

Savoureuses découvertes

En Occitanie-Sud de France, en Auvergne-Rhône-Alpes et en Bourgognes, restaurants, hôtels et domaines viticoles partenaires du label Vignobles et Découverte s'engagent à offrir une prestation œnotouristique aussi professionnelle qu'inoubliable. Si culture, goût, patrimoine, plaisir, nature et rencontres sont au programme de votre prochaine escapade, venez découvrir le portail de l'œnotourisme en France: www.visitfrenchwine.com



Aude Pays Cathare



Flâner en terre de caractère



Un soupçon de Méditerranée, un zeste de Pyrénées, une pointe de garrigue, un trait de collines ondulantes, une trace de terre sauvage et une pincée de forêts centenaires: voici la recette d'un élixir de bonheur qui se savoure sur quatre jours. Mettez votre chapeau, vos lunettes de soleil et accompagnez-moi à la découverte de l'Aude Pays Cathare dont tous les vignobles sont labellisés «Vignobles et Découvertes». Ce matin, c'est Maud qui m'a conduit dans une ancienne 2 CV à la rencontre du vignoble des Corbières. Après cette visite en «deudeuche», cap sur Fontfroide, une des plus belles abbayes cisterciennes d'Europe. Ce site édifié il y a huit siècles est entouré d'extraordinaires jardins en terrasses que l'on quitte à regret pour rejoindre Narbonne, ville aussi animée que gourmande. C'est donc les yeux un peu ensommeillés que je rencontre Elena, du Mas d'Antonin, le lendemain matin. Cette enthousiaste épiciérienne a deux amours: la truffe noire et l'huile d'olive. J'ai dû jurer que je ne vous dévoilerai pas les meilleurs endroits où pousse le diamant noir et je tiendrai parole. Cependant, laissez-moi vous recommander deux autres trésors: le village de Somail, sur les rives du Canal du Midi, resté inchangé ou presque de-

puis quatre siècles, et le Domaine Fontanille le haut, spécialisé dans les balades en VTT dans les vignobles héroïques du Minervois. Arrivé à la moitié de notre périple, il est temps de pénétrer au cœur du pays cathare. Ici, il y a près de cinq cents ans, les vignerons de Limoux inventaient la Blanquette de Limoux, le plus ancien vin effervescent du monde. Surpris? Le spectacle «Bulles et lumières» de la Maison Guinot lèvera tous vos doutes. Toujours sceptique? L'Abbaye de Saint-Hilaire abrite toujours les caves voûtées qui ont vu naître ce vin réputé. Toutefois, les vins tranquilles ont aussi droit de cité. Ainsi, au Domaine Baronarques de Saint-Polycarpe, la famille de Rothschild a rénové le domaine afin de produire un Grand Vin Blanc, frais et léger, et un Grand Vin rouge, opulent mais élégant. Pour notre dernière nuit en pays cathare, j'ai décidé de faire les choses avec style. Me voilà au Château de Pennautier, un palais du 17^e où l'on peut séjourner une ou plusieurs nuits avant de s'attaquer à la Cité Médiévale de Carcassonne, un complexe unique par sa taille et son état de conservation. La journée, la citadelle bat d'une vie trépidante tandis que, le soir venu, La Barbacane offre toute la délicatesse d'un restaurant étoilé dans un cadre féérique.

Comment venir

En voiture

Zurich: 8 h de route
Bâle: 7 h de route
Genève: 5 h de route

En avion

Vols réguliers à Toulouse (de Genève et Bâle-Mulhouse) et Montpellier (de Bâle-Mulhouse).

Les réponses à toutes vos questions sont sur:

www.audetourisme.com



UNE TERRE DE VINS À DÉCOUVRIR...

Parcourir les vignobles de la Vallée du Rhône, du Languedoc, des Corbières, du Minervois, du Roussillon jusqu'à ceux de Cahors, de Gaillac ou de l'Armagnac ; aller à la rencontre des femmes et des hommes qui façonnent ces paysages de vignes ; découvrir et apprécier les vins. Les professionnels du Club CEnotourisme vous proposent des activités enrichissantes, gourmandes ou ludiques autour du vin. Ils vous accueillent avec passion et vous font découvrir leur savoir-faire au sein de sites remarquables, de caveaux, de domaines viticoles prestigieux, d'agences réceptives...

La destination Occitanie Sud de France vous réserve de beaux moments de convivialité autour de la vigne et du vin.

Occitanie Sud de France,
une destination privilégiée pour l'œnotourisme.

f ClubOenotourismeOccitanieSuddeFrance
www.tourisme-occitanie/Club-Oenotourisme



Retrouver le (bon) goût de la vie



Dormir au cœur des vignobles

La vue sur les vignobles de l'Hermitage n'a pas son pareil, les jardins sont suspendus et le cadre de l'Hôtel de la Villeon particulièrement romantique.

www.hoteldelavilleon.com

Luxe, calme et volupté dans les chambres et la table d'hôtes du Château de la Mar, au cœur du vignoble de Jongieux en Savoie.

www.chateau-de-la-mar.com

Restauré avec soin et raffinement, le Château de Bagnols propose un service luxueux au cœur des vignobles du Beaujolais.

www.chateaubagnols.com

Comment venir:

En voiture puisque la région concentre près de 1300 kilomètres d'autoroute.

En TGV jusqu'à Lyon, ce qui ne prend que 1h45 depuis Genève.

Toutes les réponses à vos questions sont sur:

fr.auvergnerhonealpes-tourisme.com

Envie de vous lancer un nouveau défi? De recharger vos batteries? De remettre les compteurs à zéro? Auvergne-Rhône-Alpes est la destination idéale pour se ressourcer et repartir du bon pied. Avec ses presque quatre-vingts appellations d'origine protégée, la région se distingue par la diversité et l'excellence de ses produits du terroir. Parmi les plus emblématiques, signalons la volaille de Bresse, seule membre de la basse-cour à bénéficier d'une AOP, la lentille verte du Puy en Velay, la Châtaigne de l'Ardèche et bien sûr l'impressionnant festival de fromages d'exception. Avec ses 21 appellations, la région en compte presque autant que le reste de la France. Reblochon, Beaufort, Saint-Nectaire, Cantal, Picodon de la Drôme ne sont que les plus connus de ces produits de tradition. Et bien sûr, aucun de ces mets ne dévoilera tout son potentiel sans le soutien d'un cru élégant ou puissant des dix vignobles - Côtes

du Rhône, Beaujolais, vins de Savoie, vins du Diois, vins du Bugey, Côtes d'Auvergne, Saint-Pourçain, Côte Roannaise, Côtes du Forez et Côtes du Vivarais - répartis sur la région. Fermes-auberges et restaurants, traditionnels ou étoilés, proposent toute l'année les produits savoureux de ce terroir unique. Deux routes des fromages - 37 étapes en Auvergne et 74 sites en Savoie - permettent même de marier enchantement des papilles et découverte d'une tradition séculaire. Mieux comprendre un produit pour mieux l'apprécier: voilà aussi le leitmotiv de Castanea, le nouvel espace de Joyeuse dédié à la châtaigne de l'Ardèche, ou des week-ends truffes de la maison d'hôtes Esplanes à La Garde-Adhémar. Le même concept anime aussi les Glorieuses de Bresse, une fête de la gastronomie française, du bien et du bon vivre qui se déroule du 14 au 18 décembre dans quatre villes partenaires: Montrevel-en-Bresse, Bourg-en-Bresse, Louhans et Pont-de-Vaux.



Beaune, cœur de la Bourgogne

Capitale de la région viticole la plus tendance du moment, Beaune offre tout ce qu'un épcurien peut désirer. Incontournables, les Hospices historiques constituent un témoignage unique de l'architecture médiévale. Fin novembre, les tuiles colorées de ce bâtiment emblématique abritent «la» Vente aux enchères. Corton Grand Cru, Mazis-Chambertin et bien d'autres Premiers et Grands Crus sont vendus lors de ce rendez-vous qui compte parmi les plus festifs de la Bourgogne. Le reste de l'année, la ville attire moins de célébrités internationales, mais propose à tout un chacun un lacs de terrasses ombragées, de jardins coquets et de cours secrètes où il fait bon se perdre, surtout durant l'été, où des jeux de lumière magnifient sept monuments phares de la ville.

Bien entendu, nul n' imagine venir à Beaune sans aller déguster les célèbres Pinot Noir et Chardonnay de la région. La visite peut se faire

en ville dans l'une des prestigieuses maisons de négoce ou dans les villages viticoles qui ceignent l'agglomération. Mais avant de passer à la pratique, pourquoi ne pas visiter la Maison des Climats, qui clarifiera toutes vos interrogations sur les particularités des vignobles de la Côte de Beaune et de Nuits désormais inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco, ou la Burgundy Wine School, une boutique spécialisée dans la pédagogie gourmande. Car, il ne faut pas l'oublier, Beaune est aussi la patrie des escargots, de la moutarde et du cassis: soit une étape gastronomique abritant pas moins de huit restaurants étoilés par le Guide Michelin.

Enfin, sa situation au cœur du vignoble fait de Beaune le point de départ idéal pour découvrir la Route des Grands Crus, en voiture, ou la Voie des Vignes, en vélo. Des itinéraires somptueux dont les étapes - Romanée-Conti, Clos de Vougeot, Meursault ou Pommard - font saliver à distance tout épcurien.

Bons plans

Dégustez une sélection de Grands Crus et d'années mythiques chez Millésimes à la Carte, la caverne d'Ali Baba des amateurs de vins.

www.millesimalacarte.com

Seule la carte des vins a droit de cité à La Maison du Colombier. Pour manger, on fait confiance à l'inspiration du chef Roland Chanliaud, qui a troqué ses étoiles pour se consacrer à la bistrologie de terroir.

www.maisonducolombier.com

A Puligny-Montrachet, combinez balade dans les vignes, dégustation et repas à La Maison d'Olivier Leflaive, un hôtel de charme au cœur d'un des plus beaux villages de la Côte de Beaune.

www.olivier-leflaive.com

Comment venir:

En voiture, Beaune est à 3 h 50 de Zurich et 2 h 30 de Genève.

En train, compter 3 h et 3 h 15.

Plus d'informations:

www.beaune-tourisme.fr

Bienvenue en mâconnais

SUD BOURGOGNE

Découvrez, dégustez et comprenez les vins du Mâconnais

25€

vitipass
en mâconnais

Le vitipass comprend

- 1 verre sérigraphié
- 1 dégustation dans 3 caves partenaires
- 3 bouteilles, représentant les différents vins du Mâconnais (1 vin rouge, 1 Mâcon blanc et 1 cru)
- 1 offre « découverte »

Information et réservation sur vitipass.com

nouveau

LA VÉLO-GARE DU MÂCONNAIS

 Vélo-Gare du Mâconnais
Au départ de la Voie Verte
Bureau d'information touristique
2727 Route de Davayé,
71850 Charnay-lès-Mâcon
Tél. : 03 85 21 07 14
charnay@macon-tourism.com

Location de vélos, circuits de randonnées,
informations touristiques...

Tous les jours
d'avril à septembre

Visites de ville de Mâcon

Au départ de l'Office de Tourisme, place Saint-Pierre à Mâcon
à partir de 6€

Du mardi au samedi
d'avril à octobre

Réservation à l'Office de Tourisme - Tél. : 03 85 21 07 07

Thèmes

Entre art & vin
Artisanale
Classique
Insolite & traboules
Dégustation