

Envolée du tourisme viticole

ŒNOTOURISME. Les amateurs de vin ne se contentent plus de simplement déguster. Ils vont aussi à la rencontre des vigneronnes, pour apprendre et savourer, en bonne compagnie, le temps qui s'égraine au cœur des vignes.

Amateurs ou experts mais toujours épicuriens, jeunes et moins jeunes mais à 75 % consommateurs réguliers de vin, les adeptes du tourisme viticole déferlent dans nos beaux terroirs de France, séduits par une offre grandissante. Caveaux et chais, hébergement et restauration constituent les produits d'appel phares, avec toujours ce désir de partage, et de découverte. Voici quelques adresses conviviales à souhait.



CHAMPAGNE : INCONTOURNABLE PRÉ EN BULLES A TRÉPAIL

Coup de chapeau à Sylvie Gérard-Maizières, vigneronne à Trépail, pour ce complexe unique, projet privé né en mai 2010.

« Pré en Bulles » propose une large et rare palette œnotouristique : muséographie, animations pour petits et grands, dégustation, hébergement (chambres et gîtes pouvant accueillir 30 personnes), séminaires, séjours à thèmes, restauration...

Avec un accueil toute l'année et qui n'exclut pas les personnes handicapées. Une halte unique dans notre appellation.

A Trépail, le robot Créabulle raconte les spécificités de nos bulles champenoises.

www.pre-en-bulles.com

LOIRE : CHEZ LES CHAMPENOIS DU CHÂTEAU DE L'AULÉE



Une offre impressionnante au château de l'Aulée (Azay-le-Rideau), avec des Champenois aux commandes (leurs excellents Crémants le prouvent !)

Originaires du Sézannais, Champenois aujourd'hui vigneronnes en Touraine (comme bien d'autres « expatriés »), Marielle et Arnaud Henrion du Château de l'Aulée (Azay-le-Rideau) se distinguent par leurs cuvées remarquables (surtout ne pas manquer les bulles, dont le Crémant Brut Zéro ou la Cuvée Intense, coups de cœur garantis) et leur offre œnotouristique exceptionnelle. Visite du chai d'origine (1870) et du chai neuf (2008) ; sentier viticole (parcours libre audioguidé avec lecteur MP3 et énigmes pour les enfants) ; flâneries vigneronnes (balade dans les vignes commentée suivie d'une dégustation au coucher du soleil) ; déjeuner sur l'herbe (pique-nique avec produits locaux et vins du domaine) ; soirées gourmandes avec contes de Touraine ou soirées musicales. Sans oublier le pique-nique des vigneronnes indépendantes les 12 et 13 juin 2011 (les participants apportent leur panier, le domaine offre les vins et propose visites et dégustations) et le week end portes ouvertes les 18 et 19 juin (avec mise à disposition des barbecues géants).

www.laulee.com



LANGUEDOC-ROUSSILLON : BIO DANS L'ASSIETTE ET LE VERRE CHEZ CAZES

Produire des raisins bio sur 220 hectares et allier ce plaisir d'un flacon nature avec une restauration saine : bienvenue à la Maison Cazes (Rivesaltes). A la table d'Aimé, les menus sont composés en majorité de produits bio. Le caveau riche de 15 vins attire les parents, tandis que les enfants profitent de coloriations (raisins et scènes de vendanges), d'un loto des odeurs de la nature et d'une dégustation de jus de raisin bio. Une conviviale adresse lauréate 2010 du prix national de l'œnotourisme pour la mise en valeur d'un domaine viticole.

www.cazes-rivesaltes.com

BOURGOGNE : MOULIN DOUILLET CHEZ LAROCHE A CHABLIS

Vigneron réputé propose hôtel de charme dans un lieu historique (au cœur de Chablis, tout près de l'Obédiencerie). Qui ne serait pas tenté par cette proposition alléchante de Michel Laroche, avant-gardiste et toujours entreprenant. Ici l'accueil reste privilégié : nuit dans l'hôtel du Vieux Moulin au charme unique ; visite des caves et du pressoir du XIII^e siècle ; découverte des 12 vins de la gamme. Et les visiteurs curieux apprendront que Michel Laroche était le premier, en 2003, à proposer ses Grands Crus de Chablis bouchés par des capsules à vis. Autre info essentielle pour les adeptes des vins respectueux de l'environnement : à partir de la récolte 2010, l'ensemble du vignoble entame sa conversion en bio.

www.larochewines.com

VALLEE DU RHÔNE : OGIER ET LE FAMEUX TERROIR DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE



Chez Ogier à Châteauneuf-du-Pape, 300 mètres de parcours initiatique racontent la diversité des contenants (barriques, demi-muids, foudres...)

En 2009, pour son 150^e anniversaire, Ogier inaugure un site unique, en plein cœur du village, comprenant notamment le fameux « Conservatoire des Terroirs de Châteauneuf-du-Pape ». Une visite commentée de ce jardin retrace l'histoire géologique de l'appellation sur plus de 195 millions d'années. On apprend aussi, le long d'un parcours initiatique de 300 mètres, l'essentiel de la tonnellerie, et la visite s'achève dans le calme d'un petit salon de lecture, avec des ouvrages sur la Vallée du Rhône. Ce havre de sérénité propose visites commentées et deux thèmes de dégustation : « L'expertise des terroirs de Châteauneuf-du-Pape » (le Clos de l'Oratoire des Papes Blanc, les 4 terroirs Eclats calcaires/Safres/Grès rouges/Galets roulés, le Clos de l'Oratoire des Papes rouge) et « L'expertise de l'élevage » (4 vins en appellation Côtes du Rhône issus de 4 élevages différents et le Châteauneuf-du-Pape Clos de l'Oratoire des Papes rouge).

La Maison Ogier cumule les distinctions : « Accueil d'excellence » (le plus haut niveau de la charte qualité « Vallée du Rhône » décerné par Inter Rhône) ; label accueil vélo via ADTHV (Association pour le développement touristique du Haut Vaucluse) et « Site remarquable du goût ».

www.ogier.fr

PROVENCE : CONCERTS DANS LES VIGNES AU DOMAINE DE L'OLIVETTE

A Bandol, parce que « le vin se conjugue avec l'art de vivre et la fête », Jean-Luc Dumoutier, propriétaire du Domaine de l'Olivette, associe son activité à celle d'artistes, peintres, sculpteurs, musiciens. Plusieurs manifestations culturelles animent le lieu : expositions de juin à septembre, concerts de jazz dans les vignes en juin, juillet et août, précédés de dégustations accompagnées de produits du terroir. Prochains rendez-vous 2011 : Philippe Duchemin au piano le 7 juillet, pour un « Hommage à Oscar Peterson » accompagné en seconde partie de Dany Doriz pour un « Hommage à Lionel Hampton » ; le 22 juillet : Irakli et les Louis Ambassadors « Hommage à Louis Armstrong » ; le 11 août : Quintet Daniel Huck avec Piero Ianetti, « Hommage à Thelonious Monk et Art Blakey ». A 20 heures, apéritif dégustation des vins du domaine avec tapenades, anchoïades et pizzas.

Peintres, sculpteurs et musiciens animent l'été chez Jean-Luc Dumoutier (Domaine de l'Olivette à Bandol).

www.domaine-olivette.com

RÉALISÉ PAR THIERRY PERARDELLE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé A consommer avec modération.

Quelques chiffres

- 7,5 millions de visiteurs en France (dont 2,5 millions d'étrangers, Anglais et Belges en tête) ont dépensé en moyenne 200 euros, la moitié en achat de vin, le reste pour l'hébergement et la gastronomie.
 - Près de 10.000 caves visitées.
 - Destinations favorites : Aquitaine, Alsace, Bourgogne, Champagne.
 - 31 % des visiteurs de caves ont plus de 60 ans, 29 % de 18 à 35 ans (cadres supérieurs : 36 % ; employés et retraités : 20 %).
 - 43 % des visiteurs sont des couples.
- (Chiffres 2009, enquête Atout France)



Les chocolats de Pâques sont arrivés !

Dans les magasins FOSSIER

MAISON FOSSIER
1822

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière
www.mangerbouger.fr
www.fossier.fr

OFFRE VALABLE DANS LES MAGASINS FOSSIER.

C'est le printemps
Il est temps de vous mettre au BIO
Tout le choix et la qualité
c'est natureva

Reims
51100

7, bd St-Marceaux
03.26.47.52.62



Tingueux
51430

6, impasse Félix-Éboué
03.26.49.71.47