

La Provence Occitane dans les teintes et les parfums de l'automne

Voici arrivée la saison épicurienne par excellence. Dans les vignes résonnent les coups de sécateurs, annonceurs des vendanges et de leurs promesses de grands millésimes. Les cépages de Grenache noir, Syrah, ou Cinsault vont doucement se teinter d'ocre et d'or. Sous la lumière douce et chaude de l'arrière-saison, c'est le moment idéal pour un séjour inoubliable à la découverte du vignoble des Côtes-du-Rhône gardoises.



Poser ses valises



LA PARENTHÈSE LAVAL-SAINT-ROMAN

Au cœur d'un petit village gardois typique lové entre Aiguèze et Montclus - 2 plus beaux villages de France, cette ancienne ferme viticole a su conserver ses trésors d'antan. Deux terrasses permettent de profiter du paysage orné de vignes et de collines. Simplicité, éco-responsabilité sont les mots d'ordre de la maison !

Voyage initiatique : le mas organise des ateliers d'initiation à la dégustation de vin et d'autres pour découvrir l'aromathérapie.

Infos pratiques : à partir de 90€ la nuit

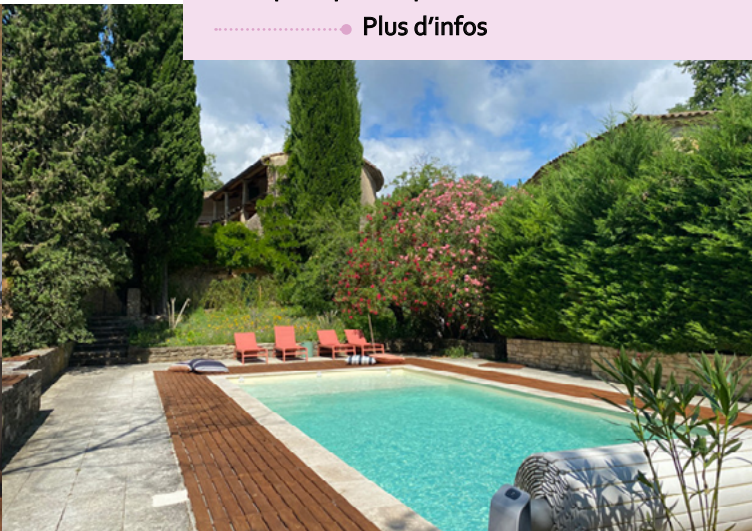
..... Plus d'infos

MAISON 1643 LAUDUN L'ARDOISE

Au cœur de la Provence Occitane, cette maison d'hôtes de charme est nichée dans une ancienne magnanerie du XVII^{ème} siècle. Les chambres habillées de tomettes et charpente apparente sont décorées avec goût, au gré de chinages. Idéal pour passer un séjour convivial et chaleureux, au milieu des vignes.

Infos pratiques : à partir de 120€ la nuit

..... Plus d'infos





LES 14 ET 15 OCTOBRE, LES VENDANGES DE L'HISTOIRE À CHUSCLAN

Pouvoir remonter le temps, pour un week end. Ce sera possible les samedi 14 et dimanche 15 octobre au village de Chusclan, métamorphosé en vaste fresque grandeur nature.

Retour à l'aube du XX^{ème} siècle. Sur la paille qui jonche les rues gambadent joyeusement les animaux de la ferme. La découverte des métiers d'antan et des techniques de vendanges à l'ancienne se fait en compagnie des habitants, costumés pour l'occasion.

Au programme également : messe et chants en provençal, rallye de voitures anciennes, échoppes de produits du terroir et d'artisanat dans les remises villageoises. Sans oublier bien sûr les dégustations des vins de l'appellation AOC Côtes du Rhône Villages Chusclan.

.....● Programme du samedi
et du dimanche

TOUTE L'ANNÉE, BALADE DANS LES VIGNES À TAVEL

Au fil des sentiers d'interprétation se dessine le parcours "de la vigne au verre" : méthodes de culture, spécificités des trois terroirs de l'appellation Tavel, des variétés de vignes cultivées. Grâce aux panneaux pédagogiques présents tout au long du chemin, les liens entre paysage, viticulture et biodiversité sont mis en évidence. En fin de balade, une dégustation sera bienvenue à la cave des Vignerons de Tavel et Lirac, qui est le point de départ et d'arrivée des deux sentiers proposés :

- **Le Sentier des Galets**
2,5 km / facile / 45 mm / dénivelé de + 40 m.
- **Entre Sables et Lauzes**
4,5 km / facile / 1 h 30 / dénivelé de + 30 m

Cave coopérative de Tavel,
Route de la Commanderie, 30126, Tavel

.....● Plus d'infos

Les itinéraires sont également consultables dans le Cartoguide « Les Côtes du Rhône Gardoises ». En vente dans les Bureaux d'information Touristique.

DU 16 AU 19 NOVEMBRE, LA BALADE DU PRIMEUR - 30^È ÉDITION

Plantons le décor : les vins primeurs sont autorisés à la vente l'année même de leur production, à partir du 3^{ème} jeudi de novembre. Ils sont aussi appelés « vins nouveaux ». En Provence Occitane, la fête débutera le jeudi 16 novembre 2023 à Bagnols avec un concours des vins primeurs et une grande soirée musicale et gastronomique. Puis le week-end du 18 et 19 novembre, les vignerons ouvrent leurs caves aux visiteurs pour partager une découverte, une dégustation, un instant de plaisir !

.....● Programme détaillé



LE CLOS DES SULLYS - MONTCLUS

Le Mas des Sullys est installé dans un cadre exceptionnel, une alcôve de vieilles pierres dans les hauteurs de Montclus où l'on domine la vallée de la Cèze, au milieu des champs d'oliviers et de lavande. Ce restaurant bistronomique met un point d'honneur à utiliser des produits locaux et cultive ses propres légumes. La carte fait naturellement la part belle aux vins régionaux. Ils accompagnent une cuisine à la fois traditionnelle et sophistiquée.

.....● Plus d'infos



RESTAURANT C'LA VIE - ORSAN

Le village vigneron d'Orsan a la chance d'abriter le restaurant C'la vie. Avec ses menus dignes d'un étoilé, tant par la forme que par le goût, à des prix plus que raisonnables, C'la vie a naturellement décroché le Bib gourmand Michelin, deux années consécutives.

Les produits sont frais et locaux, pour une cuisine inventive qui ose s'inspirer de l'ailleurs tout en gardant son ancrage régional.

.....● Plus d'infos

