

BIENVENUE

Entre littoral et avant-monts biterrois, ancrés entre deux cités de longue tradition viticole, Narbonne et Béziers, vous traversez les huit villages de la Communauté de communes La Domitienne en découvrant la diversité de leurs paysages méditerranéens.

N'hésitez plus, vous êtes sur les terres de la douceur de vivre languedocienne, partez à la rencontre des gens d'ici, producteurs et vignerons vous accueillent avec plaisir pour partager avec vous leur passion, leur savoir-faire.

Dégustez... et gardez en mémoire vos impressions en notant vos sensations après avoir goûté tel vin, tel produit issu de notre terroir.

Vous porterez alors un autre regard sur ces paysages façonnés par la main de l'homme depuis des générations, qui subliment la beauté des espaces sauvages.

Villages et domaines ponctuent ces paysages, ces vignobles et ces cultures depuis des siècles ; tout un patrimoine exceptionnel qui mérite le détour.

Au carrefour de l'Histoire et des voies de circulation, notre territoire vous reçoit pour le plaisir des sens ; prenez le temps... profitez de l'art de vivre méditerranéen !

Ce carnet de route est le vôtre, il vous signale les lieux labellisés, demandez le guide d'accueil pour avoir toutes les autres bonnes adresses.



Déguster est le fait d'apprécier un mets ou une boisson ; l'apprécier c'est aussi expérimenter, analyser mais surtout goûter.

Déguster, un vin ou tout autre produit du terroir, c'est se mettre à l'écoute de ses sens, pour accueillir tout ce qui se présente. Dès lors, il convient de partir à la rencontre d'un métier mais aussi d'un homme, d'une femme grâce à qui l'émotion est née.


QUELQUES CONSEILS POUR MIEUX COMPRENDRE ET APPRÉCIER UN VIN

Le premier contact est souvent visuel (sa robe, sa couleur, mais aussi l'habillage, l'étiquette) puis il devient olfactif. Ne jamais remplir le verre, ce qui vous permettra de faire bouger le vin, de le pencher vers la lumière pour observer la couleur de sa robe puis de réaliser un petit tourbillon en faisant tourner le vin sur lui-même pour dégager les arômes, d'y plonger le nez au-dessus et d'inspirer. Viennent alors les parfums du raisin, de la fermentation, de l'élevage ou encore de l'évolution dans le temps.

Enfin c'est le moment de faire appel au sens du goût, qui peut être classé par type : fruité, floral, végétal, minéral, épicé.

Une approche de la dégustation





Pour parler d'un vin, nul besoin d'être expert ; chacun de nous peut y parvenir en se laissant porter par son ressenti et sa mémoire. Pour trouver les mots, il suffit de comprendre la magie du vin, depuis la vendange d'un raisin sain et mûr jusqu'à la fermentation et au vieillissement en bouteille.

Trois grands traits de caractères caractérisent un vin : les perceptions gustatives (saveurs acide, sucrée, salée et amère), les perceptions tanniques (volume et structure) et les perceptions aromatiques. L'équilibre doit alors être harmonieux pour atteindre l'objectif de donner du plaisir.

Quoi qu'il en soit, un vin reste l'adéquation d'un ou plusieurs cépages, d'un territoire et d'un mode de vinification. Dans une région aux terroirs très variés, la palette de vins produits est très large ; aux cépages traditionnels comme le grenache, le carignan ou le cinsault, s'ajoutent, en tout cas pour les IGP, tout le catalogue français !

N'oubliez pas de consommer avec modération.

Bonne dégustation !

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



Qu'est-ce qu'un vin AOP ou IGP ?



Les vins à Appellation d'Origine Protégée (que l'on nommait jusqu'en 2013, AOC, Appellation d'Origine Contrôlée) sont des vins liés à un terroir.

Les parcelles dont sont issus les raisins qui peuvent en produire sont strictement délimitées, la vinification doit se faire dans l'aire de l'appellation et un cahier des charges définit les conditions de production (rendement, densité de plantation, cépages autorisés, modes de transformation du raisin en vin). Sur le territoire de La Domitienne, on trouve l'appellation régionale Languedoc, et pas très loin deux AOP intéressantes et très connues : Faugères et Saint-Chinian.



Les vins à Indication Géographique Protégée, sont liés à un espace territorial ; on parle de terroir pour les AOP, de territoire pour les IGP ex Vin de Pays. Ils ont aussi un cahier des charges à respecter, moins contraignant que les AOP, ce qui leur permet une certaine liberté et créativité dans la conception de leurs vins.

Comme le territoire de La Domitienne présente une belle richesse patrimoniale avec des sites classés (en particulier le Canal du Midi), les producteurs ont associé le nom de leur IGP les Coteaux d'Ensérune aux marques de l'histoire, faisant référence à l'Oppidum du même nom.

Vous pouvez également trouver des vins en IGP Pays d'Hérault ou Pays d'Oc.

**Ces logos sont des signes d'origine et de qualité reconnues en Europe et dans le monde par l'OMC, qui bénéficient donc d'une protection internationale.*

Vin et terroir, les lieux labellisés

Avec 37 hectares sur la commune de Cazouls-les-Béziers, le domaine Castan réunit la plupart des grands cépages qui font la renommée des plus grands vignobles. André Castan a été l'un des pionniers de l'effort qualitatif de la viticulture en Languedoc. Plus de 2000 objets sur 500 m² constituent le musée vigneron consacré à la vie du vigneron au 20^e s.

LES VINS

- AOP Languedoc, IGP Pays d'Oc, IGP Pays d'Hérault en blancs, rouges, rosés mais aussi Carthagène, muscat, muscat pétillant.
- Cépages : syrah, grenache, merlot, cabernet-sauvignon, carignan, chardonnay, sauvignon, muscat, viognier.
- Gamme de 5 à 16 €.

HISTORIQUE

Le bâtiment abritant le caveau a été construit au 19^e s. lors de l'explosion viticole, dans les nouveaux faubourgs, hors de l'enceinte des remparts qui marquaient jusque-là les limites du vieux village. La maison bourgeoise voisine du caveau, entourée d'arbres, faisait autrefois partie intégrante de la propriété, qui regroupait ainsi dans un même ensemble l'habitation du maître et les bâtiments d'exploitation, agencés autour d'une cour intérieure.

ANIMATIONS

Soirées thématiques en saison.



Domaine Castan



Avenue Jean Jaurès - 34370 Cazouls-les-Béziers

CONTACT : Valérie Castan

04 67 93 54 45 - domainecastan@gmail.com - domandrecastan.free.fr

Tous les jours sauf dimanche et jours fériés 10h-12h30 et 16h-19h30



Mes impressions

.....

.....

.....

.....

Sur plus de 30 hectares répartis autour du château de Perdiguiet, les vignobles cultivés par la famille Feracci côtoient également les cultures de semences, de céréales et d'arbres. La protection raisonnée de l'ensemble de l'exploitation, ainsi que l'enregistrement parcellaire de toute intervention permettent de garantir traçabilité et qualité des produits. Le domaine Perdiguiet est devenu, grâce aux échanges authentiques entre les propriétaires et leurs visiteurs, une véritable "ferme-rencontre".

LES VINS

- 33 ha de vignes.
- Vins de Pays des Coteaux d'Enserune blancs, rouges, rosés élevés en fûts de chêne, de cépage et d'assemblage.
- Cépages : cabernet-sauvignon, cabernet franc, merlot, pinot noir, syrah, petit verdot, chardonnay.
- Gamme de 5,50 à 10 €.

HISTORIQUE

Peu de temps après son édification au 13^e s., la bastide d'En Auger est acquise par le roi de France Philippe IV Le Bel puis cédée en 1375 à Jean Perdiguiet, Trésorier Général du Languedoc. Celui-ci est assassiné 4 ans plus tard, après avoir entrepris la construction d'un château à la place de la bastide, et lui avoir laissé son nom. Aujourd'hui, le corps de bâtiment du 14^e s. flanqué de tours rondes, forme, avec les ailes du 17^e s., un vaste quadrilatère agencé autour d'une cour intérieure, au cœur de l'exploitation qui a gardé sa vocation agricole. À voir absolument : cour, façade et fresques du 16^e s.

ANIMATIONS

Expositions, concerts, cours de dégustation.



Domaine Perdiguiet



Château de Perdiguiet - 34370 Maraussan

CONTACT : Christine Feracci

04 67 90 37 44 - 06 16 90 51 11 - perdiguiet@terre-net.fr - www.domaineperdiguiet.com

Tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h



Mes impressions

.....

.....

.....

.....



Les Coteaux d'Ensérune représentent un terroir millénaire et unique, avec l'Oppidum d'Ensérune site archéologique comprenant les vestiges d'un village antique ainsi que l'étang asséché de Montady-Colombiers.

LES VINS

- Régulièrement médaillés, les vins proposés en rouge, rosé ou blanc font partie d'une large gamme classée en AOP St Chinian, AOP Coteaux du Languedoc ou encore en IGP Coteaux d'Ensérune.
- Gamme de 3 à 20 €.

HISTORIQUE

L'origine des Vignerons du Pays d'Ensérune remonte à l'aube de l'organisation vigneronne avec la construction de la première cave coopérative viticole de France sur le village de Maraussan en 1901. Elle porte fièrement sur sa façade la devise des vignerons libres : *"Tous pour chacun, chacun pour tous"*. Le monument est aujourd'hui classé au patrimoine de France. Au fil des ans les Vignerons Libres deviennent les Vignerons du Pays d'Ensérune avec l'adhésion de 11 villages alentours sur un vignoble de 3600 hectares.

ANIMATIONS

Les vignerons vous invitent à découvrir leur vignoble et leur travail passionnant le temps d'une balade à travers les vignes. De retour à la cave, nous vous initierons à la dégustation et nous vous dévoilerons une sélection de vins. En saison, des concerts et soirées tapas sont organisés.



Les Comptoirs des Vignerons du Pays d'Ensérune



COMPTOIR DE CAZOULS-LES-BÉZIERS

55, avenue Jean Jaurès - 34370 Cazouls-les-Béziers - 04 67 93 89 21 - comptoircazouls@vpe.fr

Horaires d'été : lundi 15h-19h. Mardi au samedi 9h30-12h30 et 15h-19h

le reste de l'année ouvert jusqu'à 18h. Fermé le lundi après-midi

COMPTOIR DE NISSAN-LEZ-ENSÉRUNE

Route de Narbonne - 34440 Nissan-lez-Ensérune - 04 67 37 00 31 - comptoirnissan@vpe.fr

Horaires d'été : lundi 15h-19h. Mardi au samedi 9h30-12h30 et 15h-19h

le reste de l'année ouvert jusqu'à 18h. Fermé les lundis et samedis après-midi



Mes impressions.....

.....

.....

.....

Aujourd'hui, le Domaine La Yole est un grand domaine de 110 hectares qui inspire la création car il possède des sols variés comme des coteaux argilo-calcaires et des sables sublittoraux ainsi que divers cépages.

Le Domaine de la Yole est un lieu de vie où cohabitent une faune et une flore que la Famille Gassier respecte et entretient dans un souci constant du respect de la biodiversité.

LES VINS

- IGP Pays d'Oc.
- Blancs, rosés et rouges, composés de cépages variés tels que chardonnay, viognier, muscat, grenache, cabernet sauvignon et merlot rivalisent de subtilité pour vous offrir des vins de qualité, pour le plaisir des sens.
- Gamme de 4 à 19 €.

HISTORIQUE

Les traces de vestiges romains sur le Domaine La Yole attestent d'une activité viticole et navale dès le début de notre ère. Le nom du domaine est né de la rencontre entre la construction navale, la yole étant un petit bateau à voile, et le travail de la vigne : Domaine La Yole. L'histoire du Domaine La Yole remonte dès 1771 où le vin du Domaine La Yole est reconnu dans toute la région. Les caves présentent sur le cadastre napoléonien étaient au croisement de trois routes principales. Dans les années 50, un ingénieur agronome, Jean Gassier, tombe amoureux du domaine et entame une fabuleuse transformation.

ANIMATIONS

Marché de terroir nocturne le vendredi en saison, découverte gourmande (accord met-vin), matinée champêtre (promenade dans les vignes), ferme pédagogique et boutique de terroir.



Domaine La Yole



Route de Valras CS10715 - 34350 Vendres plage

CONTACT : Jean Gassier

04 67 37 37 85 - infowinery@layolewineresort.com - www.domainelayole.com

9h30-13h et 16h-20h tous les jours en saison. Fermé dimanche et lundi hors saison



Mes impressions

.....

.....

.....

.....



Côté Soleil, producteur d'huile d'olive artisanale, s'emploie à développer des produits de terroir et de qualité autour de l'olive avec des saveurs exceptionnelles. 7 ha d'oliveraies dont certaines se trouvent sur le flanc sud de l'Oppidum d'Ensérune.

PRODUITS DU TERROIR

- Huiles d'olives
- Crèmes d'olives
- Olives vertes à déguster.
- Gamme de 8 à 46 € pour l'huile d'olive.

HISTORIQUE

C'est en 2000 que Jean-Michel et Nadine se lancent dans l'aventure oléicole en plantant leur premiers oliviers. Dès 2004, la première récolte d'olives leur permet une mise en bouteille.

L'année suivante est créée une gamme de produits dérivés et surtout les excellentes Lucques à déguster. L'huile "fleur d'olive" est déclinée en cuvée Galinette (Arbequine et Arbossane) ou Grangette (Picholine, Clermontaise, Aglandau et Bouteillan). Lors de nombreux concours agricoles, ces huiles ont été primées (médailles d'or et d'argent).

ANIMATIONS

Participation à de nombreux salons, foires et fêtes de terroir.



Côté Soleil



6, rue de la Pinède - 34440 - Nissan-lez-Ensérune

CONTACT : M. Gareil

06 81 63 23 52 - fleurdolive@wanadoo.fr - www.fleur-dolive.fr

Du mardi au vendredi 15h-19h en saison et 18h l'hiver



Mes impressions

.....

.....

.....

La Maison du Malpas, Maison de Site Via Ensérune, vous accueille au cœur de la Communauté de communes La Domitienne dans un cadre convivial pour y découvrir des produits du terroir, mais aussi un grand choix d'ouvrages et de documentation touristique et culturelle sur la région.

PRODUITS DU TERROIR

Depuis 2001, la Maison du Malpas est la vitrine des producteurs viticole et oléicole des huit communes de La Domitienne. Vous sont proposés des vins, des confitures, du miel, des produits dérivés de l'olive. Artisanaux, ces produits locaux, labellisés Qualité Hérault ou Sud de France pour la plupart, sont accompagnés de leur fiche descriptive. Les producteurs viticoles de la communauté de communes La Domitienne ainsi que "Les Vignerons du pays d'Ensérune" sont ici largement représentés. Une large gamme de cuvées vous attend.

HISTORIQUE

La Maison du Malpas vous ouvre ses portes de mars à novembre. Située au bord du Canal du Midi, à quelques mètres de l'unique tunnel du Malpas, elle vous dévoile les mystères de Via Ensérune.

Au niveau du col du Malpas où passe la Via Domitia, la route la plus ancienne des Gaules, se superposent trois tunnels (Canal du Midi, chemin de fer et aqueduc souterrain). Cette configuration exceptionnelle jouxte l'Oppidum d'Ensérune, un des sites archéologiques majeurs de la région, au pied duquel, s'étend une étonnante figure géométrique en forme de soleil, un étang asséché au 13^e s., paysage agraire unique en Europe.

ANIMATIONS

Expositions, conférences, visites, Fête du Malpas (jeudi de l'Ascension), maquette des sites...



Maison du Malpas Maison de site



Route de l'Oppidum - 34440 Colombiers

04 67 32 88 77 - lamaisondumalpas@orange.fr

Du 1^{er} mai au 31 août : tous les jours 10h-19h

Mars à avril, septembre et octobre 10h-18h du mardi au dimanche



Mes impressions.....

.....

.....

.....

Restaurants labellisés

AU LAVOIR



9 rue du lavoir - 34 440 - Colombiers

04 67 26 16 15

au-lavoir@orange.fr - www.au-lavoir.com



À l'année 7j/7j. Tarifs : 12 €, 22 €, 29 €, 35 €, 45 €

Situé au bord du Canal du Midi, à Colombiers, vous pourrez apprécier la cuisine méditerranéenne de Louis, gorgée de soleil, et le service de Delphine, très amical.



CHEZ L'ÉCLUSIER



Quais du port fluvial - 34 440 - Colombiers

04 67 37 14 77

restaurant.leclusier@yahoo.fr

www.restaurant-chezleclusier.fr



De février à avril et novembre et décembre, ouvert les midis sauf samedi.

Le reste de l'année, midi et soir 7j/7j. Janvier fermeture annuelle.

Tarifs : 14,80 €, 23 €, 28 €, 49 €

Le chef, Aurélien Hérédia et son équipe vous proposent une cuisine d'une grande variété comprenant des mets raffinés et des plats de tous les jours, ainsi que des recettes de saison innovantes selon les produits du marché.



Les restaurants proposés ici répondent à une charte de qualité dont les critères mettent l'accent sur une cuisine de terroir avec des produits frais. Ces établissements doivent vous présenter *une carte des vins proposant au moins 7 vins de qualité, issus des terroirs de l'Hérault* (critère obligatoire stipulé dans le cahier des charges Qualité Hérault). Vous pourrez parfois choisir un menu en accord mets-vins ; il faut d'ailleurs savoir qu'un accord réussi doit magnifier à la fois le mets et le vin, le premier ne devant pas effacer le second et vice versa.

PARFUMS DE GARRIGUES



37, rue Ancienne Poste - 34370 - Maraussan

04 67 90 33 76 - parfumsdegarrigues@yahoo.fr

www.parfumsdegarrigues.fr



Du mercredi au dimanche midi. Service le soir également en été.

Tarifs : 28 € à 65 €

Au cœur d'un village languedocien, dans une ancienne maison vigneronne.



LOGIS HÔTEL-RESTAURANT RÉSIDENCE ***



35, avenue de la Cave - 34440 - Nissan-Lez-Ensérune

04 67 37 00 63 - reservations@hotel-residence.com

www.hotel-residence.com



À l'année - Tarifs : 10 €, 18 €, 22 €, 23 €, 34 €

C'est dans une bâtisse du 20^e s., ancienne maison vigneronne, que l'hôtel Résidence a été créé en 1970.



Votre séjour en vignobles

HÔTEL LA RÉSIDENCE ***

35, avenue de la Cave - 34440 - Nissan-lez-Enserune



CONTACT : M. Giordano - 04 67 37 00 63
reservations@hotel-residence.com - www.hotel-residence.com



C'est dans une bâtisse du 20^e s., ancienne maison vigneronne, que l'hôtel Résidence a été créé en 1970.

TARIFS	CAPACITÉ	NBR DE CHAMBRES	OUVERTURE
59 à 152 €	48	18	à l'année*



*Fermeture première quinzaine de janvier



LA NORIA ***

Domaine de la Plaine - 34370 - Cazouls-les-Béziers



CONTACT : M^{me} Ramos - 04 67 93 58 27 - 06 76 50 96 73
la.noria@orange.fr - www.pagesperso-orange.fr/la.noria/



Authentique mas languedocien sur un ancien domaine viticole à 7 km du Canal du Midi.

TARIFS	CAPACITÉ	NBR DE CHAMBRES	OUVERTURE
52 à 76 €	11	4	à l'année



Les hébergements en hôtel ou chambres d'hôtes, privilégiés ici pour y séjourner à la nuitée, sont tous inscrits dans une démarche de qualité, favorisant le lien et l'approche avec le patrimoine et le terroir. Des produits locaux sont proposés au petit déjeuner et des informations concernant les producteurs peuvent être fournis par les propriétaires. Enfin, certains établissements présentent une architecture vigneronne.



AU LAVOIR

9, rue du lavoir - 34440 - Colombiers



CONTACT : M^{me} Louro - 04 67 26 16 15
au-lavoir@orange.fr - www.au-lavoir.com

La maison d'hôte est située au bord du Canal du Midi, où vous attendent 4 chambres spacieuses avec une décoration soignée au goût du jour.

TARIFS	CAPACITÉ	NBR DE CHAMBRES	OUVERTURE
100 à 150 €	8	4	à l'année



LA COLOMBIÈRE ****

6, rue de l'Oppidum - 34440 - Colombiers

CONTACT : M. et M^{me} Metenier - 04 67 98 50 66 - 06 07 88 51 12
chlacolombiere@orange.fr - www.chambreshotescanal.com



En bordure du Canal du Midi, sur le chemin de l'Oppidum d'Ensérune, 4 chambres d'hôtes dans une demeure de type languedocien.

TARIFS	CAPACITÉ	NBR DE CHAMBRES	OUVERTURE
65 à 100 €	10	4	à l'année



LES ARCHANGES ***

Chemin de Soustres - 34310 - Montady

CONTACT : M. et M^{me} Marquet - 06 13 33 60 17
isabelle.marquet14@sfr.fr - www.lesarchanges.com



Chambres aménagées avec goût dans la maison des propriétaires, en bordure de l'étang asséché de Montady au cœur des vignes et face au site archéologique d'Ensérune.

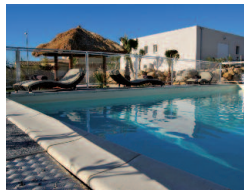
TARIFS	CAPACITÉ	NBR DE CHAMBRES	OUVERTURE
65 à 100 €	10	4	à l'année



ENTRE MER ET VIGNES ****

31, bd. des Vieux Moulins - 34440 - Nissan-lez-Ensérune

CONTACT : M. et M^{me} Christophe - 06 62 89 44 04
www.entremetvignes.com



Sur les hauteurs du village face à l'ancien four à chaux, les chambres d'hôtes sont annexées à la demeure des propriétaires.

TARIFS	CAPACITÉ	NBR DE CHAMBRES	OUVERTURE
75 à 103 €	10	4	à l'année



Lors de votre séjour en vignobles, pour vos déplacements entre votre lieu d'hébergements et les domaines ou restaurants, vous pouvez faire appel à une voiture avec chauffeur ; n'hésitez pas à contacter JC Prestige au 06 58 46 17 53.

VIVRE LE TERROIR,

calendrier des manifestations

AVRIL

CAZOULS-LEZ-BÉZIERS

LE SENTIER DES HUILES - 3^E SAMEDI D'AVRIL

RENDEZ-VOUS À L'OFFICE DU TOURISME 10H - COVOITURAGE

De l'huile d'olive aux huiles essentielles de thym, Hélène nous mènera sur les sentiers du Hameau de Cure le Bas pour découvrir cette culture. Prévoir chaussures de marche.

Durée : 2h - Prix : 4 € - Contact : 04 67 93 78 93 - otcazouls@orange.fr

MARAUSSAN

RANDO VTT GOURMANDE (FÊTE DE LA ST MARC) - DERNIER DIMANCHE D'AVRIL

Randonnées VTT et pédestre ponctuées d'étapes gourmandes.

Contact : Syndicat d'initiative - 04 67 21 58 44

RÉVEILLON DU 1^{ER} MAI - 30 AVRIL - LA CAVE DE MARAUSSAN

Concerts gratuits, restauration sur place.

Contact : Syndicat d'initiative - 04 67 21 58 44

MAI

CAZOULS-LEZ-BÉZIERS

LA FÊTE DU PAIN - DIMANCHE MI-MAI (AUTOUR DE LA SAINT-HONORÉ) - PLACE DES 140

La Confrérie des Chevaliers de Saint Saturnin vous invite cette fête traditionnelle.

Animations toute la journée.

Contact et renseignements : Claude Seisen - 04 67 93 51 36

JUIN

CAZOULS-LEZ-BÉZIERS

LES GRANGETTES GOURMANDES - UN SAMEDI DE JUIN

RENDEZ-VOUS À L'OFFICE DU TOURISME 10H - COVOITURAGE

Randonnée à la découverte des abris de vignobles et dégustation de vins et de produits de terroir. Prévoir chaussures de marche.

Durée : 3h - Prix : 12 €/pers. inscription obligatoire - Contact : 04 67 93 78 93 - otcazouls@orange.fr

LA CAPITELLE DU BERGER - UN SAMEDI DE JUIN

RENDEZ-VOUS À L'OFFICE DU TOURISME 10H - COVOITURAGE

Balade à la découverte des capitelles, dégustation vin et fromage.

Prévoir chaussures de marche.

Durée 2h - Prix 5 € - Contact et renseignements : 04 67 93 78 93 - otcazouls@orange.fr

VEILLÉE AU DOMAINE CASTAN - 3^E VENDREDI DE JUIN

Musique, repas convivial et vin du domaine.

Contact et réservation : M^{me} Castan - 04 67 93 60 77

NISSAN-LEZ-ENSÉRUNE

BACCHANALES, FÊTE DES COTEAUX D'ENSÉRUNE - 1^{ER} SAMEDI DE JUIN

Dégustation de vins de l'Indication Géographique Protégée, concert.

Contact et renseignements : la Maison du Malpas - 04 67 32 88 77

DÉGUSTATION DE VINS ORGANISÉE PAR L'OFFICE DE TOURISME

Contact : Point info tourisme - 04 67 37 14 12

COLOMBIERS

**FÊTE DE LA NATURE, VIA ENSÉRUNE À L'ÉTAT DE NATURE - 3^E SEMAINE DE MAI
(AUTOUR DE LA JOURNÉE INTERNATIONALE DE LA BIODIVERSITÉ LE 22 MAI)**

Balade à la découverte de la faune et de la flore de la colline d'Ensérune, exposition sur les milieux naturels, jeux en bois. Gratuit.

Contact : Maison du Malpas 04 67 32 88 77

FÊTE DU MALPAS - JEUDI DE L'ASCENSION

Marché de terroir, jeux en bois, nombreuses animations.

Contact : Maison du Malpas - 04 67 32 88 77

LESPIGNAN

FÊTE DE LA TRANSHUMANCE - DERNIER WEEK-END DE MAI

Balade avec les moutons, marché du terroir, repas et animation musicale.

Contact : 04 67 32 61 15



MAUREILHAN

LES FLORALIES - 1^{ER} DIMANCHE DU MOIS DE MAI

Fête de la petite agriculture, marché aux fleurs, produits naturels et du terroir, animaux de la ferme et animations.

Contact : Mairie - 04 67 90 52 98



VENDRES

FÊTE DE LA TRANSHUMANCE - DERNIER WEEK-END DE MAI

Balade avec les moutons, marché du terroir, repas et animation musicale.

Contact : Service Tourisme - 04 67 32 61 15

MARAUSSAN

SOIRÉES À THÈMES - UN SAMEDI DE JUIN

Soirées vigneronnes, concerts ou théâtre d'improvisation dégustation et restauration.

Contact : Syndicat d'initiative - 04 67 21 58 44

JUILLET

CAZOULS-LEZ-BÉZIERS

LES GRANGETTES GOURMANDES - UN SAMEDI DE JUILLET

RENDEZ-VOUS À L'OFFICE DU TOURISME 18H COVOITURAGE

(Voir au mois de juin)

LA CAPITELLE DU BERGER - UN SAMEDI DE JUILLET

RENDEZ-VOUS À L'OFFICE DU TOURISME 18H COVOITURAGE

(Voir au mois de juin)

VEILLÉE AU DOMAINE CASTAN - 3^E VENDREDI DU MOIS DE JUILLET

(Voir au mois de juin)



MARAUSSAN

FESTIVAL DE THÉÂTRE AMATEUR - 3^E WEEK-END DE JUILLET - COUR ANCIENNE ÉCOLE

6 spectacles, entracte gourmand, dégustation.

Contact et réservation : Syndicat d'initiative - 04 67 21 58 44

**BALADES VIGNERONNES AU DOMAINE PERDIGUIER - LES MERCREDIS DE JUILLET ET AOÛT
DOMAINE DE PERDIGUIER**

Visite commentée des chais et des vignobles.

Contact : M^{me} Feracci - 06 16 90 51 11 ou 04 67 90 01 15

JUILLET

LES BALADES NOCTURNES - UN JEUDI DE JUILLET

Promenades découvertes, buffet, animations dégustation.

Contact : Syndicat d'initiative - 04 67 21 58 44

MONTADY

FÊTE DU MELON ET COURSE DE CAISSE À SAVON

DERNIER DIMANCHE DE JUILLET

Marché, animations et course de caisses à savon.

Contact : Association des Caisnes à savon - 06 01 88 63 08



AOÛT

CAZOULS-LEZ-BÉZIERS

LES GRANGETTES GOURMANDES - UN SAMEDI D'AOÛT

RENDEZ-VOUS À L'OFFICE DU TOURISME 10H - COVOITURAGE

(Voir au mois de juin)

LA CAPITELLE DU BERGER - UN SAMEDI D'AOÛT

RENDEZ-VOUS À L'OFFICE DU TOURISME 18H COVOITURAGE

(Voir aussi au mois de juin)

VEILLÉE AU DOMAINE CASTAN - 3^E VENDREDI DU MOIS D'AOÛT

(Voir au mois de juin)

VENDRES

FÊTE DE LA MER ET DES COQUILLAGES - 1^{ER} JEUDI DU MOIS D'AOÛT - PORT DU CHICHOULET

Dégustation de coquillages, vins et animation musicale.

Contact : Service Tourisme - 04 67 32 61 15

SEPTEMBRE

CAZOULS-LEZ-BÉZIERS

LE SENTIER DES HUILES - UN SAMEDI DE SEPTEMBRE

RENDEZ-VOUS À L'OFFICE DU TOURISME 10H - COVOITURAGE

(Voir au mois d'avril)

VEILLÉE AU DOMAINE CASTAN - 3^E VENDREDI DU MOIS DE SEPTEMBRE

(Voir au mois de juin)

COLOMBIERS

FÊTE DE LA GASTRONOMIE - DERNIER WEEK-END DE SEPTEMBRE

Menu spécial en accord met-vin.

Contact : Restaurant Chez l'éclusier - 04 67 37 14 77

MARAUSSAN

FÊTE DES VENDANGES À L'ANCIENNE - 3^E DIMANCHE DE SEPTEMBRE

Vendanges à la main, visite guidée en charrette, jeux anciens, animations diverses.

Contact : Syndicat d'initiative - 04 67 21 58 44

SOIRÉE À THÈMES - UN SAMEDI DE SEPTEMBRE

(Voir au mois de juin)

LESPIGNAN

LES VENDANGES À L'ANCIENNE - MI SEPTEMBRE

Organisée par les Amis de Lespignan.

Contact : Mairie - 04 67 37 02 06

