagne d'une dégustation de 7 vins en accord avec les 7 plats proposés (55 €/pers). Elle vous racontera l'histoire des vins du Languedoc, leur typicité et pourquoi ils s'accordent parfaitement avec le plat proposé, créé à partir de produits locaux. Les recettes sont à retrouver dans son livre. Réservation : 06 46 48 59 57 lamaisondurire.com



**BAGES****CHÂTEAU PRAT DE CEST**

VISITE HISTORIQUE ET DÉGUSTATION SAMEDI 16 OCTOBRE

Le Château Prat de Cest est une ancienne place fortifiée sur l'antique Via Domitia. Il a été construit par Aymeri II au début du XII^{ème} siècle pour défendre Narbonne. Ce château est une propriété familiale depuis 1803 et Guillaume, le vigneron, est la 8^{ème} génération.

Lors du Fascinant week-end, ce passionné d'histoire saura vous accueillir pour une visite de 1h30 des lieux et vous expliquera comment les faits historiques ont marqué la vie du château. Vous découvrirez entre autres la chapelle Wisigothe du VI^{ème} siècle. Vous terminerez par une dégustation des différentes cuvées en AOC Corbières et IGP Pays D'Oc. Vous aurez la possibilité de pique-niquer au domaine après la visite.

Départs : 11h et 15h.

Tarif : 5€ / personne. Gratuit pour les enfants.

Réservation conseillée : chateau-prat-de-cest.fr - 06 75 29 99 96

**BIZE-MINERVOIS****COOPÉRATIVE L'OULIBO**

FÊTE DE LA LUCQUES NOUVELLE DU LANGUEDOC DIMANCHE 17 OCTOBRE

Chaque année, le 3^{ème} dimanche d'octobre à Bize Minervois, la coopérative l'Oulibo célèbre l'arrivée de la Lucques, ce fruit emblématique de notre région. Pendant toute une journée, des animations ludiques, instructives ou gourmandes pour toute la famille sont proposées : visite guidée de l'oliveraie, atelier de préparation d'olive cassée, atelier de taille, concours de Lancer de Noyaux, Top chef enfant, aïoli géant... Un joli moment de convivialité autour d'un produit d'exception, à partager en famille ou entre amis...

Infos pratiques : Dimanche 17 octobre de 09h à 18h.

Tarifs : 6€/adultes - 4€/enfants - 12€/famille 1 adulte et 3 enfants - 16€/famille 2 adultes et 3 enfants. www.loulibo.com - 04 68 41 95 84

**GRIISSAN****OFFICE DE TOURISME DE GRIISSAN**

LE GRIISSANOT'TOUR DES CORBIÈRES SAMEDI 16 OCTOBRE

L'Office de Tourisme innove et vous propose une balade éco-savoureuse ! Conduisez une de nos Fiat 500 électrique et parcourez les plus jolies petites routes de la région à la rencontre des producteurs qui ont la passion chevillée au corps. Parmi les étapes prévues : les Chocolatiers Cathares pour une halte douceur, la vinaigrerie de Cyril Codina à Lagrasse et pour terminer le domaine Ollieux Romanis au cœur des Corbières, où nous dégusterons les vins du domaine en accord avec un assortiment de tapas. Le concept est simple : un petit groupe, des voitures électriques, de sublimes paysages et de belles rencontres... voilà qui donne envie de quitter Gruissan une demi-journée pour faire les vacances buissonnières !

Infos et réservation : gruissan-mediterranee.com - 04 68 49 09 00

Tarif par voiture : 2 personnes : 87€ / 3 personnes : 110€ / 4 personnes : 136€.

**PARAZA****CHÂTEAU DE PARAZA**

MA VIGNE EN MUSIQUE, CONCERT DE MUSIQUE CLASSIQUE DIMANCHE 17 OCTOBRE

Pour clore sa 5^{ème} édition, le festival « Ma Vigne en Musique » vous offre le meilleur des cuivres français : le Duo des frères LELEU (Thomas au Tuba, et Romain à la Trompette). Deux artistes de réputation mondiale, que vous retrouverez « ensemble » pour votre plus grand plaisir, dimanche 17 octobre à 16h30 dans le cadre merveilleux du Château de Paraza. Concert suivi d'une dégustation des vins du château, et d'un dîner aux chandelles (sur réservation). Un moment UNIQUE à ne pas manquer !

Tarifs concert : adulte : 25 €/personne - enfant : 10 €/enfant - réduit : 5 € / 15 € voir conditions sur la billetterie.

Résa concert : narbonne-classic-festival.fr

Résa repas : 07 78 19 16 41 - chateau-de-paraza.com



LES VIGNOBLES DE LA VIA DOMITIA EN LANGUEDOC...



LUC SUR ORBIEU

BALADE VIGNERONNE & GOURMANDE AU CHÂTEAU DE LUC DIMANCHE 17 OCTOBRE

Balade au sommet du Mourrel de Luc, en pleine garrigue. Profitez d'une vue panoramique sur le terroir Corbières-Boutenac avec un aperçu majestueux des contrastes géologiques et climatiques qui façonnent les Corbières. Un échange passionné avec le vigneron suivi par un pique-nique gourmand dans nos vignes plantées au cœur de la pinède, un lieu magique, bien loin des sentiers battus. Tarif : 35 €/pers - déjeuner gourmand et vins inclus.

Réservation : 06 31 01 73 09 ou famillefabre.com/reservations



CUCUGNAN

AVEC CATHERINE, DEGUSTEZ L'HISTOIRE DES VINS ET DES CHATEAUX DE QUERIBUS ET DE PADERN DIMANCHE 17 OCTOBRE

C'est parti pour une après-midi « Histoire & Vin » !

Au pied du château de Queribus, site majeur du Pays Cathare, Catherine vous fera une présentation historique et géographique in situ. Puis regagnez vos véhicules et suivez-la jusqu'à Cucugnan au Domaine du Grand Arc. Ici La famille Schenck vous présentera son domaine, son histoire et surtout ses vins en AOC Corbières issus de l'agriculture biologique. Puis tout à côté, une rencontre vigneronne avec Jean-Jacques Uzan pour découvrir sa production de vin « personnel » (non commercialisée).

En option, terminez votre après-midi avec une visite guidée du château de Padern. De quoi vous régalez !

Tarif : 10€ / adulte. Gratuit pour les enfants. Départ 14h - fin 17h. Info et réservation obligatoire : 06 25 82 00 04

caticomba@wanadoo.fr



CASCATEL-DES-CORBIÈRES

VIENS BULLER DANS MA CUVE AVEC DES VINS AU NATUREL DIMANCHE 17 OCTOBRE

Un collectif de vignerons des Hautes-Corbières engagés, dont Gilles Contrepois vigneron au Domaine Grand Guilhem, qui défendent une viticulture sans pesticide et une vinification avec pas ou peu d'entrants, vous donne rendez-vous le 17 octobre. Le but : partager leurs savoir-faires, échanger, tout vous expliquer, écouter et fêter ensemble la récolte 2020 !

Au programme : visite de cave avec explication des fermentations dès 10h30 dans 3 caves de Cascastel : Domaine Grand Guilhem, Séverine et Gilles Contrepois, 1 chemin du col de la Serre / Domaine Les Vendangeurs Sophie et Erwan Gautier, 46 Grand rue / Domaine Les Abrigants Laura LEES et Arthur JOLY, Traverse du bassin / Domaine Le Domaine d'Adrien Adrien TYOU, 11 Rue de la Forge. On pose sa voiture, on prend son verre et on se balade les papilles bientôt aguerries. Ouverture des portes 10h30 dans chacune des caves, (pause à 12h30 - 14h00), ceux qui veulent ramène leur verre, les autres peuvent l'emprunter (et le rendre) sur place en échange d'une consigne. Pour le midi, le restaurant de Cascastel « Le 28 Pardi ! » vous accueille pour des repas à base de fraîcheur et de local. Sinon, on vous prête un bout de vigne pour un pique-nique sans plastique. À 18h : Apéro concert jazz swing accompagné de nos belles cuvées au restaurant « Le 28 Pardi ! » Menu 20€, réservation au 04 68 44 24 23.

Infos et réservation balade : gguilhem@aol.com - +33 06 88 79 26 98



PLUS D'INFOS SUR L'AUDE : WWW.AUDETOUTOURISME.COM

Document réalisé par CAMPAGNES & CIE Édition Septembre 2021. Document non contractuel, établi à partir des informations fournies par les prestataires, sous réserve de modifications.
Photos : Abacpress P. Louzon / S. Alibeu-ADT Aude / G. Allien-Château Prat-de-Cest / Château L'Amiral / C. Cruells / C. Deschamps / Famille Fabre / Y. Monel / OT Gruissan / G. Labbé / L'Oulibo / Studio ZE / Terra Vinea / Trottup.

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