

## Actu.fr- Le Metropolitain

# Près de Montpellier : festival des vins d'Aniane, entre festivités, terroir et solidarité

Le 21e Festival des vins d'Aniane se tiendra les 19, 20 et 21 juillet. 3 jours de festivités autour d'un riche terroir précédé de 3 jours "Off". Réservez-vite vos places !

Publié le 7 Jul 19 à 16:46



Dîner des vigneronns – Repas à 4 mains élaboré par le chef Matthieu De Lauzun et le Traiteur Cabiron. (©DR)

La 21ème édition du **festival des vins d'Aniane**, à 30 kilomètres à l'Ouest de **Montpellier** se tiendra les 21, 22 et 23 juillet à l'**Abbaye du village**. 3 jours de dégustations de vins et d'exposition précédés par 3 jours dits «Off» les 16, 17 et 18 juillet qui permettront à chacun de retrouver toutes les richesses du terroir d'Aniane, quelles soient humaines, gustatives ou sportives.

**Un rendez-vous d'envergure**

C'est dans un esprit de fête et dans la convivialité que les 33 vigneronnes du Festival des Vins d'Aniane s'apprêtent à se réunir pour exprimer leur talent mais aussi partager l'excellence d'un terroir unique.

Lancé en juillet 1998, ce festival a pour objectif de valoriser les atouts terroirs de la moyenne vallée de l'Hérault. Mettant à l'honneur le vin, la gastronomie, le patrimoine et l'art de vivre, cette manifestation est également symbole de convivialité et de partage.

Aujourd'hui présidée par **Roman Guibert** -du prestigieux [domaine de Daumas Gassac](#)-, l'association organisatrice peut compter, 21 ans après, sur ses amis vigneronnes pour faire de cet événement un rendez-vous d'envergure pour la commune d'Aniane, mais aussi pour son terroir.

## Atelier gastronomique

Un festival haut en couleurs qui nous promet de nombreux temps forts, dont un **Atelier Gastronomique** avec le parrain de l'événement, le chef étoilé **Lionel Giraud** de La Table Saint-Crescent à Narbonne, une dégustation horizontale des grands vins d'Aniane sur le millésime 2011, une visite commentée des terroirs ou encore une descente en canoë au départ du Pont du Diable s'achevant en dégustation des rosés des **vigneronnes**, les pieds dans l'eau.



Vente de vins rares en magnum et œuvres d'art au profit de l'association La Montpellier Reine. (©DR)

## Grand dîner des vigneron

Un festival également placé sous le signe de la **solidarité** puisque lors du **grand dîner des vigneron** proposé samedi 20 juillet, sera organisé une **vente aux enchère** au profit de [l'Association La Montpellier Reine](#) représentée par **Barbara Pastre-Glatz**, qui en reversera une partie à [Le Jour d'après](#), association partenaire. Les fonds seront consacrés à la **lutte contre le cancer du sein** et l'accompagnement des malades.

»Nous sommes heureux et fiers de renouveler ce double engagement en 2019. Vouée notamment à accompagner dans le maintien et le retour à l'emploi les femmes atteintes d'un cancer, « Le Jour d'Après » a élaboré des programmes de coaching spécifiques. Ainsi, et grâce aux enchères de l'an passé, six femmes ont été suivies pendant six mois et ont pu retrouver leur confiance en elles, s'épanouir dans leur vie active et retrouver une autonomie.

## Projets et envies

Le 20 juillet, en levant la main pour votre coup de cœur artistique et vos convoitises de cave, vous participerez à la réalisation des projets et des envies de celles qui pourraient être votre mère, votre sœur, votre amie ou votre compagne.

En levant la main le 20 juillet prochain, vous serez l'acquéreur d'une pièce d'art unique, de trois magnums de vins rares, de beaux souvenirs et de notre reconnaissance » explique Patricia Huczek, directrice artistique du Festival des vins d'Aniane.

Une vente aux enchères qui se déroulera devant environ 500 amateurs d'art et de vin, en présence du **commissaire-priseur M<sup>e</sup> Jean-Christophe Giuseppi**.

## Vente aux enchères de onze chefs-d'œuvre

Au programme de cette vente aux enchères : onze chefs-d'œuvre contenant 3 magnums de vins rares issus des trente-trois domaines acteurs du festival.

Des cuvées, habituellement indisponibles à la vente présentées dans des coffrets en bois décorés par de généreux artistes de renom : Christ Mattia, Seb M, Christine Masduraud, Olivier Chevalier, Gaëtan Heuzé, Aurélie Salvaing, Patrice Palacio, Pierre Bendine-Boucar, Karine Detcheverry, Xavier Llongueras et Isabelle Zutter.

## Programme

- **Dégustation horizontale – Mardi 16 de 20h00 à 22h00**

50€ sur réservation. Dégustation horizontale des vins du terroir d'Aniane sur le millésime 2011 animée par Daniel Roche. Suivi d'un dîner au restaurant le SouKa.

- **Canoë & Rosé – Mercredi 17 de 18h00 à 20h30**



15€ sur réservation (+28€ pour le dîner). Balade dans les Gorges de l'Hérault en canoë avec dégustation de rosé, puis, si souhaité, dîner au restaurant La pourpre et l'Olivier.



Balade dans les Gorges de l'Hérault en canoë avec dégustation de rosé, puis, si souhaité, dîner au restaurant le Pourpre et l'Olivier. (©DR)

- **Visite des terroirs d'Aniane avec le petit train des vignes du Domaine Alexandrin – Jeudi 18 de 19h00 à 21h30**

15€ sur réservation. Visite des terroirs d'Aniane en petit train avec dégustation au Pont du Diable.

- **Salon des vins et exposition éphémère – le 19 juillet de 17h à 21h30, les 20 et 21 juillet du 10h à 20h**

**Salon des Vignerons** : l'entrée est à 7€. Elle inclut un verre et un carnet de dégustation. Grâce à ce ticket, vous pouvez y entrer et en sortir à votre gré tout au long des trois jours.

**L'exposition éphémère** : Vous aurez la possibilité d'admirer tout au long du festival l'exposition «les Herbettes» de François Maurisse dans la cours d'honneur de l'Abbaye. Opaline, qui orne désormais la charte graphique du festival fait partie de cette collection de figures végétales féminines et éphémères.

Créées à partir d'éléments fragiles et minuscules de la nature qui nous entoure, ce travail rappelle celui du vigneron : en accord avec la nature et la diversité des paysages afin de créer des vins emplis de poésie et de rareté.

- **Grand Dîner des du Festival – samedi 20 juillet à partir de 19h45**

Organisé sur la place Étienne Sanier à Aniane, ce dîner sera l'occasion de marier vos coups de cœur du jour avec un menu composé à 4 mains par le **Traiteur Cabiron** et le Chef étoilé **Matthieu De Lauzun**.

>> **Pratique** : tarifs (vins non compris) : Adultes : 40.00 € – Enfants (- 12 ans) : 22.00 € – Table de 10 personnes : 400 € – Table de 12 personnes : 480 € – réservations : [contact@festivaldesvinsdaniane.com](mailto:contact@festivaldesvinsdaniane.com) ou par téléphone au 04.67.57.71.28 / 06.33.86.18.33. Programme complet sur [festivaldesvinsdaniane.com](http://festivaldesvinsdaniane.com)



Vente de vins rares en magnum et œuvres d'art a (@DR)

Programme complet sur [festivaldesvinsdaniane.com](http://festivaldesvinsdaniane.com)