

LA RONDE DU CRU BOUTENAC

8 DECEMBRE 2018

Les animations dans 16 domaines

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



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 XIXème siècle finissant.

Animation : Visite du chai à barriques, dégustation des différents cépages de l'appellation, dégustation de fromages de chèvre de la Ferme de Montagut (Thézan).

CHATEAU DE SAINT LOUIS 11200 Boutenac

Tel 04 68 27 09 69 contact@chateau-saintlouis.com

Jean – Luc Parret



Sur la colline de Boutenac, la propriété de 120 hectares est dotée d'un chai moderne construit il y a 3 ans. Les vins sont régulièrement appréciés dans les concours en France et à l'étranger (Parker, Maçon, Hachette...). Jean-Luc Parret gère ce domaine depuis quelques années.

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. Cécile et Eddy Bonnafous et Joël Colos perpétuent chacun une longue aventure familiale et partagent ensemble des valeurs communes basées sur la tradition et l'attachement à la vigne et au vin où le carignan occupe une place importante à leurs yeux. Ils sont d'ailleurs très fiers de travailler leurs carignans âgés de plus de 70 ans qui signent leurs cuvées AOC Corbières-Boutenac.

Animations : Restauration sur place (sur réservation) : repas de 10 à 15€ selon formule, visite de la cave du Domaine Espérou comportant un pressoir centenaire encore en activité.



DOMAINE DE FONTSAINTE 16 Route de Ferrals 11200 Boutenac

Tel 04 68 27 07 63 earl.laboucarie@fontssainte.com

Bruno Laboucarie



Le Domaine de Fontssainte s'étend sur 65 ha. Il est constitué de différentes parcelles ayant chacune sa personnalité ; la plus connue est La Demoiselle qui donne son nom au vin La Demoiselle. Ses pieds de Carignan ont fêté leur 100^{ème} anniversaire en 2004. Le sol est silico-argilo-calcaire. Les principaux cépages sont : Carignan, Grenache noir, Grenache gris, Syrah et Mourvèdre.

Avec son orientation sud, sud-est et son ensoleillement intense, le vignoble en semi-coteaux de Fontssainte s'abrite des vents froids du nord-ouest au flanc d'une pinède de 500 ha. Les vestiges romains trouvés sur le domaine attestent des origines historiques de Fontssainte : un officier romain créa le domaine autour d'une source thermale.

Animation : visite de la cave

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

CHATEAU MAYLANDIE 18 Av. de Lézignan 11200 Ferrals-les-Corbières

Tel 06 61 93 01 33 / 06 62 64 64 07 contact@maylandie.fr

Delphine Maymil et Eric Virion



Château Maylandie est un vignoble familial de 27 ha, situé au cœur des Corbières, sur le Terroir de Boutenac, entre Carcassonne et Narbonne. Delphine Maymil et Eric Virion sont Vignerons Indépendants et produisent des vins blancs, rosés et rouges en AOC Corbières et AOC Corbières-Boutenac.

Ils cultivent leurs vignes dans le respect de l'environnement (certification Haute Valeur Environnementale) et créent des vins de qualité (selon leur credo fruit-fraîcheur-équilibre) régulièrement récompensés par les Guides et les Concours.

Animations :

- Exposition de peintures et sculpture de Bertrand Claverie
- Produits du terroir : miel, conserves de charcuterie, vinaigre, bières, vins effervescents et vins doux naturels.

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 1973 lorsque Jean-Noël Bousquet achète son 1^{er} hectare de vignes à Lézignan-Corbières. 15 ans plus tard, il installe sa cave particulière sur le site d'un ancien moulin. 1988 marque ainsi le premier millésime du Château Grand Moulin. En 2014, le domaine compte 130 hectares de vignes et son fils Frédéric prend la relève.

Animations :

- Restauration sur place (pas de réservation) : producteurs, traiteurs, foodtruck, cuisine indienne, dégustation de bûche géante le samedi à 16h.
- Visite de la cave et du chai à barriques.
- Produits du terroir : escargots, charcuterie, viandes rôties, fromages, fruits de mer, miel, pâtisseries, gelées de plantes aromatiques.
- Artisanat d'art : bijoux, bois flotté, gravure sur verre, créateur de vêtements, ferronnerie, décoration, carterie, littérature.
- Expositions :
 - o Photos "Vignes d'hier et d'aujourd'hui" par Mémoires Lézignanaises
 - o Photos par le Raid Latécoère
- Animations :
 - o Dégustation à l'aveugle animée par l'INFA
 - o Lettre au Père Noël
 - o Démonstration culinaire animée par l'Hôtellerie des Corbières
 - o Dégustations de millésimes anciens : samedi à 10h30
 - o Concours de dessin enfants "le jus de raisin 2018" : samedi à 15h
 - o Dégustation d'huile d'olive animée par Michel Cano : samedi à 17h

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 XVII^e siècle illuminée en l'honneur de la fête des lumières
- Restauration sur place : tapas
- Atelier découverte pour les enfants

MONTSERET

CHATEAU OLLIEUX ROMANIS RD 613 – 11200 Montsérét

Tel 04 68 43 35 20 contact@chateaullesollieux.com

Famille Pierre Bories



Le Château Ollieux Romanis se situe sur la commune de Montsérét, au cœur même du « Cru Boutenac ». Le vignoble d'une superficie de 66 hectares est, pour les rouges, majoritairement composé de Carignan entre 60 et 100 ans d'âge. C'est au milieu du XIX^e siècle que la famille Bories s'est installée aux Ollieux.

Aujourd'hui, le Château produit selon une règle : respecter la nature. Depuis plus de 13 ans déjà il n'utilise plus de pesticides et produit son propre compost afin de bannir les engrais chimiques. La sincérité exprimée au travers de cépages autochtones tels que le Carignan, ainsi que la fraîcheur et l'élégance sont les maîtres mots du Château Ollieux Romanis.

Animations :

- Exposition photos "Les Ollieux en Images by Gilles Deschamps"
- Visites du domaine avec départs à 11h, 12h, 15h et 16h
- Restauration sur place (sur réservation) : tapas
- Présence de producteurs locaux : miel, fromage, huile d'olive
- Animaux de la ferme présents sur le domaine : ânes et moutons

ORNAISONS

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

Tel 04 68 27 09 76 contact@celliersdorfee.com

Les vigneronns d'Orfée



Les Celliers d'Orfée ont un vignoble étendu sur plusieurs communes. Une partie non négligeable de la production est en Appellation d'Origine Protégée Corbières et Corbières-Boutenaç. Grâce à une sélection au terroir très stricte, les vigneronns d'Orfée ont su créer de grandes cuvées. Une 10 aine de vigneronns issus des communes de Boutenaç, Ferrals, Villeroige La Crémaade et Thézan des Corbières s'est engagé avec enthousiasme et motivation afin de créer la cuvée B de Boutenaç en appellation Corbières-Boutenaç.

Animations :

Expositions de peinture "La Palette Lucquoise" (collectif d'artistes locaux)

CHATEAU HAUTERIVE LE HAUT Route de Gasparets 11200 Ornaïsons

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 Boutenaç. Entre grès, galets et calcaires, le carignan prospère ici dans ses trois couleurs : rouge, blanc et gris. Et il donne sa plus belle expression à nos cuvées en AOC Corbières-Boutenaç.

Animations :

- Visite de la cave
- Atelier le "Goût du sol" : dégustation de carignans issus de différents sols

ST ANDRE DE ROQUELONGUE

DOMAINE LA BOUYSSSE 3 Chemin de Montsérét 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 :

- Restauration sur place (sur réservation) : élaborée par Le Jardin de la Clairette. Cuisine à partir de produits frais et locaux. Buffet cocktail.
- Visite des vignes et du chai commentée par Martine Pagès
- Produits du terroir : miel et fromages
- Artisanat d'art :
 - o bijoux/art en verre soufflé
 - o Milegan : créateur de vêtements
 - o Tout en tissu : créations artisanales d'objets de décoration en tissu
- Expositions :
 - o barriques relookée par Spiktri Art Design
 - o photos par KBS Image sur le thème "Paysages de la région"
- Ateliers d'animation :
 - o Accords Mets/vins
 - o Atelier de fabrication de Noël pour les enfants : création d'objets, découverte des odeurs et dégustation de jus de raisin
 - o Dégustation verticale (Du millésime 1998 au millésime 2014) de la cuvée Mazérac : sur inscription obligatoire (participation de 5€/pers)

DOMAINE CALVEL 16 rue de la rivière 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)

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 maintenant centenaire 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.

Le fruit du travail de ses 58 coopérateurs et de l'équipe de la cave vous est proposé en dégustation et vente au caveau en une déclinaison de vins rouges, blancs et rosés en appellations Corbières, Corbières-Boutenac, ainsi qu'en IGP Oc. Également disponibles à la vente certains apéritifs, bières artisanales et blanquette et pour accompagner tout cela une sélection de produits locaux, de souvenirs et de petits cadeaux.

Animations :

- Restauration sur place (sur réservation) : petit déjeuner vigneron uniquement de 9h à - 12h30
- Visite de la cave de 14h à 17h
- Produits du terroir en vente dans la boutique
- Exposition de peintures de plusieurs artistes locaux : Robert Prouty, Emma Deeprise, Jean Marc Vialard
- Atelier d'animation : vente festive avec Père Noel de 9h à 12h30

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 :

- Restauration sur place (sur réservation) : table vigneronne, planchas autour du foie gras, plats mijotés et cocotte d'automne cuisinés par le Chef Georges Lemarié (Restaurant Fleur de Thym).
- Visite du chai à barriques avec dégustation de vieux millésimes
- Produits du terroir : dégustation et vente de produits artisanaux gastronomiques (truffe, foie gras...)

CHATEAU SAINT ESTEVE 11200 Thézan des Corbières

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

Eric et David Latham



Situé au cœur des Corbières, sur le territoire de Boutenac aux sols argilo-calcaires et galets roulés, Château Saint-Estève révèle la beauté et le charme d'un paysage préservé. La famille Latham, descendante d'Henry de Monfreid, exploite le vignoble avec passion, et vous fera découvrir toutes les saveurs de sa gamme.

Animations :

- Restauration sur place (sur réservation) : food-truck "Entre mets et camion"
- Expositions de peinture de la mouvance abstraite (artiste local)
- Ateliers d'animation :
 - o Atelier démonstration taille (matin uniquement sur réservation)
 - o Mini - conférence "De la vigne au vin" suivi d'une dégustation autour du cépage Carignan