L'œnotour de l'Hérault

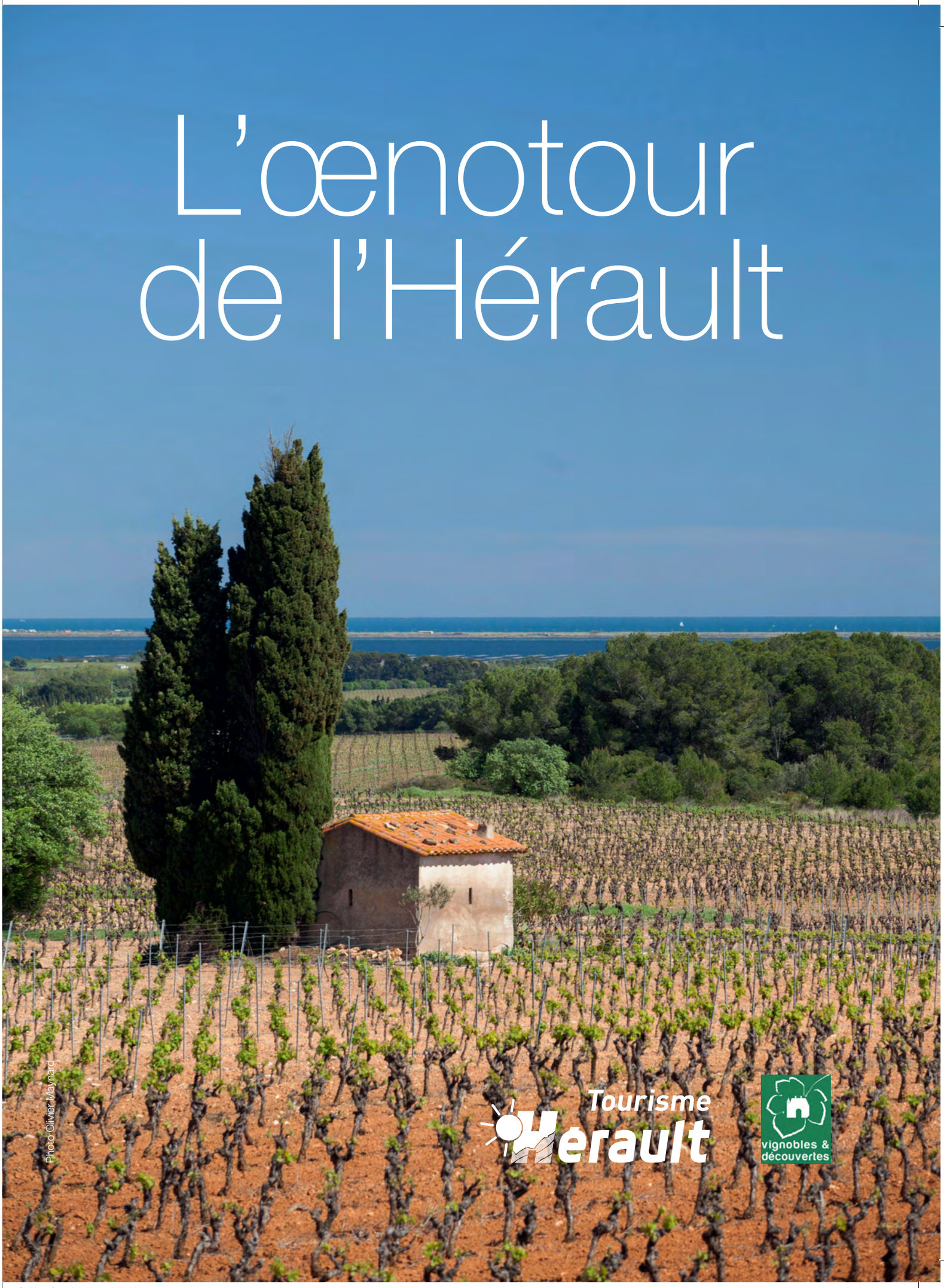


Photo Olivier Maynard

Tourisme Hérault

vignobles & découvertes

Cahier_Special_Herault.indd 1 17/03/2020 11:09

L'AGGLO Béziers méditerranée

Les soirées divines

VIN • TAPAS • MUSIQUE

DE 19H À 23H

LANCEMENT LE VENDREDI 29 MAI
AUX 9 ÉCLUSES DE FONSERANES À BÉZIERS

3 DATES EN JUIN DANS LES VILLAGES DE L'AGGLO

LES MARDIS À VALRAS, SUR LA PLAGE
DU 7 JUILLET AU 25 AOÛT

LES JEUDIS À BÉZIERS SUR LES ALLÉES PAUL RIQUET
DU 25 JUIN AU 27 AOÛT (SAUF LE 13 AOÛT)

CLÔTURE LE VENDREDI 2 OCTOBRE
AUX 9 ÉCLUSES DE FONSERANES À BÉZIERS

WWW.BEZIERS-IN-MEDITERRANEE.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

© Tous droits gérés - Shutterstock - 2017

- © Tous droits réservés - Shutterstock - 2017

Photo Emmanuel Perrin

Photo Georges Souche

Photo Diaz de Zarate

Je suis l'Hérault, trente-quatrième département français. Pour me rejoindre, c'est simple, cap au sud. C'est moi qui possède le plus de côtes sur la Méditerranée. Dès qu'on s'éloigne du rivage, on peut découvrir mes étangs et lagunes. Véritables nurseries marines refuges des espèces aquatiques, ces creusets de biodiversité abritent une faune et une flore que l'on m'envie. Parmi elles, ma fameuse huître de Bouzigues, mon délicat hippocampe moucheté, et bien sûr l'élégant flamand rose, star des échassiers et icône de tous les apprentis photographes.

LE VIN EST MON HISTOIRE

Depuis le pourtour des étangs et jusqu'aux sommets du haut pays, que voyez-vous ? Mes vignes chéries, elles sont partout ! Voilà mon totem, mon végétal fétiche, mon patrimoine vert ! Mes ceps m'accompagnent depuis si longtemps, qui m'en a fait cadeau ? Dame histoire, bien sûr. Tous les grands voyageurs, conquérants, marchands, explorateurs, par mer ou foulant les chemins, Phéniciens, Grecs, Romains et autres peuples migrants avaient compris mon identité : je suis une terre d'accueil et d'échange depuis la nuit des temps. De leurs passages ou installations, j'ai gardé bien des vestiges, dont la fameuse voie Domitienne, la Via Domitia, premier lien de la future Europe, mais surtout, j'ai construit une riche civilisation du vin. Chacun de mes villages en témoigne encore aujourd'hui, regardez les façades : une large et haute porte s'ouvre sur la rue, juste à côté de la classique porte d'entrée. On y accueillait la vendange familiale, d'ailleurs on les appelle encore « maisons vigneronnes ». Dans chacun de mes ports, Sète en tête, le commerce du vin avait pignon sur rue. Pour lui, Louis XIV n'a pas hésité à autoriser un chantier pharaonique : le canal du Midi, inscrit au Patrimoine mondial de l'Unesco, soit quelque 240 kilomètres de voie navigable,

Cahier_Special_Herault.indd 3 17/03/2020 11:09

Profitez de plus de 500 km de routes du vin, 24 circuits et itinéraires constituant l'Œnotour de l'Hérault

perçant l'Occitanie de Toulouse à l'étang de Thau, quinze années de travaux, de 1666 à 1681, sous la houlette de Pierre-Paul Riquet, son visionnaire concepteur, et de Jean-Baptiste Colbert, argentier et stratège économique du royaume. Autre héritage de cette civilisation, c'est sur mon territoire qu'est né le mouvement coopératif, union des hommes pour produire mieux, combinaison des intelligences et des solidarités. L'avènement de la coopération viticole a lieu à Maraussan, en 1905, la cave est inaugurée par Jean Jaurès.

MES VINS SONT MES PAYSAGES

Comment découvrir mes richesses ? Profitez de plus de 500 kilomètres de routes du vin, 24 circuits et itinéraires constituant l'Œnotour de l'Hérault et faites halte aux caveaux étapes, on les reconnaît à leur petit tonneau CAVEAUX ÉTAPES. Pour musarder dans mes vignobles, c'est une balade à pied au départ d'une cave qu'il vous faut : c'est une Œnorando, conçue pour rencontrer les vignerons et déguster leurs flacons ! Mes œnorandos vous conduiront aux destinations Vignobles & Découvertes, soit six pour l'instant sur mon territoire : Thau en Méditerranée, Béziers Canal du Midi Méditerranée, Languedoc Cœur d'Hérault, Minervois Saint-Chinian Faugères et Haut Languedoc, Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup, Vignobles de Vidourle Camargue rassemblent plus de 550 ambassadeurs : vignerons, hôteliers, restaurateurs, guides culturels et sportifs, organisateurs d'événements et offices de tourisme vous attendent de pied ferme dans leur pays de vignes. Tous ont hâte et plaisir à partager des paysages inattendus et d'une variété époustouflante : la vigne millénaire les a sculptés, nichée dans une flore unique et spécifique, la garrigue. Odorantes, résistantes, méconnues, mes garrigues passionnent depuis toujours les botanistes, plus de 600 espèces végétales s'y développent, aromatiques, médicinales, nourricières, elles forment un herbier méditerranéen en symbiose avec le vignoble, qui le lui rend bien : je suis le premier département français en nombre de domaines certifiés bio. À bonne nature, bons vins ! Aux côtés de l'appellation Languedoc et de ses mentions complémentaires fêtant des villages à l'âme vigneronne (Saint-Christol, Saint-Drézéry, Montpeyroux, Saint-Saturnin, Saint-Georges-d'Orques, La Méjanelle, Grés-de-Montpellier, Cabrières ou encore Pézenas) sont reconnues les appellations Clairette-du-Languedoc (offrant des vins secs jusqu'aux moelleux, doux ou rancios), Coteaux-du-Languedoc, Picpoul-de-Pinet, Faugères, Miner-

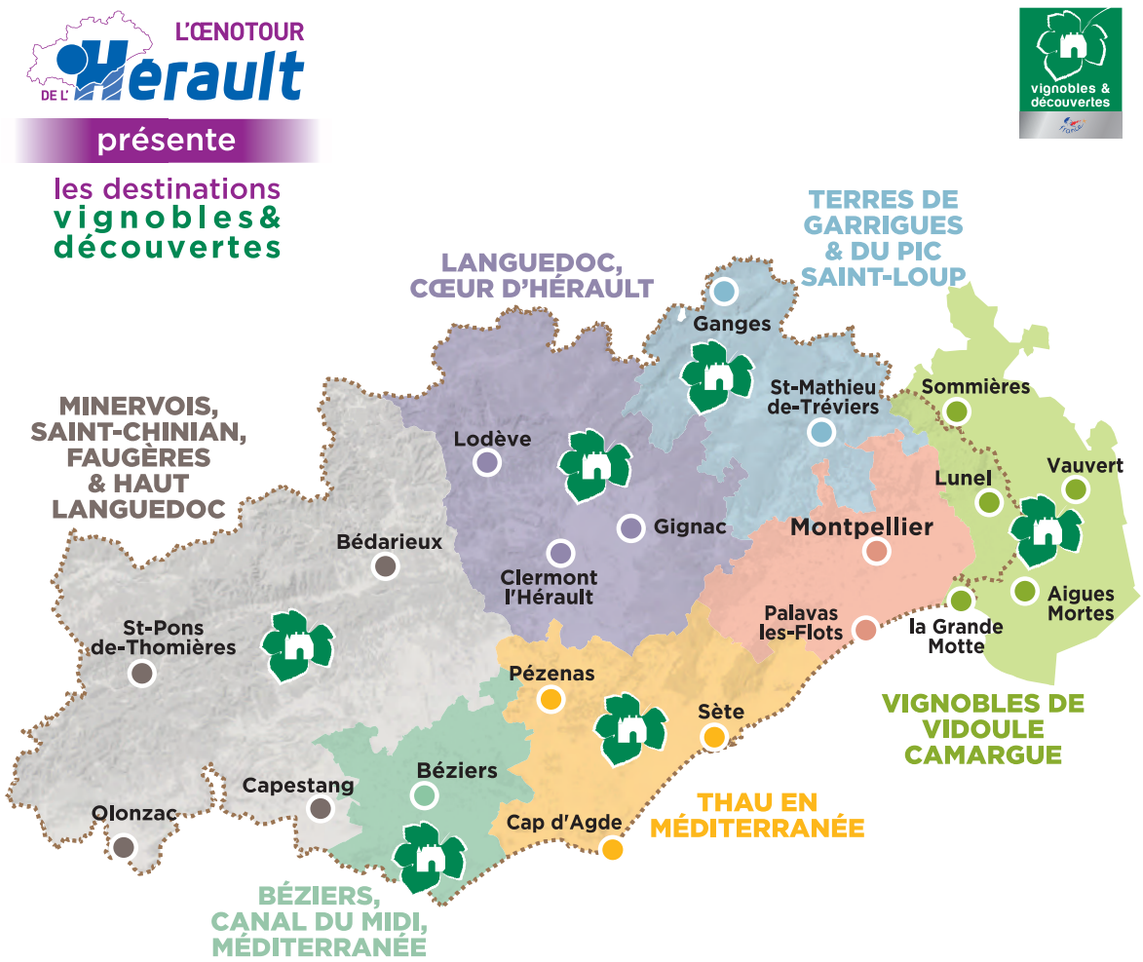
Photo Olivier Maynard

Cahier_Special_Herault.indd 4 17/03/2020 11:09

vois et Minervois-La Livinière (premier cru reconnu en Languedoc en 1999, dès 1069 un écrit mentionne Lavineira, « le lieu planté de vignes »), Saint-Chinian et ses acolytes Saint-Chinian Berlou et Roquebrun, Pic-Saint-Loup, Terrasses-du-Larzac, et pour les douceurs Muscat-de-Saint-Jean-de-Minervois, de-Frontignan, de-Lunel, de-Mireval, plus une panoplie de vins de pays : Pays-d'Oc, Pays-d'Hérault, Coteaux-d'Ensérune, Coteaux-de-Béziers, Côtes-de-Thau, Côtes-de-Thongue, Haute-Vallée-de-l'Orb, Saint-Guilhem-le-Désert, Vicomté-d'Aumelas. Autant de vins à goûter, c'est autant de fêtes à partager, l'un ne va pas sans l'autre. À mon agenda, j'inscris plus de 500 événements où le vin est à l'honneur, depuis mes douces campagnes jusqu'aux rendez-vous citadins, chez moi le vin, ça se fête.

MES VILLES, FILLES DU VIN

Capitale historique de la médecine européenne, Montpellier a les papilles averties, ses médecins célèbres aussi. L'époque médiévale considère le vin comme source de santé, la moitié des recettes médicinales conservées à la bibliothèque de la faculté de la cité comportent l'ingrédient vin. Arnaud de Villeneuve y publie un ouvrage de référence, « Les Vins », Rabelais, moine et médecin, le chante, Guy de Chauliac le prescrit contre la stérilité, puis aux accouchées et recommande le « merveilleux » muscat de Frontignan comme fortifiant. Si les différents ordres religieux ont cultivé la vigne, les médecins en restent les premiers dégustateurs et prescripteurs. Cette médecine de pointe, cernée de terroirs d'exception, voit de grandes sagas familiales se développer en même temps qu'une viticulture de qualité et une économie prospère. Le raffinement du château de l'Engarran ou l'imposante demeure de la famille Colbert, le château de Flaugergues en témoignent. Ce commerce florissant connaît son apogée au XVIIIe siècle, à Béziers, capitale incontestée du vignoble languedocien. C'est bien elle le bijou du vin, ses hôtels particuliers fleurissent et les folies, ces châteaux à la gloire de Bacchus, signent un art de vivre joyeux et décomplexé.
Histoire, belle nature, belles rencontres et bons vins, c'est mon programme ! À retrouver sur herault-tourisme.com



Cahier_Special_Herault.indd 5 17/03/2020 11:09

Béziers, quintessence d'histoire

LE CŒUR DE L'HISTOIRE VITICOLE DE L'HÉRAULT BAT DANS LE BITERROIS, AUTOUR DE SON ARTÈRE MAJEURE, LE CANAL DU MIDI. AVEC DES ATOUTS INDÉNIABLES POUR LES AMOUREUX DE LA VIGNE

Par Céline Dupin - Photographies Emmanuel Perrin

Béziers illustre la grande saga viticole du Languedoc : baptisée au XIXe siècle capitale mondiale du vin, elle a vu des fortunes se construire. Les châteaux pinardiers parsèment ses coteaux, les hôtels particuliers somptueux habillent ses avenues et témoignent d'une fastueuse épopée dans laquelle la vigne et le vin ont toujours joué le premier rôle. Dès 120 avant notre ère, le vin s'exporte. La création du canal du Midi, la production et l'exportation des eaux-de-vie au XVIIIe siècle, le fait que le phylloxéra ne touche que tardivement le vignoble et l'arrivée du chemin de fer construisent une économie florissante et entièrement viticole. Les six caves coopératives référencées par le label Vignobles & Découvertes sont un autre témoin de l'histoire régionale : ici, la production s'est structurée autour des valeurs humaines et de solidarité. Avec notamment la Cave de Maraussan, première coopérative de France à voir le jour en 1905. Accompagnées dans le label par une quinzaine de domaines privés, ces coopératives témoignent d'un dynamisme renouvelé et offrent des vins de qualité avec quatre indications géographiques protégées : Pays d'Oc, Coteaux de Béziers, Coteaux d'Ensérune et Côtes de Thongue, et une partie d'AOP Languedoc, soit tout de même 16 000 hectares. Bordée par la Méditerranée et le canal du Midi – classé au Patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco, avec ses 9 écluses de Fonseranes –, la destination Béziers Canal du Midi Méditerranée est incontournable pour goûter et comprendre la civilisation du vin languedocienne ■

Cahier_Special_Herault.indd 18 17/03/2020 11:10

CHÂTEAU DE RAISSAC L'ESPRIT DE FAMILLE

Au château de Raissac, l'ombre de l'aïeul n'est jamais très loin. Gustave Viennet, qui gère l'activité vigneronne depuis 2006 avec son épouse Marie, porte d'ailleurs le même prénom. Son père, Jean, partage la même passion de la peinture et en orne les murs de la demeure. Sa mère, Christine, céramiste renommée d'origine norvégienne, a ouvert un musée de la Faïence que l'illustre patriarche n'aurait pas renié. Ici, Gustave Fayet a laissé son empreinte, indéniablement. Cet homme de culture, sauveur de l'abbaye de Fontfroide, appartient à une famille de propriétaires biterrois que la folie viticole de la fin du XIXe siècle enrichit. Cela permit d'ailleurs la commande de ce château dit pinardier, dessiné par l'architecte Louis Garros, érigé dans la plaine de l'Orb, sur un domaine appartenant à la famille depuis 1828 et produisant du vin depuis les années 1840. C'est donc tout naturellement qu'une cuvée porte son nom, l'étiquette présentant chaque année l'une de ses créations **(Cuvée Gustave Fayet, 11 €, IGP Pays d'Oc).** *« C'est un vin de caractère, à l'image de l'homme »*, précise Gustave Viennet. Élevé douze mois en fût de 400 litres, il accompagne idéalement la cuisine de terroir du restaurant **Parfums de Garrigues** et de son chef Jean-Luc Santuré, à Maraussan, monument de la gastronomie locale. L'acquisition de quelques hectares sur les hauteurs du château de Ribaute, entre Boujan-sur-Libron et Bassan, a permis depuis 2007 la production d'un grand vin rouge : **Terra Incognita (20 €, AOP Languedoc)** mêle des notes de fraise et de cassis presque confiturés à une belle fraîcheur. *« Ici, c'est une maison d'artistes et de vignerons, il y a cette ambiance que l'on souhaite préserver »*, ajoute Gustave. À l'étage du château, 5 chambres d'hôtes accueillent les visiteurs dans un décor d'époque, voyage dans le temps garanti.

34500 Béziers – 04 67 28 15 61
www.raissac.com

CAVEAUX ÉTAPES

Cahier_Special_Herault.indd 19 17/03/2020 11:10

DOMAINE DE POUZAC ENFIN L'OUVERTURE

Il faut emprunter un chemin communal cabossé pour parvenir au domaine, sur la commune de Servian. Ici, la famille Bonnet exploite les 35 hectares d'une propriété acquise il y a cent quarante ans par un lointain ancêtre. Le vignoble est situé de part et d'autre de la Thongue, rivière qui donne son nom à l'IGP locale. Pour éviter que le domaine ne soit vendu, Laurent Bonnet a accepté d'en reprendre les rênes. *« J'avais envie de faire ce métier de vigneron, donc j'ai fait le choix de quitter la Touraine pour venir ici »*, explique-t-il.
25 ans après cette décision, l'ouverture au public se dessine. Car, au-delà du vin, ce vigneron s'est passionné pour l'histoire de son aïeul et sa spécialité : la distillation. Sur place, dans un bâtiment de 50 mètres de long bâti à la fin du XIXe siècle, on trouve le vieil alambic, l'ancienne forge, les écuries où le nom des chevaux – Champagne, Tambour, Marceau – figure encore fièrement au-dessus des mangeoires, mais également des calèches, tous les instruments et outils utiles à la vigne à l'époque, le tout parfaitement restauré. Le propriétaire, intarissable, va ouvrir ce petit musée au public dès ce printemps, en s'appuyant sur des films, dont un fait maison par Sébastien, son fils, sur le fonctionnement de l'alambic. C'est dans cette salle que les visiteurs pourront déguster entre autres **Mariage (7 €, IGP Côtes de Thongue)**, un trio merlot, syrah et cabernet sauvignon doté d'un bouquet petits fruits noirs et cacao, aux tanins fins, équilibré et frais au palais.

34290 Servian – 06 03 47 05 17 – www.domainedepouzac.fr

DOMAINE DE LA YOLE
LE TOURISME EN ÉTENDARD

C'est un vignoble d'un seul tenant autour de la propriété historique, il déploie ses 110 hectares en surplomb de l'étang de Vendres et à quelques encablures de la Méditerranée. Cette situation atypique, la Yole en a fait une force. Jean Gassier décide en 1970 d'y ouvrir un camping. Il prend alors un virage touristique qui fait encore aujourd'hui les beaux jours de ses deux fils, Pierre et Jean-Loïc, à la direction du groupe familial. Si le vin est la raison d'être de la Yole, le camping, désormais 5 étoiles, a fait sa réputation et accueille chaque été des milliers de vacanciers, le lieu compte près de 1 300 emplacements. Les campeurs sont ses premiers clients mais le domaine profite aussi de sa situation le long de la route vers Valras-Plage pour vendre un tiers de sa production au caveau. On y trouve les têtes de cuvée, comme Quintessence (18,90 €, IGP Pays d'Oc), *« un assemblage corsé avec une dominante de vieux carignans élevés 18 mois en barrique »*, détaille Jean-Loïc Gassier, fier de ce flacon particulièrement à son goût. Et on peut l'apprécier sur place, comme les 13 autres cuvées, autour d'une formule « vins & fromages » ou même une découverte gourmande en sept plats. Au restaurant La Ferme de la Yole, ouvert de fin avril à fin septembre, on peut goûter tous les vins de la propriété sur une cuisine soignée agrémentée des fruits et légumes du potager.

34350 Vendres – 04 67 37 37 85
www.domaine-la-yole.com

CAVEAUX ÉTAPES

Cahier_Special_Herault.indd 20 17/03/2020 11:10

LES VIGNERONS DU PAYS D'ENSÉRUNE L'ACCUEIL PAR L'ACTION

La façade historique est désormais rehaussée d'une résille métallique élégante. Cette nouvelle allure attire irrémédiablement le regard quand on circule sur la D 609, axe majeur entre Béziers et Narbonne. Avec l'ouverture d'un nouveau caveau en juin 2019 sur le site de Nissan-lez-Ensérune, la coopérative a fait le pari d'un accueil tourné vers l'événementiel : la programmation s'est étoffée de rendez-vous thématiques, reconduits en 2020 : balades vigneronnes, soirées au caveau, ateliers d'initiation à la dégustation. Depuis l'intérieur du caveau, une grande baie donne sur le paysage avec pour point de mire les moulins de Nissan. Datant du XVIIe siècle, ils ont été restaurés par une association locale, les Amis de Nissan. C'est d'ailleurs avec eux que la cave a lancé ses balades patrimoine, menant les visiteurs jusqu'aux moulins pour profiter d'une vue imprenable sur les vignes, ou encore vers le tunnel du Malpas, où passe le canal du Midi à quelques centaines de mètres de là. Cette année, elles auront lieu au printemps et se termineront, bien sûr, par une dégustation au caveau. Adhérant à l'Union Foncalieu, la cave propose une large gamme, dont leurs propres classiques labellisés en IGP Coteaux d'Ensérune, permettant de découvrir des vins de cépage plutôt atypiques comme le rosé **Ensedune Cabernet Franc (5,80 €)**, médaille d'or au Concours général agricole et au Concours Terre de vins, accompagnant à merveille une belle brochette de volaille du pays. Une partie du vignoble est située en AOP Languedoc et Saint-Chinian. **Le Petit Paradis Blanc (8,80 €, AOP Saint-Chinian)** est la cuvée signature de la cave, idéale aux côtés de plats raffinés – tajine de lotte, volaille à la crème. *« Ces deux cuvées sont très demandées par les restaurants »*, précise Émilie Cazor, en charge des caveaux. On les trouve notamment à la carte du **Bistrot de Colombiers**, une adresse recommandée par les vignerons eux-mêmes.

34440 Nissan-lez-Ensérune – 04 67 37 00 31
www.vignerons-enserune.fr

Cahier_Special_Herault.indd 21 17/03/2020 11:10

CAVE DES VIGNERONS DE SÉRIGNAN LA CULTURE DU CONTACT

Il faut passer l'étroit pont sur l'Orb puis contourner le centre médiéval du village pour voir se dresser les hauts chais de la coopérative. Ce vaisseau de béton, cœur économique de Sérignan depuis 1935, reçoit la récolte de quelque 300 coopérateurs de Vendres, Sauvian et Sérignan. Le caveau est ouvert au public depuis vingt-cinq ans et propose des animations, notamment l'été – visites, soirées au caveau les mercredis, marché de producteurs le lundi de Pentecôte… **Le Muscat sec (5,05 €, IGP Pays d'Oc)** est la cuvée phare et multimédaillée. « On a des archives qui montrent qu'on en vendait déjà en 1930 », précise Olivier Cabanis, le directeur. Rond et élégant, développant des arômes de rose, de litchi et de fruits exotiques, il a séduit la table de Pierre Augé, chef du restaurant Petit Pierre à Béziers, qui le recommande sur sa savoureuse bavaroise chocolat poire, glace stracciatella. À quelques kilomètres, à l'embouchure de l'Aude, les restaurants du port du Chichoulet en ont aussi dans leurs réserves afin d'accommoder poissons et coquillages juste sortis de l'eau : les ostréiculteurs ont trouvé là un allié de circonstance. Au caveau, l'été, l'équipe s'étoffe et 11 personnes ne sont pas de trop pour gérer le flux de visiteurs. « C'est dans notre culture d'être en contact avec le client, on a choisi depuis longtemps de développer la vente en direct. » Le rosé **Grenache Cinsault (4,55 €, IGP Pays d'Oc)** monte alors en tête des ventes pour accompagner apéritifs et grillades. La cave profite des estivants adeptes des vastes plages toutes proches, mais aussi, toute l'année, d'une offre culturelle riche : le musée régional d'Art contemporain Occitanie/Pyrénées/Méditerranée, la salle de spectacles La Cigalière et son parking orné de colonnes de Buren. Il se passe toujours quelque chose ici, et pour une pause très gourmande, juste en face, le restaurant L'Harmonie fait partie des très bonnes tables du secteur.

34410 Sérignan – 04 67 32 23 26
www.vignerons-serignan.com

CAVEAUX ÉTAPES

Cahier_Special_Herault.indd 22 17/03/2020 11:10

CHÂTEAU DE PERDIGUIER
RELÈVE ASSURÉE

Pour mener d'une main de maître le château, ses terres, son chai, les deux filles, Laure et Pauline, suivent les traces de leurs parents, Christine et Jérôme. Situé aux portes de Maraussan, sur les bords de l'Orb, le domaine compte 23 hectares en deuxième année de conversion vers l'agriculture biologique et, depuis trois ans, de belles cultures de plantes aromatiques et médicinales. C'est désormais la troisième génération de Ferracci à se succéder à la tête de cette propriété dont le plus vieux bâtiment remonte au XIIIe siècle, et dont le nom est à l'époque la Bastide d'En Auger. **La Cuvée d'En Auger (10 €, IGP Coteaux d'Ensérune)** a hérité du nom et de sa distinction. Élevé en majorité en barriques bourguignonnes neuves, ce nectar livre une structure soyeuse, un nez élégant de cerises mûres relevé de nuances poivrées et boisées. Le restaurant **Parfums de Garrigues**, installé au cœur de Maraussan, le valorise à merveille aux côtés de ses plats raffinés comme sa fricassée de pigeon façon sauvage. Au caveau, les millésimes 2000 à 2017 sont à la vente, et permettent ainsi d'apprécier leur potentiel de garde. Depuis 1998, le duo féminin ouvre les portes du château : visites guidées avec accès aux fresques du XVIIe siècle, journées fleurs et jardins, expositions de peinture, accueil de séminaires, soirées musicales… Et y propose aussi une version toute fraîche du cabernet franc, **Les Filles de Perdiguier (7 €, IGP Pays d'Oc)**, au nez vif et fruité et à la bouche franche. À l'image de la nouvelle génération.

34370 Maraussan – 04 67 90 37 44
www.domaineperdiguier.com

Carnet pratique

Pour toutes les informations sur la destination et les partenaires labellisés, un seul site Internet : www.beziers-in-mediterranee.com/decouvrir-beziers-mediterranee/cote-vigne/le-label-vignobles-et-decouvertes

Agenda des 4 saisons

Les Afterworks
De février à décembre 2020, producteurs, restaurateurs et domaines viticoles de la destination accueillent autour d'événements festifs et gourmands. Prochaine date : jeudi 14 mai 2020, au domaine de Raissac.

Les Soirées divines
Du 29 mai au 2 octobre, plusieurs fois par semaine, à Valras-Plage le mardi et à Béziers le jeudi. Rencontres vigneronnes avec musique et petite restauration. Pour 5 € : un verre sérigraphié et trois bons de dégustation.

Festival Invitations Patrimoine en Domitienne
Lieux patrimoniaux remarquables, publics ou privés, dans les huit villages de la communauté de communes La Domitienne dévoilant des talents locaux et régionaux, reconnus ou émergents, dans une ambiance conviviale. Du 21 août au 6 septembre.

D'autres caves à ne pas manquer

Le Domaine des Chrysopes
Une vraie histoire familiale basée sur des pratiques respectueuses de l'environnement et bio.
34290 Montblanc – 09 72 96 76 01 – domainedeschrysopes.com

Domaine L'Hort del Gal
Vins, fruits & légumes et gîtes. Ici, les produits sont sains, nature et de saison, plébiscités par les grands chefs comme Pierre Augé (restaurant Petit Pierre, Béziers).
34500 Béziers – 04 67 36 65 40 – lhortdelgal@wanadoo.fr

Domaine Castan CAVEAUX ÉTAPES
Une saga familiale et féminine, un caveau, un musée.
34370 Cazouls-les-Béziers – 04 67 93 54 45 – info@domainecastan.com

Domaine d'Émile et Rose
Agriculture biologique et excellentes microcuvées. Vendange manuelle, vinification naturelle et élevage en barriques et amphores.
34490 Corneilhan – 07 72 34 27 26 – www.domainedemile-et-rose.fr

Bien dormir

Au Monestié
Un petit hôtel futé et cosy, aux portes de Béziers.
34500 Boujan-sur-Libron – 04 67 31 89 89

Bien manger

Le 9
Bistronomie avec mets issus du marché local. Vue panoramique sur Béziers et la cathédrale Saint-Nazaire, depuis le site des 9 écluses sur le canal du Midi. La carte des vins est composée d'une majorité de labellisés V & D.
34500 Béziers – 04 67 36 85 64 – contact@le9.fr

L'Écluse
Pittoresque et toujours conviviale, en bordure du canal, cuisine fraîche et locale.
34420 Villeneuve-lès-Béziers – 04 28 31 69 50

Se laisser guider

Agence Guide Sud Occréa
Depuis plus de quinze ans, propose notamment visites et séjours sur le thème de l'histoire viticole.
34440 Colombiers – 04 34 53 57 66 – www.occrea.com

Cahier_Special_Herault.indd 23 17/03/2020 11:10