

Par Yoann Palej

Une palette de couleurs



1 GR de Pays, Tours en Minervois, Saint-Chinian, Faugères



Mettre en place une stratégie concertée pour faire la promotion et relever l'attractivité d'un territoire, c'est la prouesse réalisée par la destination Minervois, Saint-Chinian, Faugères et Haut-Languedoc. Cette dernière, qui couvre un tiers du département de l'Hérault, fédère quatre Communautés de com-

munes (Grand Orb, du Minervois au Caroux, les Avant-Monts et Sud-Hérault) autour de projets pour un territoire durable, rural, attractif, dynamique et inclusif. Pour découvrir vignobles, paysages et patrimoines, un GRP œno de cinq boucles de deux à trois jours, sans aucune difficulté, est proposé sur le site.

04 67 97 06 65 – haut-languedoc-vignobles.com/GRP



2 Cave de Saint-Chinian

Voilà une cave qui est ancrée dans son territoire. Véritable acteur de la vie sociale, la coopérative, créée en 1937, regroupe une centaine de vignerons adhérents et mobilise les forces vives en étant non seulement un lieu de vin, mais aussi un lieu de vie et de créativité artistique. Sur place, les cuves en béton rivalisent de couleurs et de modernité grâce au projet L'Art en cave, un concept unique qui associe l'œuvre d'un artiste contemporain à une cuvée d'exception. L'espace d'exposition vaut vraiment le coup d'œil.

34360 Saint-Chinian – 04 67 38 28 40
cave-saintchinian.com

3 Château & Village Castigno



Au cœur de ce village idyllique d'Occitanie, laissez-vous envoûter par la cuisine étoilée de La Table de Castigno, avec un couple fou de food, Stephan Paroche et Justine Viano, à la manœuvre. Ici, pas de carte, on se laisse bercer par une cuisine bohème à quatre mains qui emmène sur des chemins audacieux et incisifs. Également sur place : La Petite Table, un bistrot-grill à la cuisine locavore et généreuse, et un restaurant asiatique, Le Thaï, à l'offre gustative exotique, racée et sapide dans une ambiance « asie-mutée ».

34360 Assignan – 04 67 24 26 41 – villagecastigno.com





4 Cave de Saint-Jean-de-Minervois

Éclat Blanc, cuvée hommage au calcaire blanc immaculé qui jonche le terroir de Saint-Jean-de-Minervois. Voilà une porte d'entrée idéale pour découvrir la richesse aromatique du muscat petit grain. Reconnue en 1949, l'appellation est une des plus petites de France (6 domaines et 12 cuvées) et irradie le visiteur de ses vins doux naturels qui n'ont pas d'équivalent. Mais la cave produit également du blanc sec, du rouge, du rosé et de l'effervescent. Dégustation et visite du vignoble possibles pour les groupes.

34360 Saint-Jean-de-Minervois – 04 67 38 03 24
muscat-saintjeanminervois.com



5 Château Maris



Certifié B Corp depuis 2016, château Maris est bien plus qu'un simple vignoble. Robert Eden, le propriétaire, a créé le lieu parfait pour déconnecter. Dans une maison de maître de 1892 au pied de la montagne Noire, vous serez dans un petit cocon avec tout le confort nécessaire : 4 chambres, 3 salles de bain, 1 jardin, 1 terrasse et 1 belle piscine privée pour des groupes jusqu'à 8 personnes. Sur demande, profitez d'une visite privée du vignoble suivie d'une dégustation des vins (en biodynamie) du domaine. À deux pas se trouve le Grand Café occitan, un wine-bar du XXI^e siècle où le chef franco-anglais Tristram Bowden propose une cuisine savoureuse mêlant produits de la montagne et de la mer, avec une carte où le vin (surtout bio, biodynamie et nature) est au cœur de l'histoire.

34210 Félines-Minervois – 04 68 91 42 63 – chateaumaris.com

Carnet pratique



Où manger, où dormir

LE RELAIS CHANTOVENT

Et si vous profitez d'une vue panoramique sur les gorges de la Cesse et du Brian tout en dégustant la cuisine de cœur de Nicolas Bru ? Menus à 29 € ou 45 € et un « spécial truffe » à 65 € que nous vous recommandons vivement. Belle carte des vins où la production locale est bien mise en valeur. L'établissement dispose également de charmantes et confortables chambres, au calme, dans la magnifique cité cathare de Minerve.

34210 Minerve – 04 68 91 14 18
relaischantovent-minerve.fr

LE TERMINUS

Arrêt obligatoire dans cette ancienne gare reconvenue en locomotive culinaire. On y mange une cuisine bistrannique de saison aux accents méditerranéens et en circuits courts. Asperges de Capestang, œufs de Puisserguier, chèvre de Combeville, muscat du domaine Barroubio : un vrai omnibus vers la destination plaisir. L'été, le bar à vin ouvre pour des soirées loin du train-train quotidien.

34310 Cruzy – 04 67 89 71 26
restaurantterminus.com



À voir, à faire

LA DISTILLERIE DU PETIT GRAIN

Créée en 2008 par Patricia et Laurent Gaspard en plein cœur du village, cette micro-distillerie est méga-addictive. En utilisant les procédés les plus modernes et avec le concours du muscat petit grain du Domaine de Montahuc, le couple propose des marcs de muscat, des eaux-de-vie de vin, de fruit, et un gin qui a déjà reçu plusieurs distinctions. Dégustation possible sur rendez-vous.

34360 Saint-Jean-de-Minervois – 06 63 57 77 04 –
distillerie-petit-grain.fr

LA MAISON DES VINS DE SAINT-CHINIAN

Une étape indispensable pour dénicher les pépites de l'appellation parmi les 100 caves et domaines représentés. En tout, plus de 400 références à prix producteur bien sûr. Plus qu'un simple caviste, la boutique, installée dans l'ancienne maison de Charles Trenet, se veut associative avec des conseils, des dégustations et une pléiade d'animations en saison proposées par les producteurs eux-mêmes.

34360 Saint-Chinian – 04 67 38 11 69 – saint-chinian.pro

DOMAINE LA PRADE MARI

Voilà un domaine qui détonne dans le paysage. À deux pas de Minerve, Éric Mari pratique

la naturo-culture, méthode qui applique les grands principes de la naturopathie à l'agriculture. Sur demande, il est possible de visiter le vignoble et de déjeuner sur place, puisque le vigneron est doté de jardins participatifs (légumes du potager, produits sauvages, circuits courts, etc.) et qu'il peut faire appel à un cuisinier privé.

34210 Aigne – 04 68 91 22 45 – laprademari.com



Hors saison

FESTIVAL TASTES EN MINERVOIS

Il s'agit certainement de l'un des plus grands événements œnotouristiques du sud de la France, qui mêle vin, gastronomie et art de vivre. Le Minervois, terre d'accueil viticole qui s'étend de Carcassonne à Narbonne, de la montagne Noire au canal du Midi, propose chaque année une rencontre festive, gustative et itinérante le premier week-end de septembre. Au programme, la dégustation de ces fameux tastes, sorte de petites bouchées gastronomiques, la présence de grands chefs avec des menus éclectiques, des ateliers sur les accords mets et vins, des animations musicales et la possibilité de retrouver la plupart des acteurs de l'AOC Minervois. Immanquable !

tastesenminervois.com