



du 4 au 8
octobre
2023

Programme DES ANIMATIONS

28^{ème} édition

Vendanges BANYULS SUR-MER en fête



AOP COLLIOURE BLANC

2003 . 2023

L'année 2023 restera dans la mémoire des vignerons comme une année exceptionnelle à bien des égards. D'abord, à cause de la sécheresse, jamais connue depuis au moins les années 50 du siècle dernier et de l'incendie de Cerbère qui a dévasté en peu de temps plus de mille hectares de plantations.

Ces deux cataclysmes ont confirmé une fois de plus l'exceptionnelle résistance de la vigne et son rôle protecteur : une parcelle de vigne bien entretenue a arrêté le feu à l'entrée du village de Cerbère et a permis de protéger les pompiers et sauver de nombreuses habitations et des vies. L'autre exemple de la résistance de la vigne est la récolte qui s'annonce très hétérogène en fonction des endroits, mais globalement correcte au vu de l'ampleur de la sécheresse que nous connaissons depuis 2 ans.

Ces deux images illustrent un caractère exceptionnel de la vigne et un rôle qu'elle joue dans le maintien des paysages de notre territoire et dans notre vie économique. Les hausses de coûts de production, la difficulté de travail de notre vignoble où tout se fait à la main, confirme la nécessité de bien valoriser nos AOP Collioure, Banyuls et Banyuls Grand Cru. Cette conviction portée par le Syndicat des vignobles de la Côte Vermeille depuis 3 ans est désormais largement partagée.

Dans cet esprit les vignerons du Cru réunis sous la marque des Vignerons sur mer Collioure - Banyuls – désormais bien connue des professionnels et du grand public – s'attachent à améliorer la notoriété de leurs vins en organisant, chaque année, un cycle d'événements parmi lesquels Vendanges en fête tiennent une place toute particulière. Pour nous cette année est aussi particulière parce que nous célébrons le 20e anniversaire de l'AOP Collioure Blanc, un vin raffiné, élégant et délicat qui devient le véritable ambassadeur de notre terroir et qui connaît un succès exceptionnel.

Pour célébrer cet anniversaire très important et symbolique, nous vous proposons une série d'événements remarquables. Selon la tradition déjà bien établie nous avons l'honneur d'accueillir un sommelier parrain de la fête, Manuel Peyrondet, meilleur ouvrier et meilleur sommelier de France. Vendredi et samedi il présentera deux masterclass sur les Collioure Blanc qui vous permettront de déguster des cuvées d'exception et de découvrir l'histoire et l'avenir de cette appellation prometteuse.

Le traditionnel village vigneron vous accueillera sur la plage centrale en présence des Vignerons du Cru et de leurs domaines. N'hésitez pas à y venir et revenir pour partager des moments de convivialité et de plaisir.

Enfin, un grand événement est prévu le jeudi 5 octobre dans la mythique salle capitulaire du Mas Reig : un dîner de gala unique élaboré par Rafel Muria, un chef prodigieux et étoilé du Priorat, distingué plusieurs fois pour la créativité et la qualité de sa cuisine. Il vous proposera un menu dégustation hors pair qui associera les plats aux cuvées sélectionnées de Collioure Blanc.

Vendanges en fête est toujours un moment spécial et émouvant pour les vignerons qui marque la fin du travail à la vigne et le début d'une nouvelle étape de vinification et de l'élevage. Venez nombreux le partager avec nous et soutenez les vignerons tout au long de l'année en consommant – toujours avec modération – nos AOC Collioure, Banyuls et Banyuls Grand Cru.

**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
VIGNERONS EN FÊTE	P 15

Vendanges en fête est pour nous l'occasion de mettre nos vignerons, notre terroir, nos appellations, nos vins, à l'honneur durant cette semaine de convivialité.

Je vous invite à découvrir nos caves, mais aussi les femmes et les hommes qui font ce cru exceptionnel. Ils vous feront, si vous passez un peu de temps avec eux, voyager à travers leurs passions, leurs savoirs, vous ne repartirez pas sans émotions et vous en deviendrez nos meilleurs ambassadeurs.

Je vous incite à profiter de cet automne pour partager, échanger, avec l'ensemble des habitants, des commerçants, vous découvrirez des amoureux de leur village, qui vous conteront de nombreuses anecdotes.

Nous sommes heureux et fiers que vous ayez choisi Banyuls et sommes ravis de vous accueillir dans la chaleur et l'amitié de cette magnifique fête.

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

Présentation du Sommelier qui accompagnera les animations vigneronnes

Natif de Bourgogne, Manuel Peyrondet fait ses études d'hôtellerie dans le Jura et de sommellerie dans sa région natale. Il débute sa carrière de sommelier dans le triangle d'or parisien au restaurant Georges V à Paris où il travaille avec Eric Beaumard, une icône de la sommellerie française.

En 2003, à 23 ans, il devient chef sommelier du célèbre restaurant Taillevent pour gérer sa carte de plus de 3000 vins. En 2009 il prend les fonctions de sommelier au Bristol et l'année suivante le Royal Monceau. En parallèle, Manuel Peyrondet étudie et obtient trois titres de sommellerie prestigieux : Meilleur Sommelier de France, Un des Meilleurs Ouvriers de France et le Master of Port.

En 2012 il devient entrepreneur et co-fondateur du club d'amateurs et dégustateurs de vins Chais d'œuvre qui propose à ses membres de nombreux événements liés à la découverte des vins et permet à Manuel de transmettre sa passion et son savoir-faire.

Comme tout véritable passionné, Manuel aime partager sa passion du vin et du monde viti-vinicole. Lors de cette édition des Vendanges en fête, il présentera des masterclass sur les 20 ans de l'AOC Collioure Blanc et animera le dîner de gala qui leur fera la part belle en compagnie du menu dégustation élaboré par le chef étoilé Rafel Muria.



Vignerons à l'honneur



Francis Estela, 82 ans

Francis fait partie de ces vignerons qui ont été témoins d'une autre époque : issu d'une famille qui vivait exclusivement de la production viticole, il a aidé son père aux travaux de la vigne dès son plus jeune âge. À l'époque, l'herbe s'arrachait à la pioche, les chemins pour accéder à la vigne étaient rares et les comportes en bois posées sur les épaules faisaient office de hottes. Les vendages commençaient début octobre, et pour ramener les raisins de parcelles d'altitude les vignerons banyulencs se faisaient aider par des mulets spécialement acheminés depuis

Saint-Laurent de Cerdans et Prats de Mollo.

Très engagé dans la vie coopérative locale, Francis a été le président de la cave coopérative La Banyulencque. Avec son binôme technique de plus de 40 ans Jean-Pierre Campadiou, ils ont travaillé sur la qualité des vins en mettant en place une vinification séparée des cépages et en s'équipant des outils performants de l'époque. Lorsque les caves coopératives locales se sont réunies pour donner naissance au G.I.C.B., Francis s'est investi dans la nouvelle structure. Vice-président pendant 35 ans, il a travaillé avec ses collègues sur de nombreux projets fondateurs, notamment, la construction du chai de vinification du Mas Ventous.

Comme si cela ne suffisait pas, il a repris en parallèle une autre activité commerciale. Beaucoup de banyulencs se souviennent encore de sa cabane sur la plage où il servait des frites et des sandwichs faits maison.

Aujourd'hui à la retraite, Francis passe symboliquement le flambeau à Léah, qui avec les vignerons de sa génération façonnent l'avenir du Cru.



Léah Angles, 31 ans

Au début, rien ne prédestinait cette originaire de Saint-Cyprien à un métier de vigneronne : sa famille n'était pas issue du monde viticole et sa formation de licence en chimie et le diplôme national d'œnologie l'orientaient plutôt vers un travail au laboratoire.

Le stage au Domaine de la Coume del Mas auprès de Philippe Gard a changé la donne : Léah s'est exercée à la vinification, a découvert le terroir du Cru et s'est initiée au travail de la vigne. En 2018 Philippe Gard l'a encouragée à élaborer sa première cuvée : Divay qui a eu beaucoup de succès. Ces multiples expériences ont permis à Léah d'envisager la création de son propre domaine qui a vu le jour en 2022.

En tant que vigneronne, Léah attache une importance particulière à ses 5,5 hectares de vignes répartis sur le territoire du Cru, en veillant à leur maintien et bon état et à leur développement. Ses vins sont bien reconnus par des amateurs et connaissent un véritable succès.

Par son travail quotidien Léah montre un bel exemple de persévérance, d'attachement et d'un dévouement, très encourageants pour l'avenir de la viticulture héroïque sur la Côte Vermeille.



**BANYULS
SUR-MER**
Le Paysanage



**Vendanges
fête**
BANYULS-SUR-MER



**VIGNERONS
du Mer**
COLLIÈRE/BANYULS

VILLAGE VIGNERON

6, 7 et 8 Octobre

(le 6 octobre de 15h à 21h,

le 7 octobre de 10h à 21h,

le 8 octobre de 10h à 17h)

Plage Centrale

BANYULS SUR MER

12 chalets . 12 vigneron

+ de 200 cuvées à déguster

COMPOSEZ VOTRE KIT DÉGUSTATION

Le verre
officiel



+



Le carnet de
dégustation

5€ le verre

15€ le carnet

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

04 68 83 31 58

Le kit de dégustation est disponible pour la vente
en ligne sur le site www.banyuls-sur-mer.com





MASTERCLASS

Spéciale 20 ans de l'AOP Collioure Blanc

Histoire, présent et avenir

Vendredi 6 octobre 18h - Samedi 7 octobre 16h

Mas Reig - BANYULS-SUR-MER



Venez découvrir tous les secrets de l'AOP Collioure Blanc et de son cépage emblématique Grenache gris
Dégustez 10 cuvées d'exception sélectionnées et présentées par

*Manuel PEYRONDET, meilleur ouvrier de France 2011 et meilleur sommelier de France 2008
autour des accords mets-vins et en présence des vignerons du Cru*

TARIF
50€ par personne

INFO & RÉSERVATION
www.lesvigneronsurmer.com / 06 70 86 16 77





DÎNER DE GALA

SPÉCIAL 20 ANS DE L'AOP COLLIOURE BLANC

JEUDI 5 OCTOBRE - BANYULS SUR MER - MAS REIG

Salle Capitulaire à 19h30



AOP COLLIOURE BLANC
2003 . 2023

*Autour de 10 cuvées d'exception AOP Collioure et Banyuls
Sélectionnées et Présentées par*

Manuel PEYRONDET, meilleur ouvrier de France 2011 et meilleur sommelier de France 2008

Menu dégustation de prestige - Élaboré par

*Ra fel MURIA - chef du restaurant Quatre Molins (Priorat, Catalogne du Sud)
1 étoile Guide Michelin, 1 soleil Guide Repsol*

TARIF

160€ par personne

INFO & RÉSERVATION

www.lesvigneronsurmer.com / 06 70 86 16 77



28^{ème} édition

Vendanges en fête



**BANYULS
SUR-MER**

COMMENT ÇA MARCHE ?

1. Je soutiens
la fête, j'achète
le verre officiel
de l'année 2023



2. Je déguste
avec mon kit
de dégustation



**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

Du 2 au 7 Octobre 2023

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

Les associations artistiques de Banyuls fêtent les vendanges : Exposition de peintures, sculptures et de photos par Banyuls Images, la Maison de la Sculpture, Banyuls Expression Artistique, les Peintres des Arts'cades et Aquarelles en Côte Vermeille.

Mercredi 4 Octobre 2023

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.

20h30 Salle Novelty (4)

Soirée festive Cinémaginaire autour du documentaire de Clotilde Verriès, "De la liane sauvage à la vigne de l'avenir" – Pierre Galet, ampélographe visionnaire qui retrace le prodigieux parcours de vie de ce chercheur hors norme et son apport considérable à la viticulture. Un échange suivra entre la réalisatrice, Laurence Fons, petite fille de vigneron, Jean-Pierre Bayo, fils de vigneron et randonneur à Banyuls, et la salle. La soirée s'achèvera par une rencontre informelle avec nos invités autour d'un Banyuls offert par la Mairie et de douceurs offertes par Cinémaginaire.

▶ 5€. Réservations : 04 68 08 22 16 et 06 83 39 95 54

Jeudi 5 Octobre 2023

19h30 Salle Capitulaire du Mas Reig (10)

Dîner de gala : un repas élaboré par Rafel MURIA, chef du restaurant Quatre Molins, 1 étoile Guide Michelin et animé par Manuel PEYRONDET, meilleur ouvrier de France 2011 et meilleur sommelier de France 2008.

▶ Entrée : 160€. Réservation : 06 70 86 16 77 ou www.lesvigneronsurmer.com

Vendredi 6 Octobre 2023

8h30 Maison de la Randonnée (2)

Départ d'une randonnée accompagnée et commentée par un animateur de Banyuls Rando dans l'arrière-pays "A travers le vignoble, son histoire" Visite et histoire de la salle capitulaire du mas de la Serre. Durée 3h, dénivelé 250m.

▶ Prévoir chaussures adaptées, bouteille d'eau, collation. Inscriptions auprès de Jean Pierre Bayo 06 78 95 26 33. Gratuit, places limitées.



15h-21h 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. Venir avec le verre de la Fête.

16h Église de la Rectorie, Ensemble Vocal du Haut Vallespir. jazz, chants du monde, chants catalans, chants contemporains.

▶ Entrée libre participation

18h Plage centrale (6),

Ouverture officielle du Village Vigneron animée par la fanfare Aïoli Beach.

Samedi 7 Octobre 2023

9h Gymnase municipal (11)

Départ de la «Course des Vendanges» organisée par les «Jeunes Sapeurs Pompiers Côte Vermeille». Trail de 15,5 km, dénivelé 450m.

▶ 12€/pers. Inscriptions : <https://fr.peyce.com/event/la-course-des-vendanges-6557>

A partir de 9h Centre-ville,

Marché de producteurs, artisans et créateurs locaux.

▶ Avenue du Puig del Mas, rue Saint-Pierre et rue Saint-Sébastien.

10h-17h Centre-ville,

Animations musicales dans les rues du centre-ville avec fanfares.

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.

▶ Informations et inscriptions : 06 59 97 74 28

De 8h30 à 14h Plage centrale (6)

Régate de Ilaguts (barques traditionnelles) dans la baie , organisée par l'association Aviron Banyulenc, avec tous les clubs d'aviron du département d'Occitanie et de catalogue sud.

11h-13h Front de mer (5) Emission en direct de France Bleu Roussillon

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 (9)

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

▶ 40€/pers., Réservations à l'Office de Tourisme 04 68 88 31 58

15h30 Place Dina Vierny (7), Pressurage de la Vendange des enfants.

16h Institut Régional de Sommellerie, Site du Mas Reig (10)

Masterclass animée par Manuel PEYRONDET, meilleur ouvrier de France 2011 et meilleur sommelier de France 2008.

▶ Informations et réservations : 06 70 86 16 77

18h30 Place Dina Vierny (7), Concert de la chorale "Les copains d'Accords" qui chante le répertoire de Georges Brassens.

▶ Entrée gratuite

21h Place Paul Reig (3), Bal avec l'orchestre SOS Live Band

Dimanche 8 Octobre 2023

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

Bénédictin de la vendange en présence de la Confrérie Templiers de la Serra puis déambulation des confréries sur le front de mer et dans le centre-ville.

10h-17h Centre-ville

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

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" (groupes de vendangeurs) au son des fanfares. Des associations de Banyuls vous proposent des repas à emporter, vous pouvez également apporter votre pique-nique.

▶ Sans réservation

15h30 Plage centrale (6),

Arrivée de la vendange par la mer en barques catalanes.

Infos Sécurité

Le Samedi 7 octobre :

Fermeture de la route, avenue de la République, de la place Bassères au rond-point de la mairie, de 18h00 à 00h30.

Le Dimanche 8 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



Scannez
le QR
Code

... et contactez-les pour
connaître leurs menus !



Le plan des animations

- 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 Restaurant du Laboratoire Arago
- 10 Mas reig
- 11 Gymnase Municipal



Village (6) Vigneron

Clos Castell
Clos de Paulilles
Clos Saint-Sébastien
Coulcher Voisine
Domaine Madeloc
Domaine Tambour
Cave l'Etoile
Terres des Templiers
Le Mas du Figuier
Parcé Frères
Vial Magnères
Domaine du Traginer

Vignerons 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 Vial Magnères
- 7 Domaine du Traginer
- 8 MonClubdeVin



28^{ème} édition Vendanges en fête BANYULS SUR-MER

LES MÉGOTS C'EST :

1.

DANS LA POCHE

Des cendriers de poche gratuits sont disponibles à l'office de tourisme, auprès de nombreux commerçants et caves et à l'accueil du village vigneron.

2.

DANS UN CENDRIER

Des cendriers de rue sont à votre disposition sur le front de mer. En terrasse, n'hésitez pas à demander un cendrier si votre table n'en est pas équipée.

3.

À LA POUBELLE

Jetez votre mégot éteint et videz votre cendrier de poche dans les poubelles à votre disposition en ville, sur le front de mer et les parkings.

ET APRÈS ? RDV MARDI 10 OCTOBRE !

Comme l'an dernier, le mardi après la Fête, un nettoyage collectif (plage centrale / Baillaury) est organisé en partenariat avec Plastic@Sea.

RDV LE 10 OCTOBRE À 9H30, SALLE JEAN JAURÈS.

C'est une opération de science participative qui permet de mesurer et de suivre l'état écologique à Banyuls.

Rejoignez le mouvement !



PLUS D'INFOS WWW.BANYULS-SUR-MER.COM



S'ENGAGE
AVEC VOUS
POUR UNE
**VILLE
DURABLE**



**#MonMégot
Où Il Faut**

ABANDONNER UN MÉGOT PAR TERRE EST PASSIBLE D'UNE AMENDE DE 135€

Vignerons en fête



Jeudi 5 octobre 2023

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 confection d'étiquette

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

De 10h à 17h MonClubdeVin (8) "Les Vieux Banyuls - 5 vins à déguster".

▶ Sur réservation au 04 68 82 75 76, 10€/pers.

De 10h à 19h Domaine du Traginer (7)

Découverte de nos Banyuls et Collioure biologiques et biodynamiques dans notre caveau de dégustation au 7 Rue Saint Pierre.

▶ Tél : 04 68 39 73 59.

12h Clos Castell (2)

Repas gourmand (entrée, plat, dessert) avec moules au Banyuls accompagné des vins du domaine.

▶ Durée 4h, 25€/pers., réservation au 06 07 36 80 45.

Vendredi 6 octobre 2023

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 AOP Collioure et Banyuls 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 confection d'étiquette

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

De 10h à 17h MonClubdeVin (8) "Les Vieux Banyuls - 5 vins à déguster".

▶ Sur réservation au 04 68 82 75 76, 10€/pers.

De 10h à 19h Domaine du Traginer (7)

Découverte de nos Banyuls et Collioure biologiques et biodynamiques dans notre caveau de dégustation au 7 Rue Saint Pierre.

▶ Tél : 04 68 39 73 59.

11h30 Domaine Tambour (4)

Pique Nique Vigneron : Vivez l'expérience du pique nique typiquement vigneron dans une ambiance conviviale au cœur du Domaine Tambour, dégustation d'AOP Collioure et Banyuls.

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

12h Clos Castell (2)

Mets et vins en accords : dégustations des vins du domaine accompagnés des mets préparés par le chef Pascal Borrell du restaurant le Fanal.

▶ Durée 4h, 50€/pers., réservations au 06 07 36 80 45.

12h MonClubdeVin (8) Initiation au Porro, le pichet catalan !

15h30 Domaine Tambour (4)

Olympiade de Bacchus : Activités ludiques et légèrement sportives autour du vin.

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

15h30 Terres des Templiers, Grande Cave (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€/adulte - 15€/ado - 10€/enfant, sur réservation au 04 68 98 36 92 ou www.terresdestempliers.fr

19h Domaine Tambour (4)

Visite des chais et Dégustation Accord mets et Vins, animation.

▶ 47€/pers., réservation conseillée mais pas obligatoire au 04 68 88 12 48

19h Domaine Tambour (4)

Accord mets et vins concocté par le chef Didier Pla. Dégustation 100% du domaine.

▶ Durée 3h, 55€/pers., réservation conseillée mais pas obligatoire au 04 68 88 12 48.

De 19h à 20h MonClubdeVin (8) Dégustation commentée par La Fromagerie de Banyuls : 6 Banyuls & 6 Fromages

▶ Sur réservation au 04 68 82 75 76, 18€/pers.

Samedi 7 octobre 2023

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 AOP Collioure et Banyuls en accord Fromage et Chocolat.

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

10h Domaine Vial Magnères (6)

Visite du vignoble suivie d'une verticale de Collioure blanc «cuvée Armenn» de 2003 à 2023 en 5 vins.

▶ Durée 2h, 30€/pers. avec une limite de 15 personnes. Réservation au : 04 68 88 31 04 ou evenement@vialmagneres.com

10h Clos Castell (2)

Journée vigneronne : balade guidée dans les vignes et grillade avec dégustation des vins du domaine.

▶ Durée 5h, 22€/pers., réservation au 06 07 36 80 45.

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 confection d'étiquette.

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

De 10h à 18h MonClubdeVin (8)

Dégustation permanente avec 4 Vignerons du Cru - 15 vins à déguster.

▶ 1 à 3€ par vin.

De 10h à 19h Domaine du Traginer (7)

Découverte de nos Banyuls et Collioure biologiques et biodynamiques dans notre caveau de dégustation au 7 Rue Saint Pierre.

▶ Tél : 04 68 39 73 59.

De 10h à 19h Cave Banyuls l'Etoile (1)

Journée Vendanges en Fête : Visite de la cave, 7 vins à déguster, concert, quiz et cadeaux & repas sur place en supplément.

▶ Entrée 5€. Verre «Banyuls l'Étoile» offert.

10h30 Terres des Templiers, Grande Cave (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€/adulte - 15€/ado - 10€/enfant, sur réservation au 04 68 98 36 92 ou www.terresdestempliers.fr

11h30 Domaine Tambour (4)

Côte de boeuf party, visite du vignoble et dégustation d'AOP Collioure Banyuls.

▶ Durée 3h, 49€/pers., sur réservation au 04 68 88 12 48

11h30 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 MonClubdeVin (8) Initiation au Porro, le pichet catalan !

14h Domaine Berta Maillol, caveau centre ville (3)

Après-midi dégustation, ateliers Collioure, Banyuls et vente directe dans notre boutique sur le front de mer.

15h30 Domaine Tambour (4)

Olympiade de Bacchus : Activités ludiques et légèrement sportives autour du vin.

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

17h MonClubdeVin (8) Initiation au Porro, le pichet catalan !

18h Domaine Berta Maillol, caveau centre ville (3)

Concert LIVE TRIBUTE BABACAR - 100% dédié aux chansons de Michel Berger & France Gall, un répertoire intemporel et dansant et restauration sur place - ardoises charcuterie - fromage - huîtres - huile d'olive du domaine - vins au verre. Ambiance festive garantie !

19h Domaine Tambour (4)

Soirée d'Aquí D'ailleurs : accords mets et vins concocté par Loick et Floriane. Dégustation 100% du domaine.

▶ Durée 3h, 60€/pers., réservation conseillée au 04 68 88 12 48

21h Domaine Berta Maillol, caveau centre ville (3)

Concert LIVE THE HARVESTERS - À la croisée des chemins de la folk, de la country et de la musique traditionnelle irlandaise.

▶ Concert offert par le Domaine Berta-Maillol sans réservation.

Informations au 04 68 88 19 26.

Dimanche 8 octobre 2023

De 10h à 19h Domaine du Traginer (7)

Découverte de nos Banyuls et Collioure biologiques et biodynamiques dans notre caveau de dégustation au 7 Rue Saint Pierre.

▶ Tél : 04 68 39 73 59.

11h Domaine Berta Maillol, caveau centre ville (3)

Fanfare Fanfarmonie dans l'impasse - Apéro Vigneron - ardoises charcuterie / fromage / huîtres. Un moment festif en famille et entre amis accompagné de la dégustation de nos grands vins.

▶ Sans réservation. Informations au 04 68 88 19 26.

12h MonClubdeVin (8)

Initiation au Porró de Banyuls, le pichet catalan.

Vignerons en fête

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-letoile.com
www.banyuls-etoile.com

Clos Castell (2)

Mas Guillaume, 66650 Banyuls/Mer
Tél : 06 07 36 80 45, E-mail : closcastell@gmail.com
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
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
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@templers.com
www.terresdestempliers.com

Domaine Vial Magnères (6)

Clos Saint André, 14 rue Edouard Herriot,
66650 Banyuls/Mer
Tél : 04 68 88 31 04, E-mail : info@vialmagneres.fr
www.vialmagneres.fr

Domaine du Traginer (7)

56, avenue du Puig del Mas, 66650 Banyuls/Mer
Tél : 04 68 39 73 59, E-mail : jfdeu@hotmail.com
www.traginer.fr

MonClubdeVin (8)

6 Rue Saint-Pierre, 66650 Banyuls/Mer
Tél : 04 68 82 75 76, E-mail : monclubdevin@gmail.com
www.monclubdevin.com

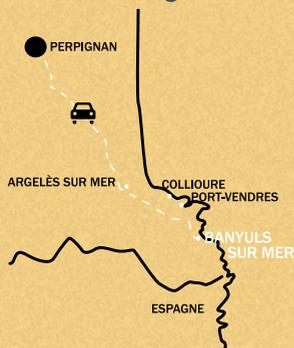
et tout le week-end sur le Village Vigneron

plage centrale

Domaine Coulcher Voisine
Domaine Tambour
Terres des Templiers
Cave l'Etoile
Clos Saint Sébastien
Le Mas du Figuier

Domaine Parcé Frères
Domaine Vial Magnères
Domaine Madeloc
Clos de Paulilles
Domaine du Traginer
Clos Castell

Venir à Banyuls



Train : consultez les petits prix de la SNCF en scannant le QR Code.



Voiture : 30 minutes de Perpignan

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

Navette maritime : bateaux CTM Croisières
réservation en billetterie ou en ligne sur ctm-croisières.com

Port	Départ	Retour	+13ans	3-12 ans
St Cyprien	9h15	19h30	21€	13€
Argelès-sur-Mer	10h00	19h00	19€	11€
Collioure	10h30	18h30	16€	9€
Port-Vendres	11h00	18h05		

Port	Départ	+13ans	3-12 ans
St Cyprien	9h15	16€	10€
Argelès-sur-Mer	10h00	14,50€	8,50€
Collioure	10h30	12€	7€
Port-Vendres	11h00		

Plus d'infos

Office de Tourisme - Tél : 04 68 88 31 58

Email : ot.banyuls@banyuls-sur-mer.com

www.banyuls-sur-mer.com - www.vendangesenfete.fr



Vendanges en Fête est organisée par l'Office de Tourisme et la ville de Banyuls-sur-Mer, le Syndicat des vignobles de la Côte Vermeille et les associations banyulencques, en partenariat avec la Région Occitanie - Pyrénées Méditerranée, le Conseil Départemental des Pyrénées Orientales, France Bleu Roussillon, la Chambre des Commerces et de l'Industrie, les Toques Blanches du Roussillon et les Maîtres Tasteurs du Roussillon.

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