

UN PARCOURS POUR TOUS LES SENS



Admirez les vues
depuis les remparts.



Découvrez comment
chaque terroir influence
la couleur, le goût et
l'arôme des vins.



Goûtez la diversité des
8 cuvées d'exception.



Ressentez l'histoire et
l'âme des paysages
façonnés par les
vignerons et vigneronnes.

ENTRE VIGNES ET PIERRES SÉCULAIRES

Venez découvrir l'alliance du patrimoine viticole et historique. À travers 8 haltes de dégustation, les vignerons du territoire vous invitent à savourer leurs cuvées en **AOP** et **IGP**. À chaque halte, une cuvée singulière vous dévoile ses arômes, ses histoires et son terroir. Chaque étape vous propose de déguster un vin tout en découvrant le lien unique entre les paysages viticoles et le patrimoine de la Cité.

LE VIN SE LIT DANS LE PAYSAGE

Les vignes racontent l'histoire de l'homme et de la nature : climat, terroir, savoir-faire, traditions et innovations. Les vignerons façonnent ces paysages depuis des siècles pour produire des vins uniques et préserver ce patrimoine vivant, culturel et écologique.

HALTE N°9 — IN VINO FABULA

Terminez votre déambulation en dégustant les vins *In Vino Fabula*, cuvées élevées dans la cave du donjon du **Château Comtal** de la **Cité de Carcassonne**.

PROLONGEZ VOTRE PARCOURS

En soirée : Projection et table ronde.
Projection du film *Il était une fois le Midi viticole* de Yannick Séguier, un docu-fiction retraçant la grande histoire des vins du Midi, de l'Antiquité à aujourd'hui.

La séance sera suivie d'une table ronde avec le réalisateur et le philosophe Jean-Marc Besse, directeur de recherche au CNRS et directeur d'études à l'EHESS, en résidence scientifique au sein du monument.

18h - Salle Viollet-le-Duc — **Entrée sur réservation** (places limitées)
📧 educatif.carcassonne@monuments-nationaux.fr

PROLONGEZ L'EXPÉRIENCE

Les chefs partenaires subliment les cuvées **Vins & Patrimoines** dans leurs menus le temps d'une soirée.
Réservez votre table et savourez ce moment gourmand.

📍 **LE SAINT JEAN** -
04 68 47 42 43
1 place Saint Jean
11000 Carcassonne

📍 **LA MARQUIÈRE** -
04 68 71 52 00
13 rue Saint Jean
11000 Carcassonne

📍 **AU JARDIN DE LA TOUR** -
04 68 25 71 24
11 rue de la porte d'Aude
11000 Carcassonne

📍 **LE COMTE ROGER** -
04 68 11 93 40
14 rue saint Louis
11000 Carcassonne

📍 **AU FOUR SAINT LOUIS** -
04 68 25 85 72
4 rue Saint Louis
11000 Carcassonne

📍 **L'AUBERGE DES LICES** -
04 68 72 34 07
3 rue Raymond Roger
Trencavel
11000 Carcassonne



Réservation
conseillée
sur le site
www.audetourisme.com

CENTRE DES MONUMENTS NATIONAUX

L'AUDE
L'ÂME SUD



Vins & Patrimoines d'Excellence

Dégustations et parcours sensoriel
au fil du Château et des Remparts

Samedi 8 novembre 2025

→ De 10h à 16h

📍 Château Comtal, Cité de Carcassonne

Réalisation : www.resonancecommunication.com - Photographies : © C. Jeanjean / CMH - © Céline Deschamps - Ne pas jeter sur la voie publique

CENTRE DES MONUMENTS NATIONAUX

MINERVOIS
GRAND VIN DU LANGUEDOC

L'AUDE Agence de Développement Touristique

CORBIÈRES
DÉFIEUSE DE SAIGONS

VINS AOP DU
Languedoc

CHAMBRE
D'AGRICULTURE

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

LAISSEZ-VOUS RACONTER LE PATRIMOINE EN 8 HALTES POUR 8 VINS D'EXCEPTION*

L'Aude est le 2ème département viticole de la région Occitanie avec 25% de la surface régionale en vignes. Valoriser le patrimoine viticole qui façonne les paysages audois : tel est l'objectif de ce parcours inédit
« Vins et Patrimoines d'excellence ».

Dégustations et rencontres avec les vignerons rythmeront votre visite du château et des remparts, vous invitant à découvrir l'univers du vin audois, entre terroirs d'exception et 2 500 ans d'histoire.

Organisés par : le Centre des Monuments Nationaux, l'Agence de Développement Touristique du département de l'Aude, le Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc, les Syndicats des Crus Minervois et Corbières et la Chambre d'Agriculture de l'Aude.



*Vins sélectionnés par un jury d'experts pour vous faire découvrir les terroirs AOC et IGP de l'Aude.



AOP BLANQUETTE DE LIMOUX

DOMAINE J. LAURENS | LA DIGNE-D'AVAIL | 13€

L'Auriol, Blanc effervescent, NM

Cépage : 100% Mauzac

Vinification : Méthode traditionnelle, 15 mois sur lies, Brut Nature

Profil : Pomme verte, fleurs de tilleul, finale miellée

Accords : Apéritif, fruits de mer, tarte au citron

AOP CABARDÈS

CHÂTEAU DE PENNAUTIER | PENNAUTIER | 13.90€

Édition Limitée, Rosé, 2024

Cépage : Grenache, Syrah, Malbec, Cinsault, Cabernet, Merlot

Vinification : Pressurage direct, fermentation à basse température

Profil : Robe pâle, fruits rouges, notes épicées, bouche vive

Accords : Légumes rôtis, cuisine méditerranéenne



AOP LIMOUX

DOMAINE GIRARD | ALAIGNE | 18€

Las Salvios, Blanc, 2023

Cépage : 100% Chardonnay

Vinification : Elevage 8-10 mois en fûts avec bâtonnage

Profil : Fleurs blanches, pêche, poire, boisé élégant

Accords : Volailles, poissons aux herbes, fromage de chèvre

IGP CITÉ DE CARCASSONNE

LES VIGNOBLES DE CARSAC | CAVANAC | 7.10€

Préchanel, Rouge, 2023

Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Vinification : Traditionnelle

Profil : Rouge gourmand, fruité, structuré

Accords : Plats en sauce, cassoulet, cèpes poêlés



AOP MINERVOIS

CHÂTEAU ARMORIA | LAURE-MINERVOIS | 11€

La Transformation, Rouge, 2022

Cépage : Carignan 50%, Syrah 25%, Grenache 25%

Vinification : Vendanges manuelles, vinification traditionnelle, bio

Profil : Fruits rouges, garrigue, notes épicées, bouche fraîche

Accords : Grillades, fromages, tapas



AOP CORBIÈRES

DOMAINE SAINTE MARIE DES CROZES | DOUZENS | 13€

Les Mains sur les Hanches, Rouge, 2022

Cépage : Grenache Noir 85%, Cinsault 15%

Vinification : Pigeages, élevage en barriques

Profil : Cacao, muscade, bouche dense et élégante

Accords : Tapas, viandes, gâteau au chocolat

AOP MALEPÈRE

CHÂTEAU DE COINTES | ROULLENS | 14€

Château, Rouge, 2021

Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache Noir

Vinification : Traditionnelle, macération longue

Profil : Fruits noirs, épices cacao, bouche puissante et équilibrée

Accords : Viandes rôties, cassoulet, confit



AOP CORBIÈRES BOUTENAC

CHÂTEAU HAUTERIVE LE HAUT | ORNAISON | 14€

Faïti, Rouge, 2022

Cépage : Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre

Vinification : Macération carbonique & traditionnelle

Profil : Fruits mûrs, épices, bouche ample et élégante

Accords : agneau, canard, tajine

• TOUS LES VINS SONT PROPOSÉS À LA VENTE DANS LA BOUTIQUE DU CHÂTEAU COMTAL EN FIN DE PARCOURS DE DÉGUSTATION.