

## Communiqué de presse

### **Le Noël du Festival des Vins d'Aniane** **Un marché d'excellence réunissant vignerons et producteurs.**

*Après trois éditions réussies, dont une qui a été réalisée en 2020 sous forme de boutique en ligne, Les membres de l'Association du Festival des Vins d'Aniane renouvellent leur rendez-vous d'excellence au Domaine de la Grande Sieste à Aniane.*

Les 10 et 11 décembre 2022, le Domaine de la Grande Sieste sera le lieu de rendez-vous des épiqueuriens : pour les accueillir, l'Association a réuni 14 vignerons du terroir Anianais, ainsi que 15 producteurs d'ici et d'ailleurs.

Le yeux et papilles des visiteurs seront ravis grâce à de nombreux produits d'exception, sélectionnés avec soin par l'équipe de Roman Guibert, président de l'Association et vigneron au Mas de Daumas Gassac.

#### **Un voyage gustatif local**

C'est une véritable promesse de voyage gustatif local que propose l'événement.

D'une part porté par les vignerons, tous issus d'un même terroir et chacun possédant une empreinte singulière en raison de la diversité des sols.

D'autre part, signé localement par le Château Castillonne pour le caviar d'Occitanie, par Patrice Breseghello pour les huîtres (étang de Thau), par Christine et Marc Goeminne pour les Truffes (Saint-Jean-de-Buèges), ou encore par la Distillerie du Renard à Gignac.

Le parcours des sens ne s'arrête pas là puisque l'on va également retrouver plusieurs emblèmes des fêtes de Noël : la Maison Paris pour le foie gras des Landes et le jambon noir de Bigorre ou bien Old Millbank Smokehouse pour le saumon d'Irlande.

#### **Le Domaine de la Grande Sieste, un lieu qui donne du sens**

Ce marché gourmand est l'occasion d'être en contact avec ceux qui donnent un sens à nos verres et assiettes.

C'est pourquoi le Domaine de la Grande Sieste et sa vaste salle au décor raffiné est le lieu idéal pour marquer l'identité de l'événement ainsi que pour le sublimer. Nous sommes au cœur du terroir d'Aniane, entourés de vignes, avec une vue imprenable sur le paysage montagneux.

Boris Leclercq, vigneron, cuisinier et restaurateur (Rocco et sa mère, Bambino Rocco à Montpellier, les Oreilles et la Queue à Paris sur le boulevard St Honoré), proposera une cuisine maison, pour accompagner les vins de votre choix !

Tous les produits dégustés sont disponibles à la consommation sur place : un espace restauration, chauffé, sera mis à disposition des visiteurs.

# LA LISTE DES EXPOSANTS

## LIEU ET HORAIRES

Le rendez-vous est donné les 10 et 11 décembre au Domaine de la Grande Sieste, à Aniane (34).

10 décembre : de 10h à 20h

11 décembre : de 10h à 18h

## INFORMATIONS PRATIQUES

Le prix de l'entrée est de 5€ avec un verre de dégustation.

Gratuit pour les enfants et les personnes qui ne souhaitent pas déguster les vins.

Parking gratuit.

Service livraison des cartons aux véhicules.embre : de 10h à 18h

## PROGRAMMATION MUSICALE

Deux pianistes se relayeront pour les quatre demi-journées de l'événement :

Thierry Angenot en première partie du samedi 10 décembre et en seconde partie du dimanche 11 décembre.

Jimmy Bock, ancien pianiste de Chuck Berry, en seconde partie du samedi 10 et en première partie du dimanche 11.

## VINS :

Château Capion – (34) Aniane  
Domaine de l'Anio – (34) Aniane  
Domaine de la Grande Sieste – (34) Aniane  
Domaine des Conquêtes – (34) Aniane  
Domaine de Pelican – (34) Gignac  
Domaine du Dausso – (34) Saint Felix de Lodez  
Domaine Fons Sanatis – (34) Saint Jean de Fos  
La Chapelle Saint Mathieu – (34) Aniane  
La grange des Copains – (34) Nébian  
Mas de Daumas Gassac – (34) Aniane  
Mas de la Séranne – (34) Aniane  
Mas des Brousses – (34) Puéchabon  
Mas des Colibris – (34) Gignac  
Mas Laval – (34) Aniane

## SPIRITUEUX :

Spiritueux Bio – La distillerie du renard (34) Gignac

## PRODUITS DU TERROIR :

Foie gras des Landes – Maison Paris (40) Pomarez  
Jambon noir de Bigorre – Maison Padouen (40) Bigorre  
Caviar d'Occitanie – Château Castillonne (34) Saint Guilhem le Désert  
Truffes fraîches – Marc et Christine Goeminne (34) Saint-Jean-de-Buèges  
Huîtres de l'étang de Thau – Patrice Breseghello (34) Loupian  
Chocolat – Maison Vaisse (34) Aniane  
Pâtissier et Boulanger – Maison Vaisse (34) Aniane  
Huile d'olive – Mas Palat (34) Gignac  
Confiseries – Les Délices de Mamie Odette (34) St-Guilhem-le-Désert  
Saumon d'Irlande – Old Millbank Smokehouse – Irlande

## Contact organisation :

**Mme Eva Poulain**

**Port. : 06.33.86.18.33**

**[contact@festivaldesvinsdaniane.com](mailto:contact@festivaldesvinsdaniane.com)**