

LA RONDE DU CRU BOUTENAC

7 DECEMBRE 2019

Les animations dans 14 domaines

Dans tous les domaines, dégustation et vente de vins.
Pour la restauration, réservation auprès de chaque domaine.



FAMILLE FABRE
DOMAINE CALVEL
DOMAINE ESPEROU
CHÂTEAU ST ESTEVE
TERRE D'EXPRESSION
LES CELLIERS D'ORFEE
CHATEAU AIGUILLOUX
DOMAINE LA BOUYASSE
CELLIER DES DEMOISELLES
CHÂTEAU GRAND MOULIN
CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS
CHÂTEAU HAUTERIVE LE HAUT
CHÂTEAU STE LUCIE D'AUSSOU
CHATEAU LA VOULTE GASPARETS

Libraphisme.fr - e2019.com

RENSEIGNEMENTS
SYNDICAT AOC CORBIÈRES-BOUTENAC
07 70 18 90 18

 www.cruboutenac.com
contact@cruboutenac.com


CRU FORCE ET DOUCEUR
BOUTENAC

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

BOUTENAC

CHATEAU LA VOULTE GASPARETS

13 rue des Corbières – Gasparets – 11200 Boutenac

Tel 04 68 27 07 86 chateaulavoulte@wanadoo.fr

Patrick et Laurent Reverdy



Depuis, maintenant 6 générations, c'est toujours la même famille, qui, sous des noms différents, PAUC, GRULET, BERGES, et REVERDY, assure la continuité et la réputation du château. Patrick Reverdy est aujourd'hui, avec son fils Laurent, le garant d'une tradition de noblesse et de qualité qu'atteste un brillant palmarès qui remonte à l'âge d'or de la vigne, au XIX^{ème} siècle finissant.

Animation : Visite de la cave et du chai à barriques.

DOMAINE ESPEROU et le DOMAINE COLOS CELSE 20 Route de Ferrals 11200 Boutenac

Tel 06 63 32 21 05 contact@domaine-esperou.fr

Eddy et Cécile Bonnafous – Domaine Esperou / Joël Colos – Château Colos Celse



Situés au cœur du terroir du Cru Boutenac, les Domaines Esperou et Colos-Celse ont pris leur premier souffle fin 1800. Ils sont fiers de leurs carignans âgés de plus de 70 ans et de leur travail qui reste artisanal et familial.

Animations :

- Restauration sur place (sur réservation) : repas 15€)
- Visite de la cave du Domaine Esperou comportant un pressoir centenaire encore en activité.



CHATEAU SAINTE LUCIE D'AUSSOU

Domaine Ste Lucie d'Aussou 11200 Boutenac

Tel 06 87 34 12 67 sainteluciedaussou@wanadoo.fr

Jean-Paul Serres



Un nom de domaine qui mêle la lumière de Lucie et l'eau de l'Aussou, un petit affluent de l'Orbieu. Jean-Paul Serres et son épouse Claudie, ont eu un véritable coup de foudre il y a plus de 20 ans alors qu'ils recherchaient seulement un peu d'espace et de grand air. À Sainte-Lucie, ils ont été séduits par le paysage marqué par la chapelle Gasparets, l'abbaye de Gaussan à Bizanet et plus loin le château St Martin de Toques.

Jean Paul s'est impliqué très vite dans la vigne avec l'ambition avouée d'être à leur hauteur ! À la vigne, mais aussi à la cave et à la commercialisation. Respectueux du terroir, il affirme être « minimaliste à la cave, maximaliste à la vigne ! ».

Animation :

- visite du vignoble et de la cave
- restauration sur place : tapas
- ateliers d'animation "Découverte des cépages" et "Initiation à la dégustation"

FABREZAN

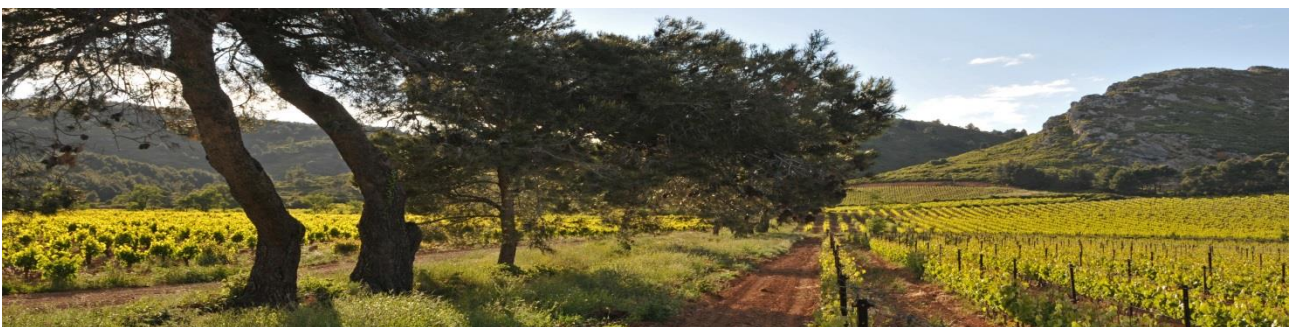
TERRE D'EXPRESSION 5 rue de la Coopérative 11200 Fabrezan

Tel 04 68 43 61 18 info@terre-dexpression.fr



Cave coopérative depuis 1932, regroupant plus de 190 vignerons. Ensemble, ils exploitent plus de 1500 ha sur une trentaine de communes. La gamme de vins se divise en 6 séries, chacune représentative d'une expression, pour un total de 13 cuvées.

Animations : courses de barriques



LEZIGNAN CORBIERES

CHATEAU GRAND MOULIN 6 Av. Galliéni 11200 Lézignan Corbières

Tel 04 68 27 40 80 contact@chateaugrandmoulin.com

Jean-Noël et Frédéric Bousquet



L'aventure débute en 1988, lorsque Jean-Noël Bousquet installe sa cave particulière sur le site d'un ancien moulin. Depuis 2014, son fils Frédéric assure la relève. Grandes Vignes, Vieilles Vignes, Terres Rouges, Grès de Boutenac... Dégustez une large gamme de grands vins de Corbières rouges, blancs et rosé. Découvrez et appréciez la richesse et le diversité des terroir du domaine. Vivez l'expérience Château Grand Moulin !

Animations :

- Restauration sur place SANS réservation avec foodtruck !
- Visite libre ou guidée de la cave et du chai à barriques, un chai unique en Languedoc !
- Produits du terroir : miel, pain, fromages, huile d'olive, vinaigre, vins, eau de vie et beaucoup plus encore !
- Artisanat d'art : un vrai marché de Noël avec 40 stands d'artisans d'art (bijoux, déco, art...)
- Animations :
 - o Atelier d'initiation à la dégustation
 - o Atelier Découverte des cépages,
 - o Ateliers pour les enfants
 - o Père Noël



LUC SUR ORBIEU

FAMILLE FABRE Château de Luc 1 rue du Château 11200 Luc sur Orbieu

Tel 04 68 27 10 80 jeannefabre@gmail.com / info@famille-fabre.com

Famille Louis Fabre



La Famille Fabre, vigneronne depuis 1605 dans les Corbières, aime partager sa passion pour sa belle région. Engagée depuis 17 ans dans une démarche d'agriculture biologique, elle veut faire de ses vins l'expression de ce terroir où elle a des racines si profondes. Elle est fière de présenter sa gamme étendue de vins au Château de Luc sur Orbieu, où elle accueille les visiteurs tout au long de l'année.

Animations :

- Visite de la cave voûtée du XVIIe siècle illuminée en l'honneur de la fête des lumières
- Restauration sur place avec notre chef Sim
- Coffrets cadeaux autour de nos vins
- Atelier de dégustation de vieux millésimes du Cru Boutenac
- Expositions photos
- Jeux sur le goût pour les enfants
- Animation musicale guitare et voix avec Gérard Navarro



MONTSERET

CHATEAU OLLIEUX ROMANIS RD 613 – 11200 Montséret

Tel 04 68 43 35 20 contact@chateaullesollieux.com

Famille Pierre Bories



Un domaine certifié bio par Ecocert avec une gamme de qualité. Le Château Ollieux Romanis est fier de faire découvrir les cuvées élaborées par Pierre Bories et son équipe afin qu'elles témoignent des soins apportés à leur terroir.

Animations :

- Restauration sur place sur réservation : soupe, huîtres, olives, charcuterie, foie gras, fromages, miel, pain d'épices.
- Visites guidées du domaine comprenant la cave, le chai à barriques et les vignes.
- Produits du terroir : Miellerie des Cluses, Huîtres Mas des Oliviers, Vinaigrierie Granhota, Gaec Rauzelle Elevage de canards, charcuterie, fromagerie.
- Artisanat d'art : forgeron, poterie, bijouterie
- Exposition photos du domaine par Gilles et Céline Deschamps
- Dégustation de vieux millésimes
- Ateliers d'animation animés par les exposants artisanaux

ORNAISONS

LES CELLIERS D'ORFEE 53 Av. des Corbières 11200 Ornaisons

Tel 04 68 27 09 76 contact@celliersdorfee.com

Les vigneron·nes d'Orfée



Les Celliers d'Orfée regroupent 140 adhérents qui travaillent sur une surface de 980 ha. Les parcelles s'étendent de la mer jusqu'à la montagne et englobent plusieurs communes. Le caveau propose une gamme de 11 cuvées (blanc, rosé et rouge) en AOC Corbières et AOC Corbières-Boutenac régulièrement distinguées. Le fil conducteur de cette aventure humaine est la réalisation d'une production de qualité, qui respect l'environnement pour une viticulture durable.

Animations :

Dégustations accompagnées par la charcuterie de la Maison Bertrand (Lézignan-Corbières) de 11h à 13h et de 17h à 18h.

CHATEAU HAUTERIVE LE HAUT Route de Gasparets 11200 Ornaions

Tel 06 07 96 39 63 hauterive-le-haut@orange.fr

Jean Marc, Fabienne et Loic Reulet



A Hauterive le Haut, c'est en famille qu'on cultive vigne et oliviers. Fabienne, Jean Marc et Loic ont remis en activité une très ancienne cave en 1998 et y élèvent leurs vins issus d'un vignoble certifié HVE autour du village de Boutenac. Entre grès, galets et calcaires, le carignan prospère ici dans ses trois couleurs : rouge, blanc et gris. Le domaine est certifié en Haute Valeur Environnementale depuis 2016.

Animations :

- Visite de la cave
- Dégustation de cuvées à base de Carignan issus de différents sols



ST ANDRE DE ROQUELONGUE

DOMAINE LA BOUYSSSE 3 Chemin de Montséret 11200 St André de Roquelongue

Tel 04 68 45 50 34 info@domainelabouysse.com

Martine Pagès et Christophe Molinier



Le Domaine La Bouysse est un domaine familial situé à St André de Roquelongue. Quatrième génération d'une famille de vigneron, Martine Pagès & Christophe Molinier ont repris les 40ha de vignes pour se lancer dans l'aventure de la cave particulière en 1996. Depuis les débuts en agriculture raisonnée, ils deviennent entièrement labellisés agriculture biologique en 2013.

Christophe, amoureux de la nature se sent bien dans ses vignes pendant que Martine s'occupe de la vinification et de la commercialisation. Riche de leur héritage familial, ils travaillent des vignes allant jusqu'à 110 ans sur les terroirs de Fontfroide et de Boutenac. Martine et Christophe, font évoluer avec passion cet héritage familial et vous invitent à découvrir leur univers.

Animations :

- Visite "vigne et cave" guidée et commentée : départs à 10h et à 15h
- Dégustation verticale de la cuvée "L'Indécotent" AOC Corbières-Boutenac millésimes 2011, 2012, 2014, 2017 et 2019 à 11h20 : uniquement sur réservation (participation 5€)
- Dégustation de miel Le Rucher de Paille
- Dégustations de jus de raisin et de vinaigres
- Tombola
- Vente de vieux millésimes

- Restauration sur place à 12h30 (sur réservation, 20 €/pers) : buffet concocté par Le Melting Pot :
 - o Entrée en dégustation : Samoussa chou fleur et bleu d'Auvergne, Tulipe à la fondue de poireaux au lard et haddock, Blinis à la mousse d'artichaut et bacon grillé, Wrap grillé de pleurotes et magret fumé et Cantal.
 - o Plats au choix : Basse côté de bœuf à la réduction de grenade balsamique, pomme de terre grenaille, légumes grillés OU Cuisse de poulet fermier mariné et fumé au miel de garrigue et citron vert, risotto de freekeh (blé vert flambé) et champignons sauvages.
 - o Desserts en dégustation : Mousse au chocolat, crème de pistache et amande grillées, Crumble de pomme, poire et fruits rouges, Tiramisu à la crème de marrons et grenade.

DOMAINE CALVEL 3 Enclos des Grillons 11200 St André de Roquelongue

Tel 06 88 76 89 10 domainecalvel@hotmail.fr

Ghislain et Pascale Calvel



Depuis au moins 5 générations, la famille CALVEL cultive la vigne et vinifie à St André de Roquelongue. En 2003, après avoir restructuré le vignoble, Pascale et Ghislain ont construit leur chai et vinifié leur première récolte en tant que vigneron indépendant. Aujourd'hui, ils exploitent 32 hectares répartis en vins de pays, en AOP Corbières et en AOP Corbières-Boutenac avec des Carignans centenaires. Un projet agrotouristique basé sur la culture sous toutes ces formes et la gastronomie est en cours de création.

Animations :

- Visite du chai à barriques
- Ateliers :
 - o 14h30 : initiation à la taille (rendez-vous au chai)
 - o 15h30 : vinification et élevage (rendez-vous au chai)
 - o 17h : atelier dégustation cépages et assemblage (rendez-vous au gîte vigneron 3 enclos des Grillons à St André)
- Dîner Accord mets et vins à la Table du Château à Bizanet Samedi 8 décembre à 20h30 (tarif repas : 50 €) Places limitées. Sur réservation avant le 6 décembre au Domaine Calvel (06 07 91 73 88 ou 06 88 76 89 10). Au cours de la soirée, exposition de dessins humoristiques autour du vin par Michel Roman.
- Possibilité de dormir sur place dans un gîte vigneron (tarif : 35 € / chambre + petit déjeuner)



SAINT LAURENT DE LA CABRERISSE

CELLIER DES DEMOISELLES 5 Rue de la Cave 11220 St Laurent de la Cabrerisse

Tel 04 68 44 02 73 caveau@cellierdesdemoiselles.com



Le Cellier des Demoiselles, c'est l'histoire de ces jeunes femmes du village de St Laurent de la Cabrerisse qui, en 1914 ont non seulement remplacé leurs hommes partis au front, mais ont aussi profondément fait évoluer notre vision. Elles nous appris qu'élaborer du vin, c'est faire naître de notre terroir, une émotion, faire ressentir la beauté de nos paysages, faire humer le parfum de nos fleurs et exalter la douceur de notre soleil.

Le vin est un art, disent-elles souvent, un Art qui se partage, dans l'amitié et la convivialité. Le caveau de dégustation du Cellier des Demoiselles est un lieu accueillant et chaleureux qui propose aux visiteurs une large de gammes de vins.

Animations :

- Restauration sur place (sur réservation) : petit déjeuner vigneron uniquement de 9h à 13h (gratuit)
- Visite de la cave de 9h à 18h
- Produits du terroir en vente dans la boutique



THEZAN DES CORBIERES

CHATEAU AIGUILLOUX 11200 Thézan des Corbières

Tel 04 68 43 32 71 aiguilloux@wanadoo.fr

François, Marthe et Georges Lemarié



Situé sur le terroir de Boutenac, le Château Aiguilloux réalise des vins de garde, mettant en valeur ses vieux carignans. Des visites et repas au Domaine sont également proposés tout au long de l'année afin de découvrir notre terroir et la gastronomie locale avec des accords mets et vins.

Animations :

- Visite du chai à barriques avec dégustation de vieux millésimes
- Produits du terroir : dégustation et vente de produits artisanaux gastronomiques (truffe, foie gras, charcuterie, olives, vinaigres...)

CHATEAU SAINT ESTEVE 11200 Thézan des Corbières

Tel 04 68 43 32 34 contact@chateau-saint-estève.com

Eric et David Latham



Le Château Saint-Estève, domaine familial, révèle la beauté et le charme d'un paysage préservé. Le propriétaire, Eric Latham, petit-fils d'Henry de Monfreid, exploite le vignoble avec son fils David. Le domaine est aujourd'hui certifié Haute Valeur Environnementale.

Animations :

- Restauration sur place (sur réservation) : food-truck "Hamburgirl", nombre de places limitées sur réservation.
- Expositions d'une sélection d'aquarelles d'Henry de Monfreid : "L'aventurier et l'artiste"
- Ateliers d'animation "Vigne et cave" (entrée libre)
 - o Atelier Vigne autour de la taille avec départs à 10h et à 11h (réservation obligatoire)
 - o Atelier Cave autour d'une dégustation de carignan avec départs à 11h et à 14h (réservation obligatoire)
 - o Atelier peinture pour enfants