

Programme accueil presse Vignobles en scène

Programme Alexandra Foissac

Contact sur place :

Sabine Brosse - Directrice de l'Office de tourisme La Toscane Occitane

Contact CRTL : Céline Guerin

Destination Occitanie Sud de France :

@voyageoccitanie #VoyageOccitanie

<https://www.facebook.com/VoyageOccitanie>

<https://www.instagram.com/voyageoccitanie/>

Occitanie Rail Tour

www.occitanie-rail-tour.com/

Samedi 18 octobre

Arrivée en région à 9h45 au Domaine Al Couderc 110 Chemin de Fonblanque 81150 LABASTIDE-DE-LEVIS

ACTIVITÉ DE 10h à midi.

Venez vivre la magie des vendanges en famille avec Chai Sophie au Domaine Al Couderc.

Une matinée vendange spécialement pour les enfants.

Une expérience ludique et sensorielle pour produire son propre jus de raisin.

Cet atelier est pensé pour les enfants de 3 à 12 ans accompagnés d'un parent.

Il vous faudra prévoir des bottes et un manteau en cas de pluie et un seau (de plage pour les plus petits).
un moment simple et authentique pour découvrir la vigne et le goût du vrai jus de raisin fait maison !
Réservez vite les places sont limitées à 15 enfants.

Au domaine Al Couderc accueillis par Fabien Rouffiac et Sophie Galibert à Labastide de Lévis 81600

(Pour info, tarif : 15€. Sur réservation en ligne)

> Samedi – déjeuner 12h30 à la Table de Salettes – Lieu-Dit Salettes – Cahuzac-sur-Vère

<https://www.chateaudezalettes.com/restaurant/>

Sur la base du menu « Balade dans les Vignes », le samedi midi à 35€. Pour le moment, le menu du 18/10 n'est pas en ligne.

Et ils ont aussi un menu « Gourmets moins de 12 ans » : plat et dessert.

Temps de trajet en voiture jusqu'au restaurant : 15 min.

Du coup, pour qu'elles ne soient pas dans l'urgence, une **réservation à 12h30 me semble bien.** A me confirmer en retour svp



Temps de trajet en voiture du restaurant au domaine : 10 min env.
Cela leur laisse 1h15 environ pour manger.

De 14h à 17h => RDV à 13h45 au Domaine du Moulin 195 Chemin des Crêtes 81600 GAILLAC pour une activité [Découverte de rapaces dans les Vignes](#).

Une expérience unique proposée par le vigneron du domaine du Moulin Hirissou, également fauconnier passionné. Il vous emmène pour une balade immersive au cœur des vignes, accompagné de ses rapaces.

Partez à la rencontre du vigneron-fauconnier et de ses rapaces

Au cours de cette promenade inédite, chaque participant aura la chance d'être accompagné d'un rapace, en vivant un moment privilégié entre nature, faune, terroir et les vignes. La balade se conclut par une dégustation commentée de nos vins nés de la passion du vin et des rapaces.

« Énormément de contraintes... mais quel plaisir de partager une complicité sans faille avec mon aigle Cinto, mon aigle Alba et mes autres oiseaux.

De plus, j'ai la chance de pouvoir vous transmettre cette passion. Je suis également heureux de partager avec vous la vie d'un vigneron fauconnier. » Nicolas Hirissou

> après l'animation – retour à l'hébergement Château de Tauziès pour se poser

Possibilité de visiter Castelnaud-de-Montmiral, un de nos Plus beaux villages de France, qui se situe à 15 min. environ en voiture du Château de Tauziès. Possibilité de découvrir quelques points d'intérêt avec l'appli EnQuêtes et découvrir la reconstitution en 3D de l'ancien château aujourd'hui disparu par exemple.

Possibilité également de descendre à Gaillac un peu plus tôt que l'heure du rendez-vous au resto du soir, et faire aussi une petite visite avec la même appli au cœur de Gaillac.

Quelques idées sans obligation 😊

<https://www.la-toscane-occitane.com/visiter/enquetes/>



> Samedi - diner 19h45 au restaurant Vigne en Foule à Gaillac

<https://vigneenfoule.fr/>

Temps de trajet en voiture du Château de Tauziès jusqu'au restaurant : 10-12 min.

Lieu de RDV :

Vigne en foule

80 place de la Libération

81600 Gaillac

Nuit au Château de Tauziès - <https://www.la-toscane-occitane.com/location/chateau-tauzies/> (1 chambre pour 2)

Dimanche 19 octobre

Départ à 11h pour le banquet itinérant

[Le Banquet itinérant de Vignobles en Scène à Gaillac](#)

RDV : Parking Coopérative Vinicole Abbaye Saint-Michel - 2735 chemin Toulouse 81600 GAILLAC

Balade gourmande sur 7 km entre vignes et domaines, ponctuée de 4 étapes festives mêlant plats, vins et rencontres. Une expérience conviviale à vivre à son rythme : le vignoble gaillacois devient votre table à ciel ouvert.

Dans le cadre de l'événement national Vignobles en Scène, partez pour une balade gourmande et itinérante au cœur du vignoble de Gaillac.

Sur l'Œnorando® "La Ronde des Vignerons", une boucle de 7,7 km aux portes de Gaillac, le sentier vous emmène à travers les coteaux lumineux et vallonnés, bordés de vignes ondoyantes, de bosquets, de chênes et de bâtisses en pierre blanche. Les couleurs oscillent entre ocres, bruns et verts, avec en toile de fond, les villages pittoresques et la plaine du Tarn. Ici, le terroir argilo-calcaire et le climat, influencé par l'océan, la Méditerranée et le vent d'Autan, façonnent des vins à la personnalité unique.

Sur l'itinéraire, quatre étapes festives sur quatre domaines viticoles pour un banquet original.

À chaque halte : une assiette, deux verres de vin, une ambiance chaleureuse et la rencontre avec celles et ceux qui font vivre le territoire. Une immersion conviviale, savoureuse et accessible, entre paysages, patrimoine et terroir. De retour au point de départ, une visite exceptionnelle de la Coopérative Abbaye Saint-Michel vous attend : vous découvrirez comment est élaborée la Méthode ancestrale de Gaillac, vin effervescent emblématique du vignoble.

Plus qu'une simple balade gourmande, c'est une invitation à vivre le vignoble autrement, à savourer ses paysages, ses produits et ses rencontres, dans une ambiance conviviale et accessible.

****Informations****

- Point de rencontre à la Coopérative Abbaye Saint-Michel
- Les départs sont échelonnés toutes les 30 minutes à partir de 11h par groupe de 50 personnes

****Itinéraire****

-> Étape 1 : Apéritif au Domaine du Moulin

Un accueil pétillant autour d'un verre de Méthode Ancestrale, pour se mettre dans l'ambiance.

Domaines : Domaine du Moulin et Château Balsamine

-> Étape 2 : Entrée au Domaine Barreau

Déclinaisons savoureuses autour de la truite (Mangeons Bocal), sublimes par un vin blanc sec AOP Gaillac.

Domaines : Domaine Barreau et Domaine de Borie Vieille

Concert : Heidi Little Wings (guitare-voix)

-> Étape 3 : Plat au Domaine Laubarel

Au cœur des vignes, un cochon grillé et ses frites dorées (Le Paradisier), accompagnés d'un rouge généreux AOP Gaillac.

Domaines : Domaine Laubarel et Domaine Vayssette

Concert : Lilian Jammes (guitariste chanteur)

-> Étape 4 : Dessert au Mas des Combes

Un panorama ouvert sur les collines et la douceur de l'Occi'tarte (pomme, raisin, noix – Ô Gourmandises d'Alice), mariée à une Méthode Ancestrale ou à un blanc doux.

Domaines : Domaine Mas des Combes et Domaine Philémon

-> Étape 5 :

Visite exceptionnelle de la Coopérative Abbaye Saint-Michel. Didier, gardien des secrets de la méthode ancestrale, vous invite dans les coulisses de l'élaboration des vins effervescents. Sur place, vous aurez également la possibilité d'acheter les vins dégustés pendant la balade.

Chaque étape associe des produits locaux Saveurs du Tarn et un verre parmi deux vins proposés : celui du domaine qui vous accueille et celui d'un autre producteur du réseau. Possibilité d'acheter un verre en plus à chaque étape.

Tarifs pour information : 36 € / adulte (mets & vins inclus) - 20 € / jeunes 12-18 ans (sans le vin) - 12 € / enfants -12 ans (plat-dessert)