

Destination Vignobles : Les vins du Sud-Ouest Armagnac/Cahors/Gaillac et Languedoc (10 TO + 1 accompagnateur)

Jeudi 29 septembre 2022

Arrivée à Toulouse avant 17h00.

Accueil à l'aéroport de Toulouse-Blagnac par l'équipe du CRTL Occitanie.

17h : Départ en autocar de Toulouse pour Caussens

19h00 : Arrivée au Château de Mons à Caussens - Présentation courte et installation

À quelques kilomètres de Condom, dans la zone d'appellation de l'Armagnac, découvrez au cœur d'un vignoble de 35 hectares, le Château de Mons. Un cadre privilégié vous permettant de découvrir les Vins rouges et rosés Côtes de Gascogne, le Floc de Gascogne, l'Armagnac, la blanche et autres produits dérivés.

20h00 : Dîner et nuit au Château

Château de Mons

32100 Caussens en Armagnac

Monsieur et Madame Henriot - +33 5 62 68 30 30 –

Email : contact@chateaumons.com

Web : <http://www.chateau-mons.com/>



Vendredi 30 septembre 2022

9h00 : Présentation du Domaine et de ses activités autour du vin.

10h15 : Départ pour Condom

10h30 - 12h : Visite guidée de la ville de Condom avec un arrêt à Larressingle

Condom : Miroir de l'ancienne cité épiscopale de Condom, suivez le guide qui vous contera l'histoire et les nombreuses anecdotes de la majestueuse Cathédrale Saint-Pierre ! Faites une halte au pied de l'imposante statue des Mousquetaires...





Larressingle : Découvrez l'histoire de Larressingle, l'une des plus petites cités fortifiées de France et l'un des « Plus Beaux Villages de France », appelé la « Petite Carcassonne du Gers ». Vivez un voyage à travers le temps au cœur de cette cité fortifiée médiévale.

Office de Tourisme de Condom – Tenarèze

5 Place Saint-Pierre - 32100 Condom

Alexandra Blanc – +33 5 62 28 00 80

Email : promotion@tourisme-condom.com / Web : <https://www.tourisme-condom.com/>

12h15 : Départ pour Eauze

12h45 : Déjeuner au Loft Café à Eauze

Situé au cœur d'Eauze, Capitale de l'Armagnac, le LOFT Café Restaurant est un lieu chaleureux. Un restaurant locavore, fier de sa cuisine réalisée Maison ! Le restaurant propose également une boutique d'Armagnac.

Loft Cafe

7 Place d'Armagnac - 2800 Eauze

Philippe Labarthe - +33 5 62 09 90 76

Email : loft.cafe@orange.fr / Web : <https://www.tourisme-gers.com/loft-cafe-eauze-69289>

14h45 : Départ pour Reans

15h00 : Visite guidée et dégustation au Château Saint-Aubin à Réans

Le domaine Saint-Aubin est un domaine familial qui s'étend sur 45 hectares de vignes. Ils cultivent et élaborent leurs vins, atypiques et soignés, issus de cépages autochtones et de cépages originaux. Grâce à leur alambic, ils distillent une grande partie de leur production et ont développé une gamme de spiritueux, axée sur des Armagnacs avec des qualités Age 2 et Age 4.

Le domaine est ouvert aux visites et à la dégustation/vente. La configuration du Domaine permet un accueil personnalisé pour les groupes, avec des possibilités d'ateliers dégustation et d'activités extérieures.

Château Saint Aubin

32800 REANS - Nathalie Goma - +33 6 18 14 83 35

Email : n.goma@vignobledesaintaubin.fr

Web : <https://armagnacdesaintaubin.fr/>



17h00 : Départ pour le Département du Lot

Vers 19h30 : Arrivée dans le Lot, à Cahors : installation dans votre hôtel.

Hôtel-restaurant La Chartreuse***

Saint Georges - 46000 Cahors

M. Lionel MARSAUD - Tél : + 33 5 65 35 17 37

Email : contact@hotel-la-chartreuse.com – Web : www.hotel-la-chartreuse.com

Dîner et nuitée à l'hôtel.

Samedi 1er octobre 2022

8h30 : Départ pour la visite guidée de Cahors, « Ville d'art et d'histoire » : le Pont Valentré, le quartier cathédrale, le marché...

Capitale du Lot construite sur une presqu'île entourée par la rivière, Cahors, « Ville d'art et d'histoire », fut au temps des Romains une ville importante, et au Moyen-Age un centre commercial et universitaire florissant. L'époque médiévale offre un ensemble de demeures remarquables de l'aristocratie religieuse et de la bourgeoisie marchande, ainsi que la cathédrale St-Etienne, avec ses 2 coupôles et son portail roman.

Le Pont Valentré : daté du 14^{ème} siècle et symbole de Cahors, il est l'unique pont fortifié médiéval à 3 tours, inscrit sur la liste du patrimoine Mondial de l'UNESCO au titre des « Chemins de Saint-Jacques de Compostelle » dont la voie du Puy-en-Velay traverse Cahors. Il domine la rivière Lot qui est ici navigable.



10h00 : Transfert pour le vignoble AOP de Cahors

11h00 : Visite du domaine viticole le « Clos Triguédina » et dégustation

Propriété de la famille Baldès depuis 1830, le domaine s'étend sur près de 65 hectares. Son sol, argilo-calcaire, est similaire à la composition du sol de Pomerol, et tout indiqué pour créer de très grands millésimes.

Visite du domaine et dégustation de vin de Cahors, dans ce domaine qui a récemment aménagé un tout nouvel espace d'accueil dédié à l'oenotourisme, le « Pavillon des vins ».



Clos Triguédina

M. Mme BALDES

Les Poujols - 46700 Vire-sur-Lot

☎ : 33 (0)5 65 21 30 81 – contact@jlbaldes.com - www.jlbaldes.com

12h00 : Départ pour Puy L'Evêque

12h30 : Rendez-vous à Vinoltis, le nouvel espace dédié au tourisme et aux vins de Cahors : Présentation de la destination et du vignoble



Bureau d'information touristique et espace d'interprétation du vignoble de Cahors, Vinoltis, situé au cœur de Puy L'Evêque, est une véritable porte d'entrée dans le vignoble et la vallée du Lot. Découvrez le vin de Cahors, ce « vin noir » dû à son cépage traditionnel, le Malbec, admirablement secondé par le tannat et le

merlot.

Cocktail déjeunatoire servi au cours de la présentation, par un traiteur.

Office de Tourisme de Puy L'Evêque

2 Place du Rampeau – 46700 PUY LEVEQUE

Tel : +33 5 65 21 37 63

<https://www.tourisme-lot.com/offres/office-de-tourisme-cahors-vallee-du-lot-bureau-dinformation-vinoltis-puy-leveque-puy-leveque-fr-658233/>

14h00 : Visite guidée de Puy L'Evêque

Edifié au sommet d'un éperon rocheux, le castrum du Puy (dérivé de puech ou pech, signifiant « colline ») tient son nom du relief naturel sur lequel il est implanté. Le positionnement de ce village fortifié, en surplomb de la rivière Lot et à la croisée des principales voies de circulation reliant Moissac, Rocamadour et Cahors, en fait un poste stratégique et un lieu privilégié pour le développement du commerce.



15h00 : Départ pour Mercuès, en vallée du Lot et du vignoble

16h00 : Visite de l'hôtel-restaurant** du Château de Mercuès, et visite de ses caves**

Proche de Cahors, ce château du 13^{ème} siècle est l'ancienne demeure des Comtes-Evêques de Cahors. Devenu hôtel**** Relais & Châteaux, il dispose de 30 chambres et d'un restaurant gastronomique 1* au Michelin. Mercuès est également un domaine viticole renommé de l'AOP Cahors qui dispose d'un chai souterrain creusés sous les jardins.

Hôtel-restaurant Château de Mercuès

Mme Sabrina FIERE, Directrice

46090 Mercuès

☎ : 33 (0)5 65 20 00 01

mercues@relaischateaux.com - www.chateaudemercues.com

17h00 : Transfert pour le Tarn et le vignoble de Gaillac

Accueil par votre guide Nadine Fournac (+33 6 45 70 36 05)

Tarn Tourisme

10, rue des Grenadiers 81 000 Albi Tel : +33 (0)5 63 77 01 60

Contact : Annick Berthomé

06 70 77 93 36 annick.berthome@tourisme-tarn.com www.tourisme-tarn.com

19h00 : Rendez-vous avec Nadine à la Distillerie Castan.

Au cours de cette visite, la famille Castan raconte avec passion les étapes de fabrication de ce **whisky 100 % français** : la culture et la sélection de l'orge. La distillation est réalisée avec un alambic en cuivreroche de 1929, hérité du grand-père Gilbert Castan et modernisé au fil des années. La famille Castan a décidé de faire vieillir son whisky dans des ex-fûts de vins rouges et ex-fûts de vins blancs. La visite se termine par une dégustation de la production Familiale.



DISTILLERIE CASTAN

55, Chemin de la Cardonnarié 81130 VILLENEUVE SUR VÈRE 05 63 53 04 61/06 82 39 26 98

Email : contact@distillerie-castan.com / Web : <https://distillerie-castan.com>

20h00 : Départ à l'Hôtel Mercure Bastides, Albi.

Unique hôtel de 56 chambres de charme face à la Cité épiscopale inscrite à l'UNESCO, les bâtiments qui abritent l'hôtel sont classés Monuments Historiques. Les Moulins Albigeois seront jusqu'en 1972 une fabrique de pâtes et de vermicelles.



20h30 : Dîner au restaurant de l'hôtel « La Vermicellerie »

Hôtel Mercure Albi Bastides

41 bis rue Porta – 81 000 Albi : (+33)5 63 47 66 66

Email : H1211@accor.com / Web : <http://www.accorhotels.com/fr/hotel-1211-hotel-mercure-albi-bastides/index.shtml>

Dimanche 2 octobre 2022

Petit-déjeuner à l'hôtel, Rendez-vous avec votre guide à la réception.

9h00 : Visite guidée du centre historique

Découverte du vieil Albi et de sa cité épiscopale inscrite sur la liste du Patrimoine mondial de l'Humanité (UNESCO) : des cités du Sud-ouest, Albi affirme le plus intensément son identité de ville méridionale pétrie d'histoire. Dominant les berges du Tarn, la cité épiscopale et le centre historique brillent avec éclat grâce à la brique rouge et aux tuiles des toits. Vous flânerez dans le plus vaste quartier sauvegardé du Sud de la France où vous admirerez les belles maisons à colombage, les hôtels particuliers pastelliers de la Renaissance, un cloître romantique du Moyen âge magnifiquement fleuri, sans oublier une halte devant la demeure de Lapérouse et la maison natale de Toulouse-Lautrec. Découverte rapide du marché du terroir.



Visite libre de la cathédrale Sainte Cécile du XIIIème siècle : Cette célèbre basilique de briques rouges est l'écrin de véritables chefs-d'œuvre de la Renaissance commandités par l'évêque mécène Louis 1er d'Amboise. Vous découvrirez la peinture du jugement dernier du 15ème siècle, les fresques italiennes des voûtes du 16ème siècle.



11h30 : Départ pour le vignoble de Gaillac, au Domaine Vayssette.

Le Domaine Vayssette est une exploitation familiale où deux générations allient leur savoir-faire pour donner le meilleur d'elles-mêmes dans la production de vins de Gaillac. 26 hectares de vignes composent le vignoble dont la production est régie par la charte des Vignerons Indépendants.

Visite commentée de l'exploitation : vous arpentez les vignes afin de découvrir les différents cépages cultivés, les méthodes de culture, enrichies de mille et une anecdotes contées avec passion par le vigneron. Poursuite par la découverte du chai et les processus de vinification développés sur cette propriété.

Dégustation commentée dans le chai.

13h00 : Déjeuner traditionnel du vigneron servi au domaine (formule traiteur), arrosé par les crus du domaine.

Initiation à la vendange : le vigneron vous initiera aux différentes techniques de préparation de la vigne aux vendanges. Chacun des participants se verra remettre la parfaite panoplie du vendangeur (panier, sécateur, tablier ...). Mise en situation dans les vignes sous les précieux conseils des vignerons, poursuite des processus de vendanges dans la cave. Ainsi, vous n'échapperez pas au foulage des raisins avec les pieds, à l'ancienne, afin d'extraire le premier moût du raisin, séance bien être irrésistible, vous verrez ...

Dégustation des premiers jus et remise du diplôme de « l'apprenti vendangeur ».



DOMAINE VAYSSETTE

2738 Chemin des Crêtes - 81600 GAILLAC

+33 5 63 57 31 95/ Mobile : +33 6 74 06 17 10

Email : domaine.vayssette81@gmail.com/[https://](https://www.domaine-vayssette.fr) Web : www.domaine-vayssette.fr

16h30 : Départ pour Montpellier.

19h30 : Arrivée à Montpellier et accueil par l'Office de Tourisme de Montpellier
Installation pour une nuit dans un hôtel 4* de la destination et dîner sur place

Lundi 3 octobre 2022

8h30 : Départ en Vélo à assistance électrique de Montpellier pour rejoindre la Cathédrale de Villeneuve les Maguelone face aux vignes et à la mer Méditerranée.

Après un petit tour à 360° de la presqu'île, quelques anecdotes sur l'histoire de ce lieu fascinant, les Compagnons de Maguelone vous accueilleront pour une dégustation de vins Bio, élégants et aromatiques



Vers 11h00 : départ dans le Gard

12h00 : Arrivée en terre des Costières de Nîmes et accueil au Château d'Or et de Gueules à St Gilles.

Le domaine a été créé en 1998 est conduit en agriculture biologique et en cours de conversion à la Biodynamie depuis 2017.

Il tire ce nom original du Blason familial de Puymorin, reflétant par ses couleurs la personnalité des vins qui y sont élaborés : L'Or pour l'ampleur, la richesse solaire, la chaleur et le Rouge (Gueules en vieux français) pour le caractère, la puissance et le gouleyant.

Les propriétaires vous proposeront une dégustation comparative du millésime 2022 en cours de vinification et des millésimes antérieurs.

La visite se fera principalement en cave autour du thème de la vinification avec la possibilité de déguster des mono cépages dont certains en cours de fermentation (5 à 6 vins seront proposé).



12h45 : Déjeuner convivial proposant une déclinaison de produits du terroir.

14h30 : Départ pour Aix en Provence

Belle découverte de l'Occitanie !

Comité Régional du Tourisme Occitanie



Nicole PRADINES

Tél : +33 (0)5 61 13 55 11 / +33 (0)6 72 87 29 68

E-mail : nicole.pradines@crtoccitanie.fr

Sandra DARGENT

Tél : +33 (0)5 61 13 55 08 / +33 (0)6 89 99 40 59

E-mail : sandra.dargent@crtoccitanie.fr

www.tourisme-occitanie.com

Ce programme a été préparé par le Comité Régional du Tourisme Occitanie avec la participation de :



**POUR
LES GOURMANDS
DE LIBERTÉ**

Gers Tourisme : Fiona Nisoli

Tél : +33 (0)5 62 05 95 95

Email : promotion@tourisme-gers.com

Web : www.tourisme-gers.com



Chambre de Commerce et d'Industrie du Lot

Anne Simon – Conseillère Tourisme

Tél : (0)5 65 20 35 28 / (0)6 75 67 14 40

Email : anne.simon@lot.cci.fr –

Web : www.tourisme-lot.com – www.espacepro-lot.com



Tarn Tourisme – Annick BERTHOME

Tél : +33 563 77 01 60 - Email : annick.berthome@tourisme-tarn.com

- www.tourisme-tarn.com



Montpellier Méditerranée Tourisme et Congrès - Pia PENZO

E-mail : pia.penzo@ot-montpellier.fr

Tél : +33 4 89 84 89 12 Port. +33 7 87 14 43 32

www.montpellier-tourisme.fr



Agence de Développement et de Réservation

Touristique du Gard

Carole BEDOU

Tel : +33 4 66 36 96 43 – bedou@tourismegard.com

www.tourismegard.com