

SAINT-CHINIAN

dossier CENOTOURISME

Saint-Chinian

un bijou préservé au cœur des vignes

Roquebrun

Pour apprécier l'appellation Saint-Chinian, deux routes aussi séduisantes l'une que l'autre s'offrent au visiteur. D'abord celle de la vallée de l'Orb, avec le fleuve qui musarde au soleil, les gorges du même nom, la colline des eucalyptus ou encore les orangers du jardin de Roquebrun. Plus loin, on aperçoit des falaises de calcaire où nichent de nombreuses espèces d'oiseaux. On peut aussi choisir de suivre le tracé de l'ancienne voie romaine qui reliait la Narbonnaise à l'Italie. On y découvre alors une marqueterie de vignes, de bois de châtaigniers et de pinèdes au pied des montagnes. Avec ce dossier œnotourisme, les vignerons vous proposent de découvrir l'appellation autrement. Patrimoine, balades à travers vignes, bonnes tables ou chambres d'hôtes pour le cocooning : les producteurs vous livrent leurs coups de cœur.

Suivez le guide !

Patrimoine vigneron

De plus en plus de consommateurs et d'amateurs éclairés vont à la rencontre de ceux qui font le vin. Ils ont envie d'en savoir plus et de connaître les hommes et les femmes qui se cachent derrière les étiquettes des vins qu'ils aiment. Aujourd'hui, l'œnotourisme est devenu une activité en pleine expansion. Balades dans le vignoble, visites de chais, découverte du patrimoine (châteaux, exploitations, chapelles, etc.). En France, le marché de l'œnotourisme est estimé à près de 7 millions de touristes. Les vigneron de Saint-Chinian l'ont bien compris.

Sélection des propriétés les plus avancées dans ce domaine

Domaine La Maurine Rouge

à **Causses-et-Veyran** : exposition de peintures toute l'année et balades vigneronnes suivies de soirées concert durant l'été. De mai à septembre, en association avec l'office de tourisme de Murviel-lès-Béziers, organisation de balades dans les vignes. Objectif : découvrir le patrimoine, le terroir et l'histoire du village. Ces promenades sont accompagnées d'une dégustation et d'un repas au cœur du domaine.

Tél. : + 33 (0)4 67 24 84 28 - + 33 (0)6 81 77 61 64

Office de tourisme de Murviel-lès-Béziers

Tél. : + 33 (0)4 67 35 90 07



« Saint-Chinian doit son nom à Saint-Benoît d'Aniane.

Il fonda le monastère de Saint-Laurent en 794, autour duquel il développa la vigne.

Ce monastère prit plus tard le nom de Saint-Anian, qui devint Saint-Chinian au Moyen Âge. »



Vieussan

Et aussi :

- **Château Pech Ménel à Quarante** : Pech Ménel a toujours existé. Appelé autrefois le « village du Préchasséen », on trouve sur le site de nombreux vestiges romains (mosaïques, poteries, etc.). Un dolmen est en cours de restauration.

Tél. : + 33 (0)4 67 89 41 42

- **Vignerons du Pays d'Ensérune à Maraussan** : fondée en 1901, cette cave coopérative est la plus ancienne de France. Inscrite aux Monuments historiques, elle est devenue célèbre grâce à la visite de Jean Jaurès. À ne pas manquer.

Tél. : + 33 (0)4 67 90 09 80

<http://pagesperso-orange.fr/vignerons.enserune>

- **Château Coujan à Murviel-lès-Béziers** : à découvrir sur le domaine une merveilleuse chapelle romane datant du X^e siècle.

Tél. : + 33 (0)4 67 37 80 00

www.chateau-coujan.com

- **Château Viranel à Cessenon-sur-Orb** : à visiter, une villa gallo-romaine récemment mise au jour.

Tél. : + 33 (0)4 67 89 60 59

www.chateau-viranel.com

Balades vignerones

Venez vivre des journées bucoliques autour de la vigne, du vin, de la gastronomie et du patrimoine saint-chinianais. Les vignerons de l'appellation organisent dès le mois de mai et jusqu'en septembre des balades à la rencontre de leur savoir-faire, pour tout connaître de la vigne au vin. À travers ses domaines, l'A.O.C. Saint-Chinian se met en scène avec un périple pédestre ponctué de haltes gourmandes. Le décor de vignes ou de vieilles pierres donne le ton.

Guide gratuit Rencontres Vignerones disponible à la Maison des Vins de Saint-Chinian.

**Domaine Belles Courbes
à Saint-Geniès-de-Fontedit :**
balade vigneronne suivie d'un repas au domaine.

Tél. : + 33 (0)4 67 36 32 24
<http://domainebellescourbes.hautetfort.com>

**Château Milhau-Lacugue
à Puisserguier :** organisation de balades vigneronnes sur les thèmes de l'histoire, la géologie, l'œnologie, la viticulture, l'écologie et l'économie régionale.

Tél. : + 33 (0)4 67 93 64 79 - www.milhau-lacugue.com

Domaine Bordes à Saint-Chinian :
balade à cheval au cœur des vignes (en collaboration avec l'association Équitation Assignan Nature), suivie d'une dégustation au caveau.

Tél. : + 33 (0)4 67 38 26 37 - www.domaine-bordes.com



Cave de Roquebrun : visite commentée de la cave tous les vendredis en juillet et en août ou sur simple rendez-vous (groupe de 15 personnes au minimum).

Tél. : + 33 (0)4 67 89 64 35 - www.cave-roquebrun.fr



Canal du Midi

« La Route des Vins

de Saint-Chinian s'enroule autour de vingt communes de l'arrière-pays languedocien, offrant au visiteur des paysages d'une beauté sauvage et saisissante. »

Les coups de cœur des vigneronns

Ils aiment et vous recommandent :

• Le Jardin Méditerranéen de Roquebrun

Exotique et botanique, le Jardin Méditerranéen de Roquebrun offre à la vue et à l'odorat du visiteur plus de 4 000 plantes. Un panorama de la flore locale, une belle collection de cactées en milieu naturel, une trentaine de variétés de mimosas et un verger typique. Incontournable.

Tél. : + 33 (0)4 67 89 55 29 - Horaires d'ouverture : Printemps (2^{ème} week-end de février au 30 juin) et Automne (1^{er} septembre au 3^{ème} week-end de novembre) : ouvert 7 jours sur 7, de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30 .

Hiver : sur réservation - Été (juillet et août) : ouvert 7 jours sur 7, de 9h à 19h .

• L'abbaye de Fontcaude à Cazedarnes

Cet édifice du XII^e siècle se dresse dans un paysage de garrigue, sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. À l'entrée, une fontaine arbore la fameuse coquille, symbole du pèlerin. À découvrir : l'église et ses fresques, les chapiteaux du cloître et le musée dans l'ancien scriptorium des chanoines. Une table d'orientation des A.O.C. du Languedoc offre une vue panoramique grandiose. Une halte pleine de sérénité.

Tél. : + 33 (0)4 67 38 23 85

• L'abbatiale de Quarante

L'abbatiale romane Sainte-Marie du XI^e siècle et son « trésor » du XV^e siècle est un pur joyau de l'art roman, sans doute l'un des plus beaux d'Europe.

Mairie de Quarante

Tél. : + 33 (0)4 67 89 40 48

Douces nuits en Gîtes

« Les gîtes vignerons au cœur des vignes

*sont légion dans l'aire
d'appellation, et l'accueil
est assurément authentique.
Une belle occasion de
rencontrer les producteurs
de Saint-Chinian. »*

Office de tourisme de Saint-Chinian

Tél. : + 33 (0)4 67 38 02 67

tourisme@ot-saint-chinian.com

Gîtes de France : www.gites-de-france.com

Clé Vacances : www.clevacances.com

Chambres d'hôtes



La vie de château à Murviel-lès-Béziers

Ce château du XVI^e siècle domine le village médiéval de Murviel lès Béziers. Vous goûterez ici au calme d'une demeure historique rénovée avec raffinement. Ses bâtiments enserrant un jardin ombragé parfait pour les petits déjeuners et le farniente. À l'intérieur, plafonds à la française, pierres et parquets servent d'écrin à cinq chambres où le bois et le fer forgé s'accordent parfaitement avec les superbes lits à baldaquin. Au premier étage de l'aile médiévale, un salon à l'ambiance intime attend ses hôtes pour prendre le petit déjeuner au calme, lire ou se reposer.

Florence et Yves Cousquer - Château de Murviel
34490 Murviel-lès-Béziers
Tél. : + 33 (0)4 67 32 35 45 ou + 33 (0)6 89 88 10 41
Tarif (petit déjeuner compris) : entre 95 € et 120 € pour
2 personnes (réduction à partir de 2 nuits)
www.chateau-de-murviel.com

Ambiance feutrée à Roquebrun

Témoin des fortunes viticoles du XIX^e siècle, cette maison de village est depuis quelques années tenue par de sympathiques propriétaires, Jacqui et Martin O'Rourke. Outre un studio indépendant et un appartement pour quatre personnes, la demeure abrite cinq chambres lumineuses et spacieuses à l'ambiance douce et feutrée. Le couple, fin gastronome et amateur de vins, aime réunir ses hôtes autour de sa table, lieu de toutes les gourmandises.

Jacqui et Martin O'Rourke - Les Mimosas - 34460 Roquebrun
Tél. : + 33 (0)4 67 89 61 36 - Tarif (petit déjeuner compris) :
70 € en chambre double - Table d'hôte : 28 € par personne
www.lesmimosas.net

Un havre de paix au cœur de Saint-Chinian

Cette maison de village agrémentée d'un adorable jardin de 900 m² a su garder son charme de demeure bourgeoise de la fin du XVIII^e siècle, avec notamment ses superbes carrelages d'époque. À l'intérieur, un bel escalier en pierre de montagne vous mènera à quatre chambres de caractère. Les amateurs de vins n'hésiteront pas à demander conseil à Pascal Cappai, le propriétaire des lieux. Il aime organiser des dégustations de vins de Saint-Chinian ou entraîner ses hôtes à travers une visite des domaines de l'appellation.

Pascal Cappai - La Maison du Parc - 34360 Saint-Chinian
Tél. : + 33 (0)4 67 89 34 88 ou + 33 (0)6 86 82 45 38
Tarif (petit déjeuner compris) : 52 € pour 2 personnes
www.maisonduparc.com

La Vieille Forge à Berlou

Nichée au cœur du pittoresque village de Berlou, la demeure d'Alex et John est une maison vigneronne datant du XIX^e siècle. La grande terrasse, couverte de vigne, est un lieu idéal pour déguster le vin de la région et découvrir les plats mitonnés par John. Ancien cuisinier, il propose une cuisine originale, inspirée des produits du terroir : « salade chaude de poulet, de mangue et de lard servie avec une vinaigrette au piment, poisson en croûte de pesto, beurre blanc au citron, noix de coco et passiflore au mascarpone... » Tout, ici, est réuni pour un séjour cocooning.

La Vieille Forge - 34360 Berlou
Tél. : + 33 (0)4 67 89 48 63 ou + 33 (0)6 73 01 98
Tarif (petit déjeuner compris) : 50 € pour 2 personnes
Table d'hôte : 18 € par personne.

Et aussi :

- **L'Hacienda des Roucans à Murviel-lès-Béziers** : un petit nid douillet au bord de l'Orb qui propose cinq chambres d'hôtes et un gîte, avec un jardin composé d'arbres aux essences multiples.

Tél. : + 33 (0)4 67 32 90 10
Tarif (petit déjeuner compris) : à partir de 75 € pour 2 personnes
www.haciendadesroucans.com/fr

- **Le Château de Quarante** : rénovée, la bâtisse du XVIII^e siècle a gardé son charme d'antan avec ses moulures, ses rosaces et ses carrelages d'époque. Elle abrite cinq chambres spacieuses et propose une table d'hôte qui n'a rien à envier aux restaurants gastronomiques.

Tél. : + 33 (0)4 67 89 40 41
Tarif (petit déjeuner compris) : à partir de 80 € pour 2 personnes
Table d'hôte : 28 € par personne
www.chateaudequarante.com



Assignan

Adresses gourmandes

> Restaurants



Le Faitout à Berlou

Tenu par Nathalie et Frédéric, ce restaurant entre vignes et olivettes est niché au cœur du village de Berlou. La cuisine inspirée du terroir se veut inventive et raffinée. Il faut dire que le chef ne ménage pas ses efforts pour faire évoluer en permanence sa carte. Tout est réuni pour mettre les sens en éveil et partager un bonheur simple, nourri de saveurs naturelles. La carte est complète, celle des vins est riche et variée avec une belle sélection des A.O.C. Saint-Chinian.

Tél. : + 33 (0)4 67 24 16 99
Menus : entre 15 € et 45 €

Ô Bontemps à Magalas

Olivier Bontemps, ancien chef des frères Pourcel à Montpellier, a repris avec son épouse Emmanuelle cette table où il sert une cuisine traditionnelle revisitée aux accents d'ici et d'ailleurs. On est immédiatement séduit par la saveur des plats concoctés par Olivier au gré de ses inspirations et des saisons. Il ne faudra pas manquer la galette de pieds et poitrine de cochon confite, mousseline de volaille et capuccino de champignons. Le tout en accord avec des vins de la région.

Tél. : + 33 (0)4 67 36 20 82
Menus : entre 15 € et 30 €
www.o-bontemps.com

Le Restaurant de l'Orb à Cessenon-sur-Orb

Voilà une adresse délicieuse, nichée à deux pas de la place du village. La carte reflète une cuisine moderne. Benjamin, le nouveau propriétaire venu tout droit de Grande-Bretagne, met tout son amour de la région et son savoir-faire dans ce restaurant. La carte des vins propose une belle sélection des produits de l'appellation.

Tél. : + 33 (0)4 67 89 43 52
Menus : entre 19 € et 24 €

Auberge de la Croisade à Cruzy

L'auberge gastronomique des chefs Bruno Rossignol et Bruno Placha a élu domicile dans une ancienne maison de cantonnier. Au menu, une cuisine classique revisitée avec brio, le tout mitonné avec des produits du marché. Ambiance détendue et champêtre.

Tél. : + 33 (0)4 67 89 36 36
Menus : entre 16 € et 50 €
www.auberge-de-la-croisade.com

Le Petit Nice à Roquebrun

Niché au cœur du village de Roquebrun, ce restaurant propose une cuisine régionale à base de produits du terroir et une carte des vins riche en crus locaux.

Tél. : + 33 (0)4 67 89 64 27 - Menus : entre 22 et 28 €.

> Produits

Coups de cœur des vignerons

Sucrés ou salés...

Les plus gourmands des vignerons nous chuchotent leurs bonnes adresses.

Les fromages de la chèvrerie de Combelles à Bize-Minervois : à découvrir toutes affaires cessantes ! Il faut venir un peu avant 17 heures pour assister au retour du troupeau et à la traite. Les petites cloches tintent, et vous les entendez de loin. Les bambins adorent, les amateurs de fromage de chèvre aussi. La réputation de Combelles qui fait partie du réseau « Bienvenue à la ferme » n'est plus à faire.

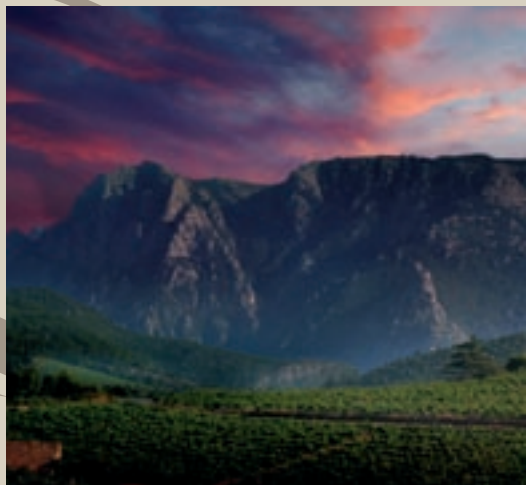
Tél. : + 33 (0)4 67 38 05 38

Les charcuteries d'Alain Pujol à Puisserguier : ici se transmettent des secrets de fabrication depuis trois générations. Le travail se fait à l'ancienne, et patiemment, pour conserver les saveurs.

Tél. : + 33 (0)4 67 93 74 61

Les pains du Fournil à Creissan : ici, ce ne sont pas moins de vingt-six qualités de pain (pains aux céréales, pains aux olives, etc.) qui vous seront proposées. Mais on peut aussi goûter l'un des seize parfums de bonbons au chocolat, ou encore admirer une tour Eiffel à croquer.

Tél. : + 33 (0)4 67 77 13 91



Le miel de la famille Cros à Creissan : du miel, bien sûr, mais aussi des pastilles au miel, un pain d'épices brun et savoureux et des apiculteurs qui vous diront tout sur leur fascinant métier.

Tél. : + 33 (0)4 67 93 83 83
<http://famille-cros-apiculteurs.fr>

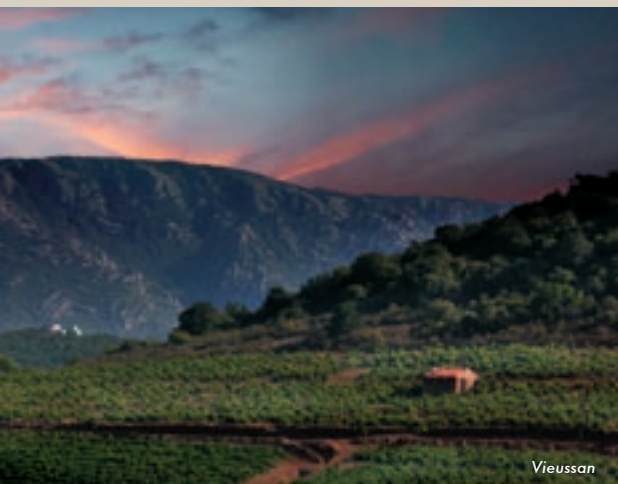
Le marché de Saint-Chinian : le marché du jeudi et du dimanche valent le détour avec leurs nombreux producteurs locaux. Au programme, des produits du terroir, mais aussi des vêtements, des tissus, des livres, des plantes.

www.infosaintchinian.com

« La qualité des navets du Pardailhan

*est reconnue depuis le XIX^e siècle. Doux, tendre
et délicat, leur goût rappelle la noisette ou le
pignon. L'association des producteurs de navets
du Pardailhan est née il y a une dizaine d'années
et compte aujourd'hui quatorze exploitants.*

*Elle a constitué une Sentinelle
autour de ce produit remarquable. »*



Vieussan

Les pièces de viande de
la boucherie Peyras à Saint-Chinian :
des pièces de viande exceptionnelles. Pour
certains, la meilleure boucherie de la région.

Tél. : + 33 (0)4 67 38 01 14



Passionnément Terroir

Huile d'olive, navets du
Pardailhan, eaux-de-
vie... Certains vigneron
vendent, outre leur vin,
des produits du terroir.

Sélection

• **Domaine Moulinier**
à **Pierrerue** : production
artisanale d'huile d'olive.

Tél. : + 33 (0)4 67 38 03 97

• **Domaine du Sacré Cœur**
à **Assignan** : production
artisanale d'huile d'olive et de
navets du Pardailhan.

Tél. : + 33 (0)4 67 38 17 97

• **Château Milhau-Lacugue**
à **Puisserguier** : production
artisanale d'huile d'olive, de
Cartagène, d'eaux-de-vie et de
confitures de vin.

Tél. : + 33 (0)4 67 93 64 79

• **Domaine La Linquière**
à **Saint-Chinian** : production
artisanale d'huile d'olive et de
navets du Pardailhan.

Tél. : + 33 (0)4 67 38 25 87

• **Château Coujan**
à **Murviel-lès-Béziers** :
production artisanale d'huile
d'olive de Lucques.

Tél. : + 33 (0)4 67 37 80 00
www.chateau-coujan.com



Cazedarnes

Les fêtes vigneronnes

LA FÊTE DU CRU

Chaque année, le troisième dimanche de juillet, la Fête du Cru Saint-Chinian invite le grand public à découvrir les vins de l'appellation. Authentique et conviviale, cette véritable fête du vin réunit tous les ans plus de 60 vignerons au cœur du village de Saint-Chinian et offre une occasion unique de rencontrer les producteurs dans une ambiance décontractée et chaleureuse. Au programme : des dégustations de vins et de produits du terroir (huîtres, fromages, etc.), des ateliers d'œnologie, une animation musicale dans les rues, diverses expositions.

Syndicat A.O.C. Saint-Chinian
Tél. : + 33 (0)4 67 38 11 69

Et aussi :

LA FÊTE DES VENDANGES D'ANTAN

Le dernier dimanche de septembre, le village de Cessenon-sur-Orb accueille sa ville jumelle, Saint-Nectaire, pour fêter la fin des vendanges autour d'un repas nommé « la soulénque ».

Jean-Christophe Barral
Tél. : + 33 (0)6 84 32 29 50

En savoir plus :

Maison des Vins
Syndicat A.O.C. Saint-Chinian
Avenue de la Promenade
34360 Saint-Chinian
Tél. : + 33 (0)4 67 38 11 69
Fax : + 33 (0)4 67 38 16 33
E-mail : direction@saint-chinian.com
www.saint-chinian.com
Directrice : Nelly Belot