

Week-end œnologique en Languedoc

10 domaines à visiter en exclusivité — la méthode et les accords pour bien profiter.

CASA SAUVAGE

Gîte d'exception · Hérault · 18 personnes

casasauvage34@gmail.com · Cazouls-les-Béziers (34)

Bienvenue

Le Languedoc traverse depuis 15 ans la révolution viticole la plus spectaculaire de France. Domaines familiaux convertis au bio, vieilles vignes redécouvertes, cuvées parcelaires saluées par la critique : ce qui était il y a peu la région du vin de table est aujourd'hui l'un des terroirs les plus excitants d'Europe.

Mais la richesse est aussi la difficulté. Mille domaines, quatre appellations majeures, dix cépages à comprendre. Sans repères, on tourne en rond. On goûte trop de domaines en un jour. On rentre avec 60 bouteilles qu'on n'ouvre jamais. On rate les rencontres qui font la différence.

Ce guide rassemble 10 domaines repérés autour de Casa Sauvage et de Béziers, des plus accessibles aux plus confidentiels. Il vous donne la grille de lecture du Languedoc en 5 minutes, les règles pour bien réserver et bien recevoir, les accords mets-vins infailibles, et trois itinéraires de week-end. Le tableur qui l'accompagne suit vos dégustations, votre budget et votre cave de retour.

Notre conviction : un week-end œnologique réussi se mesure non pas au nombre de bouteilles ramenées, mais au nombre de souvenirs précis qu'on en garde. Ce guide vous aide à viser le second.

— *L'équipe Casa Sauvage*

Sommaire

01. Comprendre le Languedoc en 5 minutes
02. 10 domaines à visiter en exclusivité (proche Casa Sauvage)
03. Comment réserver et bien recevoir (côté visiteur)
04. Accords mets-vins simples à reproduire chez vous
05. Trois itinéraires de week-end (2 ou 3 jours)
06. Constituer votre cave maison (au retour)

BONUS — VOTRE TABLEUR COMPAGNON

Un tableur Excel téléchargeable accompagne ce guide.
Formules automatiques, listes déroulantes, calculs de budget partagé.
Tout est prêt à remplir — gardez vos chiffres à jour en direct.

01. Comprendre le Languedoc en 5 minutes

Le Languedoc est aujourd'hui l'une des régions viticoles les plus dynamiques d'Europe. Longtemps moqué pour sa quantité, il s'impose désormais par sa qualité — et son rapport qualité-prix reste l'un des meilleurs du marché français. Pour réussir un week-end de dégustation, il faut comprendre rapidement les terroirs principaux.

Les 4 appellations majeures autour de Béziers

- **Saint-Chinian.** Au nord-ouest, sols schistes et calcaires, vins charpentés et élégants à la fois. La référence pour qui veut comprendre le Languedoc moderne.
- **Faugères.** Schistes uniquement, vins minéraux, profonds, vieillissants. L'appellation la plus identifiable au palais.
- **Picpoul de Pinet.** Le grand blanc du Languedoc, parfait sur les fruits de mer. À voir vers l'étang de Thau.
- **AOP Languedoc.** Appellation large, couvre toute la région. Permet une grande diversité d'assemblages et de styles.

Les cépages à connaître

- **Syrah.** Le cépage roi du Languedoc. Profondeur, fruit noir, notes poivrées.
- **Grenache.** Le rond et chaleureux. Apporte du gras et des notes de garrigue.
- **Mourvèdre.** Le cépage de garde. Tanins puissants, vieillit remarquablement.
- **Carignan.** Le mal-aimé revenu en grâce. Acidité, fraîcheur, expression du terroir.
- **En blanc :** Picpoul, Roussanne, Marsanne, Vermentino, Grenache blanc.

■ LE CONSEIL DE CASA SAUVAGE

Ne goûtez jamais plus de 4 domaines dans la même journée. Vous saturez le palais et vous ne gardez aucune image précise. Mieux vaut 2 visites approfondies (avec balade dans les vignes) que 6 dégustations standardisées.

02. 10 domaines à visiter en exclusivité (proche Casa Sauvage)

Notre sélection de 10 domaines, du plus accessible au plus confidentiel, tous à moins de 30 minutes de Casa Sauvage et de Béziers. Les contacts précis (horaires, téléphones, sites) sont à vérifier auprès du domaine — ce guide donne le cap, pas l'agenda quotidien.

#01 — Domaine de Mus

Lieu : Saint-Geniès-de-Fontedit · **Cépages dominants :** Syrah, Grenache, Carignan

Cuvée signature : Cuvée Le Vent du Nord (bio)

Comment réserver : Téléphone, accueil par le vigneron, créneaux limités

Pourquoi y aller : Petit domaine bio, accueil personnel sans chichis

#02 — Domaine de Coussergues

Lieu : Montblanc · **Cépages dominants :** Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Syrah

Cuvée signature : Pays d'Oc, gamme Réserve

Comment réserver : Caveau ouvert tous les jours, sans rendez-vous

Pourquoi y aller : Grande diversité de cuvées, idéal pour découvrir

#03 — Mas de Cynanque

Lieu : Cessenon-sur-Orb · **Cépages dominants :** Syrah, Mourvèdre, Grenache

Cuvée signature : Aoc Saint-Chinian, cuvée parcellaire

Comment réserver : Visite + dégustation sur RDV, accueil français/anglais

Pourquoi y aller : Saint-Chinian d'altitude, fraîcheur préservée

#04 — Château de Perdiguier

Lieu : Lattes · **Cépages dominants :** Carignan, Cinsault, Syrah, Grenache

Cuvée signature : Cuvée Le Privilège

Comment réserver : Visite guidée château + caves, réserver

Pourquoi y aller : Patrimoine architectural + dégustation

#05 — Domaine La Croix Belle

Lieu : Puissalicon · **Cépages dominants :** 13 cépages dont Sauvignon, Viognier, Syrah

Cuvée signature : No 7, assemblage de 7 cépages

Comment réserver : Caveau ouvert du lundi au samedi, visite sur RDV

Pourquoi y aller : Engagé HVE3, vins élégants, prix justes

#06 — Château La Liquière

Lieu : Cabrerolles (Faugères) · **Cépages dominants** : Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre

Cuvée signature : Cistus, Nos Racines (vieilles vignes)

Comment réserver : Caveau ouvert tous les jours, dégustation sans RDV

Pourquoi y aller : Référence Faugères, schistes, sols magiques

#07 — Domaine Léon Barral

Lieu : Lenthéric (Faugères) · **Cépages dominants** : Carignan, Grenache, Mourvèdre

Cuvée signature : Faugères Tradition, Jadis

Comment réserver : Strict — uniquement sur RDV, visite confidentielle

Pourquoi y aller : Biodynamie pionnière, vins de garde, cellule confidentielle

#08 — Mas Champart

Lieu : Saint-Chinian · **Cépages dominants** : Mourvèdre, Syrah, Grenache, Cinsault

Cuvée signature : Causse du Bousquet

Comment réserver : RDV par mail, accueil par les vignerons

Pourquoi y aller : Grand nom de Saint-Chinian, élégance et fraîcheur

#09 — Domaine Ollier-Taillefer

Lieu : Fos (Faugères) · **Cépages dominants** : Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre

Cuvée signature : Castel Fossibus

Comment réserver : Caveau ouvert, visite et dégustation

Pourquoi y aller : Famille engagée bio, accueil chaleureux

#10 — Domaine de la Madura

Lieu : Saint-Chinian · **Cépages dominants** : Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan

Cuvée signature : Classic, Grand Vin

Comment réserver : RDV souhaité, accueil par le vigneron

Pourquoi y aller : Excellent rapport qualité-prix, vins fins

03. Comment réserver et bien recevoir (côté visiteur)

Une visite de domaine en Languedoc n'est pas une visite de musée. Vous êtes reçu par un vigneron ou un membre de sa famille, souvent au milieu du travail (vendanges, mise en bouteilles, taille). Adopter les bons codes, c'est ouvrir des portes — et accéder à des cuvées que vous n'auriez pas eues autrement.

Les 6 règles d'or

- **Téléphonez 5 à 15 jours avant.** Surtout pour les petits domaines (sans caveau). Ne tombez jamais à l'improviste — sauf domaines à caveau ouvert.
- **Annoncez le nombre de visiteurs et le but.** 4 amateurs curieux = bienvenue. 12 personnes en groupe = à anticiper, prévoir un créneau dédié.
- **Précisez les contraintes.** Vous repartez avec une livraison sur Paris ? Vous voulez un panier dégustation pour un anniversaire ? Annoncez-le, le vigneron prépare.
- **Ne marchandez pas.** En France, les prix au domaine sont souvent les mêmes qu'en boutique — c'est la règle, vigneron ou caviste se respectent.
- **Achetez quelque chose.** Une dégustation gratuite est une marque de confiance. La courtoisie veut qu'on reparte avec 6 bouteilles minimum. Pas obligatoire, mais apprécié.
- **Notez ce que vous goûtez.** Un carnet ou le tableur compagnon — sinon, vous oubliez 80% des sensations dans la semaine qui suit.

L'organisation pratique d'un week-end œnologique

- **Conducteur sobre obligatoire.** 1 personne par voiture, qui crachera systématiquement. Tournez-vous chaque jour.
- **Eau plate à volonté.** Bouteille dans la voiture. Une gorgée entre chaque domaine remet le palais.
- **Pain et fromage en cas.** En cas de petite fringale après un domaine. Évitez les caves visitées le ventre vide.
- **Photographe officiel.** Un membre du groupe prend les photos. Sinon, vous découvrirez en rentrant que personne n'en a pris.
- **Plan de transport des bouteilles.** Cartons de 6, mousse de protection. À 6 personnes x 6 bouteilles, ça représente 50 kg.

■ ■ À ÉVITER

Ne demandez pas "vous avez un truc pas cher ?". Demandez plutôt "quelle cuvée incarne le mieux votre travail ?". Le vigneron vous fera goûter la meilleure, pas la moins chère.

Évitez les visites en groupe de plus de 8 — au-delà, c'est un car, le vigneron passe en mode "groupe" et la magie disparaît.

04. Accords mets-vins simples à reproduire chez vous

Vous repartez de votre week-end avec une trentaine de bouteilles et l'envie de les ouvrir au bon moment. Voici les accords les plus évidents pour ne pas gâcher vos achats.

Les 6 accords classiques infaillibles

VM	
Pinot noir de Bourgogne, vin de Savoie	Plat à base de poissons et de produits de la mer
St Jacques de France, vin de France	Steak haché, porc, bœuf, veau, agneau
Foie gras de France, vin de France	Agneau, charnière de Faggées, charnière
Pinot de France, vin de France	Plat à base de légumes, salades, légumes d'été
Chardonnay de France, vin de France	Canard, foie gras, foie gras
Vin de France, vin de France	Grand accord régional

Organiser une dégustation privée à la maison

À Casa Sauvage, beaucoup de groupes organisent une dégustation à thème le samedi soir, après leurs visites de domaines. Voici le format qui fonctionne le mieux.

- **5 vins maximum.** Au-delà, on perd le fil et la concentration. 5 vins racontent une histoire, 10 vins racontent du bruit.
- **Une thématique précise.** "Tour du Languedoc en 5 bouteilles", "Trois millésimes du même domaine", "Schistes versus calcaires".
- **Un verre par personne pour chaque vin.** Pas de partage. Pas de réutilisation. Sinon, on perd les nuances.
- **Du pain, de l'eau, des bols à crachoir.** Une vraie dégustation, pas une beuverie déguisée.
- **Un "animateur" du groupe.** Quelqu'un qui présente brièvement chaque vin (où, comment, par qui). Pas une conférence — 2 minutes.

■ LE CONSEIL DE CASA SAUVAGE

Organisez votre dégustation à la lumière du jour (fin d'après-midi sur la terrasse), pas à la lueur des bougies du dîner. La couleur du vin est une part de la dégustation — vous ne voyez plus rien à la nuit tombée.

05. Trois itinéraires de week-end (2 ou 3 jours)

Itinéraire "Découverte" (2 jours)

Pour qui n'a jamais visité de domaine. Mêler caveaux ouverts et un domaine plus pointu.

- **Samedi matin** : Domaine de Coussergues (caveau ouvert, large gamme).
- **Samedi midi** : Pique-nique au domaine ou bistrot de Béziers.
- **Samedi après-midi** : Domaine La Croix Belle (gamme étendue, accueil chaleureux).
- **Dimanche matin** : Mas de Cynanque (Saint-Chinian, sur RDV).
- **Dimanche après-midi** : Retour Casa Sauvage, dégustation comparée des achats à la piscine.

Itinéraire "Faugères en profondeur" (3 jours)

Pour ceux qui veulent comprendre une appellation. On reste sur Faugères, on creuse.

- **Samedi matin** : Château La Liquière (caveau ouvert, large vue).
- **Samedi après-midi** : Domaine Ollier-Taillefer.
- **Dimanche matin** : Domaine Léon Barral (sur RDV strict — biodynamie pionnière).
- **Dimanche après-midi** : Balade dans les vignes de schistes à Cabrerolles + déjeuner local.

Itinéraire "Saint-Chinian d'altitude" (3 jours)

Pour ceux qui veulent goûter la fraîcheur des terroirs hauts.

- **Samedi** : Mas de Cynanque + Mas Champart.
- **Dimanche** : Domaine de la Madura + déjeuner dans le village de Saint-Chinian.
- **Lundi (si rallongé)** : Domaine de Mus (proche villa) + retour.

■■ AUTOUR DE CASA SAUVAGE

Le canal du Midi et ses 9 écluses de Fonseranes sont à 20 minutes — parfait pour une matinée différente entre deux journées de dégustation.

Le marché des Halles de Béziers (tous les matins sauf lundi) permet d'acheter les fromages, charcuteries et pains qui accompagneront vos vins au retour.

06. Constituer votre cave maison (au retour)

Vous revenez avec 30 à 60 bouteilles. Comment les ranger, les garder, les ouvrir au bon moment ? Voici la méthode des collectionneurs qui ne sont pas devenus fous.

Le rangement

- **Température stable.** 12-15°C idéalement. Une cave à vin électrique de 50 bouteilles coûte ~250 € — un investissement vite rentabilisé.
- **Bouteilles couchées.** Pour garder le bouchon humide. Les bouteilles à capsule à vis peuvent rester debout.
- **À l'abri de la lumière.** La lumière UV vieillit les vins de manière non maîtrisée.
- **Étiquettes visibles.** Soit côté goulot vers vous (méthode pro), soit avec un code de gestion.

Combien de temps garder ?

- **Rosés et blancs entrée de gamme :** 1 an maximum. À boire dans l'année.
- **Rouges fruités du Languedoc :** 2 à 4 ans. À boire jeunes.
- **Saint-Chinian / Faugères de qualité :** 5 à 10 ans. Apogée vers 7 ans.
- **Vieilles vignes parcellaires :** 10 à 20 ans selon les millésimes.
- **Demandez au vigneron à la visite.** Personne ne connaît mieux ses vins que lui.

Suivre votre cave

Le tableur compagnon contient un onglet "Cave à constituer" pour suivre l'évolution : ce que vous avez, où c'est rangé, quand l'ouvrir, avec quel plat. Sans suivi, vous oublierez 50% de ce que vous avez.

■ BUDGET REPÈRE — week-end œnologique 2 personnes

Location Casa Sauvage à 2 (basse saison, week-end) : 1 400 € — soit 700 € par personne

Forfait ménage + jacuzzi : 240 €

Restaurants 4 services x 2 = 8 repas (mix bistrot/gastro) : ~600 €/personne

Achats au domaine (30 bouteilles à 15 € moyens) : 450 €/personne

Carburant + activités annexes : 100 €/personne

TOTAL repère : ~ 1 970 €/personne sur 3 jours (avec villa pleine grandeur)

→ Tarif fortement amorti à 4-6 personnes : 700-900 €/personne

■ OUVRIR LE TABLEUR COMPAGNON

Le "Carnet de dégustation & itinéraire œnologique" suit votre week-end :

- Onglet "Les 10 domaines" : contacts et créneaux à confirmer.
- Onglet "Itinéraire J1/J2/J3" : votre programme heure par heure.
- Onglet "Fiche de dégustation" : 1 fiche par vin (notes visuelles, olfactives, gustatives).
- Onglet "Budget vins" : suivi des achats, prix moyen, top 3.
- Onglet "Cave à constituer" : votre stock, où c'est rangé, quand l'ouvrir.

Et si votre prochain séjour avait lieu ici ?

Casa Sauvage, c'est une villa pour 18 personnes nichée au cœur d'un domaine forestier de l'Hérault, à 25 minutes des plages de la Méditerranée. Six chambres, deux cuisines équipées, piscine privée, jacuzzi sur terrasse bois, accès direct à la rivière et à la cascade — louée en exclusivité, sans voisinage.

Que vous prépariez un week-end de famille, un EVJF, un séminaire, une retraite yoga ou un escapade œnologique, l'équipe vous répond sous 24h avec un devis personnalisé.

RÉSERVER EN DIRECT

- casasauvage34@gmail.com
- Les Castels de Réals · 34370 Cazouls-les-Béziers
- Devis personnalisé sous 24h · Pas de commission Airbnb
- Acompte 30% · Solde 30 jours avant l'arrivée

***Mentions légales** — Document édité par la SCI Trinity Green Haven, propriétaire du bien, exploité par la SAS Holding Trinity Estates. Cazouls-les-Béziers, Hérault (34). Reproduction interdite. Les informations pratiques (prestataires, horaires, tarifs externes) sont données à titre indicatif et peuvent évoluer — vérifiez auprès des établissements avant votre venue.*