

CARNET GRATUIT

SUR LA ROUTE DES VINS EN PIÈGE-LAURAGAIS-MALEPÈRE

POUR UN VOYAGE GUSTATIF AU CŒUR DES
COLLINES CATHARES!

Explorer

**PARTEZ À LA DÉCOUVERTE
DES TERROIRS DES
COLLINES CATHARES**



Savourer

**+ Nos sorties coups de cœur
+ L'idée Recette**

**RENCONTREZ DES VIGNERONS
PASSIONNÉS...**

**...ET DEVENEZ UN
PARFAIT OENOPHILE !**

Savourer



Office de Tourisme
au cœur des collines cathares

communauté de communes
PIÈGE - LAURAGAIS - MALEPÈRE

Suivez-nous !

 @tourismelauragais

 officetourismecollinescathares

 OTIAuCoeurdesCollinesCathares

Édita

Il y a plusieurs manières de découvrir les terroirs des Collines cathares. En longeant le célèbre canal du Midi, ou bien en partant à la rencontre d'un pays authentique, à la nature étonnante et au riche patrimoine.

Quelque soit votre choix, ces chemins de traverse vous mèneront forcément à la rencontre d'un vigneron amoureux de son art, qui vous invitera à coup sûr à déguster son meilleur cru : un rouge patiemment élevé, un blanc sec, ou encore un rosé équilibré...

Pour vous aider à découvrir toutes les saveurs et les parfums de l'un des plus anciens vignobles au monde, nous avons imaginé ce carnet : une sorte de guide pratique qui, nous l'espérons, vous accompagnera dans votre futur périple au cœur des collines cathares.

L'équipe de l'Office de
Tourisme Intercommunal.



SOMMAIRE



04 UN GRAIN D'HISTOIRE

16 DOMAINE LE FORT

09 LA CARTE

18 DOMAINE THIERRY
OLIVIER

10 DOMAINE LES CÈDRES DE
ROBERT

20 CÔTÉ PATRIMOINE

12 DOMAINE DE VILLARZENS

22 CÔTÉ NATURE

14 DOMAINE LES
JEANNETERRES

24 L'ESPACE JEUX

UN GRAIN D'HISTOIRE



Les débuts

L'Histoire de la vigne en Occitanie commence avec l'arrivée des Romains au II^e siècle avant J.-C. Des vignobles apparaissent et s'étendent autour de Marseille, de Nîmes, dans la région d'Agde et dans l'Aude actuelle. Dès lors, la viticulture joue un rôle vital dans l'économie régionale.

Tout au long du Haut-Empire (du I^{er} siècle avant J.-C. au II^e siècle après J.-C.), la production connaît un développement sans précédent, bénéficiant, pour l'exportation, de l'apparition des amphores de type « Gauloise », fabriquées sur place. Ce dynamisme dure jusqu'à la charnière du III^e siècle, époque à laquelle les installations de production vont être abandonnées ou dispersées sur le territoire.

À partir du IV^e siècle, la crise de la viticulture s'étend plus durement sur l'ensemble du territoire de la Narbonnaise : les grands domaines qui n'avaient pas été affectés par la crise du milieu du III^e siècle abandonnent la fabrication du vin, les terres sont converties en pâturages ou affectées à la production de céréales et les ateliers de potiers cessent de produire des amphores vinaires pour l'exportation. Restent quelques vignobles locaux.

Période Médiévale

Sous les Carolingiens, au haut Moyen Âge, le vignoble régresse sur tout le territoire Franc. On doit sa survivance au travail des moines d'abbayes établis dans les campagnes, qui entreprennent de poursuivre la culture de la vigne.

À partir du XIII^e siècle cependant, la consommation de vin augmente ; une viticulture populaire se met en place, avec la plantation de cépages plus grossiers mais au rendement important.

Tout à la fois boisson, objet liturgique, prescription médicale, ingrédient de cuisine ou produit pharmaceutique, le vin est consommé en diverses occasions.



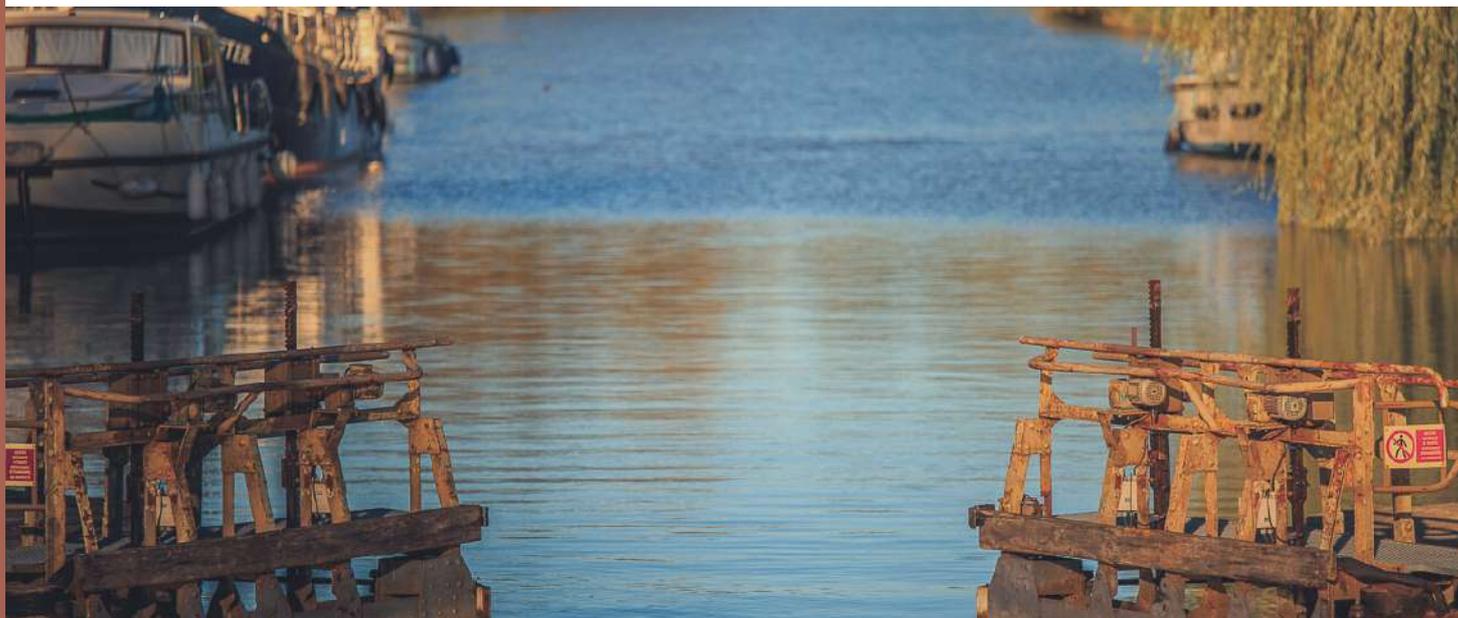
Le vignoble languedocien à l'époque moderne

C'est la construction du canal du Midi au XVII^e siècle qui donne une vraie première impulsion au vignoble en dynamisant toute l'économie régionale et plus particulièrement le secteur viticole.

Cet ouvrage, sillonnant toute la région et reliant l'océan Atlantique à la mer Méditerranée, permet de faire connaître et de faciliter la vente des vins du Sud-Ouest.

Les vigneron languedociens profitent également de la pénurie des vins du Nord, conséquence de l'hiver particulièrement rigoureux de 1709 qui décime une grande partie des vignes. Le recours aux vins méditerranéens est alors abondant.

À cela s'ajoute, à la fin du XIX^e siècle, le développement des chemins de fer permettant notamment d'expédier plus facilement du vin aux mineurs et ouvriers du nord de la France. C'est la période de plus grande prospérité du vignoble languedocien.



Relier l'Atlantique à la Méditerranée, en évitant le détroit de Gibraltar, représentait un vieux rêve depuis l'Antiquité.

Ce projet, à priori irréalisable, voit pourtant le jour au printemps 1681, sous le règne de Louis XIV, suite à la rencontre de deux hommes visionnaires: Pierre Paul Riquet, fermier des Gabelles du Languedoc, et Colbert, contrôleur des Finances du roi.

Le projet grandiose de Pierre-Paul Riquet s'inscrit dans le dessein royal de restaurer la puissance économique et le rayonnement de la France. En effet, lorsque le conflit franco-espagnol prend fin en 1659, la France est affaiblie et les échanges internationaux sont dominés par l'Angleterre et la Hollande. Louis XIV souhaite affirmer son pouvoir politique et affiche l'ambition de marquer son siècle.

Grâce à son ingéniosité et à sa persévérance, Pierre-Paul Riquet résout les problèmes techniques liés à la construction de l'ouvrage.

Il trouve le moyen d'alimenter le canal en conduisant l'eau de la Montagne Noire au Seuil de Naurouze, ligne de partage des eaux entre l'océan Atlantique et la mer Méditerranée.

En quatorze ans, le canal royal en Languedoc est réalisé. Toulouse et Sète sont reliés par deux cent quarante kilomètres de voies désormais navigables.

À l'ouest, la jonction avec l'océan Atlantique devient envisageable, via la Garonne navigable jusqu'à Bordeaux...

À l'est, se profilent Marseille, le Rhône et les canaux du nord de l'Europe.

Une voie de transport

La fonction première du canal du Midi est le transport de marchandises. À la fin du XVIIe siècle, la création du port de Sète facilite grandement l'exportation.

Vin, muscat, blanquette et eau de vie empruntent le canal du Midi et partent vers l'Italie, l'Espagne, l'Europe du Nord.

En 1710, Paris importe mille tonnes de vin des Corbières, du Minervois et de Saint-Chinian!

Au XIXe siècle, la monoculture de la vigne s'impose. Le canal du Midi permet de desservir un ensemble interrégional de Bordeaux à Marseille. Les barriques sont chargées sur des barques de patron, puis sur des pinardiers (bateaux dans lesquels sont aménagées des cuves). Le chargement s'effectue dans les ports et tout le long du trajet.



Portrait de Pierre-Paul Riquet (1609 -1680), Estampe de Blanchard, Bibliothèque du Patrimoine de Clermontet

Le coup de grâce du Phylloxéra

En 1868, le Phylloxéra met un coup d'arrêt à cette belle expansion. L'insecte ravageur détruit la totalité du vignoble.

C'est grâce à des pieds greffés sur des plants américains et aux progrès de la mécanisation que la vigne languedocienne renaît de cette terrible catastrophe.

Une frénésie de replantation s'empare alors des vigneronniers qui se préoccupent moins de la qualité des cépages plantés.

Le vignoble languedocien produit le plus gros volume de vin de table au niveau national, avec des rendements allant jusqu'à 120 hectolitres à l'hectare!

En 1900, les vendanges sont exceptionnelles... et la chute des cours immédiate. Cette dernière entraîne les révoltes de 1907. Toute la région se soulève pour sauver sa culture, son savoir-faire et surtout son gagne-pain.



Le renouveau du vignoble languedocien

Depuis le début des années 1980, le vignoble languedocien connaît un grand remaniement tant quantitatif que qualitatif. Trop cantonné jusque-là à sa mauvaise réputation, le Languedoc se réapproprie son terroir et entreprend une restructuration générale de son vignoble. À côté d'un arrachage massif des plants de vignes, des cépages typiquement méditerranéens sont développés.

Dès 1975, la sélection et des recherches sur la caractérisation des terroirs sont entreprises en Languedoc, accompagnées de recherches sur les modes de conduite des vignes, la maîtrise des rendements et de la vinification.

Cette stratégie qualitative de restructuration du vignoble languedocien aboutit à la classification progressive de son terroir en diverses Appellations d'Origine Contrôlée, garantes de la qualité et de l'authenticité des vins désormais offerts à des consommateurs nationaux et mondiaux de plus en plus exigeants et avides de qualité et d'originalité.

L'événement

La Révolte des vignerons de 1907



De 1900 à 1906, la production de vin du Languedoc grimpe brutalement. Cette surproduction se solde par une mévente et une chute brutale des prix. Ceux-ci sont divisés par deux ou par trois en quelques années. C'est la ruine pour de nombreux Languedociens... Les petits viticulteurs n'arrivent pas à rembourser leurs dettes.

À cette crise de surproduction, s'ajoute la concurrence étrangère. Celle de l'Espagne et de l'Italie qui ont aussi des excédents à écouler, et celle des vins algériens.

Les Languedociens réclament l'abrogation de la loi de 1903 sur la « chaptalisation » et une surtaxe sur le sucre pour décourager les importations. Mais le Président du Conseil, Georges Clémenceau, ne veut rien entendre.

Marcelin Albert, cafetier et vigneron d'Argeliers, dans l'Aude, prend la tête de la révolte. Le 12 mai 1907, il avertit le gouvernement que si rien n'est fait avant le 10 juin, il décrètera la grève de l'impôt et appellera les municipalités à démissionner.



Portrait de Marcelin Albert (1851 - 1921), carte postale.

Clémenceau en appelle au sentiment républicain des maires et, dans le même temps, envoie dans le Midi 27 régiments.

Un drame survient à Narbonne, les 19 et 20 juin 1907, lorsque les soldats tirent sur la foule, faisant 7 morts.

À Agde, petite ville à l'embouchure de l'Hérault, 600 soldats du 17^e régiment d'infanterie prennent connaissance de la tuerie de Narbonne. Ils se mutinent et gagnent Béziers où ils sont accueillis par une population en liesse.

Le dimanche 23 juin 1907, Marcelin Albert se présente de son propre chef au ministère de l'Intérieur, place Beauvau, et demande à rencontrer le Président du Conseil.

Georges Clémenceau le reçoit dans son bureau en tête à tête. Il lui remet un billet de 100 francs pour le train du retour. Le rebelle accepte mais promet de le rembourser.

Finalement, après d'âpres négociations, le gouvernement établit une surtaxe sur le sucre et régleme sévèrement le négoce du vin, donnant ainsi raison aux manifestants.

Le Languedoc conserve le souvenir aigu de cette révolte singulière et ne manque pas d'invoquer les mânes de Marcelin Albert chaque fois que la concurrence ou les règlements menacent son vin.

« Abèré tant de boun bi et pas pourré mangé de pan ! » (Avoir tant de bon vin et pas pouvoir manger du pain)

Slogan scandé en occitan le 12 mai 1907 à Béziers

Et de nos jours ?

Depuis 2009, les vins languedociens sont répartis en trois catégories : les vins à appellation d'origine protégée (AOP) qui correspondent aux AOC et aux AOVDQS (appellation d'origine vin de qualité supérieure) , les vins à indications géographiques protégées (IGP) et les vins sans indication géographique (sans IG).

L'Aude produit aujourd'hui des vins d'une diversité remarquable : rouges, rosés, blancs, tranquilles, pétillants, AOC, IGP et sans IG. Les terroirs offrent une palette de vins aux arômes contrastés, caractéristiques pour les uns du climat méditerranéen, et pour les autres de l'influence atlantique.



En quelques dates

Ile siècle av. JC : arrivée des Romains

Les premiers vignobles apparaissent et s'étendent autour de Marseille, de Nîmes, dans la région d'Agde et dans l'Aude actuelle.

751 : La dynastie carolingienne s'impose en Europe occidentale

Création de nombreuses abbayes (comme Lagrasse) qui cultivent la vigne.

1709 : Le « grand hiver »

Provoquant une grande pénurie alimentaire, surtout dans le Nord de la France. Les vins du Languedoc, bénéficiant d'un climat plus protégé, sont très demandés.

1886 : Invention de la bouillie bordelaise

Permettant une lutte efficace contre les parasites et la replantation massive de cépages productifs

IIIe siècle ap. JC : crise de la viticulture

Celle-ci s'étend sur l'ensemble du territoire de la Narbonnaise.

À partir du XIIIe siècle : La consommation de vin augmente en Europe ;

Plantation de cépages grossiers mais au rendement important.

1840 : Les premières lignes de chemin de fer sont construites

Ce nouveau moyen de communication ouvre l'ère viticole moderne.

1907 : révolte des vignerons dans le Midi de la France

Dûe à la surproduction, à la fraude et à la concurrence d'autres pays comme l'Espagne et l'Algérie.

IVe siècle ap. JC : invasions barbares

Le déclin de l'Empire Romain entraîne la fin de la culture de la vigne en Narbonnaise.

1681 : Création du Canal du Midi

L'utilisation de cet ouvrage favorise notamment le transport des marchandises telles que le vin.

1868 : crise du Phylloxéra

Un insecte ravageur détruit la totalité du vignoble languedocien. Cette crise est suivie par celle du mildiou en 1878.

À partir des années 1980 : restructuration des vignobles languedociens

Apparition des premières AOC. Puis, à partir de 2009, répartition des vins en 3 catégories : AOP, IGP, sans IGP.

Pour aller plus loin !



www.inrap.fr : Histoire et archéologie du vin et de la vigne, du paléolithique à nos jours.

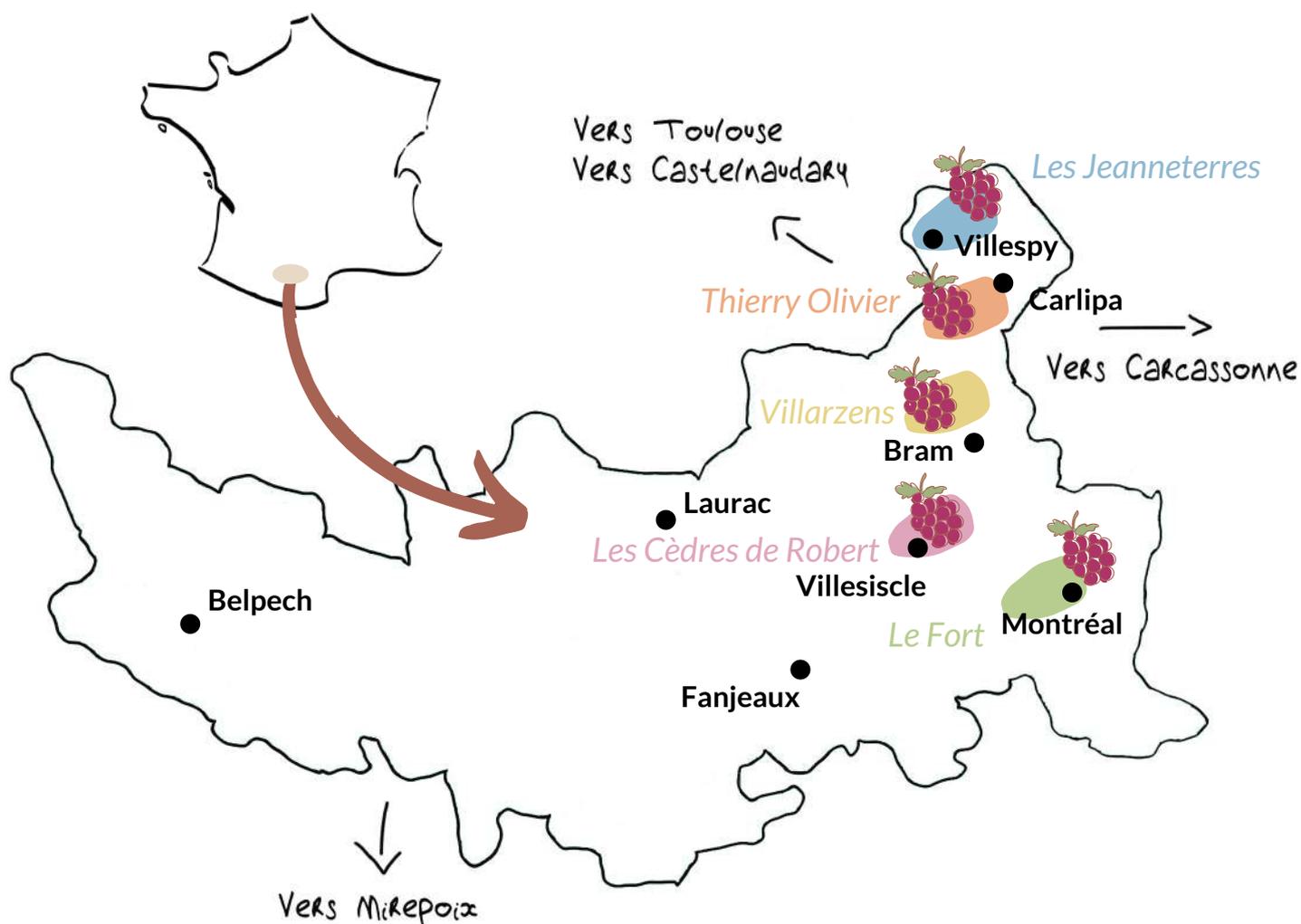


Hubert Delobette et Alice Dorques, *La longue marche du Midi viticole*, 2006, éditions Papillon rouge.



Jean Sagnes et Jean-Claude Séguéla, *1907, la Révolte du Midi de A à Z*, 2007, éditions Aldacom.

LA CARTE



Le terroir

Situés à l'Ouest du Languedoc, entre Castelnaudary et Carcassonne, les vignobles du Lauragais et de la Malepère sont ouverts sur l'océan Atlantique, et séparés de la mer Méditerranée par le massif imposant des Corbières. Ils bénéficient d'un climat de transition entre les climats Méditerranéen et Océanique.

Les vignobles sont exposés aux vents d'Ouest humides de l'Atlantique et à la tramontane desséchante du Languedoc.

Ces conditions climatiques offrent des vins d'une fantastique variété, mais tous conjuguent l'harmonie d'une structure racée et d'un éventail d'arômes subtils.

Syrah, Merlot, Pinot Noir, Cabernet, Cinsault, Chardonnay, Vermentino figurent parmi les cépages travaillés par les vignerons des Collines Cathares.

LES CÈDRES DE ROBERT

L'interview

Delphine Serres de la Roussière

1. Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Je suis Delphine Serres, vigneronne-proprétaire du château *Les Cèdres de Robert* depuis 2013. Le nom de mon domaine provient d'une allée de cèdres centenaires et "Robert" du nom cadastral du lieu qui nous lie avec le Moyen Âge et à l'épopée cathare.

2. Quelle est l'histoire de votre domaine ?

Dans les années 1970, le domaine viticole a été reconduit dans un objectif de vins produits en cave particulière nécessitant des cépages qualitatifs à petits rendements. En 2013, j'ai racheté le domaine et, à partir d'une feuille blanche, je réécrit l'histoire des vins issus de ce terroir des dominicains constitué de sable et de graves et bénéficiant de la chaleur du climat méditerranéen et de la fraîcheur de celui de l'océan Atlantique. Après la construction de la nouvelle cave, nous avons officialisé notre démarche en agriculture biologique depuis 3 ans.

3. Quels cépages travaillez-vous ?

Je travaille des cépages rouges/rosés tels que le Merlot, le Cabernet Franc, le Cabernet Sauvignon, le Côt (Malbec), le Grenache Noir et le Marselan. Pour les cépages blancs : le Chardonnay.



4. Que pouvez-vous nous dire de vos vins ? Leurs qualités ?

Les vins sont atypiques pour le Midi car ils offrent une belle fraîcheur et une bonne structure grâce aux pluies provenant de l'océan ainsi qu'une belle rondeur et du caractère apportés par le climat méditerranéen. Les rendements maîtrisés et l'âge de certaines vignes apportent une bonne concentration des arômes. Le terroir donne une bonne qualité de matière (tanins, polyphénol, anthocyane...) et une typicité épicée.

5. Vos vins sont en IGP Pays d'Oc et AOP Malepère. Pourquoi vous être orientée vers ces labels ? Que vous apportent-ils ?

L'AOP Malepère, c'est une valorisation d'un terroir et d'un savoir faire issus d'« assemblage » de vigneron. L'IGPOC, c'est une visibilité pour mes cuvées provenant de cépages qui ne rentrent pas en AOP car produits par une poignée de vigneron.

6. Une cuvée « Merlot Cabernet-Franc 2015 » a été récompensée lors d'un concours. Quel est selon vous le secret de son succès ?

Mais aussi 2014, 2016 et 2017... Le secret, c'est de rester fidèle à son terroir qui donne une typicité à nos raisins, avoir un sol vivant qui renforce la vigueur des vignes, de rentrer une vendange saine et mûre et de pousser les maturités. Et puis, une météo propice à l'épanouissement des raisins.

7. Avec quel(s) type(s) de plat(s) l'associeriez-vous ?

La puissance et le fruit du Merlot assemblé avec l'élégance et la fraîcheur du Cabernet Franc demandent de déguster le vin autour d'une table avec de beaux plats mijotés et savoureux. Le vin accompagne aussi très bien une belle côte de bœuf.

8. Vous proposez des dégustations au domaine ; comment se déroulent-elles ?

Oui! Nous vous recevons dans le Chai attenant à la Cave. Moins de 10 personnes adultes d'un même groupe sans RDV. Au delà, sur RDV.



9. Où peut-on trouver vos vins ?

En Occitanie! Dans des restaurants gastronomiques, chez des cavistes, au Chai sur place ou via le site internet et le e-shop.

10. Quelles sont vos ambitions pour le futur ?

Je souhaiterai développer plus mes vins plaisirs en *Bag in Box* et adapter mon travail aux futurs millésimes sujets au changement climatique.

Infos pratiques

Adresse :

Chemin de Robert, 11150 VILLESISCLE

Jours d'ouverture :

Tous les jours sauf dimanche et jours fériés.

Heures d'ouverture :

Haute saison (Avril à Octobre) : Le matin de 10h00 à 12H00
et l'après-midi de 14H00 à 18h00

Basse saison (Novembre à Mars) : Sur RDV

Contacts :

04 68 78 43 63 - delphine.sdelaroussiere@gmail.com

www.lescedresderobert.com



Retrouvez *Les Cèdres de Robert* sur les réseaux sociaux !



@lescedresderobert



chateau.les.cedres.de.robert

DOMAINE DE VILLARZENS

L'interview

Aurélien Munch Mille

1. Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Eva et moi avons repris le domaine de Villarzens en juillet 2018. Celui-ci est situé sur la commune de Bram dans l'Aude, entre Carcassonne et Castelnaudary. Eva travaille à temps plein sur le domaine. Quant à moi, j'ai conservé mon emploi dans le recrutement à Toulouse et je seconde Eva durant le week-end.

2. Quels cépages travaillez-vous ?

Un hectare de Chardonnay et un hectare de Merlot entourent la propriété. Au printemps 2021, a été planté près d'un hectare de Syrah et de Grenache.

Les vignes sont implantées sur un sol argilo limono sableux, exposées plein sud, en bas de coteau. La présence d'eau sur le domaine apporte une certaine fraîcheur à des terres fortement argileuses.

La végétation est de type méditerranéenne (olivier, cyprès, romarin, lavande et laurier) et l'influence océanique tempère les fortes chaleurs estivales du Bas Languedoc.

3. Parlez-nous de vos vins. Quelles sont leurs caractéristiques ?

L' *Alegria* est un blanc sec aux arômes de pomme et de poire (cépage 100% chardonnay).

Le *Bavard* est un vin rouge sur le fruit avec de la fraîcheur (cépage 100% Merlot).

La *Pépite* est un vin rouge sur le fruit avec une belle complexité aromatique (cépage 100% Merlot).



4. A quel(s) type(s) de plat(s) associeriez-vous vos différents vins ?

L' *Alegria* est un blanc sec à boire frais sur un poisson ou avec un plateau de fromage tandis que la *Pépite* est un vin rouge à boire sur une viande.

Le *Bavard* quant à lui est un vin rouge à boire à l'apéro, sur une viande ou accompagné d'un plateau de fromage. Je conseille de l'ouvrir une heure avant de le servir. De fines bulles peuvent être présentes sur les premières gorgées (elles sont dues au gaz carbonique présent naturellement dans ce vin).

5. Pour vous, qu'est-ce que la culture raisonnée de la vigne ? Concrètement, comment cela se traduit-il à chacune des étapes, de la récolte jusqu'à la mise en bouteille ?

Le domaine de Villarzens est en agriculture Biologique (Ecocert) et Biodynamique (Demeter) depuis mars 2022. Nous avons aussi adhéré au label « Vin Méthode Nature », qui certifie que nos vins sont sans intrants œnologiques et sans sulfites ajoutés.

6. Vous proposez des dégustations au domaine ; comment se déroulent-elles ?

Nous proposons des dégustations, des visites du domaine et de la vente directe de vin tout au long de l'année, mais uniquement sur rendez-vous. On a aussi une salle de dégustation pouvant accueillir les groupes et nous avons investi dans un Wine truck, une caravane aménagée pour vendre notre vin lors des marchés et manifestations publiques ou bien lors d'évènements privés (mariage, baptême ou anniversaire).

7. Où peut-on trouver vos vins ?

En plus du domaine, vous pouvez trouver nos vins chez le caviste de Bram, une « Histoire de Papilles », mais aussi sur le site "Toutopré", qui livre des commandes toutes les semaines de produits qui viennent directement du producteur.

8. Quelles sont vos ambitions pour le futur ?

Côté vigne, nous prévoyons cet hiver de clôturer les parcelles pour y mettre des moutons, qui fertiliseraient la terre et désherberaient les pieds de vigne. Une fois la plantation de la vigne terminée, dans deux ans, nous avons le projet de brasser notre bière sur le domaine et pourquoi pas ouvrir un lieu de dégustation quelques soirs par semaine.



Infos pratiques

Adresse :

Domaine de Villarzens, 11150 BRAM

Jours d'ouverture :

Toute l'année sur RDV

Contacts :

06 18 04 01 35 - domaine.villarzens@gmail.com

www.domainedevillarzens.com



Retrouvez le *Domaine de Villarzens* sur les réseaux sociaux !



@domainedevillarzens



domaine_de_villarzens

DOMAINE LES JEANNETERRES

L'interview

Julien Deveyer

1. Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Les Jeanneterres est un domaine familial créé en 2006 dans le Minervois au cœur du prestigieux terroir de La Livinière.

Je suis un jeune vigneron, aidé par mon père Henri, ma mère Nicole et ponctuellement par ma sœur Agnès. Je travaille de petites parcelles afin d'élaborer des vins concentrés, atypiques et quelque peu confidentiels. De la vigne à la cave je travaille manuellement. La mise en bouteille, l'étiquetage et la commercialisation sont effectués en famille.

2. Quels cépages travaillez-vous ?

Nous travaillons les cépages suivants : Syrah, Carignan, Grenache, Cinsault, Pinot Noir et Vermentino.

3. Votre exploitation a une superficie d'environ 10 hectares et est essentiellement située à la Livinière. Cependant vous avez aussi 2 hectares de vignes à Cenne-Monestiés. Comment les différents cépages sont-ils répartis ?

Les cépages méditerranéens sont cultivés sur La Livinière. La cuvée de Pinot Noir « Le Crès » provient de Cenne-Monestiés sur le coteau argilo-calcaire du Crès ; le climat moins chaud correspondant mieux à ce cépage.



4. L'un de vos vins porte le nom « Les dorures de l'enfer ». Pourquoi ce nom ?

La vigne est plantée sur un coteau du Petit Causse nommé l'Enfer sur le cadastre. Lorsque le vermentino est bien mûr, les grappes deviennent dorées et ressortent bien de la verdure du feuillage, d'où « les Dorures de l'Enfer ».

5. En plus du blanc et du rouge, vous produisez désormais du rosé. Pourquoi ce choix ?

C'est une jeune vigne de Cinsault que nous avons planté sur le Petit Causse en 2016 qui nous permet de faire ce vin rosé, le Cinsault en mono cépage est voué à élaborer de très bons rosés, fins et élégants. Nous sommes satisfaits du résultat.

6. Vous travaillez avec un œnologue pour assembler vos vins. Depuis combien de temps ? Quelle est la place du viticulteur face aux choix de l'œnologue ?

Nous travaillons avec Christian Lacassy depuis nos débuts. C'est quelqu'un de très professionnel et pointu dans son travail. C'est un échange à 3, entre l'œnologue et les deux vignerons qui arrivent à la conclusion de l'assemblage. Personne ne prédomine.

7. Vous proposez des dégustations au domaine ; comment se déroulent-elles ?

Sur rendez-vous ; l'été sur notre terrasse, l'hiver dans notre salon.

Cependant, nous envisageons un caveau de dégustation avec ouverture à certaines périodes.

8. Où peut-on trouver vos vins ?

Dans certains restaurants et certaines épiceries fines...
Je vous invite à consulter notre site internet (www.jeanneterres.com) ; vous pourrez y retrouver toutes les coordonnées de nos revendeurs.



9. Quelles sont vos ambitions pour le futur ?

À partir de l'été 2022, nous commercialiserons un nouveau vin rouge haut de gamme : le Minervois La Livinière.

Nous venons aussi de planter ce printemps 1,5 hectares d'un nouveau cépage (le viognier) pour un futur vin blanc et ce sur des parcelles acquises récemment à 400 mètres d'altitude.

Enfin, nous planterons en 2023 toujours en altitude 2 hectares de cépages pour vin rouge encore à définir.

Infos pratiques

Adresse :

34 Grand' Rue, 11170 VILLESPIY

Jours d'ouverture :

Toute l'année sur RDV

Contacts :

04 68 94 28 06 - julien.deveyer11@laposte.net

www.jeanneterres.com



Retrouvez Les Jeanneterres sur les réseaux sociaux !



@lesjeanneterres



domaine_les_jeanneterres

DOMAINE LE FORT

L'interview

Stéphanie Fargues & Marc Pagès

1. Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Le Domaine Le Fort est une propriété familiale indépendante : culture de la vigne, vinification et élevage des vins, conditionnement et commercialisation sont réalisés par nous-mêmes. Le vignoble, situé sur la commune de Montréal, comprend 35 ha et produit des vins de Malepère ainsi qu'une large gamme de vins de cépages. 800 oliviers ont été plantés il y a plus de 10 ans et permettent d'élaborer une huile d'olive d'un fruité vert particulièrement ardent.

2. Quelles sont les particularités du vignoble de la Malepère ?

Le plus à l'ouest des vignobles du Languedoc, la Malepère associe des cépages méditerranéens comme le Grenache Noir et des cépages atlantiques comme le Merlot ou les Cabernets. Les vins qui en résultent présentent fruit, rondeur, fraîcheur.

3. Combien de cépages le domaine Le Fort héberge-t-il aujourd'hui ? Quels sont-ils ?

Treize. Chardonnay, Viognier, Sauvignon blanc, Muscat Petits Grains, Riesling, Gewurztraminer pour les blancs. En rouge : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Grenache Noir, Syrah et Pinot Noir.



4. Vous avez notamment planté du Riesling et du Gewurztraminer : un choix assez inhabituel dans la région. Pourquoi ces deux cépages ?

Ce sont deux grands cépages très typés qui complètent bien notre gamme. Les adapter à notre terroir était un challenge excitant.

5. Deux cuvées "Domaine Le Fort 2017" et la "Cuvée Blanche 2018" ont été récompensées lors de concours. Quel est selon vous le secret de leur succès ?

Faire un excellent vin une année est facilement réalisable. Mais sublimer chaque millésime pour en tirer des cuvées d'exception est un vrai défi. C'est dans cette régularité que réside la difficulté. Cela demande une grande rigueur à toutes les étapes : depuis la conduite de la vigne, les vinifications, l'adaptation des barriques et enfin le choix des futs retenus pour l'assemblage final.

6. Avec quels types de plats les associerez-vous ?

C'est avant tout une question de goût. La *Cuvée Blanche* par exemple est très à l'aise en apéritif, avec de la charcuterie, sur les poissons grillés ou en sauces blanches, les fromages secs. Le *Domaine Le Fort* mettra en valeur les viandes rouges, plats en sauces, fromages...

7. Stéphanie, vous êtes œnologue de formation et organisez des ateliers de dégustation ; Comment se déroulent-ils ?

Il y a 2 formules d'Atelier :

- L'Atelier ludique : son objectif est de passer une heure récréative autour du vin et s'initier aux méthodes de dégustation.
- L'Atelier d'Oenologie sensorielle : pendant 3 heures, les participants vont pouvoir tester et approfondir leurs capacités sensorielles, sentir, goûter, toucher, analyser et finalement décrire les 6 vins proposés avec un vocabulaire adapté.

8. Où peut-on trouver vos vins ?

Nous distribuons nous-mêmes nos vins, sur place au caveau (ouvert tous les jours sauf dimanches et jours fériés).



Nous participons à une dizaine de salons des vins un peu partout en France : Paris, Lille, Marseille, Lyon, Rennes, Strasbourg, Nice, Toulouse. La vente par correspondance est très développée : voir notre site www.domainelefort.com.

9. Quelles sont vos ambitions pour le futur ?

Consolider et pérenniser nos acquis bien sûr mais surtout rester ouverts d'esprit. Se donner les moyens de mettre en place nos idées. Et toujours susciter l'intérêt avec une offre savoureuse et variée. Tout en restant les champions du rapport qualité/prix !

Infos pratiques

Adresse :

Domaine Le Fort, 11290 MONTREAL

Jours d'ouverture :

du lundi au Samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 18h30
Fermé le dimanche et les jours fériés

Contacts :

06.81.03.02.16/ 04.68.76.20.11 - info@domainelefort.com

www.domainelefort.com



Retrouvez **Le Fort** sur les réseaux sociaux !



@DomaineLeFort

DOMAINE THIERRY OLIVIER

L'interview

Thierry Olivier

1. Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Agriculteur et viticulteur depuis plus de trente ans, je suis un Vigneron Indépendant et fier de l'être ! J'ai fondé le Domaine Thierry Olivier, qui est une entreprise familiale, sur la commune de Carlipa. Le travail de la terre a fait de mon métier une passion.

2. Pouvez-vous nous décrire votre propriété ?

Le vignoble du Domaine se compose de 15 hectares, situés sur des sols sablonneux et caillouteux aux portes du Cabardès, et face aux Pyrénées. La propriété étant dotée d'une cave particulière, élaborer mon propre vin était un challenge, un travail supplémentaire mais tellement enrichissant. Produire son millésime chaque année est une nouvelle naissance.

3. Quels cépages travaillez-vous ?

Sur notre parcelle viticole, le Merlot est le cépage majoritaire; mais on y produit également du Cabernet Sauvignon, du Chardonnay, du Caladoc et de la Syrah.

4. Parlez-nous de vos vins. Quelles sont leurs caractéristiques ?

Nos vins issus d'une agriculture raisonnée sont élaborés à la propriété, jusqu'à la mise en bouteille. Je vinifie mes vins afin de leur donner des goûts au plus proches des vins naturels.

5. Qu'est-ce qu'un Vigneron Indépendant ? Que vous apporte cette marque ?

Le Vigneron Indépendant travaille seul sa production, sa récolte, sa vinification et sa commercialisation. Cette marque apporte en priorité la fierté et l'aboutissement du travail de toute une année et parfois de plusieurs années.

6. Vous travaillez avec un laboratoire d'œnologie ; pouvez-vous nous expliquer son rôle ?

Effectivement, nos vins font l'objet d'un suivi par un laboratoire d'œnologie. Un œnologue personnel déguste, analyse et corrige si nécessaire tous nos vins tout au long de l'année. Ceci dans le but de garder un produit sûr à la consommation.

7. Organisez-vous des portes ouvertes et des dégustations au domaine ? Si oui, comment se déroulent-elles ?

L'organisation de nos journées portes ouvertes s'effectue sur invitation pour assurer un bon accueil et une meilleure organisation.



8. Où trouver vos vins ?

Directement à la propriété, sur les marchés locaux, mais aussi dans des boutiques de vins et des petites grandes surfaces.

9. Quelles sont vos ambitions pour le futur ?

Nous en avons plusieurs : mieux valoriser nos vins et les commercialiser à l'international!

Infos pratiques

Adresse :

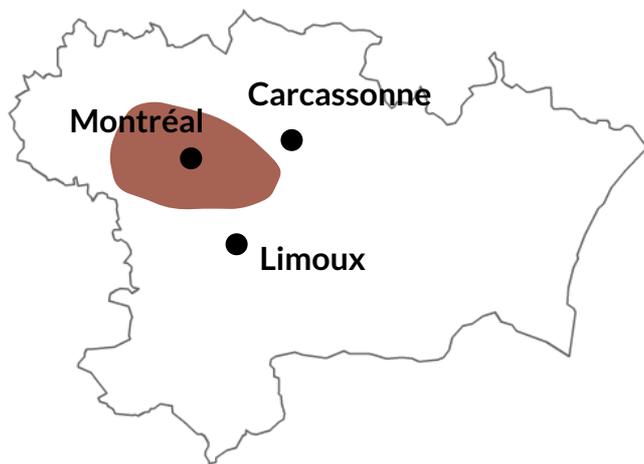
49 route de Villespy, 11170 CARLIPA

Jours d'ouverture :

Mardi de 17h à 19h & le Jeudi de 10h à 12h

Contacts :

06.13.32.85.06 - 06.09.70.52.89



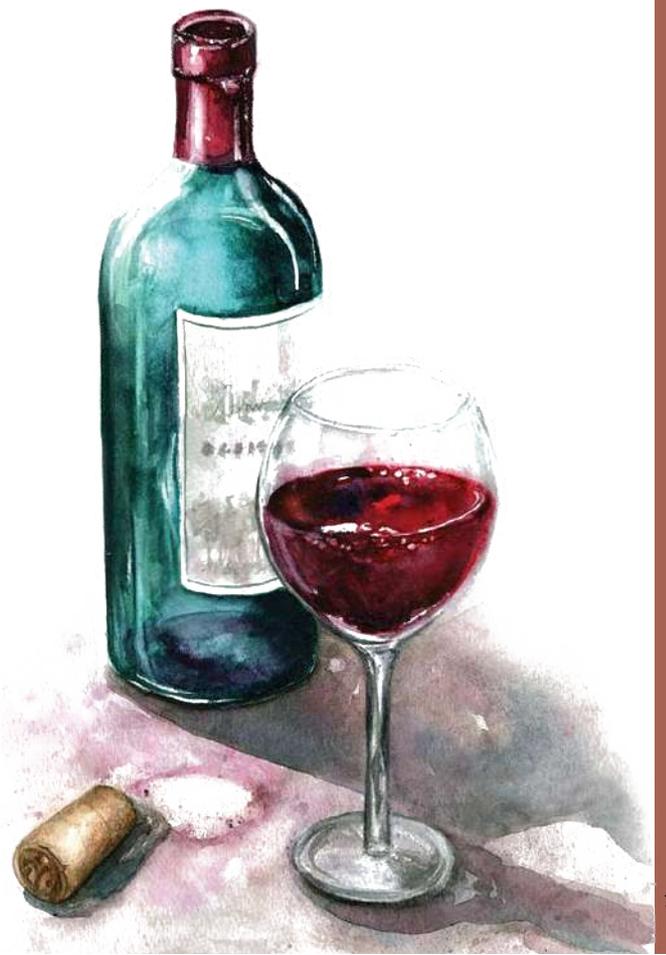
La production des produits labellisés *Côtes de Prouilhe* est uniquement possible sur les 43 communes suivantes :

Alaigne, Alairac, Arzens, Bellegarde-du-Razès, Belvèze-du-Razès, Bram, Brézilhac, Brugairolles, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, La Cassaigne, Castelnau-dary, La Courtète, Escueillens-et-Saint-Just-de-Béleugard, Fanjeaux, Fenouillet-du-Razès, Ferran, La Force, Gramazie, Hounoux, Issel, Lasbordes, Lasserre-de-Prouille, Laurac, Lauraguel, Lavalette, Lignairolles, Malviès, Mazerolles-du-Razès, Montgradail, Monthaut, Montréal, Roullens, Routier, Saint-Gaudéric, Saint-Papoul, Seignalens, Villarzel-du-Razès, Villasavary, Villeneuve-lès-Montréal, Villepinte, Villesisclé.

Les versants des coteaux de cette zone présentent une combinaison de sols argilo-calcaires légers et caillouteux. Les vignobles bénéficient de protections naturelles qui limitent l'influence maritime présente dans la région.

Les vins rouges et rosés de ce label sont produits à partir des cépages de Syrah, Cinsault, Carignan et de Mourvèdre. Pour les blancs, ce sont les cépages Chardonnay, Chenin blanc, Sauvignon blanc et Viognier. Il peut y avoir aussi des croisements avec les cépages Arriloba et Chasan.

Pour les rouges tout comme pour les rosés, ce sont des vins à la bouche ronde et aux senteurs de fruits épicés. Les blancs quant à eux ont la tendresse des fleurs de vanille et révèlent une certaine douceur en bouche.





La cité médiévale de Fanjeaux

Vous adorerez flâner dans ses ruelles au charme médiéval, vous perdre sous ses halles XVIIIe, et découvrir son histoire marquée par l'opposition entre les cathares et les dominicains...

Location d'audioguides à l'Office de Tourisme :
4€/pers.

Un étourdissant sentier sculptural vous attend au sein du village. Avant votre venue, pensez à télécharger gratuitement l'application "Au Cœur des Collines cathares" sur votre smartphone; elle vous permettra de compléter votre visite.

Avec des enfants...

Livret de jeu en poche (à récupérer à l'Office de Tourisme), percez tous les secrets de la cité au cours d'une excursion ludique ! Soyez curieux, observateur, et collectez les indices au fil des sculptures disséminées partout dans le village. Laissez Fanjeaux se dévoiler petit à petit !

Le musée Eburomagus à Bram

Le musée Eburomagus propose une découverte archéologique de tout l'Ouest audois : des traces des hommes de la Préhistoire aux villages circulaires du Moyen-âge, en passant par l'espace rural et les villae de la période romaine.

Horaires d'ouverture...

Le musée est ouvert au public d'avril à octobre, les mardi, jeudi, vendredi, samedi de 14h à 18h et le mercredi de 10h à 12h et de 14h à 18h



Le canal du Midi

À pied...

Les chemins de halage du canal sont une invitation à la promenade autour de Bram, Villepinte et Pexiora.

À vélo...

L'association *La Roue qui tourne* loue des vélos et permet une découverte originale de ce site inscrit à l'Unesco : larouequitourne011.wordpress.com / 07 68 13 87 23.

En bateau...

Pour un séjour au fil de l'eau, vous pouvez vous adresser au loueur de bateau *Locaboat*, basé sur le port de Bram : 04 68 13 02 38.



La visite

LA COLLÉGIALE SAINT-VINCENT DE MONTRÉAL

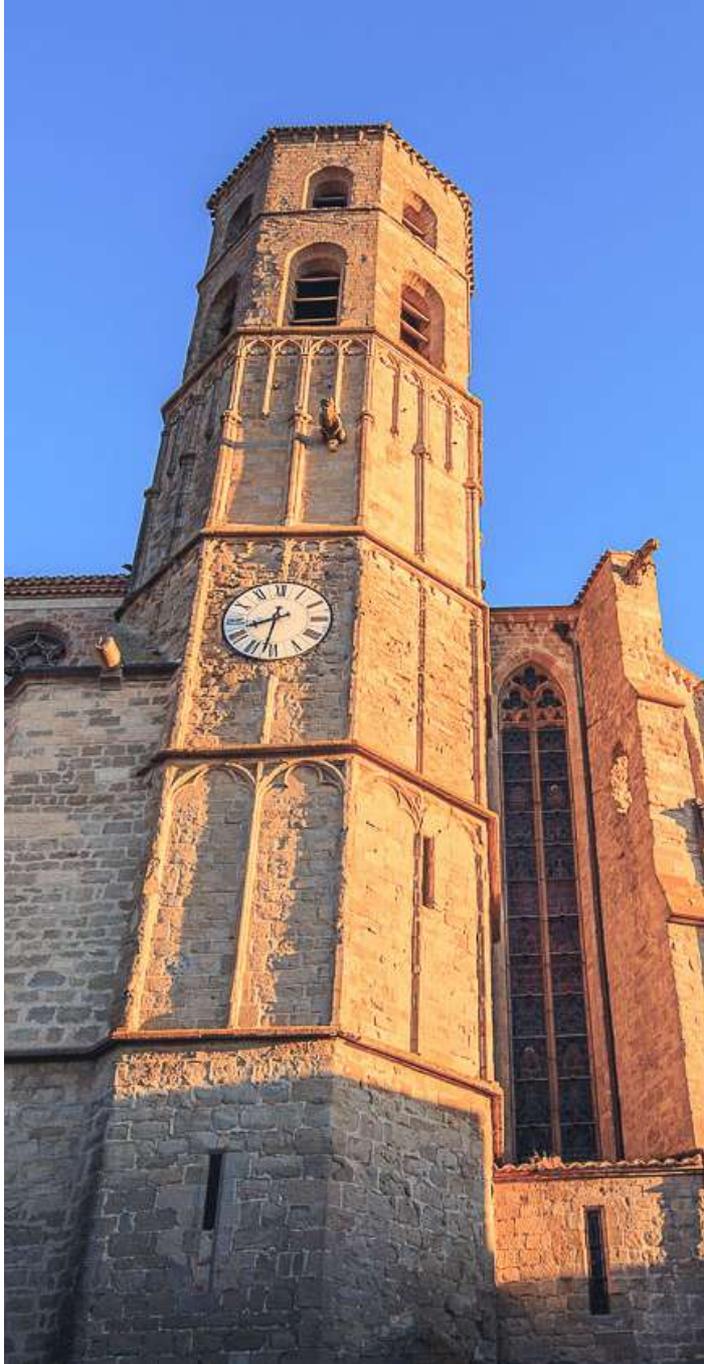
Avec ses proportions imposantes, idéalement située au point culminant de la butte sur laquelle est bâti le village, la collégiale Saint-Vincent assume clairement la fonction ostentatoire qu'ont voulu lui confier ses bâtisseurs. Son profil caractéristique, visible à des kilomètres, permet depuis le Bas-Razès ou la plaine de Carcassonne de reconnaître et de situer sans hésitation Montréal.

L'édifice montre une grande homogénéité. Il correspond au style gothique méridional avec une vaste nef unique de 22 m de large et de haut; jalonnée par de hautes chapelles latérales. La longueur totale de l'église atteint 80m.

L'église Saint-Vincent fut construite en 1273 à l'instigation du roi Philippe III sur l'emplacement d'une ancienne église.

En 1318, dans un contexte de reconquête catholique d'une ville jugée trop compromise par le catharisme, le pape Jean XXII décide de transformer l'église paroissiale Saint-Vincent en collégiale et d'y installer un groupe de chanoines.

À l'intérieur, les treize chapelles latérales ont conservé leurs voûtes d'origine ; les clefs de voûte portent des rosaces sculptées et des armoiries dont celles de la ville de Montréal. Dans le chœur sont placées des stalles en bois du XVIIe siècle, sculptées de masques et d'armoiries. La collégiale a été classée Monument Historique en 1843. Elle abrite notamment des toiles de Gamelin, Despax et Badin, des fonts baptismaux remarquables et une croix jacquaire du XVIIe siècle.



L'orgue classé de 1785, dû au facteur Jean-Pierre Cavallé, fut longtemps considéré comme l'un des plus beaux spécimens de la facture d'orgue du XVIIIe siècle. En 1883, Théodore Puget transforma l'instrument en orgue "romantique".

Deux restaurations récentes, en 1962 et 1980, permirent de donner à l'instrument une grande palette sonore, adaptée à l'interprétation de toute la littérature d'orgue.

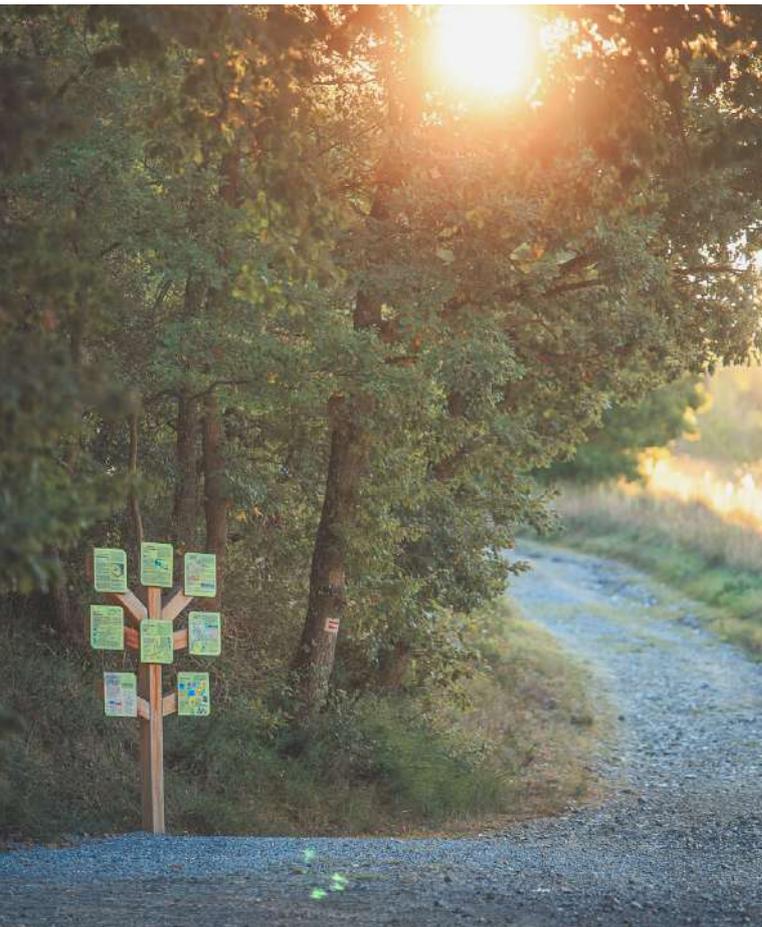
Conseils

Un sentier du patrimoine vous emmène à la découverte des ruelles médiévales du village, de ses chapelles, ses jardins... et bien entendu de sa collégiale.

Vous y serez accompagnés par une série de panneaux d'interprétation : une boucle de 2 kilomètres et demi, pour une promenade qui traverse plus de huit siècles d'histoire...

Une brochure de visite est disponible dans votre Office de Tourisme Intercommunal à Fanjeaux.





Le sentier d'interprétation de Montréal

Près de Montréal, dans le Massif de la Malepère, partez à la découverte de la forêt !

Depuis la bergerie du bois du Chapitre jusqu'à la cascade du Saut-Cani, suivez les étapes d'un sentier d'interprétation où arbres et fleurs vous dévoilent leurs secrets... Vos enfants découvriront la grande diversité floristique de la zone de façon instructive et ludique.

Téléchargez gratuitement l'application « Au Cœur des Collines Cathares » sur votre smartphone et complétez votre balade grâce à des contenus multimédias et à un quizz pour vos « botanistes en herbe ».

Laissez-vous guider et profitez en famille de cette balade facile et agréable !

📍 Bergerie du Chapitre, Montréal (11290)

🕒 1h30

→ Faible dénivelé (60 m)

Le parc des Essars à Bram

Situé en plein cœur du village de Bram, le parc des Essars abrite de nombreuses essences d'arbres qui s'épanouissent dans une quiétude hors d'âge. Buis, tilleuls, pins, cèdres, chênes et platanes se côtoient dans ce beau parc à l'anglaise. Des panneaux explicatifs vous permettront d'en découvrir toutes les richesses arboricoles.

Pour les enfants...

L'aire de jeux implantée au milieu du parc ravira les plus jeunes.



Le lac de Buzerens à Bram

Situé à quelques minutes du centre historique de Bram, le lac de Buzerens est accessible toute l'année. Avec son espace de fitness en accès libre et ses aires de pique-nique, ce plan d'eau saura vous séduire.

Tout y est fait pour vous y faire passer des moments uniques !

L'été...

Tous les après-midi, la surveillance d'une partie du lac permet aux petits comme aux grands de s'y baigner en toute sécurité.



L'indispensable application de découverte

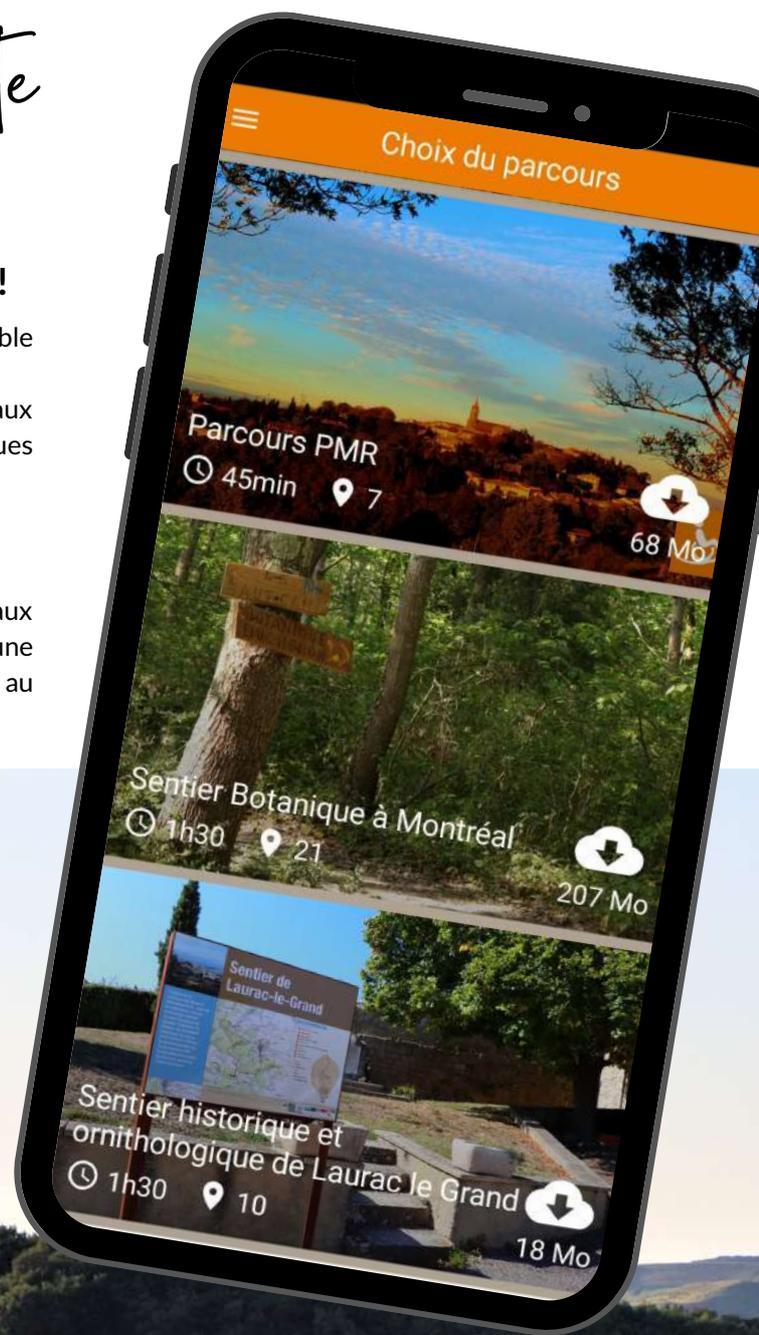
En randonnée, découvrez la nature pas à pas... !

L'application fournit des contenus exclusifs sur un ensemble d'itinéraires situés sur le territoire des Collines cathares.

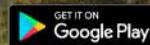
Partirez-vous à la rencontre des orchidées à Villasavary? des oiseaux à Laurac?... ou préférerez-vous découvrir les curiosités géologiques d'Hounoux ?

À Fanjeaux, suivez les traces des cathares !

En suivant le parcours sculptural implanté dans le village et grâce aux contenus audio, textes et vidéos de l'application, vous entamerez une plongée historique sur près d'un siècle, du XIIe au XIIIe siècle... au moment de l'épisode cathare.



*"Au Cœur des Collines cathares" : une app' de
découverte qui s'adapte à vos sorties...
Téléchargez-la gratuitement !*





TESTEZ VOS CONNAISSANCES

Avez-vous l'âme d'un vrai sommelier ?

1. Depuis quand l'Homme cultive-t-il la vigne ?

- a) 8000 ans
- b) 3000 ans
- c) 500 ans

2. Dans quel pays consomme-t-on le plus de vin ?

- a) France
- b) Chine
- c) États-Unis d'Amérique

3. Qu'est-ce qu'un cépage ?

- a) L'année de production d'un vin
- b) La variété du raisin utilisé pour faire un vin
- c) Le domaine de production d'un vin

4. La couleur d'un vin rouge est issue...

- a) de la pulpe du raisin
- b) de la peau du raisin

5. Une teinte violacée dans un vin rouge indique que le vin arrive à maturité.

- a) Vrai
- b) Faux

6. Dans les vins blancs, les reflets verdâtres indiquent un vin jeune.

- a) Vrai
- b) Faux

7. Quel est le cépage rouge le plus cultivé dans le monde ?

- a) Merlot
- b) Syrah
- c) Cabernet Sauvignon



8. Il faut environ 1,3 à 1,5 kg de raisin pour produire une bouteille de vin.

- a) Vrai
- b) Faux

9. Les levures, qui assurent la transformation des sucres du raisin en alcool, sont:

- a) des bactéries
- b) des champignons
- c) des fruits

10. Un baril de chêne standard contient environ 225 litres (59,4 gallons) de vin.

- a) Vrai
- b) Faux

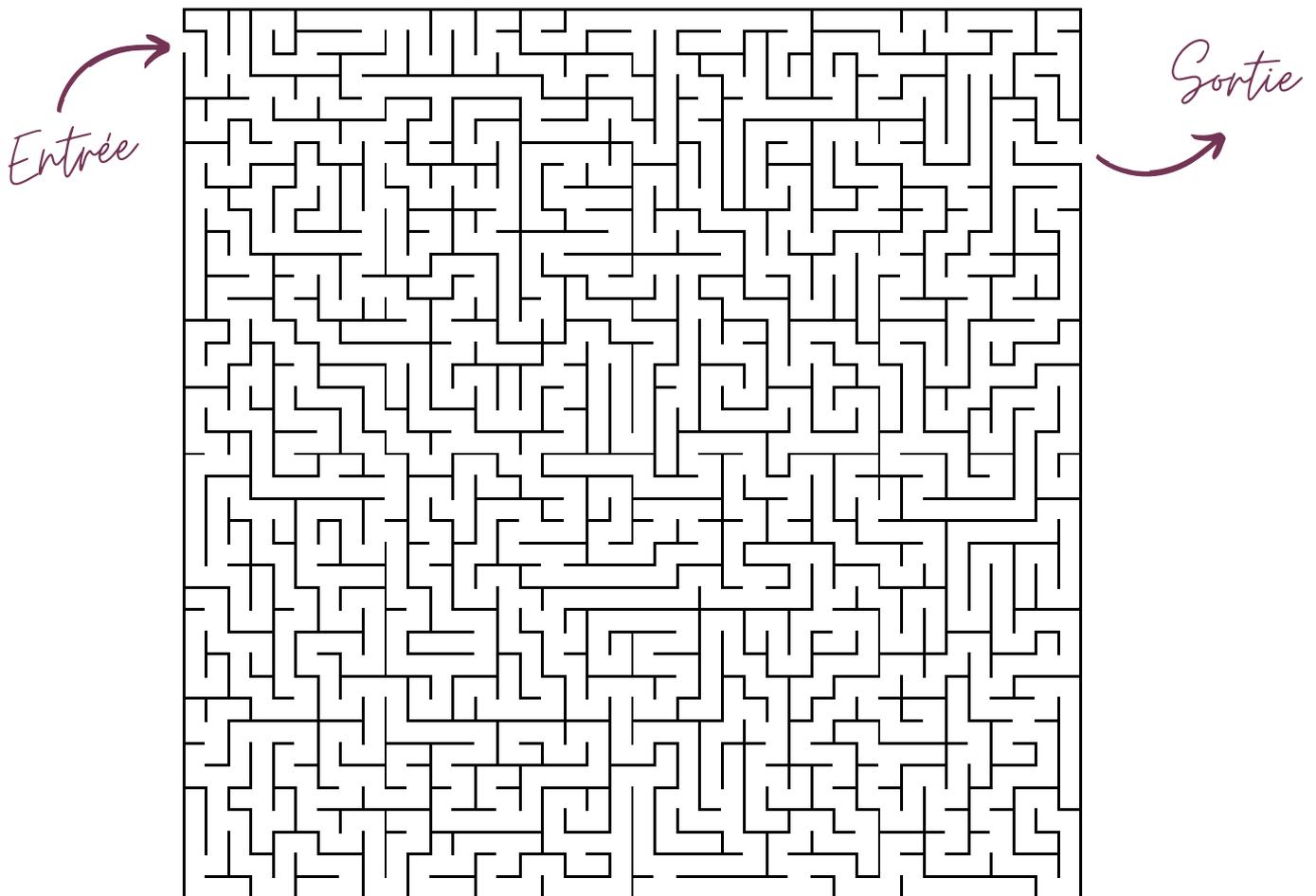
5 ERREURS



SUDOKU

				1		4		
			2		5			
		8		6				9
	4		1				6	
5		2				9		3
	3				6		7	
6				9		2		
			4		7			
		1		5				

LABYRINTHE



La recette

Rien de tel que du confit de canard pour sublimer votre dîner. Cette viande parfumée se marie parfaitement avec un Merlot !

PARMENTIER AU CONFIT DE CANARD



Facile



1 h

Ingrédients

- 800g Pommes de terre à chair farineuse
- 4 Cuisses de confit de canard
- 40 g de Parmesan
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- 30 g de Beurre
- 10 cl de lait
- Sel
- Poivre

1. Épluchez les pommes de terre, lavez-les puis déposez-les dans une casserole. Recouvrez largement d'eau froide, salez et faites cuire environ 25 min. Égouttez-les.



© Cuisine Actuelle

2. Faites doucement réchauffer le confit de canard. Ôtez la peau puis effilochez la chair et répartissez-la dans un plat à gratin légèrement beurré. Préchauffez le four th. 6/7 (200/210 °C).

3. Égouttez les pommes de terre puis écrasez-les en incorporant le lait tiède et le reste de beurre coupé en dés. Salez et poivrez.

4. Recouvrez la chair de canard de purée puis saupoudrez de chapelure et de parmesan râpé. Enfouez pour environ 10 min, jusqu'à ce que le gratin soit bien doré. Servez aussitôt.

Astuces

Servez ce parmentier de canard accompagné d'une salade d'endive aux noix. Vous pouvez relever la purée de pommes de terre avec une pointe de noix de muscade.

© Cuisine Actuelle

Bienvenue aux cyclistes!



Explorer les Collines Cathares à vélo...

Afin de répondre à la demande des cyclistes itinérants sur la V80 (Le Canal des deux mers à vélo) et sur la V81 (La Voie Verte du Canal du Midi à Lavelanet), le territoire Piège Lauragais Malepère s'est engagé, en partenariat avec l'Agence de Développement Touristique de l'Aude, dans une démarche de qualification via la marque nationale ACCUEIL VELO ©.

Vous trouverez dans ce guide toutes les informations utiles pour faciliter votre parcours à vélo ainsi que les adresses des établissements labellisés Accueil Vélo, sur les sections Villepinte-Bram-Montréal du Canal du Midi et Bram-Montréal-Villeneuve lès Montréal de la Voie Verte. Nous vous souhaitons un agréable séjour !



Retirez votre guide "Accueil Vélo" à l'Office de
Tourisme Intercommunal (à Fanjeaux) ou
consultez-le en ligne www.collinescathares.com



Carnet viticole édité par l'Office de Tourisme *Au Cœur des Collines Cathares* - 6 place du Treil 11270 Fanjeaux - 04 68 24 75 45.

Directeur de la publication : André Viola.

Conception et Réalisation : Office de Tourisme Intercommunal *Au Cœur des Collines Cathares*.

Impression : Mai 2022

Crédits photos : OTI ACCC / ADT11 / PETR / Vincent Photographie / Domaine de Villarzens / Domaine Les Jeanneterres / Domaine Le Fort / Cuisine Actuelle

Les informations publiées dans ce guide sont publiées à titre indicatif sur la base des données fournies en 2022. Ce guide n'est en aucun cas contractuel et ne saurait engager la responsabilité de l'éditeur. Les erreurs, omissions ou modifications ultérieures qui subsisteraient malgré tout le soin apporté par le service concepteur ne sauraient engager sa responsabilité. Nous remercions toutes les personnes et partenaires ayant pris part à la réalisation de ce guide.