PROGRAMME



20 ► 22 JUILLET2018

l'Excellence d'un terroir



INFOS ET RESERVATIONS

www.festivaldesvinsdaniane.com

Informations pratiques

Tarif entrée au salon : 7€

Incluant un verre et un carnet de dégustation.

Parking gratuit - service de livraison des cartons aux véhicules - espace climatisé.

Infos et contacts:

Mélody Pallas

Mas de Daumas Gassac - 34 150 Aniane Tél.: 06 33 86 18 33 - 04 67 57 71 28 contact@festivaldesvinsdaniane.com www.festivaldesvinsdaniane.com

Durant tout le festival

Restauration

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

- Vinocircus (assiette vigneronne)
- •Coup 2 Food (cuisine méditerranéenne)
- D'Oc en bouche (Petit bouchon Languedocien)
- Panier à salade (Salades généreuses chaudes ou froides)
- La Régalade (burgers gourmets)
- Fée délices (pâtisseries)

Exposition éphémère

M. François Maurisse, Artiste plasticien et Explorateur : «Les Herbettes» – Dans la cours d'honneur

Wine and Pétanque



Jeux de boules à disposition à l'accueil du Festival



Les Domaines

A l'Abbaye d'Aniane

ANIANE

Mas de Daumas Gassac 04 67 57 71 28 Domaine des Conquêtes 04 67 57 35 99 Mas de la Séranne 04 67 57 37 99 Mas Laval 04 67 57 79 23 Domaine Croix de Saint-Privat 04 67 57 21 66 Domaine les Esperelles 06 07 81 45 27 Domaine de l'Anio 04 67 57 46 62 Domaine de la Grande Sieste 06 61 32 15 43 Château Capion

ST GUILHEM LE DESERT

La Voûte du Verdus 04 67 57 45 90

04 67 57 71 37

GIGNAC

ST SATURNIN DE LUCIAN

Domaine d'Archimbaud 04 67 96 65 35 Domaine Virgile Joly 04 67 44 52 21

PUECHABON

Mas des Brousses 04 67 57 33 75 Domaine Coston 04 67 57 48 96

ST JEAN DE FOS

LAGAMAS

Mas d'Agamas 04 67 57 53 22

MONTPEYROUX

Domaine l'Aiguelière 04 67 96 61 43 Domaine Puech Auger 06 74 63 33 02

ST ANDRE DE SANGONIS

Domaine de la Croix Chaptal 04 67 16 09 36 Clos Aguilem 06 88 82 92 48

ST FELIX DE LODEZ

Domaine du Dausso 06 09 76 35 73

CLERMONT L'HERAULT

Domaine Bois Bories 04 67 96 98 03

LE BOSC

Domaine Jordy 04 67 44 70 30

Programme du Festival «OFF»



Mardi 17 juillet

20h à 22h Dégustation horizontale 50€ sur réservation Dégustation des vins des terroirs d'Aniane sur le millésime 2010

Mercredi 18 juillet

p.8

18h00 à 20h00 Balade botanique Gratuit sur réservation Animée par Guillaume Fried

Jeudi 19 juillet

p.8

18h00 à 20h30 Canoë & Rosé 15€ sur réservation Balade en canoë sur l'Hérault accompagnée d'une dégustation de rosé

21h Diner au Restaurant La Pourpre et l'Olivier 28€ sur réservation

Programme du Festival

Vendredi 20 juillet

17h à 21h30, Salon des Vins



7€ incluant un verre et un carnet de dégustation

17h45 à 20h00 Visite des Terroirs d'Aniane 12€ sur réservation (le tarif comprend l'entrée au salon avec un verre)

18h00 à 20h00 Atelier Création de Vins 25€ sur réservation 18h00 à 20h00 Atelier Création de Vins 25€ sur réservation 18h00 à 20h00 Atelier Création de Vins 25€ sur réservation 18h00 à 20h00 Atelier Création de Vins 25€ sur réservation 18h00 à 20h00 Atelier Création de Vins 25€ sur réservation 18h00 à 20h00 Atelier Création de Vins 25€ sur réservation 18h00 à 20h00 Atelier Création de Vins 25€ sur réservation 18h00 à 20h00 Atelier Création de Vins 25€ sur réservation 18h00 à 20h00 Atelier Création de Vins 25€ sur réservation 18h00 à 20h00 Atelier Création de Vins 25€ sur réservation 18h00 à 20h00 Atelier Création de Vins 25€ sur réservation 18h00 Atelier Création 18h00 Atelier Cr

20h00 à minuit Concert de la nocturne Gratuit

Cours d'honneur, Abbaye d'Aniane Restauration avec 6 foodtrucks



Programme du Festival

Samedi 21 juillet

10h à 20h, Salon des Vins 7€ incluant un verre et un carnet de dégustation	p.3
10h à 11h30 Fouilles archéologiques 7€ sur réservation. (7-14 ans)	p.16
11h Inauguration du Festival	
11h à 12h30 Master Class 12€ sur réservation « Le Festival en 6 millésimes »	p.14
11h30 à 12h15 Initiation à la dégustation Gratuit sur réservation	p.15
12h30 à 15h Atelier Repas Gastronomique	p.10
95€ sur réservation.	[11
« Carte blanche au Chef Matthieu De Lauzun »	8,3
14h30 à 15h15 Initiation à la dégustation Gratuit sur réservation	p.15
15h30 à 17h Master class 12€ sur réservation	p.14
« Vins atypiques, vignerons de génie »	
16h à 17h30, Visite guidée de l'abbaye d'Aniane Gratuit sur réservation	p.16
17h à 18h Initiation à la dégustation en Anglais Gratuit sur réservation	p.15
17h30 à 19h Atelier du goût 18€ sur réservation « Fromages hors normes »	p.12
18h Tirage de la tombola	
20h à minuit « Dîner des Vignerons »	p.17
Tarif Adulte 40€ / Tarif Enfant (- de 12 ans) 22€	41
Elaboré par le chef Matthieu De Lauzun et le Traiteur Cabir Sur réservation	on
22h30 Vente aux enchères de vins rares & d'œuvres d'a	rt
au profit de l'association La Montpellier Reine	p.18
20h à minuit Concert de Jazz Gratuit	p.17
Première partie : Arturo Duo	
Seconde partie : Emily Cole Swingtet	

Programme du Festival

Dimanche 22 juillet

10h à 20h, Salon des Vins 7€ incluant un verre et un carnet de dégustation	p.3
10h à 11h45 Visite du village d'Aniane Gratuit sur réservation	p.16
11h à 12h30 Master Class 12€ sur réservation « Carignan, ce grand modeste »	p.14
11h30 à 12h15 Initiation à la dégustation Gratuit sur réservation	p.15
12h30 à 15h Atelier Repas Gastronomique 85€ Sur réservation. « Carte blanche au Chef Daniel Lutrand » du restaurant Pastis	p.11 "I illau
14h à 14h45 Initiation à la dégustation Gratuit sur réservation	p.15
15h15 à 17h15 Atelier Création de Vins 25€ sur réservation	p.13
	p.13 p.16
25€ sur réservation 16h à 17h30 Visite guidée de l'abbaye d'Aniane	



LE FESTIVAL « OFF»

DEGUSTATION HORIZONTALE **DES GRANDS VINS D'ANIANE**

Mardi 17 juillet 20h à 22h 50€

Chapelle des Pénitents à Aniane

Pour les 20 ans du Festival des vins d'Aniane, nous souhaitons vous faire vivre un moment d'exception.

Dans le cadre majestueux de la Chapelle des Pénitents, participez à la dégustation horizontale de grands domaines des terroirs d'Aniane.

Orchestrée par Daniel Roche, sommelier conseil de renom, vous dégusterez 12 vins d'un même millésime... 2010.

Ce moment unique vous dévoilera la diversité des styles de vins produits sur le terroir d'Aniane.

Dans un esprit de club de dégustation, vous aurez le défi de reconnaitre à l'aveugle ces vins si singuliers.

Les domaines à la dégustation :

Mas de Daumas Gassac, Domaine de la Grange des Pères, Mas de la Séranne, Mas Laval, Domaine Croix de Saint Privat, Château Capion, Domaine du Mas des Armes, Domaine Vaïsse, Domaine Montcalmès, Domaine Fons Sanatis, Domaine Coston, Mas des Brousses.

Places limitées, réservations impératives



LE FESTIVAL « OFF»

VISITE BOTANIQUE

Mercredi 18 juillet 18h à 20h Gratuit

Cave coopérative d'Aniane

A la découverte de la flore de la garrigue et du vignoble!

La visite sera commentée par Guillaume Fried, botaniste et chargé de projet à l'Anses spécialiste de la flore des cultures. La garrigue est un milieu complexe...

Apprenez à reconnaitre les caractéristiques des plantes méditerranéennes, découvrez leurs histoires! Sur une marche dans des lieux splendides de notre territoire, Guillaume vous contera les récits de la nature héraultaise.

Entre vignes et garrigues, cette promenade vous dévoilera les stratégies des plantes pour survivre en milieu hostile. Curieux de découvrir les secrets de la nature, laissez-vous porter par l'enchantement de la balade botanique.

Places limitées, réservation impératives

CANOË & ROSÉ

Jeudi 19 juillet 18h à 20h30 15€ Parking du grand site du Pont du Diable



Pour les grands et les petits, découvrez la beauté sauvage et les paysages authentiques des gorges de l'Hérault lors d'une balade décalée. En partenariat avec l'association La Montpellier Reine, nous vous donnons rendez-vous pour un moment mémorable en canoë le long du fleuve Hérault rythmé par des dégustations de rosés. Les bénéfices récoltés seront reversés à l'Association La Montpellier Reine.

Afin de vous récompenser de vos efforts, nous vous proposons la possibilité de partager un dîner au Restaurant La Pourpre et l'Olivier à Saint-Jean-de-Fos. En partenariat avec Canoë du Pont du Diable et Gignac Canoë Kayak.

Places limitées, réservations impératives Tarif restaurant (en option) : 28€

www.festivaldesvinsdaniane.com

VISITE DES TERROIRS

VISITE DES **TERROIRS**

Vendredi 20 juillet 17h45 à 20h 12€ A l'Abbaye d'Aniane

La visite sera commentée par Luc David, géologue.

Découvrez comment s'est constitué le cadre naturel de cette partie de l'Hérault et quelles en sont les conséquences pour son vignoble.

La balade se terminera en apothéose dans un lieu emblématique de notre région : Le Pont du Diable.

Jérémy Cadière, sommelier élu « étoile de la Sommellerie » par Sud de France, mènera une dégustation comparative passionnante d'un même cépage provenant d'âges différents de la Vallée de l'Hérault. autour d'Aniane.

Le tarif comprend l'entrée au salon avec un verre de dégustation gravé. Le parcours se fera en voiture avec des marches réduites. Places limitées, réservations impératives.



ATELIER REPAS **GASTRONOMIQUE**

MATTHIEU DE LAUZUN

CHEF DU RESTAURANT DE LAUZUN À PÉZENAS (HÉRAULT) Une étoile au firmament de la gastronomie

Samedi 21 juillet de 12h30 à 15h

TARIF 95€

Restaurant le Pavillon à Aniane

Animée par Daniel Roche en présence des vignerons, chefs cuisiniers et producteurs.





Aniane pour nous proposer sa belle cuisine moderne, inventive et audacieuse. Selon lui, sa créativité se nourrit des échanges avec les autres chefs, les producteurs, mais aussi avec les paysages de la région, les sites du patrimoine en affirmant «J'aimerai que devant mes plats, on s'exclame : voici ce au'est l'Hérault!».

En ces heures lumineuses de l'été, nous lui laisserons «carte blanche» et c'est sans nul doute qu'il illuminera davantage nos papilles, de son talent et de sa sincérité culinaire.

Cette expérience sera d'autant plus passionnante que six grands vins de la région d'Aniane accompagneront le bonheur de la rencontre avec le Chef et les vignerons.

Places limitées, réservations impératives.

ATELIER REPAS **GASTRONOMIQUE**

CARTE BLANCHE À... DANIEL LUTRAND

CHEF DU RESTAURANT PASTIS À MONTPELLIER

Dimanche 22 juillet de 12h30 à 15h TARIF 85€ Restaurant le Pavillon à Aniane

Animée par Daniel Roche en présence des vignerons, chefs cuisiniers et producteurs.

Élève de **Michel Bras** à Laquiole, **Daniel Lutrand** a fait aussi ses armes à L'Astrance à Paris et à La Maison de la Lozère à Montpellier, C'est dans le centre historique de la capitale du Languedoc que le jeune chef et son complice Jean Philipe Vivant.



ont trouvé leur place où ils partagent une cuisine inventive sublimant les produits régionaux. Choisir le «bon produit» est le premier des savoir-faire selon **Daniel Lutrand**, comme pour mieux lier la complicité gourmande avec ses clients qui savent ce que le mot qualité veut dire!

C'est une «Carte blanche à Daniel Lutrand» extraordinaire qui vous attend, un pur moment de rencontre gourmande et de plaisir gustatif, allié comme il se doit, à une belle sélection de vins d'Aniane.

Places limitées. réservations impératives.



www.festivaldesvinsdaniane.com

ATELIERS DU GOÛT

Animée par Daniel Roche en présence des vignerons, chefs cuisiniers et producteurs.

FROMAGES HORS NORMES

Par David Krutt, de «La Cloche à Fromage» à Montpellier Samedi 21 juillet 17h30 à 19h 18€

Restaurant Le pavillon

«Connaissez-vous le bredibin, le Dombiste, le Fontina, la boulette d'Avesnes, le Gour noir, le Pastarou des cabasses, le Bleu de Passeloup, le Trou du cru...?» Ils font partie de l'incroyable diversité des fromages fermiers que l'on peut trouver un peu partout en France. Cet énorme choix nous invite à sortir des sentiers battus et à découvrir des fromages rares, aussi délicieux qu'inaccoutumés, qui changeront à coup sûr vos habitudes et vous étonneront par leur goût, leur texture, leur audace... Attendez-vous à des surprises avec ces curiosités gastronomiques que vous n'avez certainement jamais goûtées en accord avec quelques-uns des meilleurs vins blancs et rouges d'Aniane... Enchantement du palais garanti!

AUTOUR DE LA MÉDITERRANÉE

Par Sauveur Lo Gatto de la poissonnerie «Chez Sauveur» à Clapiers

Dimanche 22 juillet 17h30 à 19h 28€ Restaurant Le pavillon

«Manger du poisson autrement, c'est notre ligne de conduite...» Annonce le dynamique et passionné Sauveur Lo Gatto à la devanture de sa boutique. De la mer, il connaît tout et aime faire découvrir ses produits natures, mais aussi ses



préparations autour des poissons et crustacés. Vous allez apprécier la déclinaison autour du thon rouge (Tataki, tartare et carpaccio), les rillettes de rougets, la brandade et la tielle de la maison! Voici une dégustation pour fins gourmets, accompagnée de quelques délicieux vins blancs et rosés d'été, qui sont les meilleurs amis de cette cuisine 100% méditerranéenne.

Places limitées, réservations impératives.

www.festivaldesvinsdaniane.com

ATELIER CRÉATION DE VIN

ATELIER CREATION DE VINS

Vendredi 20 juillet 18h à 20h 25€ Dimanche 22 juillet 15h15 à 17h15 25€ A l'Abbaue d'Aniane

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 Jean-Denis Pasquier (œnoloque).

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 dévoile votre âme de vigneron!

Vous êtes néophyte du vin et curieux de cet univers, cet atelier est pour vous!

Places limitées, réservations impératives.



ATELIERS MASTER CLASS

Animés par Jérémy Cadière, un sommelier élu « Étoile de la sommellerie » par Sud de France en 2014 A l'Abbaye d'Aniane

LE FESTIVAL EN 6 MILLÉSIMES

Samedi 21 juillet 11h à 12h30 12€

Déguster des millésimes anciens, c'est comme parler du bon vieux temps avec ses grands-parents

Plongeons dans le temps à travers 6 millésimes marquants de l'histoire du Festival des Vins d'Aniane.

VINS ATYPIQUES, VIGNERONS DE GÉNIE

Samedi 21 juillet 15h30 à 17h 12€

Toutes les cuvées naissent d'une histoire entre un vigneron et sa vigne. Certaines de ces histoires sont plus particulières que les autres.

Nous vous proposons un voyage inédit à travers 6 cuvées rares ou emblématiques qui nous sortiront des sentiers battus et éveilleront vos sens.

CARIGNAN, CE GRAND MODESTE Dimanche 22 juillet 11h à 12h30 12€

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

Places limitées, réservations impératives



ATELIERS INITITATION À LA DÉGUSTATION

Samedi 21 juillet 11h30 à 12h15 et 14h30 à 15h15 Dimanche 22 juillet 11h30 à 12h15 et 14h à 14h45 Gratuit

A l'Abbaye d'Aniane

En Français. Ateliers animés par Jean-Denis PASQUIER (Oenologue).

Places limitées, réservation impérative.



WINE TASTING CLASS

Saturday, July 21st from 5 to 6 pm Free access
In Aniane's Abbeu

Wine tasting, only listen to yourself! Enter a bubble, do not be distracted by the comments of «those who know», just trust your taste buds and let yourself being carried away by your senses.

Introduce yourself to wine-tasting during workshops led by the sommelier of the tourism office's Vinothèque, Héléna FAGES.

Reservation required.

www.festivaldesvinsdaniane.com

AUTOUR **DU FESTIVAL**

FOUILLES ARCHÉOLOGIQUES Samedi 21 juillet 10h à 11h30 7€

A l'Abbaye d'Aniane

Initiation aux fouilles archéologiques: fouiller, découvrir des objets puis les analyser pour mieux comprendre la vie des moines au Moyen Âge.

Un bac de fouille, en plein cœur de l'abbaye d'Aniane, est dédié à cet atelier de sensibilisation.

Infos et réservations :

Public: pour les enfants de 7 à 14 ans Renseignements et réservation obligatoire auprès de l'Office de Tourisme Intercommunal Saint-Guilhem.

VISITES DE L'ABBAYE D'ANIANE

Samedi 21 juillet 16h à 17h30 Gratuit Dimanche 22 juillet 16h à 17h30 Gratuit A l'Abbaue d'Aniane

Entrez dans l'Abbaye d'Aniane et découvrez son passé mouvementé

VISITES DU VILLAGE D'ANIANE

Dimanche 22 juillet 10h30 à 11h45 Gratuit A l'Abbaue d'Aniane

Découvrez les ruelles d'Aniane, ses églises et les activités économiques qui ont fait vivre les Anianais depuis la création du village.

Infos pratiques et réservations :

Public : à partir de 16 ans (pour des raisons de sécurités)

■ WINE AND PÉTANQUE

Une petite pause? Nous mettons à votre disposition des jeux de pétanque dans un espace dédié face à l'abbaye. Détente et convivialité au rendez-vous.

www.festivaldesvinsdaniane.com

DÎNER **DES VIGNERONS**

Un menu élaboré à quatre mains par le chef Matthieu De Lauzun® et le traiteur Cabiron

Samedi 21 juillet À partir de 20h 40€ adultes et 22€ enfants (-12ans) Place Etienne Sanier

Le prestigieux Dîner des Vignerons se tiendra sur la place du village. Une soirée inoubliable placée sous le signe de la convivialité, qui associera gastronomie, vins, art et jazz avec le Duo Arturo et la Swingtet Emily Cole. Ce dîner sera l'occasion de marier vos coups de coeur du jour avec un menu d'exception composé à quatre mains, par le chef étoilé Matthieu De Lauzun et l'excellent Traiteur Cabiron

Un bar à vins vous proposera une sélection des vins du Salon. En clôture du dîner se tiendra la guatrième édition de la Vente aux Enchères du Festival des Vins d'Aniane (voir p. 18).

Places limitées, réservations impératives



4^{ème} VENTE **AUX ENCHÈRES** DU FESTIVAL DES VINS D'ANIANE

Samedi 21 Juillet vers 22h Place Etienne Sanier



L'association du Festival des Vins d'Aniane a tenu à mettre au cœur de cet événement une Vente aux Enchères de vins rares au profit de **l'Association La Montpellier Reine.**

Cette association œuvre au quotidien pour récolter des fonds afin de lutter contre le cancer du sein.

Chaque année, l'association La Montpellier Reine organise une course conviviale le jour de la fête des mères réunissant plus de 8 000 personnes au cœur de Montpellier.

Onze caisses bois personnalisées par 11 artistes prestigieux seront mises à prix grâce aux talents du commissaire-priseur Maitre de Latour et à celui de Daniel Roche. Chaque coffret, véritable objet collector, contiendra 3 magnums offerts par chacun des vignerons.

100% des fonds récoltés lors de la Vente aux enchères seront reversés à l'Association La Montpellier Reine.

Sur chaque lot vous pourrez déduire 66% du montant à vos impôts. Alors foncez!



Onze caisses bois personnalisées par onze artistes

