

Par Anne-Sophie Théron

# De Montpellier... au Pic



## 1 Château de Lancyre



Ce domaine en agriculture biologique, en Pic Saint-Loup, a installé sur sa balade 12 panneaux thématiques présentant son histoire, celle de l'appellation, abordant la vigne et le vin, l'environnement culturel, géologique et naturel. Un parcours à conclure par une dégustation sous les voûtes du XVI<sup>e</sup> siècle du caveau. Balade de 4,5 km, accessible en autonomie en toute saison (avec carte disponible au caveau, du lundi au samedi).

34270 Valfaunès – 04 67 55 32 74  
chateaudelancyre.com



## 2 Domaine de l'Hortus

La sixième édition de l'Hortus Live Festival, programmée avec le Rockstore, institution montpelliéraine, met le Français Wax Tailor en tête d'affiche, aux côtés des Buttshakers (soul) ou De Phase (hip-hop, néo-soul). L'occasion, pourquoi pas, de déguster aussi la Bergerie de l'Hortus blanc 2022, en IGP Val de Montferrand (14,50 € départ cave) : un vin accessible, original mélange de cépages, sur le fruit et la fraîcheur. On peut aussi découvrir une dizaine de domaines du pic Saint-Loup le soir du concert.

34270 Valfaunès – hortuslive.fr – domaine-hortus.fr

## 3 La Fête de la transhumance en Grès de Montpellier

Troisième édition, le vendredi 23 juin, avec les vigneron·nes du territoire : à Aumelas, au cœur de la vallée de l'Hérault, on verra passer le troupeau de 900 bœufs en chemin pour le Larzac. Bergers et vigneron·nes jouent un rôle essentiel dans la préservation du patrimoine naturel, en entretenant les paysages, luttant contre les incendies, préservant la biodiversité. Entrée + dégustation : 3 €.

34230 Aumelas – montpellier.vin



## 4 Château de l'Engarran



Le domaine de l'Engarran multiplie les événements pour animer tout l'été le jardin de cette folie du XVII<sup>e</sup> siècle aux portes de Montpellier : yoga & wine, dîner chic, after-work décontractés avec musique, grillades et bien sûr vins du château, dont Grenat Majeur, cuvée ambassadrice 2023 de l'AOP Languedoc Grès de Montpellier.

34880 Lavérune – 04 67 47 00 02 – [chateau-engarran.com](http://chateau-engarran.com)



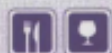
## 5 Enclos de La Croix



Agathe et François Frézoulsers travaillent leur domaine familial en culture biologique, avec agroforesterie et moutons dans les vignes. Ils partagent leur quotidien en immersion en proposant de rentrer « dans la peau d'un vigneron » et de partager son déjeuner sous les arbres avec les produits du potager (46 €/pers.). De septembre à octobre, on peut vendanger avec eux.

34130 Lansargues – 06 71 56 11 88 – [enclosdelacroix.com](http://enclosdelacroix.com)

## Carnet pratique



### Où manger, où déguster

#### LES BARS À VIN DE MONTPELLIER

Les valeurs sûres, multirécompensées au Tour des cartes : BG L'Endroit à Montpellier, Glouglou à Montpellier, La Dolia à Saint-Jean-de-Vedas (à portée de tram). Les nouveaux : Plein Sud, vins nature, rue de la Monnaie ; Pousse pas mémé dans la vigne, près de la place de la Comédie ; Augusta, vins d'auteurs, près de la préfecture, et O'petit Tringue-Fougasse, boulevard Ledru-Rollin, angle du jeu de paume.



### Où dormir

#### DOMAINE DE VERCHANT

Aux portes de Montpellier, le Relais et Châteaux cinq étoiles, hôtel et spa, offre sa table gastronomique, Marcelle, avec le chef Alexandre Caillaud. Sa Plage et le brunch du dimanche matin sont préparés par son nouveau chef italien, Vincenzo Regine. Cyrille Bajolet, son chef sommelier, a créé cinq dégustations sur mesure : vins du domaine, Languedoc prestige, terroir français, champagne, vieux millésimes (de 20 à 125 €).

34170 Castelnaud-le-Lez – 04 67 07 26 00 – [domaineverchant.com](http://domaineverchant.com)