



# Sommières



## DOSSIER DE PRESSE TOURISME VIGNERON SOMMIÈRES

ÉDITION  
2012/2013

Syndicat du terroir " Sommières "  
Syndicat AOC Languedoc  
Mas de Saporta, CS 30 030 - 34973 Lattes Cedex  
Tél. +33 (0)4 67 06 04 44 - Fax +33 (0)4 67 58 05 15  
[www.terroir-de-sommières-en-languedoc.com](http://www.terroir-de-sommières-en-languedoc.com)  
[www.coteaux-languedoc.com](http://www.coteaux-languedoc.com)

Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc  
6 place des Jacobins - BP 221 - 11102 Narbonne Cedex  
Tél. +33 (0)4 68 90 38 30 - Fax +33 (0)4 68 32 38 00  
[www.languedoc-wines.com](http://www.languedoc-wines.com)

Contacts Presse :  
Clair de Lune - Cécile Luquet et Roxane Pinault  
3 grande rue des Feuillants - 69001 Lyon  
Tél. +33(0)4 72 07 31 90 - Fax +33(0)4 72 07 31 91  
[cécile.luquet@clairdelune.fr](mailto:cécile.luquet@clairdelune.fr) - [roxane.pinault@clairdelune.fr](mailto:roxane.pinault@clairdelune.fr)  
[www.clairdelune.fr](http://www.clairdelune.fr)



Sommières  
AOC LANGUEDOC  
\* Sud de France

# Sommières

## Terre comblée

*Les vignerons et vigneronnes de Sommières vous invitent à découvrir la terre riche et ensoleillée qu'est leur terre gardoise. Ils vous raconteront l'histoire de leur terroir, vignoble riche du fait de son ancienneté, où chapelles et châteaux de renom se prélassent au milieu des paysages parsemés de vert et de bleu. Ils vous entraîneront à travers villages médiévaux et plateaux étendus qui n'ont plus aucun mystère pour eux. Et c'est avec plaisir et finesse qu'ils vous chuchoteront leurs adresses de charme, qu'ils raviront vos sens avec des rendez-vous gourmands et qu'ils vous inviteront à savourer les meilleurs de leurs vins. Voici leurs coups de cœur en exclusivité.*



# Sommières

## Dormir au cœur des vignes

### *Haltes de charme*



#### **Demeure enchantée**

Au cœur du village médiéval de Sommières, l'Auberge du Pont Romain à l'architecture du XIX<sup>ème</sup> siècle vous accueille dans ses cinq chambres décorées aux couleurs du sud pour un séjour de rêve, encerclé de vignes et de garrigues. Quand la belle saison pointe le bout de son nez, toute l'équipe vous accueille sur la terrasse fleurie, au bord de la piscine, pour vous assurer douceur et détente tout au long de votre halte.

Auberge du Pont Romain - Tél. : +33(0)4 66 80 00 58 - De 159 € à 216 €/2 personnes (petit-déjeuner inclus) - [www.aubergedupontromain.com](http://www.aubergedupontromain.com)

#### **Châtelain d'une nuit**

Il est des lieux rares et sublimes par le temps. Le Château de Christin en est un. Ce manoir, niché dans l'arrière-pays, regorge de détails chaleureux et authentiques (découvertes dans les chambres,...). Offrez-vous un moment privilégié, au milieu des jardins à la française et des bassins, où les parfums des rosiers anciens et du chèvrefeuille vous enivrent. Vous pourrez ainsi revivre une époque majestueuse dans l'une des cinq chambres de ce château ancien au décor fait de boiseries, de tons pastel, de tissus choisis et au mobilier d'époque.

Le Château Christin - Tél. : +33(0)4 66 80 45 90 - De 150 € à 270 €/2 personnes (petit-déjeuner inclus) - [www.chateaudechristin.fr](http://www.chateaudechristin.fr)

#### **Ferme avec vue**

L'entrée est majestueuse. Le portail s'ouvre sur un jardin authentiquement français et verdoyant. Mathieu Guiter et Bruno Costa ont su conserver l'âme d'époque de cette ferme viticole du XVIII<sup>ème</sup> siècle au style méditerranéen. Deux salons font suite à cet extérieur coloré et odorant, ainsi que cinq suites chaleureuses. Aux alentours, des paysages s'ouvriront sous vos yeux pour vous emporter vers une terre Gardoise chantante et colorée.

La Villa Bastide - Tél. : +33(0)9 62 58 63 64 - De 95 € à 140 €/2 à 4 personnes (petit-déjeuner inclus) - [www.villabastide.com](http://www.villabastide.com)

#### **Coups de cœur**

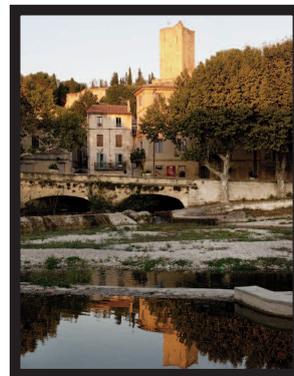
##### **Nuit orangée à Sommières**

Tout est charme et sérénité chez Philippe de Frémont. Autant le jardin fleuri que les terrasses majestueuses qui conduisent à l'hôtel tout de pierre vêtue. Les boules de buis dans la cour jouent aux quatre coins et les cyprès florentins, toujours au garde à vous et aux couleurs locales, annoncent un moment de convivialité inévitable. La tour, la grotte et la piscine offrent à leur tour un moment particulier, d'une chaleur incroyable et de découvertes magiques.

Hôtel de l'Orange - Tél. : +33(0)4 66 77 79 94 - De 100 € à 150 €/2 personnes (petit-déjeuner inclus) - [www.hotel.delorange.free.fr](http://www.hotel.delorange.free.fr)

# Sommières

## Pauses gourmandes



### Bonnes adresses

#### L'Auberge du Pont Romain à Sommières

Il ne faudra pas manquer la cuisine régionale personnalisée avec audace de Thierry Michel, chef de cuisine et Frédéric Michel, chef pâtissier. Ces deux compères, frères dans la vie, vous accueillent dans leur « auberge » qui occupe une ancienne fabrique de tapis datant du XIXe siècle, au cœur d'un parc ombragé, dans le village de Sommières. Les spécialités du chef ne manquent pas de saveurs, ni d'originalités. Au menu : noix de Saint-Jacques, seiche, gambas poêlées, jus à l'encre de seiche, couteaux gratinées au beurre d'herbes ou pièce de bœuf façon Rossini, sauce Cairanne et écume de morilles. Côté desserts : Pina Colada, brioche façon pain perdu, sorbet ananas et noix de coco... A découvrir la collection de chocolats fins, suaves, fruités ou corsés, issus de crus d'origine ou d'assemblage, fruit du savoir-faire de Frédéric Michel.

L'Auberge du Pont Romain – Tél. : + 33 (0)4 66 80 00 58 - Menu : entre 33 € et 54 € - [www.aubergedupontromain.com/fr.html](http://www.aubergedupontromain.com/fr.html)

#### La Rose Blanche à Boisseron

Adossé aux remparts, cet établissement plein de charme accueille ses clients dans une ancienne salle de garde datant du XIIIe siècle. On déguste ici une cuisine élaborée à base de produits frais transformés par l'imagination du chef catalan, Jean-Michel Salcedo. Les plats sont réalisés à partir de produits frais locaux avec, selon le cas une touche parfumée des îles... Les spécialités du chef : cuissot de porcelet caramélisé et filet de bar poêlé sur lit de patates douces et balsamique de poivrons. Présent dans de nombreux guides, vous dégusterez les meilleurs vins de la région.

La Rose Blanche – Tél. : + 33 (0)4 67 86 60 76 – Menu : entre 19 € à 55 € - [www.larose-blanche.fr](http://www.larose-blanche.fr)

#### Le Jardin de Blanche à Salinelles

C'est dans le cadre exceptionnel du Château de Salinelles datant du XVIIe siècle que le jeune Cyril Ginestier et Aurélie Piaget en salle vous feront goûter une cuisine soignée à base de produits du terroir. Dans la cour d'honneur, la terrasse calme et ombragée se prête à la découverte de tous les sens. Ici, vous goûterez des plats aux mélanges exotiques, aux saveurs d'été et aux odeurs méditerranéennes. Belle sélection des vins du terroir de Sommières.

Le Jardin de Blanche – Tél. : +33(0)4 66 80 34 00 – Menu : entre 24 € et 32 € - [www.lejardindeblanche.fr](http://www.lejardindeblanche.fr)

#### Le Bec à Vin à Sommières

Au cœur du centre historique de Sommières, ne manquez pas le Bec à Vin, un bistrot de dégustation et de tapas. Ici, vous découvrirez la sélection coup de cœur de Cendrine Rivaux-Dreano : « les miens, mes chouchous, mes amis » comme elle aime le souligner. « *Ceux qui n'ont à cœur que d'offrir le meilleur de leur art, un vin délicieux, précieux. Il faut du talent, de l'esprit et beaucoup d'abnégation pour faire de si belles choses* ».

[www.bec-a-vin.com](http://www.bec-a-vin.com) - Tél. : + 33 (0)4 66 35 03 68





## Coups de cœur gourmands

*Sucrés ou salés... Les plus gourmands des vignerons de Sommières nous chuchotent leurs bonnes adresses.*

### - Petit chèvre à Vic le Fesq

Huile d'olive, raisins, miel et surtout Pélardon. Ce petit fromage de chèvre au goût champêtre et à l'allure crémeuse ravira petits et grands. La Maison Heureuse à Vic le Fesq produit de façon naturelle un fromage qui agrémentera vos poissons, vos viandes ou vos salades d'été.

La Maison Heureuse - Tél. : +33(0)4 66 77 84 96

### - Les vertus du pressoir à Brouzet les Quissac

Point de chichi face à cette huile d'olive : pleine de vitamines et de minéraux elle ajoutera à vos légumes d'été et vos poissons d'hiver des touches tantôt fruitées, tantôt acidulées. Chargée de vitamine E, elle vous apporte bienfait et prévient même certaines maladies. Bernadette et Max vous accueillent sur leur production d'huile d'olive pour vous offrir saveur et onctuosité.

Bernadette et Max Salze - Tél. : +33(0)4 66 77 45 87

### - Les gourmandises de Sommières

Pralinés, ganaches, orangettes ou encore pâtes de fruits... Cette chocolaterie vous emmène dans son univers sucré et gourmand aux odeurs de caramel et d'amande. Depuis 1963, la pâtisserie Courtin innove avec passion pour colorer vos fêtes, vos repas de famille et vos desserts malicieux.

Chocolatier Courtin - Tél. : +33(0)4 66 35 32 04

### - Produits de passion à Quissac

Epicuriens et grands gourmands, ce lieu vous est dédié. Une vingtaine de producteurs agriculteurs se sont regroupés à La Maison du Terroir pour vous faire vivre et partager leur passion. Un grand choix de produits de qualité vous attend : vins, miel et confitures, olives et saucissons, produits à base de canard, savons et cosmétiques et bien d'autres délices.

La Maison du Terroir - Tél. : +33(0)4 66 77 52 40

### - Des Cévennes à la Camargue à Sommières

C'est ici que vous trouverez tous les petits trésors du terroir de Sommières : de quoi ravir et initier vos amis ou votre famille aux richesses de notre pays.

Des Cévennes à la Camargue -

Tél. : +33(0)4 66 71 21 15 - Sommières

# Sommières

## Patrimoine et domaines



### *À petits pas*

#### **Sommières**

C'est l'histoire d'une adorable ville typique située dans le département du Gard qui offre à ses habitants et ses visiteurs encore biens des merveilles. Sommières est connue pour son centre médiéval et ses fêtes, ainsi que son Château, classé monument historique gardois : le Château fort de Sommières propose tout l'été des animations autour de la vie quotidienne du Moyen-Âge : démonstrations de défense, taille de pierres, et des jeux et énigmes pour les plus jeunes.  
Office de Tourisme - Tél. : +33(0)4 66 80 99 30 - [www.ot-sommieres.fr/](http://www.ot-sommieres.fr/)

#### **Quissac**

L'expansion de la ville fut rythmée par les caprices du fleuve. Le Vidourle a toujours été une richesse pour l'agriculture de la région gardoise et particulièrement pour le village de Quissac. Mais il est aussi sec en été qu'imposant et parfois ravageur en hiver. Aux passionnés d'agriculture, d'architecture et de paysages, Quissac offre aujourd'hui des monuments empreints d'histoire. À visiter : le temple bâti face au Vidourle, qui offre toujours une vue imprenable sur la ville de Quissac, et le Barrage ancien du XIXe siècle.  
Office de Tourisme - Tél. : +33(0)4 66 77 11 48 - [www.vallee-vidourle.com/](http://www.vallee-vidourle.com/)

#### **Sauve**

Sauve, village médiéval et féérique. C'est un lieu propice aux ballades où se confondent la pierre calcaire et la végétation verdoyante. Chênes verts et lauriers ont remplacés les cerisiers et les micocouliers qui jadis faisaient de cette nature sauvage de petits jardins luxuriants. Adeptes des randonnées locales et pittoresques rendez-vous sur le chemin de la Mer des Roches pour une communion parfaite avec la nature, ou laissez vous guider au conservatoire de la Fourche pour une remontée dans le temps.  
Office de Tourisme - Tél. : +33(0)4 66 77 11 48 - [www.vallee-vidourle.com/](http://www.vallee-vidourle.com/)

#### **Balade romaine au-dessus du Vidourle**

« Le pont romain fut construit au Ier siècle afin de relier Nîmes à Toulouse. Aujourd'hui, il offre une vue majestueuse et empreinte de liberté ».

## Côté vigneron

### - Domaine de Trépaloup à Saint-Clément

Rémi et Laurent Vandôme, deux passionnés, organisent régulièrement des « Journées Découverte du terroir ». Ainsi, après un passage chaleureux et authentique dans ce domaine, la région Gardoise et ses produits n'auront plus aucun secret pour vous.

Domaine de Trépaloup – Tél. : +33(0)4 66 77 48 39

### - Mas des Cabres à Aspères

Voici un domaine viticole familial où quatre générations de vigneron se succèdent depuis 1724. Situé à mi-chemin entre Nîmes et Montpellier le vignoble et la cave se sont récemment transformés pour élaborer des cuvées toutes aussi goûteuses qu'originales. Ainsi « Le vin pour les Nuls » est une ballade à travers les vignes, où senteurs et goûts affrioleront tous vos sens.

Mas des Cabres – Tél. : +33(0)6 23 68 14 24 – [www.masdescabres.com](http://www.masdescabres.com)

### - Domaine de Sigalière à Carnas

André Moulière est un véritable passionné de vignes et de bons vins. Pour vous transmettre son amour du terroir, il organise des journées portes ouvertes autour de la faune et de la flore de sa région.

Domaine de Sigalière – Tél. : +33(0)4 66 35 50 64 – [www.vins-sigaliere.com](http://www.vins-sigaliere.com)

### - Domaine de Massereau à Sommières

Acquis en 1804, Massereau fut le lieu de nombreuses évolutions, le plaçant à l'avant-garde de l'agriculture régionale. La vigne y trouve une place d'exception donnant des vins autrefois très appréciés par la Couronne d'Angleterre. Aujourd'hui, Arnaud Freychet vous accueille pour des visites de son domaine avec à la clef, des dégustations riches et fruitées.

Domaine de Massereau – Tél. : +33(0)4 66 80 03 23 – [www.massereau.com](http://www.massereau.com)

## Coups de cœur

*Les vigneron de Sommières nous chuchotent leurs bons coins.*

### - La Chapelle romane St Julien de Montredon à Salinelles

Cet édifice religieux, désaffecté depuis 1872 pour cause d'insécurité, est resté 100 ans sans qu'aucun visiteur ne soit venu le voir, à quelques exceptions près. Il a suffi d'engager des travaux de restauration, d'aider un peu le processus médiatique pour que les curieux affluent. Les visites commentées avec de multiples détails croustillants ont fait le reste, et ce monument historique est devenu un lieu de mémoire de l'art roman, part son complexe architectural varié et son histoire régionale captivante.

Chapelle Romane St Julien de Montredon – Tél. : +33(0)4 66 80 99 30

### - Le Château à Villevieille

Depuis 1968, le Château s'ouvre au public pour une visite au cœur des tours de Montredon et du colombier et à travers la cour d'honneur aux odeurs florales. De quoi faire rêver les nostalgiques d'une époque médiévale souvent regrettée, et balader les historiens à travers une architecture de la Renaissance remarquable.

Château de Villevieille – Tél. : +33(0)6 70 61 81 49

### - La Maison du Boutis à Calvisson

Premier musée à mettre en valeur les techniques du piquage de basse-occitanie, la Maison du Boutis veut être un lieu de conservation de ces savoir-faire, de cette mémoire régionale cousue à petits points par nos « mamées ». De tradition médiévale, l'art de la « Broderie en Bosses » a été pratiqué par les plus grands brodeurs attachés au « Maisons Royales ». La Maison met aujourd'hui en avant un produit inattendu et connu de tous, en accueillant tous les passionnés de textile.

La Maison du Boutis – [www.la-maison-du-boutis.com](http://www.la-maison-du-boutis.com) – Tél. : +33(0)4 66 01 63 75