LE CATALOGUE OENOTOURISTIQUE DU

GRAND PIC SAINT LOUP

93 expériences à vivre

TOP 100 2021 TROPHÉES DE L'OENOTOURISME Terre de Vins TOURISME TROPHIES

grand pic saint-Loup OFFICE DE TOURISME

vignobles & découvertes

Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup

grand pic saint-Loup

SOMMAIRE

CARTES - PICTOS	P.4
TERRES DE GARRIGUES ET DU PIC SAINT-LOUP	P.8
LES TRAITS DE PERSONNALITÉS	P.9
LES APPELLATIONS	P.11
UNE VISITE, UNE DÉGUSTATION, UNE DÉCOUVERTE...	P.13
UNE PARENTHÈSE OENO, UNE JOURNÉE, UN SÉJOUR...	P.93
UNE SAISON, UNE AMBIANCE, UN VIN...	P.112
INDEX	P.118

SÉLECTIONNÉES PARMI LES 100 MEILLEURES OFFRES ŒNOTOURISTIQUES FRANÇAISES PAR LE JURY DES TROPHÉES DE L'ŒNOTOURISME !

AVANT-PROPOS

A 20 minutes de Montpellier, retrouvez trois des plus belles appellations du Languedoc : l'AOP Languedoc-Grés de Montpellier, L'AOP Pic Saint Loup, l'AOP Terrasses du Larzac ainsi que l'expression vigneronne que vous découvrirez dans les IGP.
Il y en a pour tous les goûts !

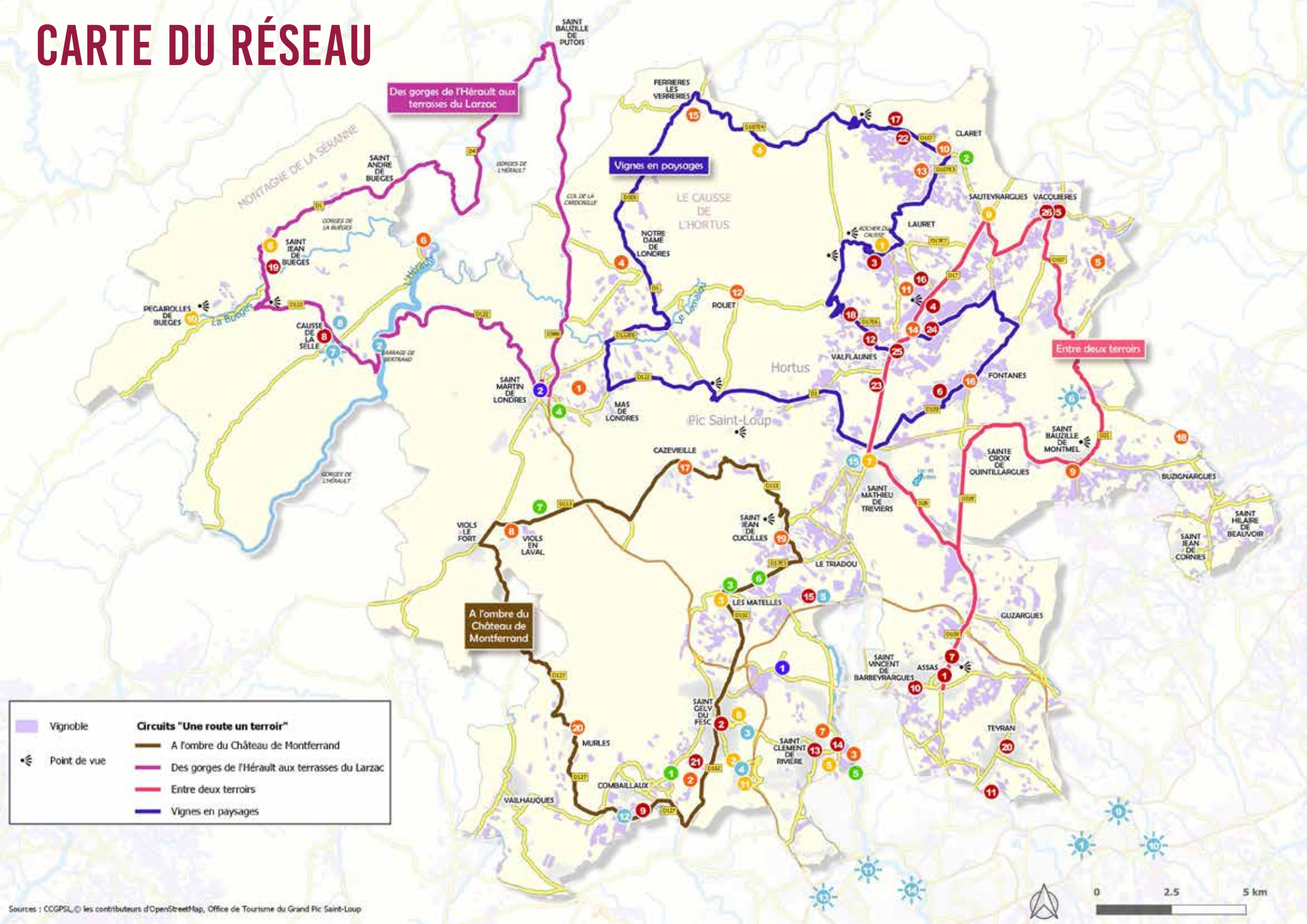
Ainsi, la diversité des appellations et la spécificité du patrimoine oenoculturel permettent de proposer une large gamme d'offres oenotouristiques : Wine-Tour, balade à cheval et VTT électrique au milieu des vignes, tractotour, concerts, pique-niques, séjours sportif ou œnologique, ateliers, dégustations et accords mets et vins, découverte d'une oliveraie...
Excursions, séjour en famille, entre amis, week-end en amoureux ou encore séminaires, mettez tous vos sens en éveil et vivez l'expérience plongé dans la nature entre vignes, garrigues et oliveraies.

Les vignobles bénéficient d'un cadre paysager spectaculaire reconnu par la Charte paysagère de Fontevraud.
Façonnés à la fois par le pastoralisme et la viticulture, entre reliefs calcaires et garrigues, ils témoignent d'une histoire indépendante, forgée par des défricheurs, des bâtisseurs, des conquérants, durant laquelle la vigne est devenue le moteur de l'économie locale.
Des points de vue remarquables sur les vignes jalonnent le territoire et racontent l'histoire de ces vignes engarriguées et de cette nature préservée dont les arômes de thym et de romarin se retrouvent jusque dans les vins que l'on y produit !

Retrouvez nous sur www.tourisme-picsaintloup.fr !

Consultez la version numérique du catalogue !

CARTE DU RÉSEAU



Sources : CCGPSL, © les contributeurs d'OpenStreetMap, Office de Tourisme du Grand Pic Saint-Loup

- Caveaux
- 1 Le Cellier du Pic
- 2 Le Cellier du Pic
- 3 Château de Cazeneuve
- 4 Château de Lancyre
- 5 Château de Lascaux
- 6 Château La Roque
- 7 Domaine Clavel
- 8 Domaine de Brunet
- 9 Domaine de la Jasse
- 10 Domaine de la Perrière
- 11 Domaine de Massillan
- 12 Domaine Pech Tort
- 13 Domaine Puech
- 14 Domaine de St-Clément
- 15 Domaine du Haut-Lirou
- 16 Mas de l'Oncle
- 17 Mas Foulaquier
- 18 Mas Gourdou
- 19 Tour de Baulx - Vignoble Coulet
- 20 Château Montel
- 21 Le Chemin des Rêves
- 22 Domaine de Villeneuve
- 23 Château de Valflaunès
- 24 Château Cambon-Valcyre
- 25 Château Boisset
- 26 Domaine Les grandes Costes

- Hébergements
- 1 Gîte Domaine de la Borie
- 2 Gîtes insolites Domaine de l'Oulivie
- 3 Chambres d'hôtes Domaine de St-Clément
- 4 Gîte de la Caumette
- 5 Gîtes La Bergerie du Fenouillet
- 6 Chambres d'hôtes Les Hauts d'Issensac
- 7 Gîte Mas de Fournel
- 8 Chambres d'hôtes Côté Chênes verts
- 9 Chambres d'hôtes Les Barandons
- 10 Le Moun Oustal
- 11 Domaine de Cantafaroune
- 12 Mas de la Plume
- 13 Gîte La Capitelle
- 14 Terres des Cambon - Château Valcyre
- 15 Villa Les Bouyssières
- 16 La Villa Ricôme
- 17 Lou Pic au Loup
- 18 Moulin de Fontbonne
- 19 La Cazarelle
- 20 Le cocon des palombes

- Loisirs, réceptifs
- 1 Belle Tourisme
- 2 Canoë La Vallée des Moulins
- 3 Golf de Coulondres
- 4 Caviste V. marchand de vins
- 5 Haut-Lirou Wine Tour
- 6 Horse Aventure
- 7 Guide rando Geoffroy Beziat
- 8 Tractotour
- 9 Seb Ecobike
- 10 Vigno'Vins
- 11 Montpellier Wine Tour
- 12 Domaine de la Jasse
- 13 Wisud
- 14 Les Cycles du Terroir
- 15 Vins du Pic & d'Ailleurs

- Offices de tourisme
- 1 Office de tourisme Pic Natura
- 2 Office de tourisme

- Restaurants
- 1 Auberge du Cèdre
- 2 Le Clos des Oliviers
- 3 Le Pic Saint-Loup
- 4 Le Mas des Beaumes
- 5 Restaurant du Domaine
- 6 Auberge de la Vallée
- 7 Restaurant Côté Cour
- 8 Les Coulondrines
- 9 In Vina Terra
- 10 Lou Regalido
- 11 O'Jasmin

- Sites de patrimoine
- 1 Domaine de l'Oulivie
- 2 La Halle du Verre
- 3 La Maison des Consuls
- 4 Les Aromatics du Pic
- 5 Les Lutins Jardins
- 6 Les Lutins Jardins
- 7 Cambous

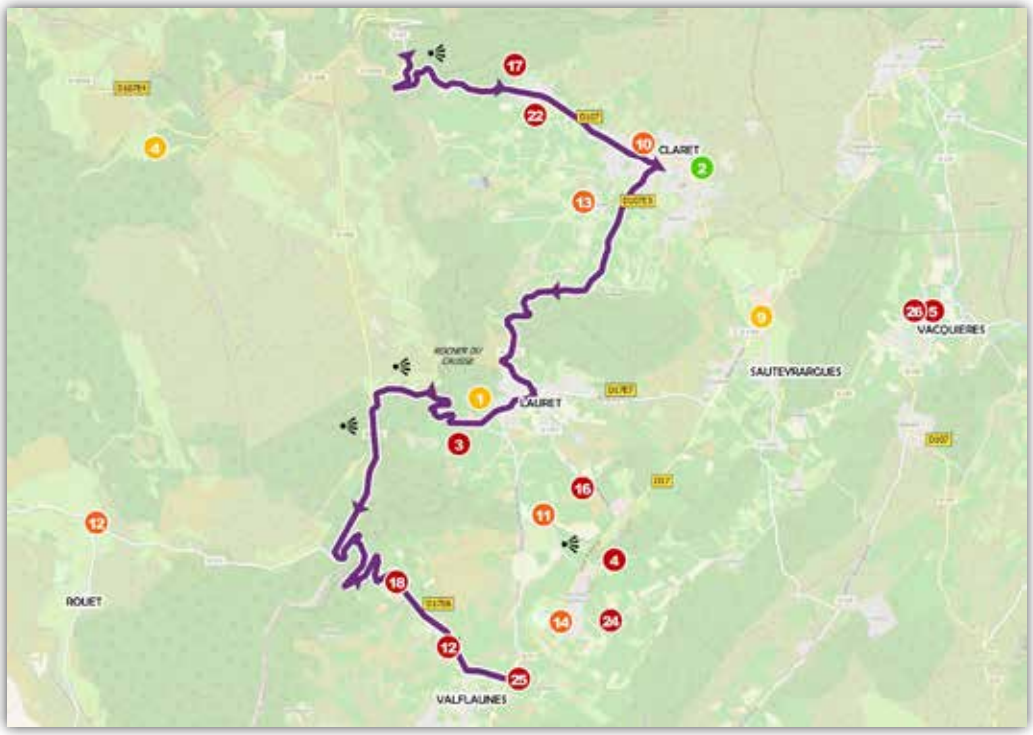
LÉGENDE PICTOGRAMMES

- Tarifs
- Durée
- Capacité d'accueil
- Accueil
- Tout paiement
- Carte Bleu
- Chèque
- Espèces
- Tarifs bouteille de vin
- Accès handicapés
- Animaux acceptés
- Parking
- Wifi
- Facebook
- Instagram

Le Réseau International des Paysages Viticoles

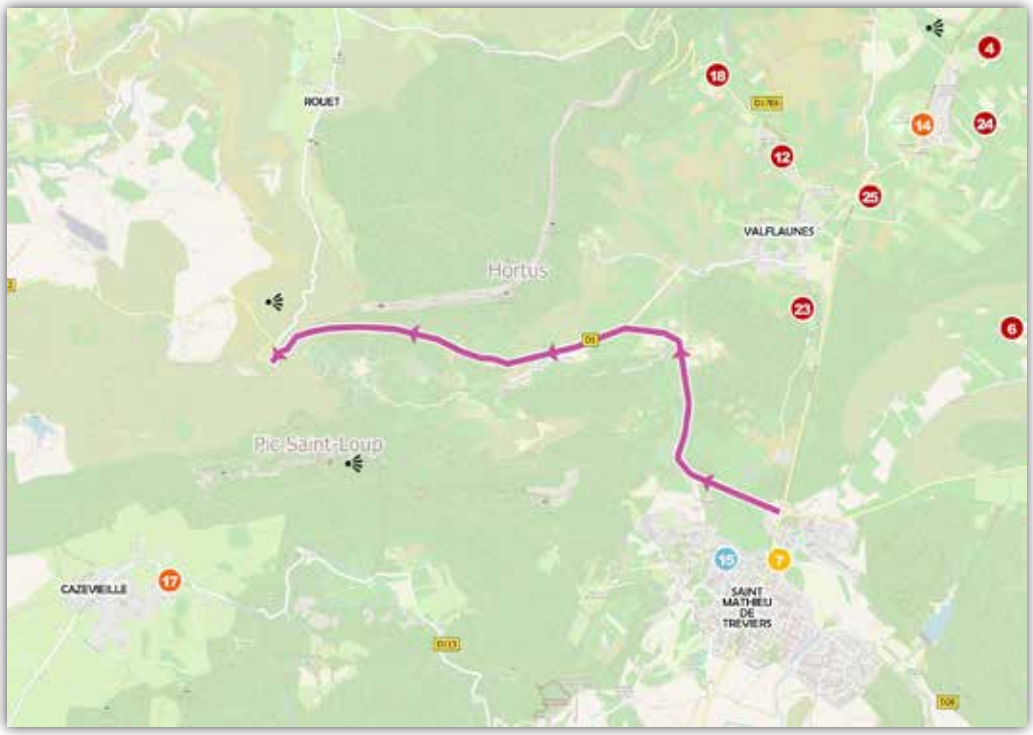
CINQ ITINÉRAIRES PAYSAGERS VITICOLES VOUS SONT PROPOSÉS AFIN DE DÉCOUVRIR TOUS LES ASPECTS DE LA VIGNE EN GRAND PIC SAINT-LOUP.

Le territoire du Grand Pic Saint-Loup a obtenu la reconnaissance de la qualité de ses paysages viticoles en 2014, et fait partie désormais de ce réseau d'excellence qui engage ses signataires à agir ensemble pour préserver leur environnement et valoriser les liens entre les paysages, le terroir et l'accueil des visiteurs.
Légende cartes p.5



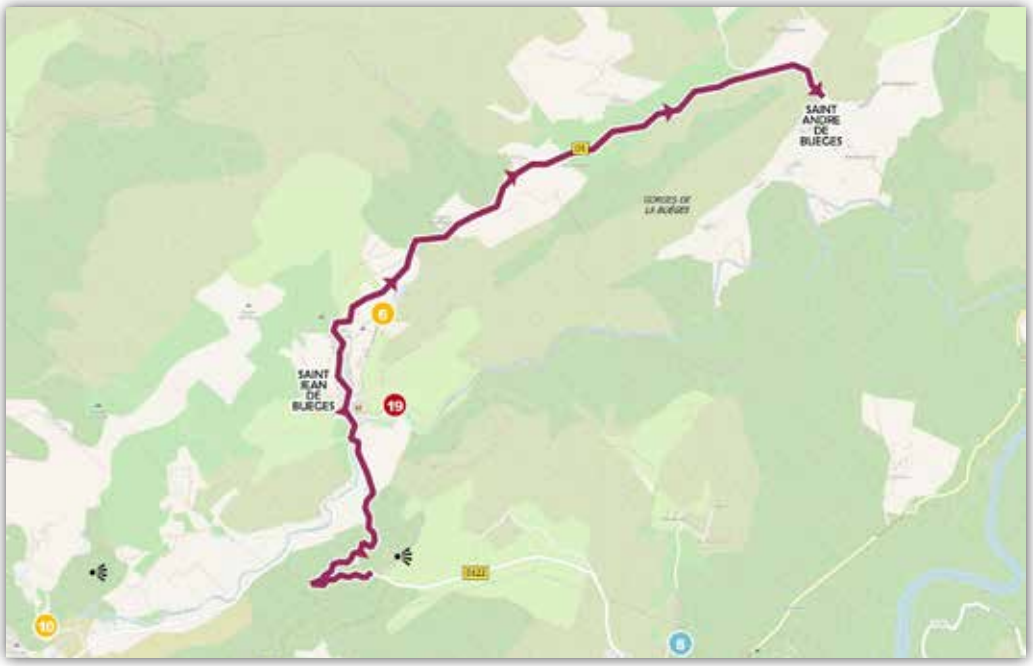
LA VIGNE À CONTEMPLER

Au départ de Claret par la RD107, des vues panoramiques depuis le causse de l'Hortus.



LA VIGNE AU NATUREL

Au départ de Saint-Mathieu-de-Tréviers par le RD1. Des vues et des panoramas de cartes postales avec le Pic Saint-Loup dominant.

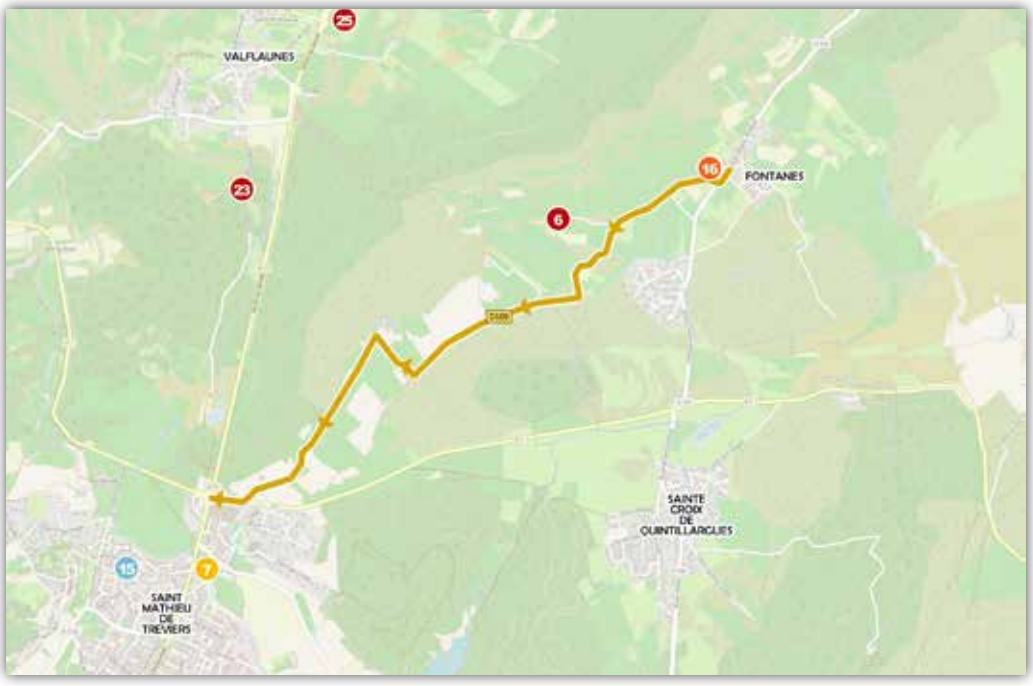


LA VIGNE PATRIMOINE

Autour de Saint-Jean-de--Buèges par le RD1 et la Rd122, la découverte de la vallée de la Buèges et de la Séranne.

LA VIGNE ÉPANOUIE

Au départ de Sauteyrargues par la RD17, la vigne à perte de vue dans un écrin de végétation méditerranéenne.



LA VIGNE À PORTÉE DE MAIN

Au départ de Fontanès par la RD109 , vous serez au cœur du vignoble dominé par les falaises de l'Hortus.

TERRES DE GARRIGUES ET DU PIC SAINT-LOUP

Nos vignobles de la destination, immergés dans les cadres spectaculaires des reliefs calcaires et de la garrigue, témoignent d'une histoire indépendante forgée par des défricheurs, des bâtisseurs, des conquérants, durant laquelle la vigne est devenue le moteur de l'économie locale.

L'excellence est le point d'honneur du réseau Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup, labellisé « Vignobles et Découvertes » et porté par l'Office de tourisme.

Vignobles & Découvertes est un label attribué par Atout France à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits touristiques multiples, complémentaires et de qualité.

La destination Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup fait partie aujourd'hui des 71 territoires labellisés (6 dans le département de l'Hérault) qui facilitent l'organisation de votre séjour.

Notre réseau Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup, labellisé en mai 2019, comptent à ce jour plus de 80 partenaires : hébergeurs, vignerons, restaurateurs, agriculteurs, prestataires de loisirs, agences réceptives, sites touristiques et organisateurs d'évènements.

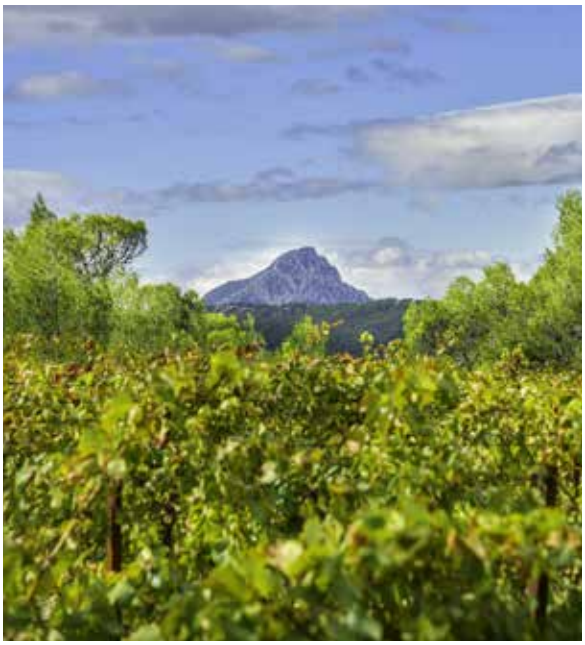
Ambassadeurs de notre territoire, ils ont à cœur de vous accueillir dans un cadre convivial et de vous faire partager les plus belles expériences.

LES TRAITS DE PERSONNALITÉS

Nos vignobles mettent en avant un cadre naturel exceptionnel fait d'espaces de garrigue et de vigne immergés dans de spectaculaires reliefs calcaires.
La vigne est devenue le moteur de l'économie locale témoignant ainsi d'une histoire indépendante forgée par des défricheurs, des bâtisseurs et des conquérants.

DES VIGNOBLES PLONGÉS DANS LA NATURE

Le territoire abrite un site remarquable de vignes sauvages, ancêtre de l'ensemble des cépages cultivés dans le monde, ou encore de vignes engarriguées, dans un cadre préservé et presque intime.
La garrigue, véritable réservoir de biodiversité, constitue une protection naturelle de ce terroir et influence également directement sur les arômes des vins.
Les vignobles ont toujours été liés à d'autres productions agricoles et cette polyculture a conféré au paysage ce particularisme.
Le pastoralisme a notamment représenté dans le passé une activité importante sur les paysages et au développement économique lié au vin. La polyculture est ainsi le gage d'une valeur moderne : la durabilité.



DES VIGNOBLES SPECTACULAIRES

Les vignobles de Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup bénéficient d'un cadre souvent spectaculaire, reconnu par la Charte des paysages viticoles. Le territoire offre des points de vue remarquables sur les vignes et la nature préservée notamment avec les belvédères, le face-à-face Pic et Hortus, ou encore les failles et roches ancienne de la combe de Mortiès, auquel s'ajoutent les points de vue aériens offrant un cadre adapté au land-art mais également, des points de vue extérieurs au territoire d'où l'on voit le Pic Saint-Loup. La Vallée de la Buèges est un très ancien lieu de passage devenu aujourd'hui une vallée préservée et offrant un cadre pittoresque.

DES VIGNOBLES À L'ESPRIT INDÉPENDANT

Contrairement à la majorité des vignobles d'Occitanie, les vignobles se sont développés à l'écart des grandes routes et des voies fluviales. Vignobles de piémont, les échanges commerciaux étaient réalisés en direction des Causses et des Cévennes. Il y a dans les gènes des vignerons de Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup une approche artisanale, y compris dans le sens de la qualité, ainsi qu'une connaissance intime des terroirs et une structure familiale des exploitations par la petite taille des domaines.

DES VIGNOBLES DE CONQUÉRANTS ET BÂTISSEURS

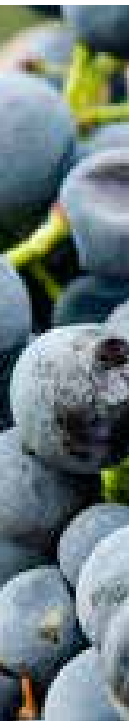
Les agriculteurs ont défriché, épierré, construit puis sont allé à la conquête de l'eau pour conquérir les forêts et la garrigue. Les vignobles de Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup sont aujourd'hui sortis victorieux d'une conquête économique par rapport aux autres activités (pastoralisme, sériciculture, oléiculture...). Cette tradition de bâtisseur s'est prolongé jusqu'à aujourd'hui.

DES VIGNOBLES MOTEURS DE L'ÉCONOMIE

La vigne est plus que partie intégrante de l'économie locale ; elle en est un moteur. Il est peu d'activités qui ne soient en lien économique avec la vigne, notablement dans la période 1850-1950 : L'élevage des moutons, l'exploitation du bois et des forêts, le verre, le verdet, la production d'électricité, la sériciculture…

En 1955, c'est la reconnaissance des Vins du Pic Saint-Loup VDQS puis en 2016 en AOP Pic Saint-Loup qui montrent l'accomplissement d'un travail de longue haleine pour faire reconnaître la qualité des vins issus de ce terroir et permettent aujourd'hui un bel épanouissement économique.

LES APPELLATIONS



Les vins du réseau Terres de Garrigues et du Pic Saint Loup sont riches d'une identité à la fois propre et commune. Différenciés par leur situation géographique, leur histoire et leur terroir, ils se rassemblent autour d'une même richesse : des vignes aux paysages spectaculaires et préservés.

Les valeurs environnementales ont une place importante chez nos vignerons et permettent au réseau de se forger une réelle dynamique de développement durable et d'agriculture biologique.

Aujourd'hui, le réseau est riche de 4 appellations d'origine protégée (AOP) et 2 IGP, représentant un panel de terroirs, d'arômes et de représentants hétéroclites.

UN FIL ROUGE : LA GARRIGUE !

En effet, cette flore faisant partie intégrante des paysages du territoire, les arômes de garrigues se fond chez chacune des appellations.

Des cépages communs : syrah, grenache, mourvèdre avec une majorité de syrah pour les AOP Pic Saint Loup et la possibilité d'utiliser du Cinsault ou du Carignan pour les AOP Terrasses du Larzac et Pic Saint Loup.

L'AOP LANGUEDOC

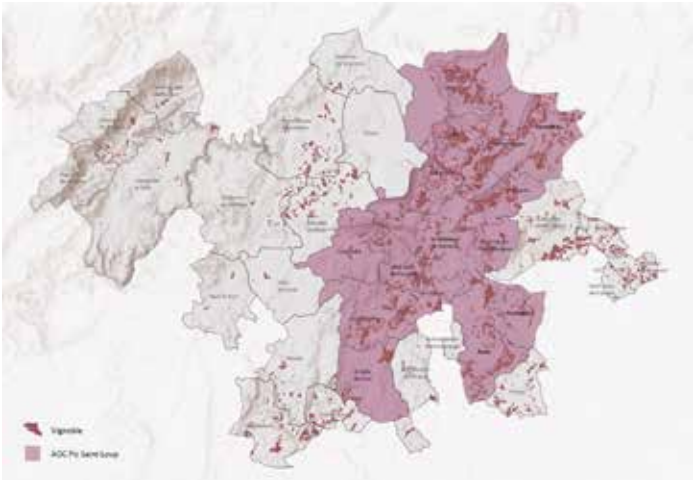
Appellation fondatrice de l'identité régionale

S'étendant de la frontière espagnole jusqu'aux portes de Nîmes, cette appellation reconnue depuis 2007, représente l'ensemble des richesses de nos terroirs. Elle comprend 38 appellations, 4 départements et pas moins de 6 000 vignerons.

L'AOP PIC SAINT LOUP

La force de caractère

Reconnue pour son paysage magnifié par la vue panoramique du Pic Saint-Loup et l'Hortus que l'on peut apprécier de toutes les vignes de l'aire, cette appellation en production rouge et rosé propose des vins frais, aux arômes de fruits rouges, épices et fruits mûrs caractérisés par la garrigue.
La singularité climatique, entre continental et méditerranéen, offre à la vigne une amplitude thermique caractéristique : jour chaud et nuit fraiche qui favorise une maturation optimale des raisins.

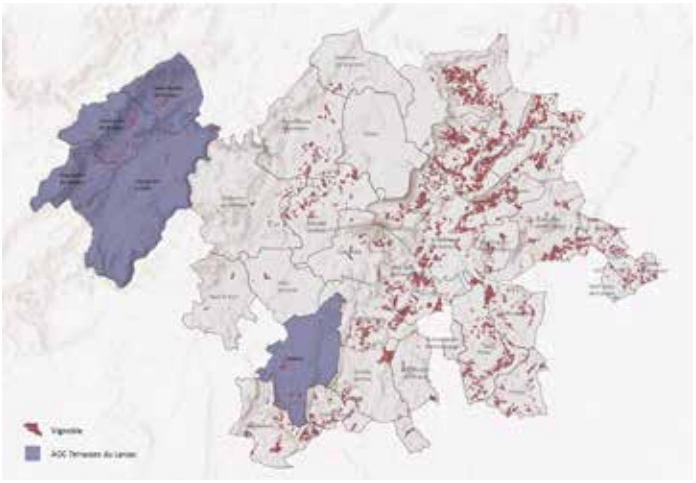


L'AOP TERRASSES DU LARZAC

Le vin des garrigues

Lovées entre les hautes terres du Massif central et la côte méditerranéenne, les Terrasses du Larzac conjuguent avec talent des vins qui exhalent des parfums de garrigues.

Le vignoble est caractérisé par des températures fraîches par rapport à l'aire AOP Languedoc qui s'explique par l'éloignement de la mer.

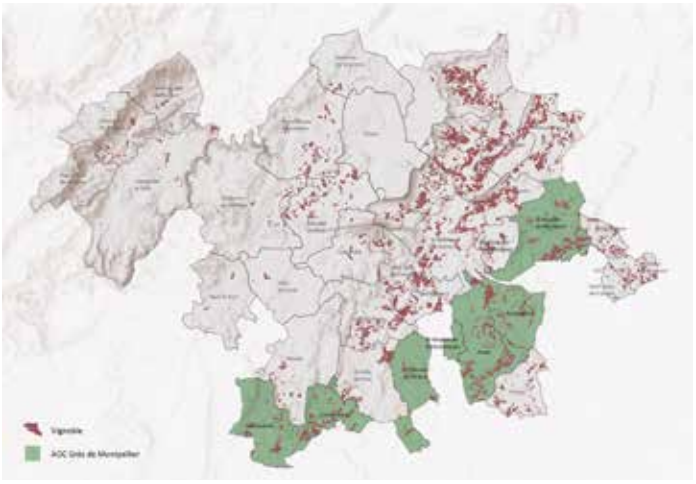


L'AOP LANGUEDOC-GRÉS DE MONTPELLIER

Façonnée par son terroir

En production rouge uniquement, cette appellation souhaite représenter « l'élégance Montpelliéraine » et forge son identité à travers 3 mots clés : Histoire, Climat et Cailloux.

Adossé aux 1ers contreforts des Cévennes et dominant la Méditerranée, les reliefs du nord sont un rempart contre le mistral tandis que l'ouverture sur la Méditerranée au sud permet de tempérer le climat chaud.



L'IGP SAINT GUILHEM-LE-DÉSERT

Nature et patrimoine

Le vignoble qui cohabite avec les oliviers est le plus souvent implanté en hauteur, ce qui confère aux vins une étonnante fraicheur.

L'IGP PAYS D'OC

La liberté

La palette créative s'exprime à travers 58 cépages et un territoire couvrant 120 000 hectares de vignes entre mer et montagne.

UNE VISITE, UNE DÉGUSTATION, UNE DÉCOUVERTE...

Nos producteurs Vignobles & Découvertes ne manquent pas d'imagination pour vous faire vivre un moment privilégié au cœur de leurs exploitations : visite des chais de vinification ou de la ferme, sentier pédagogique, expositions, accords mets-vins, dégustation à la barrique, balades dans le vignoble… Une immersion pour découvrir le savoir-faire de nos artisans vignerons et agriculteurs et comprendre le processus qui amène le raisin du cep jusqu'au verre.

Prenez le temps de vous asseoir à l'une des tables de nos restaurateurs, tous, réunis autour de la même exigence : travailler les produits locaux avec finesse et respect pour vous proposer une expérience culinaire unique ! Et si vous toquez à la porte de nos gîtes ou chambres d'hôtes, vous serez surpris de vous retrouver parfois en pleine garrigue ou en bordure de vignes ou encore au cœur de nos petits villages authentiques et préservés.
Agrémentez enfin votre journée d'une visite culturelle dans nos musées ou bien d'un moment plus sportif en naviguant dans les Gorges de l'Hérault, Grand Site de France.

Domaine de la Jasse
Combaillaux

Derrière les bouteilles du Domaine de la Jasse se cache Bruno Le Breton : fin technicien des vins, il est précurseur de la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) et de l'agriculture durable. De la Haute Valeur Environnementale à la RSE, chaque choix réalisé de la vigne à la cave en passant par le bureau est évalué selon son impact social, environnemental et économique ; les 3 piliers du Développement Durable.
Notre promesse : offrir du plaisir à ceux qui aiment nos vins et ceux qui souhaitent profiter de notre vignoble entre vignes et garrigue.

SUR LES PAS DU MAÎTRE DE CHAI

Visite des caves et dégustation de vin pendant les vendanges

Que devient le raisin une fois arrivé à la cave ? Pendant les vendanges découvrez l'itinéraire du moût, la fermentation du jus, l'extraction et le décuvage qui n'auront plus de secrets pour vous. Partez à la découverte du métier de Maître de Chai depuis les vendanges jusqu'à l'élevage en barrique. Vous suivrez ses pas dans un parcours unique et sensoriel au sein de la cave de vinification ainsi que le chai à barriques. Vous pourrez déguster les jus en cours de fermentation directement à la cuve ! Une dégustation commentée de 5 vins sera proposée dans le chai de garde, aussi appelé « la vieille cave ».

25€/pers.
2h
10 à 25 personnes

DISPONIBILITE DE L'OFFRE : De septembre à octobre pendant les vendanges, sur rendez-vous seulement, semaine et week-ends selon disponibilité

Infos pratiques

Bruno LE BRETON
04 67 67 04 04
info@blb-vignobles.com
www.boutiquedelajasse-montlobre.com

IGP d'Oc

Tarifs bouteilles de 10 à 30€

Langues étrangères parlées : anglais, allemand

Ouverture : toute l'année sur réservation.

BALADE AUDIO-GUIDÉE ENTRE VIGNES ET GARRIGUES

Visite libre

Entre vignes et garrigue, suivez la voix de Morgane Le Breton, fille des propriétaires, qui vous guide au travers du vignoble sur le sentier botanique réalisé par sa mère Françoise Le Breton. Elle y référencie la majorité des espèces végétales que l'on trouve sur le domaine certifié Haute Valeur Environnementale et suit son parcours préféré au cœur du vignoble. La balade de 3km est toujours un moment de ressource où la découverte de la nature vous offre parfois de belles rencontres ! Téléchargez l'application « VoiceMap » et présentez-vous au caveau (en semaine uniquement) pour obtenir le tracé de la balade.

gratuit
1h30
1 à 10 personnes

DISPONIBILITE DE L'OFFRE : Sur présentation au caveau en semaine seulement pour télécharger l'application et signaler sa présence.

CRÉEZ VOTRE PROPRE VIN !

Atelier assemblage et dégustation de vin

Armés d'éprouvettes et de verres à dégustation, glissez-vous dans la peau d'un œnologue et apprenez à assembler différents échantillons de vins rouges directement prélevés à la barrique. Vous serez guidés pour découvrir comment déguster et définir les caractéristiques d'un vin par rapport à un autre ainsi que les subtilités entre les différentes barriques (arômes de fruits, arômes liés à la barrique, longueur en bouche). Une fois dégustés, vous apprendrez à assembler les vins en fonction de leurs caractéristiques, à la recherche de l'équilibre entre les différents échantillons. Vous pourrez tester différents assemblages afin de déterminer celui qui vous convient le mieux ! L'atelier est suivi d'une dégustation des vins de la maison, accompagnée de mets locaux.

29€/pers.
2h30
10 à 50 personnes

DISPONIBILITE DE L'OFFRE : Toute l'année, sur rendez-vous seulement, semaine et week-ends selon disponibilité

Domaine de la Jasse Combaillaux

EVEIL DES SENS : ACCORDS METS ET VINS

Dégustation commentée

Dans la salle de dégustation du domaine, appréciez un éveil des sens surprenant en dégustant 5 accords vins et mets locaux. Apprenez à cracher tels des professionnels et découvrez les subtilités des vins rosé, blanc et rouge en testant des accords différents pour étonner vos papilles.

25€/pers.
1h30
8 à 14 personnes
Famille, groupe

DISPONIBILITE DE L'OFFRE : Toute l'année, sur rendez-vous seulement, semaine et week-ends selon disponibilité.

WINE TOUR GOURMAND ENTRE VIGNES ET GARRIGUES

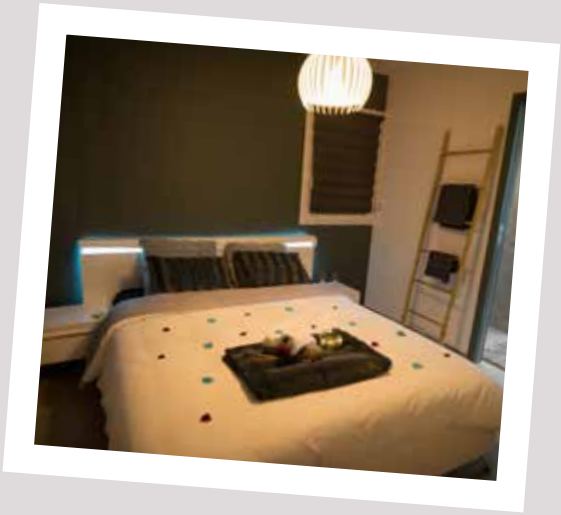
Visite guidée et dégustation commentée

En méhari électrique, embarquez pour un safari vigneron gourmand au cœur des Domaine de la Jasse et Domaine Montlobre certifiés Haute Valeur Environnementale ! Découvrez la richesse de la biodiversité sur ce terroir où vigne et garrigue sont en totale harmonie. Forêts de pins, tapis de thyms, profitez de cet instant ressourçant avec une dégustation champêtre en pleine nature. Visitez ensuite nos chais où vous dégusterez 4 vins sélectionnés pour leur accord avec 4 mets locaux de nos producteurs voisins.

49€/pers.
2h30
2 à 4 personnes

DISPONIBILITE DE L'OFFRE : Toute l'année, sur rendez-vous seulement, semaine et week-ends selon disponibilité

Le Cocon des Palombes
Gîte - 3*



LES ATOUTS

Dans un environnement calme de garrigues :
- A deux pas du GR de Pays Tours en Pic Saint-Loup, élu GR préféré des français en 2021.
- Conseil et visites : très bonne connaissance du patrimoine naturel et culturel.
(Patrice Gounel est spécialiste des hautes garrigues montpelliéraines et accompagnateur touristique).

LA TOUCHE VINO

- Bouteille offerte pour chaque séjour de plus de deux nuits.
- Balade guidée possible dans une exploitation viticole.
- Conseil sur les domaines aux alentours.
- Fils de vigneron.

Patrice GOUNEL
06 14 85 20 80
13 chemin des Palombes - 34980 Murles
gounelpatrice@gmail.com
www.lecocondespalombes.fr
Capacité d'accueil : 1 gîte 8 personnes
Ouverture : toute l'année
Langue étrangère parlée : anglais

Domaine de l'Oulivie
Combaillaux

Situé à 7km de Montpellier, le domaine de l'Oulivie est l'une des plus grandes oliveraies de l'Hérault. Il est aussi le fruit d'une belle histoire de famille commencée en 1957.
Une histoire qui s'inscrit avec les caprices du temps et dont les huiles reflètent toute la générosité du lieu. Elle est une invitation au partage, au bien-vivre, au bien-manger. Les visiteurs y vivent des moments gourmands !

VISITE DU DOMAINE OLEÏCOLE

Visite libre & Dégustation personnalisée

Découverte du domaine : le moulin à huile (hors période de production), le musée avec son moulin en pierre du XVIIIème siècle et son exposition poétique et graphique « Origines ». Dégustation personnalisée des produits du domaine (huiles d'olive, purées d'olive, vinaigre...)

Gratuit
Env. 30 mn (pendant les horaires d'ouverture)
1 à 6 personnes
Tout public

Infos pratiques

Hélène VIALLA
Mas de Fourques, 34980
Combaillaux
04 67 67 07 80
helene.oulivie@gmail.com
www.oulivie.com

Langue étrangère parlée : anglais

Ouverture : toute l'année du lundi au samedi (sauf jours fériés) de 9h à 12h et de 14h à 18h. En juillet et août, 7/7 : du lundi au samedi 9h30 - 19h et les dimanches 10h-13h / 15h-18h..

VISITE GUIDÉE DU DOMAINE

Visite guidée & Dégustation personnalisée

Nos visites guidées vous feront voyager au cœur de notre oliveraie, sur le chemin de «L'Or de mon Grand-père». L'histoire du Domaine familial est contée dans le musée. La visite se poursuit dans le jardin en permaculture puis dans l'oliveraie. Nous décrivons les variétés d'olives présentes sur le Domaine, les travaux agricoles, les récoltes d'olives et enfin les différentes étapes de l'élaboration de nos huiles. La visite se termine par une dégustation personnalisée de nos huiles, olives et purées d'olive. Votre guide vous donnera des conseils d'utilisation et des recettes qui sublimeront vos plats.

5€/pers. - 4€/pers. enfant de moins de 12 ans
1h
5 à 20 personnes
Tout public

Sur réservation au 04 67 67 07 80

RESTAURANT PAYSAN

Restauration

Notre restaurant paysan propose de bons produits locaux, de saison, à déguster à l'ombre de nos oliviers ! Au menu, des assiettes paysannes confectionnées à partir de tartines gourmandes, salades composées ou de notre spécialité le poulet fermier cuit au feu de bois d'olivier accompagné de frites cuites à l'huile d'olive ou de légumes de saison.
Un vrai régal !!! Pour les accompagner, une jolie sélection de vins du terroir est proposée.
Un moment de plénitude pour se ressourcer en famille ou entre amis au cœur de notre oliveraie et pour s'imprégner de l'ambiance unique du lieu et profiter du panorama sur le Pic Saint-Loup.

A partir de 12€ (à la carte)
de mi-mai à fin août, du lundi au samedi tous les midis.
1 à 40 personnes
Tout public

Sur réservation au 04 67 67 07 80

Domaine Puech
Saint Clément de Rivière

Vigneron indépendant depuis cinq générations sur le village de Saint Clément de Rivière, nous travaillons avec passion nos cuvées et avec respect notre terroir depuis 1913 dans les paysages du Nord de Montpellier.
Les cuvées sont issues de nos 17 hectares de vignes, où jeunes et vieilles vignes se côtoient avec des cépages traditionnels (Grenache, Carignan, Syrah et Mourvèdre) et d'autres plus récents (Carbernet-Sauvignon, Chardonnnay, Merlot ou encore le Colombard …).

VISITE DE LA CAVE, DÉGUSTATION AVEC LE VIGNERON

Dégustation commentée

Christophe Puech est aujourd'hui à la tête du domaine familial.
Vous découvrirez notre cave ainsi que nos vins proposés à la dégustation.

Gratuit
15 à 20 mn
5 à 10 personnes
Groupe

Infos pratiques

Christophe & Florence PUECH
04 67 84 12 31
06 25 11 63 45
contact@domainepuech.com
www.domainepuech.com

AOP Languedoc
Grés de Montpellier
IGP Pays d'Oc

Tarifs bouteilles
de 8 à 27€

Langue étrangère parlée : anglais

Ouverture : toute l'année sur réservation.

VISITE DE LA CAVE ET DU VIGNOBLE, DÉGUSTATION AVEC LE VIGNERON

Visite guidée & Dégustation commentée

Lors d'une visite de nos vignes et de notre cave, nos vins vous seront proposés à la dégustation. Deux espaces sont possibles : dans la cave et dans notre espace « Entre Cave et Oliviers » avec vue sur un champ d'oliviers centenaires.

5€/pers., si option sur demande
1h30 à 2h
10 à 50 personnes
Groupe

Options : Repas, tapas, assiettes, déjeuner, dîner / Dégustation avec sommelier.

ESPACE « ENTRE CAVE & OLIVIERS »

Location de salle

Un lieu atypique avec une terrasse abritée par un immense micocoulier, en bordure d'un champ d'oliviers centenaires.
Nous vous accueillons pour vos soirées privées, mariages, anniversaires, mais aussi, réunions professionnelles, séminaires, animations commerciales, ateliers, conférence, rendez-vous associatifs ou encore expositions et vernissages.
Vins du Domaine Puech à déguster.

750€ la soirée - 950€ le week-end - sur devis pour autres formats
Soirée, journée ou week-end
Extérieur : 200 pers. - Intérieur 80 pers. debout - 50 pers. mode conférence
Famille, groupe

Options : Matériel de réunion à disposition, accès à Internet (wifi) et restauration possible. UNE SALLE MODULABLE : L'espace, composé d'un grand comptoir au rez-de-chaussée, d'un étage et d'un office traiteur. Réseau de partenaires à disposition pour animations, décoration et restauration. Parking sur place.

Golf du Pic Saint-Loup
Saint Gély du Fesc

INITIATION GOLF

Sport

Vous souhaitez découvrir le golf ? Au cours d'une séance d'initiation d'1h, vous découvrirez le complexe et la pratique du golf avec un enseignant diplômé.

20€/pers.
1h30
de 1 à 10 personnes (ou plus selon le contexte sanitaire)
Groupe, famille, individuel

Infos pratiques

Marion PELLEGRIN
04 67 84 13 75
golf@coulondres.com
www.coulondres.com

Langue étrangère parlée : anglais et espagnol

Ouverture : toute l'année sur réservation, sauf Noël et jour de l'an.

Les Coulondrines
Restaurant

Pierre-Marie FABRE
04 67 84 30 12
72 rue des Erables - 34980 SAINT GELY DU FESC
restaurant@coulondrines.com
www.coulondrines.com

Nombre de couverts :
120 en intérieur
80 en extérieur (jusqu'à 250 couverts en cocktail dinatoire)

Ouverture : tous les midis en saison.
Fermé le lundi de septembre à mai.
Le jeudi, vendredi et samedi de Juin à fin août.
Langue étrangère parlée : anglais

LES ATOUTS

Dans le cadre d'une pinède, au coeur d'un golf.
Trois terrasses extérieures ombragées avec vue sur la piscine et le golf.
Bar club house & farniente à la piscine après le déjeuner.
Cocktails dinatoires.
Salle privatisée pour séminaires et réunions (70 pers.).

LA TOUCHE VINO

Manifestation au Printemps : « Trophée des vins du coin » : compétition de golf, suivie d'un buffet avec les vignerons.
Carte des vins locaux.

L'ANIMATION

Les « Pauses cultures » (conférences-débat et repas).

LOCATION DE SALLE

Salle indépendante en bord de piscine, bien lumineuse, équipée (toilettes).
Espace de 90 m^2 .
Pour journée d'études, assemblée générale, show-room.
Equipements : vidéoprojecteur / écran, paperboards, Wifi.

Capacité : 70 personnes disposition théâtre / 30 personnes disposition en U
Tarif : à partir de 150€ HT
Options : Accueil café, déjeuner, initiation golf, cocktail fin de journée

Le Cellier du Pic
Assas & Saint Gély du Fesc

Le Cellier du Pic est une cave coopérative composée de 90 vignerons situés autour de Montpellier. Il s'agit d'un regroupement des caves d'Assas, Baillargues, Claret et Saint-Gély-du-Fesc.
Nous produisons des vins en AOP Pic Saint Loup, Grés de Montpellier, Languedoc et des I.G.P Pays d'Oc. Une gamme bio en rouge et rosé a aussi vu le jour récemment, ainsi qu'une nouvelle cuvée « sans sulfites ajoutés ».

DÉGUSTATION SAINT GÉLY

Dégustation commentée

Nous proposons des dégustations commentées de nos vins selon le souhait du client. Pour les groupes, nous évoquerons avec vous l'histoire de la cave, les cépages et les terroirs ainsi que les différentes étapes de la dégustation.
Nous proposons dans nos caveaux, en plus de nos cuvées, une offre diversifiée de spiritueux (rhum, whisky, gin, vodka,…), de champagnes et de produits locaux (épicerie fine, bières artisanales).

Gratuit

Selon affluence au caveau, environ 10 mn sans réservation

45 mn à 1h pour les groupes de plus de 10 personnes

1 à 10 personnes sans réservation

Groupe et individuel

Retrouvez nos trois soirées évènements sur les mois de mai, juin et septembre sur la page ''une saison, une ambiance, un vin'' (p.112) et sur notre page Facebook.

Infos pratiques

Frédéric PLENECASSAGNE
04 67 59 61 81 (Assas)
caveau.assas@vpic.fr
Nicolas TAUS
04 67 84 21 96 (St Gély)
caveau.stgely@vpic.fr
www.cellierdupic.fr

AOP Pic Saint Loup
AOP Languedoc
AOP Languedoc Grés de Montpellier
IGP Pays d'Oc

Tarifs bouteilles de 3,65 à 25€

Langue étrangère parlée : anglais

Ouverture : de 9h à 12h et de 15h à 19h du mardi au samedi + dimanche matin. Sur réservation pour les groupes aux mêmes horaires.

DÉGUSTATION ASSAS

Dégustation commentée

Ouvrir les portes du Cellier du Pic à Assas, c'est comme entrer dans la caverne d'Ali Baba !
Vous retrouverez ici un large panel de nos meilleurs vins. De la gamme la plus légère aux cuvées les plus prestigieuses, si vous optez pour la dégustation commentée de 4 vins proposée par le Cellier, vous aurez forcément le coup de foudre pour l'un d'entre-deux !

Gratuit
30 mn
1 à 8 personnes
Tout public

OENORANDO ENTRE GRÉS DE MONTPELLIER ET PIC SAINT-LOUP

Balade libre

Au départ de la cave, les randonneurs découvrirons à pied un sentier au cœur des garrigues, pinèdes et vignobles, traversant les paysages sauvages et majestueux du Pic Saint-Loup. Cette boucle, de niveau moyen, s'étend sur 15 kilomètres et s'effectue sur une durée d'environ 4 heures.
Une variante est possible sur 10 km et environ 3 heures. Le topo guide est disponible sur le site de l'office de tourisme.

L'itinéraire a été réalisé à l'initiative de la cave coopérative des Vignerons du Pic. Il est aménagé, entretenu et balisé par la Communauté de communes du Grand Pic Saint-Loup, avec l'appui technique du Comité Départemental de la Randonnée Pédestre de l'Hérault et de ses bénévoles et le soutien du Département de l'Hérault.

Gratuit
3h (10 km) - 4h (15 km)
Sentier libre
Tout public

Côté Chênes Verts
Gîte - 4*

Stacia et Thierry PETIT
04 99 62 02 64 - 06 71 49 74 16
Chemin de Peyres Canes - 34380 VIOLS EN LAVAL
stacia@cotechenesverts.com
www.cotechenesverts.com

Capacité d'accueil :
1 gîte 4/6 personnes / 2 chambres

Ouverture : toute l'année.
Langue étrangère parlée : anglais

LES ATOUTS

Hébergement de charme entouré de chênes verts.
Piscine, terrasse en bois avec barbecue et hamac.
Grande cuisine américaine toute équipée.
Cheminée pour les soirées cocooning d'hiver.
Vélos à disposition gracieusement.

LA TOUCHE VINO

Bouteille de vin offerte.
Documentation sur les vignerons locaux.
Lien vers les vins et producteurs locaux sur le site internet.
Partage des coups de cœur.

LES ATOUTS

Cuisine soignée aux accents méditerranéens.
Deux formules : Restaurant et bistrot.
Grand jardin paysagé, une terrasse extérieure ombragée.
Espace lounge en été : esprit guinguette, finger food, brasero, musique.

LA TOUCHE VINO

Un maître d'hôtel et un cuisinier sommelier.
Un accord mets et vins découverte pour chaque menu.
Vin au verre avec coups de coeur du mois (références de vignerons connus) mise en avant petits producteurs, des nouveautés, avec toujours un "Chemin des rêves" et un "Pic Saint Loup''.

L'ANIMATION

Des rencontres vigneronnes (soirée en présence du vigneron qui propose ses vins, table partagée avec le vigneron, Fête de la musique avec un vigneron).

Le Clos des Oliviers
Restaurant

Guillaume RUIZ et Clémence DELON
04 67 84 36 36
53 rue de l'aven - 34980 Saint-Gély-du-Fesc
contact@clos-des-oliviers.com
www.clos-des-oliviers.com

Nombre de couverts : 130

Ouverture : toute l'année,
du mardi au dimanche midi.
Langues étrangères parlées : anglais, espagnol

V. marchand de vins
Saint-Gély-du-Fesc

Créé en 2004 par trois passionnés de vins et de viticulture qui avaient noué des relations fortes avec les vignerons, la cave s'astreint depuis lors à mettre en avant les vins de caves particulières respectueuses de l'environnement (95 % de la gamme labellisée en agriculture biologique ou biodynamique). La dégustation est la règle pour faire découvrir aux amateurs toutes les facettes et la diversité de l'offre sur les terroirs de proximité. La meilleure adresse pour un conseil avisé et sur-mesure !

Appréhender la diversité des vins du Pic Saint-Loup

Dégustation commentée

Une dégustation commentée des vins rouges et rosés de l'AOP Pic Saint-Loup et des vins blancs du territoire du Pic. Une invitation au partage, à la détente et à la découverte du terroir proposée par des passionnés de vin.
Sur rendez-vous.

Gratuit
1 à 2h
Individuel/famille/groupe
1 à 12 personnes

Infos pratiques

Laurent MARCILLAUD
04 67 07 96 59
53 rue de l'aven
34980 Saint-Gély-du-Fesc
info@vpoint.fr
www.vpoint.fr

Ouverture : Toute l'année, du mardi au samedi 10h/13h – 14h/18h

*Langue étrangère **parlée : anglais***

Dégustation phare en présence de vignerons

Dégustation commentée

Plusieurs samedis dans l'année, la cave vous propose une dégustation de la gamme complète de deux ou trois vigneron(nes), en permanence, de 11h à 18h. Un moment privilégié pour mieux comprendre les vins dégustés et leur philosophie à travers les mots de ceux qui mettent tant de passion à les fabriquer.
Sur inscription, horaires d'accès libre dans le créneau indiqué.

Gratuit

Libre. Nous contacter pour les crénaux.

Individuel/groupe

Le Chemin des Rêves
Saint Gély du Fesc

Ce domaine viticole, créé en 2004 par Benoit et Servane Viot, porte le nom évocateur d'un petit sentier qui borde les vignes dans lequel on aime à se promener.
Une invitation à la flânerie et à la découverte d'un domaine de qualité en AOP Languedoc-Grés de Montpellier et Pic Saint Loup certifié Bio !

DÉCOUVERTE D'UN DOMAINE VITICOLE

Visite libre ou commentée des vignes & Dégustation commentée

Venez déguster les vins et vous promener librement dans les vignes à la découverte de nos cépages et de notre terroir.
Vous pouvez prolonger le plaisir sur demande et sur réservation en poursuivant par une visite guidée avec le vigneron et découvrir ainsi son travail.

5€/pers. : Dégustation commentée (5 vins) et visite libre des vignes (déduits en cas d'achat d'un carton de vin)

10€/pers. : Dégustation commentée (5 vins) et visite guidée de la cave et des vignes (déduits en cas d'achat de deux cartons de vin)

30 mn à 45 mn ou 45 mn à 1h selon la visite

1 à 40 personnes, réservation recommandée à partir de 8, obligatoire à partir de 10

Groupe, individuel

Nous organisons également différents évènements : concerts, spectacles, expositions, vendanges en famille. Programme sur notre page Facebook : @domainechemindesrêves.

Infos pratiques

Servane VIOT
04 99 62 74 25
06 31 39 87 45
contact@chemin-des-reves.com
www.chemin-des-reves.com

AOP Pic Saint Loup
AOP Languedoc

Tarifs bouteilles
de 8 à 55€

Langues étrangères parlées : anglais, espagnol

Ouverture : tous les jours sauf dimanches et jours fériés de 16h à 19h ou sur rendez-vous.

ATELIER DE DÉGUSTATION DANS UN DOMAINE VITICOLE

Atelier, cours de dégustation

Venez vous initier à la dégustation et découvrir le travail du vigneron dans les vignes et dans la cave, nos cépages et notre terroir pour un moment authentique.

Au programme

> Dégustation commentée (5 vins)
> Visite guidée de la cave et des vignes
> Cours de dégustation

25€/pers. de 2 à 6 personnes - 20€/pers. de 8 à 12 personnes

1h30 de 2 à 6 personnes - 2h00 de 8 à 12 personnes

1 à 12 personnes

Groupe, individuel

O'Jasmin
Restaurant

LES ATOUTS

Cuisine uniquement faite maison avec produits du marché et produits locaux.
Terrasse extérieure.
Ambiance méditerranéenne.

LA TOUCHE VINO

Vin au verre différent chaque mois.
Le tajine princier associé à la cuvée «l'exubérant» du Chemin des rêves.
Conseil en salle.

L'ANIMATION

Soirées Jazz.
Café philo.
Grillades.

Chaouki ASFOURI
04 99 06 95 42
26 Impasse de la carrée
34980 SAINT GELY DU FESC
contact@o-jasmin.fr
www.o-jasmin.fr

Nombre de couverts : 70

Ouverture : tous les jours
sauf le dimanche et le lundi.

Langues étrangères parlées :
anglais, allemand, arabe

Lutin Jardin
Les Matelles & Saint Clément de Rivière

VISITE DE LA FERME DU LEZ (SAINT CLÉMENT DE RIVIÈRE)

Visite libre

La ferme du Lez est la ferme fondatrice de Lutin Jardin. D'une surface de départ de 5 000 m², elle couvre aujourd'hui 4 ha.
Visitez nos systèmes de production (légumes, arbres fruitiers, poules pondeuses, pépinière de plants maraichers) en agriculture biologique.
Situés en totalité en zone naturelle protégée, découvrez comment nous combinons notre activité de fermiers de familles et la protection environnementale des rives du lez et de sa ripisylve.
En déambulant à votre rythme et en suivant nos chemins, nous vous invitons à une promenade dans notre petit monde des Lutins…

Gratuit
1h00
1 à 8 personnes
Famille, individuel

Espace goûter ombragé.

Infos pratiques

Elodie ALLAYA
06 10 23 53 68
accueil@lutinjardin.fr
www.lutinjardin.fr

Ouverture :
- *Ferme du Lez : les mardis, mercredis et vendredis 16h à 19h*
- *Ferme des Matelles : les mercredis de 16h à 19h et les samedis de 9h à 13h*

VISITE DE LA FERME DES MATELLES

Visite libre

D'une surface totale de 16 ha, nous y produisons maraichage et huile d'olives en agriculture biologique. Visitez nos systèmes de production dans une bulle calme et tranquille inspirés par la quiétude des lieux, situés dans un environnement naturel et patrimonial à la fois.

Gratuit
1h00
1 à 8 personnes
Famille, individuel

Espace goûter ombragé.

Domaine Saint Clément
Saint Clément de Rivière

Nos vins d'exception peuvent être dégustés et vendus au caveau, un lieu exceptionnel construit à la fin du 19ème siècle. Mais ce n'est pas tout !
Nous avons voulu que notre caveau soit destiné non seulement aux amateurs du bon mais aussi aux amateurs du beau, c'est pourquoi nous accueillons aussi des artistes, qui comptent parmi les meilleurs du sud de la France.

ART & DÉGUSTATION

Visite libre ou guidée du caveau et de l'exposition d'art

Profitez de l'une de nos trois expositions annuelles programmée entre mai et octobre, l'occasion d'allier découverte d'un artiste, d'une cave, d'un vignoble avec celle de nos vins IGP. Visite guidée sur réservation.

Gratuit
30mn pour la visite libre - 1h00 pour la visite guidée
1 à 20 personnes
Groupe, famille

Parking gratuit sur place.
Possibilité de restauration à coté au restaurant du Domaine.

Options : Hébergement toute l'année : Mas de Fournel - Gîtes.
Nous contacter pour de plus amples renseignements.

Infos pratiques

Calista & Henri BERNABE
04 67 63 36 93
06 79 16 34 96
wineclub@domaine-saintclement.fr
www.domainesaintclement-vignoble.com

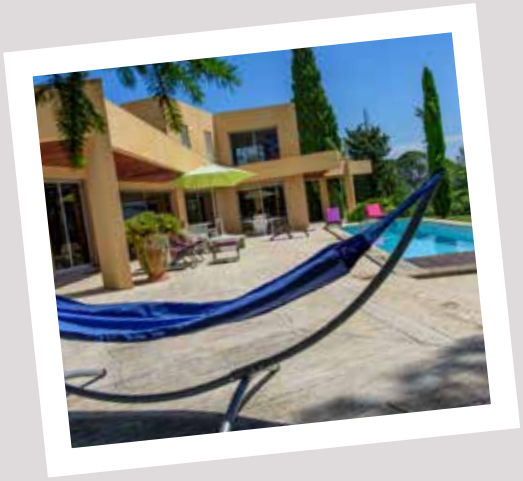
IGP Saint Guilhem le Désert Val de Montferrand

Tarifs bouteilles
de 6,50 à 39€

Langues étrangères parlées : anglais, allemand

Ouverture : de mai à septembre du mardi au vendredi de 13h à 20h, les samedis de 10h à 13h et de 17h à 20h. Hiver : jeudi et vendredi de 18h à 20h et les samedis de 10h à 13h. Autres horaires sur RDV.

Mas de Fournel
Gîte 3*



Henri BERNABE
04 67 66 70 89 - 06 79 16 34 96
Domaine de Saint Clément
34980 SAINT CLEMENT DE RIVIERE
calista@domainesud.fr
www.masfournel.fr

Capacité d'accueil :
9 gîtes / 28 personnes

Ouverture : toute l'année.
Langues étrangères parlées : anglais, espagnol

LES ATOUTS

Piscine & Terrasse.
Proche de Montpellier.
Au coeur d'une immense pinède, vue panoramique sur la vallée du Lez et les villages environnants.
Propice aux promenades à proximité.

LA TOUCHE VINO

Proximité immédiate avec le Domaine de Saint-Clément et le vignoble.
Dégustation et visite découverte proposées.

L'ANECDOTE DES VIGNOBLES À L'ESPRIT INDÉPENDANT

Les coopératives de l'innovation
On mesure mal aujourd'hui les multiples innovations apportées par la création des coopératives. Gain d'indépendance par rapport aux négociants et aux courtiers, esprit communal d'entraides, participation de tous au financement, architecture et ingénierie moderne, souci de qualité.

La dernière en date pour le Cellier du Pic, cave coopérative d'Assas et Saint Gely du Fesc, est la mise en place d'un processus innovant de réutilisation des eaux usées. Issues du nettoyage de la cave, elles sont ensuite stockées dans un bassin de décantation, pour permettre l'irrigation de 2,4 hectares de vignes.

Le Restaurant du Domaine

LES ATOUTS

Terrasse végétalisée pouvant accueillir 40 couverts.
Cuisine au gré des saisons autour de produits frais.
Espace extérieur situé face aux vignes et à l'ombre des platanes.
Possibilité de privatiser un espace de 10 à 12 couverts sur réservation.

LA TOUCHE VINO

A proximité immédiate du « Domaine de Saint Clément ».
Bouteille à déguster sur place ou à emporter.
Carte des vins, essentiellement les vins des terroirs du Pic Saint-Loup et Terrasses du Larzac.
Service du vin au verre.

Emelyne PITTIE
04 67 57 58 12
Route de Montferrier
34980 SAINT CLEMENT DE RIVIERE
contact@restaurant-du-domaine.fr
www.restaurant-du-domaine.fr

Nombre de couverts : 35

Ouverture : Toute l'année,
du mardi au samedi, midi et soir.
Fermé à Noel et jour de l'an.
Langue étrangère parlée : anglais

L'ANECDOTE DES VIGNOBLES MOTEURS DE L'ÉCONOMIE

Bergers vignerons
Le pastoralisme et la vigne entretiennent des liens étroits, certains domaines, aujourd'hui viticoles, élevaient auparavant des moutons. Certains vignerons étaient aussi bergers et arpentaient les bons pâturages.

Le mouton, cadeau pour la vigne
Avant les années 50, le fumier de mouton était une ressource pour la vigne. « Il n'y a ni prière ni oraison, il n'y a que fumier de mouton » dit un proverbe vigneron. Le migon, prononcé migou et désignant fumier non pailleux avait son prix : il se vendait à la salmée, charge que peut porter une ânesse, soit environ 80 kg.

Domaine Haut-Lirou
Saint Jean de Cuculles

Le Domaine Haut-Lirou est un vignoble familial depuis plus de cinq générations. Nichés au cœur de la garrigue, les 105 hectares de vignes s'étendent sur les pentes calcairo-argileuses du Pic Saint-Loup.

WINE TOUR 4X4

Visite guidée

Un concept unique et innovant : le tour commenté à bord d'un Land Rover Défender dans les vignes du Domaine Haut-Lirou, un parc privé exclusif au cœur du Pic Saint-Loup ! Tour commenté en 4x4 climatisé : découverte de l'AOP Languedoc Pic Saint Loup, explications sur la faune, flore, géologie et terroir, initiation à la culture de la vigne et aux différents cépages du domaine.

Le Wine Tour comprend également

> Visite privée et commentée des installations du domaine : des caves de vinification au chai souterrain de vieillissement.

> Dégustation des vins du domaine : profitez d'une initiation à la dégustation et devenez un expert du vin ! Un panorama exceptionnel, en pleine nature ! Vue imprenable sur la mer méditerranée et la grande pyramide de la Grande Motte...

49€/pers. au départ du domaine

3h

4 à 16 personnes

Tout public

Infos pratiques

Lisa BETTINELLI
07 50 01 28 87
contact@famillerambier.com
www.famillerambier.com

AOP Pic Saint Loup
AOP Languedoc
IGP Saint Guilhem le Désert
Val de Montferrand

Tarifs bouteilles
de 9,50 à 16€

Langue étrangère parlée : anglais

Ouverture : toute l'année sur réservation.

DÉGUSTATION VIP À LA BARRIQUE

Visite guidée

Expérience unique, séquence émotion garantie. Nous vous ouvrons les portes de notre chai d'élevage : vous aurez le privilège de participer à la dégustation d'une de nos cuvées en cours d'élevage. Nous vous ouvrirons la bonde d'une barrique pour sentir les premiers arômes qui s'en échappent.
Des sensations magiques habituellement réservées à notre maître de chai ! Nous vous expliquerons alors la fabrication d'une barrique, pourquoi utiliser le bois, les rapports bois et vins... Un privilège que nous avons souhaité faire partager...
Le prix comprend la visite commentée du domaine, la dégustation des vins en bouteilles et la dégustation de cuvées en élevage en barriques.

29€/pers.
1h30
2 à 50 personnes (2 groupes de 25 personnes)
Tout public - d'avril à novembre sur réservation

VISITE DÉGUSTATION

Visite guidée

La visite-dégustation comprend une visite commentée des installations du domaine : caves de vinification au chai souterrain de vieillissement et la dégustation des vins du domaine.

5€/pers.
1h
1 à 60 personnes
Tout public

DÉGUSTATION VINS & FROMAGES

Visite guidée

Notre maître de chai a sélectionné 3 fromages différents pour un mariage parfait avec les vins du domaine. Selon vos envies, ces accords pourront être classiques ou sortir des sentiers battus pour vous faire découvrir des alliances inédites.
A tester en famille ou entre amis, à offrir en bon cadeau pour un souvenir inoubliable...
Profitez également de ce moment pour vous initier ou vous perfectionner à la dégustation.

29€/pers.
1h30
2 à 70 personnes (2 groupes de 35 personnes)
Tout public

Domaine Haut-Lirou
Saint Jean de Cuculles

DÉGUSTATION VINS & CHOCOLAT

Visite guidée

Nous vous proposons une expérience unique : un accord vin et chocolat. Quel vin avec quel chocolat ? Ou quel chocolat avec quel vin ? Un atelier ludique pour découvrir nos vins. Nous poursuivrons par une visite commentée de nos installations.

29€/pers.
1h30
2 à 70 personnes (2 groupes de 35 personnes)
Tout public

LOCATION DE SALLE

Location

Le relais de chasse est le bâtiment historique du domaine. Une salle intime, chaleureuse et conviviale pouvant recevoir des petits groupes.
Entre collaborateurs ou avec vos clients, profitez d'une salle à louer, unique en son genre. Nos caves de vinification modernes seront l'espace privilégié pour un repas, un séminaire ou une soirée.
Des espaces uniques et privés, la bergerie, le petit cuvier ou encore le grand cuvier que nous vous proposons de vous faire partager. Inclus dans le tarif, petit-déjeuner ou collation de bienvenue et visite guidée.

La bergerie ou petit cuvier (jusqu'à 60 personnes) : 250€ la demi-journée
Le grand cuvier (jusqu'à 110 personnes) : 400€ la demi-journée
Par 1/2 journée
110 personnes
Tout public

Lou Pic au Loup
Gîtes 4*

3 meublés de tourisme (classement 4 étoiles)
Gîte Loup (capacité : 5 personnes)
Gîte Clair (capacité : 5 personnes)
Gîte Guiral (capacité : 5 personnes)

Caroline Fressard
06 70 20 27 20
1 chemin du Grand Juan
34270 CAZEVIEILLE
contact@loupicauloup.com
loupicauloup@gmail.com
www.loupicauloup.fr

Capacité d'accueil : 15 personnes
Ouverture : toute l'année, séjour de 2 nuits minimum
Langues étrangères parlées : anglais, italien

LES ATOUTS

Au départ de la randonnée du Pic Saint-Loup.
Au cœur du GR préféré des français 2021.
Dans un cadre calme et authentique, environnement préservé.
Cuisine d'été commune avec barbecue et plancha.
Piscine à débordement
Terrain de pétanque, tennis de table

LA TOUCHE VINO

Bouteille de vin en AOP Pic Saint-Loup offerte à chaque séjour

Maison des Consuls
Les Matelles

A l'issue de sa rénovation en 2015, ce site s'est métamorphosé en musée d'Arts et d'Archéologie, créant ainsi, un dialogue vivant entre notre époque et la Préhistoire, le moderne et l'ancien, l'archéologie et l'art contemporain sous toutes ses formes.
Les salles voutées sont dédiées aux plus belles pièces de la collection archéologique et l'appartement du premier étage accueille des expositions temporaires autour des thématiques du savoir-faire et de la capacité de l'artiste à transformer son environnement.

MUSÉE D'ARTS ET D'ARCHÉOLOGIE

Visite libre de mai à novembre

Exposition 2021 : « Sculptures d'une vie », Robert ROCCA
L'exposition automnale de la Maison des Consuls vous transporte dans l'univers du sculpteur Robert Rocca, un artiste de renommée mondiale qui a posé ses valises dans le village de Saint Mathieu de Tréviers. Au gré d'une déambulation de salle en salle, se découvrent des marbres et des moulages de plâtre représentant des corps de femmes voluptueuses, des couples entremêlés, des allégories de la maternité et toute une multitude de personnages sorties de l'imagination foisonnante de cet artiste unique.

Tarif = 4€ - Gratuit pour les moins de 16 ans
1h
Tout public

Toutes les mesures de sécurité sanitaires sont mises en places pour vous accueillir dans les meilleurs conditions : Gestes barrières dont port du masque obligatoire et la distanciation physique. Les enfants doivent aussi être accompagnés et rester sous la surveillance des parents.

Infos pratiques

Coralie PAGES-BOUET
Lisa CRESPY
04 99 63 25 46
l.crespy@ccgpsl.fr
c.pagesbouet@ccgpsl.fr
www.maisondesconsuls.fr

Ouverture : juin, septembre, octobre, novembre :
du mercredi au dimanche et jours fériés de 14h à 18h.
Juillet et août : tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 19h.

La Cazarelle Chambres d'hôtes et Gîte

Jérôme SAINT GEORGES
07 60 04 02 58
impasse des Rainettes
34270 Saint-Jean-de-Cuculles
jerome@lacazarelle.fr
www.lacazarelle.fr

Coordonnées GPS :
43.74695, 3.833149 (43°44'49.0» N, 3°49'59.3» E)

Capacité d'accueil :
Chambres d'hôtes : 2 pers. + 3 pers.
Gîte : 5 personnes

Ouverture : toute l'année
Langue étrangère parlée : anglais

LES ATOUTS

Environnement calme dans un très joli village au milieu de la garrigue parsemé de vignes du terroir du Pic Saint-Loup.
Proximité immédiate du GR de pays Tours en Grand Pic Saint-Loup élu « GR® préféré des Français 2021 », lieu idéal pour la balade.
Jardin paysager, Piscine.
Petit-déjeuner copieux et savoureux.

LA TOUCHE VINO

Documentation et conseils sur les vignobles et offres oenotouristiques des alentours (wine tours…).
Vin du Pic Saint-Loup en vente à emporter.
Une bouteille offerte pour les séjours de plus de 3 jours.

Le Pic Saint Loup Restaurant

Sophie CLEGNAC
04 67 84 35 18
176 Route de Montpellier - 34270 LES MATELLES
lepicstloup@gmail.com
www.lepicsaintloup.fr

Nombre de couverts : 50 - 80 avec l'extérieur

Ouverture : toute l'année
du mercredi au samedi soir (à partir de 20h)
et dimanche midi.
Langue étrangère parlée : anglais

LES ATOUTS

Terrasse extérieure.
Le menu surprise selon arrivage pour découvrir les produits locaux et de saison.

LA TOUCHE VINO

Ancien chai transformé en restaurant.
Sommelière présente en permanence, conseils personnalisés pour les accords mets et vin.

L'ANECDOTE DES VIGNOBLES MOTEURS DE L'ÉCONOMIE

Un boulot d'impératrice
A part les raisins de cuve pour le vin, nos ancêtres cultivaient des treilles pour faire du raisin de table. Ils utilisaient aussi les grappes de raisins sèches pour fabriquer du verdet ou vert de gris, produit utilisé notamment pour traiter les vignes.

Cette activité était essentiellement féminine. Rabelais y fait allusion dans le chapitre XXX de Pantagruel, parlant de manière humoristique de : « Livie, épouse de l'empereur Auguste, racleresse de verdet».

Vins du Pic et d'ailleurs
Saint-Mathieu-de-Tréviers

Situé au cœur de l'AOP Pic Saint Loup, la cave Vins du Pic et d'Ailleurs offre plus d'une centaine de cuvées locales à découvrir ! Xavier DELCROS les sélectionne en fonction du cycle de la vigne et du vin, des saisons, des événements climatiques, des vendanges, des vinifications et de l'élevage. Il vous propose tous les vendredis en fin d'après-midi la découverte d'un nouveau domaine, d'une nouvelle cuvée ou d'un nouveau millésime.
Retrouvez toute sa gamme sur sa boutique en ligne. Des conseils personnalisés à distance sont possible sur demande. Service de livraison dans toute la France (voir conditions tarifaires sur le site internet).
Des évènements incontournables : la foire aux vins en septembre et l'anniversaire de la cave en novembre, à retrouver dans la rubrique Agenda ou sur la page Facebook @vinsdupicetdailleurs.

Soirées à thème

Dégustation commentée

Plusieurs soirées à thème attendent les néophytes ou les passionnés tous les deux mois à la cave, avec la découverte de 6 cuvées. L'occasion de déguster en avant-première les « premières » cuvées en rouge (au printemps), les rosés ou les vins légers en été ou encore les grandes cuvées en rouge Pic Saint-Loup et les champagnes en fin d'année.

Moment convivial, ouvert à tous. Mini collation proposée en fin de séance.
Toute la programmation et les dates sur la page Facebook @vinsdupicetdailleurs et par téléphone ou affichée à la cave.

20€ / pers.
De mars à décembre – de 20h à 22h
Tout public
8 à 14 personnes

Infos pratiques

Xavier Delcros
04 99 58 40 36
37 avenue Louis Cancel, 34270 Saint Mathieu de Tréviers
xavier.vins@free.fr
www.vinsdupicetdailleurslacave.com

Ouverture : Toute l'année excepté Janvier (uniquement les vendredis et samedis ouverts) : du mardi au samedi 9h30-12h30/15h-19h30 et dimanche matin 9h30-13h

*Langue étrangère **parlée** : **anglais***

Domaine de la Perrière
Assas

Le domaine de la Perrière, créé au XVI siècle par la famille Sauvaire, se trouve sur les terroirs de St Vincent de Barbeyragues et Assas.
Après de nombreuses transformations, Antoine et Thierry, les deux dernières générations, vous proposent leurs productions de vins en AOP Languedoc Grés de Montpellier et en AOP Pic Saint Loup, issues de 45 hectares de vignes.

VISITE DU DOMAINE & DÉGUSTATION

Visite guidée & Dégustation commentée

Nous vous ouvrons les portes de notre exploitation pour une visite du chai à barrique et une dégustation au caveau de cinq de nos vins, avec la présentation du domaine, l'historique des terroirs et nos différentes cuvées.
Les individuels seront également accueillis avec plaisir aux heures d'ouverture du caveau.

5€/pers.
1h
de 4 à 20 personnes
Groupe, famille

Infos pratiques

Antoine et Thierry SAUVAIRE
04 67 59 61 75
domaine.perriere@free.fr
www.domainedelaperriere-sauvaire.com

AOP Pic Saint Loup
AOP Languedoc
AOP Languedoc - Grés de Montpellier

Tarifs bouteilles de 6 à 23€

Langue étrangère parlée : anglais

Ouverture : Sur réservation, les mardis et vendredis de 17h à 19h et le samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h. Autres horaires sur RDV.

Domaine Clavel
Assas

Situé à une vingtaine de kilomètres au Nord de Montpellier, le Mas de Périé est niché au cœur de la garrigue et entouré par les oliviers et les blés.
Le vignoble, travaillé depuis 30 ans dans un grand respect environnemental, s'est naturellement tourné en 2007 vers l'agriculture biologique.

DÉGUSTATION DES VINS DU DOMAINE

Dégustation commentée

Estelle & Pierre Clavel vous accueillent au domaine tous les après-midis pour vous proposer une dégustation de leurs vins et une présentation de leur travail. Nos vins sont l'expression de notre travail artisanal vigneron. Chaque cuvée est le reflet d'un terroir, d'un assemblage singulier, d'une recherche d'émotion.

Gratuit
30 à 45 mn
2 à 50 personnes
Famille, individuel

VISITE & DÉGUSTATION DES VINS DU DOMAINE

Visite guidée & Dégustation commentée

Nous vous accueillons au domaine pour une visite de la cave et du chai à barriques suivie d'une dégustation de nos cuvées.

Sur demande
1h à 1h30
8 à 50 personnes
Groupe

Infos pratiques

Estelle et Pierre CLAVEL
04 99 62 06 13
info@vins-clavel.fr
www.vins-clavel.fr

AOP Pic Saint Loup
AOP Languedoc

Tarifs bouteilles
de 9,80 à 40€

Langues étrangères parlées : anglais, espagnol

Ouverture : Caveau ouvert toute l'année du lun. au ven. de 14h à 19h, le samedi sur RDV.

Domaine Clavel
Assas

PANIER GOURMAND EN PIC SAINT-LOUP

Panier pique-nique avec produits locaux et parcours pédestre en semi-autonomie dans le domaine

Tous les vendredis, venez partager un panier gourmand (végétarien ou classique) au domaine Clavel en plein coeur du cru Pic Saint-Loup.
Venez vous balader et découvrir la faune et la flore, humer la garrigue et admirer le Pic Saint-loup depuis notre point de vue. Choisissez une table de pique-nique à l'ombre d'un chêne ou un endroit au soleil au milieu des oliviers pour déguster les produits du terroir que nous avons sélectionnés pour vous. Vous vous baladerez le long du sentier pédestre et pourrez vous arrêter aux panneaux pédagogiques afin de mieux connaître l'écosystème dans lequel vous vous trouvez, et comprendre notre philosophie vigneronne.
Prenez le temps de savourer cette pause méditerranéenne.

25€ /pers.
2h
2 pers.minimum.
Groupe (+ de 6 personnes : nous consulter), famille, individuel

DISPONIBILITE DE L'OFFRE : Tous les vendredis, du 02/04 au 30/07/2021
Les paniers sont servis entre 11H30 et 14H30

SUR RESERVATION UNIQUEMENT via notre site web ou par téléphone (48H avant minimum)

Ce qui est inclus : Un panier gourmand avec des produits du terroir (tapenade, fromages locaux, légumes et fruits de saison...).
Parcours pédestre en semi-autonomie.
Dégustation de 3 de nos vins.
Visite des chais à barrique sur demande.
Ce qui n'est pas inclus : Les achats supplémentaires.

Moulin de Fontbonne
3 Gîtes

3 meublés de tourisme
Gîte Yucca (capacité : 2 personnes)
Gîte Platane (capacité : 4 personnes)
Gîte Moulin (capacité : 4 + 2 personnes)

Jef et Annemie HENDRICKX
06 45 37 13 30
850 chemin du moulin haut
34160 BUZIGNARGUES
info@moulindefontbonne.com
www.moulindefontbonne.com
Ouverture : toute l'année (sur rendez-vous)
Langues étrangères parlées : anglais, néerlandais (flamand)

LES ATOUTS

Dans un environnement calme et préservé
Aires de jeux.
Au milieu de la nature bordant une petite rivière et moutons en pâture autour des gîtes
Rénovation récente, confort et modernité
Possibilité d'accueillir plusieurs familles dans des logements individuels
Grande piscine chauffée (de mi-avril à mi-octobre)

LA TOUCHE VINO

Bouteille de vin offerte à l'arrivée
Première soirée (hors période COVID) : apéritif de bienvenue composé de vins et produits locaux

Domaine Massillan
Teyran

Situé à une dizaine de kilomètres au nord-est de Montpellier, entre la mer Méditerranée et le Pic Saint Loup, le vignoble s'étend sur 50 ha de terres argilo-calcaires, sous les influences méditerranéennes et continentales.
Notre domaine est une véritable oasis de verdure qui jouit de tous les atouts pour se régaler, flâner, se ressourcer et se faire plaisir.
Réservez dès maintenant votre visite dans notre domaine viticole où nous nous appliquons à respecter la qualité de l'accueil, de la convivialité et de l'authenticité.

VISITE DÉCOUVERTE & DÉGUSTATION

Visite libre ou guidée

Nous vous proposons un parcours en visite libre avec un support de découverte pour percer les secrets de notre domaine. Nous vous invitons ensuite à terminer votre balade par une dégustation et une présentation de nos vins Pays d'Oc produits sur place.
Sur réservation, vous pouvez compléter votre immersion dans notre domaine en choisissant une visite guidée avec le vigneron qui vous fera découvrir sa cave et son métier.

Gratuit pour la visite libre - 6€ pour la visite guidée
45 mn visite libre - 1h30 à 1h45 visite guidée
5 à 25 personnes pour la visite guidée
Tout public

Visite guidée avec le vigneron sur réservation, impossible en période de vendanges.

Infos pratiques

Guillaume REBOUL
04 67 04 46 76
commercial@massillan.fr
www.domaine-massillan.fr

IGP d'Oc
IGP Saint Guilhem Le Désert

Tarifs bouteilles
à partir de 6€

Langues étrangères parlées : anglais, espagnol

Ouverture : Toute l'année du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h.

LA GUINGUETTE DU MASSILLAN BY MONSIEUR JULES

Bar & Restauration

Le Domaine Massillan s'est associé aux DJ Monsieur Jules pour la création d'une guinguette éphémère au milieu de ses vignes.
Le concept se veut résolument décontracté et convivial, avec de quoi grignoter, boire un bon vin produit sur place ou une bonne bière artisanale et locale, faire une partie de pétanque, ou simplement se détendre. Bref, prendre le temps de vivre !

à partir de **3€** verre de vin ou bière - à partir de **15€** bouteille

à partir de **10€** planche de tapas

De mai à septembre, du dimanche au vendredi, de 18h à 23h

100 personnes

Tout public

Stationnement gratuit sur parking ou dans l'allée d'oliviers (100 véhicules). Informations et réservations au 06 60 42 90 79.

SALLE DE RÉCEPTION DU MASSILLAN

Location

Nous mettons à votre disposition une salle de réception d'une superficie de 300 m², avec vue panoramique sur les vignes, ainsi qu'une terrasse d'une superficie de 270 m².
Cette terrasse est idéale pour profiter du climat généreux de la région. Dîner, mariage, cocktail, afterwork, repas de fin d'année, baptême… Nos espaces s'adaptent à votre format de réception.

à partir de 1 900€

Forfait journée/soirée ou forfait week-end

100 à 200 personnes assises - 200 personnes debout

Tout public - particulier et professionnel

Château Montel
Teyran

Les collections familiales présentent dans cet écomusée une vision intime de cette histoire qui a façonné nos paysages et nos caractères.
En harmonie avec le CHÂTEAU MONTEL, le programme muséographique repose sur l'articulation de ces deux espaces : le musée et un domaine viticole ancestral en activité. Un voyage dans le temps qui emmène le visiteur vers l'avenir du domaine et ses challenges.

VISITE PRIVILÈGE

Visite guidée & Dégustation commentée

Visite complète guidée de l'écomusée et des caves, suivie d'une dégustation des grandes cuvées du château accompagnée de bulles et de produits du terroir.

28€/pers.

2h - départ à 16h

1 à 25 personnes (à partir de 25 personnes nous contacter)

Tout public sur réservation le samedi

Pour une privatisation, une visite de groupe ou « à la carte » nous contacter.

Infos pratiques

Fanny MONTEL
04 67 70 20 32
chateau.montel@orange.fr
www.chateau-montel.com

AOP Pic Saint Loup
AOP Languedoc
AOP Languedoc Saint Drézéry
IGP Pays d'Hérault
IGP Saint-Guilhem le Désert

Tarifs bouteilles
de 6 à 28€

Langue étrangère parlée : anglais

Ouverture : : Toute l'année sauf en janvier, sur réservation du mercredi au samedi à 14h.

GRANDS VINS & PATRIMOINE

Visite libre & Dégustation commentée

Visite libre de l'écomusée et guidées des caves suivie d'une dégustation.

16€/pers.
1h30 - départ à 16h
1 à 25 personnes (à partir de 25 personnes nous contacter)
Tout public sur réservation du mercredi au vendredi

VIN & LÉGENDES

Visite libre & Dégustation commentée

Visite libre de l'écomusée suivie d'une dégustation de trois vins du château.

8€/pers.
1h
1 à 25 personnes (à partir de 25 personnes nous contacter)
Tout public

ESPACE CAVEAU & EXTÉRIEUR

Location

Privatisation du domaine comprenant :
- un ensemble de salles de 20 à 100 m² idéal pour vos événements
- un espace extérieur : jardin, cour intérieure, paillote

380€ pour la privatisation du domaine
300€ pour la location de la salle uniquement
Journée et/ou soirée
100 personnes pour la salle - 150 personnes pour l'ensemble des espaces
Tout public - particulier et professionnel

Options : Animation dégustation, visite de l'écomusée, visite des chais, n'hésitez pas à nous contacter.

Mas des Barandons
Chambres d'hôtes

Martine HERBACH
04 67 86 15 45 - 06 35 52 19 84
7, Chemin des Barandons
34160 SAINT BAUZILLE DE MONTMEL
martine.herbach@wanadoo.fr
martine.herbach@barandons.fr
www.lesbarandons.free.fr

Capacité d'accueil :
3 chambres / 6 personnes

Ouverture : toute l'année
Langue étrangère parlée : anglais

LES ATOUTS

Spa avec sauna et baignoire balnéo (chromothérapie), Jaccuzi.
Grande piscine paysagée et de caractère, les nuits magiques des Barandons (illuminations de la cour et de la piscine).
Petit-déjeuner copieux et savoureux.
Parc magnifique et ombragé (refuge LPO) pour nombreux oiseaux.
Boulodrome.

LA TOUCHE VINO

Ancien mas viticole du 18ème siècle avec un immense foudre.
Informations, conseils sur les domaines environnants.

L'ANECDOTE DES VIGNOBLES DE CONQUÉRANTS ET DE BÂTISSEURS

La vigne conquise sur la pierre
Si sur la destination de Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup, la vigne s'est installée sur d'anciennes forêts et des garrigues, elle a surtout été conquise au fil des siècles sur la pierre, ce qui ne surprendra pas sur un territoire où se trouve le plus vieux village de France en pierres sèches à Cambous, près de Viol-en-Laval.
Des vignerons rapatriés d'Algérie, apportèrent à partir de 1962 leur expérience de concassage mécanique.

Bacchus à Versailles
Il y a depuis 1688 dans les jardins de Versailles une magnifique statue de Bacchus en marbre. Elle a été réalisée par Pierre Granier, sculpteur du Roi. Né aux Matelles, il a du se souvenir des vignes de son enfance…

Mas Gourdou
Valflaunès

Le Mas Gourdou est une exploitation familiale implantée au cœur de l'appellation du Pic Saint Loup depuis plusieurs générations.

VISITE & DÉGUSTATION

Visite guidée & Dégustation commentée

Benoît Thérond vous propose une visite guidée de la cave et /ou du vignoble accompagnée d'une dégustation des cuvées AOP Pic Saint Loup du domaine. Cette visite vous permettra de partager le quotidien du vigneron et de comprendre les différentes techniques de culture et de vinification.
La dégustation commentée sera quant à elle l'occasion de percer les secrets des vins du Pic Saint Loup.

10€/pers.
1h30
4 à 50 personnes
Groupe, famille

Infos pratiques

Benoit THEROND
04 67 55 30 45
06 22 63 34 25
jtherond@masgourdou.com
www.masgourdou@free.fr

AOP Pic Saint Loup
AOP Languedoc

Tarifs bouteilles
de 8 à 28€

Langue étrangère parlée : anglais

Ouverture : Toute l'année, du Lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h

Gîtes de la Caumette - 3*

Mireille NICOLAS
04 67 59 02 63 - 06 71 33 17 17
Gîtes de la Caumette
34380 NOTRE DAME DE LONDRES
contact@gitecaumette.com
www.gitecaumette.com

Capacité d'accueil :
4 gîtes / 18 à 20 personnes

Ouverture : toute l'année
Langues étrangères parlées : anglais, espagnol

LES ATOUTS

4 gîtes dans une maison languedocienne au milieu de la garrigue.
Jardin paysagé et fleuri - Piscine.
Terrasses privatives.
Espace détente.
Accès direct au chemin de promenade.

LA TOUCHE VINO

Une bouteille de vin offerte à l'arrivée au gîte .
Visite accompagnée dans les vignes.
Documentation disponible dans les gîtes.
À proximité de domaines viticoles.

Domaine de la Borie
Gîtes 4*

Benoit gelly & Virginie GASTINEL
06 03 04 56 43 - 06 64 71 31 94
La Borie - 34380 MAS DE LONDRES
benoitgelly@free.fr
gastinel.virginie@gmail.com
www.domaine-la-borie.com

Capacité d'accueil :
2 gîtes de 4 personnes

Ouverture : toute l'année
Langues étrangères parlées : anglais, espagnol

LES ATOUTS

Ancien bâtiment de ferme, mas languedocien du XXème siècle.

LA TOUCHE VINO

Bouteille de vin offerte à l'arrivée.
Ancien domaine viticole.
Connaissance des domaines environnants.
Documentation sur place.

Les Aromatiques du Pic Saint-Loup
Saint Martin de Londres

« Les Aromatiques du Pic », c'est avant tout l'histoire d'une rencontre entre Fatiha et Marco dans une oasis en plein Sahara marocain ! Elle, fille d'agriculteurs et biologiste de formation et lui, amoureux du monde paysan et de ses valeurs, ont créé ensemble un jardin pluriel, complexe, accueillant et ouvert.
Leurs productions sont une véritable ouverture sur le monde : authentiques, naturelles, surprenantes et rares !

LE JARDIN DES AROMATIQUES DU PIC SAINT-LOUP

Visite libre ou guidée du jardin de production des aromatiques

Découvrez un jardin en production de plantes aromatiques bio.
En déambulation libre ou en visite commentée, sentez, touchez et goûtez une grande variété de plantes aux vertus étonnantes. Une dégustation gratuite de nos produits à base de nos plantes vous sera proposée à la fin, au sein de notre boutique sur place : plants d'aromatiques, fleurs mellifères et potagères, sirops aux plantes, huiles aromatiques, confits et alcools aux plantes.

Gratuit
20 mn ou 1h00 selon la visite
6 à 20 personnes
Tout public

Infos pratiques

Marc PRATLONG
06 74 17 33 31
aromatiques.picsaintloup@gmail.com
www.aromatiques-picsaintloup.fr

Langues étrangères parlées : anglais, espagnol, arabe

Ouverture : du mardi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h.

Domaine Pech Tort
Valflaunès

Après quatre générations, Nadège Jeanjean, associée à son père, reprend l'exploitation après un diplôme en œnologie. Aujourd'hui, ce sont 16 hectares de vignes qui sont vinifiés avec passion au domaine Pech-Tort

VISITE & DÉGUSTATION

Visite guidée & Dégustation commentée

Le domaine Pech Tort élabore son premier millésime en 2008, suite à la construction de la cave et du caveau, millésime récompensé dès sa première année ! Nadège met un point d'honneur à respecter la vigne et le sol, selon une « culture raisonnée » ; un travail minutieux, des vendanges manuelles, de faibles rendements… pour percer tous les secrets de fabrication de ces vins de qualité, cette jeune vigneronne vous propose une visite commentée de sa cave suivie d'une dégustation des vins du domaine.

Gratuit
1h
1 à 30 personnes
Tout public

Infos pratiques

Nadège JEANJEAN
06 18 92 65 08
nadegejeanjean@domaine-pech-tort.com
www.domaine-pech-tort.com

AOP Pic Saint Loup
AOP Languedoc
IGP Pays d'Oc

Tarifs bouteilles à partir de 10€

Langue étrangère parlée : anglais

Ouverture : du mardi au vendredi de 17h à 19h, samedi et dimanche de 10h à 12h et de 16h à 20h. Sur réservation pour les groupes (à partir de 20).

Château de Valflaunès
Valflaunès

C'est à l'orée du joli village de Valflaunès, avec le Pic Saint-Loup sous vos yeux, que vous êtes invités à un moment de passion et de convivialité.
Parce que « la culture de la vigne commence par celle de l'homme », Fabien Reboul vous propose des vins d'exception inspirés de ses aventures à travers le monde, et dont il imagine l'ébauche au fil des paysages et des hommes qu'il rencontre.

DÉGUSTATION DE VINS

Visite guidée

Le Château de Valflaunès vous propose une dégustation au caveau lors de laquelle vous seront révélées les étapes de fabrication du vin, les particularités du terroir, le fonctionnement du domaine et le quotidien du vigneron.
Vous pourrez apprécier les différentes cuvées proposées selon 6 vins différents à déguster : blanc, rosé et rouge.

Gratuit
45 mn
1 à 10 personnes
Groupe, individuel

Infos pratiques

Marjorie BOUSQUET
Nathalie COSYNS
04 67 55 76 30
chateaudevalflaunes@gmail.com
www.chateaudevalflaunes.fr

AOP Pic Saint Loup
AOP Languedoc

Tarifs bouteilles
de 9 à 26€

Langue étrangère parlée : anglais
Ouverture : du mardi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h.

Mas de la Plume
Gîte 3*

Bénédicte SIMONET
06 61 32 87 73
Lieu dit Januq, Le Mas de la Plume - 34380 ROUET
lemasdelaplume@gmail.com
www.lemasdelaplume.com

Capacité d'accueil :
3 gîtes / 25 personnes

Ouverture : toute l'année
Langue étrangère parlée : anglais

LES ATOUTS

Mas du 12ème siècle.
Vue sur le Pic St Loup.
Gîte de groupe, anniversaires, mariages, fêtes, stages de bien-être (Yoga, méditation).
Salle de réception de 115m² et d'un kiosque de 60m².
Possibilité de couchages insolites en sus (+ 26).
Grande piscine extérieure.

LA TOUCHE VINO

Possibilité d'organisation de dégustation de vins de l'appellation AOP Pic Saint-Loup.
Documentation à disposition.

Château Lancyre
Valflaunès

Le Château de Lancyre est un domaine familial de 80 ha au cœur du Pic Saint-Loup. Bâti sur une colline calcaire, le domaine porte le nom du hameau traditionnel fait de vieilles demeures en pierres locales.
En conversion vers une agriculture biologique depuis 2019 et certifié Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE), nous produisons des vins précis et riches en plaisir et en émotion.

DÉGUSTATION AU DOMAINE

Visite de la cave, visite des chais à barriques & dégustation commentée

Sous les voûtes de l'ancienne bergerie, vous serez accueillis au caveau par la famille Valentin pour un instant privilégié. Vous pourrez déguster les vins blanc, rouge et rosé dans un cadre authentique datant du XVIème siècle.
Possibilité de visiter les chais selon affluence.

Gratuit
Env. 1h
1 à 30 personnes
Tout public

Infos pratiques

Régis VALENTIN
04 67 55 32 74
contact@chateaudelancyre.com
www.chateaudelancyre.com

AOP Pic Saint Loup
AOP Languedoc

Tarifs bouteilles
de 7,50 à 27€

Langue étrangère parlée : anglais

Ouverture : du lundi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Fermé dimanche et jours fériés.

Lancyre en liberté ! Balade oenotouristique

Visite libre & balade dans les vignes

Au fil d'une balade de 4,5 km (prévoir 2h), découvrez, grâce à 12 panneaux thématiques, l'histoire du domaine et de l'appellation Pic Saint Loup, les secrets de la vigne et du vin ainsi que la richesse de notre environnement culturel, géologique et naturel.
A votre retour, approfondissez votre expérience à travers la découverte de nos différentes cuvées sous les voûtes du XVIème siècle de notre caveau (dernière dégustation 17h30).
Possibilité de visiter les chais selon l'affluence.
La carte du parcours est disponible au caveau du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30.
Balade accessible en autonomie en toute saison depuis le parking du domaine (prévoir de l'eau et un chapeau).

Gratuit
2h
1 à 100 personnes
Tout public

Offre disponible 7j/7

Le Moun Oustal
Gîte 4*

Jean LEONCE
06 12 75 22 19
7 Avenue de Montpellier - 34270 CLARET
leonce.jean@icloud.com
leonce.jean@omicron.fr
www.moun-oustal.fr

Capacité d'accueil :
4 gîtes / 20 personnes

Ouverture : toute l'année
Langues étrangères parlées : anglais, portugais

LES ATOUTS

Bâti en pierre, ancien relai de diligences entièrement rénové.
Piscine chauffée de juin à octobre.
Grand jardin.
Conciergerie et service à la demande.

LA TOUCHE VINO

Possibilité de visites de caves et dégustations.
Organisation de stage en oenologie.

Château Boisset Valflaunès

Château Boisset est un domaine de 50ha situé au cœur de l'appellation Pic Saint-Loup à Valflaunès. Une exploitation familiale née en 1873 à l'initiative de l'arrière-grand-mère de Christelle Nadal qui perpétue aujourd'hui la tradition. Son attachement au terroir, aux paysages, à la mémoire du lieu se retrouve dans des cuvées raffinées, aux saveurs de fruits et de garrigues.

Dégustation Vins & Chocolats

Visite guidée de la cave et Dégustation commentée

Vous aimez le vin ? Vous raffolez de chocolat ? Partez à la découverte de notre subtil accord vin et chocolat !
Vous dégusterez 5 de nos cuvées accompagnées de leurs chocolats élaborés par un maître chocolatier.
Un moment de plaisir et de gourmandise intense...

12€
1h30
de 2 à 15 personnes (Hors mesures covid)

DISPONIBILITE DE L'OFFRE : L'offre est disponible pendant les horaires d'ouverture du caveau, et en dehors sur rendez-vous.

Infos pratiques

Christelle NADAL
Emilie MAGNE
(référente oenotourisme)
Boisset, 34270 Valflaunès
06 85 30 08 72/04 67 55 92 47
contact@châteauboisset.fr
www.chateauboisset.fr

AOP Pic Saint Loup
IGP Saint Guilhem le Désert - Val de Montferrand
IGP Pays d'OC

Tarifs bouteilles de 7 à 20€

Langue étrangère parlée : anglais sur RDV

Ouverture : Du mardi au Samedi 10h00 - 12h00 - 15h00 - 18h00
Du 21 juin au 21 sept. : Fermeture à 19h00 au lieu de 18h00

Château Boisset Valflaunès

Dégustation au domaine

Visite guidée de la cave et Dégustation commentée

La présentation de notre domaine et la visite de notre cave sera suivie d'une dégustation de nos 5 cuvées. Découverte, partage, et bonne humeur sont nos priorités.

Gratuit

1h

de 1 à 10 personnes (Hors mesures covid)

DISPONIBILITE DE L'OFFRE : L'offre est disponible pendant les horaires d'ouverture du caveau, et en dehors sur rendez-vous.

Mas de l'Oncle Lauret

Le Mas de L'oncle est une exploitation de 15 hectares créée en 2004 au cœur de l'appellation Pic Saint-Loup et repris en 2011 par Fabrice Bonmarchand avec plein d'idées en tête et de beaux projets…
C'est ainsi que le caveau a été dessiné par un architecte de renom, Rudy Ricciotti, qui a réalisé des ouvrages célèbres comme le MUCEM à Marseille. Une composition architecturale qui laisse place au paysage… Le vignoble est conduit en agriculture biologique depuis 2013 sans aucun produit chimique de synthèse, le désherbage est mécanique, voire manuel.

SENTIER PÉDAGOGIQUE

Visite libre

Un sentier pédagogique d'une trentaine de minutes en libre accès permettra aux néophytes comme aux passionnés d'apprendre sur le vin en suivant nos panneaux explicatifs, tout en admirant un splendide paysage : le Pic Saint-Loup, l'Hortus et le Vignoble.

Gratuit
30 mn
Tout public

Infos pratiques

Fabrice BONMARCHAND
04 67 67 26 16
contact@masdeloncle.com
www.masdeloncle.fr

AOP Pic Saint Loup
AOP Languedoc
IGP Saint Guilhem-Le-Désert

Tarifs bouteilles
de 9 à 25€

Ouverture : du mardi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 18h.

Mas de l'Oncle
Lauret

VISITE DÉCOUVERTE

Visite guidée & Dégustation commentée

Lors de la visite découverte nous vous ouvrons les portes de notre chai, à l'issue de cette visite nous vous proposons une dégustation de nos vins.

8€/pers.
30 mn
1 à 20 personnes
Tout public

VISITE PÉDAGOGIQUE

Visite guidée & Dégustation commentée

Nous vous proposons une visite détaillée des espaces intérieurs (Chais) avec des explications sur l'élaboration de nos vins.
Cette visite sera suivi d'une dégustation de 5 vins.

12€/pers.
1h
1 à 20 personnes
Tout public

L'Auberge du Cèdre
Restaurant

Françoise ANTONIN
04 67 59 02 02
Domaine de Cazeneuve - 34270 LAURET
welcome@auberge-du-cedre.com
www.auberge-du-cedre.com

Nombre de couverts : 90

Ouverture : du 20 mars à mi-novembre
tous les midis du lundi au vendredi :
«Formule Bistro»
du vendredi soir au dimanche midi :
«Formule Restaurant»
Langues étrangères parlées :
anglais, allemand, espagnol

LES ATOUTS

Produits locaux.
Accueil de séminaires.
Grandes terrasses, piscine, parc centenaire, orangerie.
Hôtel sur place (50 pers).
Cours de Tango, de botanique, stages de yoga…

LA TOUCHE VINO

Ancienne maison vigneronne, proximité immédiate avec le « Château de Cazeneuve ».
120 références de vins de la région, dont la moitié du Pic Saint-Loup. Carte des vins doux.
Vins au verre - Tapas. Accords mets-vins. Agneau de 7h avec le Roc des Mates du Château Cazeneuve.

L'ANIMATION

Soirées vigneronnes.
Expositions toute la saison et vernissages.
Soirées musicales d'ouverture et de fermeture.

LOCATION DE SALLE

Salle voutée : 32 m² - 20 personnes autour d'une grande table de réunion ou jusqu'à 40 personnes en auditoire. Communicante avec la bibliothèque.
Bibliothèque : 40 m² - 20 personnes autour d'une grande table ou jusqu'à 40 personnes en auditoire. Equipement : grand écran, vidéoprojecteur, paper-boards et une connexion Wifi.
Grande salle de Cazeneuve : 120 m² - jusqu'à 80 personnes. Equipement : climatisation, coin bar, écran mural, paperboards, wifi

Tarifs : Forfait journée séminaire (tout compris) : 48€ HT/pers.
(Accueil café, déjeuner, 2 pauses boissons et gâteau maison)
Location salle seule : à partir de 12€ TTC/pers. Grande salle sur demande.

Domaine de Cantafaroune
Gîte 3*

Sharon NAGEL
04 99 62 03 27 - 06 84 04 19 37
359, Chemin de Cantafaroune - 34270 LAURET
nagel.sharon@gmail.com

Capacité d'accueil :
1 gîte / 2 chambres
4 personnes

Ouverture : toute l'année
Langue étrangère parlée : anglais

LES ATOUTS

Piscine, jardin.
Environnement calme et en pleine nature.

LA TOUCHE VINO

Ancien domaine viticole (cuverie, outils etc..) en plein cœur du vignoble du Pic Saint Loup.
Accompagnement dans les domaines alentours (Lancyre ou cave coopérative) lors de dégustations.
Journaliste bilingue spécialisée dans le vin : conseils sur les domaines environnants.
Visite de la cuverie possible (en cours de rénovation).

Domaine de Villeneuve
Claret

Conduit de manière éco-responsable, le Domaine de Villeneuve est un vignoble familial depuis plus de 7 générations en Pic Saint Loup où naissent des vins de grande qualité.
Entourées de vignes et d'abeilles, les vignes expriment la richesse des terroirs argilo-calcaires typiques de l'appellation avec un microclimat frais et équilibré.

ATELIER DE DÉGUSTATION VINS ET MIELS

Dégustation commentée

Découvrez l'univers gourmet d'Anne-Lise et Bernard et venez déguster une large gamme de vins et de miels issus de leur production dans un ancien caveau voûté du XIIème siècle.
La dégustation est commentée par la vigneronne et peut être accompagnée d'un ''Accord mets et vins'' avec produits du terroir : olives, charcuteries, pélardon…

Gratuit
1h, sur réservation 48h avant
2 à 6 personnes
Tout public

Options : ''Accord mets et vins'' - 10€/pers. - Durée 1h00 sur réservation 48h avant.

Infos pratiques

Anne-Lise FRAISSE
04 67 59 08 66
06 09 86 57 41
fraisse.villeneuve@orange.fr
www.domaine-de-villeneuve.com

AOP Pic Saint Loup
AOP Languedoc
IGP Pays d'Hérault

Tarifs bouteilles de 4,90 à 54€

Langue étrangère parlée : anglais

Ouverture : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 17h.

Le Mas de Baumes
Restaurant

Stéphanie FLAMENT
04 66 80 88 80
Le Mas de Baumes - 34190 FERRIERES-LES-VERRERIES
accueil@masdebaumes.com
www.masdebaumes.com

Nombre de couverts : 100 (jusqu'à 200 en extérieur)

Ouverture : toute l'année, sauf en janvier
de Juin à août : du mardi soir au dimanche midi de
mars à mai, de septembre à octobre :
du mercredi soir au dimanche midi
Langue étrangère parlée : anglais, espagnol

LES ATOUTS

Cadre préservé authentique en pleine nature.
Ancienne métairie et verrerie (four à verre de 1247).
Grandes terrasses extérieures.
Accueil de séminaires, team building.
Location de salle sèche.
Service traiteur.

LA TOUCHE VINO

Sommelier et serveuse diplômée en sommellerie.
Dégustations avec présence d'un vigneron (3 fois/an).
Vin au verre.
Carte des vins 100% Pic Saint Loup.

L'ANIMATION

Soirées « Four » le vendredi soir en hiver : Tout est cuisiné au four devant les clients.

LOCATION DE SALLE

Bergerie : 70 personnes assises, 100 en cocktail - Tarif : 450€
Salle voutée : 25 personnes assises, 50 en cocktail - Tarif : 250€ (gratuit si repas)
Véranda : 77 personnes assises, 120 en cocktail - Tarif : 300€ (gratuit si repas)
Terrasse : 200 personnes assises, 300 en cocktail - Tarif : 550€

Options : Différentes « pauses » ou « accueil café » peut être proposés.
Restauration et hébergement.

Villa Les Bouyssières
Gîte 4*

LES ATOUTS

4 épis « charme et châteaux ».
Maison en pierres de taille, ambiance romantique.
Environnement de charme.
Jardins à l'anglaise
Piscine et terrasses avec vue panoramique.

LA TOUCHE VINO

Documentation sur les offres oenotouristiques.

Fabien PRATX
06 60 87 27 75
Les Bouyssières - 34190 FERRIERES-LES-VERRERIES
fabpratx@gmail.com
www.vshrentals.com

Capacité d'accueil :
1 gîte / 4 chambres / 6 personnes

Ouverture : toute l'année
Langues étrangères parlées : anglais, russe

L'ANECDOTE DES VIGNOBLES DE CONQUÉRANTS ET DE BÂTISSEURS

Noyer le vignoble
A la fin du XIXe siècle, lorsque toutes les vignes de France furent attaquées par le Phylloxéra, tous les moyens furent tentés pour se débarrasser de cet insecte.
Le traitement par submersion, consistait à noyer le vignoble sous une couche d'eau pour asphyxier le Phylloxera.
Des tentatives furent faites à Lauret, commune où ne coulent pas moins de trois cours d'eau : Le Rieutord, le Favarel et le Vidourle. Malheureusement, seule la plantation de vignes greffées constitua une réelle solution.

Halle du Verre
Claret

Unique en France, la Halle du Verre retrace l'histoire du verre et de ses techniques de l'Antiquité à nos jours, soit près de 4 000 ans d'un savoir-faire singulier. Boutique d'art et d'artisanat verrier. Exposition temporaire 2020 : Souffles de verre !

MUSÉE DE VERRE – CENTRE VERRIER

Ce parcours ludique vous invite librement à découvrir les origines du verre, le commerce du verre soufflé dans l'Antiquité et l'épopée locale des gentilshommes verrier du Moyen-âge à la Révolution. La visite comprend une démonstration de notre fileur de verre.

Exposition 2021 : MÉMOIRES DE VERRE, Objets extraordinaires – Verreries Forestières du Languedoc. La Halle du Verre vous propose un voyage au temps des gentilshommes verriers et des « verreries forestières », îlots de feu et de flammes installées au cœur des massifs forestiers. Du XIIIe au XVIIIe siècle, dans l'Occitanie actuelle, ces verriers s'étaient vu accorder le « privilège d'exercer l'art et la science de verrerie sans déroger » avec des droits et des devoirs réglementés par la Charte de Sommières. Leur souffle a donné naissance à des objets fabuleux d'usage ou de prestige qui sont parvenus jusqu'à nous, émouvants témoignages des savoir-faire, des pratiques, des mœurs et styles de vie de l'époque. Présenter, sur le Chemin des Verriers, cette exposition patrimoniale est l'occasion de raviver leur mémoire mais aussi de tisser des liens visibles et invisibles entre époques et territoires. Quelques pièces contemporaines de Marisa et Alain Bégou, d'Allain Guillot et de Lise Gonthier viendront également ponctuer ce parcours.
Prêts de collections du musée du Verre «Yves Blaquière» de Sorèze, du musée/centre d'art du verre de Carmaux, des musées Raymond Lafage et Toulouse Lautrec ainsi que des collectionneurs privés.

Tout est mis en œuvre pour vous offrir une visite de qualité dans le respect des distanciations physiques et des mesures de protection. Aussi, un parcours de visite est aménagé pour respecter un sens unique de circulation.

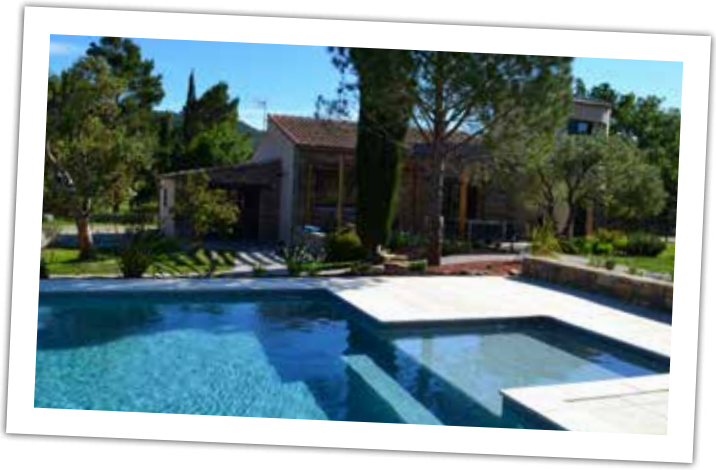
Tarif unique : 4€ - **Gratuit pour les moins de 16 ans**
45 mn à 1h30
Tout public

Infos pratiques

Coralie PAGES-BOUET
Bianca BOUARU
04 67 59 06 39
b.bouaru@ccgpsl.fr
c.pagesbouet@ccgpsl.fr
www.halleduverre.fr

Ouverture : De Mai à Novembre 2021
Mai, juin, septembre, octobre et novembre : du mercredi au dimanche et jours fériés
De 14h00 à 18h00
Juillet et août : tous les jours de 10h00 à 13h00 et de 14h00 à 19h00
Démonstrations :
Juillet et août : du mercredi au dimanche et jours fériés de 14h00 à 19h00
Le reste de l'année : samedi, dimanche et jours fériés de 14h00 à 18h00
Vacances de la Toussaint : du mercredi au dimanche et jours fériés de 14h00 à 18h00

La Capitelle
Gîte 4*



Sandrine AUSSILLOUS
07 84 14 51 03
Hameau du Bouyssier - 34270 CLARET
contact@gite-la-capitelle.com
www.gite-la-capitelle.com

Capacité d'accueil :
1 gîte / 6 personnes

Ouverture : d'avril à novembre
Langue étrangère parlée : anglais

LES ATOUTS

Maison et environnement de charme.
Piscine, jacuzzi, terrain de pétanque.
VTT à disposition.
A proximité de nombreux sentiers de randonnées, site d'escalade.

LA TOUCHE VINO

Au cœur des vignobles du Pic Saint Loup.
Bouteille AOP Pic Saint-Loup offerte à l'arrivée.

Château La Roque
Fontanès

Ici tout est nature et authentique ! Un lieu historique particulièrement préservé, offrant une interaction entre minéral et végétal, vignes et bois. Les vestiges d'un château féodal témoignent d'une histoire forte liée à la croisée de nombreux chemins empruntés par les hommes depuis longtemps…
Sylviane et Bertrand Barascud, tombés sous le charme de ce lieu, écrivent depuis 2015 une nouvelle page de l'histoire du vignoble et cherchent à révéler des vins sincères, issus de leurs parcelles insérées dans la Garrigue et cultivées en biodynamie.

BALADES AMPÉLOGRAPHIQUES

Visite guidée & Dégustation commentée

Entre garrigue et oliviers, découvrez de manière ludique l'histoire de la vigne et de nos différents cépages. Enfilez vos baskets et retracez le chemin du vin, de la vigne au verre. Prestation proposée pour des groupes à partir de 10 personnes.

25€/pers.
2h
4 à 20 personnes
Groupe, famille, entreprise sur réservation

Infos pratiques

Natalia ROMANCHENKO
04 67 55 34 47
contact@chateau-laroque.fr
n.romanchenko@chateau-laroque.fr
www.chateau-laroque.fr

AOP Pic Saint Loup
AOP Languedoc

Tarifs bouteilles
de 12€ à 45€

Langue étrangère parlée : anglais

Ouverture : De novembre à mars, du lundi au samedi, de 9h à 17h, samedi de 10h à 18h.
D'avril à octobre, du lundi au samedi de 10h à 18h.
Dimanche sur rdv.

VISITE DU DOMAINE ET DÉGUSTATION

Visite guidée & Dégustation commentée

Rendez-vous au cœur du Pic Saint-Loup pour une visite guidée du domaine en passant par le chai, suivie d'une dégustation de nos 5 cuvées.

10€/pers.
1h
4 à 20 personnes
Groupe, famille, entreprise

DÉGUSTATION À LA BARRIQUE

Visite guidée & Dégustation commentée

Ayez le privilège de déguster notre vin dans le chai, directement à la barrique, pour en savourer tous les arômes. Une visite du domaine, de la cave, ainsi qu'une dégustation de plusieurs cuvées vous sont proposées.

À partir de 30€/pers.
1h30
2 à 12 personnes
Groupe, famille, entreprise sur réservation

COURS D'INITIATION À LA DÉGUSTATION

Atelier

Initiez-vous à la dégustation en participant à un cours œnologique. Apprenez les différentes étapes de la dégustation et mobilisez vos sens dans un cadre convivial.

A partir de 20€/pers.
2h
10 à 25 personnes
Groupe sur réservation

Château La Roque Fontanès

SALLES & ESPACES EXTÉRIEURS

Location

La Bergerie : Cette salle voûtée aux murs de pierres sèches dispose d'une cuisine d'accueil traiteur attenante et d'une terrasse côté sud (tables et chaises fournies).
La Grange : Cette salle parfaitement rénovée dispose d'une terrasse côté sud.
Equipements : matériel audio et vidéo, tables de travail et fauteuils/chaises.
Le Grenier : Cette salle n'est pas adaptée aux personnes à mobilité réduite.
Equipements : matériel audio et vidéo, tables de travail et fauteuils/chaises, paper-boards, baby-foot.
Espace extérieur : Le domaine dispose de plusieurs espaces extérieurs accessibles et agréables en fonction du projet.

La Bergerie : entre 300 à 500€ HT selon le nombre de personnes

La Grange : entre 800 à 1200€ HT

Le Grenier : entre 500 à 800€ HT

Espace(s) extérieurs : entre 500 à 2 000 € HT selon le cas

Journée

La Bergerie : de 8 à 20 personnes

La Grange : 80 pers. en version « théâtre » - **100 pers.** en version « cocktail »

Le Grenier : 25 personnes

Espace(s) extérieurs : 150 personnes

Groupe, famille, entreprise

Nous contacter pour un devis, nous nous adaptons à chaque demande.
Parking disponible

La Villa Ricome
Gîte de prestige 4*

Philippe RICOME
06 62 28 62 72
6 rue paul Ricome - 34270 FONTANES
philippe.ricome@orange.fr
www.tourisme-picsaintloup.fr/annuaire/la-villa-ricome

Capacité d'accueil :
8 personnes

Ouverture : Toute l'année
Langue étrangère parlée : anglais

LES ATOUTS

Environnement calme et préservé qui invite à la détente, jardin à l'esprit Toscan
- Vue imprenable sur le Pic Saint-Loup
- Prestation haut de gamme, disponibilité
- Location de vélos
- Activités golf et équitation possible

LA TOUCHE VINO

- Bastide traditionnelle entourée de vignes
- Conseil en visite découverte de domaines viticoles
- Proximité du Château La Roque, un des fleurons de l'appellation AOP Pic Saint-Loup
- Documentation à disposition

In Vina Terra
Restaurant

Christelle COMBALUZIER
04 67 06 57 16
ZA Plaine de Lacan - 34270 SAUTEYRARGUES
contact@invinaterra.com
www.invinaterra.com

Nombre de couverts : 30 (+ patio 30)

Ouverture/horaires :
<u>La boutique</u> :
Toute l'année, du mardi du samedi de 10 h à 19 h 30
<u>Le restaurant :</u>
Toute l'année, le midi du mardi au samedi
- En soirée tous les samedis de l'année (restaurant et bar à vin)
- Tous les vendredis soir en saison estivale
- Tous les jeudis soir : juillet et août
Langues étrangères parlées : anglais, espagnol

LES ATOUTS

Patio extérieur de 200m^2 (qui peut être chauffé).
Pour le déjeuner, une cuisine traditionnelle "100 % fait maison".
A toute heure de la journée, possibilité de se désaltérer ou de grignoter en douceur.
Possibilité de soirée privative.
Epicerie fine du terroir.

LA TOUCHE VINO

Une boutique de vins avec + 200 références des vins des domaines du Pic Saint Loup.
Bouteilles au prix caveau.
Toutes les références vins de la boutique sont à la carte du restaurant .
Quelques belles références de « cuvées anciennes ».
Ateliers d'œnologie menés par un sommelier.
Possibilité de dégustations de vins en fonction de la sélection du moment.

L'ANIMATION

Animation musicale en formule « Bar à vin » tous les samedis soir en période estivale.

Domaine Les Grandes Costes
Vacquières

Le domaine Les Grandes Costes est un domaine familial et artisanal de 18ha situé à Vacquières, sur les premiers contreforts des Cévennes gardoises.
C'est à l'aube du XIXe siècle que Jean-Christophe Granier reprend la propriété familiale créée en 1868, et se lance dans la production de vins en bouteille.

Le domaine labellisé Haute Valeur Environnementale récolte et vinifie des vins de vignerons, authentiques et de très grande qualité. C'est en variant les assemblages et les durées d'élevage que Jean-Christophe permet aux cépages Syrah, Grenache, Cinsault et Carignan de s'exprimer et de se sublimer, pour le plus grand plaisir des amateurs de grands vins.

DÉGUSTATION DES VINS DU DOMAINE

Dégustation commentée

Nous vous accueillons au Domaine pour vous proposer une dégustation de nos vins, avec présentation de l'histoire du domaine, des typicités du terroir Pic Saint Loup et de nos cuvées.

Gratuit
30 à 45 min.
Individuel, famille, groupe
Tout public

VISITE DES CHAIS ET DÉGUSTATION DES VINS DU DOMAINE

Visite & Dégustation commentée

Accueil au caveau avec présentation du domaine et des spécificités du terroir Pic Saint Loup, visite du chai de vinification et du chai d'élevage.

Gratuit
1h à 1h30
Groupe

Infos pratiques

Florence CARRA
04 67 59 27 42
2 route du Moulin à Vente
34270 Vacquières
contact@grandes-costes.fr
www.grandes-costes.com

AOP Pic Saint Loup
AOP Languedoc
IGP Saint Guilhem-le-désert

Tarifs bouteilles
de 8,95€ à 52€

Langues étrangères parlées : anglais, espagnol

Ouverture : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Le samedi sur RDV – Fermé les dimanches et jours fériés

Château de Lascaux
Vacquières

Le Château de Lascaux est un domaine familial situé au cœur d'un écrin de garrigue, entre le Pic Saint-Loup et les premiers contreforts des Cévennes. En osmose avec le milieu naturel riche qui nous entoure, notre vignoble est conduit en agriculture biologique et en biodynamie. 14 et 15ème génération de « Cavalier », nous vous accueillons au domaine pour vous faire découvrir notre histoire, notre travail et nos vins.

DÉGUSTATION AOP LANGUEDOC ET AOP PIC SAINT LOUP

Dégustation commentée

Nous vous accueillons dans notre caveau de dégustation, un ancien prieuré du XIIe siècle, pour une dégustation commentée de nos vins (blanc, rosé et rouge), en AOP Languedoc et en AOP Pic Saint-Loup.

Gratuit
30 à 45 mn
1 à 15 personnes - Groupe de 15 à 30 personnes sur réservation
Tout public

VISITE DU DOMAINE ET DÉGUSTATION

Visite guidée & Dégustation commentée

Nous vous proposons une visite guidée complète de notre domaine : panorama sur les vignes de Vacquières, découverte de la nouvelle cave, du chai à barriques et de la chaîne d'embouteillage puis dégustation commentée dans notre caveau de dégustation, un ancien prieuré du XIIe siècle.

Tarif : 9€
1h30
1 à 30 personnes - sur réservation
Tout public

Infos pratiques

Marie CAVALIER
Nindu BARBIER
04 67 59 00 08
info@chateau-lascaux.com
www.chateau-lascaux.com

AOP Pic Saint Loup
AOP Languedoc
IGP Saint Guilhem-le-Désert

Tarifs bouteilles
de 9 à 48€

Langue étrangère parlée : anglais

Ouverture : Tous les jours sauf les dimanches et jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h (19h en été).

SALLE SEMINAIRE OU AUTRES EVENEMENTS

Location de salle

Salle modulable de 50 m², lumineuse et spacieuse donnant sur une grande terrasse avec vue sur les vignes et le paysage de garrigue. Equipement : wifi , vidéo-projecteur, tables et chaises, climatisation. Parking à disposition.

70 à 180€ la journée

50 personnes debout (80 avec la terrasse) ou 24 assises

Options : Accueil café et restauration. Visite du domaine et dégustation des vins du domaine.

L'ANECDOTE
DES VIGNOBLES PLONGÉS DANS LA NATURE

Un territoire fait pour la vigne

La vigne sauvage, la lambrusque, ancêtre sauvage de l'ensemble des cépages cultivés dans le monde est largement présente. Cette vigne a laissé sa trace dans la toponymie à Claret, au hameau des Embruscalles, « Lambruscales » sur la carte de Cassini. Attention, la vigne sauvage est une espèce végétale protégée : sa cueillette est interdite.

Des vignes anti-feu

Le mot garrigue vient du celte « garric », chêne vert. Les vignes sont ici à l'image de « calanques » de vignes enchassées dans la garrigue. On parle de vignes engarriguées. Les relations entre garrigues et vignes sont celles d'apports réciproques. Si la 1ere a une influence directe sur les vins en terme d'aromatique, la seconde, constitue elle une protection contre les incendies.

Une connaissance des terroirs qui remonte au Paléolithique

De la cueillette, pratiquée dès le néolithique, à l'oléiculture ; du pastoralisme à une riche polyculture ; de l'exploitation de la forêt à celle des moindres recoins de la garrigue…
C'est tout un héritage d'activités agricoles qui a apporté au territoire et à l'ADN de la viticulture une connaissance précise du territoire du Grand Pic Saint-Loup et de ses potentiels.

La Bergerie de Fenouillet – Gîtes

LES ATOUTS

Hébergements situés au cœur d'un domaine viticole de 130ha, dans un environnement de garrigues, bois et prairies.
Belvédère depuis la terrasse en coursive.
Piscine.
Les deux ânes de Provence « Stan et Fredo », la troupe de brebis Raïoles et les ruchers animent également le domaine.

LA TOUCHE VINO

La localisation, au cœur du domaine, à proximité du vignoble.
Visite de la cave et/ou du domaine et dégustation proposée systématiquement à l'arrivée des hôtes.
Possibilité de participer à la vie du domaine.

Michel WACK
06 20 77 61 76
2 Chemin de Fenouillet - 34270 VACQUIERES
bergeriefenouillet@orange.fr
www.fenouillet.com

Capacité d'accueil :
3 gîtes 4/ 10 personnes*
2 gîtes 2/ 17 personnes*

Ouverture : toute l'année
Langues étrangères parlées : anglais, allemand

Domaine de Brunet
Causse de la Selle

Au domaine de Brunet, la vigne y est cultivée depuis cinq générations par la famille Coulet qui perpétue un savoir-faire ancestral et une longue tradition vigneronne respectueuse de l'environnement et de ce terroir unique en appellation Languedoc - Terrasses du Larzac.

TRACTOTOUR

Dégustation commentée

Nous vous proposons une balade et dégustation sur une remorque aménagée dans les vignes. Découvrez de façon ludique et originale notre terroir classé AOP Terrasses du Larzac. Comme les vendangeurs d'autrefois, laissez-vous guider par le chant des cigales au cœur du vignoble.

Au programme

> Dégustation commentée face au massif de la Séranne.
> Visite des caves, des chais à barriques sous les voûtes centenaires pour découvrir l'ensemble de nos cuvées Mas Brunet et Dolinebrune.

16€ adulte - 8€ enfant

1h30 à 2h

2 à 10 personnes

Tout public - Juin, juillet et août, les mardis et jeudis sur réservation

Le reste de l'année, sur réservation pour les groupes à partir de 6 personnes et en fonction des disponibilités.

Infos pratiques

Louis COULET
04 67 73 10 57
06 12 47 33 25
contact@domainedebrunet.com
www.domainedebrunet.com

AOP Terrasses du Larzac
AOP Languedoc
IGP Saint Guilhem-le-Désert

Tarifs bouteilles
de 4,85 à 20,90€

Langues étrangères parlées : espagnol, allemand

Ouverture : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h et le dimanche de 14h à 19h.

Domaine de Brunet
Causse de la Selle

DÉGUSTATION & PRÉSENTATION DES VINS DU DOMAINE

Dégustation commentée

Nous vous invitons à découvrir lors d'une dégustation commentée, l'ensemble de nos cuvées Mas Brunet et Dolinebrune.

Gratuit
30 mn
1 à 15 personnes sur réservation
Tout public sur réservation pendant les horaires d'ouverture

VISITE & DÉGUSTATION DES VINS DU DOMAINE

Visite guidée & Dégustation commentée

Nous vous proposons de visiter nos caves, les chais à barriques sous les voûtes centenaires en découvrant l'ensemble de nos cuvées Mas Brunet et Dolinebrune.

De 5,50€ à 7,50€/pers. selon durée de la visite et la taille du groupe
1h30 à 2h30
15 à 120 personnes - Groupes de 15 à 40 pers., de 41 à 80 pers., de 81 à 120 pers.
Groupe sur réservation

Canoë La Vallée des Moulins
Saint Martin de Londres

DESCENTE LIBRE DES GORGES DE L'HÉRAULT EN CANOË ET KAYAK

Descente libre

La plus belle manière de visiter les Gorges de l'Hérault a votre rythme.
Parcours Evasion : Descente des Gorges sur 12 km entre le Moulin de Bertrand et les plages de Saint-Guilhem-le-Désert. Un site uniquement visible en canoë dans une nature préservée avec passage de petits rapides faciles et ludiques. Enfants à partir de 6 ans et sachant nager.
Parcours Découverte : une jolie balade de 4 km dans les eaux tranquilles de la fin des gorges. Très bien pour les familles avec des enfants de 5 à 8 ans.
Places gratuites pour les enfants (5/10 ans) en 3ème et 4ème place.

8 à 25€/pers.
Journée ou 1/2 journée
2 à 250 personnes
Famille, groupe et entreprise

Infos pratiques

Sylvie COULET
04 67 73 12 45
06 13 69 57 70
valleedesmoulins@wanadoo.fr
www.canoe-herault.com

Langues étrangères parlées : anglais, espagnol

Ouverture : du 1er mai au 25 septembre.

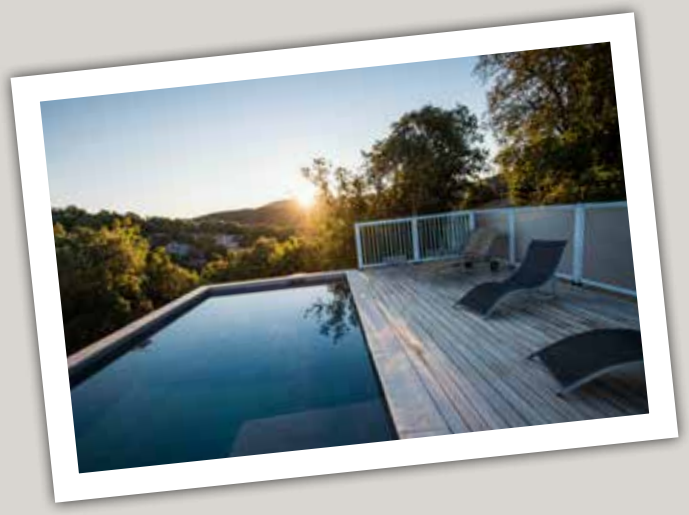
LES CHUTES BLANCHES

Initiation libre & visite accompagnée

Tous les mercredis et jeudis matin, initiation au joie du canoë ou tubing (bouée gonflable) sur 1 Km, avec visite de notre belvédère privée qui surplombe les Gorges de l'Hérault autour d'un verre en AOP Terrasse du Larzac.

14€ pour les adultes - 7€ pour les enfants entre 6 et 12 ans
2h30 - uniquement les mercredis et jeudis matin de juin à septembre
4 à 16 personnes
Famille, groupe, individuel sous réserve d'un nombre minimal d'inscrits

Les Hauts d'Issensac
Chambres d'hôtes



Fabienne COULET
04 67 73 37 09 - 06 11 55 55 91
Lieu-dit Bougette - 34380 CAUSSE DE LA SELLE
o.issensac@gmail.com
www.hauts-issensac

Capacité d'accueil :
4 chambres / 10 personnes

Ouverture : du 31 mars au 11 novembre
Langue étrangère parlée : anglais

LES ATOUTS

Mas en pierre du 17ème siècle entouré de garrigues, vignes et rivières.
Piscine, jardin, terrasse surplombant la vallée de la Buèges.
Accès privé à la rivière.
En plein cœur du Grand Site de France « Gorges de l'Hérault ».
Maison privatisable (10 personnes maximum)

LA TOUCHE VINO

Vente du vin du Domaine de Brunet au prix caveau.
Documentation œnologique dans les espaces communs.

Tour de Baulx – Vignobles Coulet
Saint Jean de Buèges

Benjamin et son cousin Valentin vous ouvrent les portes de la cave de St Jean de Buèges et sauront vous dévoiler les secrets de ce lieu, construit après-guerre par leurs aïeuls, où leurs vins sont élevés. A quelques pas de là, face au majestueux platane qui trône sur la place, vous retrouverez leur caveau « Quai du Garrel » pour une dégustation.

VISITE DE LA CAVE & DÉGUSTATION

Visite guidée & Dégustation commentée

Visite des chais de vinification, suivie à quelques pas de là d'une dégustation au caveau.

Gratuit
1h
4 à 20 personnes
Tout public

VISITE DU VIGNOBLE & DE LA CAVE

Visite guidée & Dégustation commentée

Visite complète avec une balade commentée du terroir des coteaux de la Séranne. De retour au village, visite des chais de vinification et dégustation des vins au caveau. Déplacement à prévoir en voiture pour aller dans les vignes.

10€/pers.
1h30 à 2h00
6 à 20 personnes
Tout public sur réservation toute l'année

Infos pratiques

Benjamin COULET
06 62 57 24 22
domaine.coulet@live.fr
www.vignobles-coulet.com

FRANCE PASSION

AOP Terrasses du Larzac
AOP Languedoc

Tarifs bouteilles
de 8 à 16€

Ouverture : toute l'année de début mai à fin août, de 16h00 à 19h00.

Lou Regalido
Restaurant

Pierre GOURMANEL et Magali COLDEFY
09 50 31 45 03
Hameau du Méjanel
34380 PEGAIROLLES-DE-BUEGES
louregalido@gmail.com
www.louregalido.com

Nombre de couverts : 24 en intérieur, 40 en extérieur

Ouverture
d'avril à septembre :
- les vendredis soir et veilles de jours fériés de 19h à 23h
- les week-ends et jours fériés de 12h à 23h
En juillet et août :
Tous les soirs de 19h à 23h, sauf le mercredi
Les week-ends et jours fériés de 12h à 23h

Langue étrangère parlée : anglais

LES ATOUTS

Four à bois datant du 15ème siècle (alimenté par du bois provenant de forêts gérées durablement).
Pizzas gourmandes, réalisées à la vue des clients.
Plats cuisinés maison.
Ambiance « refuge » conviviale, propice à l'accueil de randonneurs.
Cadre champêtre proche de la source de la Buèges.
Produits locaux : truite de la Buèges, assiette de la Buèges, légumes du potager (ou du marché).
Engagé dans le développement durable, label Clef verte : limitation des emballages plastiques, tri et redistribution des déchets, énergie solaire pour l'eau chaude...

LA TOUCHE VINO

Vin au verre.
10 références en rouge.
Cave à vin et produits locaux au prix producteur.
Lieu idéal pour découvrir les vins en appellation Terrasses du Larzac.

L'ANIMATION

Les « mardis musicaux » avec scénette en période estivale – soirées musicales avec groupe.
Conférences gesticulés en Septembre.
Accueil de marchés en saison : producteurs, artistes, artisans.
Expos photos une à deux fois par an.

Auberge de la Vallée
Restaurant

LES ATOUTS

Grande terrasse ouverte avec vue sur les vignes, les oliviers et la montagne de la Séranne.
Deux salles en intérieur privatisables.
Produits locaux : truites et pélardons de la Buèges...

LA TOUCHE VINO

Conseils sur les accords mets-vins personnalisés.
Vins exclusivement locaux.

Christiane & Eric MASTRI
04 67 73 12 79 - 06 23 17 19 52
Le Grand Chemin
34980 SAINT JEAN DE BUEGES
contact@auberge-lavallee.com
www.auberge-lavallee.com

Nombre de couverts : 70

Ouverture : d'avril à mi-octobre,
du vendredi soir au mercredi soir
Langue parlée : anglais

OFFICE DE TOURISME DU GRAND PIC SAINT-LOUP

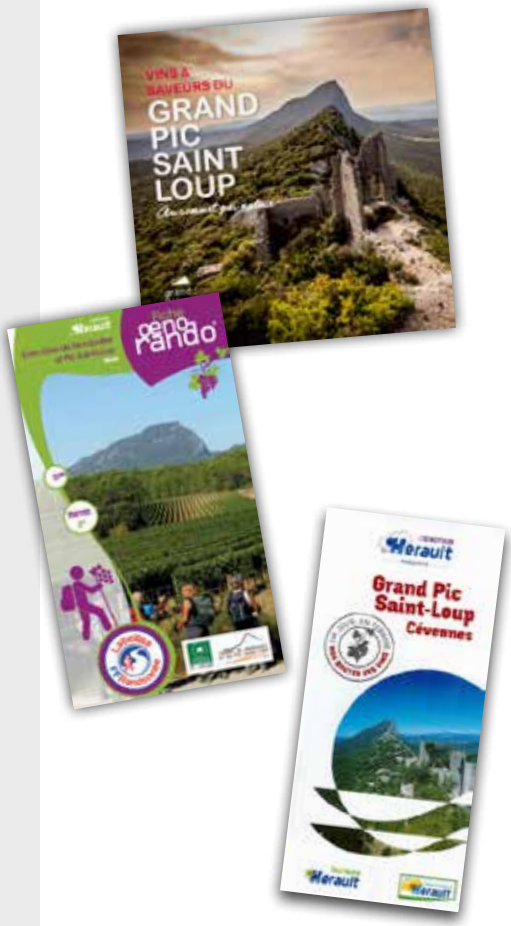
L'OFFICE DE TOURISME DU GRAND PIC SAINT-LOUP, OUVERT À L'ANNÉE, VOUS ACCUEILLE DANS SES DEUX BUREAUX D'INFORMATION

B.I.T Saint-Clément-de-Rivière :
Pic Natura – 290 parc Saint sauveur
Tel : 04 48 20 05 28

B.I.T Saint-Martin-de-Londres :
Place de la Mairie
Tel : 04 67 55 09 59

www.tourisme-picsaintloup.fr / contact@tourisme-picsaintloup.fr

N'hésitez pas à venir nous rendre visite et vous informer auprès de nos conseillers(ères) en séjour. Vous y trouverez également une jolie boutique de produits du terroir, artisanat local, topo-guides, souvenirs... Des animations vous sont proposées selon les périodes de l'année !



RETROUVER LES AUTRES DOCUMENTATIONS OENOTOURISTIQUES À L'OFFICE DE TOURISME

▶ VINS ET SAVEURS DU PIC

En quête d'authenticité, découvrez les saveurs de la garrigue dans ce guide en rencontrant les vignerons, producteurs, artisans et restaurateurs du Grand Pic Saint-Loup.

▶ L'OENORANDO D'ASSAS

Uniques dans l'Hexagone, les Œnorandos® de l'Hérault, labellisées par la Fédération Française de Randonnée Pédestre (FFRP), invitent à la découverte des territoires viticoles à pied au départ d'un lieu de promotion et de vente de vin.
De nouveaux itinéraires sont en cours d'élaboration pour vous faire découvrir d'autres caractéristiques de notre terroir.

▶ L'OENOTOUR DE L'HÉRAULT PRÉSENTE LA CARTE UNE JOUR, UN TERROIR : GRAND PIC SAINT-LOUP CÉVENNES

Suivez l'une des 4 routes oenotouristiques, à retrouver sur la carte un jour, un terroir du Grand Pic Saint-Loup Cévennes.

UNE PARENTHÈSE OENO, UNE JOURNÉE, UN SÉJOUR...

Prendre une respiration l'espace d'une après-midi ou d'une soirée, marquer une rupture le temps d'une journée, vivre des sensations fortes lors d'un séjour… tout est possible en Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup grâce aux nombreuses expériences que la destination peut offrir !
Escapades dans les vignobles à pied, en VTT électrique, à cheval… S'initier à la dégustation, descendre en rappel ou passer un week-end en amoureux au domaine… Aucune limite à vos envies, que vous soyez épicurien, sportif, gourmand, seul, en couple, en famille ou en groupe, nos guides et agences réceptives seront aux petits soins pour vous faire vivre des émotions uniques.

Seb Eco Bike

Sebastien Michel a le vélo et le terroir qui coulent dans ses veines !
Guide professionnel diplômé d'Etat, il connait les chemins de la région comme sa poche, de la Camargue aux Cévennes en passant par le Pic Saint Loup et les domaines viticoles qu'il affectionne particulièrement. De jour, de nuit, du sentier d'initiation aux « monotraces » les plus sportifs, soyez certain de trouver, petits et grands, l'escapade qui vous convient et laissez-vous guider…

WINE TOUR EN VTT ÉLECTRIQUE

Excursion 1/2 journée & Journée

Nous vous proposons des WINE TOURS en VTT électriques, une façon originale et insolite de découvrir les vignobles de la région de Montpellier.
Parce que l'Hérault regorge de magnifiques domaines viticoles, parce que le vin fait partie de notre culture et parce que nous avons plaisir à vous faire découvrir les secrets de notre terroir, notre guide vous emmène à la rencontre des vignerons et de leur domaine. Vous y découvrirez la culture de la vigne, les différentes étapes d'élaboration du vin.
Lors des randonnées oenotouristiques, notre guide vous emmène découvrir les plus beaux sites alentours.
Profitez de nos Wine-tours et du patrimoine du Pic Saint-Loup.

39€/pers. (1/2 journée) - **59€/pers.** (journée)

1/2 journée, de 9h30 à 12h30 - Journée de 9h45 à 16h30

4 à 50 personnes

Tout public - Possible en individuel

Minimum 1m35 pour les vélos électriques. Porte-bébé ou vélo suiveur à partir de 2 ans.
Distance : environ 40km, accessible à tous.
RDV au domaine sélectionné.
Prévoir de l'eau et un sac à dos.
Un casse-croûte pour l'excursion journée.

Infos pratiques

Sébastien MICHEL
07 81 86 86 17
contact@sebecobike.fr
www.sebecobike.fr

Langue étrangère parlée : anglais

Ouverture : toute l'année sur réservation au départ du domaine sélectionné.

Guide Geoffroy Beziat - La Caminaira
Causse de la Selle

RANDO & VIN

Excursion 1/2 journée

Au départ du Causse de la Selle, petit village niché entre le littoral mediterrannéen et les contreforts des Cévennes, Geoffroy guide professionnel de randonnée vous emmène découvrir l'arrière pays dessiné par les vignes et la garrigue.
Laissez vous guider pour en apprendre un peu plus sur l'Histoire, la géologie, la faune et la flore caractéristiques de ce milieu particulier. Après l'effort le réconfort avec une visite de cave et degustation de vin chez un vigneron local, découverte, partage et plaisir garantis !

29€/pers.
3h à 4h
15 personnes
Tout public

Options : Possibilité d'effectuer la balade en VTT electrique et/ou de visiter plusieurs domaines sur une journée.

Infos pratiques

Geoffroy BEZIAT
06 03 78 81 05
lacaminaira@gmail.com
www.lacaminaira.com

Langue étrangère parlée : anglais

Ouverture : Toute l'année.

Belle Tourisme

ESCAPADE GOURMANDE EN PIC SAINT-LOUP

Excursion journée

Excursion en minibus, avec arrêts pour rencontrer des producteurs & artisans locaux.
9h00 : Départ pour la commune rurale de Claret, à 30 km au nord de Montpellier. Visite d'une distillerie, unique en France, pour découvrir tous les secrets et les vertus de l'huile de cade. Rencontre avec Guillaume, un jeune paysan créateur de recettes originales imaginées à partir de ses légumes bio et plantes de la garrigue. Balade et dégustation sur les parcelles de l'agriculteur.
12h30 : Déjeuner en supplément (restaurant ou pique-nique).
14h00 : Découverte du travail de Norbert, éleveur de chèvres et producteur fermier de fromage AOP pélardon. OU balade à pied dans un village médiéval et visite d'une église romane du XIè siècle, classée monument historique.
Enfin vous rencontrerez un vigneron qui vous fera déguster les vins du fameux AOC Pic Saint-Loup.
18h00 : Retour au lieu de rendez-vous.

90€/pers. (2 pers.) - 80€/pers. (de 3 à 4 pers.)- 70€/pers. (de 5 à 6 pers.)
60€/pers. (de 7 à 8 pers.) - De 5 à 12 ans = moitié prix
de 9h à 18h
2 à 8 personnes - Au-delà sur demande
Tout public

Le prix comprend le transport, le guidage, les visites et dégustations. Il ne comprend pas le déjeuner et les dépenses personnelles.
Familles avec enfants à partir de 5 ans, personnes avec handicap visuel, personnes avec fauteuil roulant pliable dans le coffre.
Lieu de RDV à confirmer selon la localisation du lieu d'hébergement
Programme modulable en fonction de la météo et de la disponibilité des intervenants.
Déjeuner : choix d'un restaurant par Belle tourisme ou pique-nique prévu par le client.

Infos pratiques

Isabelle JAUFFRET
06 38 16 59 45
isabelle@belletourisme.com
www.belletourisme.com

Langues étrangères parlées : anglais, espagnol

Ouverture : toute l'année.

Les Cycles du Terroir

« Les Cycles du Terroir vous proposent des escapades à vélo électrique, à la demi-journée ou à la journée, accompagnées par nos moniteurs-guides diplômés sur des itinéraires cousus sur mesure du Grand Pic Saint-Loup; de découvrir en couple, entre amis(es) ou en famille, dans un cadre convivial, des domaines viticoles préservés, témoins de la riche histoire de la vigne et du vin de notre terroir ; de vous faire partager la passion et le savoir- faire de vignerons engagés dans des modes de production viticoles respectueux de la nature. »

DECOUVERTE DES VIGNOBLES & DEGUSTATION COMMENTEE

Excursion 1/2 journée ou journée

Vous cheminez sur des pistes forestières ou parcourez des routes paisibles la plupart du temps «enchâssées» dans une garrigue boisée au cœur des vignobles emblématiques de l'appellation Pic Saint Loup. De multiples essences typiquement méditerranéennes vous accompagnent, genévriers cade, chênes pubescent, pins d'Alep... La traversée de Lauret, Valflaunès, Fontanès vous imprègne de l'histoire de ces lieux authentiques. Eglises romanes discrètes, murs en pierre sèche et des vues superbes sur le Pic Saint Loup, Le Causse de L'Hortus confèrent à ce paysage une marque identitaire forte.

Lionel, guide-moniteur vélo diplômé vous emmène en toute convivialité vers un domaine authentique tout en veillant à votre sécurité et à votre confort. La dégustation peut commencer, vous apprécierez tout le soin apporté par des vignerons sensibles, épicuriens pour obtenir des vins bio de qualité, respectueux de la singularité de ce terroir et dans le respect de la nature.

Infos pratiques

Lionel SCHWARTZ
06 12 33 20 40
09 81 61 72 92
contact@lescycles duterroir.com
www.lescyclesduterroir.com

Langue étrangère parlée : anglais

Ouverture : tous les jours de mars à décembre.

Les Cycles du Terroir

3 niveaux de circuits à vélo en Terres de garrigues – Pic Saint Loup :

Circuit Découverte - 12-25kms - VTCAE – Dénivelé100/200m - Durée 1h30-2h30 (accessible famille)
Circuit Sensation - 25-35kms – VTTAE- Dénivelé -200/300m- Durée 3h30-4h30
Circuit Challenge - 35-50kms – VTTAE- Dénivelé – 300/400m- Durée 4h30-5H30

Dégustation dans les domaines de la destination en fonction des parcours : Mas de l'Oncle, Château la Roque, domaine de Mortiès, Mas Foulaquier, Château de Cazeneuve, Domaine Clavel, Château Cambon-Valcyre, Domaine de Brunet.

de 75€ à 145€ par pers, formule famille à partir de 55€/pers, formule guide seul 250€/jour

2 à 8 personnes

Lieu de rendez-vous : domaine viticole, point de départ et d'arrivée de votre escapade

Prestations inclus demi-journée et journée : moniteur - guide vélo, VTTAE ou VTCAE selon les parcours + équipements de sécurité, catering + eau minérale, transport des vélos a/r sur site, une dégustation de plusieurs appellations Pic Saint Loup au sein d'un domaine.

Prestations supplémentaires inclus journée : pique-nique, une dégustation dans un second domaine.

Nos petits plus : vous assurer pour chaque itinéraire personnalisation, flexibilité et sécurité ; vous garantir des vélos électriques premium et une fiabilité logistique sans faille ; vous offrir une déclinaison de prestations complémentaires à la carte.

Horse Aventure
Saint Bauzille de Montmel

Immergés au cœur d'une nature préservée, à 30min de Montpellier, en Pic Saint-Loup, vous passerez un moment inoubliable lors de balades à cheval accompagnées et encadrées par votre guide équestre, Claire Le Gall.
Grâce à son approche douce et progressive, vous prendrez contact avec votre cheval. Une 1ère expérience sensorielle de rencontre de votre partenaire équin, qui vous emmènera en sécurité dans un environnement magique.

HORSE & WINE EN PIC SAINT LOUP

Excursion

Vous alternerez balade à cheval dans les bois, la garrigue et les vignes, avec en fond toujours le Pic Saint-Loup, présent comme un aimant dans cette nature sauvage.
En fonction des durées de parcours choisis, une pause dégustation de vins, commentée par le vigneron, au Château La Roque ou au Domaine de Favas vous ravira les papilles.
Une ½ journée de déconnexion complète !

85€/pers.
3h pour toutes les offres
4 à 8 personnes
Tout public - à partir de 12 ans

Infos pratiques

Claire LE GALL AVOUSTIN
06 13 90 53 65
claire.le.gallm@gmail.com
www.horse-aventure.com

Langue étrangère parlée : anglais

Ouverture : toute l'année sur demande.

Horse Aventure
Saint Bauzille de Montmel

HORSE & SUNSET EN PIC SAINT LOUP

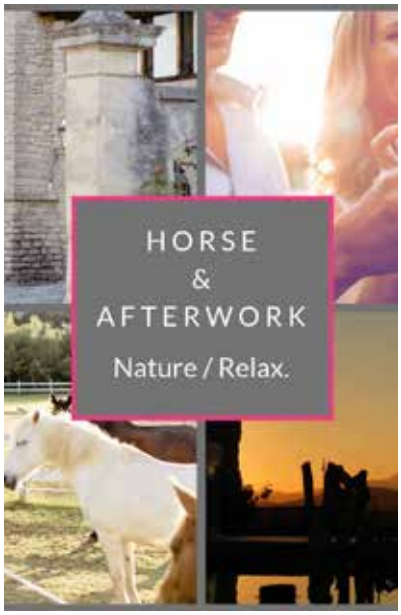
Excursion 1/2 journée

Eveillez vos sens lors de cette balade à cheval où vous vous émerveillerez tout simplement d'un magnifique coucher du soleil. Un temps convivial au domaine de St Germain vous est ensuite proposé autour d'une dégustation de vins en appellation Pic Saint Loup.

85€/pers.
3h
4 à 8 personnes
Tout public - à partir de 12 ans

HORSE & AFTERWORK EN PIC SAINT LOUP

Excursion 1/2 journée



Envie de décompresser ? Horse Aventure vous propose de monter en selle pour admirer un magnifique coucher du soleil. Vous prolongerez ce moment insolite autour de tapas et d'une dégustation de vins avec notamment une sélection en appellation Pic Saint-Loup.

90€/pers.
3h
4 à 8 personnes
Tout public - à partir de 12 ans

Vigno'Vins Wine Tour

CIRCUIT AOP PIC SAINT LOUP

Excursion 1/2 journée

Laissez-vous contempler par deux millions d'années en Pic Saint-Loup, flânez entre la garrigue et la roche calcaire ! Protégé par ce roc, venez déguster les vins du Pic Saint-Loup au détour de la parcelle de Mamé Jeanne...
Sur une demi-journée, partez en 4x4 pour une balade guidée avec halte gourmande au cœur des vignes. Nous vous mènerons vers des domaines chargés d'histoire où se mêlent le travail et la passion des vignerons.
Découvrez des vins marqués par les odeurs de garrigue accompagnés d'une collation de produits locaux. Initiez-vous de façon ludique à la dégustation par des jeux autour du vin sous les conseils des vignerons et de votre guide.

65€/pers.
1/2 journée (horaires selon la saison)
De 2 à 16 personnes pour toutes les offres, sauf la chasse au trésor
Tout public

Départ à 9h30 et 14h30 au parking hôtel de la communauté à Saint-Mathieu-de-Tréviers. Transport A/R depuis Montpellier possible.

Infos pratiques

Benoit GAIDAN
07 68 17 66 56
06 13 60 05 14
contact@vignovins.com
www.vignovins.com

Langue étrangère parlée : anglais

Ouverture : du lundi au dimanche sur réservation.

Montpellier Wine Tour

Immatriculation d'Opérateurs de Voyages et Séjours délivrée par ATOUT France - N°IM03413001

L'appellation a gagné ses lettres de noblesse grâce à des vignerons talentueux pour devenir aujourd'hui l'une des plus dynamiques et reconnues de la région. Partez avec votre guide à la découverte de ce décor naturel aux parfums de garrigue et partagez un moment de convivialité avec les vignerons des plus beaux domaines de cette appellation incontournable.

L'INCONTOURNABLE PIC SAINT LOUP

Excursion 1/2 journée

Nous sélectionnons pour vous deux domaines très différents par leur taille, leur style et leur histoire pour vous permettre de découvrir la diversité d'un des plus beaux terroirs du Languedoc. Au cours de la visite vous apprendrez tout sur le vin, la conduite de la vigne, en passant par la vinification à l'élevage. Un petit **atelier d'initiation à la dégustation** vous permettra d'apprendre l'art de décrire et d'apprécier un vin.
Minimum 8 vins dégustés.

65€/pers.

Excursion privée : 270€ pour 2 à 3 pers. - 325€ pour 4 à 5 pers. 370€ pour 6 à 8 pers.

1/2 journée

2 à 16 personnes

Tout public

Les lundis, mercredis, vendredis et samedis, départ Esplanade de l'Europe à 14h00, retour à 17h30. Transport minibus 8 places.

Infos pratiques

Carine AGENEAU
06 95 16 25 61
info@montpellierwine-tours.com
www.montpellierwinetours.com

Langues étrangères parlées : anglais, allemand, espagnol, italien,
portuguais

Ouverture : de mars à décembre sur réservation.

VIGNOBLE & VILLAGES

Excursion journée

Au cours de cette excursion vous découvrirez l'arrière-pays et ses paysages de vignobles et d'oliviers vallonnés, visiterez deux domaines viticoles et deux des plus beaux villages médiévaux de la région.
Après 45 minutes de route, vous atteindrez les contreforts du plateau du Larzac et ferez une première escale chez un vigneron renommé de la région.
Visitez la cave et le chai à barrique et terminez par une dégustation de leur excellente gamme de vins. Vous continuerez ensuite votre excursion avec un arrêt pour admirer la vue sur les superbes Gorges de l'Hérault depuis le célèbre Pont du Diable avant de vous diriger vers le charmant village médiéval de Saint-Guilhem-le-Désert, joyau de l'art roman languedocien et classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.
Prenez le temps de flâner dans les rues médiévales, découvrez sa célèbre abbaye. Vous aurez ensuite du temps libre pour déjeuner dans l'un des restaurants du village. Dans l'après-midi, laissez-vous envoûter par l'atmosphère tranquille du village de Saint-Jean-de-Buèges et sa forteresse médiévale perchée sur son éperon rocheux qui semble s'être arrêté dans le temps. Promenez-vous dans le village et terminez la journée avec une dégustation de vins dans un domaine qui produit une délicieuse gamme de Terrasses du Larzac.

380€ pour 2 pers. - 470€ pour 3 à 4 pers. - 570€ pour 5 à 6 pers.
640€ pour 7 à 8 pers.

De 9h30 à 17h30

2 à 8 personnes

Tout public - Du lundi au samedi sur réservation

Départ et retour Esplanade de l'Europe.

Montpellier Wine Tour

Immatriculation d'Opérateurs de Voyages et Séjours délivrée par ATOUT France - N°IM03413001

PIC SAINT LOUP & OLIVIERS

Excursion 1/2 journée

Après 30 minutes de route, visite d'un moulin à huile d'olive traditionnel où vous goûterez ses spécialités (olives, tapenades, huiles d'olives et vinaigres...). Ensuite, direction vers un premier domaine viticole du Pic Saint-Loup où vous pourrez vous promener dans les magnifiques vignobles, visiter le chai de vinification et le chai à barrique et terminer par une dégustation de sa gamme exceptionnelle de vins du Pic Saint-Loup et du Languedoc. A midi, déjeuner traditionnel à 3 plats dans l'une des excellentes auberges de la région. Dans l'après-midi, halte au pied de la montagne pour admirer un sublime panorama sur la vallée et ses deux châteaux médiévaux. Nous nous dirigerons vers un petit domaine viticole pour une dégustation d'une gamme de vins du Pic Saint Loup.
Déjeuner inclus (entrée/plat/dessert + 1 verre de vin).

135€/pers.
De 9h30 à 16h30
2 à 16 personnes
Tout public

Les lundis, mercredis et vendredis, départ et retour Esplanade de l'Europe.
Transport minibus 8 places.

CHASSE AU TRÉSOR AU CHÂTEAU

Jeux & Dégustation

« Le Château La Roque », installé au cœur d'un amphithéâtre de vignes et de garrigue préservé sur le terroir du Pic Saint Loup, abrite un trésor oublié depuis le Moyen-âge !

Partez à sa recherche, muni d'une carte et d'un roadbook, déchiffrez les codes, résolvez les énigmes et testez vos capacités sur des épreuves oeno-ludiques disséminées au milieu des vignes, de la cave et du château.

Idéal pour un team building ou un évènement entre amis (anniversaire, EVG, EVJF...) cette activité peut être organisée pour des groupes de 8 à 60 personnes et dure environ 1h30. Elle sera suivie d'une dégustation des vins du domaine.

A partir de 30€/pers. (sur la base d'un groupe de 60 personnes)
2h30 à 3h
8 à 60 personnes
Tout type de groupe : famille, amis, entreprise

Inclus : la chasse au trésor, la dégustation des vins, 1 bouteille de vin /participant.
Transport non inclus.

TERRES DE GARRIGUES & DU PIC SAINT LOUP

Séjour 2 jours/1nuit

Grâce à ce séjour découvrez un terroir pittoresque couvert de garrigues et de vignobles dominés par le Pic Saint-Loup. Situé entre Méditerranée et Cévennes, cette vallée de légendes abrite quelques-uns des terroirs les plus intéressants du Languedoc.

Samedi : les vignobles du Pic Saint-Loup

Dans la matinée, commencez par la visite d'un petit domaine familial qui vous fera découvrir son travail avec passion et dégustez leur gamme de vins du Pic Saint-Loup. A midi, prolongez l'expérience gastronomique avec un délicieux déjeuner traditionnel à 3 plats qui vous attend dans l'une des bonnes auberges de la région.

Dans l'après-midi, découvrez un domaine historique du Pic Saint-Loup installé sur ce terroir depuis 14 générations, visitez les chais de vinification et d'élevage et terminez par une dégustation de leur excellente gamme de vins.

Vous pourrez ensuite finir la journée par la visite d'un producteur d'huile d'olive familial. Découvrez l'ancien moulin et goûtez leurs délicieuses spécialités (olives, tapenades, diverses huiles d'olive et vinaigre).

Dimanche : Saint Jean de Buèges et les Terrasses du Larzac

Dans la matinée faîtes d'abord une halte pour découvrir le village de Saint Martin de Londres et son marché qui se tient sur la place le dimanche matin.

Puis éloignez-vous des sentiers battus pour découvrir la secrète vallée de la Buèges dont la tour médiévale dominée par un éperon rocheux dessine un paysage hors du temps.

Dans l'après-midi, dégustez les vins d'un petit producteur du village qui élabore une gamme de vins « Terrasses du Larzac », une appellation emblème du renouveau qualitatif des vins de notre région.

Formule en autonomie - 350€ pour 2 pers.

Formule avec guide et transport - 350€/pers. sur la base d'un groupe de 8 pers.

2 jours / 1 nuit

2 à 50 personnes

Tout public

Formule autonomie : Installation libre en chambre d'hôtes. Le prix ne comprend pas le transport et les transferts, les repas non mentionnés dans le programme ci-dessus, les dépenses personnelles.

Formule avec guide et transport : Le prix ne comprend pas les repas non mentionnés dans le programme ci-dessus et les dépenses personnelles.

SPORTIF & GOURMAND

Séjour 4 jours/3 nuits

Les trésors naturels de la région offrent une palette d'activités incomparable, grâce à ce séjour goûtez aux activités ludiques et sportives autant qu'aux spécialités locales !

Jour 1 : Randonnée au Pic Saint-Loup

Découvrez le Pic Saint-Loup dans toute sa splendeur en expérimentant cette randonnée classique de la région, en haut la vue époustouflante récompensera vos efforts.

Profitez d'un pique-nique tiré du sac avant de redescendre et poursuivre votre route pour la visite et dégustation d'un producteur d'huile d'olive traditionnel.

Jour 2 : Balade à cheval ou vélo électrique

Découvrez cette fois-ci notre beau terroir en vous baladant à travers les vignobles en vélo électrique ou à cheval (3h), vous ferez une halte dans un domaine viticole pour découvrir les vins du Pic Saint-Loup.

Le reste de la journée est libre vous pouvez en profiter pour visiter le charmant village médiéval des Matelles et la maison des consuls qui présente les fouilles archéologiques de la région et déjeuner dans un restaurant du village.

Jour 3 : Descente en canoë dans les gorges de l'Hérault

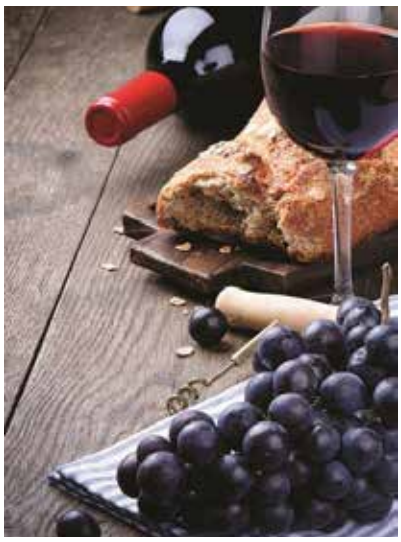
Dans la matinée faîtes d'abord une halte dans le village de Saint-Martin-de-Londres et arrêtez-vous chez un producteur de sirop et d'huiles aromatiques à base de plantes de la garrigue.

Profitez-en pour déjeuner au village. L'après-midi découvrez les merveilleuses Gorges de l'Hérault avec une descente en canoë rafraîchissante.

Jour 4 : Randonnée dans la vallée de la Buèges

Eloignez-vous des sentiers battus pour découvrir la secrète vallée de la Buèges et le très joli village de Saint-Jean-de-Buèges dont la tour médiévale dominée par un éperon rocheux dessine un paysage hors du temps.

Dans l'après-midi dégustez les vins d'un petit producteur du village qui produit une gamme de vins « Terrasses du Larzac », une appellation emblème du renouveau qualitatif des vins de notre région.



680€/2 pers.

4 jours / 3 nuits

2 à 50 personnes

Tout public

Le prix ne comprend pas le transport, les repas, les dépenses personnelles.

WiSud

Immatriculation d'Opérateurs de Voyages et Séjours délivrée par ATOUT France N°IM034180003

WiSud est une agence réceptive 100% locale qui vous embarque pour découvrir les plus beaux villages et sites naturels du Pic Saint Loup et de l'Hérault. Séjournez dans un hôtel ou un gîte et profitez des paysages époustouflants de l'Hérault. Le Grand Pic Saint Loup est un terrain de jeu incroyable pour la pratique de toutes sortes d'activités: excursions, randonnées, wine tour, escalade, longboard, aventure, détente... Le choix est vaste et pour tous les goûts. Nous gérons pour vous : le transport, les activités, la restauration et même les hébergements.

Le petit plus de WiSud : des excursions avec un minibus confortable et climatisé. Il est possible de personnaliser nos offres ou de privatiser votre évasion, n'hésitez pas à nous le demander.

Infos pratiques

David SATGER
06 07 33 00 18
david@wisud.com
www.wisud.com

Langue étrangère parlée : anglais

Ouverture : Toute l'année sur réservation

DÉGUSTATION DE VINS TERRES DE GARRIGUES ET DU PIC SAINT LOUP

Excursion 1/2 journée ou journée

Au hameau de Favas, entre garrigues et pinèdes, imprégnez-vous de l'histoire d'une famille et de son savoir- faire. Rencontrez le vigneron et dégustez des vins en AOP Languedoc et en agriculture biologique.

Formule avec...

Le transport depuis Montpellier, les pauses panorama ou petite balade, la visite cave, vignes et dégustation œnologiques 2h, l'organisation et l'accompagnement, le panier repas du pays au bord des vignes (suivant formule).

45€/pers. (Activité et transport) **- 60€/pers.** (Activité, repas et transport)

4 à 6 heures

2 à 24 personnes

Groupe, individuel

Prise en charge depuis Montpellier, arrêt de TRAM 'Mosson' L1 ou L3 ou 'Occitanie' L1 ou autre sur demande.

ACTIVITÉS DE GROUPE EN TERRES DE GARRIGUES ET DU PIC SAINT-LOUP

Excursion journée

Partez des hauteurs du village de Valflaunès pour profiter du paysage d'exception au sommet du Pic Saint Loup. Vous pourrez admirer des paysages variés, garrigue et mer seront au rendez-vous. Vous pourrez ensuite profitez d'une expérience originale et découvrir le domaine d'un vigneron passionné.

Formule avec...

Le transport depuis Montpellier, une randonnée facile de 45 min, une descente en rappel de 50 mètres, la visite d'une cave et dégustation de vin, le panier repas du pays au bord des vignes.

100€/pers.

Journée (7 heures) : 9h à 15h30 ou 15h30 à 22h30 ou 17h30 à 00h30

2 à 14 personnes

Groupe, famille, enfant à partir de 14 ans

Prise en charge depuis Montpellier, arrêt de TRAM 'Mosson' L1 ou L3 ou 'Occitanie' L1 ou autre sur demande.

SÉJOUR EN TERRES DE GARRIGUES ET DU PIC SAINT LOUP

Séjour 4 jours/3nuits

Venez vous détendre et vous éloigner de la ville pour profiter d'un séjour dans les gîtes du Mas de Fournel. Vous pourrez ensuite déguster les cuvées en IGP du domaine jouxtant les hébergements. Pendant votre séjour profitez-en pour découvrir les villages médiévaux et les paysages de l'Hérault avec un guide local. Vous aurez également l'occasion de visiter la jolie ville de Montpellier.
Enfin vous pourrez rencontrer un vigneron passionné, visiter sa cave et profiter d'une dégustation de vins au domaine.

Formule avec...

L'hébergement en gîte de charme, la dégustation des vins du domaine Saint Clément, l'excursion journée dans l'arrière pays, le transport AR pour découvrir Montpellier, la visite d'un ou plusieurs vignobles à la 1/2 journée.

A partir de 395€/pers.

4 jours / 3 nuits

2 à 16 personnes

Groupe, famille

Options : Prise en charge A/R, Aéroport/Gare de Montpellier ou Arrêt de tram 'Mosson' ou 'Occitanie' ; Restaurant ; Visite de Montpellier de 2h avec un guide conférencier.

WEEK-END EN AMOUREUX AU PIED DU PIC

Séjour 2 jours/1nuit

Un séjour pour les amoureux en quête de détente, d'évasion et de bien-être. Vous pourrez admirer les panoramas splendides sur l'Hortus et le Pic Saint-Loup, avec un regard unique sur les vignobles depuis votre chambre d'hôte au cœur de la garrigue. Vous comprendrez les procédés d'élevage du vin, la récolte du raisin et le travail du vigneron à travers la visite de domaines, suivie d'une dégustation réalisée par un œnologue.
Vous pourrez prolonger le plaisir gustatif en prenant l'option « Restaurant ». Pour parfaire cette parenthèse enchantée, relaxez-vous en profitant d'un massage, dans un cadre paisible et de douceur.

190€ pour 2 personnes
2 jours / 1 nuit
2 à 8 personnes
Tout public

Nuit, petit-déjeuner, visite et dégustation œnologique inclus.

Options : Restaurant : 32€/pers. - Massage relaxant : 40€/pers.

TOUR DES VIGNOBLES DU PIC SAINT-LOUP

Excursion 1/2 journée ou journée

A l'écart des grandes routes commerciales, les vignobles du Grand Pic Saint Loup se sont forgés une personnalité originale. Découvrez les caves et ces vignobles tout au long de la journée ou demi-journée, imprégniez-vous des senteurs de la garrigue et prenez le temps de comprendre les spécificités du terroir et de chaque domaine.
A chaque arrêt dans un vignoble, vous apprécierez l'équilibre et les arômes particuliers des vins du Pic Saint Loup lors d'une dégustation. Il est possible, en option, de goûter une sélection de produits locaux (salade, charcuterie, fromages, fruits, pain et boisson).

85€/pers. (journée) **- 55€/pers.** (1/2 journée)
journée ou 1/2 journée
1 à 8 personnes
Tout public

Prise en charge à Montpellier, arrêt de Tram Mosson (L1 ouL3). Autre lieu de prise en charge sur demande uniquement. Journée = 3 domaines - 1/2 journée = 2 domaines.

WiSud

Immatriculation d'Opérateurs de Voyages et Séjours délivrée par ATOUT France N°IM034180003

LONGBOARD ÉLECTRIQUE EN TERRE DE GARRIGUES ET DU PIC SAINT-LOUP

Activité accompagnée et dégustation

Venez découvrir une nouvelle activité en petit groupe encadrée par un moniteur Brevet d'Etat au cœur des vignes et de la garrigue. Accessible à toutes les personnes un peu sportives, souhaitant voir de beaux paysages et se faire plaisir à son rythme. Des circuits adaptés comportant des passages sur les petites routes autour du pic st loup mais aussi des chemins de terres pour plus de sensations.

Plusieurs parcours possibles suivant la météo ou le niveau des participants :
Parcours sensation : idéal pour une première
Parcours carving : pas de difficultés supplémentaires mais un parcours plus long
Parcours Ultime : pour les plus sportifs

Appréciez après l'effort une visite dans un domaine alentour, rencontrez le vigneron, découvrez ses vignes, sa cave et dégustez ses cuvées. Un « panier repas du Pic » est possible en option avec une sélection de produits locaux.

75€/pers. (sensation) **- 83€/pers.** (carving) **- 90€/pers.** (ultime)
4 à 5 heures (en plus du transport)
2 à 5 personnes
Petit groupe, individuel

Lieu de RDV : Saint Mathieu de Tréviers. Si option transport, prise en charge à Montpellier, arrêt de Tram Mosson (L1 ouL3). Autre lieu sur demande uniquement.
Conditions de pratique : plus de 12 ans et 95kg max.

DU PEYROU AU PIC SAINT-LOUP, SUIVEZ L'AQUEDUC !

Excursion guidée 1 journée

Au départ du Peyrou, découvrez l'histoire de l'aqueduc où arrivait l'eau de source ! Vous poursuivrez ensuite en direction de « la Lironde » pour y découvrir une autre partie de l'aqueduc, au bord du Lez, au milieu de la végétation. En fin de matinée, vous vous retrouverez au Domaine Saint- Clément pour y déguster les vins de l'exploitation et quelques tapas du restaurant.
Après la pause déjeuner, vous vous dirigerez vers les hauteurs des villages autour du Pic Saint Loup, à la recherche des plus beaux panoramas.
Direction ensuite St Martin de Londres, pour visiter ce joli village médiéval où se raconte une belle légende... et découvrir ses rues pittoresques et son église. Pour terminer la journée, profitez d'une pause gourmande autour d'un café pour un moment de convivialité et de détente après une journée riche de découvertes !

55€/pers.
journée
1 à 8 personnes (groupe sur demande). Tout public

RDV : Place du Peyrou, au pied de l'aqueduc
Période d'ouverture : tous les mardis et mercredis sur réservation et autres jours sur demande.
Prévoir un petit sac à dos, une bouteille d'eau, des baskets et une tenue adaptée.
Transport : minibus confortable et climatisé

WiSud - Vigno'Vins, Bertrand Bosc - Belle Tourisme

WEEK-END VIGNES ET PATRIMOINE EN GRAND PIC SAINT-LOUP

Séjour guidé 2 jours/1nuit

Samedi matin : Accueil par un guide multilingue et accompagnement en véhicule climatisé pour aller à la rencontre d'un producteur passionné du Pic Saint-Loup, de sa faune et de sa flore. Dégustation des produits issus de son travail. Déjeuner dans un restaurant de produits locaux.
Samedi après-midi : Accueil par un guide œnologique multilingue et accompagnement en véhicule climatisé pour aller découvrir deux domaines viticoles et déguster les gammes produites par les vignerons.
Dîner en table d'hôte sur place. Nuitée en chambre d'hôtes.
Dimanche matin : Petit déjeuner en maison d'hôte. Accueil par un guide multilingue et accompagnement en véhicule climatisé pour aller visiter l'arrière-pays et ses villages au patrimoine historique et architectural uniques.
Pique-nique dans la nature ou au bord des vignes.
Dimanche après-midi : Accueil par un guide multilingue et accompagnement à pied pour une petite randonnée afin de découvrir panoramas et paysages de la région.
Rencontre avec un vigneron passionné et dégustation de ses vins.
Dépose gare ou aéroport le dimanche soir ou le lundi matin (suivant option).

348€/pers.
2 jours / 1 nuit
2 à 24 personnes
Tout public

Options : Dîners et nuitées du vendredi et du dimanche possibles

Infos pratiques

David SATGER
06 07 33 00 18
david@wisud.com
www.wisud.com

Langue étrangère parlée : anglais

Ouverture : Toute l'année sur réservation

UNE SAISON, UNE AMBIANCE, UN VIN...

Le Grand Pic Saint-Loup, terre de vins et de festivités ! A chaque saison, la vigne vit son cycle et les animations de la destination battent leur plein :
En hiver, réchauffez-vous autour de vins locaux et de soupes préparées par les habitants du charmant village de Lauret ; au printemps parcourez les plus beaux sentiers et admirez ce panorama exceptionnel ; en été laissez-vous embarquer au son de la musique et des cigales pour des soirées festives dans les domaines viticoles. A l'automne, les couleurs des vignes offrent à elles-seules un tableau saisissant dont vous pouvez vous délecter lors du Fascinant Week-end Vignobles & Découvertes qui propose de nombreuses animations au coeur des vignobles et des producteurs locaux.

grand pic saint-loup
OFFICE DE TOURISME

Compte-tenu du contexte sanitaire, nous ne garantissons pas la tenue de toutes les festivités.

Se renseigner sur l'agenda de l'Office de tourisme.
www.tourisme-picsaintloup.fr

@tourisme.picsaintloup

@otpicsaintloup

“Quand la vigne est au repos...”

JANVIER - FÉVRIER - MARS

FÊTE DE LA SOUPE EN GRAND PIC SAINT-LOUP

1er week-end de février - Lauret

Dégustation de soupes préparées par des chefs locaux et des grand-mères du village, accompagnée des vins du terroir, le tout en musique. Rien de tel pour réchauffer les corps et les cœurs en plein hiver !

« QUAND PATRICK RENCONTRE BACCHUS » – LE CELLIER DU PIC

Mi-mars - Assas

Une soirée de fête autour des vins du Languedoc et des bières artisanales locales, avec la présence de food-trucks pour se restaurer et de groupes et DJ pour l’ambiance !

INITIATION À LA DÉGUSTATION – LE CELLIER DU PIC

Février & mars - Saint-Gély du Fesc

L’art de la dégustation répond à des techniques bien particulières, que vous propose de découvrir le Cellier du Pic lors de cette initiation à la dégustation, animée par un professionnel. 2 soirées réservées dont l’une à la dégustation de spiritueux et l’autre à la dégustation de vins.

“Quand les bourgeons se forment... ”

AVRIL - MAI - JUIN

LES VIGNES BUISSONNIÈRES – SYNDICAT DES VIGNERONS DU PIC SAINT LOUP

Juin

Un parcours gourmand et pittoresque au cours duquel les épicuriens peuvent profiter d’un cadre unique, entre vignes et garrigue, au pied du Pic Saint-Loup. Sur deux journées, plus de 100 vignerons de l’appellation Pic Saint Loup sont présents sur les étapes qui ponctuent cet itinéraire oeno-gastronomique.

MARCHÉ DES PRODUCTEURS AU DOMAINE DE VILLENEUVE

Juin - Claret

Un marché qui regroupe au domaine les producteurs locaux pour une journée conviviale et gourmande, avec les meilleurs vins et miels de la destination.

LES JEUDIS ROSES AU DOMAINE PUECH

Juin & juillet - Saint Clément de Rivière

Des soirées en plein air dans le champ d’oliviers centenaires du Domaine Puech, au cœur du village de Saint Clément de Rivière. Une ambiance familiale et sympathique dans un cadre d’exception. Le principe est simple. Venez entre amis ou en famille pour profiter des douces soirées estivales : Foodtruck, musique, bar à vins, pour savourer en douceur les vins rosés du domaine.

LES AFTERWORKS DU CELLIER DU PIC

Mai & Juin - Saint-Gely du Fesc (2 soirées)

Au pied de la cave coopérative, une dégustation vous est proposée dans une ambiance musicale et décontractée. Formule à 5€ l'entrée qui donne droit à un verre et deux dégustations, présence de food-trucks.

LA FÊTE DU ROSE DU CELLIER DU PIC

1er week-end de juin - Assas

Que vous l'aimiez fruité, léger, sec, gourmand, bio ou simplement bien frais, vous trouverez sans aucun doute le rosé à votre goût lors de cette journée de Fête du rosé ! En soirée, food-trucks et animation musicale vous permettront de prolonger le plaisir...

BOISSET FOLIE'S

Juin - Valflaunès

Chaque année, le dernier samedi de Juin, les « Boisset folie's » vous font vibrer au cœur du parc, à l'ombre des arbres séculaires, dans un cadre exceptionnel. Le temps d'une soirée, le domaine revêtit ses habits de lumière autour d'un concert et de bons vins.
Gratuit, à partir de 19h. Réservation sur le site internet www.chateauboisset.fr ou au caveau.

LES APEROS DE L'OULIVIE

Mai & Juin - Combaillaux

Dégustez de surprenants cocktails à l'huile d'olive et vins du terroir accompagnés de planches apéritives lors d'apéros conviviaux et gourmands au domaine de l'Oulivie !
Un merveilleux voyage à travers les saveurs de notre terroir dans un lieu authentique au cœur des oliviers. Le jeudi et vendredi soir du 10 mai au 11 juin, de 18h30 à 20h30.
Sur réservation au 04 67 67 07 80.

LES ATELIERS SECRETS D'HERBORISTE A L'OULIVIE

Mai & Juin - Combaillaux

Un moment de partage pour apprendre à reconnaitre les plantes aromatiques, romarin, sauge, laurier, thym... et découvrir leurs vertus. Les ateliers ont lieu dans le jardin aromatique en permaculture avec une experte herboriste.
Les deux derniers samedis de mai et les deux premiers de juin.
15€/personne, sur réservation au 04 67 67 07 80.

LE FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE

1er week-end de juillet - Saint-Jean de Buèges

Au cœur de ce village médiéval, des chefs renommés vous proposent de déguster, le midi et le soir un éventail de leurs spécialités sous forme de mini-portions, accompagnées des meilleurs vins locaux.

MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE PAYS

Juillet, août & septembre

Dans une ambiance festive et conviviale, à la rencontre des producteurs, choisissez vos vins et votre assiette gourmande.

LES BALADES VINS & SAVEURS EN GRAND PIC SAINT-LOUP – OFFICE DE TOURISME

Juillet, août & octobre

À PIED

Découvrez nos paysages et 4 de nos vins lors de chaque balade commentée par des guides œnologiques. Dans un cadre intimiste ou panoramique, vous dégusterez aussi des produits locaux.

À VÉLO

Au départ du domaine, montez en selle et laissez-vous guider pour un circuit accessible à travers vignes et garrigues. Une dégustation des vins en présence du vigneron et une assiette gourmande vous attendent à la fin !

AU BORD DES PAYSAGES

En suivant cette historienne de l’art, les secrets des oeuvres de la manifestation « Au Bord des Paysages » vous seront révélés.
A l’issue du circuit, venez rencontrer un vigneron et savourer lors d’une dégustation le fruit de son travail.

LES MARDIS DES AROMATIQUES – LES AROMATIQUES DU PIC

Juillet & août - Saint-Martin de Londres

Des groupes de musique de grande qualité, des assiettes étonnantes confectionnées avec les plantes de leur jardin, un vigneron mis à l’honneur à chaque fois, telle est la délicieuse recette des Mardis des aromatiques.

LES JEUDIS DE LA ROQUE AU CHÂTEAU LA ROQUE

Juillet & août - Fontanès

Tous les jeudis soirs, le domaine propose de découvrir ses vins dans une ambiance conviviale au cœur de cette exploitation au charme incomparable. Des groupes musicaux différents chaque semaine pour la note festive et des food-trucks pour se restaurer.

« OLÉAS », LES RENDEZ-VOUS MUSICAUX DE L’OULIVIE

Juin & juillet - Combaillaux

De mi-juin à fin-août, nous organisons tous les jeudis et vendredis des soirées musicales et gourmandes au cœur de notre oliveraie, avec une magnifique vue sur le Pic Saint Loup. Au menu : une cuisine estivale, authentique et locale à déguster au son d’une sélection de groupes de blues, jazz, classique, chansons françaises …
25€/personne, sur réservation www.oulivie.com

LES SOIRÉES IN VINA TERRA

Juillet & août - Sauteyrargues

Rencontre et dégustation avec un vigneron : Tous les samedis soirs de l’été.
Soirées concerts & tapas : Les samedis de fin juin à mi-septembre !

“Quand les vignes se colorent... ”

OCTOBRE - NOVEMBRE - DÉCEMBRE

LES AFTERWORKS DU CELLIER DU PIC

Septembre - Saint-Gely du Fesc (1 soirée)

LA FOIRE AUX VINS – CAVISTE « VINS DU PIC & D'AILLEURS »

Septembre – Saint Mathieu de Tréviers

Retrouvez pendant tout au long du mois, chez notre caviste « Vins du Pic et d'ailleurs », une foire dédiée aux vins du Pic Saint-Loup. Des grandes cuvées sur des millésimes exceptionnels, anciens, et en provenance de domaines les plus réputés : Cazeneuve, Clos Marie, La Roque, Lascaux, Lancyre, Mirabel, … Quelques cuvées languedociennes sont aussi proposées. Pour cet évènement, les tarifs des vins revus à la baisse avec de nombreuses offres et remises !

LA FESTA DE LA VENDÉMIA

Octobre - Valflaunès

Une riche programmation culturelle, festive, patrimoniale autour des vignerons, de leurs productions et du patrimoine viticole de la destination. Expositions, musique, dégustations, marché de terroir, restauration… Tout est réuni sur une semaine pour célébrer la culture du vin !

LE FASCINANT WEEK-END – VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Mi-octobre

Sur 4 journées, retrouvez un cocktail d'animations variées pour tous, autour du sport, de la culture, du patrimoine, activités insolites, gourmandes... au cœur des vignes de notre destination Vignobles & Découvertes.
Tout simplement fascinant !

LE FESTIVAL DES MUSIQUES ANCIENNES

Octobre

Un accord parfait entre musique, patrimoine et vins dans 4 lieux exceptionnels : Château, églises… à découvrir pour les mélomanes ou néophytes avec une dégustation de vins proposée par un caviste à l'issue des concerts

INITIATION À LA DÉGUSTATION – LE CELLIER DU PIC

Octobre & novembre - Saint-Gély du Fesc (2 soirées)

ANNIVERSAIRE DE LA CAVE – CAVISTE « VINS DU PIC & D'AILLEURS »

Novembre – Saint Mathieu de Tréviers

Evènement incontournable chez notre caviste « Vins du Pic et d'ailleurs », l'anniversaire est célébré tous les 3ème jeudi de novembre à l'occasion de la sortie du Beaujolais nouveau. Plusieurs cuvées (beaujolais nouveau et quelques cuvées issues de producteurs locaux) sont à déguster gracieusement, accompagnées d'un buffet gourmand préparé par les artisans locaux. Un moment très convivial ouvert à tous !

PORTES OUVERTES AU MAS GOURDOU

Décembre - Valflaunès

Le Mas Gourdou ouvre ses portes au public pour vous livrer les secrets de fabrication du vin et découvrir leurs nouvelles cuvées. Un marché de producteurs de pays et l'exposition d'une crèche provençale agrémentent cette journée placée sous le signe de la convivialité.

INDEX

LES DOMAINES VITICOLES

CHÂTEAU BOISSET - VALFLAUNES P.65
Dégustation vins & chocolats
Dégustation au domaine
Boisset folie's
CHÂTEAU LANCYRE - VALFLAUNÈS P.62
Dégustation des vins AOP Pic Saint-Loup
Lancyre en liberté ! Balade œnotouristique
CHÂTEAU LA ROQUE - FONTANÈS P.76
Balades ampélographiques
Visite du domaine et dégustation
Dégustation à la barrique
Cours d'initiation à la dégustation
Location salles et espace extérieur
CHÂTEAU DE LASCAUX - VACQUIÈRES P.82
Dégustation AOP Languedoc et AOP Pic Saint Loup
Visite du domaine et dégustation :
Location de salle
CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS - VALFLAUNÈS P.60
Dégustation de vins
CHÂTEAU MONTEL - TEYRAN P.52
Visite Privilège
Grands vins et patrimoine
Vin et Légendes
Location de l'espace caveau et extérieur
DOMAINE CLAVEL - ASSAS P.47
Dégustation des vins du domaine
Visite et dégustation des vins du domaine
Panier gourmand en Pic Saint Loup
DOMAINE DE BRUNET - CAUSSE DE LA SELLE P.85
Tractotour
Dégustation et présentation des vins du domaine
Visite et dégustation des vins du domaine
DOMAINE HAUT-LIROU - SAINT JEAN DE CUCULLES P.38
Wine Tour 4x4
Dégustation vins et fromages
Dégustation vin et chocolat
Visite dégustation
Dégustation VIP à la barrique
Location de salle
DOMAINE DE LA JASSE - COMBAILLAUX P.14
Sur les pas du Maître de Chai
Balade audio-guidée entre vignes et garrigues
Créez votre propre vin !
Eveil des sens : accords mets et vins
Wine tour gourmand entre vignes et garrigues
DOMAINE LES GRANDES COSTES - VACQUIERES P.81
Dégustation des vins du domaine
Visite des chais et dégustation des vins du domaine
DOMAINE DE LA PERRIÈRE - ASSAS P.46
Visite du domaine et dégustation
DOMAINE MASSILLAN - TEYRAN P.50
Visite découverte et dégustation
La Guinguette du Massillan
Salle de réception
DOMAINE SAINT CLÉMENT - SAINT CLÉMENT DE RIVIÈRE P.35
Art & Dégustation
DOMAINE DE VILLENEUVE - CLARET P.71
Atelier de dégustation vins et miels
DOMAINE PECH TORT - VALFLAUNÈS P.59
Visite de la cave et dégustation avec la vigneronne
DOMAINE PUECH - SAINT CLÉMENT DE RIVIÈRE P.20
Visite de la cave et dégustation avec le vigneron
Visite de la cave et du vignoble, dégustation avec le vigneron
Espace « Entre cave et oliviers »
LE CELLIER DU PIC ASSAS & SAINT GÉLY DU FESC P.24
Dégustation commentée Saint Gély du Fesc
Dégustation commentée Assas
Oenorando entre Grès de Mtp et Pic Saint Loup
LE CHEMIN DES RÊVES - SAINT GÉLY DU FESC P.30
Découverte d'un domaine viticole
Atelier de dégustation dans un domaine viticole
MAS DE L'ONCLE - LAURET P.67
Sentier pédagogique
Visite découverte
Visite pédagogique
MAS GOURDOU - VALFLAUNÈS P.55
Visite et dégustation
TOUR DE BAULX – VIGNOBLE COULET - SAINT JEAN DE BUÈGES P.89
Visite de la cave et dégustation
Visite du vignoble et de la cave

LES CAVISTES

V.MARCHAND DE VINS - SAINT GELY DU FESC P.28
Appréhender la diversité des vins du Pic St Loup
Dégustation phare en présence de vignerons
VIN DU PIC ET D'AILLEURS - SAINT MATHIEU DE TREVIERS P.45
Soirées à thème

LES RESTAURANTS

AUBERGE DU CÈDRE - LAURET P.69
AUBERGE DE LA VALLÉE - SAINT JEAN DE BUÈGES P.91
IN VINA TERRA - SAUTEYRARGUES P.80
LE CLOS DES OLIVIERS - SAINT GÉLY DU FESC P.27
LE PIC SAINT LOUP - LES MATELLES P.44
LES COULONDRINES - SAINT GÉLY DU FESC P.23

Domaines viticoles en démarche bio, Ecocert, biodynamie, Demeter, HVE ou Terra vitis. *Domaine ouvert le dimanche.*

LE MAS DE BAUMES - FERRIÈRES LES VERRERIES P.72
LOU REGALIDO - PEGAIROLLES DE BUÈGES P.90
O'JASMIN - SAINT GÉLY DU FESC P.32
LE RESTAURANT DU DOMAINE - SAINT CLÉMENT DE RIVIÈRE P.37

LES HÉBERGEMENTS

Chambre d'hôtes

MAS DES BARANDONS - SAINT BAUZILLE DE MONTMEL P.54
LES HAUTS D'ISSENSAC - CAUSSE DE LA SELLE P.88

Gîte

CÔTÉ CHÊNES VERTS - VIOLS EN LAVAL P.26
DOMAINE DE CANTAFAROUNE - LAURET P.70
DOMAINE DE LA BORIE - MAS DE LONDRES P.57
GÎTES DE LA CAUMETTE - NOTRE DAME DE LONDRES P.56
LA BERGERIE DE FENOUILLET - VACQUIÈRES P.84
VILLA LES BOUYSSIÈRES - FERRIÈRES LES VERRERIES P.73
LA CAPITELLE - CLARET P.75
LA CAZARELLE - ST JEAN DE CUCULLES P.43
LE COCON DES PALOMBES- MURLES P.17
LA VILLA RICOME - FONTANES P.79
LE MOUN OUSTAL - CLARET P.64
LOU PIC AU LOUP - CAZEVIEILLE P.41
MAS DE FOURNEL - SAINT CLÉMENT DE RIVIÈRE P.36
MAS DE LA PLUME - ROUET P.61
MOULIN DE FONTBONNE - BUZIGNARGUES P.49

LES ACTIVITÉS DE LOISIRS

BELLE TOURISME P.96
Escapade gourmande en Pic Saint Loup
CANOÉ LA VALLÉE DES MOULINS P.87
Descente libre des Gorges de l'Hérault en canoë et Kayak
Les chutes blanches
Séjour oenologique en Pic Saint Loup
GUIDE DE RANDONNÉE GEOFFROY BEZIAT P.95
Rando & vin
GOLF DU PIC SAINT-LOUP P.22
Golf & vin
HORSE AVENTURE P.99
Horse & wine en Pic Saint Loup
Horse & sunset en Pic Saint Loup
Horse & afterwork en Pic Saint Loup
LES CYCLES DU TERROIR P.97
Découverte en VTT électrique des vignobles
et dégustation commentée
SEB ECO BIKE P.94
Wine tour en VTT électrique
VIGN'O VINS P.101
Circuit AOP Pic Saint Loup

LES AGENCES RÉCEPTIVES

MONTPELLIER WINE TOURS P.102
L'incontournable Pic Saint Loup
Vignobles et villages
Pic Saint Loup et Oliviers
Chasse au trésor oenologique au château
Terres de Garrigues et du Pic Saint Loup
Séjour sportif et gourmand
WISUD P.107
Dégustation de vins en Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup
Activités de groupe en Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup
Séjour en Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup
Week-end en amoureux en Pic Saint-Loup
Tour des vignobles du Pic Saint-Loup
Longboard électrique en Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup
Du Peyrou au Pic Saint-Loup, suivez l'aqueduc !
WISUD - VIGNO'VINS - BERTRAND BOSC P.111
Week-end vignes et patrimoine en GPSL

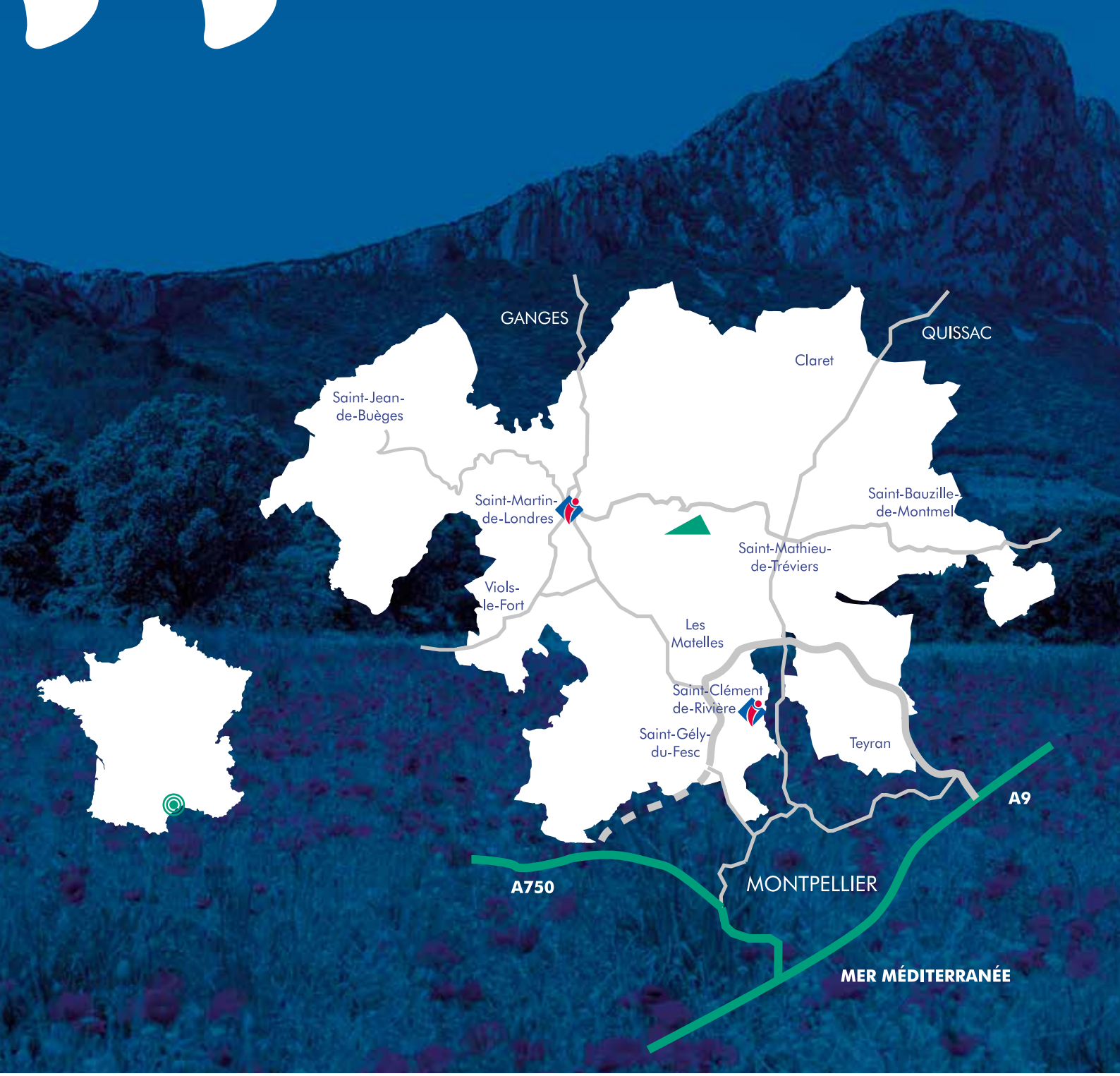
LES SITES

DOMAINE DE L'OULIVIE - COMBAILLAUX P.18
Visite du domaine oléicole
Visite guidée du domaine
Restaurant paysan
Oléas, les rendez-vous musicaux de l'Oulivie
HALLE DU VERRE - CLARET P.74
Musée de verre et Centre verrier
LES AROMATIQUES DU PIC SAINT-LOUP - SAINT MARTIN DE LONDRES P.58
Visite du jardin
LUTIN JARDIN - LES MATELLES, SAINT CLÉMENT DE RIVIÈRE P.33
Visite libre de la ferme du Lez
Visite libre de la ferme des Matelles
MAISON DES CONSULS - LES MATELLES P.42
Musée d'Arts et d'Archéologie

LES LOCATIONS DE SALLES

AUBERGE DU CÈDRE - LAURET P.69
CHÂTEAU DE LASCAUX - VACQUIÈRES P.82
CHÂTEAU LA ROQUE - FONTANÈS P.76
CHÂTEAU MONTEL - TEYRAN P.52
DOMAINE MASSILLAN - TEYRAN P.50
DOMAINE DU HAUT-LIROU - LE TRIADOU P.38
LES COULONDRINES - SAINT GÉLY DU FESC P.23
MAS DE BAUME - FERRIÈRES LES VERRERIES P.72

Séjour 2,3 ou 4 jours



Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup

Office de Tourisme du Grand Pic Saint-Loup
Pic Natura
290 Parc de Saint-Sauveur
34980 Saint-Clément-de-Rivière
contact@tourisme-picsaintloup.fr - 04.48.20.05.28
www.tourisme-picsaintloup.fr

Conception et réalisation : service Communication et Jone design

Crédits photos : Claude Cruels, Sarah Mazars, Sebastien Alla, Emmanuel Perrin, Guillaume Zazurca, Jocya Gaillard, Régis Domergue, CCGPSL, Partenaires du réseau

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

grand pic saint-Loup

grand pic saint-Loup OFFICE DE TOURISME