

## *Sud de France fête ses Primeurs*

**Les Vins de Pays Primeurs  
Arrivent le Jeudi 18 Octobre 2007 !**

**L**e Vin de Pays Primeur est un vin fruité, expressif, aux tannins fondus et harmonieux. C'est un vin accessible à un grand nombre par sa nature, son authenticité et sa convivialité. C'est un vin qui marque une saison, c'est l'annonce de notre millésime. Découvrez en Primeur les Premiers vins de la Saison au cœur du Languedoc-Roussillon Sud de France, le plus grand Vignoble du Monde



---

## LES VINS DE PAYS PRIMEURS



**Une Région** : Languedoc-Roussillon Sud de France

4 départements : Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault et Gard

**Une date de sortie** : 3<sup>ème</sup> jeudi d'Octobre

**Une étiquette spécifique** : Mentions « Primeur » ou « Nouveau » avec millésime obligatoires.

**Signes particuliers** :

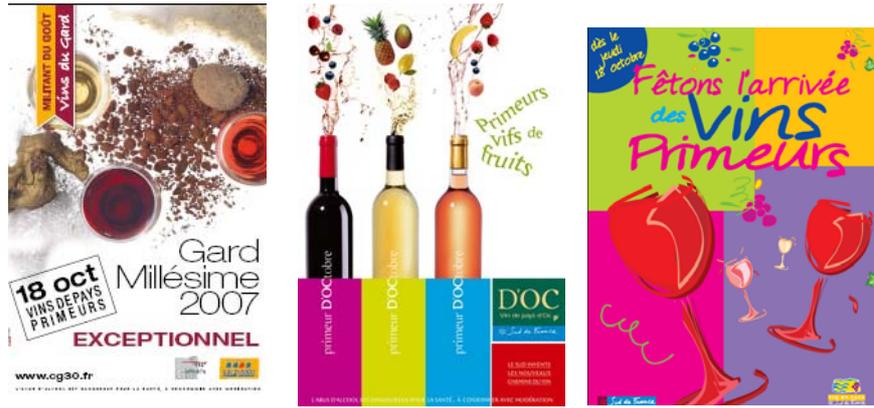
- ✓ Jeune
- ✓ Teinte vive
- ✓ Arôme intense de type fruité
- ✓ Caractère harmonieux, léger, frais et gouleyant en bouche
- ✓ Rouge, Rosé, Blanc (à servir frais)

**Durée de consommation** : 3 à 6 mois

Pour obtenir la dénomination « Vin de Pays Primeur », il doit être élaboré scrupuleusement, en suivant le cahier des charges établi dans le respect des décrets, définissant les conditions de production des Vins de Pays Primeurs Sud de France.

---

## LES VINS DE PAYS PRIMEURS



### Les Cépages :

Le Vin de Pays Primeur est élaboré à partir des cépages les plus prestigieux, et en particulier :

- ✓ Merlot, Syrah pour les rouges
- ✓ Syrah pour les rosés
- ✓ Chardonnay, Sauvignon et Muscat pour les blancs

### Les Vendanges

La sélection des parcelles s'effectue avant la vendange, un contrôle de maturité détermine la date optimale de récolte.

### Le Millésime 2007

Il s'agit d'un **millésime de grande qualité** dans tout le Languedoc Roussillon

#### *Une fin d'été très favorable*

Après un mois d'avril exceptionnellement chaud, qui a donné très tôt beaucoup d'avance au vignoble, la météo fraîche et humide de Mai à Juillet a d'abord suscité l'inquiétude des vignerons. Puis avec le retour d'un temps sec, venté et de plus en plus chaud, la maturation des raisins s'est déroulée dans des conditions parfaites.

Les vendanges ont ainsi démarré par la récolte des cépages blancs dès les premiers jours d'Août pour les secteurs les plus précoces, et se sont poursuivies à un rythme régulier, sans épisode pluvieux perturbateur.

---

## LES VINS DE PAYS PRIMEURS



Les vendanges ont ainsi démarré par la récolte des cépages blancs dès les premiers jours d'Août pour les secteurs les plus précoces, et se sont poursuivies à un rythme régulier, sans épisode pluvieux perturbateur.

### *Des raisins parfaitement sains et très aromatiques*

Dans ces conditions, les maturations se sont déroulées régulièrement, sans pression parasitaire durant l'été. A la récolte, l'état sanitaire des raisins s'est avéré excellent, du premier au dernier jour. La relative fraîcheur du début d'été est sans doute à l'origine d'un potentiel aromatique exceptionnel, sur tous les cépages. Les cépages rouges ont par ailleurs des potentiels couleur parmi les meilleurs de ces dernières années.

### *Des vins aromatiques et modernes*

Au vu des premiers résultats, les avis et commentaires sont unanimes : les vins de 2007 sont et seront remarquables. D'abord par des couleurs vives, franches et attirantes, ensuite par des expressions aromatiques riches, complexes et intenses; enfin par un grand volume en bouche, une fraîcheur bien équilibrée, et des structures tanniques très douces et fondues.

---

## LES VINS DE PAYS PRIMEURS



### *Le Primeur 2007*

Dans ce contexte, les Vins Primeurs seront d'excellents ambassadeurs de ce millésime, mais aussi du savoir faire des vigneronns de cette région. Douceur, équilibre et richesse aromatique sont des caractéristiques qui confèrent aux visages de ce millésime une certaine modernité avec des blancs très expressifs, fruités et frais ; des rosés de couleur franche et attirante bonbon anglais et des rouges riches en couleur, gouleyants avec de forts arômes de fruits rouges.

### *Dégustation et Agrément :*

La sélection des cuvées de Vin de Pays Primeurs Sud de France repose essentiellement sur des critères gustatifs et analytiques.

Les échantillons relatifs à la demande d'agrément des Vins de Pays Primeur Sud de France sont prélevés directement dans les caves des producteurs par les agents mandatés par la délégation régionale de VINIFLHOR.

Des commissions composées des meilleurs spécialistes contrôlent strictement la qualité de chacun des Primeurs sélectionnés. A l'issue de ce double contrôle, VINIFLHOR délivre l'agrément officiel et le Primeur peut porter la dénomination « Vin de Pays Primeurs ». Le rôle de ces commissions est primordial pour garantir la qualité des produits proposés aux consommateurs.

## LES VINS DE PAYS PRIMEURS



### Consommation :

Les occasions de consommation sont nombreuses. Au moment de l'apéritif, hors repas sur le comptoir d'un bar à vin par son côté festif mais aussi avec un repas traditionnel terroir d'automne : châtaigne, charcuterie, terrine, fromage et en particulier le pèlardon.

*L'imaginaire que crée le Vin de Pays Primeur Sud de France est très fort, la qualité devient un mélange subtil de technique et d'image.*

On peut affirmer clairement aujourd'hui que la consommation de vin est fortement liée à des valeurs de convivialité, à la fête, qui sont totalement en phase avec le Vin de Pays Primeur Sud de France. La culture du vin, sa présentation, son rôle dans l'art du bien vivre exercent une attraction même sur les nouvelles générations.

**Le Vin de Pays Primeur Sud de France touche à peu près toutes les catégories socioprofessionnelles pour des raisons principales différentes :**

**le prix, la qualité et la fête.**

### Commercialisation : principales destinations

Japon, Canada, Belgique, Allemagne	Sauvignon et Syrah
Angleterre	Sauvignon, Syrah et Merlot
Autriche, Suisse	Syrah

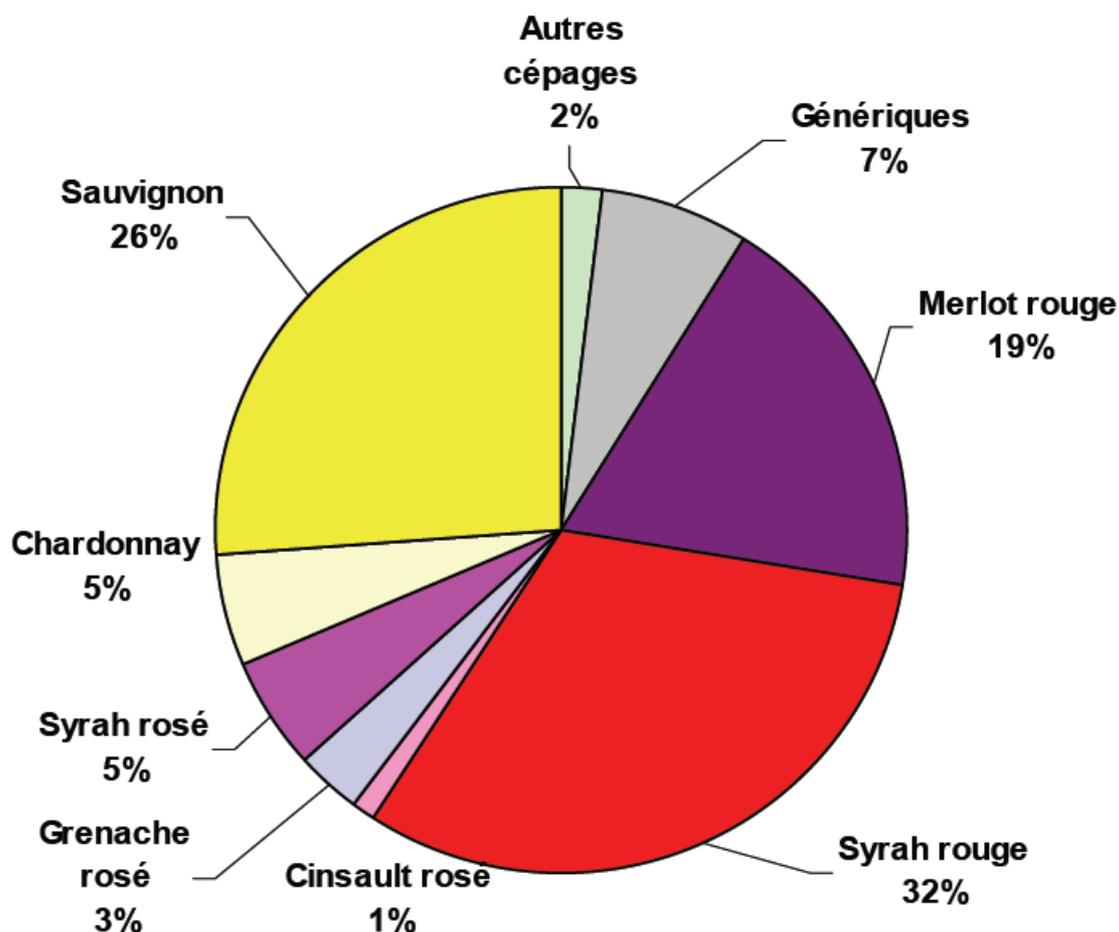
*A noter, la demande en Primeur Merlot, Syrah et Sauvignon en Grande Distribution France.*

# LES VINS DE PAYS PRIMEURS

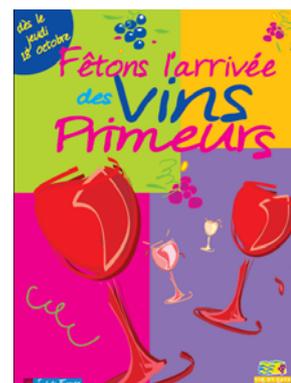


En 2006, plus de 57 000 hl de Primeurs ont été agréés, ce qui représente l'équivalent de 7,6 millions de cols.

**En vins de Pays d'Oc**, près de 28 000 hl ont été agréés, pour l'essentiel en cépages : Syrah (32%), Sauvignon (26%), Merlot (19%), Chardonnay et Cinsault.

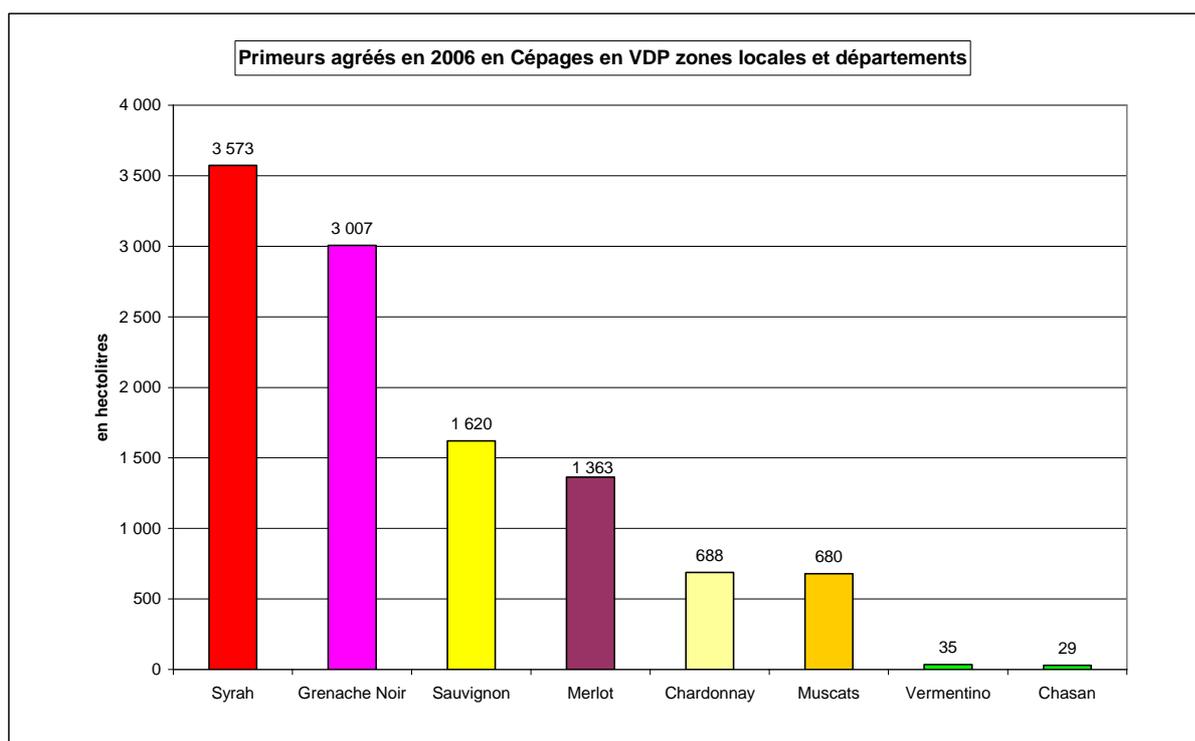


# LES VINS DE PAYS PRIMEURS



En Vins de Pays de zones plus locales et de départements, ce sont près de 30 000 hl agréés dont 24 000 hl en rouge, 5 270 hl en blanc et 750 hl en rosé.

37% de ceux-ci ont été agréés en Cépages avec la répartition suivante :



Le Vin de Pays Primeur Sud de France est un produit à forte valeur ajoutée : son prix se positionne, en moyenne, autour de 4 € la bouteille.

Même s'il reste un marché de niche, le **Vin de Pays Primeur** nous permet de véhiculer une image dynamique et très festive.

---

## STRATEGIE DE COMMUNICATION



### Une campagne impactante

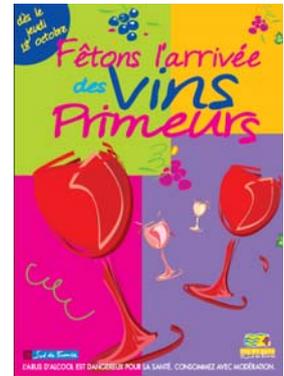
Les Syndicats de vins de pays ont mis en place une nouvelle campagne sur le thème «Sud de France fête ses Primeurs». Basés sur des couleurs vives et festives, une expression jeune et moderne, une explosion de fruits et de saveurs qui incitent à la dégustation... ces visuels forts déclinent une communication innovante : affiches Decaux, affichettes 40 x 60 cm, sets de table, menus, chevalets, guirlandes...

### *Niveau régional*

### *Kit de soutien de ventes aux producteurs*

Pour aider les producteurs et les metteurs en marché à vendre leurs Primeurs, les syndicats offrent un kit de communication. Cet outil d'aide à la vente est constitué du matériel de communication Primeurs destiné aux caveaux, cavistes, restaurateurs, dégustations primeurs... Il symbolise toute la dynamique d'un nouveau millésime.

# Des Caveaux en fête



## DANS LES CAVEAUX DE L'AUDE

- **Caveau d'Armissan-La Clape – ARMISSAN** (04.68.41.86.20)  
Dimanche 21 octobre, Fête du Primeur à la cave.
- **Le Terroirs – CAPENDU** (04.68.79.80.32)  
Dès le jeudi 18 octobre, venez découvrir nos vins primeurs au caveau.
- **Vignobles de Carsac – CAVANAC** (04.68.79.61.18)  
Dès le jeudi 18 octobre, venez découvrir nos vins primeurs au caveau, dégustation gratuite.
- **La Vendémiaire – FLEURY D'AUDE** (04.68.33.61.21)  
Samedi 20 octobre, Fête des Vins Primeurs : portes ouvertes à la cave, repas, vide grenier. Exposition sur les événements de 1907 à la salle des fêtes.
- **Cellier Luran Cabaret – LAURE MINERVOIS** (04.68.78.12.12)  
Samedi 20 octobre, journée de dégustation au caveau
- **Les Vignerons du Cap Leucate– LEUCATE** (04.68.40.01.31)  
Dès le jeudi 18 octobre, venez découvrir nos vins primeurs dans nos caveaux.  
Samedi 20 octobre, soirée Vins Primeurs et Coupe du monde de rugby.
- **Le Chai des Vignerons – LEZIGNAN-CORBIERES** (04.68.27.00.36)  
Samedi 20 octobre 2007, journée spéciale Vins Primeurs au caveau.
- **L'Oustal Anne de Joyeuse – LIMOUX** (04.68.31.11.30)  
Dès le jeudi 18 octobre, venez découvrir nos vins primeurs au caveau et gagnez des paniers garnis au jeu du bouchon gagnant.
- **Cave du Sieur d'Arques – LIMOUX** (04.68.74.63.00)  
Le jeudi 18 octobre, journée de promotion spéciale vins primeurs. Découverte des vins avec dégustation gratuite au caveau.
- **Ambrosia – NARBONNE** (04.68.41.11.89)  
Du jeudi 18 au samedi 20 octobre, journées dégustations au caveau.
- **Les Vignerons de Pouzols – POUZOLS MINERVOIS** (04.68.46.13.76)  
Jeudi 18 octobre, soirée spéciale Vins Primeurs.



- **Les Caves Rocbère – PORTEL DES CORBIERES** (04.68.48.28.05)  
Samedi 20 octobre, à partir de 17h30, venez fêter l'arrivée des Vins Primeurs dans nos caveaux de vente de Peyriac-de-mer, Portel-des-Corbières et Sigean. Dégustation avec animation musicale.
- **Les 2 Terroirs – TOUROUZELLE** (04.68.91.23.29)  
Jeudi 18 octobre, portes ouvertes, dégustation des vins primeurs avec châtaignes.
- **La Voie Romaine – VILLESEQUELANDE** (04.68.76.01.11)  
Samedi 20 octobre 2007, journée spéciale Vins Primeurs avec dégustation gratuite au caveau.

### **NOMBREUSES MANIFESTATIONS FESTIVES**

- Du 18 octobre au 18 novembre  
**« Les Saveurs de l'Aude », opération d'Automne**  
Retrouvez les Vins Primeurs et les produits du terroir de l'Aude dans les hypermarchés, supermarchés et superettes du département.
- Jeudi 18 octobre  
**Fête du Vin Primeur dans les jardins de l'Abbaye de Caunes-Minervois**  
A partir de 18h, animation traditionnelle et arrivée du vin primeur en charrette, dégustation, repas du terroir, soirée animée par le groupe « Smoky Joe Combo ».  
Renseignements : 04.68.25.78.32 ou [www.carcassonne.org](http://www.carcassonne.org)
- Jeudi 18 au samedi 20 octobre  
**Fête du vin à la Bastide Saint-Louis à Carcassonne**  
Place Carnot et rues centrales de la Bastide. Animations musicales et dégustations, participation des commerçants.  
Renseignements : 04.68.10.74.66
- Dimanche 21 octobre  
**Les Primeurs aux Halles de Narbonne**  
Dégustation des vins primeurs et rencontre avec les producteurs à partir de 10h.
- Du 21 au 28 octobre  
**Lezignan-Corbières aux couleurs du Primeur**  
Nombreuses animations tout au long de la semaine pour petits et grands, dégustation des Vins Primeurs des 8 caves partenaires à toutes les manifestations, dans les cafés et restaurants de la ville.  
Renseignements : 04.68.27.10.32 ou [www.lezignan-corbieres.fr](http://www.lezignan-corbieres.fr)
- Samedi 27 octobre  
**Fête des Vins Primeurs à Limoux**  
Arrivée du vin primeur, bénédiction, dégustation, animations musicales  
Renseignements : 04.68.31.12.83
- Samedi 3 et dimanche 4 novembre  
**Fête des châtaignes, du vin primeur et de l'agneau du Pays Cathare à Villardonel**  
Venez en famille passer une journée festive, gourmande et artistique... Marché du terroir, animations dans les rues du village, fanfares, jeux pour enfants...  
Renseignements : 04.68.26.52.41 ou 04.68.25.02.95



# Des Caveaux en fête



## DANS LES CAVEAUX DU GARD

### Caveau « Les Sablons » à Aigues Mortes - 04 66 53 75 20

Jeudi 18 octobre Apéritif en soirée à partir de 17 h au caveau

### SCA Les Vignerons à Beaucaire - 04 66 59 82 70

Vendredi 19 octobre Dégustation du Primeur et repas.

Samedi 20 octobre Journée portes ouvertes : dégustation du Primeur

### SCA Costières et Soleil – Caveau de Bernis - 04 66 01 31 31

Samedi 20 octobre A partir de 11 h dégustation du millésime 2007.

### SCA Les Collines du Bourdic à Bourdic - 04 66 81 20 82

Dimanche 21 octobre Festival Primeurs 2007 : 15 h Flamenco y Sevillanas, sous chapiteau, entrée gratuite. A 16 h 30 : Vins Primeurs et Châtaignes : dégustation gratuite.

### SCA Cellier des Vestiges Romains à Bouillargues - 04 66 20 14 79

Samedi 20 octobre Repas avec animation Pena

### SCA Les Vignerons à Brouzet les Alès - 04 66 83 10 36

De jeudi 18 à samedi 20 Journées portes ouvertes pour présenter le Primeur

### SCA Les Vignerons à Calvisson - 04 66 01 20 21

Dimanche 21 octobre Sur le marché de Calvisson, présentation et dégustation du Primeur

### SCA Les Vignerons à Carnas - 04 66 77 30 76

Samedi 20 octobre

Journée portes ouvertes. Présentation du primeur avec des châtaignes. Exposition de peinture, tombola, ...

### SCA Les Coteaux de la Courme – Caveau de Crespian - 04 66 77 81 02

Samedi 20 octobre Portes ouvertes, dégustation du Primeur.

### SCA Les Claux des Tourettes à Cruviers-Lascours - 04 66 83 21 64

Jeudi 18 octobre Soirée Primeur : dégustation avec brasucade.

**SCA Les Maîtres Vignerons à Gallargues le Montueux - 04 66 35 09 91**

**Samedi 20 octobre** Journée portes ouvertes avec produits du terroir

**SCA Costières et Soleil – Caveau de Générac - 04 66 01 31 31**

**Samedi 20 octobre** Journée portes ouvertes avec dégustation du Primeur 2007

**SCA Les Vignerons des 4 Chemins à Laudun - 04 66 82 00 22**

**Vendredi 19 octobre** Dîner des Primeurs d'Oc

**Dimanche 21 octobre** Journée portes ouvertes : dégustation, marché artisanal, visite de la cave.

**SCA Les Vignerons de Lédenon - 04 66 37 16 81**

**Samedi 20 octobre** Journées portes ouvertes.

**SCA Les Vignerons à Marguerittes - 04 66 75 23 19**

**Samedi 20 octobre** De 9 h 30 à 12 h 30 : dégustation du Primeur 2007

**SCA Les Vignerons à Saint Gilles - 04 66 87 30 97**

**Samedi 20 octobre** Dégustation du Primeur 2007

**SCA Costières et Soleil – Caveau de Saint Hilaire d'Ozilhan - 04 66 01 31 31**

**Samedi 20 octobre** Journée portes ouvertes avec dégustation du Primeur 2007

**SCA Les Vignerons du Sommiérois à Sommières - 04 66 80 03 31**

**Samedi 20 octobre** Dégustation gratuite au caveau. De 11 h à 13 h : brasucade de moules avec présentation du millésime 2007.

**Vignoble Voie d'Héraclès à Vergèze - 04 66 35 09 15**

**Samedi 20 octobre** Journée d'Automne : animations toute la journée avec restauration le midi et le soir. Animations musicales, jeux pour les enfants.

**Caves Particulières**

**Domaine Charles GUITARD à Aigues-Vives**

**Samedi 19 octobre** Soirée sur invitation

**M. DUPRET Rémy – Domaine du Vistre à Vauvert**

**Samedi 20 octobre** De 9 h à 18 h : journée Arts, Vins et Saveurs. Tout le jour et pour accompagner la dégustation du Primeur 2007 de nombreux exposants proposeront, à la dégustation et à la vente, des produits du terroir (charcuterie, miel, huile d'olives, fruits de mer, fromages de chèvres, ...) et des œuvres artistiques (tableaux, chemises peintes, joaillerie camarguaise, objet en bois, ...)

# Des Caveaux en fête



## DANS LES CAVEAUX DE L'HERAULT

### ST GENIES DES MOURGUES

Les jeudi 18 et samedi 20 octobre : dégustation et animation au caveau  
Les Coteaux de Montpellier – 04 67 86 21 99

### VENDARGUES

Les jeudi 18, vendredi 19 et samedi 20 octobre : animations, musique et dégustation des primeurs  
Cave les Grés – 04 67 87 68 68

### FABREGUES

Le jeudi 18 octobre, à partir de 18h dégustation des vins primeur avec ambiance musicale et produits du terroir  
Domaine de Mujolan RN 113 – 04 67

### BESSAN

Le jeudi 18 octobre, départ de la cave à 18h30 avec un tonneau de primeur pour arriver en musique à la salle des fêtes pour une soirée châtaigne.  
Cave le Rosé de Bessan – 04 67 77 42 03

### JUVIGNAC

Du jeudi 18 au dimanche 21 octobre de 10h/12h et 15h/19h dégustation des primeur avec produit du terroir. Puis, soirée brasucade le jeudi, spectacle Flamenco le vendredi et dîner thématique le dimanche (sur réservation).  
Château de Fourques – 04 67 47 90 87

### ASSAS

Le vendredi 19 octobre : soirée avec peña avec repas convivial et dégustation du primeur  
Les Vignerons du Pic – 04 67 59 62 55

### CERS

Le vendredi 19 octobre : Soirée conviviale avec châtaignes grillées et dégustation du primeur  
Les vigneron de Cers Portiragnes 04 67 39 31 79





### **MONTAGNAC**

Le vendredi 19 octobre à 18h : vernissage de l'expo "Pareil à un vent de printemps, 1907 dans l'Hérault". Puis, spectacle de la chorale BellaCiao " La révolte de 1907" accompagné d'une dégustation des primeurs  
Les vignobles de Montagnac 04 67 24 03 74

### **NEBIAN**

Vendredi 19 octobre : lancement du primeur au caveau de Nébian avec dégustation  
Clochers et Terroirs – 04 67 96 72 36

### **SAUSSINES**

Vendredi 19 octobre à partir de 17h30 : Grande fête du primeur avec groupe musical, animations, dégustation des primeurs des vigneron de la communauté de communes de Lunel avec possibilité de restauration (Com Co Lunel 04 67 71 01 37)  
Les vigneron de Saint Christol – 04 67 86 01 11

### **ST FELIX DE LODEZ**

Les vendredi 19 et samedi 20 octobre : Dégustation du primeur avec des produits du terroir  
Les Vignerons de St Félix – St Jean – 04 67 96 60 61

### **ST MATHIEU DE TREVIERS**

Vendredi 19 octobre : soirée primeur à la cave avec animation et dégustation  
Les Coteaux du Pic - 04 67 55 81 22

### **PUISSEGUIER**

Les samedi 20 et dimanche 21 octobre : Foire aux matériels d'occasion, animations et dégustation des primeurs  
Les vigneron de Puisserguier 04 67 93 74 03

### **FAUGERES**

Samedi 20 octobre : Animation au caveau avec dégustation du primeur et vente promotionnelle  
Les Crus Faugères – 04 67 95 35 39

### **SUSSARGUES**

Samedi 20 octobre : Toute la journée, dégustation au caveau avec marché du terroir.  
Les Celliers du Val des Pins – 04 67 86 94 55

### **ST GEORGES D'ORQUES**

Samedi 20 octobre : soirée primeur avec dégustation des vins  
Les vigneron de Saint Georges d'Orques – 04 67 75 11 16

### **BERLOU**

Dimanche 21 octobre : Fête du vin nouveau et des marrons d'Olargues, nombreuses animations.  
Les Coteaux de Berlou – 04 67 89 58 58

### **ROUJAN**

Dimanche 21 octobre : Marché du terroir avec animations, groupes musicaux, restauration possible (7€) et dégustation des primeurs  
Les vigneron de Roujan - 04 67 24 60 19



### **ST CHINIAN**

Dimanche 21 octobre : Marché d'automne avec dégustation du vin primeur, animations et restauration possible avec jambon braisé et marrons grillés

Les vigneron de Saint Chinian – 04 67 38 28 40

### **ST SATURNIN DE LUCIAN**

Dimanche 21 octobre : Foire au vin nouveau avec animation, marché artisanal, pièce de théâtre et dégustation

Les Vins de St Saturnin – 04 67 96 61 52

### **ASSAS**

Le vendredi 26 octobre à St Gély : soirée repas avec peña

Les Vignerons du Pic – 04 67 59 62 55

### **NEFFIES**

Le vendredi 26 octobre à 18h : Soirée châtaignes avec une chorale et dégustation des primeurs avec vente promotionnelle

Les Coteaux de Neffès 04 67 24 61 98

### **ROQUEBRUN**

Le vendredi 26 octobre : Soirée musicale autour d'un repas avec dégustation des primeurs

Les vigneron de Roquebrun – 04 67 89 64 35

### **ALIGNAN DU VENT**

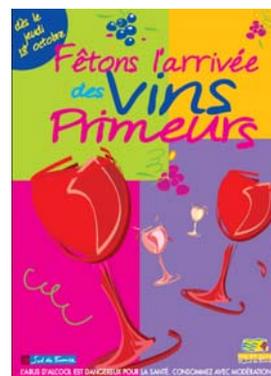
Vendredi 9 novembre : soirée dégustation au caveau

Les Vignerons d'Alignan du Vent 04 67 39 01 26



*NB : N'hésitez pas à vous renseigner auprès de la cave afin de connaître les horaires des animations.*

# Des Caveaux en fête



## *DANS LES CAVEAUX DES PYRENEES ORIENTALES*

### LES VIGNERONS VOUS ACCUEILLENT DANS LEURS CAVES ...

#### Jeudi 18 octobre

Domaine ANDREU • Saint-Paul de Fenouillet - 06 08 32 42 15 - A partir de 18 h : dégustation et castagnade

ARNAUD DE VILLENEUVE - 04 68 64 06 63

- Caveau de Rivesaltes, Caveau de Saint-Laurent de la Salanque, Caveau du Château à Salses le Château : dégustation autour de produits catalans
- Caveau Sainte-Colombe à Salses le Château : dégustation

Cellier CASSELL REAL • Corneilla la Rivière - 04 68 57 38 93 - Dégustation

Domaine CAZES • Rivesaltes - 04 68 64 08 26 - 18h30 : apéritif autour d'un buffet-dégustation

Vignobles DOM BRIAL • Baixas - 04 68 64 22 37 - De 14h à 18h30 : dégustation autour d'un buffet

Domaine SALVAT • Saint-Paul de Fenouillet - 04 68 59 29 00 - Dégustation



#### Vendredi 19 octobre

ARNAUD DE VILLENEUVE - 04 68 64 06 63

- Caveau de Rivesaltes, Caveau de Saint-Laurent de la Salanque, Caveau du Château à Salses le Château : dégustation autour de produits catalans
- Caveau Sainte-Colombe à Salses le Château : dégustation

Cave BEILLE • Cabestany - 04 68 50 77 58 - A partir de 18h : soirée New is more

Cellier CASSELL REAL • Corneilla la Rivière - 04 68 57 38 93 - Dégustation

Les COLLINES DE L'AGLY • Espira de l'Agly - 04 68 64 17 54 - De 14h à 18h : dégustation et castagnade

Les Vignobles de CONSTANCE • Thuir - 04 68 53 40 28 - Dégustation et castagnade

Domaine DEPRADE-JORDA • Argelès - 04 68 81 10 29 - A partir de 19h : dégustation autour d'un buffet gourmand - réservation avant le 17/10

**Vignobles DOM BRIAL** • Baixas - 04 68 64 22 37 - De 14h à 18h30 : dégustation autour d'un buffet

**Domaine d'ESPERET** • Saint-Paul de Fenouillet - 04 68 59 18 85 - De 17h à 20h : dégustation autour d'un buffet

**Les Vignerons de POLLESTRES** - 04 68 54 22 86 - de 18h30 à 21h30 : dégustation autour de charcuteries, castagnade. Tombola

**Domaine SALVAT** • Saint-Paul de Fenouillet - 04 68 59 29 00 - Dégustation

**Cellier TROUILLAS** - De 14h à 20h : dégustation autour d'un plateau de charcuteries et d'une castagnade

### Samedi 20 octobre

**ARNAUD DE VILLENEUVE** - 04 68 64 06 63  
Caveau du Château à Salses le Château : dégustation autour de produits catalans

**Les COLLINES DE L'AGLY** • Espira de l'Agly - 04 68 64 17 54 - De 14h à 18h : dégustation et castagnade

**Vignobles DOM BRIAL** • Baixas - 04 68 64 22 37 - De 14h à 18h30 : dégustation autour d'un buffet

**Domaine LAFAGE** • Perpignan - 04 68 80 35 82 - De 11h à 13h et de 17h à 19 h : Primeur blanc à l'apéritif

**Les Vignerons de PEZILLA** - 04 68 92 00 09 - Soirée Primeurs : repas et animation musicale (sur réservation)

**Domaine SALVAT** • Saint-Paul de Fenouillet - 04 68 59 29 00 - Dégustation

### Dimanche 21 octobre

**ARNAUD DE VILLENEUVE** - 04 68 64 06 63  
Caveau du Château à Salses le Château : dégustation autour de produits catalans



### Vendredi 26 octobre

**Union des Vignerons des TERRES ROMANES EN PAYS CATALAN** • Vinça - 04 68 05 85 86 / 04 68 96 54 96 - A partir de 19h : dégustation et castagnade

### Samedi 27 octobre

**Domaine SALVAT** • Saint-Paul de Fenouillet - 04 68 59 29 00 - Initiation à la dégustation (gratuite)

### Mercredi 31 octobre

**Patrice EY, Aux Saveurs Paysannes** • Saint-Estève - 04 68 51 35 13 - Dégustation autour d'une soupe de courges et d'une castagnade

### Samedi 3 novembre

Domaine SALVAT • Saint-Paul de Fenouillet - 04 68 59 29 00 - 20h30 : dîner Primeurs à l'auberge Taïchac à Saint-Martin de Fenouillet - réservation au 04 68 59 09 54

### ... LES CAVISTES AUSSI



Du 18 octobre au 18 novembre

Cave Saint-Luc, place Général de Gaulle • Saint-Laurent de la Salanque - 04 68 59 68 49 - Dégustation les jours de marché

#### Jeudi 18 octobre

L'Atelier Vins et Chocolats, 7 bis rue Elie Delcros • Perpignan - 04 68 35 10 54 - Dégustation

Au Bon Tonneau, 18 av. d'Espagne • Font-Romeu - 04 68 30 34 22 - Dégustation

Les Caves du Roussillon, 10 rue des Thermes • Amélie les Bains - 04 68 39 00 29 - Dégustation

Les Caves du Roussillon, 19 rue Jules Pams • Port-Vendres - 04 68 82 42 54 - Dégustation autour d'un plateau de charcuteries

Au Cépage Fleuri, 9 rue du Fournas • Saint-Estève - 04 68 92 23 82 - Dégustation

Aux Vignes du Seigneur, 11 av. Méditerranée • Canet - 04 68 80 79 55 - Dégustation

Vincoeur Catalan, 20 bd Voltaire • Elne - 06 87 69 23 67 - Dégustation

#### Vendredi 19 octobre

Au Bon Tonneau, 18 av. d'Espagne • Font-Romeu - 04 68 30 34 22 - Dégustation

Aux Vignes du Seigneur, 11 av. Méditerranée • Canet - 04 68 80 79 55 - Soirée Primeurs au Coco Loco, bd de la Méditerranée à Canet

Le Pressoir, 61 rue Saint-Ferréol • Céret - 04 68 87 34 92 - Dégustation et musique gitane

#### Samedi 20 octobre

L'Atelier Vins et Chocolats, 7 bis rue Elie Delcros • Perpignan - 04 68 35 10 54 - Toute la journée : dégustation

Au Cépage Fleuri, 9 rue du Fournas • Saint-Estève - 04 68 92 23 82 - Dégustation

Au Bon Tonneau, 18 av. d'Espagne • Font-Romeu - 04 68 30 34 22 - Dégustation

Les Caves du Roussillon, 19 rue Jules Pams • Port-Vendres - 04 68 82 42 54 - Dégustation autour d'un plateau de charcuteries



## ***LES RESULTATS DU CONCOURS REGIONAL***

### ***Les Talents***

***Or***

***Les Vins Skalli, vin de pays d'Oc rosé***

***Argent***

***Les Vignerons de Baixas, vin de pays d'Oc blanc***

***Bronze***

***Frontignan Coopérative, vin de pays d'Oc blanc***

### ***Les Médailles d'or***

***Les Caves de Rocbère, vin de pays d'Oc blanc***

***Les Vignerons de Roujan, vin de pays de l'Hérault blanc***

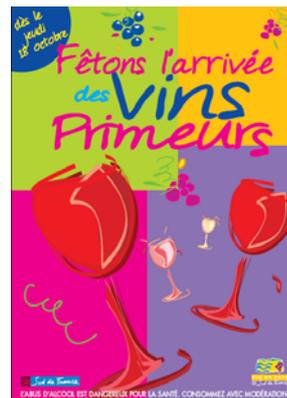
***La cave Le Rosé de Bessan, vin de pays de Bessan rouge***

***Les Vignerons de la Méditerranée, vin de pays d'Oc blanc***

***Les caves Henri de Richemer, vin de pays des Côtes de Thau rosé***

***Les Vignerons de Alignan du Vent, vin de pays des Côtes de Thongue rouge***

***Les caves Aimery Sieur d'Arques, vin de pays d'Oc blanc***



## ***LES PARTENAIRES***

*Syndicat des Vins de Pays d'Oc*

*Fédération Héraultaise des Vins de pays*

*Union syndicale des Vins de Pays de l'Aude*

*Fédération des Vins de pays du Gard*

*Association pour la Promotion des Vins du Roussillon*

*Chambre Régionale d'Agriculture du Languedoc Roussillon*

*Fédération régionale des caves vinicoles du Languedoc Roussillon*

*Fédération Régionale des Caves Particulières*