

## Six jours de fête, de gastronomie et de partage pour le 24e festival des vins d'Aniane.



**La 24e édition débute ce mardi 18 juillet avec un dîner exceptionnel concocté par le chef Franck Putelat. Les rendez-vous se succéderont jusqu'à dimanche soir autour du vin, de la culture et du patrimoine.**

C'est un rendez-vous qui suit finalement la courbe ascensionnelle de son terroir. Le festival des vins d'Aniane ne se contente pas d'enchaîner les millésimes. Il les revisite, innove, va de l'avant. "On essaie de casser les codes et de proposer une démarche un peu plus originale", explique Roman Guibert, président d'un événement désormais très bien ancré dans le paysage.

Quel chemin parcouru depuis le salon qu'avaient imaginé, au tout début, quelques amis d'Aniane ! Une décennie de bons souvenirs dans une salle des fêtes, certes. Mais la création de l'association sous l'impulsion des Jean-Pierre Venture (mas de la Seranne), Sylvie Ellner (domaine de Conquêtes), Jean-Marc

Coston (domaine Coston), Olivier Ferrier (domaine de la Croix Saint-Privat) et Benoît Braujou (domaine Fons Sanatis)... a ensuite permis d'afficher de nouvelles ambitions.

### *"Une expérience pour l'amateur comme pour l'initié"*

La feuille de route n'a pas bougé d'une grappe de raisin : valoriser le vin, la gastronomie, le patrimoine, et l'art de vivre de la moyenne Vallée de l'Hérault. Mais le curseur a été revu à la hausse, dans le sillage du patrimoine et des nectars du territoire. "Je voulais qu'on aille plus loin, que le festival soit une expérience pour l'amateur comme pour l'initié. L'excellence d'un terroir est notre phrase d'accroche mais une excellence accessible", explique Roman Guibert, qui a beaucoup appris de son expérience en Nouvelle-Zélande avant de retrouver Daumas Gassac et de "vouloir rendre au territoire ce qu'il nous a donné".

Pour la 24<sup>e</sup> édition, qui débute ce mardi soir, les petits plats ont plus que jamais été mis dans les grands avec la venue de Franck Putelat. Mais à l'issue des trois jours du Off, c'est bien évidemment le très populaire salon des vignerons qui tiendra la vedette à l'abbaye d'Aniane.

### *32 domaines pour trois jours de dégustations*

Comme chaque année, trente-deux domaines proposeront des moments d'échange, de partage et de dégustation. Durant ces trois jours, il sera possible de s'initier à la dégustation, de créer son propre vin, de participer à des master class, ou encore de profiter de visites guidées gratuites d'Aniane et de son abbaye. "On voit les sourires, les moments de partage : c'est devenu un rituel de participer", se réjouit Roman Guibert, satisfait de la trajectoire prise par le festival.

Paul Claudel disait qu'en matière de vin, il faut savoir faire passer le plaisir avant le prestige. Mais à Aniane, on conjugue volontiers les deux.

### *Trois jours de salon*

Vendredi 21 juillet. 17h à 21h30 : salon des vins (pass 3 jours 10 €). 18h à 20h : atelier création de vins (25 €\*).

Samedi 22. 10h à 20 h : salon des vins. 10h30 à 11h45 : visite du village (gratuit\*). 11h à 12h30 : Master Class Carignan, ce grand modeste (20€\*). 11h30 à 12h15 et 14h30 à 15h15 : initiation à la dégustation (gratuit\*). 15h30 à 17h : Master Class

Grands vins d'Aniane au fil du temps (25€\*). 16h à 17h30 : visite de l'abbaye (gratuit\*). 19h45 à 0h : Grand dîner du chef De Lauzun et traiteur Cabiron (45 et 25€\*)

Dimanche 23. 10h à 20h : salon des vins. 10h à 11h30 : visite du village (gratuit\*). 11h à 12h30 : Master Class Accord des produits de la mer (25 €\*). 11h30 à 12h15 et 14h à 14h45 : initiation à la dégustation (gratuit\*). 15h15 à 17h15 : atelier création de vins (25€\*). 16h à 17h30 : visite de l'abbaye (gratuit\*).

(\*) Réservation obligatoire : [festivaldesvinsdaniane.com](http://festivaldesvinsdaniane.com)

### *Franck Putelat en tête d'affiche du Off*

Lancé en 2018, le Off des vins d'Aniane, qui se déroule les trois jours précédant le festival, a enrichi et largement diversifié le format. Ce mardi soir, au domaine de la Grande sieste, le chef 2 étoiles Franck Putelat offrira un grand voyage gastronomique autour de 14 accords mets-vins (complet). Autre décor et concept décalé mercredi avec les balades en canoë dans les gorges de l'Hérault, accompagnées d'une dégustation de rosé (18h, 20 €\*), pour montrer "que le vin, ça peut être fun". La journée se conclura par un dîner à la brasserie du Pont du Diable (20h30, 28€\*). Jeudi enfin, la dégustation horizontale dans la chapelle des Pénitents permettra de découvrir et déguster à l'aveugle 12 vins du millésime 2013 des terroirs d'Aniane (complet).