PROGRAMME

24e

FESTIVAL DES VINS D'ANIANE

21 ► 23 JUILLET 2023

l'Excellence d'un Terroir

avec

FRANCK PUTELAT
parrain de l'édition

FESTIVAL OFF
18 & 20 juillet

ne pas jeter sur la voie publique

INFOS ET RESERVATIONS

www.festivaldesvinsdaniane.com

Informations pratiques

Tarif entrée au salon : 10€
Valable les 3 jours du festival.
Incluant un verre et un carnet de dégustation.
Parking gratuit
Service de livraison des cartons aux véhicules
Espace climatisé.

Infos et réservations :
Nolwenn Monvoisin
Tél. : 06 33 86 18 33
contact@festivaldesvinsdaniane.com
www.festivaldesvinsdaniane.com

Festival des Vins d'Aniane

Durant tout le festival

Restauration

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

- Tentation 34 [Pâtisseries et glaces artisanales]
- Au Raph-Iné [Burgers gourmets et plats du moment]
- Roodys Burger et compagnie [Burgers]
- Où es-tu Ginger ? [Spécialités franco-asiatiques]
- Chez Did'île [Spécialités Réunionnaises]

Wine and Pétanque

p.12

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

Les Domaines

A l'Abbaye d'Aniane

ANIANE
Chapelle Saint Mathieu
Château Capion
Domaine de l'Anio
Domaine de la Grande Sieste
Domaine des Conquêtes
Mas de Daumas Gassac
Mas de la Séranne
Mas des Armes
Mas Laval

ST GUILHEM LE DESERT
La Voûte du Verdus

GIGNAC
Château Saint Jean d'Aumières
Domaine Cap d'Aniel
Domaine de Pélican
Domaine de Rieussec
Le Clos d'Elis
Mas des Colibris

ST SATURNIN DE LUCIAN
Domaine d'Archimbaud
Domaine Virgile Joly

CAUSSE-DE-LA-SELLE
Mas Brunet

PUECHABON
Domaine Coston
Mas des Brousses

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

LAGAMAS
Mas d'Agamas

MONTPEYROUX
Domaine l'Aiguelière

ST ANDRE DE SANGONIS
Domaine de la Croix Chaptal
Les Chemins de Carabote

ST FELIX DE LODEZ
Domaine du Dausso

CLERMONT L'HERAULT
Domaine Bois Bories

BELARGA
Domaine des Quatre Amours

Programme du Festival «OFF»

Festival «OFF»

Mardi 18 juillet
au Domaine de la Grande Sieste p.7

20h00 à 00h00 Atelier Repas Gastronomique
« Carte blanche à… Franck Putelat. »
Deux étoiles au guide Michelin et meilleur ouvrier de France
160 € sur réservation

Mercredi 19 juillet au Pont du Diable p.8

18h00 à 20h30 Canoë & Rosé
Balade en canoë sur l'Hérault rythmée par des dégustations de rosé. 20€ sur réservation
21h Dîner sur les berges de l'Hérault à la brasserie du Pont du Diable. 28€ sur réservation

Jeudi 20 juillet à la Chapelle des Pénitents p.9

20h à 22h Dégustation horizontale - Millésime 2013
Dégustation à l'aveugle des vins exceptionnels du terroir d'Aniane
80€ sur réservation
22h Dîner au restaurant SouKa
45€ sur réservation

Programme du Festival

Vendredi 21 juillet

17h à 21h30, Salon des Vins p.3
10€ incluant un verre et un carnet de dégustation

18h00 à 20h00 Atelier Création de Vins p.10
25€ sur réservation

20h00 à minuit Wine & DJ Gratuit p.13
DJ Jean-Charles Bouneaud avec son guitariste
Cour d'honneur, Abbaye d'Aniane
Restauration avec 5 foodtrucks

Programme du Festival

Samedi 22 juillet

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

10h30 à 11h45 Visite du village d'Aniane p.12
Gratuit sur réservation

11h Inauguration du Festival à l'Abbaye.

11h à 12h30 Master Class p.12
" Carignan ce grand modeste"
20€ sur réservation

11h30 à 12h15 Initiation à la dégustation p.12
Gratuit sur réservation

14h30 à 15h15 Initiation à la dégustation p.12
Gratuit sur réservation

15h30 à 17h Master class p.11
"Grands vins d'Aniane au fil du temps"
20€ sur réservation

16h à 17h30, Visite de l'Abbaye d'Aniane p.12
Gratuit sur réservation

19h45 à minuit « Le Grand Dîner du Festival » p.14
Sur réservation
Jardin de l'Abbaye
Elaboré par le chef Matthieu De Lauzun
et le Traiteur Cabiron
Animation Vincent Monnier, Animation Musicale et surprises tout au long du repas.
Tarif Adulte 45€ / Enfant (- de 12 ans) 25€

Programme du Festival

Dimanche 23 juillet

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

10h à 11h30 Visite du village d'Aniane p.12
Gratuit sur réservation

11h à 12h30 Master Class p.11
"Accord avec des produits de la mer"
25€ sur réservation

11h30 à 12h15 Initiation à la dégustation p.12
Gratuit sur réservation

14h à 14h45 Initiation à la dégustation p.12
Gratuit sur réservation

15h15 à 17h15 Atelier Création de Vins p.10
25€ sur réservation

16h à 17h30 Visite de l'abbaye d'Aniane p.12
Gratuit sur réservation

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

LE FESTIVAL « OFF»

ATELIER REPAS GASTRONOMIQUE DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE

"Carte Blanche à... Franck Putelat "

Chef du restaurant La Table de Franck Putelat
à Carcassonne (Aude)

Mardi 18 juillet de 20h à 00h
Tarif : 160€ par personne

Moment exceptionnel, au domaine de la Grande Sieste lors d'un dîner gastronomique élaboré par Franck Putelat. Basé à Carcassonne, le chef 2 étoiles Michelin et meilleur ouvrier de France (2019) fait partie des plus grands chefs de France.
Durant ce dîner, chaque plat sera accompagné par un vin des terroirs d'Aniane.
La soirée sera animée par Gilles Moreau (journaliste), Franck Putelat (chef) et les vignerons d'Aniane.

Ne ratez pas ce moment divin qui sera d'autant plus exaltant car, à l'accompagnement raffiné de grands vins de la région d'Aniane, viendra s'ajouter le bonheur de la rencontre.

Places limitées. Réservation impérative.

Rendez-vous au Domaine de la grande sieste
Animé par Gilles Moreau,
avec la présence du chef et des vignerons
Tel : 06.33.86.18.33

CANOË & ROSÉ

Mercredi 19 juillet 18h à 20h30

Tarif descente en canoë & rosé : 20€ par personne

Suivi d'un dîner à la brasserie du Pont du Diable (en option) : 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.

Nous vous donnons rendez-vous pour un moment mémorable en canoë le long du fleuve de l'Hérault rythmé par des dégustations de rosés des terroirs d'Aniane.

Afin de vous récompenser de vos efforts, nous vous proposons de partager un dîner avec nous à la brasserie du Pont du Diable.

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.
Tel : 06.33.86.18.33

DEGUSTATION HORIZONTALE DES GRANDS VINS D'ANIANE

Jeudi 20 juillet 20h à 22h 80€

Suivi d'un dîner au restaurant SouKa 45€

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 des vins d'un même millésime… 2013.

Ce moment unique vous dévoilera la diversité des styles ainsi que la capacité de garde des 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.

Après ce moment hors du temps, nous vous proposons de finir la soirée en beauté, autour d'un dîner au restaurant gastronomique le Souka.

Places limitées. Réservation impérative.

Rendez-vous : Chapelle des Pénitents à Aniane.

ATELIER CRÉATION DE VIN

Vendredi 21 juillet 18h à 20h 25€
Dimanche 23 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 Vincent Monnier (sommelier).
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 révélera votre âme de vigneron !
Vous êtes néophyte ou amateur de vin et curieux de cet univers, cet atelier est pour vous !

Places limitées.
Réservation impérative.
Tarif : 25€ - Le billet comprend un pass 3 jours pour le Salon des Vignerons.
Rendez-vous à l'Abbaye d'Aniane

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

ATELIERS MASTER CLASS

Animés par par Vincent Monnier, sommelier.

CARIGNAN CE GRAND MODESTE

Samedi 22 juillet 11h à 12h30 20€ sur réservation

Cépage historique du Languedoc, le Carignan a longtemps souffert à tort de son image... Il est aujourd'hui revenu pleinement sur le devant de la scène et sublime les terroirs Redécouvrez toutes les facettes de ce cépage magique à travers 6 vins.

GRANDS VINS D'ANIANE AU FIL DU TEMPS

Samedi 22 juillet 15h30 à 17h 20€ sur réservation

Goûter un vin d'un certain âge, c'est comme parler du bon vieux temps avec son grand père... Le vin a cette magie: parler de sa jeunesse, du temps passé et nous dévoiler progressivement sa profondeur et sa complexité.
Nous dégusterons les vins de 4 domaines, à différentes étapes de leur évolution, pour mieux comprendre les mécanismes de leur vieillissement.

LES SECRETS DES ACCORDS AUTOUR DES PRODUITS DE LA MER

Dimanche 23 juillet 11h à 12h30 25€ sur réservation

Souvent simplifié l'accord vin et produit de la mer va au delà du classique vin blanc sec et poisson!
Le gras, le fumé, le salé ... des produits de la mer permettent des accords gourmands aussi bien avec les blancs du terroir d'Aniane mais aussi avec le rosé et le rouge ... Il faudra juste maîtriser la puissance de l'accord.

Places limitées. Réservation impérative.
Le billet comprend un pass 3 jours pour le Salon des Vignerons.
Rendez-vous à l'Abbaye d'Aniane
Tel : 06.33.86.18.33

ATELIERS INITITATION À LA DÉGUSTATION

Ateliers animés par Philippe SERRA.

Samedi 22 juillet 11h30 à 12h15 et 14h30 à 15h15
Dimanche 23 juillet 11h30 à 12h30 et 14h30 à 14h45

D'une durée de 45 minutes.
Places limitées. Gratuit , sur réservation.
Rendez-vous à l'Abbaye d'Aniane.

AUTOUR DU FESTIVAL

VISITES GUIDEES DE L'ABBAYE D'ANIANE

Samedi 22 juillet 10h30 à 11h45 Gratuit
Samedi 22 juillet 16h à 17h30 Gratuit
Dimanche 23 juillet 16h à 17h30 Gratuit

Grâce à nos guides interprètes régionales, entrez dans l'Abbaye d'Aniane et découvrez son passé
Places limitées. Réservation impérative.
A l'Abbaye d'Aniane.

VISITES GUIDEES DU VILLAGE D'ANIANE

Dimanche 23 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 sécurité).
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.

SOIREE WINE & DJ

Vendredi 21 juillet partir de **20h**
Concert Gratuit

Venez partager une soirée pleine d'énergie dans le cadre splendide de la cour d'honneur de l'Abbaye. Au programme les mix du DJ Jean-Charles accompagné de son guitariste.

Pour l'occasion vous aurez le choix entre cinq foodtrucks et cinq types de cuisine différents.

Le bar à vins sera ouvert lors de la soirée avec une sélection des vins du salon.

INFOS ET RESERVATIONS
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 22 juillet À partir de **19h45**
45€ adulte et 25€ enfant (-12ans)

Dans le cadre somptueux du jardin de l'Abbaye se tiendra le Grand diner du Festival. Une soirée inoubliable placée sous le signe de la convivialité, qui mariera gastronomie, vins, art et jazz.
De nombreuses surprises rythmeront la soirée.

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.

Places limitées. Réservation impérative.
Le jardin de l'Abbaye

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

TOMBOLA

au profit de la réhabilitation de l'abbaye d'Aniane

Cette année les vignerons d'Aniane s'associent à la CCVH en faveur d'une belle cause !
Tout au long du festival, vous aurez la possibilité de participer une tombola vous permettant de gagner 32 magnums d'exception !
Le tirage au sort aura lieu lors du grand dîner du samedi soir.
100% des fonds récoltés seront reversés à la fondation du patrimoine et de la réhabilitation de l'abbaye.
L'ancienne abbaye d'Aniane est le fruit de remaniements d'un monastère dont l'origine remonte à la fin du VIIIe siècle.
La CCVH lance un projet de restauration de la chapelle de l'ancien pénitencier afin de développer les actions culturelles déjà entreprises depuis 2010.

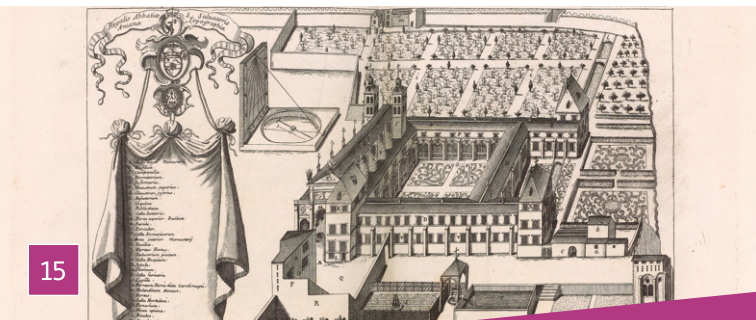
Les travaux seront menés par l'architecte du patrimoine "Atelier Donjerkovic Architectes".
Ils permettront :
D'organiser : expositions, spectacles, séminaires, réceptions,
De créer des espaces « techniques » pour développer ces activités : accueil, loges, régie…,
De restaurer les décors (vitraux, fresques, chœur),
De finaliser les travaux d'aménagement : toiture, menuiseries, électricité...

Montant total des travaux estimé à : 2 205 000 € HT

VALLÉE DE L'HÉRAULT COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

FONDATION DU PATRIMOINE

Gravue représentant le projet de reconstruction de l'abbaye d'Aniane après la destruction des bâtiments médiévaux endommagés lors les guerres de Religion.
Monasticon Gallicanum, Tome 1 planche 46, 1694.
Conservé à la Bibliothèque nationale de France.
© Inventaire Général S.P.A.D.E.M"



CONTACT ET RÉSERVATION :
Nolwenn Monvoisin
Tél. : 06 33 86 18 33
contact@festivaldesvinsdaniane.com
Billetterie en ligne :
www.festivaldesvinsdaniane.com

Festival des Vins d'Aniane

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

LE PETIT MONDE - Illustration : www.herbette.fr - photos : Vincent Bartoli, Millie Del & Sandrine Pinol

INFOS ET RESERVATIONS
www.festivaldesvinsdaniane.com