6ÈME RENDEZ_VOUS DES VINS BIO DE L'AUDE

9 ET 10 NOVEMBRE 2019

ABBAYE DE SAINT-HILAIRE EN PAYS CATHARE

crédit photo ©Thierry Raynaud

DÉGUSTATION, VENTE, VISITES DE L'ABBAYE SAMEDI 14H-18H

22 DOMAINES - 70 VINS BIO AUDOIS DIMANCHE 10H-18H

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Samedi 9 Novembre

de 14h00 à 18h00

De 14h à 18h : dégustation libre et rencontres avec les vignerons

15h et 16h : ateliers dégustation Accords Desserts et Vins bio
avec Georges Gracia, Maître Sommelier de l'Union de la Sommellerie Française,
desserts de Régis Chanel, chef pâtissier de l'Hôtel de la Cité
(Participation 10€, places limitées - réservation à l'entrée)

14h et 16h : visites guidées de l'abbaye (places limitées, réservation à l'entrée)

Présence de la librairie Le Nom de l'Homme (Lagrasse), d'Énercoop et de la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO)

Dimanche 10 Novembre

de 10h00 à 18h00

De 10h à 18h : dégustation libre et rencontres avec les vignerons,
ateliers enfants dégustation de jus ou comment faire travailler ses papilles ?

11h30, 14h et 15h30 : ateliers dégustation Accords Mets et Vins bio
avec Georges Gracia et mets de Jérôme Ryon, chef étoilé de l'Hôtel de la Cité
(Participation 10 €, places limitées - réservation à l'entrée)

11h, 14h et 16h : visites guidées de l'abbaye (places limitées, réservation à l'entrée)

Tout au long de la journée :
animation musicale avec le groupe La Rouge (Villeneuve-des-Corbières)
et présence de la librairie Le Nom de l'Homme (Lagrasse), d'Énercoop et de la LPO

Restauration bio sur place

Ne pas jeter sur la voie publique - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Restauration Bio

DIMANCHE 10 NOVEMBRE

DANS L'ABBAYE DE SAINT-HILAIRE
PAR « LE MELTING POT»

ASSIETTE TAPAS DU MOMENT : 5 €

PLATS AU CHOIX : 10€

Basse côte de bœuf à la réduction de grenade et balsamique, pomme de terre grenaille, légumes grillés

Cuisse de poulet fermier mariné et fumé au miel de garrigue et citron vert, Risoto de freekeh (blé vert flambé) et champignons sauvages

Agneau chawarma, patate douce rôtie, carottes couleurs glacées
Végé/ Courge butternut farcie aux pleurotes, quinoa et châtaigne

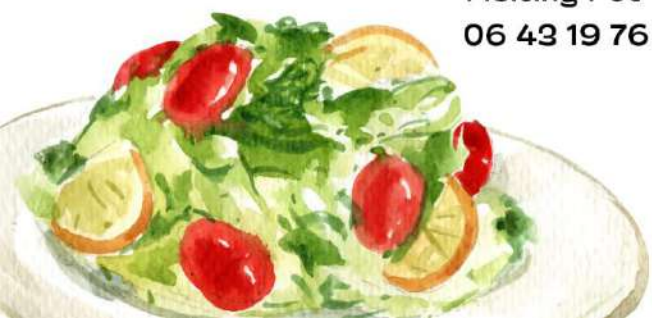
DESSERTS AU CHOIX : 4€

Mousse au chocolat, crème de pistache et amandes grillées.

Crumble de pomme, poire et fruits rouges.

Poire pochée au safran et miel de garrigue, carotte cake.

Melting Pot - Cuisine Itinérante (Lagrasse)
06 43 19 76 44 - lemeltingpot@ymail.com



1

Château Fabre Cordon

Peyriac-de-Mer

04 68 42 00 31 06 89 89 96 53
chateaufabrecordon@gmail.com

2

Clos de l'Anhel

Montlaur

04 68 43 18 12 06 77 09 65 48
anhel@wanadoo.fr

3

Domaine Sibille

Laure-Minervois

06 82 80 97 41 06 82 36 75 29
domainesibille@gmail.com

4

Domaine Les Cascades

Ribaute

06 88 21 84 99 06 89 10 42 36
domainelescascades@yahoo.fr

5

Sainte Marie des Pins

Verzeille

04 68 69 48 24 06 23 05 64 73
domainesaintemarie2@wanadoo.fr

6

Domaine Beirieu

Roquetaillade

04 68 31 60 71
beirieu@domaine-beirieu.com

7

La Jument Rousse

Lagrasse

04 68 43 13 29
sapuech@wanadoo.fr

8

Château Marco

Festes et Saint André

06 07 49 60 87
marc.leseney@club-internet.fr

9

Le Clos du Marbrier

Caunes-Minervois

04 68 43 85 79 06 85 91 27 57
leclosdumarbrier@wanadoo.fr

10

Plateau du Cascal

Pomas

04 68 69 52 35 06 31 25 05 58
juju.veyret@orange.fr

11

Domaine du Grès Vaillant

Saint-Polycarpe

06 72 15 34 38
gresvaillant@gmail.com

12

Domaine Clarmon

Tourouzelle

04 68 41 60 12 06 15 87 19 75
domaine@clarmon.fr

13

Colline de l'Hirondelle

Douzens

04 68 25 65 59 06 30 52 24 88
infos@collinedelhirondelle.com

14

Domaine Cathare

Saint Hilaire

04 68 20 08 78 06 10 63 41 46
franck.schisano@orange.fr

15

Moulin Les Rainettes

Bourièges

04 68 31 14 14
vanderen.picard@orange.fr

16

Domaine Loupia

Pennautier

04 68 24 91 77 06 20 89 44 52
domaineloupia@orange.fr

17

Cave Anne de Joyeuse

Limoux

04 68 71 79 40
commercial.france@cave-adj.com

18

Domaine Grand Guilhem

Cascastel

04 68 45 96 67 06 88 79 26 98
gguilhem@aol.com

19

Domaine Pierres Bleues

Villerouge-Thermènès

06 20 35 38 45
contact@domainepierresbleues.fr

20

Domaine de La Grange

La Palme

04 68 48 17 88 06 09 16 68 97
dellovafreres@orange.fr

21

La Petite Commanderie

Montlaur

06 89 47 46 55
lapetitecommanderie@wanadoo.fr

22

Les Tournals

Saint-Polycarpe

06 82 90 86 22
mathieu.dauvergne@laposte.net

L'invité de cette édition

23

Domaine des Cailloutis

Andillac - Tarn (81)

05 63 33 97 63
mathieu.dauvergne@laposte.net