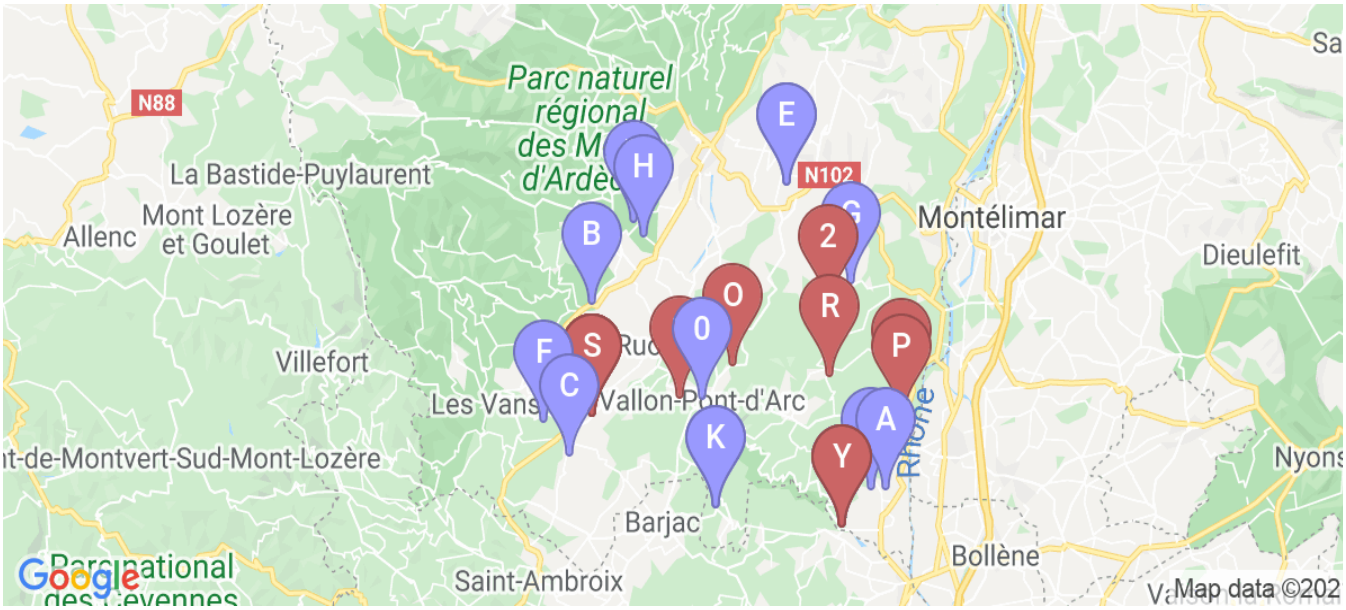
Prestations oenotouristiques septembre

Venez découvrir notre vignoble sous sa robe d'automne !



Sur une journée ...

Samedi 4 septembre 2021

A — Devenez vendangeur d'un jour - Domaine La Pierre-Laine

Domaine La Pierre-Laine · La Font de Mazade · 07700 Saint-Marcel-d'Ardèche
04 75 54 54 20
contact@rhone-gorges-ardeche.com
www.rhone-gorges-ardeche.com/

Chaque année, du 3 septembre au 2 octobre, les vendanges battent leur plein en Ardèche ! Envie de participer à l'aventure ? Le temps d'une demi-journée, testez les Vendanges touristiques et vivez un moment unique au cœur de l'action. Après une présentation des techniques de vendanges, direction les parcelles de vignes pour s'atteler à la tâche. Sécateur à la main, votre outil indispensable pour l'occasion, partager un moment d'exception avec le vigneron. Le matériel est fourni, prévoir des gants et des vêtements confortables et chauds, pensez à amener son masque. Un dégustation clôture votre expérience dans les vignes.

Samedi 4 septembre 2021. À partir de 8h.

Tarifs
Adulte : 20 €.
Ce tarif comprend : Vendange + dégustation.
Inscription obligatoire.

Lundi 6 septembre 2021

B — Vendangeur d'un jour au Domaine du Grangeon

Eglise de Balbiac · 07260 Rosières
04 75 37 24 48
04 75 39 54 84
domainedugrangeon@gmail.com
domainedugrangeon.free.fr

Mettez vous dans la peau d'un vigneron le temps d'une demi-journée ! Il vous fera entrer dans son univers et partagera avec vous sa passion. Convivialité garantie !
A partir de 12 ans.
Réservation office de tourisme www.cevennes-ardeche.com

Lundi 6 septembre 2021 de 8h à 14h. Lundi 13 septembre 2021 de 8h à 14h.
Tranche d'âge : à partir de 12 ans

Tarifs
20 euros par personne :
> Vendanges
> Dégustation accompagnée de produits du terroir
40 euros par personne :
> Vendanges
> Dégustation accompagnée de produits du terroir
> Repas Vigneron.

Vendredi 10 septembre 2021

C

Vendangeur d'un jour au Domaine de Peyre Brune

Domaine de Peyre Brune, Pléoux · 07460 Beaulieu
04 75 37 24 48
04 75 39 29 01
contact@peyrebrune.com
www.peyrebrune.com

Mettez vous dans la peau d'un vigneron le temps d'une demi-journée ! Il vous fera entrer dans son univers et partagera avec vous sa passion. Convivialité garantie !
A partir de 12 ans.
Réservation office de tourisme www.cevennes-ardeche.com

Vendredi 10 septembre 2021 de 9h à 12h. Vendredi 17 septembre 2021 de 9h à 12h. Vendredi 24 septembre 2021 de 9h à 12h.
Tranche d'âge : à partir de 12 ans

Tarifs
20 euros par personne :
> Vendanges
> Dégustation accompagnée de produits du terroir.

D

Vendangeur d'un jour chez Claire Mercier

125 impasse de Broche · 07110 Chassiers
04 75 89 33 30
tourisme@cc-valdeligne.fr
https://www.tourisme-valdeligne.fr/sejourner/deguster-boire-un-verre/vendangeur-dun-jour/

Vivez en immersion dans la peau d'un vendangeur pendant quelques heures, et faites connaissance avec notre joli vignoble d'Ardèche.
Réservation sur le site www.tourisme-valdeligne.fr ou à l'office de tourisme du Val de Ligne.
La vigneronne vous accueille et vous présente les techniques de vendanges. Vous partirez ensuite vers une parcelle de vignes pour environ 2h de vendanges. Il s'ensuivra une dégustation avec l'équipe de vendangeurs.

Vendredi 10 septembre 2021.
Tranche d'âge : à partir de 12 ans

Tarifs
Tarif unique : 20 €.
Accueil, vendanges et dégustation.

E

Domaine Olivier de Serres - Vendangeur d'un jour

EPL Olivier de Serres · 1064, chemin du Pradel · 07170 Mirabel
04 75 36 76 56

04 75 94 89 28
contact@berg-coiron-tourisme.com
www.berg-coiron-tourisme.com
olivierdeserrestourisme.eu/

Le temps d'une matinée, venez partager un moment de découverte en participant à des vendanges à la main. Réservation en ligne obligatoire, date limite d'inscription le 8 septembre.
Activité maintenue en cas de pluie.
Vous serez accueilli par l'équipe du Domaine Olivier de Serres au Pradel puis vous partirez sur une parcelle où vous couperez le raisin avec toutes les explications liées à la découverte des particularités du vignoble (terroir, agroforesterie, etc...) et vendange à la main:
Programme:
-Accueil café à 9h et immersion dans le traité d'agriculture d'Olivier de Serres(XVIème siècle) à partir de la lecture d'extraits
-Vendange à la main et découverte de la vinification en cave puis dégustation
Possibilité d'accueil des personnes en situation de handicap intellectuel léger ou avec une légère perte de mobilité avec encadrants réglementaires.
Pas de possibilité d'accueil de personne en fauteuil roulant.
Plan B en cas de pluie:
En cas de pluie les activités vendangeur d'un jour sont modifiées comme suit :
Accueil café à 9h avec découverte d'Olivier de Serres écrivain humaniste, précurseur de l'agronomie modern. Lectures d'extraits du Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs .
Récolte d'un seau de vendange
Découvertes des particularités vignoble du pradel,
En cave :
Egrappage à la main et pressage des raisins dans un petit pressoir en bois
Découverte de la vinification
Dégustation du jus réalisé et des différents millésimes.

Vendredi 10 septembre 2021 de 9h à 13h. Réservation obligatoire Date limite d'inscription le 8 septembre.
Tranche d'âge : à partir de 12 ans

Tarifs
Tarif unique : 20 € (à partir de 12 ans)

Samedi 11 septembre 2021

F

Vendangeur d'un jour au Domaine de Cassagnole

Caveau du Domaine de Cassagnole, Les Tournaires · 07460 Berrias-et-Casteljau
04 75 37 24 48
04 75 39 04 05
info@cassagnole.fr
www.cassagnole.fr

Mettez vous dans la peau d'un vigneron le temps d'une demi-journée ! Il vous fera entrer dans son univers et partagera avec vous sa passion. Convivialité garantie !
A partir de 12 ans.
Réservation office de tourisme www.cevennes-ardeche.com
Accompagné par le vigneron, vous saurez tout sur de A à Z sur les étapes d'élaboration du vin sans oublier sa dégustation !
Après une matinée riche en découvertes vous partagerez un pique-nique en toute convivialité ! Ce pique-nique "Goûtez l'Ardèche" plein de bons produits locaux sera élaboré avec soin par Dominique Rignanèse, Maître restaurateur et membre des toqués d'Ardèche.

Samedi 11 septembre 2021 de 9h à 14h.
Tranche d'âge : à partir de 12 ans

Tarifs
40 euros par personne :
> Vendanges
> Dégustation accompagnée de produits du terroir
> Repas vigneron.

G

Vendangeur d'un jour du Caveau des Vignerons de Valvignères

Caveau des vignerons · 315, route de Saint Thomé · 07400 Valvignères
04 75 49 10 46
contact@sudardechetourisme.com
www.sud-ardeche-tourisme.com
www.cavevalvigneres.fr

Venez partager un moment de découverte avec nos viticulteurs. Vous serez accueilli par l'équipe du Caveau des Vignerons de Valvignères. Au programme, accueil, prestation découverte vendange et métier du vigneron puis dégustation accompagnée d'un en-cas.
Depuis une trentaine d'années déjà, grâce au dynamisme et à la compétence des viticulteurs du Caveau des vignerons de Valvignères, de nouveaux cépages, encore mieux adaptés au terroir ont été plantés. Cabernet-Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Viognier, Grenache, Syrah et Sauvignon Blanc sont venus compléter notre encépagement initial.
La cave possède un chai ultra moderne, qui tout en respectant la tradition assure la vinification des vins de haut de gamme. Leur caveau de dégustation vous invite à connaître et apprécier toute notre gamme de produits.

Samedi 11 septembre 2021 de 9h à 12h30.
Tranche d'âge : à partir de 12 ans

Tarifs
Plein tarif : 20 €.

Lundi 13 septembre 2021

B

Vendangeur d'un jour au Domaine du Grangeon

Eglise de Balbiac · 07260 Rosières
04 75 37 24 48
04 75 39 54 84
domainedugrangeon@gmail.com
domainedugrangeon.free.fr

Mettez vous dans la peau d'un vigneron le temps d'une demi-journée ! Il vous fera entrer dans son univers et partagera avec vous sa passion. Convivialité garantie !
A partir de 12 ans.
Réservation office de tourisme www.cevennes-ardeche.com

Lundi 6 septembre 2021 de 8h à 14h. Lundi 13 septembre 2021 de 8h à 14h.
Tranche d'âge : à partir de 12 ans

Tarifs
20 euros par personne :
> Vendanges
> Dégustation accompagnée de produits du terroir
40 euros par personne :
> Vendanges
> Dégustation accompagnée de produits du terroir
> Repas Vigneron.

H

Dégustation Accords mets et vins : Plancha Party

07110 Vinezac
04 75 93 75 73
04 75 35 17 58
www.caves-vivaraises.fr/

Dégustation mets et vins au Coeur des Vignes de Vinezac. En collaboration avec la Cheffe Julie CHAUDOUARD (l'Apétille).

Lundi 13 septembre 2021 à 19h.

Tarifs
Tarif unique : 30 €.

Vendredi 17 septembre 2021

C

Vendangeur d'un jour au Domaine de Peyre Brune

Domaine de Peyre Brune, Pléoux · 07460 Beaulieu
04 75 37 24 48
04 75 39 29 01
contact@peyrebrune.com
www.peyrebrune.com

Mettez vous dans la peau d'un vigneron le temps d'une demi-journée ! Il vous fera entrer dans son univers et partagera avec vous sa passion. Convivialité garantie !
A partir de 12 ans.
Réservation office de tourisme www.cevennes-ardeche.com

Vendredi 10 septembre 2021 de 9h à 12h. Vendredi 17 septembre 2021 de 9h à 12h. Vendredi 24 septembre 2021 de 9h à 12h.
Tranche d'âge : à partir de 12 ans

Tarifs
20 euros par personne :
> Vendanges
> Dégustation accompagnée de produits du terroir.

I

Domaine Olivier de Serres - Vendangeur d'un jour

EPL Olivier de Serres · 1064, chemin du Pradel · 07170 Mirabel
04 75 36 76 56
04 75 94 89 28
contact@berg-coiron-tourisme.com
www.berg-coiron-tourisme.com
olivierdeserrestourisme.eu/

Le temps d'une matinée, venez partager un moment de découverte en participant à des vendanges à la main. Réservation en ligne obligatoire, date limite d'inscription le 15 septembre.
Activité maintenue en cas de pluie.
Vous serez accueilli par l'équipe du Domaine Olivier de Serres au Pradel puis vous partirez sur une parcelle où vous couperez le raisin avec toutes les explications liées à la découverte des particularités du vignoble (terroir, agroforesterie, etc...) et vendange à la main:
Programme:
-Accueil café à 9h et immersion dans le traité d'agriculture d'Olivier de Serres(XVIème siècle) à partir de la lecture d'extraits
-Vendange à la main et découverte de la vinification en cave puis dégustation
Possibilité d'accueil des personnes en situation de handicap intellectuel léger ou avec une légère perte de mobilité avec encadrants réglementaires.
Pas de possibilité d'accueil de personne en fauteuil roulant.
Plan B en cas de pluie:
En cas de pluie les activités vendangeur d'un jour sont modifiées comme suit :
Accueil café à 9h avec découverte d'Olivier de Serres écrivain humaniste, précurseur de l'agronomie modern. Lectures d'extraits du Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs .
Récolte d'un seau de vendange
Découvertes des particularités vignoble du pradel,
en cave :
Egrappage à la main et pressage des raisins dans un petit pressoir en bois
Découverte de la vinification
Dégustation du jus réalisé et des différents millésimes.

Vendredi 17 septembre 2021 de 9h à 13h. Reservation obligatoire, date limite d'incription le 15 septembre.
Tranche d'âge : à partir de 12 ans

Tarifs
Tarif unique : 20 € (à partir de 12 ans)

Samedi 18 septembre 2021

J

Vendangeur d'un jour au Château de la Selve

Château de la Selve · 07120 Grospierres
04 75 93 02 55
contact@laselve.com
www.laselve.com

Le Château de la Selve, labellisé Vignobles & Découvertes vous accueille pour vous faire partager le temps d'une matinée leur passion et tous les secrets de la récolte du raisin qui produira les vins du Sud Ardèche.
Au programme :
- découverte du métier et des vendanges
- dégustation
- repas vigneron
> Accueil tout public, enfant à partir de 12 ans.
> À la fin de chaque prestation, un cadeau sera offert à chaque participant!

Samedi 18 septembre 2021 à 8h30.
Tranche d'âge : à partir de 12 ans

Tarifs
Adulte : 40 €.

Dimanche 19 septembre 2021

K

Journées Européennes du Patrimoine : la Vinothèque

2240 route de l'Aven · 07150 Orgnac-l'Aven
04 75 38 65 10
infos@orgnac.com
www.orgnac.com
www.youtube.com/user/orgnac07

À l'occasion des Journées Européennes du Patrimoine, découvrez la Vinothèque de l'Aven d'Orgnac : 50 mètres sous terre pour la cave la plus spectaculaire d'Ardèche.
Visite de la Vinothèque de l'Aven d'Orgnac
À l'occasion des Journées Européennes du Patrimoine, découvrez la Vinothèque de l'Aven d'Orgnac : 50 mètres sous terre pour la cave la plus spectaculaire d'Ardèche.
Un espace de vieillissement idéal : taux d'humidité proche de 100%, température constante de 12°, calme et obscurité complète !
Accompagné de votre guide, nous vous proposons un passage par la Vinothèque au début de la visite guidée de la grotte.
En partenariat avec Néovinum et les Vignerons Ardéchois
INFOS PRATIQUES
Dimanche 19 septembre 2021
Visite guidée de la grotte + Vinothèque de 14h à 17h30 (départ toutes les 30mn)
Durée : 1h30
Visite de la Vinothèque comprise dans le Pass Grand Site, à l'occasion des Journées Européennes du Patrimoine
Réservation sur place ou via notre billetterie en ligne
Plus d'infos au 04.75.38.65.10

Dimanche 19 septembre 2021 de 14h à 17h30. Départ des visites guidées Grotte + Vinothèque toutes les 30mn.

Vendredi 24 septembre 2021

C

Vendangeur d'un jour au Domaine de Peyre Brune

Domaine de Peyre Brune, Pléoux · 07460 Beaulieu
04 75 37 24 48
04 75 39 29 01
contact@peyrebrune.com
www.peyrebrune.com

Mettez vous dans la peau d'un vigneron le temps d'une demi-journée ! Il vous fera entrer dans son univers et partagera avec vous sa passion. Convivialité garantie !
A partir de 12 ans.
Réservation office de tourisme www.cevennes-ardeche.com

Vendredi 10 septembre 2021 de 9h à 12h. Vendredi 17 septembre 2021 de 9h à 12h. Vendredi 24 septembre 2021 de 9h à 12h.

Tarifs
20 euros par personne :

Tranche d'âge : à partir de 12 ans

> Vendanges
> Dégustation accompagnée de produits du terroir.

Samedi 25 septembre 2021

L

Néovinum à l'Aven d'Orgnac : dégustation de vins à 50 mètres sous terre

Grand Site de l'Aven d'Orgnac · 2240 route de l'Aven · 07150 Orgnac-l'Aven
04 75 38 65 10
infos@orgnac.com
https://orgnac.tickeasy.com/Offres.aspx
www.fascinant-weekend.fr/

Vivez une expérience inoubliable : une dégustation de vins à 50 mètres sous terre, au coeur de l'Aven d'Orgnac Grand Site de France !
Limité à 15 personnes
A 50 mètres sous terre, découvrez les plus belles cuvées des Vignerons Ardéchois et notamment, l' appellation Côtes du Vivarais, élevées dans la cave millénaire la plus spectaculaire d'Ardèche, l'Aven d'Orgnac.
Après une descente de 220 marches, dans une obscurité partielle et un calme absolu pour éveiller et décupler tous vos sens, un guide spécialisé en œnologie vous initie à l'art de la dégustation des vins.
Voir, sentir, goûter… un instant unique pour percer les secrets des vins des Vignerons Ardéchois dans la vinothèque récemment aménagée.
Poursuivez l'expérience en découvrant les salles grandioses de la grotte, et terminez à 121 mètres sous terre avec le spectacle son et lumière sublimant la grandeur du site

Du 29/07 au 26/08/2021, tous les jeudis de 18h30 à 20h30. Samedi 25 septembre 2021 de 18h à 20h. Samedi 9 octobre 2021 de 18h à 20h.
Tranche d'âge : à partir de 6 ans

Tarifs
Adulte : 19,50 €, Enfant (10-14 ans) : 10 €.
19€50 adulte (+ 1 verre offert)
10€ enfant (6-14 ans).

M

Devenez vendangeur d'un jour - Domaine du Chapitre

Domaine du Chapitre · 865 Chemin du Plan de Lage · 07700 Saint-Marcel-d'Ardèche
04 75 54 54 20
contact@rhone-gorges-ardeche.com
www.rhone-gorges-ardeche.com/

Chaque année, du 3 septembre au 2 octobre, les vendanges battent leur plein en Ardèche ! Envie de participer à l'aventure avec le Domaine du Chapitre ? Le temps d'une demi-journée, testez les Vendanges touristiques.
Après une présentation des techniques de vendanges, direction les parcelles de vignes pour s'atteler à la tâche. Sécateur à la main, votre outil indispensable pour l'occasion, partager un moment d'exception avec le vigneron. Le matériel est fourni, prévoir des gants et des vêtements confortables et chauds, pensez à amener son masque. Un repas vigneron clôture votre expérience dans les vignes.

Samedi 25 septembre 2021. À partir de 8h.

Tarifs
Adulte : 40 €.
Ce tarif comprend : Vendange + repas vigneron
Inscription obligatoire.

Samedi 2 octobre 2021

N

Devenez vendangeur d'un jour - Domaine de la Croix Blanche

Domaine de la Croix Blanche · chemin neuf · 07700 Saint-Martin-d'Ardèche
04 75 54 54 20
contact@rhone-gorges-ardeche.com
www.rhone-gorges-ardeche.com/

Chaque année, du 3 septembre au 2 octobre, les vendanges battent leur plein en Ardèche ! Envie de participer à l'aventure avec le Domaine de la Croix Blanche ? Le temps d'une demi-journée, testez les Vendanges touristiques.
Après une présentation des techniques de vendanges, direction les parcelles de vignes pour s'atteler à la tâche. Sécateur à la main, votre outil indispensable pour l'occasion, partager un moment d'exception avec le vigneron. Le matériel est fourni, prévoir des gants et des vêtements confortables et chauds, pensez à amener son masque. Un dégustation clôture votre expérience dans les vignes.

Samedi 2 octobre 2021. À partir de 8h.

Tarifs
Adulte : 20 €.

Ce tarif comprend : découverte du métier de vigneron + dégustation.
Inscription obligatoire.

Sur plusieurs jours ...

Du vendredi 3 au jeudi 30 septembre 2021

O

Visite & Dégustation au Domaine de Vigier

Domaine de Vigier · 175 Chemin de Vigier · 07150 Lagorce
04 75 88 01 18
info@domaine-de-vigier.com
www.domaine-de-vigier.com
https://www.instagram.com/domainedevigier/

Nous sommes producteur indépendant et produisons des AOP Côtes du Vivarais et IGP des côteaux de l'Ardèche. Ces vins sont à découvrir dans notre caveau, situé dans la magnifique Vallée de l'Ibie, à deux pas des Gorges de l'Ardèche.
Le Domaine de Vigier se trouve en sud Ardèche, à 5 kilomètres de Vallon Pont d'Arc, dans la vallée de l'Ibie. Ce domaine familial est plus que centenaire, il a aujourd'hui une superficie de 110 hectares de vignes ainsi que quelques parcelles d'oliviers.
On retrouve sur le domaine les cépages classiques de la vallée du Rhône (Viognier, Marsanne, Grenache, Syrah), ainsi que des Chardonnay, Merlot, Cabernet-Sauvignon, qui depuis une vingtaine d'années enrichissent la gamme de vins produits sur le domaine.
Nous nous ferons un plaisir de vous faire découvrir toutes nos cuvées: des rouges les plus fruités aux plus puissants, des rosés les plus ronds aux plus parfumés, et enfin des blancs les plus minéraux aux plus sucrés...
Réception de groupes sur rendez-vous, avec visites et dégustation.
Vino Electro en Juin, Juillet et Août.
Visites sur rendez-vous
Restez connectés sur nos pages Facebook et Instagram !

Ouvertures
Du 01/04 au 30/09
Ouverture tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Fermé le dimanche.
Du 01/10 au 30/03
Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Samedi sur RDV - Fermé le dimanche.

Tarifs
Du 01/10/2020 au 30/03/2021
Adulte : 7,50 €.
Du 01/04 au 30/09/2021
Adulte : 7,50 €.

Proposé par : Domaine de Vigier
Durées : 1h30

Du vendredi 3 septembre au samedi 2 octobre 2021

P

Dégustation au Château de Rochecolombe

Château de Rochecolombe · Quartier de l'Olivet · 07700 Bourg-Saint-Andéol
04 75 54 50 47
06 84 55 17 00
rochecolombe@aol.com
www.chateau-rochecolombe.fr/

Accueil au château, visite de la cave et dégustation.

Ouvertures
Toute l'année, tous les jours.
De 9h à 12h et de 14hà 18h
Le dimanche sur rdv.

Tarifs
De 6,70 à 10,50€.

Proposé par : Terrasse Roland

Q

Véloenologie au Domaine de Cousignac

Domaine Notre-Dame de Cousignac · Quartier Cousignac · 07700 Bourg-Saint-Andéol
04 75 54 61 41
contact@domainedecousignac.fr
https://www.domainedecousignac.fr/

Cette balade à vélo électrique au cœur des vignes vous permettra de parcourir les vignobles des AOC côtes du Rhône, du Vivarais, de Grignan-les-Adhémar ou de l'IGP Ardèche de manière ludique et sans effort.
Tout au long de l'itinéraire, votre guide vous distillera des informations sur le terroir, la géologie des sols ou les cépages locaux. De quoi vous mettre l'eau à la bouche avant le retour au caveau où vous prendrez le temps de déguster les vins du Domaine sublimés par les explications d'un vigneron passionné et passionnant.
Niveau physique et technique : accessible à tous
Distance : environ 20 km au rythme du groupe
Départ : Attention il existe plusieurs escapades VELŒnologie, à vous de choisir celle qui vous convient le mieux en fonction des horaires et des lieux de départ:
VELŒnologie côte du Vivarais : rdv Domaine de Cousignac, quartier de Cousignac 07700 Bourg-Saint-Andéol
départ jeudi 16h et dimanche 9h
VELŒnologie côte du Rhône et de l'Ardèche : rdv les Amoureuses, quartier de Vinsas 07700 Bourg-Saint-Andéol
départ lundi 9h
VELŒnologie coteaux de l'Ardèche : rdv Domaine Walbaum, 615 route des estrades 07150 Vallon Pont d'Arc
départ mercredi 9h
VELŒnologie côte du Rhône : rdv Domaine De La Croix Blanche, 07700 Saint-Martin-d'Ardèche
départ jeudi 9h
VELŒnologie AOC Grignan-les-Adhémar : rdv Château de la Robine, route de Bollène 26130 Saint-Paul-Trois-Châteaux
départ vendredi 9h

Ouvertures
Toute l'année, tous les jours.

Proposé par : Domaine Notre-Dame de Cousignac
Durées : 2h30

Tarifs
Adulte : 49 € (4 personnes ou plus : 45 euros).
La prestation comprend : l'accompagnement et les commentaires d'un moniteur-guide diplômé, le vélo électrique et les équipements de protection ainsi qu'une dégustation commentée au caveau.
Départ assuré à partir de 4 personnes.

Location de salles :
Prestations : Hébergement sur place · Restaurant sur place

R

Dégustation découverte au Domaine Dumarcher

Le Clos de Prime · 07700 Gras
04 75 04 31 82
06 32 36 51 19
a.dumarcher@orange.fr
www.domainealaindumarcher.com

Dégustation-découverte commentée de toute la gamme de vins et produits du terroir. Accueil de groupe – jusqu'à 15 personnes- toute l'année sur rendez-vous.

Ouvertures
Du 01/09 au 30/06, tous les jours.
Sur RDV.
Durée : 1h environ.

Proposé par : Domaine Alain Dumarcher

Tarifs
Gratuit en individuel.
Payant (2€) pour groupes.

S

Atelier Oenologique au Chateau de la Selve

Chateau de la Selve · 07120 Grospierres
04 75 93 02 55
contact@laselve.com

Jouons ensemble avec des verres noirs pour deviner la couleur du vin, des bouteilles masquées pour essayer de déceler le millésime, le cépage.... Et pour corser un peu le jeu, nous glisserons de bouteilles de vins de vignerons voisins! Sur réservation
Nous souhaitions vous faire découvrir de façon ludique nos vins, c'est chose faite! Jouons ensemble autour de différentes thématiques :
- Dégustation dans un verre noir : quelle couleur je déguste ?

- Bouteille masquée : quel millésime ? Quel cépage ? Élevage en fût ou en amphore ?
Pour plus de complexité, possibilité de jouer avec des vins d'amis vignerons ardéchois choisis par nos soins !
Sur réservation

Ouvertures
Toute l'année, tous les jours.

Tarifs
10€.

Proposé par : Florence et Benoît Chazallon
Durées : 1h30

T

Pique-nique dans le petit bois du Château de la Selve

Chateau de la Selve · 07120 Grospierres
04 75 93 02 55
contact@laselve.com

Pourquoi ne pas partager un « Panier pique-nique » après votre balade dans les vignes? Installez-vous à l' ombre des chênes, dans le petit bois face au château. Nous avons préparé pour vous un panier gourmand aux saveurs ardéchoises. Sur réservation
Pourquoi ne pas partager un « Panier pique-nique » après votre balade dans les vignes ? Installez-vous à l'ombre des chênes, dans le petit bois face au château… Nous avons préparé pour vous un panier gourmand aux saveurs ardéchoises : saucissons, terrines, fromage de chèvre, pain et fruits. Régalez-vous !

Ouvertures
Toute l'année, tous les jours.

Tarifs
15€.

Proposé par : Florence et Benoît Chazallon
Durées : 2h

U

Découverte et visite du Château de la Selve

Chateau de la Selve · 07120 Grospierres
04 75 93 02 55
contact@laselve.com

Nous vous proposons de parcourir l'histoire du domaine puis les étapes d'élaboration d'un vin en commençant par la cuverie puis en poursuivant par le chai. Vous aurez là l'occasion de découvrir l'élevage en amphore et de goûter sur fût l'un de nos vins.
Nous vous proposons un moment particulier durant lequel vous parcourez l'histoire du domaine puis les étapes d'élaboration d'un vin en commençant par la cuverie puis en poursuivant par le chai. Vous aurez là l'occasion de découvrir l'élevage en amphore et de goûter sur fût l' un de nos vins. Expérience étonnante ! Cette visite commentée se terminera dans le vignoble, à proximité du château.
Sur réservation

Ouvertures
Toute l'année, tous les jours.

Tarifs
10€.

Proposé par : Florence et Benoît Chazallon
Durées : 1h30

V

Balade dans les vignes au Château de la Selve

Château de la Selve · 07120 Grospierres
04 75 93 02 55
contact@laselve.com
www.laselve.com

Pour découvrir différemment notre terroir avant de le retrouver en bouteille ! Accessible pendant les horaires d'ouverture du caveau
Evénement sélectionné par « Les étapes savoureuses Ardèche »
Les 2 circuits (l'un d'environ 30 minutes, l'autre d'environ 50 minutes) vous permettent de déambuler dans les vignes et de trouver de nombreuses informations sur les bornes qui ponctueront votre parcours.
Chemins facile d'accès pour les enfants mais à éviter en poussette.

Ouvertures
Toute l'année, tous les jours.

Tarifs
Gratuit.

Proposé par : Florence et Benoît Chazallon

W Accords de Terroirs Ardéchois au Château de la Selve

Château de la Selve · 07120 Grospierres
04 75 93 02 55
contact@laselve.com
www.laselve.com

Lors de cette dégustation, vous découvrirez nos 4 cuvées « Les Confidentielles » sublimées par des produits exceptionnels, typiques de l'Ardèche, sélectionnées par nos soins, chez des producteurs locaux partageant les mêmes principes de culture que nous.
Ce moment sera bien sûr également l'occasion de partager avec vous l'histoire du Château, la philosophie du domaine et les grands principes des accords mets et vins.

Ouvertures
Toute l'année, tous les jours.

Tarifs
Adulte : 18 €.

Proposé par : Florence et Benoît Chazallon
Durées : 1h15

X La Selve à trottinette !

Chateau de la Selve · 07120 Grospierres
04 75 93 02 55
contact@laselve.com

Venez découvrir le Château de la Selve d'une manière originale : promenons-nous ensemble dans les vignes en… trottinette électrique tout terrain !
Nous vous emmènerons à la découverte de nos différents terroirs, au cœur de la garrigue et au fil de nos cépages en vous contant notre histoire, nos valeurs et notre travail en bio et biodynamie.
Age mini 12 ans / poids maxi 100 kg
Savoir faire du vélo
Nous vous recommandons de porter des chaussures fermées
Prix : 30€ / personne (A régler sur place : prévoir chèque ou espèces)

Ouvertures
Toute l'année, tous les jours.
4 à 10 personnes.

Tarifs
40€.

Proposé par : Florence et Benoît Chazallon
Durées : 2h

Y Initiation à la dégustation des vins

Domaine de la Croix Blanche · 07700 Saint-Martin-d'Ardèche
04 75 04 65 07
06 31 30 58 02
contact@domainedelacroixblanche.fr
www.domainedelacroixblanche.com

Approche de l'analyse sensorielle : des ateliers ludiques pour appréhender la dégustation d'un vin autrement. Sur réservation. Accueil spécial famille : 1 livret de jeux offert aux enfants.

Ouvertures
Toute l'année, tous les jours.
Durée 3h.

Tarifs
15€.

Proposé par : Cave Domaine de la Croix Blanche

Z

Visite de Cave et dégustation commentée

Domaine de la Croix Blanche · 07700 Saint-Martin-d'Ardèche
06 31 30 58 02
www.domainedelacroixblanche.com

Découverte de l'appellation et du domaine, des techniques de vinification et des vins des Côtes du Rhône. 5 vins dégustés. Accueil spécial famille : 1 livret de jeux offerts pour les enfants.

Ouvertures
Toute l'année, tous les jours.
Durée entre 1h et 1h30
Sur réservation.

Tarifs
3€.

Proposé par : Cave Domaine de la Croix Blanche

0

Vibrez au rythme des vendanges !

Du Rhône aux Gorges de l'Ardèche, Pont d'Arc Ardèche, Sud Ardèche Rhône et villages, Berg&Coiron, Val de ligne, Cevennes d'Ardeche, Pays d'Aubenas vals Antraïgues · 07150 Vallon-Pont-d'Arc
04 75 89 04 86
https://lesvinsdardeche.com/votre-sejour/?datedebut=2021-09-04&datefin=2021-10-02&apicategories%5B0%5D=events&apisearch

Qui a dit que vendanges ne rimaient pas avec plaisir ?
Soyez les bienvenus pour vivre une expérience unique au cœur de notre Vignoble Sud Ardèche en devenant vendangeur d'un jour !
Partez à la découverte du quotidien de vignerons en récoltant en toute convivialité et de façon ludique les fruits de leur travail si chers à leurs yeux.
Accompagné par le vigneron, vous saurez tout de A à Z, sur les étapes d'élaboration du vin sans en oublier sa dégustation.
Vous êtes un gourmand dans l'âme ? , un repas vigneron est proposé dans certaines caves, l'occasion de savourer de bons produits de terroir autour d'un moment chaleureux et de partage !
Alors prêt à relever le défi ? … Nous on vous attend déjà avec impatience !
Les caves proposant la découverte du métier du vigneron et des vendanges suivie d'une dégustation commentée :
- Domaine de Peyrebrune à Beaulieu: 10, 17 et 24 septembre
- Domaine de Grangeon à Rosières: 6 et 13 septembre
- Domaine La Pierre-Laine à Saint-Marcel d'Ardèche: 04 septembre
- Domaine de la Croix Blanche à Saint-Martin d'Ardèche: 02 octobre
- Mas de Bagnols à Vinezac: 8, 15 et 22 septembre
- Claire Mercier - Cave la Cévenole à Chassiers 10 septembre
- Domaine Olivier de Serres à Mirabel: 10 et 17 septembre
- Cave coopérative de Valvignères : 11 septembre
Les caves proposant la découverte du métier du vigneron et des vendanges suivie d'une dégustation commentée et d'un repas vigneron :
- Domaine de Cassagnole à Berrias et Casteljau : 11 septembre
- Château de la Selve à Grospierres: 18 septembre
- Domaine du Chapitre à Saint-Marcel d'Ardèche : 25 septembre

Du 03/09 au 02/10/2021, tous les jours de 9h à 12h.
Tranche d'âge : à partir de 12 ans

Tarifs
Tarif unique : de 20 à 40 € (Tarifs: deux tarifs 20 ou 40 €
Accueil + activité + dégustation : 20 €
Accueil + activité + dégustation + repas vigneron : 40 €).
Réservation en ligne sur les sites des OT et 2000 Vins d'Ardèche.

1

Les clefs de la dégustation au Domaine Walbaum

Domaine Walbaum · 615 Route des Estrades · 07150 Vallon-Pont-d'Arc
04 75 88 01 70
06 87 68 18 79

Apprenez les bases de la dégustation tout en découvrant nos vins, le travail derrière chaque cuvée et des anecdotes sur le domaine et le travail du vigneron !
Faites confiance à vos sens et laissez-vous guider lors d'une dégustation de cinq cuvées du Domaine Walbaum.
Découvrez les caractéristiques des cépages, les différentes vinifications, l'influence de l'élevage mais aussi les principes des accords mets-vins !
Un moment ludique et convivial autour de nos vins, accompagnés de planches de produits du terroir ardéchois.
Possibilité de privatiser cette activité à partir de 6 personnes.
Un minimum de 2 personnes est nécessaire pour valider cette activité.

Ouvertures
Toute l'année, tous les jours.

Proposé par : Domaine Walbaum
Durées : 1h

Du vendredi 1er au samedi 2 octobre 2021

O

Visite & Dégustation au Domaine de Vigier

Domaine de Vigier · 175 Chemin de Vigier · 07150 Lagorce
04 75 88 01 18
info@domaine-de-vigier.com
www.domaine-de-vigier.com
https://www.instagram.com/domainedevigier/

Nous sommes producteur indépendant et produisons des AOP Côtes du Vivarais et IGP des côteaux de l'Ardèche. Ces vins sont à découvrir dans notre caveau, situé dans la magnifique Vallée de l'Ibie, à deux pas des Gorges de l'Ardèche.
Le Domaine de Vigier se trouve en sud Ardèche, à 5 kilomètres de Vallon Pont d'Arc, dans la vallée de l'Ibie. Ce domaine familial est plus que centenaire, il a aujourd'hui une superficie de 110 hectares de vignes ainsi que quelques parcelles d'oliviers.
On retrouve sur le domaine les cépages classiques de la vallée du Rhône (Viognier, Marsanne, Grenache, Syrah), ainsi que des Chardonnay, Merlot, Cabernet-Sauvignon, qui depuis une vingtaine d'années enrichissent la gamme de vins produits sur le domaine.
Nous nous ferons un plaisir de vous faire découvrir toutes nos cuvées: des rouges les plus fruités aux plus puissants, des rosés les plus ronds aux plus parfumés, et enfin des blancs les plus minéraux aux plus sucrés...
Réception de groupes sur rendez-vous, avec visites et dégustation.
Vino Electro en Juin, Juillet et Août.
Visites sur rendez-vous
Restez connectés sur nos pages Facebook et Instagram !

Ouvertures
Du 01/04 au 30/09
Ouverture tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Fermé le dimanche.
Du 01/10 au 30/03
Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Samedi sur RDV - Fermé le dimanche.

Tarifs
Du 01/10/2020 au 30/03/2021
Adulte : 7,50 €.
Du 01/04 au 30/09/2021
Adulte : 7,50 €.

Proposé par : Domaine de Vigier
Durées : 1h30

Régulièrement ...

Tous les lundis

2

Wine Gaming : jeu d'enquête sur les vins bio du Mas d'Intras !

GAEC du Mas d'Intras · 3080 Route d'Intras · 07400 Valvignères
04 75 52 75 36
contact@masdintras.fr
www.masdintras.fr

Formez une équipe de 4 à 6 joueurs et plongez-vous dans une enquête passionnante pour vous imprégner de l'histoire du domaine et du travail de la vigne. Trouvez des indices, réussissez les épreuves de dégustations et libérez la bouteille de son cryptex.
Privatisation possible, réservation auprès de la Gaec du Mas d'Intras.

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12, du lundi au samedi.
3 créneaux horaires: 10h30, 14h00 et 16h30.
Fermé le dimanche et jours fériés.

Proposé par : GAEC du Mas d'Intras
Durées : 1h30
Tranche d'âge : de 11 à 99 ans
Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces · Paiement en ligne

Tarifs

15€ / pers. si 4 personnes
12€ / pers. si 5 personnes
10€ / pers. si 6 personnes.

Tous les mardis

3

Visite de cave dégustation commentée

Domaine de la Croix-Blanche · Chemin Neuf · 07700 Saint-Martin-d'Ardèche
04 75 04 65 07
06 31 30 58 02
contact@domainedelacroixblanche.fr
www.domainedelacroixblanche.com

Découvrez notre domaine viticole, les étapes de vinification, l'appellation Côtes du Rhône autour d'un moment de partage et d'un accueil privilégié. La visite est suivie d'une dégustation commentée de nos vins bios coteaux de l'Ardèche, Côtes du Rhône ...

Du 01/05 au 30/09/2021, tous les mardis et vendredis à 18h.
Réservation en ligne ou par téléphone.

Tarifs
Tarifs non communiqués. Visite et dégustation 5€ par personne
Planche de charcuterie et Fromage locaux : 5 € par personne.

2

Wine Gaming : jeu d'enquête sur les vins bio du Mas d'Intras !

GAEC du Mas d'Intras · 3080 Route d'Intras · 07400 Valvignères
04 75 52 75 36
contact@masdintras.fr
www.masdintras.fr

Formez une équipe de 4 à 6 joueurs et plongez-vous dans une enquête passionnante pour vous imprégner de l'histoire du domaine et du travail de la vigne. Trouvez des indices, réussissez les épreuves de dégustations et libérez la bouteille de son cryptex.
Privatisation possible, réservation auprès de la Gaec du Mas d'Intras.

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12, du lundi au samedi.
3 créneaux horaires: 10h30, 14h00 et 16h30.
Fermé le dimanche et jours fériés.

Proposé par : GAEC du Mas d'Intras
Durées : 1h30
Tranche d'âge : de 11 à 99 ans
Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces · Paiement en ligne

Tarifs

15€ / pers. si 4 personnes
12€ / pers. si 5 personnes
10€ / pers. si 6 personnes.

Tous les mercredis

2

Wine Gaming : jeu d'enquête sur les vins bio du Mas d'Intras !

GAEC du Mas d'Intras · 3080 Route d'Intras · 07400 Valvignères
04 75 52 75 36
contact@masdintras.fr
www.masdintras.fr

Formez une équipe de 4 à 6 joueurs et plongez-vous dans une enquête passionnante pour vous imprégner de l'histoire du domaine et du travail de la vigne. Trouvez des indices, réussissez les épreuves de dégustations et libérez la bouteille de son cryptex.
Privatisation possible, réservation auprès de la Gaec du Mas d'Intras.

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12, du lundi au samedi.
3 créneaux horaires: 10h30, 14h00 et 16h30.
Fermé le dimanche et jours fériés.

Proposé par : GAEC du Mas d'Intras
Durées : 1h30
Tranche d'âge : de 11 à 99 ans
Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces · Paiement en ligne

Tarifs

15€ / pers. si 4 personnes
12€ / pers. si 5 personnes
10€ / pers. si 6 personnes.

Régulièrement ...

Tous les mercredis

A

Vendangeur d'un jour au Mas de Bagnols

Domaine de Bagnols · 1357 route d'Alès · 07110 Vinezac
04 75 89 02 03
contact@aubenas-vals.com
www.aubenas-vals.com

Seau et sécateur en main vous deviendrez un vendangeur d'un jour pour partager la passion et le quotidien de Louis, vigneron. Après l'effort le réconfort : dégustation des vins du domaine au cours d'un repas.

Du 08/09 au 22/09/2021, tous les mercredis de 8h à 14h.
Accueil et petit-déjeuner à 8h et début des vendanges à 9h (Arrêt vers 12h ou avant selon températures) Repas et dégustation jusqu'aux environs de 14h.
Tranche d'âge : à partir de 12 ans

Tarifs
Tarif unique : 40 €.

Tous les jeudis

B

La Visite Epicurienne à la Grotte Saint-Marcel

Grotte de Saint-Marcel-d'Ardèche · 2759 route touristique des Gorges · 07700 Bidon
04 75 04 38 07
04 75 97 26 10
contact@grotte-ardeche.com
www.grotte-ardeche.com/
youtu.be/4ue59NYQX1s

Visite de la grotte suivie d'une initiation à la dégustation de vins ardéchois : Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages ou Côtes du Rhône Villages Saint-Andéol. Découvrez cette expérience sensorielle inédite dans un environnement féérique !
La Grotte Saint Marcel, Cave Naturelle des Gorges de l'ardèche® est exceptionnelle pour la conservation du vin mais aussi pour le déguster. Arômes sublimés, sens en éveil, la dégustation de la visite épicurienne clôturera avec panache votre visite de la grotte.
Découvrez cette expérience sensorielle inédite dans un environnement féérique...au pied de la cascade de bassins naturels !
Une activité originale à offrir pour les Fêtes, anniversaires, enterrement de vie de jeune fille ou de garçon...Nous ferons le maximum pour rendre ce moment inoubliable !
Uniquement sur réservation. Départ à partir de 9 personnes minimum.

Ouvertures

Tarifs

Du 03/04 au 04/07/2021, tous les samedis de 14h à 16h.
1h de visite en libre puis 1h de dégustation.
Du 05/07 au 19/09/2021, tous les jeudis de 16h à 18h.
1h de visite libre puis 1h de dégustation.

Proposé par : Grotte de Saint-Marcel-d'Ardèche
Durées : 2h
Tranche d'âge : à partir de 18 ans

Tarif Adulte visite de la grotte et dégustation souterraine : 27,50 €/personne
Tarif Ados (de 13 à 17 ans inclus) : 9.50 euros et dégustation offerte
Tarif Enfants (de 5 à 12 ans inclus) : 8 euros et dégustation offerte.
Gratuit pour les moins de 5 ans, la presse.
Tarif groupe à partir de 8 personnes.

C

Wine Gaming : jeu d'enquête sur les vins bio du Mas d'Intras !

GAEC du Mas d'Intras · 3080 Route d'Intras · 07400 Valvignères
04 75 52 75 36
contact@masdintras.fr
www.masdintras.fr

Formez une équipe de 4 à 6 joueurs et plongez-vous dans une enquête passionnante pour vous imprégner de l'histoire du domaine et du travail de la vigne. Trouvez des indices, réussissez les épreuves de dégustations et libérez la bouteille de son cryptex.
Privatisation possible, réservation auprès de la Gaec du Mas d'Intras.

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12, du lundi au samedi.
3 créneaux horaires: 10h30, 14h00 et 16h30.
Fermé le dimanche et jours fériés.

Proposé par : GAEC du Mas d'Intras
Durées : 1h30
Tranche d'âge : de 11 à 99 ans
Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces · Paiement en ligne

Tarifs

15€ / pers. si 4 personnes
12€ / pers. si 5 personnes
10€ / pers. si 6 personnes.

Tous les vendredis

D

Visite de cave dégustation commentée

Domaine de la Croix-Blanche · Chemin Neuf · 07700 Saint-Martin-d'Ardèche
04 75 04 65 07
06 31 30 58 02
contact@domainedelacroixblanche.fr
www.domainedelacroixblanche.com

Découvrez notre domaine viticole, les étapes de vinification, l'appellation Côtes du Rhône autour d'un moment de partage et d'un accueil privilégié. La visite est suivie d'une dégustation commentée de nos vins bios coteaux de l'Ardèche, Côtes du Rhône ...

Du 01/05 au 30/09/2021, tous les mardis et vendredis à 18h.
Réservation en ligne ou par téléphone.

Tarifs
Tarifs non communiqués. Visite et dégustation 5€ par personne
Planche de charcuterie et Fromage locaux : 5 € par personne.

C

Wine Gaming : jeu d'enquête sur les vins bio du Mas d'Intras !

GAEC du Mas d'Intras · 3080 Route d'Intras · 07400 Valvignères
04 75 52 75 36
contact@masdintras.fr
www.masdintras.fr

Formez une équipe de 4 à 6 joueurs et plongez-vous dans une enquête passionnante pour vous imprégner de l'histoire du domaine et du travail de la vigne. Trouvez des indices, réussissez les épreuves de dégustations et libérez la bouteille de son cryptex.
Privatisation possible, réservation auprès de la Gaec du Mas d'Intras.

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12, du lundi au samedi.
3 créneaux horaires: 10h30, 14h00 et 16h30.
Fermé le dimanche et jours fériés.

Tarifs

15€ / pers. si 4 personnes
12€ / pers. si 5 personnes
10€ / pers. si 6 personnes.

Proposé par : GAEC du Mas d'Intras
Durées : 1h30
Tranche d'âge : de 11 à 99 ans
Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces · Paiement en ligne

Tous les samedis

C

Wine Gaming : jeu d'enquête sur les vins bio du Mas d'Intras !

GAEC du Mas d'Intras · 3080 Route d'Intras · 07400 Valvignères
04 75 52 75 36
contact@masdintras.fr
www.masdintras.fr

Formez une équipe de 4 à 6 joueurs et plongez-vous dans une enquête passionnante pour vous imprégner de l'histoire du domaine et du travail de la vigne. Trouvez des indices, réussissez les épreuves de dégustations et libérez la bouteille de son cryptex.
Privatisation possible, réservation auprès de la Gaec du Mas d'Intras.

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12, du lundi au samedi.
3 créneaux horaires: 10h30, 14h00 et 16h30.
Fermé le dimanche et jours fériés.

Tarifs

15€ / pers. si 4 personnes
12€ / pers. si 5 personnes
10€ / pers. si 6 personnes.

Proposé par : GAEC du Mas d'Intras
Durées : 1h30
Tranche d'âge : de 11 à 99 ans
Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces · Paiement en ligne