

LE FASCINANT WEEKEND C'EST QUOI ?

L'évènement œnotouristique national de l'automne
dans toutes les destinations Vignobles & Découvertes de France !

L'occasion pour les amateurs de vins, experts et néophytes, et leurs familles de découvrir ou de redécouvrir les terroirs, l'identité culturelle du monde viticole, ses paysages, ses traditions et ses projets à travers toutes les activités proposées par les acteurs de la filière selon plusieurs thématiques.

Une expérience œnotouristique aussi gustative que ludique, au cœur du meilleur de notre patrimoine.



LABEL VIGNOBLES & DÉCOUVERTES



Un label pour un œnotourisme de qualité

Lancé en 2009, le label national valorise l'œnotourisme dans les territoires viticoles français. Il est accordé aux destinations viticoles et ses composantes touristiques pour simplifier les visites œnotouristiques, vous permettre de dénicher plus facilement les activités insolites, les événements festifs, les visites culturelles... ou encore les hébergements au cœur du vignoble, les restaurants ayant une sensibilité vigneronne etc.



Le vignoble de Gaillac est labellisé depuis 2010

INFOS PRATIQUES



VISITES D'ENTREPRISES

Durée des visites d'entreprises : 45 min à 1h

Lieux des visites à retrouver sur votre billet
lors de votre réservation

Comment réserver mes visites ?

- 1 Je choisis les entreprises que je souhaite visiter
- 2 Je consulte le tableau en ligne <https://bit.ly/cuir-vin> avec les jours et horaires pour faire ma sélection
- 3 Je réserve sur le même site internet ou en me rendant dans un bureau de l'Office de Tourisme de La Toscane Occitane



TARIF: 3€/PERS



ÉVÈNEMENTS DU FASCINANT WEEKEND

Le programme et les infos pratiques



<https://bit.ly/cuir-vin>

Informations

0 805 400 828

(gratuit depuis fixe et mobile)

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



DE LA VIGNE AU VERRE
LES SAVOIR-FAIRE DU VIGNOBLE
DE GAILLAC

19-22
OCTOBRE
2023



PROGRAMME

www.la-toscane-occitane.com



DÉCOUVERTE DES SAVOIR-FAIRE VISITES DES MÉTIERS AUTOUR DU VIN

Le métier de vigneron commence à être bien connu par tous, mais que serait-il sans les autres professions qui l'accompagnent au quotidien ? Découvrez en exclusivité les savoir-faire qui complètent l'activité de la vigne.

RÉSERVATION OBLIGATOIRE

Durée des visites d'entreprises : 45 min à 1h

Lieux des visites : à retrouver sur votre billet lors de votre réservation

Tarif : 3€/personne

ALBERT ŒNOLOGIE

Pour vendre du vin, il faut penser à son conditionnement ! Albert Œnologie est le fournisseur privilégié des vignerons. Vous découvrirez cette entreprise et son atelier de cartonnage.



19 & 20 OCT. > 14H

COOPÉRATIVE SAINT-MICHEL

Percez les secrets des étapes de fabrication des vins effervescents en visitant la coopérative Saint-Michel qui permet aux vignerons de proposer notamment la méthode ancestrale.

19 & 20 OCT. > 11H30 // 16H

LABORATOIRE ŒNOLOGIQUE DÉPARTEMENTAL

Découvrez le laboratoire œnologique départemental qui joue un rôle fondamental d'appui technique auprès des vignerons.

19 & 20 OCT. > 11H30

CONSERVATOIRE DES CÉPAGES

À la rencontre d'un ampélographe qui vous présentera le plus grand conservatoire régional de France des cépages autochtones.

19 OCT. > 9H30 // 11H30

TONNELLERIE DU SUD-OUEST

Le métier de tonnelier et la fabrication de barrique n'auront plus de secrets pour vous avec cette visite dans l'une des plus anciennes tonnellerie de France.

20 OCT. > 9H30

DÉGUSTATION D'ACCREDITATION

Mettez-vous dans la peau d'un dégustateur et participez à une dégustation d'accréditation des vins AOP Gaillac.

19 & 20 OCT. > 14H

CAMION D'EMBOUEILLAGE

Découvrez le camion de la CUMA œnologique du Gaillacois utilisée par les domaines pour la mise en bouteille sur leur propriété.

20 OCT. > 9H30 // 14H



IMPRIMERIE RHODE

Venez découvrir le métier d'imprimeur et le travail réalisé avec les vignerons pour la conception et impression de leurs supports comme les étiquettes.

19 & 20 OCT. > 9H30

INFACO

Un des leaders mondiaux en matière de fabrication industriel d'outils agricoles se trouve sur notre territoire et vous ouvre exceptionnellement ses portes.

[Photographies interdites - Votre carte identité sera vérifiée au début de la visite].

19 OCT. > 9H30

CULTURE DE LA VIGNE EN BIODYNAMIE ET AGROÉCOLOGIE

Le Domaine Issaly vous fera découvrir le travail des vignes en agroécologie et son intérêt pour l'équilibre environnemental et la prise en compte des problèmes liés au dérèglement climatique.

19 OCT. > 9H30 // 14H // 16H

TRAVAUX DE LA VIGNE

Le Domaine Carcenac vous expliquera toutes les saisons et travaux qu'un vigneron doit réaliser dans la vigne pour aboutir à de belles vendanges : palissage, greffage, taille, ébourgeonnage, enherbement...

19 & 20 OCT. > 14H

TECHNIQUES D'ÉLEVAGE

Phase cruciale entre la fermentation et l'assemblage final avant la mise en bouteille, l'élevage du vin est l'étape qui le transforme du simple fruit de vendanges en un breuvage exceptionnel. Le Domaine Sarrabelle vous expliquera les étapes de vinification et les différents contenants utilisés pour donner le profil aromatique souhaité aux vins.

19 & 20 OCT. > 16H



LES ÉVÉNEMENTS ET ANIMATIONS DU FASCINANT WEEK-END !

L'ÉCHAPPÉE VINTAGE

Château de Terride. Avec Vintage Cyclomoteur. 📍Larroque

Sur réservation 40€

19 AU 22 OCT. > 9H ET 14H30

ATELIER ŒNOLOGIQUE AU DOMAINE CARCENAC

Avec Gaillac Visit. 📍Montans

Sur réservation 49,50€

21 OCT. > 10H À 12H

L'AFTERWORK DES VIGNERONS INDÉPENDANTS

Ateliers avec l'Assemblée - 📍À l'Ampélographe. Gaillac

Réservation conseillée GRATUIT

19 OCT. > 18H30 À 21H

DÉCOUVERTE DES SENS POUR LES ENFANTS

📍Domaine René Rieux - Gaillac

Réservation conseillée

8€ par enfant (atelier + jus de raisin)

21 OCT. > 10H À 12H [🕒1H]

SOIRÉE GAMAY ET CHÂTAIGNES

📍Vinovalie - Cave de Técou

GRATUIT

19 OCT. > 18H30 À 23H

ACCORD GOURMAND VINS-CHOCOLATS

📍Château de Surs - Lisle-sur-Tarn

GRATUIT

21 OCT. > 10H À 18H

JOURNÉES DÉGUSTATION AUTOUR DU VIN NOUVEAU

📍Les Vignes des Garbasses - Cabanès

Sur réservation

Tarifs repas et balade commentée communiqués ultérieurement

20 AU 22 OCT.

CHASSEUR D'ÉNIGME

📍Domaine Carcenac - Montans

10€ adulte 5€ enfant 6-12 ans

21 OCT. > 14H À 18H [🕒1H]

ATELIER DE DÉGUSTATION : GAILLAC, D'HISTOIRE EN ACCORDS

Avec Anne & Bacchus. 📍Hôtel particulier Delga. Gaillac

Sur réservation 49€

20 OCT. > 17H30 À 20H

VISITE ET DÉGUSTATION DANS LES VIGNES AVEC DES RAPACES

📍Domaine du Moulin - Gaillac

Sur réservation GRATUIT

21 & 22 OCT. > 14H À 18H

ŒNORANDO ENCADRÉE "LE CHEMIN DE POMPIRAC"

Avec le CDRP du Tarn - 📍Départ du Domaine Duffau. Gaillac

Sur réservation GRATUIT

21 OCT. > 9H À 13H

VINS, GASTRONOMIE ET GOURMANDISE

Avec l'Atelier du Goût et des Odeurs. 📍Domaine la Croix des Marchands. Montans.

Sur réservation 10€ / GRATUIT -15 ans

21 OCT. > 16H30 À 18H30

À PIED OU À VÉLO

Avec Station Bee's - 📍Domaine Gayrard. Milhavet

Sur réservation

5€ rando pédestre / 13€ apéritif 25€ rando à vélo

21 OCT. > 9H30 À 16H

Programme non exhaustif, consulter les liens du volet infos pratiques

