



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'apphyllanthe de Montpellier. Les agneaux sont toujours élevés sous la mère.

Présentation des brebis et de leur mode d'élevage. Démonstration de tonte à 11h. et à 16h. Vous pourrez également assister au départ du troupeau vers les garrigues à 18h. 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 SERVIÈS 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). 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
11220 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 2004), Château Villemagne Blanc et Rosé, Chardonnay, Carthagène, Gransol et jus de raisin.

De 11 h à midi et de 17 h à 18 h, 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

Frédéric GARCIA

Moulin de Boysède 11220 LAGRASSE

Tél. : 04 68 43 10 10

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 d'une oliveraie et 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 11220 LAGRASSE

Tél. : 04 68 43 12 37

À la ferme de Carrus, Claire et Jean-Baptiste Gaschard élèvent chèvres et poules pondeuses en plein air, dans le respect de l'environnement et des rythmes saisonniers. Les animaux reçoivent une nourriture saine et savoureuse. Le lait des 50 chèvres est transformé sur place en fromages. Les œufs sont ramassés 3 fois par jour à la main. Fromages et œufs sont vendus à la ferme et directement sur les marchés locaux. En circuit court, Claire et Jean-Baptiste veillent à respecter l'environnement, les animaux, les femmes et les hommes qui travaillent ensemble, au fil des saisons.



Au fil de la visite, vous pourrez participer à la vie de la ferme : ramassage des œufs, traite des chèvres, découverte de la fromagerie...

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 - (04 68 43 65 79)

Jan CHATAIGNÉ : pain au levain cuit au feu de bois (04 68 43 15 16)

Nathalie et Alain ESCAMEZ : légumes, fraises, melons du jardin de la Clairette - (04 68 43 20 26)

Micias SAILLARD et Marie CHABANNE : huiles essentielles, plantes séchées, sirops, gelées, plants d'aromatiques (04 68 43 53 82).

Hervé et Béatrice PASQUIET : rénovation et culture d'oliviers sur les berges de l'Orbieu. Dégustation et vente d'huiles d'olive vierge extra, d'olives Lucques vertes, de pâtes d'olives vertes, noires, à la tomate et de confitures (mûres sauvages, figues, framboises...) (04 68 43 13 90).

Les vins du Château Villemagne