

Destination Thau en Méditerranée

Programme du 19 au 22 octobre 2023

Le Fascinant Week-end
VIGNOBLES & DÉCOUVERTES



Destination Thau en Méditerranée

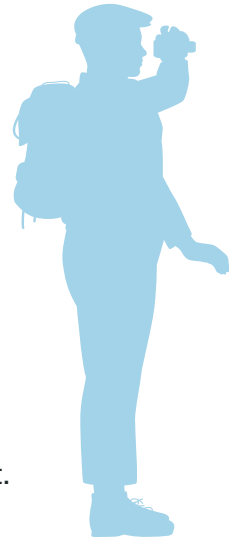
Aux portes de Sète et d'Agde, **Thau en Méditerranée** rassemble plus d'une centaine de professionnels labellisés « Vignobles & Découverte » (domaines viticoles, mas conchylicoles restaurants, chambres d'hôtes, gîtes, hôtels ou campings, sites patrimoniaux, ou encore activités de bien-être et de loisirs).

Du 19 au 22 octobre 2023, à l'occasion de l'opération nationale « Un Fascinant Week-End », de nombreuses activités se dérouleront chez les vignerons et partenaires labellisés « Vignobles & Découvertes » de la destination **Thau en Méditerranée**.

Visitez, découvrez, humez, dégustez et laissez-vous fasciner à travers les événements festifs et ludiques proposés. Au cœur de nos paysages exceptionnels, les gastronomes, sportifs, amoureux de nature et de culture... s'harmoniseront avec la richesse de nos vignobles.

Concoctez votre week-end « Vignobles et Découvertes », et repartez avec une collection de 5 Carnets de Thau*, offerte à l'occasion du Fascinant Week-End.

*Une collection de 5 carnets par famille ou groupe d'inscrit.





AOP Clairette du Languedoc

IGP Vicomté d'Aumelas Vallée Dorée

IGP Pays d'Hérault Pays de Caux

IGP Pays d'Hérault Collines de la Moure

AOP Languedoc Grès de Montpellier

AOP Muscat de Mireval

AOP Languedoc Pézenas

Abbaye de Valmagne

Abbaye de Saint-Félix de Monceau

Ville d'Art et d'Histoire

AOP Muscat de Frontignan

Pézenas

IGP Pays d'Hérault Coteaux de Bessilles

AOP Picpoul de Pinet

Canal du Rhône à Sète

IGP Côtes de Thongue

Parcs à huîtres

Sète

Bassin de Thau

0 1 2 3 Kilomètres

Abbaye de Saint-Thibéry

IGP Côtes de Thau Cap d'Agde

Parcs à huîtres



Thau en Méditerranée

Vignobles AOC

Vignobles IGP

Huîtres et coquillages

Mer Méditerranée

Cap d'Agde

Les AOP et IGP de Thau en Méditerranée



• Vendredi 20 octobre 10h - 16h15

« IMMERSION OSTREICOLE »

RDV : ATELIER & CO - Zone conchylicole accès ouest port de Loupian, 34 140 LOUPIAN - GPS : 43.43763, 3.62546

Embarquez depuis le mas conchylicole d'Atelier&Co, sur l'Evasion de Thau, pour partir à la découverte, du processus de production sur tables des huîtres de Thau. De retour à terre, vous visiterez les installations de la ferme ostréicole Guy Sanchez, et dégusterez 3 gammes d'huîtres crues. Vous déjeunerez enfin au mas conchylicole Atelier&Co autour d'une déclinaison de leur production de coquillages accompagnée d'appellations viticoles comme le Picpoul de Pinet.

Prix : 53€ / adulte - 32€ / enfant (moins de 12 ans)

Réservation obligatoire : <https://www.archipel-thau.com/fascinant-week-end-immersion-ostreicole-sur-la-lagune-de-thau.html>

Informations pratiques : Maximum de 12 personnes par départ - 3 départs possibles : 10h - 12h30 et 13h30

Pour toute information : Maxime GAVEAU,
06 50 66 54 26 / contact@ateliernco.com

• Vendredi 20 octobre 11h - 15h

« TROTT' DEGUST' HUITRES ET VINS »

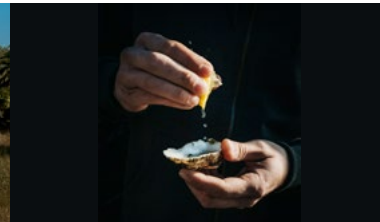
RDV : DOMAINE SAINT-ANDRE, Route de Marseillan, 34140 MEZE - GPS : 43.43206, 3.57116

Au départ du charmant domaine viticole de Saint André, trottinette électrique en main, Michel, votre accompagnateur, vous guidera pendant le trajet, pour découvrir un lieu hors du temps face à l'étang de Thau « le St Barth Tarbouriech ». L'élevage des huîtres n'aura plus de secret pour vous ! Vous y dégusterez huitres et brasucade de moules, plat typique du bassin de Thau. De retour au domaine Saint-André, vous dégusterez des vins emblématiques, élevés en bordure de la lagune de Thau.

Prix : 69€ / personne - Maximum : 12 personnes.

Réservation obligatoire : oenotourisme@domainestandre.fr

Pour toute information : Julie BILLOD,
06 79 62 27 88 / oenotourisme@domainestandre.fr



• Vendredi 20 octobre 11h - 17h

« ESCALE ENTRE TERRE ET MER »

RDV : PORT DE MARSEILLAN VILLE - Embarcadère de l'Etoile de Thau 4 - GPS : 43.35368, 3.53314

Le matin, partez à la découverte de l'étang de Thau et ses parcs à huîtres, à bord de l'Etoile de Thau. De retour au port, rejoignez le mas de dégustation conchylicole, Coqui Thau, pour y déguster ses huîtres et ses moules, les pieds dans l'eau. L'après-midi, c'est l'étonnante « Perle de Thau », cave de vinification des Caves Richemer, qui vous attend pour une visite immersive et ludique, venant clôturer cette escale insolite entre terre et mer !

Prix : 55€ / personne - 31€ / enfant de moins de 12 ans

Réservation obligatoire : <https://www.archipel-thau.com/fascinant-week-end-escale-entre-terre-et-mer.html#media>

Pour toute information : Dominic GEORGE,
Les Caves Richemer : 04 11 27 07 68 ou 06 50 61 99 03

• Vendredi 20 octobre 14h - 16h

« LE DOMAINE DE MARAVAL, ENTRE NATURE ET VITICULTURE »

**RDV : PARKING AVENUE DU BAGNAS
43.29761193138732, 3.5193342186100915**

Partez à la découverte de la biodiversité et du passé viticole du domaine de Maraval, lors de cette balade nature, entre étang et volcan, à travers notamment d'un jeu de géocaching. Vous y rencontrerez un viticulteur local du domaine pour découvrir ce qu'il s'y passe désormais et les métiers de la viticulture, suivie d'une dégustation.

Prix : 6€ / adulte - 3€ / enfant (6 à 17 ans)
gratuit pour les moins de 6 ans

Réservation obligatoire : ADENA au 04 67 01 60 23

Pour toute information : Laetitia NGUYEN VAN NGHIEM,
laetitia.nguyen@adena-bagnas.fr - 04 67 01 60 23



• **Samedi 21 octobre 9h30 - 17h30**

« PICPOUL DE PINET, SON TERROIR C'EST LA MER ! »

**RDV : MANSATHAU - Place Camille Vidal, 34 140 MEZE -
GPS : 43.42380, 3.60667 ou DOMAINE DE BELLEMARE -
18 rue des Salins - 34140 MEZE - GPS : 43.40779, 3.56584**

L'AOP Picpoul de Pinet vous embarque à bord du catamaran Mansathau, à la découverte des parcs à huîtres de Thau, rythmée par une dégustation d'huîtres et de Picpoul de Pinet. Votre escapade se poursuit vers les terres pour visiter la cave du Domaine de Belle Mare. Une journée, à composer selon votre envie.

Prix : 33€ / personne

Réservation obligatoire : <https://www.archipel-thau.com/fascinant-week-end-picpoul-de-pinet-son-terroir-cest-la-mer.html#media>

Informations pratiques : Départ des visites du Domaine de Belle Mare : 9h30 et 14h30 (durée : 1h)

Départ de Mansathau : 11h - 16h (durée : 1h)

Pour toute information : Cloé GARROUTY,
06 69 95 69 10 - communication.picpouldepinet@gmail.com

• **Samedi 21 octobre 10h - 17h**

« ESCALE ENTRE TERRE ET MER »

**RDV : PORT DE MARSEILLAN VILLE - Embarcadère de
l'Etoile de Thau 4 - GPS : 43.35368, 3.53314**

Le matin, partez à la découverte de l'étang de Thau et ses parcs à huîtres, à bord de l'Etoile de Thau 4. De retour au port, rejoignez le mas de dégustation conchylicole, Coqui Thau, pour y déguster ses huîtres et ses moules, les pieds dans l'eau. L'après-midi, c'est l'étonnante « Perle de Thau », cave de vinification des Caves Richemer, qui vous attend pour une visite immersive et ludique, venant clôturer cette escale insolite entre terre et mer !

Prix : 55€ / personne - 31€ / enfant de moins de 12 ans

Réservation obligatoire : <https://www.archipel-thau.com/fascinant-week-end-escale-entre-terre-et-mer.html#media>

Pour toute information : Dominic GEORGE,
Les Caves Richemer : 04 11 27 07 68 ou 06 50 61 99 03



• Samedi 21 octobre 10h - 16h15

« IMMERSION OSTREICOLE »

RDV : ATELIER & CO - Zone conchylicole accès ouest port de Loupian, 34 140 LOUPIAN GPS : 43.43763, 3.62546

Embarquez depuis le mas conchylicole d'Atelier&Co, sur l'Évasion de Thau, pour partir à la découverte, du processus de production sur tables des huîtres de Thau. De retour à terre, vous visiterez les installations de la ferme ostréicole Guy Sanchez, et dégusterez 3 gammes d'huîtres crues. Vous déjeunerez enfin au mas conchylicole Atelier&Co autour d'une déclinaison de leur production de coquillages accompagnée d'appellations viticoles comme le Picpoul de Pinet.

Prix : 53€ / adulte - 32€ /enfant (moins de 12 ans)

Réservation obligatoire : <https://www.archipel-thau.com/fascinant-week-end-immersion-ostreicole-sur-la-lagune-de-thau.html>

Informations pratiques : Maximum de 12 personnes par départ - 4 départs possibles : 10h - 10h45 - 12h30 et 13h30

Pour toute information : Maxime GAVEAU,
06-50-66-54-26 - contact@ateliernco.com

• Samedi 21 octobre 11h - 15h

« TROTT' DEGUST' HUITRES ET VINS »

RDV : DOMAINE SAINT-ANDRE, Route de Marseillan, 34140 MEZE- GPS : 43.43206, 3.57116

Au départ du charmant domaine viticole de Saint André, trottinette électrique en main, Michel, votre accompagnateur, vous guidera pendant le trajet, pour découvrir un lieu hors du temps face à l'étang de Thau «le St Barth Tarbouriech ». L'élevage des huîtres n'aura plus de secret pour vous ! Vous y dégusterez huitres et brasucade de moules, plat typique du bassin de Thau. De retour au domaine Saint-André, vous dégusterez des vins emblématiques, élevés en bordure de la lagune de Thau.

Prix : 69€ / personne - Maximum : 12 personnes.

Réservation obligatoire : oenotourisme@domainestandre.fr

Pour toute information : Julie BILLOD,
oenotourisme@domainestandre.fr / 06.79.62.27.88



• Samedi 21 octobre 18h - 20h

« CUISINE SAUVAGE ET NOILLY PRAT »

RDV : MAISON NOILLY PRAT, 1, Rue Noilly, 34340 MARSEILLAN – GPS : 43.35322, 3.53292

La Maison Noilly Prat et « Sauvageonne » vous proposent un accord mets & vermouth original sous forme d'atelier découverte de la cuisine « sauvage », pour une trame commune de saveurs végétales. 3 bouchées apéritives seront confectionnées à partir de plantes sauvages comestibles glanées dans la garrigue, en accord avec 3 vermouths Noilly Prat ; le tout pour une immersion sensorielle sans pareil ! Des conseils de cueillette et un carnet de recettes vous seront remis.

Prix : 15€ / personne.

Réservation obligatoire : www.noillyprat.com

Pour toute information : Héloïse COCQUEBERT,
06 31 13 31 43 - heloisecocquebert@bacardi.com

• Dimanche 22 octobre 9h30 - 17h30

« PICPOUL DE PINET, SON TERROIR C'EST LA MER ! »

RDV : MANSATHAU - Place Camille Vidal, 34 140 MEZE - GPS : 43.42380, 3.60667 ou DOMAINE DE BELLEMARE - 18 rue des Salins - 34140 MEZE - GPS : 43.40779, 3.56584

L'AOP Picpoul de Pinet vous embarque à bord du catamaran Mansathau, à la découverte des parcs à huîtres de Thau, rythmée par une dégustation d'huîtres et de Picpoul de Pinet. Votre escapade se poursuit vers les terres pour visiter la cave du Domaine de Belle Mare. Une journée, à composer selon votre envie.

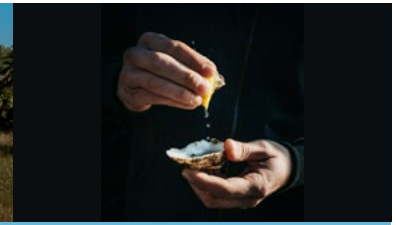
Prix : 33€ / personne

Réservation obligatoire : <https://www.archipel-thau.com/fascinant-week-end-picpoul-de-pinet-son-terroir-cest-la-mer.html#media>

Informations pratiques : Départ des visites du Domaine de Belle Mare : 9h30 et 14h30 (durée : 1h)

Départ de Mansathau : 11h - 16h (durée : 1h)

Pour toute information : Cloé GARROUTY,
06 69 95 69 10 - communication.picpouldepinet@gmail.com



• Dimanche 22 octobre 10h - 13h

«ENSAUVAGEZ-VOUS ! CUISINE DE PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES ET DEGUSTATION DE VINS»

RDV : DOMAINE CAZALIS DE FONDOUCE, - 34560 VILLEVEYRAC - GPS : 43.50921, 3.57823

Flânez sur les chemins du Domaine Cazalis de Fondouce et laissez-vous conter les secrets des plantes sauvages comestibles qui les bordent. Touchez, sentez et cueillez avant de rejoindre notre atelier cuisine proposé par Sauvageonne – Alicia Koch pour préparer de délicieux mets «sauvages» à déguster en accord avec les vins du domaine !

Prix : 45€ / personne.

Réservation obligatoire : <http://www.montpellierwinetours.com/reservation/?re-product-id=259659>

Pour toute information : Alicia KOCH, 06 09 62 02 85

• Dimanche 22 octobre 11h - 12h

« EVASION SUR LA LAGUNE DE THAU »

RDV : PORT DE MARSEILLAN VILLE - Embarcadère de l'Etoile de Thau IV - GPS : 43.35368, 3.53314

C'est à bord de l'Etoile de Thau IV, que Marlène, pêcheuse professionnelle, vous fera découvrir la lagune de Thau et les métiers qu'elle abrite comme la conchyliculture et la pêche. La dégustation proposée sur l'eau, composée d'huîtres et de vin des caves Richemer, vous révélera pleinement cette alliance des vins et des coquillages qui est l'identité même de notre destination de vignobles sur mer.

Prix : 14,50€ / personne - 9,50€ / enfant de moins de 10 ans

En option : dégustation de 4 huîtres et 1 verre de vin blanc : 7€ / personne

Information et réservation obligatoire : Claudia, Mickaël ou Mélanie, 06.03.23.73.65



• **Dimanche 22 octobre 10h - 12h15**

«**SUR LES TOITS DE L'ABBAYE**»

**RDV : ABBAYE DE VALMAGNE - 34560 VILLEVEYRAC -
GPS : 43.48552, 3.56271**

Venez découvrir l'Abbaye de Valmagne, lors d'une expérience inédite. Après une visite guidée de la cathédrale des vignes, vous prendrez de la hauteur, en dégustant, sur les toits de l'Abbaye, les différentes cuvées du domaine accompagnées d'amuses bouches. Dépaysement garanti !

Prix : 25€ / personne.

Réservation obligatoire : www.valmagne.com

Informations pratiques : Réservé à des adultes pour des questions de sécurité. Sur réservation

Pour toute information : 04 67 78 47 32

• **Dimanche 22 octobre 9h30 - 13h**

«**TRAVELLING SUR LA LAGUNE DE THAU !** »

**RDV : DOMAINE DE LA BELLONETTE -
34 340 MARSEILLAN - GPS : 43.390279, 3.559291**

Le domaine de la Bellonette, véritable folie languedocienne, vous accueille pour le petit déjeuner dans son parc magnifié surplombant la lagune de Thau. Avec Marie-Christine, vous partirez à la découverte des décors de cinéma et des lieux de tournage que le Domaine a accueilli. Puis vous rejoindrez le mas conchylicole de dégustation le St Barth pour embarquer avec Midicapthau à la découverte des parcs à huîtres et des tables solaires de la Maison Tarbouriech. Une dégustation d'huîtres accompagnée de vins locaux vous sera servie sur les berges du Canal du Midi.

Prix : 54€ / personne.

Information et Réservation obligatoire : 06 95 71 66 20

Informations pratiques : 24 personnes maximum



• **Dimanche 22 octobre 11h - 17h**

«**2CV et VIN AU MENU**»

RDV : DOMAINE DE LA CONSEILLERE, D32 - Route de Gignac - 34530 MONTAGNAC - GPS : 43.49798, 3.47092

Venez découvrir le Domaine de la Conseillère de manière insolite, en participant au jeu de piste « la Vigne Cette Reine ! » : une balade en autonomie, composée d'un circuit balisé autour du vin (les sols, le climat, la viticulture...). Après un pique-nique, accompagnés de Tom, vous partirez pour une balade mémorable dans le vignoble de Montagnac à bord de la 2CV, la plus populaire des décapotables françaises !

Prix : 35€ / personne.

Réservation obligatoire : contact@domainedelaconseillere.com

Pour toute information : Sabine DE VIRIEU,
06 67 17 18 34 - contact@domainedelaconseillere.com

• **Samedi 21 octobre 9h30 - 17h**

«**DE LA CAVE AU RESTO !**»

RDV : FLORES - LES VIGNERONS DE FLORENSAC - 5 Av. des Vendanges, 34510 FLORENSAC - GPS : 43.38838, 3.46614

Découverte du cheminement de vinification depuis l'arrivée du raisin au quai de réception jusqu'à l'élaboration finale. Au caveau FLORES suivra une dégustation commentée de 3 vins « nouveaux nés » du millésimes 2023 ainsi que leurs homologues 2022.

Enfin, si vous le souhaitez, notre chef Nicolas GROS vous proposera également des accords mets/vins autour de ces cuvées spécialement choisies pour l'occasion. Venez tenter l'expérience unique « De la Cave au resto » ! (Restauration sur réservation)

Informations pratiques : Début des animations 10H - 11H - 14H30 et 15H30, restaurant ouvert midi et soir

Information et Réservation obligatoire : caveau@flores.vin
ou 04 67 77 70 72 et restaurantflores-sens@flores.vin
ou 04 67 77 03 05



**CAP D'AGDE
MÉDITERRANÉE**
TOURISME



4, avenue d'Aigues - BP 600
34110 Frontignan
Tél. 04 67 18 31 52
www.agglopoles.fr

Contact : s.saliva@agglopoles.fr

Place des Etats du languedoc
34120 Pezenas
Tél. 04 67 98 83 07
www.capdagde.com

Office de tourisme intercommunal Archipel
de Thau destination Méditerranée.
Quai Baptiste Guitard
34140 Mèze
Tel. 04 86 84 04 04
www.archipel-thau.com



Le
Fascinant Week-end

VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

www.fascinant-weekend.fr