

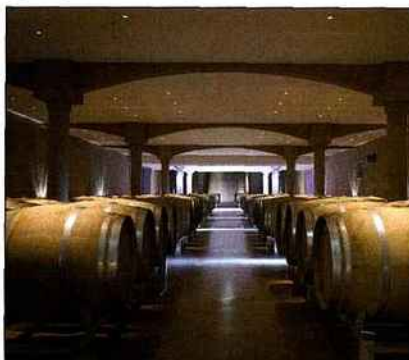
Vin, culture et tourisme

L'œnotourisme tous azimuts

En plein développement dans la région, l'œnotourisme ou tourisme vitivinicole et œnologique, recouvre différentes formes d'activités de découverte. Cela va de la simple dégustation de vins au caveau, une pratique ancienne, aux stages liés aux métiers de la vigne, en passant par la mise en valeur patrimoniale, à travers les musées du vin, la découverte de l'architecture, la gastronomie et l'accueil de festivals aux activités de loisirs : promenades, survols en montgolfière, etc. Le tout favorisé dans la région par le Conseil Régional et son label Sud de France et les différents conseils généraux qui eux aussi, veulent promouvoir les produits de leurs départements. Il existe même une formation en œnotourisme, une licence, dispensée à l'Université de Nîmes. Du haut de gamme aux initiatives plus modestes, voici une sélection.

Château de Lastours, chant lyrique et expositions

La vigne est cultivée au Château de Lastours depuis le XII^e siècle, ancien bien du Comité d'entreprise de la Marseillaise de Crédit, il est passé à la famille Allard depuis 2004 qui l'a dynamisé. Bien que la réputation des vins ne soit plus à faire, ils sont désormais élevés dans un chai ultra moderne à moitié enterré, un chef d'œuvre d'architecture contemporaine qui s'inscrit bien dans le paysage. Les nouveaux propriétaires ont également décidé d'exploiter les pistes qui sillonnent le



domaine, elles font désormais la joie des amateurs de sports mécaniques. Mais surtout « nous développons les activités culturelles », souligne Xavier de Rozières, directeur du château. « C'est une volonté, nous nous sommes sensibilisés à l'art contemporain. Chappert-Gaujot a réalisé le Totem érigé devant le chai, il est l'emblème de la famille. La prochaine exposition en juillet-août prochain sera dédiée à Pierre Riba. De plus, tous les ans nous recevons Opéra Bacchus, un opéra créé dans le vignoble. La prochaine date est fixée au 19 juillet. Nous accueillons aussi des master class lyriques ». Pour être complet, le château est équipé pour l'accueil de séminaires d'entreprise. Complément indispensable à l'œnotourisme, un restaurant gastronomique, avec à sa tête Jérémie Lefèvre, a été ouvert dans la Bergerie du château, il ne travaille que des produits du terroir. On peut enfin se faire héberger dans une des chambres installées dans les villas du domaine au milieu des arbres.

Château de Lastours à Portel-les-Corbères. Tél. 04 68 48 64 74.
www.chateaudelastours.com

Château le Bouis



« Bien plus qu'un simple domaine viticole, j'ai souhaité construire une véritable destination œnotouristique en ouvrant ce site exceptionnel au cœur du massif de la Clape avec une vue unique sur la mer et les vignes », déclare Frédérique Olivieri propriétaire en partie du Château le Bouis depuis 2006. Elle a effectué ses premières vendanges en 2009. Anciennement Métairie de l'ail Pal, le domaine existe depuis plus de 300 ans, il a pris le nom de ses propriétaires, la famille Bouis qui l'a exploité pendant sept générations. Aujourd'hui, un vrai village dans les vignes offre aux visiteurs un panel très complet d'activités. Côté régal du palais : une table d'hôtes vigneronne à midi et un restaurant, des soirées vins et fromage, des balades gour-

mandes au clair de lune. Et délocalisée au village de Gruissan, une épicerie fine-salon de thé.

Côté vignes : journées vendanges où les visiteurs sont invités à participer à la récolte, au pressage et à l'assemblage. Côté culture : concerts, théâtre et expositions se succèdent au fil de l'année, le domaine a reçu l'Opéra Bacchus par exemple. Ajoutez à cela un musée, une mini ferme pour les enfants, de magnifiques chambres d'hôtes dans la Maison des Demoiselles, la possibilité d'organiser des mariages et des séminaires en compagnie des cigales, avec la mer au bout de l'horizon et l'accueil pétillant de Frédérique Olivieri. Château le Bouis, route bleue, Gruissan. Tél. 04 68 75 25 25.

www.chateaubouis.com

Côté Mas, le luxe rural revendiqué



À cœur du Domaine, Paul Mas a ouvert en août dernier, Côté Mas, un restaurant gastronomique aux environs de Montagnac. Le propriétaire, Jean-Claude Mas, l'a voulu dans l'esprit luxe rural, qu'il revendique. Cet espace très déco conjugue les plaisirs du goût à un environnement exceptionnel. Le piano a été confié au chef japonais renommé, Taichi Megurikami qui élabore une carte à la confluence des courants culinaires français et asiatiques, créative et savoureuse, portant un regard neuf sur la cuisine du terroir. Une carte que Jean-Claude Mas résume ainsi avec humour : « elle comporte le meilleur de la cuisine française que j'ai pu savourer à l'étranger où elle est éminemment respectée mais aussi renouvelée ». Un restaurant à l'esprit brasserie-chic privilégiant les matériaux et les teintes naturelles. Les

vins viennent de la maison Paul Mas qui comporte une cinquantaine de références provenant des différents domaines allant des Terrasses du Larzac à Limoux. On peut d'ailleurs les déguster au caveau. Cet écrivain est destiné à flatter les cinq sens. Pour la vue, en dehors des paysages : des expositions. En ce moment, les œuvres spectaculaires d'Emmanuel Flipo, artiste de Pézenas. Pour l'ouïe : la bande musicale crée l'ambiance. Elle est totalement originale puis qu'il est fait appel à des jeunes talents d'ici. Pour le toucher : des objets d'art et d'artisanat soigneusement sélectionnés par le propriétaire. L'espace est également équipé pour recevoir des séminaires ou des soirées privées.

Côté Mas, route de Villeveyrac à Montagnac. Tél. 04 67 90 16 10.
www.paulmas.com

Château les Carrasses : Demeure de Luxe et Vignobles

En bordure du Canal du Midi, le Château les Carrasses renait après avoir été abandonné pendant près de 25 ans. Cet ancien domaine viticole fondé en 1886 par l'architecte bordelais Louis Garros, sur les fondations d'un relais du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, est racheté il y a cinq ans par le fondateur Irlandais de Domaine & Demeure, Karl O'Hanlon.

« Pour moi, le Languedoc a tout. C'est une région de diversité dans tous les domaines : paysages, vignes, gastronomie, culture, climat, patrimoine. Toutefois, j'ai regardé l'offre touristique et je l'ai trouvée limitée en hébergement et hôtellerie » explique-t-il. C'est la raison pour laquelle il a entrepris la rénovation des cinq hectares du domaine.

Transformé en un véritable lieu de villégiature unique, on trouve encore les bâtiments traditionnels de l'époque : le château, la cave et les celliers, les logements des ouvriers agricoles, la forge, les étables, le grenier, la maison de Maître et le cottage du jardinier, le tout restauré et formant une demeure au caractère authentique, mariant charme d'autrefois et luxe moderne. L'élégance naturelle de ses bâtiments fait ainsi perdurer l'esprit d'antan, et permet d'offrir une atmosphère paisible et reposante.

Château les Carrasses, route de Capestang à Quarante.

Tél. 04 67 00 00 67.

www.lescarrasses.com

