



Ferme des Garrigues Arquettoises Martine CREUSO, Pascal GROS et Émilie

11220 ARQUETTES EN VAL
Tél. : 04 68 24 00 46 et 06 88 11 96 91

Dans les collines de la partie occidentale du Val de Dagne, Martine CREUSO, Pascal GROS et Émilie élèvent 450 brebis de races Lacaune et Rouge du Roussillon. Conduit par Pascal, le berger, et accompagné de quelques chèvres, le troupeau parcourt toute l'année de vastes espaces naturels entre Arquettes, Pradelles et Fajac en Val. Les animaux consomment essentiellement les plantes sauvages typiques de la garrigue méditerranéenne, telle l'apophylanthé de Montpellier. Les agneaux sont toujours élevés sous la mère.

Présentation des brebis et de leur mode d'élevage.
Démonstration de tonte à 16 h. Vous pourrez également assister au départ du troupeau vers les garrigues à 18 h.
Dégustation d'agneau grillé.



Vous retrouverez également à la ferme des Garrigues Arquettoises

Les vins du Caveau Joseph Delteil
(Terre d'expression créateurs de vins)



Les Vignerons du Caveau Joseph DELTEIL Terre d'expression créateurs de vins

11220 SERVIES EN VAL
Tél. : 04 68 24 75 54 et 06 79 89 82 22

Située à proximité du château, la tour du Caveau Joseph Delteil domine les vignobles de Serviès, Arquettes, Taurize et Rieux en Val. Les vignerons du Caveau ont été les pionniers de l'introduction en

1962 du cépage Syrah en Val de Dagne. Au sein de l'appellation d'origine Corbières, les spécificités pédo-climatiques du terroir de Serviès conviennent particulièrement bien à la Syrah avec laquelle sont élaborés des vins délicats aux subtils arômes de fruits rouges.

Découverte du vignoble lors de balades à dos de poney.

Dégustation de jus de raisin et des vins du caveau primés notamment au Concours Général Agricole :

Cuvées Expression Libre (Rouge, Rosé et Blanc). Cuvées Expression de Caractère AOC Corbières (Rouge, Rosé et Blanc). Cuvée Délicatesse Rouge (AOC Corbières vieilli en fûts de chêne). Château Serviès Rouge (AOC Corbières vieilli en fûts de chêne). L'Improbable (AOC Corbières, terroir de Boutenac). Kina Karo. Carthagène.



Matthieu BOUETTE Les Genivrières

11220 FAJAC EN VAL
Tél. : 04 68 79 71 75 et 06 82 59 48 98

La ferme des Genivrières domine les collines de la pointe occidentale du Val de Dagne. Autour des bâtiments en pierres sèches alternent bosquets de chênes verts et blancs et d'immenses garrigues où Matthieu BOUETTE fait pâturer les 60 chèvres Alpines chamoisées du troupeau.

Découverte des chèvres, des chevrettes et des boucs.
Visite de l'élevage et présentation des techniques d'élaboration des fromages. Possibilité d'assister à la traite à 17h30 et de goûter le lait frais.

Dégustation des fromages de chèvre : Fajacou (frais, demi-frais, demi-sec et sec), Fajacou frais au poivre, à la salapempa (poivron rouge, échalote...), aux saveurs du jardin, cendré, faisselles. Ecu et écusson du Pays Cathare, tomme.



Vous retrouverez également aux Genivrières

Les vins du Caveau Joseph Delteil (Terre d'expression créateurs de vins)

Sophie et Christophe HEBRAUD Paulette et Roger CARBONNEAU

Château Villemagne
11 220 LAGRASSE
Tél. : 04 68 24 06 97
<http://chateau.villemagne.free.fr>

Villemagne fut jadis une villa gallo-romaine avant de devenir une possession de l'abbaye de Lagrasse. Le vignoble est désormais cultivé par Sophie et Christophe, Paulette et Roger, artisans vignerons.

Parcours ampélographique...

Visite de la cave de vinification...

Expositions de photographies, de peintures et de sculptures.
Dégustation des vins du Château Villemagne : Château Villemagne Rouge (millésimes de 1989 à 2005), Château Villemagne Blanc et Rosé, Chardonnay, Carthagène, Gransol et jus de raisin.

De 11 h à midi, Paulette et Roger vous proposeront un buffet gourmand composé de charcuteries de porc noir, d'olives de Lagrasse, de pain et de fromages issus des fermes voisines.



Vous retrouverez également au Château Villemagne

Patrick RAUZY : magrets, foie gras, terrines / Monique et Thierry DENAT : escargots du Souquet sauce Mathilde, pâté d'escargot / Félix et Carine BOSSUT : crèmes glacées au lait de brebis / Matthieu BOUETTE : Tomme de chèvre, Fajacou, Ecu du Pays Cathare / Les Noyers de l'Alba : cerneaux, huile de noix, noix grillées caramélisées

Frédéric GARCIA

Moulin de Boysède 11 220 LAGRASSE
Tél. : 09 66 03 25 34 et 06 80 20 59 55

Niché dans les gorges de l'Orbieu au cœur d'un jardin de bambous, le Moulin de Boysède est un royaume pour l'abeille. À proximité, les garrigues rocailleuses de Lagrasse, de Pech Latt et de La Mougère sont, pour les butineuses, une source inépuisable de nectars infiniment variés.

Observation d'une colonie d'abeilles placée dans une ruche vitrée. Découverte de la miellerie.
Visite du moulin à eau utilisé pour l'extraction de l'huile d'olive et la production d'électricité.



Dégustation de miels récoltés par Frédéric : Fleurs de garrigue, miel de Romarin pur, miel de fleurs des Maquis, miel des Pyrénées Audoises, miel de Sapin. Dégustation de nougats au miel et des pains d'épices préparés par Nadine.

Ferme de CARRUS Claire et Jean-Baptiste GASCHARD

Mayronnes 11 220 LAGRASSE
Tél. : 04 68 43 12 37

Au cœur d'une vallée isolée, Claire et Jean-Baptiste vous invitent dans un petit paradis, leur ferme où sont élevées en plein air 50 chèvres blanches et 900 poules rousses. Sur place vous trouverez un marché de producteurs qui vous présenteront leurs animaux : brebis Rouge du Roussillon, chèvres Pyrénéennes, abeilles dans leur ruche vitrée. En famille, vous pourrez également jouer aux jeux géants en bois de « Ludule » et participer aux ateliers créatifs Recycl'Art de « Petit à Petit ».

Bien sûr, vous découvrirez la ferme de Carrus : ramassage et calibrage des œufs, visite de la fromagerie, traite à 18 h et câlins avec des chèvres très familières. Dégustation des produits de Claire et Jean-Baptiste : fromages (Carrus frais, demi-frais, demi-sec, Carrus sec, fromage blanc), œufs...



Vous retrouverez également à la ferme de Carrus

Alban GORE : miels des Corbières à Caunettes en Val, www.lamielleriedalban.fr, Tél. : 04 68 43 65 79

Jan CHATAIGNÉ : pain au levain cuit au feu de bois à Mayronnes, Tél. : 04 68 43 15 16

Nathalie et Alain ESCAMEZ : légumes, fraises, melons du jardin de la Clairette, à Roubia, Tél. : 04 68 43 20 26

Micias SAILLARD et Marie CHABANNE : huiles essentielles, plantes séchées, sirops, gelées, plants d'aromatiques, à Caunettes en Val, Tél. : 04 68 43 53 82

Hervé et Béatrice PASQUIET : huiles d'olive vierge extra, olives Lucques vertes, pâtes d'olives et confitures (figues, framboises...), à Lagrasse, Tél. : 04 68 43 13 90

Jean TRIFFAULT : agneaux et brebis Rouge du Roussillon à Tournissan, Tél. : 06 87 42 23 69

Jeux géants en bois et ateliers Recycl'Art (associations « Ludule » et « Petit à Petit » de Cruscades, Tél. : 04 68 70 38 87)
Les vins du Château Villemagne