

Avec les vigneron·s mézois



Saint Vincent 2012 la ville de Mèze Fête ses vigneron·s



Samedi 21 et Dimanche 22 Janvier
Ancienne Cave coopérative

Domaine Les Yeuses

Sa situation originale favorise l'acclimatation de cépages très variés que JEAN-PAUL, SYLVAIN ET MICHEL DARDÉ cultivent de façon traditionnelle.

Domaine Mas Saint Laurent

La typicité des vins qui y sont produits est exceptionnelle. Depuis quatre générations, la famille TARROUX travaille jour après jour pour valoriser le Mas.

Domaine Morin Langaran

Sur un terroir baigné de soleil, ALBERT et sa fille CAROLINE élaborent une gamme de vins dans le respect de la tradition.

Domaine Saint André

L'agriculture raisonnée, c'est la philosophie choisie par INÈS ET THIERRY HÉBERT. Chaque parcelle est vinifiée de façon indépendante optimisant au mieux les assemblages.

Alliance Terroirs (Domaines Bonfils)

La Maison sélectionne, élève et distribue les meilleurs vins de pays d'Oc cépage et les plus belles réussites en Appellations d'Origine Contrôlée. Elle déniche aussi des Domaines & Châteaux au rapport qualité-prix étonnant.

Cave coopérative

Pomérols-Mèze-Castelnau de Guers

Satisfaire leur clientèle, à la fois en terme de qualité du vin, de sécurité alimentaire et de service, telles sont les priorités de messieurs CYR GAUDY, JOËL JULIEN et DIDIER GOMEZ.



Les Restaurateurs et l'Association des Commerçants et entreprises mézois



RENSEIGNEMENTS SERVICE CULTUREL : 04 99 04 02 03

www.ville-meze.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Domaine Belle Mare

Vivre au rythme de la vigne pour obtenir ce qu'elle a de meilleur le plus naturellement possible, telle est la philosophie de ce beau domaine planté sur les rives de Thau.

Domaine Creyssels

Agriculture raisonnée, sélections parcelaires, contrôles maturité sont, en matière culturale, les priorités de JULIE BÉNAU exploitante du domaine.

Domaine Farlet

Perpétuant une tradition familiale, approuvée par ECO-CERT, JACQUES DUPLAN est engagé dans un mode de production biologique.

Domaine Félines Jourdan

Fruit d'une aventure familiale, représentée aujourd'hui par CLAUDE JOURDAN, le domaine élabore, toujours dans le respect de la terre, des vins à l'image de la région.

Domaine Font Mars

Les vins du domaine Font Mars, que gère JEAN-BAPTISTE DE CLOCK, sont l'expression de cette nature méditerranéenne parfaitement protégée.

Domaine La Croix Gratiot

YVES, HUGUES ET ANAÏS RICÔME, vigneron·s adeptes d'une agriculture raisonnée, travaillent le vignoble dans le respect d'une tradition séculaire.



Edito

« En matière de vin, il faut savoir faire passer le plaisir avant le prestige. » *Paul Claudel*

Cette quatrième édition de la « Fête de la Saint Vincent » s'inscrit dans notre volonté de soutenir une profession aussi belle que fragile, et d'investir dans l'avenir de notre territoire rural.

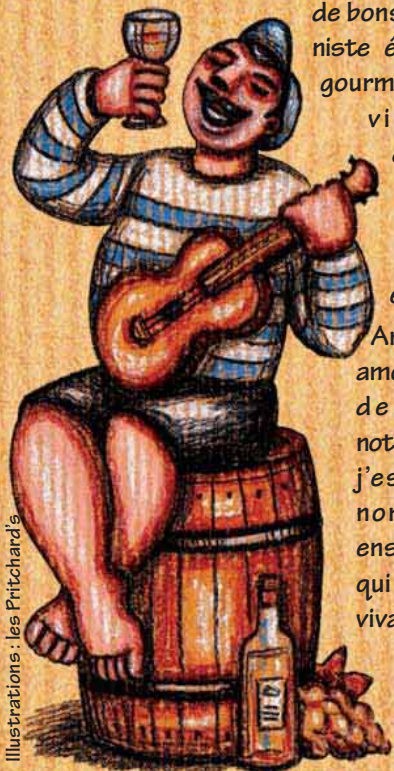
Cette rencontre festive et chaleureuse avec les professionnels du vin, c'est montrer toute l'importance historique et culturelle de la filière viticole, qui oeuvre au coeur de notre région et de notre terroir.

C'est montrer que le lien entre culture, économie et savoir-faire est essentiel, mais aussi que la réflexion collective, vivifiée par ce rendez-vous populaire, constructif et convivial, peut aussi nourrir les actions de demain.

Savourer de bons mots et de bons vins, entre un accordéoniste épicurien et des artistes gourmands, partager une soirée vigneronne au rythme d'un orchestre enflammé, ce cru 2012 est placé cette année encore sous le signe de la convivialité et du plaisir.

Amateurs, professionnels, amoureux du vin, défenseurs de notre culture et de notre terroir, simples curieux, j'espère vous retrouver nombreux pour renouer ensemble avec une tradition qui se veut plus que jamais vivante et source d'avenir.

HENRY FRICOU, Maire



Samedi 21

Entrée libre la journée

11h

OUVERTURE officielle par Henry Fricou, Maire de Mèze
Remise des prix du concours de vitrines «Saint Vincent»

11h à 20h

DÉGUSTATIONS de vins proposées par les vigneronns de Mèze

12h SPECTACLE

«LE CABARET DES OISEAUX»

Un sommelier chanteur lyrique, un comédien tchatteur magicien et une comédienne chanteuse accordéoniste.

Un spectacle déambulatoire pour clamer leur passion du vin, du terroir et de la langue.

Avec Eric Guerrini, Marie-Pierre Loncan et Bernard Cauhapé.



12h à 14h ESPACE RESTAURATION

16h SPECTACLE «LE CABARET DU VIN»

Autour de la «Dive bouteille», ce café-théâtre-musical mêle les créations de nombreux poètes et chansonniers du Languedoc. Avec Jacques Pallès et Gilbert Maurin

19h à 24h SOIRÉE VIGNERONNE

Espace coquillages, tapas et bar à vins

21h CONCERT SPECTACLE

«LA PREMIATA ORCHESTRA DI BALLO»

L'orchestre de bal des Barbarins Fourchus, le plus primé des concours internationaux, n'est pas un «baluche» traditionnel mais un grand moment humain particulièrement drôle, au croisement de la danse, de la musique et du show.

Entrée 15€/10€ - Billetterie Office du Tourisme : 04 67 43 93 08

Dimanche 22

Entrée libre la journée

11h à 17h30

DÉGUSTATIONS de vins proposées par les vigneronns de Mèze

12h à 14h ESPACE RESTAURATION

11h - 14h - 15h

ATELIERS DU GOÛT POUR LE JEUNE PUBLIC

«LE JARDIN SENSORIEL DE LA VIGNE ET DU RAISIN»

Ces ateliers proposent une découverte des richesses de la vigne et de ses paysages en s'appuyant sur des interventions éducatives, culturelles et sensorielles. Des petites dégustations parfumées de produits à base de raisins à la réalisation d'une recette simple et goûteuse, ces ateliers invitent les gastronomes en herbe à un voyage ludique aux senteurs du terroir. Accès libre sur réservation pour les enfants de 6 à 14 ans

16h00

THÉÂTRE D'HUMOUR ET D'OPÉRETTE «ESCALE À LA SCALA»

Un spectacle lyrico-théâtral riche en péripéties et rebondissements, et une mise en scène qui fait la part belle au chant. Un rythme endiablé mené par une joyeuse bande de copains amoureux de la scène qui offrent sans compter de grandes bouffées de rires, d'enthousiasme et de bonne humeur. Alors, bonne escale à la Scala.

17h30

DÉGUSTATIONS et CLÔTURE de la Saint Vincent

