



Sur les sentiers
de l'été, avec
les Vignerons
en Développement
Durable



Loin de de l'agitation quotidienne, après une année effrénée, le temps est venu de faire une pause : Ouvrez grand vos yeux, laissez vos papilles se délasser... Les Vignerons en Développement Durable vous ont prévu, tout au long des routes de vos vacances, des balades en plein vignoble pour partager avec vous les secrets de leurs terroirs. L'occasion de vous ressourcer en découvrant la faune et la flore locale et les paysages uniques de chacune de nos appellations. Les régions viticoles sont des endroits où il fait bon vivre... Vous préférez simplement vous prélasser avec un bon roman sur votre chaise longue ? Cuisinez des petits plats aux saveurs estivales ? Sortir avec vos amis pour un apéritif en terrasse ? Alors, accompagnez ces moments d'une des cuvées que nos vignerons ont choisies de vous faire découvrir. Le voyage gourmand est garanti...en blanc, en rouge en rosé ou en bulles, tous ces vins sont élaborés dans le souci de la préservation de l'environnement. Du nord au sud, de la Loire au Roussillon en passant par la Bourgogne et la Vallée du Rhône, dans vos verres ou sur les chemins, l'été sera durable !



À LA DÉCOUVERTE DES VIGNOBLES DE BOURGOGNE avec les Caves de Bailly Lapierre

Découvrir...

La Balade des trois vignobles

Dans la vallée de l'Yonne, une jolie boucle qui passe par les trois principaux villages de l'Auxerrois : Saint Bris le Vineux, où est située la cave, Irancy et Chitry. La ballade dure 5h15 (21 km), mais pourrait bien s'allonger si vous décidez de faire des haltes dégustation...

Marche autour du village pittoresque d'Irancy

Un circuit qui offre de nombreux angles de vues sur le village, posé au creux d'un vallon. Ses toits en tuiles bourguignonnes traditionnelles et ces cerisaies en font l'un des plus beaux villages vigneron de la région.



Au départ de Vincelles, durée : 4h - 14 km

Plus d'infos sur www.yonne.ffrandonnée.fr

Déguster...

Crémant Blanc Brut Cuvée Egarade 2011

L'égarade, en Bourgogne, est une promenade à la tombée de la nuit, aux heures où les lumières deviennent mystérieuses ...

Cette bulle profonde et pure est née de la volonté de préserver l'environnement et du travail responsable des vignerons de la Cave de Bailly Lapierre. Elle est certifiée Ecocert et AB.

Assemblage de Pinot noir et de Chardonnay, l'ensemble a une attaque franche et fraîche suivie d'une belle onctuosité, avec des notes de fruits à chair blanche et de fruits secs.

À découvrir à l'apéritif, sur un poisson grillé ou sur un fromage de chèvre frais.

**Sélectionné pour "un vin presque parfait"
Médaille d'argent International Wine and Spirits competition
of cellars 2014**



Crémant Rosé Extra Dry Réserve Cuvée Colette

"Seule, dans le règne végétal, la vigne nous rend intelligible ce qu'est la véritable saveur de la Terre"

C'est pour restaurer la maison natale de l'auteur de ces lignes, la très grande Colette, qu'a été créée cette cuvée, dont les bénéfices sont reversés à l'association des Amis de Colette. Grandeoureuse des vins, Colette a aujourd'hui des bulles à son nom.

Dernier né de la cave, ce crémant conjugue les deux cépages rois de la Bourgogne : le pinot noir et le chardonnay. L'ensemble est harmonieux, élégant, tout en finesse et en fraîcheur.

À déguster sur une salade de fruits rouges ou pour un apéritif dînatoire.



À LA DÉCOUVERTE DU MÂCONNAIS

Marche dégustation au crépuscule avec les Vignerons des Terres Secrètes

Découvrir...

Le Samedi 18 juillet aura lieu la 16^{ème} édition de cette randonnée gourmande.

Deux parcours au milieu des vignes, de 6 et 12 kilomètres, sont proposés au départ du caveau de Sologny, entre 18h30 et 21h. Cinq haltes dégustations sont prévues pour rencontrer les vignerons "in situ" et comprendre leur savoir-faire. Un véritable moment de partage et de découvertes, aussi bien pour le palais que pour les yeux.

Après l'effort : le réconfort, avec le repas champêtre qui est proposé à l'arrivée, pour prolongé ce moment de convivialité plus tard dans la soirée.



Marche = 5 € • Repas = 11 € par personne

Plus d'infos sur <http://terres-secretes.com/evenements/>



DANS LES PAS DE LOUIS GAMBERT
fondateur de la Cave de Tain

Découvrir...

La Cave de Tain propose au départ de sa boutique, un itinéraire pédestre de découverte du vignoble de l'Hermitage "Sur les pas de Gambert".

Onze étapes pour apprécier la géologie de l'Hermitage, les modes de culture de la vigne en terrasses, ses cépages et ses terroirs.

1h45 de ballade sur 4 kms dans des paysages grandioses :

un parcours réellement inoubliable et pédagogique à travers un patrimoine prestigieux et de réputation mondiale !

Des panneaux aménagés tout le long du chemin proposent d'écouter différentes explications via les QR codes et l'application "explore hermitage". (<http://explore-hermitage.mobi/>)

Plus d'infos sur <http://www.cavedetain.com/vin/oenotourisme-activites.cfm>



Déguster...

Crozes Hermitage blanc Cave de Tain 2014

La Cave de Tain vous propose de découvrir l'un de ses grands vins blancs, élaboré exclusivement à partir de Marsanne.

La vinification se fait à basse température et à l'abri de l'oxygène afin de protéger les délicats arômes fruités de ce cépage. Un élevage sur lies fines permet d'apporter à l'ensemble de la rondeur. Le résultat offre au nez un bouquet de fleurs blanches. En bouche, des notes de fruits à chair blanche et une touche de minéralité qui donne à l'ensemble une belle tension.

Ce cru prestigieux de la cave de Tain pourra accompagner de beaux poissons en sauce ou des ris de veau.

2013 : 89/100 Wine Spectator

2012 : Médaille d'argent Concours des vins de Mâcon



SE PROMENER ENTRE VIGNES ET GARRIGUE
avec les vignerons de la Cave de Saint Maurice

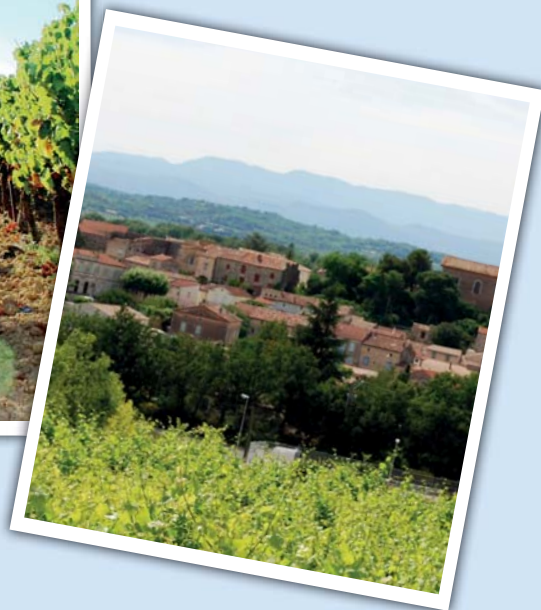
Découvrir...

Une jolie balade pour découvrir le piémont des Cévennes, des paysages de vignobles et de garrigue, façonnés par l’homme qui en a fait un terroir foisonnant au riche passé historique. Le village a été fondé par les templiers à la naissance de leur ordre et ce sont les vestiges de leur établissement qui ont donné leur nom au village : “Casesvieilles” ou vieilles demeures. Tout au long du chemin, les vignes bien sûr, mais aussi des mûriers, culture datant du début du XIXe siècle, où elle était subventionnée par l’état pour produire de somptueuses soieries.



Durée : 1h15 - 4,2 km

Plus de renseignements sur : www.vezenobres-tourisme.fr



Déguster...

Domaine de la Candouillère, IGP Cévennes, Blanc 2013

Ce 100% Chardonnay, issu de raisins de l'agriculture biologique, est élevé partiellement en fûts de chêne, ce qui en fait un vin très aromatique, aux notes d'agrumes confits et de meringue délicatement vanillée.

Parfait sur des poissons grillés ou des fromages à pâte molle.



ETAPE NUMÉRO 5

DÉTOUR PAR UNE RÉGION CLASSÉE AU PATRIMOINE MONDIAL
DE L'UNESCO

avec les Vignerons du Mont Ventoux

Découvrir...

Le vignoble s'étend sur les contreforts sud du Mont Ventoux, en altitude, bénéficiant ainsi d'un ensoleillement maximum, à l'abri du Mistral.

Les Balades vigneronnes sont l'occasion de découvrir cet environnement pittoresque, autour du village de Bédoin et de mieux comprendre la richesse des terroirs. Un vigneron de la cave vous servira de guide pour une excursion d'une heure et demie suivie d'une dégustation.



Durée : 1h15 - 8 € par personne

Plus d'infos sur : <http://www.bedoin.com/fr/tourisme>

Déguster...

AOC Ventoux Grange des Dames 2014

Elaboré à partir de Clairette et de Grenache, cette cuvée illustre la typicité de l'appellation, qui bénéficie à la fois d'un climat méditerranéen ensoleillé et de nuits aux températures basses, permettant l'élaboration de vins blancs à la structure très aromatique, sous tendue par une belle fraîcheur. Le nez évoque les fruits exotiques et les agrumes ; La bouche est gourmande et d'une belle longueur.

Une bouteille parfaite pour accompagner un plateau de fruits de mer.



AOC Ventoux Ô Rosé 2014

Un rosé issu de quatre cépages typiquement méditerranéens : le Grenache, le Carignan, la Syrah et le Cinsault. La vinification est particulièrement rigoureuse, depuis la sélection des raisins jusqu'au contrôle strict des températures de fermentation. Une très jolie robe couleur pétale de rose, un nez tout en élégance sur des notes de petites fraises des bois.

En bouche, une jolie structure, très fruitée, qui accompagnera à merveille des côtelettes d'agneau grillées aux herbes de Provence



AOC Ventoux Château Crillon 2014

Ce rosé de Grenache et de Cinsault est un exemple d'équilibre entre structure, gourmandise et fraîcheur. Le nez est très délicat, avec des parfums de groseille et de framboise. La bouche est aérienne, légèrement mentholée.

À déguster sur des plats de poissons et de crustacés



LA BEAUTÉ DES PAYSAGES PEINTS PAR CÉZANNE **avec une randonnée élaborée par les Vignerons du Mont Sainte Victoire**

Découvrir...

Un sentier de treize kilomètres, au cœur du vignoble de Puyloubier, entre garrigue et vignes, à parcourir en famille ou entre amis : départ du Caveau, où l'on vous remettra un guide (gratuit) de seize pages qui aborde tous les thèmes de la promenade : Géologie de cette montagne mythique, travail de la vigne au fil des saisons, patrimoine local, méthodes de vinifications... Thèmes repris sur des bornes situées tout au long du parcours.
Une nouvelle manière de découvrir la beauté des alentours et le patrimoine vinicole de la région. Sur rendez-vous, l'excursion peut se poursuivre par une visite de cave et une dégustation de cuvées millésimées.

Plus d'infos sur www.vigneronsaintevictoire.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=48&Itemid=2



Déguster...

Sainte Victoire rosé, AOC Côtes de Provence 2014

Assemblage de Syrah, Cinsault et Grenache, ce rosé à la robe pâle offre un nez complexe de fruits à chair blanche (pêche, melon...). La bouche est ample, grasse, ronde et soutenue par une belle minéralité. On perçoit des notes de petits fruits rouges.

Un véritable rosé de gastronomie, qui accompagnera à merveille les saveurs épicées de la cuisine provençale



ETAPE NUMÉRO 7

DÉCOUVREZ UNE HISTOIRE MILLÉNAIRE DANS L'AUDE avec les **Vignerons de Sieur d'Arques**

Découvrir...

Ici, vous avez l'embarras du choix. Après une dégustation au caveau, vous pouvez partir sur les traces du trésor caché de Rennes le Château, suivre le cours du canal du Midi, plonger au cœur de la majestueuse cité médiévale de Carcassonne ou encore visiter l'Abbaye Saint Hilaire, où les moines bénédictins découvrirent au XVI^e siècle la "première bulle" devenue aujourd'hui l'incontournable Blanquette de Limoux.

Plus d'infos sur <http://sieurdarques.com/public/?p=102>

Déguster...

Le Petit Toqué Chardonnay, IGP Haute Vallée de l'Aude, 2014

Situé dans le piémont pyrénéen, le vignoble de la Haute Vallée de l'Aude bénéficie de conditions fraîches similaires à celles rencontrées bien plus au nord, en Bourgogne. C'est ainsi qu'on retrouve les cépages Chardonnay et Pinot noir, qui peuvent y exprimer toute leur finesse.

La robe est jaune pâle, très brillante, le nez mêle des notes florales à un fond minéral. En bouche, c'est la fraîcheur qui domine.

Un vin qui ira à merveille avec un joli plateau de fromages affinés..



Le Petit Toqué Pinot Noir, IGP Haute Vallée de l'Aude

Un nez au parfum de cassis et aux notes délicatement épicées. En bouche, une attaque fraîche, sur les petits fruits rouges, suivie de riches arôme de griottes et de réglisse, avec de jolis tanins.

Un vin de belle structure, à marier avec un carré d'agneau ou un saumon grillé.



Le Petit Toqué Pinot Noir rosé, IGP Haute Vallée de l'Aude

Une robe claire et brillante, pour un ensemble très frais, tout en souplesse et en vivacité. Les arômes évoluent entre fruits rouges et délicates notes florales. Un vrai rosé convivial.

*Fraicheur et légèreté qui seront parfaites en apéritif,
avec des tapas ou sur des grillades.*



Terroir de Vignes et de Truffes, AOC Limoux 2012

Une très jolie illustration de la quintessence du vignoble de Limoux, taillé pour l'élaboration de grands vins blancs de garde. Rendements limités, vinification rigoureuse, élevage sur lies fines en fûts de chêne français avec bâtonnage et ouillage réguliers garantissent un vin blanc d'une grande élégance.

Le nez offre des notes d'aubépine, de pêche blanche et de vanille.

En bouche, l'attaque est franche et vive, suivie d'une belle évolution, ronde, souple, complexe, avec des arômes de vanille, de brioche et de poire.

*Un grand vin blanc, à essayer sans hésiter avec un foie
gras truffé*



**Une étoile, mention "vin très réussi", au Guide Hachette 2014
Vinalie d'Or 2013**

SUR LES SENTIERS DU PATRIMOINE VIGNERON
avec Dom Brial

Découvrir...

Ce sentier, situé sur un massif calcaire dominant la plaine du Roussillon, est une vitrine du savoir-faire des vignerons. La randonnée balisée est parsemée de panneaux d'informations expliquant tout au long de la promenade le travail de la vigne.

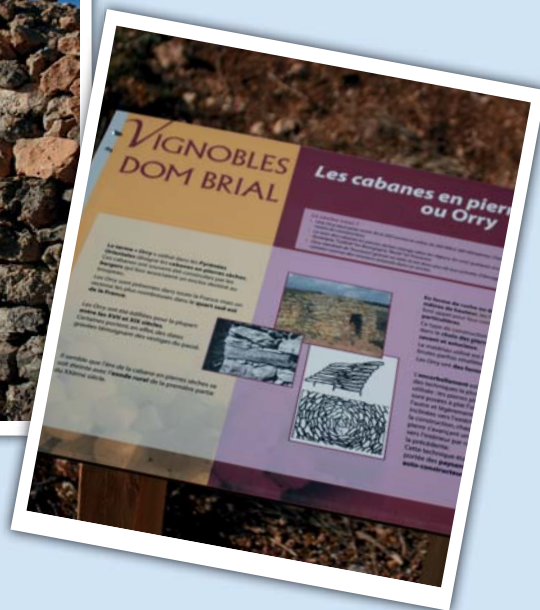
Au point culminant, vous découvrirez un panorama unique, avec le Mont Canigou, la mer méditerranéenne et les Pyrénées. Soucieux de la préservation du patrimoine paysager, les vignobles Dom Brial ont implanté sur ce massif une mosaïque viticole typique de l'arrière-pays méditerranéen : vignes, bosquets de chênes verts, oliviers...

Pour conserver leur patrimoine rural unique, ils ont également entrepris la restauration des vieux murets en pierres sèches et d'un orry (cabane en pierres).



Durée : 2h - Parcours de 5 km

Un audioguide est disponible au téléchargement sur www.dom-brial.com.



Déguster...

Les Pins & co, AOC Côtes du Roussillon blanc

Assemblage de Grenache blanc, Roussanne et Malvoisie, ce vin est vinifié en barriques de 500 litres, d'un an. L'ensemble est ample, gras, avec des notes florales et d'agrumes.

Parfait sur une volaille rôtie ou un filet mignon.



Les Pins & Co, AOC Côtes du Roussillon rosé

Un rosé de saignée élaboré à partir de Grenache noir et de Syrah. Au nez, ce vin rappelle le pamplemousse, très frais, avec quelques nuances grillées. En bouche, il est vineux, complexe, sur des notes de fruits à chair blanche.

Ravissant à l'apéritif, il pourra également très bien accompagner tout un repas et notamment toutes les saveurs de la cuisine méditerranéenne.



Rozy, IGP Côtes Catalanes, Rosé, Edition limitée 2014

Rozy s'offre tous les ans un nouveau maillot ! Cet assemblage inédit de Muscat petit grains, Syrah et Maccabeu donne une cuvée très conviviale, à déguster bien fraîche. La robe est pâle et le nez intensément fruité. En bouche, c'est un vin vif, riche de notes de petits fruits rouges, de fruits exotiques et de fleurs.

Un véritable vin de plaisir pour accompagner tous les moments de convivialité de l'été.

Chardonnay Mi-Nuit, IGP Côtes Catalanes, 2014

Un chardonnay vendangé par des volontaires, lors d'une soirée très conviviale, reconduite millésime après millésime. Ainsi cueilli la nuit, le Chardonnay garde toute sa fraîcheur et ses arômes fruités. Le nez est très gourmand, entre notes florales, chèvrefeuille et fruits exotiques.

Un très bel équilibre en bouche, avec des saveurs de pêche blanche et une jolie finale minérale.



À déguster sur des tapas ou un poisson grillé.

Prix de vente conseillés

Quelques exemples :

AOC Ventoux Château Crillon, 2014 **5,50 €**

Le Petit Toqué Chardonnay, IGP Haute Vallée de l'Aude, 2014 **5.20 €**

Le Petit Toqué Pinot Noir, IGP Haute Vallée de l'Aude **5.20 €**

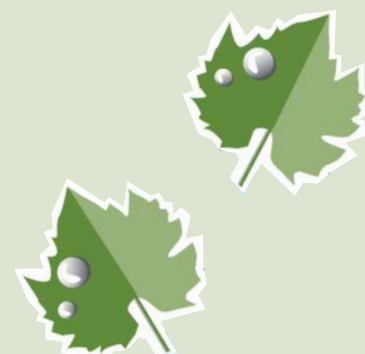
Le Petit Toqué Pinot Noir rosé, IGP Haute Vallée de l'Aude **5.20 €**

Terroir de Vignes et de Truffes, AOC Limoux, 2012 **12,50 €**

Les Pins & co, AOC Côtes du Roussillon blanc **8 €**

Mi Nuit, IGP Côtes catalanes blanc, 2014 **6 €**

Rozy, IGP Côtes catalanes rosé, 2014 **6 €**





Association
Vignerons en Développement Durable

La Jasse de Maurin - 34970 Lattes
04 90 12 42 60
contact@v-dd.com
Web : <http://www.v-dd.com>
Facebook : Vignerons en Développement Durable
Twitter : @VDD

Contact Presse

Louise Masaux
06 45 79 24 91
louise.massaux@vinairealys.com