



BANYULS SUR MER  
5-9 OCTOBRE 2022

30 ans  
AOP  
COLLIOURE  
Rosé

Création @Hello Terroir Banyuls/mer

Vendanges  
en Fête 2022

Programme des  
ANIMATIONS

# 30 ans AOP COLLIOURE Rosé

Les années se suivent et se ressemblent pour les vignerons, du moins au niveau de la récolte. Après un début d'année très favorable pour notre vignoble avec un début de printemps particulièrement pluvieux, l'été 2022 caniculaire et particulièrement sec a, une nouvelle fois, brisé nos espoirs d'une belle récolte.

Il devient évident que notre seul salut passera par une valorisation maximale de nos AOC Collioure, Banyuls et Banyuls Grand Cru.

C'est dans cet esprit de valorisation que le Syndicat des Vignobles de la Côte Vermeille, qui regroupe les 50 caves de notre territoire, a décidé de communiquer au travers de sa nouvelle identité et marque, « Les Vignerons sur Mer » sur tous les événements où le collectif vigneron de la Côte Vermeille sera présent que ce soit localement, en France et à l'international.

Pour cette édition 2022 de Vendanges en Fêtes, «Les Vignerons Sur Mer» ont fait appel à un jeune sommelier de renom, Romain Iltis, pour animer toutes nos manifestations et apporter ainsi une véritable plus-value à la fête. Meilleur Sommelier de France, Meilleur Ouvrier de France (MOF), Romain Iltis donnera une nouvelle dimension, encore plus viticole et qualitative, à ce week-end de fête et à nos vins.

Après le succès du Palais des Terroirs de l'année dernière, c'est un dîner de gala d'exception qui, cette année, ouvrira cette édition le jeudi soir à la salle Bartissol. Pascal Borrell, notre chef étoilé, s'est entouré de grandes personnalités culinaires pour mettre en valeur 12 cuvées de Collioure et de Banyuls que Romain Iltis a spécialement sélectionné : Albert Boronat i Miro, Bocuse d'Or et 1\* étoile Michelin et Philippe Parc, Champion du monde des desserts et Meilleur Ouvrier de France.

Nous vous donnons aussi rendez-vous le samedi après-midi dans notre nouveau Mas Reig pour une Master Class historique où nous définirons officiellement les accords entre les 7 types de Banyuls et 7 fromages français. Romain Iltis et le grand fromager français Pascal Beillevaire animeront cette grande dégustation.

Enfin, apprécié et attendu par tous, le désormais inévitable «village vigneron» s'installera pendant les 3 jours sur la plage centrale pour vous permettre de déguster les cuvées de tous nos vignerons.

Nous vous attendons donc nombreux autour d'un verre de Collioure et de Banyuls sur toutes les manifestations de cette édition 2022 pour concrétiser l'ambition des «Vignerons Sur Mer».

**Romuald Peronne, Président du syndicat des vignobles de la Côte Vermeille (Collioure / Banyuls / Banyuls Grand Cru)**

## Sommaire

PROGRAMME DES ANIMATIONS .....	P 9
PLAN DES ANIMATIONS .....	P 12-13
RESTAURANTS EN FÊTE.....	P 14
VIGNERONS EN FÊTE .....	P 15

Nous sommes très heureux de vous recevoir pour cette 25<sup>e</sup> édition avec des animations qui fêtent les vendanges et mettent en valeur le travail des vignerons et leurs vins.

Nous vous présenterons notre territoire, ce merveilleux Cru, ce vignoble millénaire de montagne au pied des Pyrénées. Vous découvrirez combien il est exceptionnel, exigeant, fragile.

Vous rencontrerez les femmes et les hommes qui l'ont façonné, qui le font vivre : des vignerons passionnés. Vous apprendrez à connaître, à découvrir les appellations traditionnelles : Banyuls et Collioure.

Vous dégusterez, en leur compagnie et dans des rencontres gastronomiques avec les meilleurs chefs de cuisine locaux, des accords mets et vins qui vous surprendront ! Des moments inoubliables, conviviaux et ainsi vous deviendrez à votre tour des ambassadeurs de nos vins et de nos crus.

Je vous souhaite une bonne fête, les meilleures rencontres et pour nous le plaisir, le bonheur du partage avec vous.

**Jean-Michel Solé, Maire de Banyuls-sur-Mer,  
Président de l'Office de Tourisme**

## Présentation du Sommelier qui accompagnera les animations vigneronnes

Romain Ittis débute son parcours à l'école hôtelière d'Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden. Il intégrera ensuite les cuisines d'Alain Ducasse, avant de rejoindre l'équipe du Chabichou de Courchevel jusqu'en 2005. C'est alors qu'il effectuera un virage à 180 degrés en troquant son tablier de cuisinier pour celui de Chef Sommelier à La Verte Vallée à Munster sur sa terre natale, l'Alsace.

En 2012, il rejoint, le Chef triplement étoilé, Jean-Georges Klein, au restaurant L'Arnsbourg. Cette même année, Romain Ittis se voit remettre le titre de Meilleur Sommelier de France. Mais son palmarès ne s'arrête pas là, puisque comme son père avant lui, il décrochera en 2015 le titre de Meilleur Ouvrier de France, dans la catégorie sommellerie pour sa part. C'est également cette année-là qu'il est nommé Chef Sommelier du restaurant gastronomique de la Villa René Lalique à Wingen sur Moder en Alsace du Nord, une nouvelle fois aux côtés du Chef Jean-Georges Klein.



Accompagné de deux sommeliers, il veille sur l'une des plus belles caves d'Europe dont les 20 000 bouteilles lui permettent de proposer aux clients des saveurs surprenantes qui viennent sublimer les plats du Chef Klein. Ce prodige de la sommellerie n'a pourtant rien perdu de sa modestie et vous sert avec joie, révélant sur la manchette droite de sa veste la marque tricolore du Meilleur Ouvrier de France Sommelier, d'ordinaire présente sur le col. Il est aussi aujourd'hui rédacteur à la Revue des Vins de France (RVF).

# Vignerons à l'Honneur



## Frédéric Jimenez, 36 ans

Dans ma famille nous sommes dans la viticulture à Banyuls-sur-Mer, depuis la fin du 19<sup>ème</sup> siècle. Ma trisaïeule Galangau Marguerite était déjà coopératrice à l'Etoile au début du 20<sup>e</sup> siècle.

Mon arrière grand-père, Jean Rocaries, était en cave particulière jusqu'aux années 70. Mon grand-père arrivé après la Retirada m'a communiqué sa passion pour la viticulture en participant avec lui très jeune à tous les travaux.

Ainsi à 19 ans, j'ai décidé de changer d'orientation. En 2007, j'ai été diplômé d'un Bac Pro VITI au lycée agricole de Rivesaltes. Je me suis installé en 2009 comme exploitant avec une superficie de 6Ha. Ces parcelles m'ont ainsi permis d'être coopérateur à la cave du GICB et de l'Etoile.

Actuellement avec l'aide de mon père retraité, j'exploite 10Ha. Mon métier est dur, difficile et exigeant mais j'espère pouvoir continuer encore très longtemps.



## Georges Roque, 65 ans

Petit-fils de pêcheur vigneron, je me suis installé en 1986 ayant fait le choix de rester au pays.

La cave coopérative la Banyulencque m'a accueilli et permis de rentrer dans son conseil d'administration.

Outre des débuts difficiles, je me suis toujours investi dans l'action collective. Président du GICB par 2 fois, président du syndicat Collioure ayant mené à son terme l'AOP Collioure blanc.

Je me suis impliqué dans l'appui technique au sein du GDA dès sa création.

Le métier de vigneron est frustrant, nul ne sait comment va se dérouler le millésime, mais permet de s'épanouir et il est difficile de couper les ponts une fois la retraite arrivée.



**BANYULS  
SUR-MER**  
*Un territoire*



# Village Vigneron

7, 8 et 9 Octobre - *Plage Centrale*

(le 7 de 15-22h, le 8 de 10-21h, le 9 de 10-17h)

**BANYULS SUR MER**

+ de 100 cuvées à déguster

COMPOSEZ VOTRE KIT DÉGUSTATION

Le verre  
officiel



5€ le verre

+



Le carnet de  
dégustations

15€ le carnet

Achat du kit à l'office du Tourisme à partir du 1er Octobre

04 68 83 31 58





**BANYULS  
SUR-MER**  
*La renommée*



# Dîner de Gala

COLLIOURE . BANYULS

*Animé par*

**ROMAIN ILLTIS** - Meilleur sommelier de France / MOF sommellerie  
Autour de 12 cuvées d'exception de Collioure, Banyuls et Banyuls Grand Cru.

*Un dîner à 6 mains,*

**PASCAL BORRELL** - 1\* au guide Michelin -  
à le plaisir de recevoir :

**ALBERT BORONAT I MIRO**  
Bocuse d'or / 1\* au guide Michelin

**PHILIPPE PARC**  
Champion du monde métier dessert  
MOF pâtisserie

19h30  
**JEUDI 6 OCTOBRE**

Salle Bartissol  
BANYULS SUR MER



## TARIFS

140 € par personne  
Table de 10 personnes : 1300 €

## INFOS & RÉSERVATIONS

[www.lesvigneronsurmer.com](http://www.lesvigneronsurmer.com)  
06 70 86 16 77





« DÉFINITION OFFICIELLE  
DES ACCORDS BANYULS ET FROMAGES »

Comment associer nos 7 Banyuls et Banyuls Grand  
Cru à 7 fromages français ?

# MASTERCLASS

8 Octobre - 16H - Mas reig

BANYULS SUR MER

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Réalisation : L'Esud - Agence de communication - 04 68 88 4707

## RESERVATION & INFO

Ouverture grand public et presse

[www.lesvigneronsurmer.com](http://www.lesvigneronsurmer.com)

06 70 86 16 77



**beillevaire**  
PRODUCTEUR-FROMAGER-CRÈMIER

# Vendanges en Fête 2022

BANYULS SUR MER



## COMMENT ÇA MARCHE ?

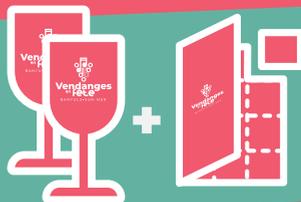
1.

**JE SOUTIENS  
LA FÊTE, J'ACHÈTE  
LE VERRE OFFICIEL  
DE L'ANNÉE 2022**



2.

**JE DÉGUSTE  
AVEC MON KIT  
DE DÉGUSTATION**



3.

**JE M'ÉQUIPE  
AVEC LES OBJETS  
DE LA FÊTE**



**VENTE DES VERRES, CARNETS  
DE DÉGUSTATIONS ET OBJETS DE LA FÊTE  
DEVANT L'OFFICE DE TOURISME**

**PLUS D'INFOS**

Office de Tourisme - Tél : 04 68 88 31 58



# Programme des Animations

Sous réserve de modifications.

## Du 1er au 10 Octobre 2022

### Mairie (Hall d'honneur et Salle du Conseil Municipal) (1)

Les associations artistiques de Banyuls fêtent les vendanges : Exposition "Comme un grain de folie" de Banyuls Images et "Banyuls et son terroir" de plusieurs associations de peinture et sculpture.

► *Du 3 au 6 et le 10 octobre : de 10h à 12h et de 15h à 18h. Vendredi 7 et samedi 8 octobre : non-stop de 10h à 20h (fermé le dimanche 9 octobre).*

### Office de Tourisme (2), Commerces du Centre-Ville

L'UCAB (Union des Commerçants et Artisans de Banyuls) vous propose de participer au Quizz des Vendanges !

► *Bulletins de participation à retirer et retourner à l'Office de Tourisme, où les gagnants seront affichés le 9 octobre à partir de 15h*

## Mercredi 5 Octobre 2022

### 18h, Hall d'honneur de la Mairie (1)

Ouverture officielle de la Fête, en présence des Vignerons à l'Honneur. Vernissage de l'exposition des associations artistiques banyulencques.

### 21h, Salle Novelty (4)

Soirée cinéma proposée par Cinémaginaire avec le film : "La dégustation" de Yvan Calbérac avec Isabelle Carré et Bernard Campan. Suivi d'un débat en présence de Romuald Peronne.

► *7€ (tarif réduit 5€). Réservations : 04 68 08 22 16 et 06 83 39 95 54*

## Jeudi 6 Octobre 2022

### 19h30, Salle Bartissol (11)

Dîner de gala : un repas animé par Romain Iltis, Pascal Borrell, Albert Boronat i Miró et Philippe Parc.

*Entrée : 140€. Reservation : 06 70 86 16 77  
ou [www.lesvigneronsurmer.com](http://www.lesvigneronsurmer.com)*

### 21h, Salle Novelty (4)

Soirée théâtre avec le Foment de la Sardane.

► *Entrée Gratuite, contact Philippe Barbe au 06 12 09 59 54*

# Vendredi 7 Octobre 2022

## 9h, Maison de la Randonnée (2)

Départ d'une randonnée gratuite accompagnée et commentée par un animateur de Banyuls Rando dans l'arrière-pays "A travers le vignoble, son histoire, visite et historique de la chapelle de la Salette" Durée 3h30, dénivelé 250m.

► *Prévoir chaussures adaptées, bouteille d'eau, collation. Retour square Jean Ferrer, repas en option. Inscription auprès de Jean Pierre Bayo 06 78 95 26 33*

## 9h30, Front de mer, esplanade (5)

Concours de cuisine organisé par l'association les Toques Blanches du Roussillon Occitanie en partenariat avec le lycée d'Argelès et la CCI des Pyrénées-Orientales mettant en compétition 4 équipes de jeunes étudiants en cuisine autour d'un thème. Pour cette édition 2022 : Mar i Munt (mer et montagne)

## 12h30, Square Jean Ferrer (9) ou Bartissol si mauvais temps

Repas dégustation de vins AOC Banyuls et Collioure avec tapas, grillade vigneronne, fromage, dessert et café proposé par Banyuls Rando.

► *22 € sans le verre de la fête, 24 € avec le verre. Places limitées, réservation auprès de Jacky Sancho au 07 50 08 25 27. Paiement par chèque à l'ordre de Banyuls Rando (réservation effective à réception du chèque).*

## 15h-22h, Plage centrale (6) Village Vigneron

## 16h, Front de mer, devant l'Office de Tourisme (5)

Initiation à la dégustation "Découverte des 4 saveurs" (sucré, salé, acide, amer) par les Maîtres Tasteurs du Roussillon.

► *Pas d'inscription, gratuit avec le verre de la Fête*

## 18h, Plage centrale (6),

Ouverture officielle du Village Vigneron animée par la fanfare Aïoli Beach

Animations  
Vignerons  
en Fête  
page 15

# Samedi 8 Octobre 2022

## 8h, Gymnase municipal (12)

Départ de la "Course des Vendanges" organisée par les "JSP Côte Vermeille".

► *Inscriptions : <https://fr.peyce.com/event/la-course-des-vendanges-6557>*

## A partir de 9h, Centre-ville,

Marché de producteurs, artisans et créateurs locaux.

## 9h-17h, Centre-ville,

Animations musicales dans les rues du centre-ville.

## A partir de 9h, Boulodrome du Clos La Phine (front de mer),

9h-12h : Vente d'huîtres, de crevettes, de bulots par l'Association Belle en l'air.

A partir de 12h30, vente de Fideua.

► *16€/pers. Informations et inscriptions : 06 59 97 74 28*

## De 9h à 13h, Plage centrale (6)

Régate de Ilaguts (barques traditionnelles) dans la baie , organisée par l'association Aviron Banyulenc, avec tous les clubs d'aviron de la côte catalane.

## A partir de 10h, Centre ville

Animations musicales dans les rues du village avec bandas.

## 10h-21h, Plage centrale (6) Village Vigneron

## A partir de 11h15, Roussillon & Co, Anchois Roque

Dégustation anchois et Banyuls, gratuit (quantité limitée).

Assiette pain tomate et déclinaison d'anchois ► 6€/pers.

## 12h, Restaurant du Laboratoire Arago (10)

Atelier du Goût : dégustation de mets préparés par le Chef du restaurant Le Fanal, Pascal Borrell (étoilé Michelin), et les vins des vignerons du Cru.

► 23€/pers., Réservations à l'Office de Tourisme 04 68 88 31 58

## 15h30, Place Dina Vierny, Pressurage de la Vendange des enfants

## 16h, Institut Régional de Sommellerie, Site du Mas Reig

Masterclass animée par Romain Iltis, Meilleur Sommelier de France en 2012 et Meilleur Ouvrier de France en 2015.

► Informations et réservations : 06 70 86 16 77

## 18h00, Hall d'honneur de la Mairie (1)

Concert de la chorale "Les copains d'Accords" qui chante le répertoire de Georges Brassens.

► Entrée gratuite

## 21h00, Place Paul Reig, Bal avec l'orchestre Newzik

# Dimanche 9 Octobre 2022

## À partir de 9h30, Eglise St Jean-Baptiste (8)

Bénédictin de la vendange en présence de la Confrérie Templiers de la Serra

## A partir de 10h, Centre-ville

Animations musicales dans les rues du village au son des bandas.

## 10h-17h, Plage centrale (6) Village Vigneron

## 11h15-15h, Roussillon & Co, Anchois Roque

Dégustation anchois et Banyuls, gratuit (quantité limitée).

Assiette pain tomate et déclinaison d'anchois ► 6€/pers.

## 13h, Plage centrale (6), Déjeuner des colles au son des bandas

## 15h30, Plage centrale (6), Arrivée de la vendange par la mer

# Infos Sécurité



## Le Dimanche 9 octobre :

À partir de 10h, le centre-ville sera piétonnier.  
Pour les véhicules, une déviation sera mise en place (cf le plan ci-contre).

Déjeuner des colles sur la plage centrale :  
- les colles doivent s'installer sur la plage entre 06h et 10h.

- les bouteilles de gaz sont formellement interdites sur la plage. Les cuissons se feront dans les emplacements sécurisés prévus à cet effet de 8h à 15h.

- Chaque colle est responsable du feu qu'elle allume jusqu'à son extinction.

## Restaurants en Fête

- A** Le Miradou, Tél 04 68 88 02 80
- B** La Littorine, Tél 04 68 88 03 12
- C** Le Fanal, Tél 04 68 98 65 88
- D** Al Reparo, Tél 04 68 87 16 74
- E** L' Atelier, Tél 04 68 89 42 46
- F** Chai Lolo, Tél 04 68 98 74 41



# le plan des animations

## BANYULS SUR MER

- 
- 1 Mairie
  - 2 Office de Tourisme / Maison de la Randonnée
  - 3 Place Paul Reig
  - 4 Salle Novelty
  - 5 Front de mer, Espace du canon
  - 6 Plage centrale
  - 7 Place Dina Vierny
  - 8 Parvis de l'église St Jean-Baptiste
  - 9 Square J. Ferrer (Aire pique-nique les Acacias)
  - 10 Restaurant du Laboratoire Arago
  - 11 Salle Bartissol
  - 12 Gymnase Municipal

### Village (6) Vigneron

Domaine Coulcher Voisine  
Domaine Tambour  
Terres des Templiers  
Cave l'Etoile  
Clos Saint Sébastien  
Le Mas du Figuier  
Domaine Augustin  
Domaine Vial Magnères  
Domaine Madeloc  
Clos de Paulilles  
MonClubdeVin avec une gamme d'autres vigneron du Cru.

### Vigneron en Fête

Dans leurs caves et Domaines

- 1 Cave Banyuls l'Etoile
- 2 Clos Castell
- 3 Domaine Berta Maillol
- 4 Domaine Tambour
- 5 Terres des Templiers
- 6 Domaine Pic Joan

# Restaurants



## en fête

### BANYULS SUR MER

#### **Le Miradou (A)**

Repas vigneron autour des vins bios le samedi soir.

► *Informations et réservations au 04 68 88 02 80*

#### **La Littorine (B)**

Histoires de vigneron : déhambulation gourmande, accord mets et vins sous forme d'ateliers le vendredi soir.

Menu des vendanges en quatre service de samedi midi à dimanche soir.

► *Sur réservations au 04 68 88 03 12*

#### **Le Fanal (C)**

Repas de Prestige en collaboration avec différents vigneron du Cru le vendredi, samedi et dimanche midis et soirs

► *Réservations au 04 68 98 65 88*

#### **Al Reparo (D)**

Menu catalan le vendredi et samedi midis et soirs ainsi que le dimanche midi

► *Réservations au 04 68 87 16 74*

#### **L'Atelier (E)**

Menu spécial Vendanges en Fête + assiettes de charcuterie et fromages le samedi midi et soir ainsi que le dimanche midi

► *Réservations au 04 68 89 42 46*

#### **Chai Lolo (F)**

Carte spéciale Vendanges en Fête

► *Informations et réservations  
au 04 68 98 74 41*

Plan des  
Restaurants  
en Fête  
page 12

# Vignerons en fête



**BANYULS SUR MER**

**30 ans**  
**AOP**  
COLLIOURE  
**Rosé**

**Jeudi 6 octobre 2021**

**De 10h à 17h, Domaine Tambour (4)**

Accords mets et vins : Venez déguster les AOP Collioure et Banyuls en accord avec des fromages fermiers et du chocolat.

► *Sans réservation, 5€/pers. Durée : 30/45 minutes*

Atelier enfant : Découverte des senteurs et confectionner son étiquette, ça vous tente ?

► *Sans réservation, Gratuit, Durée : 30/45 minutes par atelier*

**12h, Clos Castell (2)**

Repas gourmand (entrée, plat et dessert) : avec gambas et calamar au Banyuls accompagné des vins du Clos Castell

► *25€/pers., sur réservation au 06 07 36 80 45*

*Durée : 3-4 heures*

**Vendredi 7 octobre 2021**

**9h, Domaine Tambour (4)**

Visite du Vignoble en VTT électrique : visitez le vignoble et prenez de la hauteur lors d'une randonnée en VTT électrique de 2h, suivie d'une visite des chais du Domaine Tambour et d'une dégustation en accord Fromage et Chocolat.

► *Sur réservation, 60€/pers sur réservation au 04 68 88 12 48*

*Durée : 3 heures*

**De 10h à 17h, Domaine Tambour (4)**

Accords mets et vins : Venez déguster les AOP Collioure et Banyuls en accord avec des fromages fermiers et du chocolat.

► *Sans réservation, 5€/pers. Durée : 30/45 minutes*

Atelier enfant : Découverte des senteurs et confectionner son étiquette, ça vous tente ?

► *Sans réservation, Gratuit, Durée : 30/45 minutes par atelier*

## 11h, Domaine Tambour (4)

Pique Nique Vigneron : Vivez l'expérience du pique nique typiquement vigneron dans une ambiance conviviale au cœur du Domaine Tambour.

► *Durée 2h, 39€/pers., sur réservation au 04 68 88 12 48*

## 12h, Clos Castell (2)

Mets et vins en accords : dégustation des vins du domaine accompagnés des mets préparés par le chef Pascal Borrell (étoilé au Michelin).

► *Durée 4h, 45€/pers., sur réservation au 06 07 36 80 45*

## 15h, Terres des Templier (5)

Balade Vigneronne & Gourmande : Découverte du vignoble et ses spécificités, visite commentée des chais d'élevage et dégustation de nos Grands Vins de Collioure, Banyuls et Banyuls Grand Cru, avec des accords mets & vins salés ou sucrés surprenants (Banyuls & Sorbets ou Banyuls & chocolats ou Banyuls & Spécialités Catalanes).

► *20€/pers., sur réservation au 04 68 98 36 92*

## 15h, Domaine Tambour (4)

Olympiade de Bacchus : En famille ou entre amis venez partager un moment ludique autour d'activités vivesques, bien sûr clôturé par une dégustation de Collioure et de Banyuls

► *Durée 1h30, 5€/pers., sur réservation au 04 68 88 12 48*

Visitez le  
Village  
Vigneron  
Plage  
Centrale

## 16h, Cave Banyuls l'Étoile (1)

Vente aux enchères exceptionnelle de Grands Banyuls Millésimés jusqu'à 1945, pour le Centenaire de la Cave l'Etoile, organisée par Maître Lucien, commissaire-priseur à Paris. La vente s'effectuera en présentiel dans la foudrerie de la Cave, mais les enchères pourront s'effectuer par téléphone ou sur internet.

► *Plus de renseignements au 04 68 88 79 84*

## 19h, Domaine Tambour (4)

Visite des chais et Dégustation Accord mets et Vins, animation musicale avec El niño.

► *45€/pers., réservation conseillée mais pas obligatoire au 04 68 88 12 48*

**Samedi 8 octobre 2021**

## 9h, Domaine Tambour (4)

Visite du Vignoble en VTT électrique : visitez le vignoble et prenez de la hauteur lors d'une randonnée en VTT électrique de 2h, suivie d'une visite des chais du Domaine Tambour et d'une dégustation en accord Fromage et Chocolat.

► *Sur réservation, 60€/pers sur réservation au 04 68 88 12 48 Durée : 3 heures*

16 - Vendanges en Fête - Banyuls-sur-Mer

## 10h, Clos Castell (2)

Journée vigneronne : Balade guidée dans les vignes et grillades avec dégustations des vins du domaine.

▶ 20€/pers sur réservation au 06 07 36 80 45

Durée : 5 heures

## De 10h à 17h, Domaine Tambour (4)

Accords mets et vins : Venez déguster les AOP Collioure et Banyuls en accord avec des fromages fermiers et du chocolat.

▶ Sans réservation, 5€/pers. Durée : 30/45 minutes

Atelier enfant : Découverte des senteurs et confectionner son étiquette, ça vous tente ?

▶ Sans réservation, Gratuit, Durée : 30/45 minutes par atelier

## De 10h à 19h, Cave Banyuls l'Étoile (1)

Journée Etoilée animée par le groupe « Etat Sœur » et « Chris the Cat », visite de la cave et dégustation, repas possible sur place.

▶ Sans réservation, 5€/pers.

## 10h30, Terres des Templiers (5)

Balade Vigneronne & Gourmande : Découverte du vignoble et ses spécificités, visite commentée des chais d'élevage et dégustation de nos Grands Vins de Collioure, Banyuls et Banyuls Grand Cru, avec des accords mets & vins salés ou sucrés surprenants (Banyuls & Sorbets ou Banyuls & chocolats ou Banyuls & Spécialités Catalanes).

▶ 20€/pers., sur réservation au 04 68 98 36 92



Visitez le  
Village  
Vigneron  
Plage  
Centrale

## 11h, Domaine Tambour (4)

Pique Nique Vigneron : Vivez l'expérience du pique nique typiquement vigneron dans une ambiance conviviale au cœur du Domaine Tambour.

▶ Durée 2h, 39€/pers., sur réservation au 04 68 88 12 48

## 15h, Domaine Tambour (4)

Olympiade de Bacchus : En famille ou entre amis venez partager un moment ludique autour d'activités vinesques, bien sûr clôturé par une dégustation de Collioure et de Banyuls

▶ Durée 1h30, 5€/pers., sur réservation au 04 68 88 12 48

## 18h, Domaine Berta-Maillo (3)

Fanfarmonie Ça Dépend des Jours - Groupe de musiciens, Fanfare en tout genre

▶ Durée 1h00

## 19h, Domaine Tambour (4)

Repas D'Aqui D'Ailleurs : Le restaurant d'Aqui d'Ailleurs s'invite au Domaine Tambour

► *Durée 1h30, 55€/pers., sur réservation au 04 68 88 12 48*

## 19h30, Domaine Berta-Maillo (3)

Siderock - Groupe de Pop Rock, un retour aux années 80 !

► *Durée 2h30*

## 22h00, Domaine Berta-Maillo (3)

Dj REIG - Soirée Hip-Hop, Funk, House

# Dimanche 9 octobre 2021

## 10h30, Terres des Templiers (5)

Balade Vigneronne & Gourmande : Découverte du vignoble et ses spécificités, visite commentée des chais d'élevage et dégustation de nos Grands Vins de Collioure, Banyuls et Banyuls Grand Cru, avec des accords mets & vins salés ou sucrés surprenants (Banyuls & Sorbets ou Banyuls & chocolats ou Banyuls & Spécialités Catalanes).

► *20€/pers., sur réservation au 04 68 98 36 92*

## 11h30, Domaine Berta-Maillo (3)

Variété de Banda Els Palatrecos

► *Durée 1h30*

Visitez le  
Village  
Vigneron  
Plage  
Centrale



# Vignerons en fête

**30 ans**  
**AOP**  
COLLIOURE  
**Rosé**

## Dans leurs caves et domaines :

### Cave Banyuls l'Etoile (1)

26 Av du Puig Del Mas, 66650 Banyuls/Mer,  
Tél : 04 68 88 00 10, E-mail : [info@cave-lettoile.com](mailto:info@cave-lettoile.com),  
[www.banyuls-etoile.com](http://www.banyuls-etoile.com)

### Clos Castell (2)

Mas Guillaume, 66650 Banyuls/Mer,  
Tél : 06 07 36 80 45, E-mail : [closcastell@gmail.com](mailto:closcastell@gmail.com),  
[www.closcastell.fr](http://www.closcastell.fr)

### Domaine Berta Maillol, caveau centre ville (3)

Carrer del Foment de la Sardane, 66650 Banyuls/Mer,  
Tél : 04 68 88 19 26, E-mail : [domaine@bertamaillol.com](mailto:domaine@bertamaillol.com),  
[www.bertamaillol.com](http://www.bertamaillol.com)

### Domaine Tambour (4)

136 Av du Puig del Mas, 66650 Banyuls/Mer,  
Tél : 04 68 88 12 48, E-mail : [domainetambour@gmail.com](mailto:domainetambour@gmail.com),  
[www.domaine-tambour.com](http://www.domaine-tambour.com)

### Terres des Templiers, Grande Cave (5)

Route du Mas Reig (10 a), 66650 Banyuls/Mer,  
Tél : 04 68 98 36 92, E-mail : [info@templiers.com](mailto:info@templiers.com),  
[www.terresdestempliers.com](http://www.terresdestempliers.com)

### Domaine Pic Joan (6)

Avenue Alain Gerbault RD 914, 66650 Banyuls/Mer,  
Tél : 04 68 98 74 41, E-mail : [domainepicjoan@orange.fr](mailto:domainepicjoan@orange.fr),  
[www.domaine-pic-joan.com](http://www.domaine-pic-joan.com)

## et tout le week-end sur le Village Vigneron *plage centrale*

Domaine Coulcher Voisine

Domaine Augustin

Domaine Tambour

Domaine Vial Magnères

Terres des Templiers

Domaine Madeloc

Cave l'Etoile

Clos de Paulilles

Clos Saint Sébastien

MonClubdeVin avec une gamme  
d'autres vigneron du Cru.

Le Mas du Figuier

# Vendanges en Fête 2022

30 ans  
AOP  
COLLIOURE  
Rosé

## Venir à Banyuls



Voiture : 30 minutes de Perpignan

Train : consultez les petits prix des trains spéciaux de la SNCF sur <https://www.ter.sncf.com/occitanie/tarifs-cartes/petits-prix>

Bus : consultez <https://www.mestrajets.lio.laregion.fr/>

Navette maritime : bateaux CTM Croisières  
réservation en billetterie ou en ligne sur [ctm-croisières.com](http://ctm-croisières.com)

Port	Départ	Retour	+13ans	5-12 ans	Forfait Famille*
St Cyprien	9h15	19h30	21€	13€	55€
Argelès sur mer	10h00	19h00	19€	11€	50€
Collioure	10h30	18h30	16€	9€	40€
Port-Vendres	11h00	18h05	16€	9€	40€

\*Forfait Famille valable pour 2 adultes et 2 enfants de 5 à 13 ans

## Plus d'infos

OFFICE DE TOURISME - Tél : 04 68 88 31 58  
Email : [ot.banyuls@banyuls-sur-mer.com](mailto:ot.banyuls@banyuls-sur-mer.com)



Vendanges en Fête est organisée par l'Office de Tourisme de Banyuls sur Mer, le Syndicat des vignobles de la Côte Vermeille et les associations banyulencques, en partenariat avec la Région Occitanie - Pyrénées Méditerranée et le Conseil Départemental des Pyrénées Orientales



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération