PROGRAMME

21e FESTIVAL DES VINS D'ANIANE

19 ► 21 JUILLET 2019

l'Excellence d'un terroir

FESTIVAL OFF
16, 17 et 18 juillet

INFOS ET RESERVATIONS

www.festivaldesvinsdaniane.com

Informations pratiques

Tarif entrée au salon : 7€
Entrée illimitée sur les 3 jours
Incluant un verre et un carnet de dégustation.
Parking gratuit - service de livraison des cartons aux véhicules - espace climatisé.

Infos et réservation :
Eloïse HARNOIS
Mas de Daumas Gassac - 34 150 Aniane
Tél. : 06 33 86 18 33 - 04 67 57 71 28
contact@festivaldesvinsdaniane.com
www.festivaldesvinsdaniane.com

Festival des Vins d'Aniane

Durant tout le festival

Restauration

6 Foodtrucks présents le vendredi de 19h à 23h, la samedi et le dimanche de 12h à 15h.

- Vinocircus (assiette vigneronne)
- Au Raph-Iné (burgers gourmets et plats du moment)
- Tartin'Truck (tartines et salades gourmandes)
- L'atelier by PHB (plats du jour et salades de saison)
- La Régalade (burgers gourmets)
- La Fée Délices (pâtisseries et glaces artisanales)

Expositions éphémères

M. François Maurisse, artiste plasticien et explorateur : «Les Herbettes» - Dans la cour d'honneur

Exposition photo des oeuvres de la vente aux enchères.

Wine and Pétanque

p.16

Jeux de boules et mölkky à disposition à l'accueil du Festival.

Les Domaines

A l'Abbaye d'Aniane

ANIANE
Mas de Daumas Gassac
Domaine des Conquêtes
Mas de la Séranne
Mas Laval
Domaine Croix de Saint-Privat
Domaine les Esperelles
Domaine de l'Anio
Domaine de la Grande Sieste
Château Capion

ST GUILHEM LE DESERT
La Voûte du Verdus

GIGNAC
Domaine de Rieussec
Domaine de Pélican
Château Saint Jean d'Aumières
Mas des Colibris
Domaine Desvabres

ST SATURNIN DE LUCIAN
Domaine d'Archimbaud
Domaine Virgile Joly

CAUSSE-DE-LA-SELLE
Mas Brunet

PUECHABON
Mas des Brousses
Domaine Coston

ST JEAN DE FOS
Domaine Fons Sanatis
Domaine Alexandrin
Mas Conscience
Domaine des Grécaux
Mas Combarèla
Clos des Combals

LAGAMAS
Mas d'Agamas

MONTPEYROUX
Domaine l'Aiguelière
Domaine Puech Auger

ST ANDRE DE SANGONIS
Domaine de la Croix Chaptal
Clos Aguilem

ST FELIX DE LODEZ
Domaine du Dausso

CLERMONT L'HERAULT
Domaine Bois Bories

Programme du Festival «OFF»

Festival «OFF»

Mardi 16 juillet

p.7

20h à 22h Dégustation horizontale 50€
Dégustation des vins des terroirs d'Aniane sur le millésime 2011
22h Dîner au restaurant SouKa 30€

Mercredi 17 juillet

p.8

18h00 à 20h30 Canoë & Rosé 15€
Balade en canoë sur l'Hérault rythmée de dégustations de rosé
21h Dîner sur les berges de l'Hérault avec le restaurant La Pourpre et l'Olivier 28€

Jeudi 18 juillet

p.9

19h00 à 21h Balade des terroirs en petit train 12€
Animée par Luc David suivi d'une dégustation des vins des terroirs visités

Programme du Festival

Vendredi 19 juillet

17h à 21h30, Salon des Vins p.3
7€ incluant un verre et un carnet de dégustation

17h45 à 19h45 Balade botanique 7€
Animée par Guillaume Fried p.9

18h00 à 20h00 Atelier Création de Vins 25€ p.13

20h00 à minuit Concert de la nocturne avec Al Vertigo Gratuit
Cour d'honneur, Abbaye d'Aniane
Restauration avec 6 foodtrucks

Programme du Festival

Samedi 20 juillet

10h à 20h, Salon des Vins 7€ p.3
incluant un verre et un carnet de dégustation

10h à 11h30 Fouilles archéologiques (7-14 ans) 7€ p.16

11h Inauguration du Festival

11h à 12h30 Master Class 15€ p.14
« Les grands vins de garde et leurs secrets »

11h30 à 12h15 Initiation à la dégustation Gratuit p.15

12h30 à 14h Atelier du goût 30€ p.11
« Tour du monde des plus grandes races de bœuf »

14h30 à 15h15 Initiation à la dégustation Gratuit p.15

15h30 à 17h Master class 15€ p.14
« La magie des blancs de la Vallée de L'Hérault »

16h à 17h30, Visite guidée de l'abbaye d'Aniane Gratuit p.16

17h à 18h Initiation à la dégustation en Anglais Gratuit p.15

17h30 à 19h Atelier du goût 13€ p.12
« Tour de France des fromages de chèvre »

18h Tirage de la tombola

19h45 « Le Grand Dîner du Festival » 40€ p.17
Elaboré par le chef Matthieu De Lauzun
et le Traiteur Cabiron
Tarif Adulte 40€ / Enfant (- de 12 ans) 22€

22h30 Vente aux enchères de vins rares & d'œuvres d'art au profit de l'association La Montpellier Reine p.18

20h à minuit Concert de Jazz Gratuit p.17
Première partie : Vittorio Silvestri trio
Seconde partie : Larry Browne & Naima Girou & the south sound

Programme du Festival

Dimanche 21 juillet

10h à 20h, Salon des Vins p.3
7€ incluant un verre et un carnet de dégustation

10h à 11h45 Visite du village d'Aniane Gratuit p.16

11h à 12h30 Master Class 15€ p.14
« La syrah dans tous ses états »

11h30 à 12h15 Initiation à la dégustation Gratuit p.15

12h30 à 15h Atelier Repas Gastronomique 75€ p.10
« Carte blanche au Chef Lionel Giraud »
1 étoile au Michelin

14h à 14h45 Initiation à la dégustation Gratuit p.15

15h15 à 17h15 Atelier Création de Vins 25€ p.13

16h à 17h30 Visite guidée de l'abbaye d'Aniane Gratuit p.16

18h Tirage de la tombola

19h30 Soirée - Concert de clôture au restaurant le Pavillon gratuit, avec le groupe Fish&Folk possibilité de repas sur place

www.festivaldesvinsdaniane.com
contact@festivaldesvinsdaniane.com
Tél. : 06 33 86 18 33

LE FESTIVAL « OFF»

DEGUSTATION HORIZONTALE DES GRANDS VINS D'ANIANE

Mardi 16 juillet 20h à 22h 50€

Suivi d'un dîner au restaurant SouKa 30€

Dans le cadre majestueux de la Chapelle des Pénitents, participez à la dégustation horizontale des grands domaines des terroirs d'Aniane.

Orchestrée par Daniel Roche (sommelier conseil de renom), vous dégusterez 14 vins d'un même millésime… 2011.

Ce moment unique vous dévoilera la diversité des styles de vins produits sur le terroir d'Aniane.

Dans un esprit de club de dégustation, vous aurez le défi de reconnaître à l'aveugle ces vins si singuliers.

Les domaines à la dégustation :
Mas de Daumas Gassac, Domaine de la Grange des Pères, Mas de la Séranne, Mas Laval, Domaine Croix de Saint Privat, Château Capion, Domaine du Mas des Armes, Domaine Fons Sanatis, Domaine Coston, Mas des Brousses, Domaine Saint Sylvestre, Domaine Alexandrin, Domaine de Montcalmès, Domaine La terrasse d'Elise.

Places limitées. Réservation impérative.
Tarif : 50€. Tarif restaurant (optionnel) : 30€.
Rendez-vous : Chapelle des Pénitents à Aniane.

CANOË & ROSÉ

Mercredi 17 juillet 18h à 20h30

Tarif descente en canoë & rosé : 15€ par personne
Suivi d'un dîner par le restaurant La Pourpre et l'Olivier (optionnel) : 28€

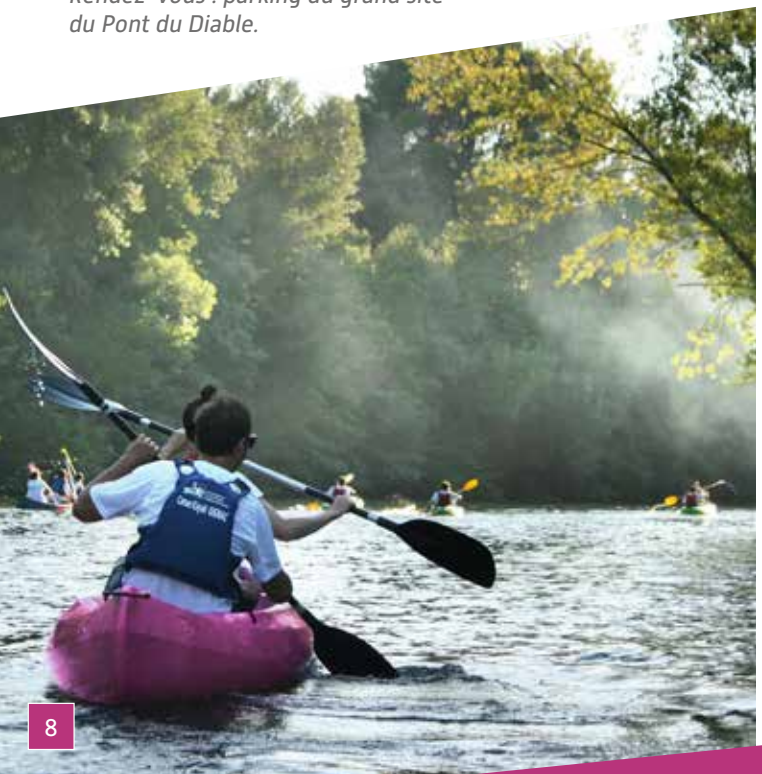
Pour les grands et les petits, découvrez la beauté sauvage et les paysages authentiques des gorges de l'Hérault lors d'une balade décalée.

En partenariat avec l'association La Montpellier Reine, nous vous donnons rendez-vous pour un moment mémorable en canoë le long du fleuve Hérault rythmé par des dégustations de rosés.
Les bénéfices récoltés seront reversés à l'Association La Montpellier Reine.

Afin de vous récompenser de vos efforts, nous vous proposons la possibilité de partager un dîner sur les berges de l'Hérault avec le Restaurant La Pourpre et l'Olivier à Saint-Jean-de-Fos.

En collaboration avec nos partenaires et loueurs de canoës : Gignac Canoë Kayak et Canoë du Pont du Diable.

Places limitées. Réservation impérative.
Rendez-vous : parking du grand site du Pont du Diable.



VISITE BOTANIQUE

Vendredi 19 juillet 17h45 à 19h45 7€

A la découverte de la flore de la garrigue et du vignoble !
La visite sera commentée par Guillaume Fried, botaniste et chargé de projet à l'Anses spécialiste de la flore des cultures.
La garrigue est un milieu complexe…
Apprenez à reconnaitre les caractéristiques des plantes méditerranéennes, découvrez leurs histoires ! Sur une marche dans des lieux splendides de notre territoire, Guillaume vous contera les récits de la nature héraultaise.
Entre vignes et garrigues, cette promenade vous dévoilera les stratégies des plantes pour survivre en milieu hostile.
Curieux de découvrir les secrets de la nature, laissez-vous porter par l'enchantement de la balade botanique.

Places limitées. Réservation impérative.
Le billet comprend un pass 3 jours pour le Salon des Vignerons.
Rendez-vous dans la cour de l'abbaye d'Aniane.

VISITE DES TERROIRS à bord du petit train des vignes du Domaine Alexandrin

Jeudi 18 juillet 19h00 à 21h 12€

La visite sera commentée par Luc David, géologue.
Découvrez comment s'est constitué le cadre naturel de cette partie de l'Hérault et quelles en sont les conséquences pour son vignoble.
La balade se terminera en apothéose dans un lieu emblématique de notre région : Le Pont du Diable.
Jérémy Cadière, sommelier élu « étoile de la Sommellerie » par Sud de France, mènera une dégustation comparative passionnante d'un même cépage provenant d'âges différents de la Vallée de l'Hérault, autour d'Aniane.

Places limitées. Réservation impérative.
Le billet comprend un pass 3 jours pour le Salon des Vignerons.
Rendez-vous sur parking du Pont du Diable.

ATELIER REPAS GASTRONOMIQUE

Animé par Daniel Roche, «sommelier-conseil, formateur et expert en vins», fondateur de l'Epicuvin

CARTE BLANCHE À...
LIONEL GIRAUD

CHEF DU RESTAURANT LA TABLE SAINT-CRESCENT
À NARBONNE (AUDE)
Dimanche 21 juillet 12h30 à 15h 75€

« Cuisiner. C'est l'art le plus beau, le plus complet. Il engage nos cinq sens, plus un : celui de donner le meilleur de nous-même.» Lionel Giraud

Installé à la Table Saint-Crescent à Narbonne et pour un jour à Aniane, le chef Lionel Giraud propose une cuisine d'émotion, inventive, passionnée, inspirée par ses voyages, ses rencontres et aussi bien sûr sa région natale, le Languedoc. À travers ses créations et son inspiration culinaire, le chef cherche à émouvoir, avec des préparations sincères et authentiques, mais aussi des plats qui brisent les codes, associant produits du terroir aux saveurs rares et originales. C'est ce que nous découvrirons au cours de cet «ateliers du goût» exceptionnel où le chef sera accompagné de son sommelier Albert Malongo Ngimbi qui vient d'obtenir le prix sommelier Michelin 2019.
Ne ratez pas ce moment divin qui sera d'autant plus exaltant car l'accompagnement raffiné de six grands vins de la région d'Aniane viendra s'ajouter au bonheur de la rencontre.

Places limitées. Réservation impérative.
Le billet comprend un pass 3 jours pour le Salon des Vignerons
Lieu : Restaurant le Pavillon à Aniane, en présence des vignerons, chefs cuisiniers et producteurs.

ATELIERS DU GOÛT

Animé par Daniel Roche, «sommelier-conseil, formateur et expert en vins», fondateur de l'Epicuvin

« TOUR DU MONDE DES PLUS GRANDES RACES DE BOEUFS »
Samedi 20 juillet 12h30 à 14h 30€
par Boris Leclerc du restaurant « Les oreilles et la queue » à Paris et du domaine de la Grande Sieste à Aniane

Il n'existe pas un style de viande de boeuf, mais une multitude, qui varie en saveurs et textures selon les races bovines et leur terroir de prédilection… De véritables merveilles que la nature est prête à offrir aux gastronomes. C'est ce que propose Boris Leclerq du restaurant parisien «Les oreilles et la queue» pour un «atelier du goût» exceptionnel. Vous allez déguster six viandes fabuleuses venues des quatre coins du monde : Aubrac, Black Angus, Blonde de Galice, Wagyu… Toutes sont découpées dans les morceaux les plus nobles et bénéficient d'une maturation de 4 à 18 semaines, pour un goût et une tendreté incomparables. Elles sont ensuite cuites sur un grill ou simplement poêlées au beurre pour en tirer la quintessence.
Voici une dégustation rare pour fins gourmets, accompagnée de quelques délicieux grands vins rouges d'Aniane, certainement les meilleurs amis des viandes rouges d'exception...

Places limitées. Réservation impérative.
Le billet comprend un pass 3 jours pour le Salon des Vignerons. En présence des vignerons.
Rendez-vous au restaurant
Le Pavillon.

www.festivaldesvinsdaniane.com
contact@festivaldesvinsdaniane.com
Tél. : 06 33 86 18 33

ATELIERS DU GOÛT

Animé par Daniel Roche, «sommelier-conseil, formateur et expert en vins», fondateur de l'Epicuvin

TOUR DE FRANCE DES FROMAGES DE CHÈVRE

Samedi 20 juillet 17h30 à 19h 13€

Par David Krutt, de «La Cloche à Fromage» à Montpellier

La France est le pays des 1001 fromages de chèvre !.. Difficile dans ces conditions, de les goûter tous…
Qu'ils soient, frais ou secs, en tomme ou en bûche, en palet, en brousse, en bouchon ou en pyramide, qu'ils soient à pâte cuite pressée ou persillée, qu'il soient classés AOP ou simple fromage de terroir, qu'ils s'appellent rigotte, capricio, crottin, petit fiancé ou bien sûr pélardon… Tous les fromages de chèvre n'ont qu'un seul but donner un plaisir intense aux amateurs gastronomes.
Le plaisir sera garanti au cours de cet «atelier-découverte» où se privilégierons des fromages peu connus et rares, tous en accords avec les meilleurs vins blancs et rouges d'Aniane !

Places limitées. Réservation impérative.
Le billet comprend un pass 3 jours pour le Salon des Vignerons.

ATELIER CRÉATION DE VIN

Vendredi 19 juillet 18h à 20h 25€
Dimanche 21 juillet 15h15 à 17h15 25€

Vous avez l'envie de créer ? Devenir un vigneron l'espace d'un instant ? Nous vous offrons l'opportunité de créer votre propre cru.

Vous vous exercerez à l'art d'assembler un vin munis des instruments du vigneron et accompagnés de Jean-Denis Pasquier (œnologue).
Seul ou à plusieurs, vous dégusterez les cépages, apprendrez à reconnaitre leurs caractéristiques pour doser votre vin. Allez plus loin en créant une étiquette à votre cuvée ! Et pour finir en beauté, dégustez les cuvées de chacun pour élire « le meilleur breuvage ».

Ludique, convivial, unique, ce moment dévoile votre âme de vigneron !
Vous êtes néophyte du vin et curieux de cet univers, cet atelier est pour vous !

Places limitées.
Réservation impérative.
Le billet comprend un pass 3 jours pour le Salon des Vignerons.

www.festivaldesvinsdaniane.com
contact@festivaldesvinsdaniane.com
Tél. : 06 33 86 18 33

ATELIERS MASTER CLASS

Animés par Jérémy Cadière, sommelier élu
« Étoile de la sommellerie » par Sud de France en 2014

LES GRANDS VINS DE GARDE ET LEURS SECRETS

Samedi 20 juillet 11h à 12h30 15€

Qu'est-ce qu'un vin de garde ? Comment les reconnaître ? Vous percerez ce mystère en dégustant 6 magnifiques vins au potentiel de vieillissement hors norme procuré par les grands terroirs d'Aniane et alentours.

LA MAGIE DES BLANCS DE LA VALLÉE DE L'HÉRAULT

Samedi 20 juillet 15h30 à 17h 15€

Grace à sa fraîcheur unique, le terroir d'Aniane et de la vallée de l'Hérault signe des Blancs parmi les plus remarquables du Languedoc. Nous vous ferons découvrir cette singularité au travers de 6 grands blancs issus de nos terroirs.

LA SYRAH DANS TOUS SES ÉTATS

Dimanche 21 juillet 11h à 12h30 15€

Grand cépage mythique, entre puissance et élégance, la Syrah prend une signature toute particulière au cœur de la vallée de l'Hérault grâce à l'air frais venu du Larzac. Venez découvrir au travers de 6 vins d'Aniane et de ces environs les multiples facettes de ce cépage.

Places limitées. Réservation impérative.
Le billet comprend un pass 3 jours pour le Salon des Vignerons.
Rendez-vous à l'Abbaye d'Aniane.

ATELIERS INITITATION À LA DÉGUSTATION

Ateliers animés par Jean-Denis PASQUIER, œnologue

Samedi 20 juillet 11h30 et 14h00
Dimanche 21 juillet 11h30 et 14h

En Français. D'une durée de 45 minutes.

Gratuit , sur réservation. Nombre de places limité.
A l'Abbaye d'Aniane.

WINE TASTING CLASS

Atelier animé par Héléna FAGES, animatrice Vinothèque de l'Office du Tourisme

Saturday, July 20st from 5 to 6 pm

Wine tasting, only listen to yourself! Enter a bubble, do not be distracted by the comments of «those who know», just trust your taste buds and let yourself being carried away by your senses.
Introduce yourself to wine-tasting during workshops led by the sommelier of the Vinothèque.

Free access. Reservation required.
In Aniane's Abbey.

www.festivaldesvinsdaniane.com
contact@festivaldesvinsdaniane.com
Tél. : 06 33 86 18 33

AUTOUR DU FESTIVAL

FOUILLES ARCHÉOLOGIQUES
Samedi 20 juillet 10h à 11h30 7€

Initiation aux fouilles archéologiques : fouiller, découvrir des objets puis les analyser pour mieux comprendre la vie des moines au Moyen Âge.
Un bac de fouille, en plein cœur de l'abbaye d'Aniane, est dédié à cet atelier de sensibilisation.

Infos et réservation :
Public : pour les enfants de 7 à 14 ans.
Rendez-vous à l'Abbaye d'Aniane.
Renseignements et réservation obligatoire auprès de l'Office de Tourisme Intercommunal Saint-Guilhem.
04 67 57 58 83 - www.saintguilhem-valleeherault.fr

VISITES DE L'ABBAYE D'ANIANE
Samedi 20 juillet 16h à 17h30 Gratuit
Dimanche 21 juillet 16h à 17h30 Gratuit

Entrez dans l'Abbaye d'Aniane et découvrez son passé mouvementé...
Places limitées. Réservation impérative.
A l'Abbaye d'Aniane.

VISITES DU VILLAGE D'ANIANE
Dimanche 21 juillet 10h30 à 11h45 Gratuit

Découvrez les ruelles d'Aniane, ses églises et les activités économiques qui ont fait vivre les Anianais depuis la création du village.

Places limitées. Réservation impérative.
Public : à partir de 16 ans (pour des raisons de sécurités).
Rendez-vous à l'Abbaye d'Aniane.

WINE AND PÉTANQUE

Une petite pause ?
Nous mettons à votre disposition
des jeux de pétanque et mölkky,
dans un espace dédié face à l'abbaye.
Détente et convivialité au rendez-vous.

www.festivaldesvinsdaniane.com
contact@festivaldesvinsdaniane.com
Tél. : 06 33 86 18 33

LE GRAND DÎNER DU FESTIVAL

Un menu élaboré à quatre mains par
le chef Matthieu De Lauzun et le traiteur Cabiron

Samedi 20 juillet À partir de 19h45
40€ adultes et 22€ enfants (-12ans)

Sur la place du village se tiendra notre Grand Dîner du festival. Une soirée inoubliable placée sous le signe de la convivialité, qui mariera gastronomie, vins, art et jazz avec les groupes Vittorio Silvestri trio et Larry Browne & Naima Girou & the south sound. Ce dîner sera l'occasion de marier vos coups de cœur du jour avec un menu d'exception composé à quatre mains, par le chef étoilé Matthieu De Lauzun et l'excellent Traiteur Cabiron.

Un bar à vins vous proposera une sélection des vins du Salon. En clôture du dîner se tiendra la cinquième édition de la Vente aux Enchères du Festival des Vins d'Aniane (voir p. 18).

Places limitées. Réservation impérative.
Place Etienne Sanier.

5ème VENTE AUX ENCHÈRES DU FESTIVAL DES VINS D'ANIANE

Samedi 20 Juillet vers 22h
Place Etienne Sanier

L'association du Festival des Vins d'Aniane a tenu à mettre au cœur de cet événement une Vente aux Enchères d'oeuvres d'art et de vins rares au profit de l'Association La Montpellier Reine.
Cette association œuvre au quotidien pour récolter des fonds afin de lutter contre le cancer du sein.
Chaque année, l'association La Montpellier Reine organise une course caritative et conviviale le jour de la fête des mères réunissant plus de 8 000 personnes au cœur de Montpellier.

Onze caisses bois personnalisées par 11 artistes prestigieux seront mises à prix grâce aux talents du commissaire-priseur Maître Giuseppi, de Patricia Huczek, directrice artistique et celui de Jeremy Cadière, sommelier. Chaque coffret, véritable objet collector, contiendra 3 magnums de vins rares..

100% des fonds récoltés lors de la Vente aux enchères seront reversés à l'Association La Montpellier Reine.

Sur chaque lot vous pourrez déduire 66% du montant à vos impôts. Alors n'hésitez plus !

Merci aux artistes et aux vignerons pour leur contribution à cette Vente aux Enchères caritative.

Onze caisses bois personnalisées par onze artistes

Pierre BENDINE-BOUCAR

Olivier CHEVALIER

Karine DETCHEVERRY

Gaëtan HEUZÉ

Xavier LLONGUERAS

Christine MASDURAUD

Christ MATTIA

Patrice PALACIO

Aurélie SALVAING

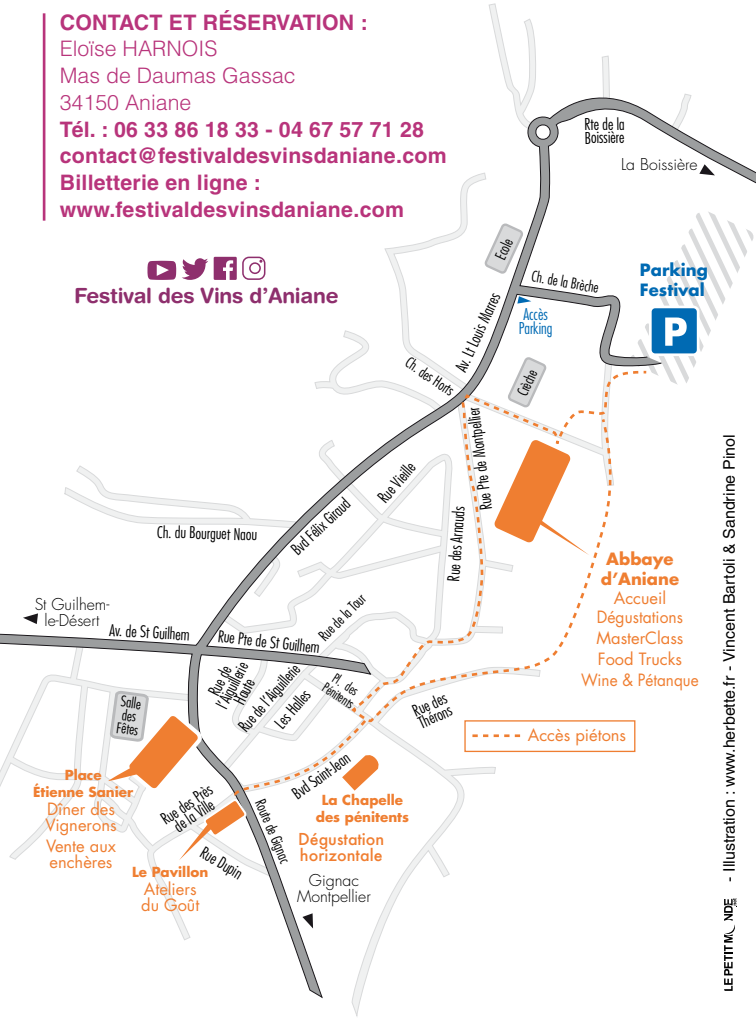
Seb M.

Isabelle ZUTTER

www.festivaldesvinsdaniane.com
contact@festivaldesvinsdaniane.com
Tél. : 06 33 86 18 33

CONTACT ET RÉSERVATION :
Eloïse HARNOIS
Mas de Daumas Gassac
34150 Aniane
Tél. : 06 33 86 18 33 - 04 67 57 71 28
contact@festivaldesvinsdaniane.com
Billetterie en ligne :
www.festivaldesvinsdaniane.com

Festival des Vins d'Aniane



LE PETIT M_NDE - Illustration : www.herbette.fr - Vincent Bartoli & Sandrine Pinol

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

INFOS ET RESERVATIONS
www.festivaldesvinsdaniane.com