



Nos itinéraires de l'été #04 : le Languedoc côté Mer - Nos itinéraires de l'été #04 : le Languedoc côté Mer

Visuel indisponible

Chaque jour jusqu'à la fin du mois d'août, retrouvez un itinéraire dans le vignoble français : de bonnes adresses sélectionnées par l'équipe de « Terre de Vins » à l'occasion du hors-série Œnotourisme paru en avril 2019. Quatrième escapade, toujours dans le Languedoc, côté mer.

Caves Richemer, le cœur à la fête

Avec la pose de la première pierre de leur nouvelle cave en avril, les Caves Richemer préparent l'avenir pour leur vendange 2020. Entre temps, en trois caveaux à Agde et Marseillan, elles jouent leur rôle d'escale entre terre et mer, à explorer à bicyclette. La cave historique de Marseillan, labellisée « Accueil Vélo », célèbre la Fête nationale du vélo du 1er au 10 juin. Richemer s'associe aussi à la Fête de la nature, du 22 au 26 mai, au domaine de Maraval, à la Fête du patrimoine du 13 au 15 septembre, avec vendange manuelle et égrenage sur le port de Marseillan-Ville, et organise la Fête du vin primeur, le troisième jeudi d'octobre, et son marché de Noël au moulin des Évêques, à Agde, à la mi-décembre.

Caves Richemer – 34340 Marseillan

04 67 77 20 16 – www.richemer.fr

Domaine Tarbouriech, ostréotourisme

Ouvert depuis juin 2018, le domaine Tarbouriech décline l'œnotourisme à la mode conchylicole. À Marseillan, son concept unique et haut-de-gamme combine deux restaurants – La Folie, gastronomique, et Les Nacres, bar à huîtres –, un hébergement de charme de quatre suites et neuf lodges, et un spa avec ses produits exclusifs issus de la recherche sur la nacre et la « soie marine », l'ostréothérapie (à partir de 50 €). L'atelier d'ostréologie apprend à déguster les huîtres comme un grand cru, et le mas familial initie au métier d'ostréiculteur.

Domaine Tarbouriech – 34340 Marseillan

04 48 14 00 30 – www.domaine-tarbouriech.fr

Caveau Beauvignac

Dans son caveau de Mèze, la Famille des vins de Beauvignac propose une fois par semaine, en juillet et août, une soirée vin, cuisine locale et jazz, avec une jolie programmation d'artistes régionaux (21 €, réservation obligatoire). Son sommelier-conseil anime des ateliers mets et vins (15 € sur réservation), accordant les produits de la terre et de la mer avec les crus maison, notamment les deux nouveaux haut de gamme Hugues de Beauvignac : en blanc, AOP Picpoul de Pinet cuvée HB Millésime (12 €) et en rosé, AOP Languedoc cuvée HB Diamant.

Famille des vins de Beauvignac – 34810 Pomérols

04 67 77 01 59 – www.cave-pomerols.com

Frontignan, muscat étonnant

La ville de Frontignan célèbre son muscat avec un éventail de propositions estivales : 21 juillet, Festival du muscat, en juillet et août, quatre Emmuscades (cinéma en plein air dans les domaines) et pour la 11^{ème} année, d'avril à octobre (jeudi soir en juillet et août), ballades « garrigues et papilles ». 2019 s'enrichit de nouvelles offres ludiques avec deux « murder parties » (une forme de jeu de rôle d'enquête grandeur nature)

www.terredevins.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

dans les domaines viticoles et une escape-box sur le passé viticole de la ville. Également activités santé avec des ateliers paddle et muscat et yoga et muscat.

34110 Frontignan

www.frontignan-tourisme.com/animations-et-muscat

CARNET PRATIQUE

Bien manger

The Marcel

L'adresse de Jazz à Sète hors festival. Le restaurant, nouvellement étoilé, possède un « comptoir » bar à vin et propose des « mini-marcel » signés par le chef Fabien Fage (3 mini + verre de vin, 23 €). Concerts du jeudi au samedi.

34 200 Sète – 04 67 74 20 89 – the-marcel.fr

Le Poisson Rouge

C'est la valeur sûre des restaurants de ce coin de littoral, familial et ouvert à l'année, avec une plage aménagée d'avril à septembre. Entièrement refait en 2018, il accompagne sa cuisine maison d'une carte de vins de 200 références du Languedoc et d'ailleurs, avec le muscat local à l'honneur.

34110 Frontignan – 04 99 04 05 53 – www.le-poisson-rouge.fr

Bien déguster

Au Vin Vivant

Près des Halles de Sète, cette cave a été reprise il y a deux ans par Corine Escaffit et Pierre Mandagot. Ils privilégient les vins bio et nature de vignerons indépendants, avec 450 références du Languedoc, Côtes du Rhône, Loire, Beaujolais, et reste de la France, à des prix volontairement accessibles : le plus gros de leur cave est entre 10-15 €, à emporter ou déguster sur place (droit de bouchon 7 €), avec les huîtres de l'écailler voisin.

34200 Sète – 04 48 17 00 56 – Facebook : CaveAuVinVivant

Domaine du Mas Rouge

Aux Aresquiers, à Vic-la-Gardirole, le domaine viticole du Mas Rouge propose une balade, tous les lundis de l'été, de 18 à 20 h. Visite du domaine avec un animateur nature, suivie par une découverte des chais de vinification et une dégustation commentée par le vigneron. Un bel endroit pour déguster au soleil couchant sur l'étang.

34110 Vic la Gardirole – 04 67 51 66 85 – www.domainedumasrouge.com