



COSTIÈRES
DE NÎMES

FORCE & ÉLÉGANCE

VIGNOBLE DE LA
VALLÉE DU RHÔNE

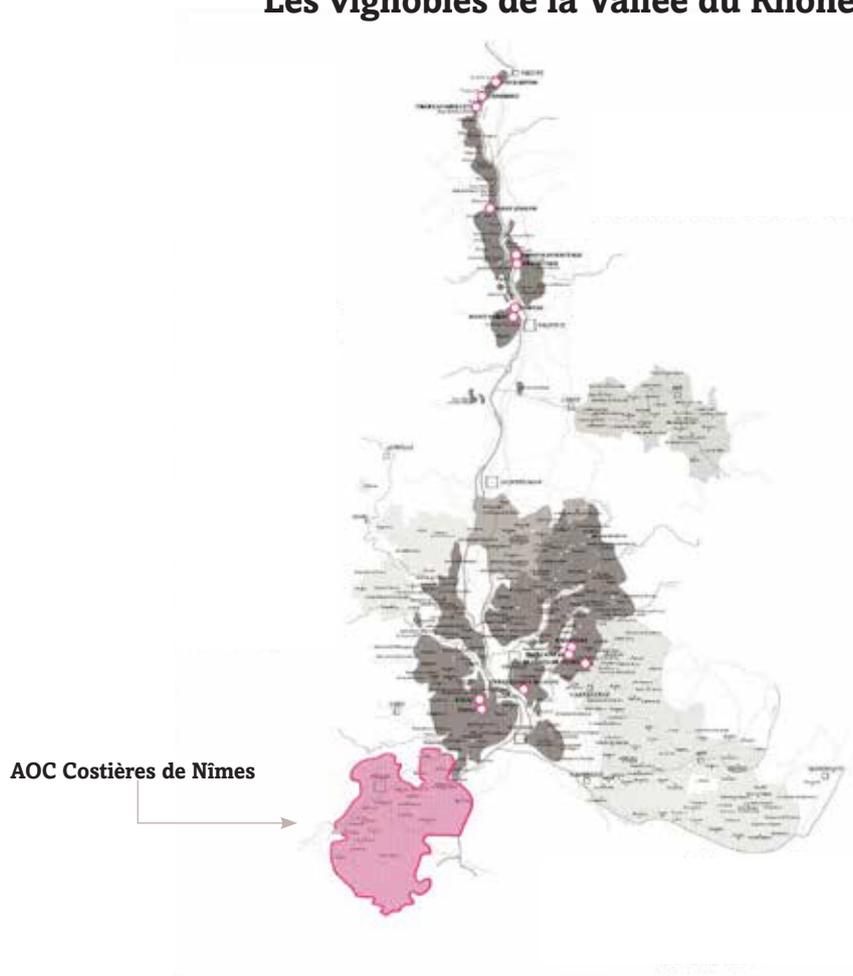


© B. Trouille/Mairie St. Gilles

Vous allez être surpris...

DOSSIER DE PRESSE 2015
ŒNOTOURISME

Les vignobles de la Vallée du Rhône



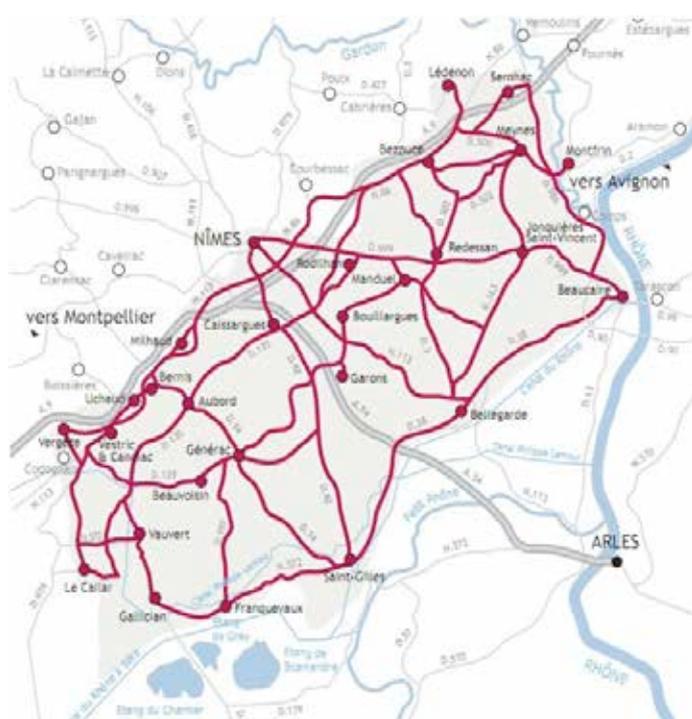
Costières de Nîmes, un territoire labellisé

Vignobles & Découvertes

Les Costières de Nîmes sont une destination labellisée Vignobles & Découvertes. Le label apporte la garantie d'une offre complète (hébergement, restauration, visite de caves et de sites patrimoniaux, événements autour du vin) et de qualité, les professionnels qui en bénéficient ayant été sélectionnés pour leur sérieux et leur motivation.

L'ensemble des offres référencées Vignobles et Découvertes sont disponibles sur www.vins-rhone.com/fr/destination/destination-costieres-de-nimes

La route des vins de l'AOC Costières de Nîmes



Costières de Nîmes, un territoire 100 % Rhône Sud

Entre mer et Cévennes, aux confins de la Provence et du Languedoc, le vignoble des Costières de Nîmes s'étend sur les plateaux et coteaux surplombant le delta du Rhône et le littoral méditerranéen. C'est donc un paysage intensément sudiste, bordé au nord par Nîmes et ses garrigues, qui vous attend. Ensoleillée, minérale et gourmande, la route des vins serpente au milieu des vignes mais aussi à travers 2 000 ans d'histoire, d'architecture, d'art et de passion.



Flânerie curieuse

Costières de Nîmes : le Sud à l'état pur

Trait d'union entre la Provence rhodanienne et le Languedoc, l'AOC Costières de Nîmes forme un joli paradoxe. C'est à la fois une jeune appellation, seulement reconnue en 1986, et l'un des plus vieux vignobles de France. Implanté entre Nîmes et la mer Méditerranée, c'est aussi le plus méridional des terroirs de la Vallée du Rhône et, pourtant, le plus frais. Dans une nature préservée qui lui sert d'écrin, l'AOC Costières de Nîmes tire profit de cette complexité pour vous dévoiler ses plus beaux atours. Nîmes, bien sûr, porte d'entrée du vignoble et capitale du Gard. Une ville de tempérament aux Arènes exceptionnelles, entre autres joyaux édifiés au temps des Romains, au cœur historique où l'on aime se perdre et à la scène culturelle créative... Une ville d'où il fait bon rayonner.

Vers le sud, où l'on dévale vers cette fenêtre sur la mer qu'est la Camargue gardoise. Une terre d'oiseaux, de taureaux et de chevaux où il ne faudra pas manquer Saint-Gilles et son abbatale. Plus au nord, Sernhac et son aqueduc romain vous ouvrent les portes du Pont du Gard. Les amoureux de la faune et de la flore seront séduits par la richesse du territoire, sa verdure, sa minéralité, ses zones humides. Au passage, il faudra s'arrêter dans les domaines et les caves pour déguster les vins d'une appellation en plein renouveau. Les vigneron vous feront partager leur passion et vous révéleront leurs meilleures adresses. Gourmandes, étonnantes, gastronomiques, culturelles, cocooning... C'est plus que sûr : vous allez être (agréablement) surpris.

SOMMAIRE

ÉVÈNEMENTS. Vous allez en voir de toutes les couleurs	p. 04
TOURISME VIGNERON. De domaines en domaines	p. 06
SÉJOURS PACKAGÉS. Vous allez voir du pays	p. 08
DORMIR AU DOMAINE. Vous allez aimer votre chambre	p. 10
GÎTES. Vous allez vouloir revenir	p. 13
GASTRONOMIQUE. Vous allez savourer	p. 14





Événements

Vous allez en voir de toutes les couleurs...

Dans le vignoble des Costières de Nîmes, on aime associer le vin à la gastronomie locale et au patrimoine. À vos agendas pour des événements festifs, gourmands et étonnants.



Vignes toquées : escapade gastronomique dans le vignoble (en mai)

Chaque année en mai, les vigneron·nes de l'AOC Costières de Nîmes, en partenariat avec un grand chef, vous donnent rendez-vous pour une balade gourmande dans les vignes. Le promeneur, armé d'un petit sac avec couverts, verre à dégustation, carnet de notes et crayon, se laisse guider sur les sentiers pour des étapes associant avec délice vins et mets créatifs. L'occasion de se laisser surprendre par des découvertes gastronomiques et œnologiques tout en profitant de paysages qui sentent bon le sud.

www.costieres-nimes.org/#!vignes-toquées



Nîmes toquée : une balade riche de saveurs (en novembre)

Les vigneron·nes de l'AOC Costières de Nîmes vous accueillent chaque année, en novembre, pour une promenade inédite et insolite dans les rues de la ville de Nîmes. Au programme : six haltes gastronomiques préparées par les grands noms de la cuisine locale qui vous emmènent dans les monuments emblématiques de la cité gardoise. Certains sont même inaccessibles au public le reste de l'année ! À chaque étape, les vigneron·nes proposent de découvrir, avec bonheur, une sélection de leurs meilleures cuvées.

www.costieres-nimes.org/#!nîmes-toquée



JeuDiVin : apéro vigneron au cœur de Nîmes (tout l'été)

Tous les jeudis de juillet et d'août, les vigneron·nes de l'AOC Costières de Nîmes débouchent de jolis vins pour des dégustations conviviales et festives en plein Nîmes, au pied de la cathédrale Notre-Dame-et-Saint-Castor. Au menu : assiettes du terroir (verrines de pélarдон, charcuterie des Cévennes, escargots cuisinés, etc.) et belles bouteilles à découvrir en présence des vigneron·nes de l'appellation.

www.costieres-nimes.org/#!jeudivin



Vous allez faire la fête...

Les Costières de Nîmes aiment la Feria... et vice-versa

Impossible de concevoir la Feria de Nîmes, qui se tient chaque année à la Pentecôte, sans la présence des vins des Costières de Nîmes. Le syndicat de l'appellation donne l'exemple et met à l'honneur les vins de l'AOC, accompagnés de savoureuses tapas, dans le cadre de l'une des bodegas les plus prisées de la ville. Dès la sortie des corridas, la foule des aficionados s'y presse, tout comme dans les bars. On y refait, sinon le monde, du moins la course de l'après-midi. Blancs et rosés célébreront la fin de journée, tandis que l'on retrouvera les rouges à table, pour accompagner paëlla, gardiane de taureau et autres spécialités locales.

www.costieres-nimes.org/#!bodega-0

UN ÉCRIN MERVEILLEUX ET SANS ÉGAL

Au gré de vos déambulations épicuriennes, vous découvrirez des sites marquants, dont la majesté trouve ses sources dans l'histoire. Costières de Nîmes, une terre de patrimoine.



NÎMES

C'est la porte d'entrée du vignoble. La cité des Antonins plaît pour son centre historique émaillé de beaux hôtels particuliers, d'agréables placettes et de jolies terrasses mais aussi pour ses joyaux romains que sont la Maison carrée et les Arènes.

Tél. : +33(0)4 66 58 38 00

www.ot-nimes.fr & www.arenes-nimes.com

LE PONT DU GARD

Un site exceptionnel, classé au Patrimoine mondial de l'humanité.

Cet ancien aqueduc romain épate par une architecture et une puissance hors normes qui en font l'un des vestiges romains les mieux conservés au monde.

Tél. : +33(0)4 66 37 50 99

www.pontdugard.fr



L'ABBAYE TROGLODYTIQUE DE SAINT-ROMAN DE

L'AIGUILLE

Occupé depuis la préhistoire, ce balcon sur le Rhône, parsemé de grottes et fissures, aurait été aménagé en abbaye au VII^e siècle par une petite communauté d'ermites.

Tél. : + 33 (0)4 66 59 19 72

www.abbaye-saint-roman.com



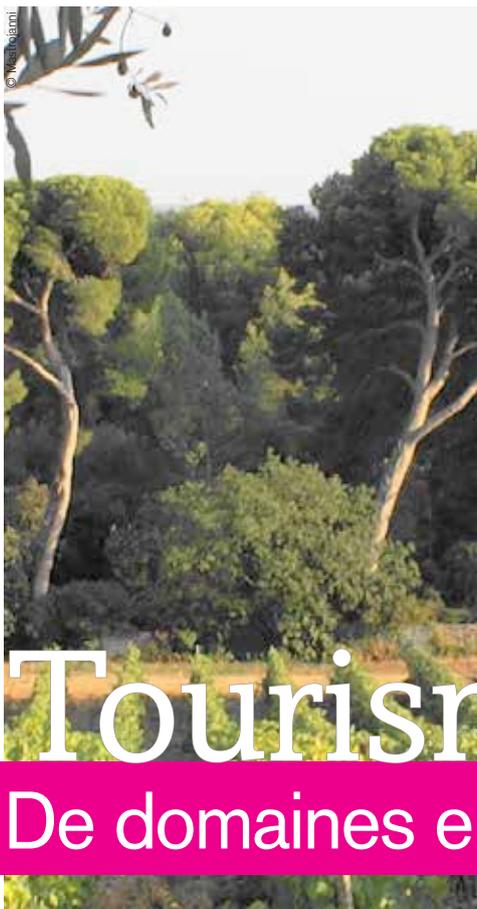
L'ABBATIALE DE SAINT-GILLES

Inscrite au Patrimoine mondial de l'Humanité, l'abbatiale de Saint-Gilles était l'une des grandes étapes sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle. Sa façade sculptée est un chef d'œuvre de l'art roman.

Tél. : +33(0)4 66 87 33 75

<http://tourisme.saint-gilles.fr>

« Le temps d'un week-end de septembre, toute la ville est en ébullition pour la célèbre Feria des Vendanges. Pégoulade, corridas, novilladas, bandidos... Découvrez cette fête populaire, l'un des temps forts de la vie festive nîmoise. »



UN LABEL POUR SE REPÉRER
**Les caveaux labellisés « Costières de Nîmes, Terroirs d'accueil » vous garantissent un accueil aux petits oignons (non, pas ceux des Cévennes... c'est juste une expression !) : respect des horaires d'ouverture annoncés, espace ou jeux pour les enfants, activités de découverte de la vigne et du vin, initiation à la dégustation...
Liste des caveaux disponibles sur www.vins-rhone.com**



Tourisme vigneron

De domaines en domaines

Les flâneurs et les gourmands, bref tous les amoureux de la vie, seront séduits par la richesse du vignoble des Costières de Nîmes. Quelques idées de sorties pour vous familiariser avec l'appellation et rencontrer ses vigneron.

Le vignoble côté nature

Un sentier d'interprétation du paysage viticole

Le Château Mourgues du Gres propose de cheminer, à pied ou en VTT, à travers vignes, vergers et garrigues. Long de quatre kilomètres, le parcours permet de comprendre ce qui unit un vin à son terroir, par le recours à la géologie, l'histoire, la botanique, le patrimoine, la culture, l'architecture ou la botanique. Des bornes rythment la balade et interprètent le paysage, tandis qu'un quiz est remis aux enfants. L'été, le parcours devient artistique avec sculptures et installations.

Château Mourgues du Grès (Beaucaire)
Tél. : + 33 (0)4 66 59 46 10 – www.mourguesdugres.com

Une balade pour comprendre la vie d'un domaine

En six étapes, qui se parcourent en 1h30, on découvre le domaine, l'agriculture biologique, le terroir des Costières de Nîmes, la vigne, les cépages, la faune et la flore. Une balade accessible à toute la famille.
Château d'Or et de Gueules (Saint-Gilles)
Tél. : +33 (0)4 66 87 32 86 – www.chateau-or-et-gueules.com

La faune et la flore se dévoilent

Le Domaine Cabanis, labellisé bio depuis 1984, a imaginé un sentier d'interprétation de la faune et de la flore qui vous emmène à travers

les coteaux. Les plus chanceux, ou les plus patients, sauront repérer l'outarde canepetière, les terriers de blaireaux, deviner la vie microscopique ou contempler la flore des vignes, comme l'ophrys de mars.

Domaine Cabanis (Vauvert)
Tél. : + 33 (0)4 66 88 78 33 – www.domainecabanis.com

À la découverte d'une noria

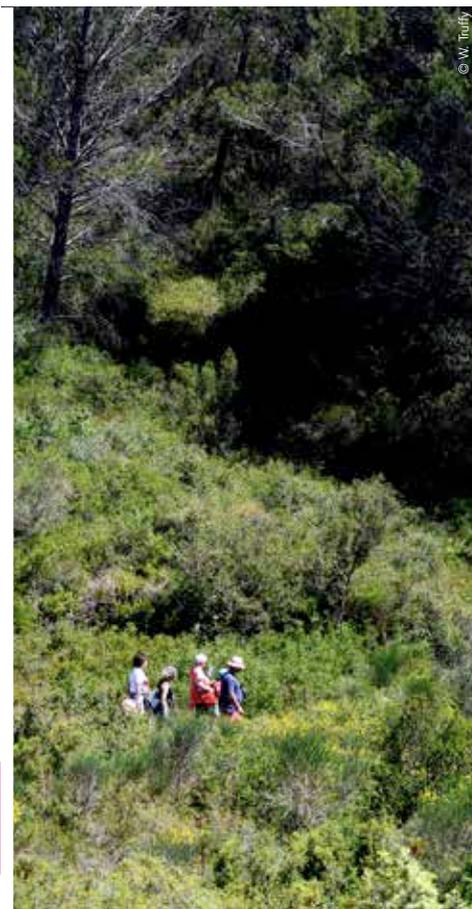
En pierre, la cave de vinification du Domaine de la Patience, où se tient une exposition permanente sur le vin et l'écologie, est le point de départ d'un parcours pédestre de deux kilomètres. Il vous entraînera à la découverte de vestiges romains dont une noria en parfait état. Cette ancienne canalisation de pierre servait à transporter les eaux du Rhône vers Nîmes, via le pont du Gard.

Domaine de la Patience (Bezouce)
Tél. : + 33 (0)4 66 75 95 94 – www.domaine-patience.com



La vigne il y a 2 000 ans

Une villa gallo-romaine et des ateliers de fabrication d'amphores sont enfouis sous les vignes du domaine. Un itinéraire remémore le passé des lieux et vous engage à comprendre la culture de la vigne et la vinification au temps des Romains. Unique



© W. Trufly



© W. Trufly



© D. Leroy

L'AXE PAYSAGER DES COSTIÈRES DE NÎMES

Cet itinéraire, qui serpente entre Générac et Franquevaux dans un paysage de vignes ponctué de bosquets, de pins et de chênes, a été balisé par l'AOC Costières de Nîmes. La route offre des points de vue imprenables et relie de nombreux domaines où il fait bon déguster. Incontournable.

au monde, la cave gallo-romaine, reconstituée à partir de textes de Caton l'Ancien.

Mas des Tourelles (Beaucaire)

Tél. : + 33 (0)4 66 59 19 – www.tourelles.com



À travers le vignoble

En tricycle ou vélo semi-couché, on suit le circuit « Entre vignes & fruitiers ». D'une cinquantaine de kilomètres, à faire en une journée, celui-ci nous conduit de Vauvert jusqu'aux étangs de la Petite Camargue via les terres des Costières de Nîmes. On passe devant la porte de nombreux domaines et de coopératives typiques de l'architecture viticole méridionale.

Tél. : + 33 (0)6 03 53 65 64 – www.lebarjonaute.info



En calèche

Des enfants du pays vous promènent sur les routes et les chemins de Camargue pour vous faire découvrir les (nombreuses) traditions locales ainsi que le patrimoine gustatif. Les vins des Costières de Nîmes en font partie !

Tél. : + 33 (0)6 86 67 82 80 – www.lescaleches.camargue.fr

LE VIGNOLE CÔTÉ PLAISIR

On cuisine le taureau

En Petite Camargue, le Domaine Renouard organise un samedi par mois un repas au chai pour huit personnes au maximum. Au programme : promenade dans les vignes, préparation commentée des plats et menu gastro (avec le taureau à l'honneur), le tout sous la houlette d'un chef passé par les cuisines de Pierre Gagnaire. Attention, il faut réserver tôt.

Domaine Renouard (Vauvert)

Tél. : + 33 (0)6 15 38 63 07

www.scamandre.com



Séjours packagés

Vous allez voir du pays...

L'AOC Costières de Nîmes vous a packagé quatre séjours vins. Ils sauront séduire les néophytes, les amateurs et les gourmands.

Échappée juste toi et moi

On file dans le sud pour une échappée en amoureux (qui savent vivre). On dort à Nîmes dans un ancien mas viticole et arboricole datant de 1830. La journée, on goûte les vins typés des Costières de Nîmes et on découvre les domaines où on les produit. Le plus : une initiation à la composition des vins. Vous assemblerez votre cru à partir de vins de cépage et des conseils d'un sommelier avant de repartir avec deux bouteilles cachetées du vin ainsi créé.

Week-end 2 jours/2 nuits : 660 € pour 2 personnes.*

Tél. : + 33 (0)4 66 36 96 30 - www.tourismegard.com

**comprenant 2 nuits avec 2 petits-déjeuners, 2 repas du soir vin compris, le casse-croûte vigneron du midi, le transport dans les vignobles et l'accompagnement.*

Entre innovation et tradition

Une journée pour découvrir des méthodes de vinification douces et originales comme les petits fûts de chênes ou les amphores en béton et, bien sûr, déguster les vins qui en sont issus. On rend aussi visite à un vigneron qui produit du vin bio et qui nous présente ses méthodes de vinification. On enchaîne par un pique-nique vigneron puis on prend la direction d'une manade pour tout savoir sur le taureau de Camargue. Le gardian vous expliquera l'élevage et la sélection du taureau, la course camarguaise, la ferrade, la bandido, l'abrivado...

1 journée : 70 € par personne.*

Tél. : + 33 (0)6 65 12 05 20 - www.oenotourisme-gard.fr

**comprenant la visite des domaines et de la manade, le casse-croûte vigneron du midi, le transport dans les vignobles et l'accompagnement.*



Vous allez vous régaler...

Patrimoine et gastronomie

Nîmes la belle romaine se laisse conter et déguster ! Le pack comprend une nuit en hôtel avec petit-déjeuner, l'entrée à Nîmes Toquée et un pass pour remonter le temps et découvrir – audio-guide aux oreilles – les lieux mythiques de la Cité des Antonins : les Arènes, la Maison Carré et la Tour Magne. Le pass donne aussi droit à l'accès aux nombreux musées de la ville, dédiés à l'archéologie, aux cultures taurines mais aussi à l'art contemporain. Bâti par Norman Foster, le fameux Carré d'Art est un lieu réputé pour ses expositions plutôt pointues.

Week-end 2 jours/1 nuit : 99 € par personne sur la base de 2 personnes.

Office de tourisme de Nîmes

Tél. : + 33 (0)4 66 58 38 20 – www.ot-nimes.fr

Parenthèse relaxante

C'est avec un dîner dans la ville de Beaucaire classée « Ville d'art et d'histoire » que débute en douceur cette parenthèse ensoleillée. Vous logerez au magnifique Domaine des Clos, un mas provençal du XVIII^e siècle au charme d'antan. Le matin, profitez d'une heure de massage à base d'huiles essentielles et gestuelles détoxifiantes pour un réveil en toute quiétude. Place ensuite à une balade entre vignes, vergers et garrigues du Château Mourgues du Grès, avant de découvrir le caveau du domaine autour d'une dégustation. En fin de journée, en avant pour une escapade culturelle dans les ruelles chargées d'histoire de Beaucaire avec à la clef, un repas gastronomique. Pour finir en beauté, l'abbaye de Saint-Roman, ancien monastère troglodytique, vous ouvre ses portes le temps d'une visite inédite.

Week-end 3 jours/2 nuits : à partir de 375 € par personne.*

Tél. : + 33 (0)6 23 13 58 80 – www.avintour.fr

**comprenant 2 nuits en chambres d'hôtes haut de gamme, 2 petits-déjeuners, 2 déjeuners, 2 dîners, visites, prestations et dégustations mentionnées.*

La dolce vita entre (spécial ponts de mai)

Une balade épicurienne qui dure quatre jours durant ! Le jeudi, on prend ses quartiers aux Aires Passagères, une maison de maître érigée au XVIII^e siècle, ancienne propriété arboricole située à quelques kilomètres du célèbre Pont-du-Gard. et transformée en chambres d'hôtes. Le vendredi, on apprend tout ce qu'il faut savoir sur l'olive et ses suaves déclinaisons : l'huile d'olive et la tapenade. Le samedi, on se promène dans les vignes et vergers du château Mourgues du Grès et on déguste les vins (de caractère) du domaine. On remet le couvert au Mas des Tourelles pour un retour au temps des Romains. Le dimanche, journée spéciale Pont du Gard avec déjeuner face au somptueux édifice.

Week-end 4 jours/3 nuits : à partir de 310 € par personne.*

Tél. : + 33 (0)6 23 13 58 80 – www.avintour.fr

**comprenant 3 nuits en chambres d'hôtes haut de gamme, 3 petits-déjeuners, 1 déjeuner, 1 dîner, visites, prestations et dégustations mentionnées.*

Dormir au domaine

Vous allez aimer votre chambre...

Pour saisir l'univers des Costières de Nîmes, comprendre son identité et rencontrer les hommes qui font le vin, le mieux est de séjourner directement dans le vignoble, au cœur des domaines. Sélection d'hébergement de charme chez les vigneronns.



Invitation au repos

À mi-chemin entre Vauvert et Gallician, le château Mas Neuf domine les étangs du Charnier et de Scamandre. La Petite Camargue est ici, à deux pas, et la vue sur les paysages camarguais est à couper le souffle. Luc Baudet, propriétaire des lieux, vous accueille chaleureusement dans cette superbe bâtisse à l'ambiance rustique. Ce mas des années 1930 abrite trois chambres d'exception, décorées avec soin et raffinement. Murs en pierre, poutres apparentes, mobilier Louis-Philippe et objets design se mêlent avec goût et invitent les hôtes au repos et à la sérénité de l'esprit.

75 € la nuit pour 2 personnes + 2 petits-déjeuners (2 nuits minimum)
Tél. : + 33 (0)4 66 73 33 23 – www.chateau-mas-neuf.com



100 % cosy en Petite Camargue

Il est des lieux douillets. Le Mas du Notaire, niché dans le hameau de Gallician, en est un. Il abrite une charmante maison d'hôtes de 165 m² qui date du XIX^e siècle et cinq superbes appartements à la décoration chaleureuse qui font la part belle aux matériaux nobles : parefeuilles, pierre de Beaucaire, poutres anciennes, sols en ciment moucharbé, murs peints à la chaux... La décoration est ici particulièrement soignée : voilage en lin, dessus-de-lit en velours, draps anciens chinois... Tout est dans le détail. Au choix, un joli nid coquet avec le Sceau, idéal pour un séjour en amoureux ; à moins que vous ne vous laissiez tenter par le Répertoire, aux accents taumachiques. L'Authentique, quant à lui, avec sa pièce à vivre et son salon tout en finesse, saura séduire les amateurs de calme et d'élégance.

La Minute (1 chambre/95 m²) – week-end (2 nuits) : 400 €

La Maison du Notaire (2 chambres/165 m²) – week-end (2 nuits) : 500 €

Le Répertoire (2 chambres/70 m²) – week-end (2 nuits) : 400 €

L'Authentique (2 chambres/65 m²) – week-end (2 nuits) : 400 €

Tél. : + 33 (0)4 66 35 03 00 – www.masdunotaire.com



© CC Petite Camargue

Vous allez vous faire du bien...

Total Cocooning

Classé 4 épis, le Mas de Martinet est une demeure du XVIII^e siècle, rénovée et transformée en chambres et table d'hôtes en 2013. On se complaît au bord de la piscine chauffée à moins que l'on n'opte pour le spa hollandais pour un moment de bien-être sous les étoiles, avec la possibilité de commander un plateau gourmand à partager à deux. Les propriétaires, fans de fooding, vous régaleront des spécialités régionales, élaborées avec les légumes du potager et les productions des fermes des environs.

Week-end (1 nuit + 1 repas + spa) : à partir de 164 € par personne
Tél. : +33 (0)6 01 75 59 67 – www.masdemartinet.com



© Mas de Martinet



Entre golf et farniente

L'or pour l'ampleur, la richesse apportée par le soleil et la chaleur du Sud. Le rouge (« gueules » en vieux français) pour le caractère, la puissance et le gouleyant. C'est en 1998 que Diane de Puymorin donne au domaine ce nom original, issu du blason de la famille Puymorin. Il reflète par ses couleurs la personnalité des vins qui y sont élaborés. Situé à Saint-Gilles, le château abrite trois résidences lumineuses au style moderne et à l'ambiance chaleureuse, d'une capacité de quatre personnes chacune. Les lieux étant proches du Golf Club Campagne de Nîmes, il ne vous reste plus qu'à choisir entre l'envie de fouler le green ou celle de vous prélasser au bord de la piscine du château. Et comme, cette année, le domaine fête ses quinze ans, réservez votre week-end des 8 et 9 juin pour deux belles journées de fêtes, de surprises et de gourmandises.

Week-end (2 nuits) : 155 à 185 € pour 4 personnes
Tél. : + 33 (0)4 66 87 32 86 – www.chateau-or-et-gueules.com

LIEUX D'EXCEPTION

CHÂTEAU CAMPUGET

Pour une expérience campagne chic et authentique, le petit mas provençal du Château Campuget propose aux visiteurs des instants hors du temps dans un univers coloré propice au ressourcement.

Week-end (1 nuit) : 150 € pour 2 personnes + 2 petits-déjeuners
Tél. : + 33 (0)4 66 20 20 15

www.suite-vigneronne.com

CHÂTEAU BEAUBOIS

Au cœur des étangs et des paysages de la Petite Camargue, ce gîte 3 épis accueille jusqu'à 6 personnes dans sa bâtisse du XIII^e siècle. L'été, la terrasse, qui ouvre sur le vignoble, est parfaite pour déguster les vins bio du

domaine. On note l'ouverture, le 6 juin, du nouvel espace de dégustation avec visite du vignoble en matinée.

La semaine : à partir de 710 €
Tél. : + 33 (0)4 66 73 30 59
www.chateau-beaubois.com

DOMAINE SAINTE-COLOMBE

Pour des vacances avec vue imprenable sur les étangs de la Petite Camargue, quatre superbes lodges toile & bois dans un esprit luxe sauvage accueillent les aventuriers en herbe au milieu des pins parasols et de la garrigue. Un voyage exceptionnel aux accents du sud !

Week-end (2 nuits) : à partir de 280 €
Tél. : + 33 (0)4 66 81 81 81
www.domaine-sainte-colombe.com



Gîtes

Vous allez vouloir revenir...

À découvrir : nos gîtes chics et stylés pour des vacances entourées de votre tribu ou de vos amis. Au milieu des vignes, on se reconnecte pour une pause estivale et, pourquoi pas, pour vivre des fêtes de fin d'année 100 % sud.



Coquet et friand

Dans leurs quatre gîtes de caractère, Yvon et Anna-Lena Gentes ont su retrouver l'âme authentique d'un mas du XVIII^e siècle. La décoration intérieure, dans un esprit rustique et naturel, fait la part belle aux matériaux nobles. Le plancher en parefeuilles nîmois est une pure splendeur. Niché entre les étangs de Camargue et la Méditerranée, le Domaine de Calet est une véritable invitation au dépaysement. Il ne faudra pas manquer la promenade dans les bois à la rencontre des taureaux camarguais. Au détour de la balade, on découvre un menhir de mille ans d'âge. Pour les plus curieux et les amoureux de la faune, vos hôtes vous proposent des balades accompagnées à cheval ou à la rencontre des oiseaux. Enfin, à ne pas manquer, la table d'hôtes et repas du terroir à base de produits de saison et en accord avec les vins du domaine.

La semaine : à partir de 600 €

Tél. : + 33 (0)4 66 73 53 11 – www.domaine-de-calet.com



La vie de couvent

Le château Mourgues du Grès appartenait au couvent des Ursulines de Beaucaire jusqu'à la Révolution française, d'où son nom. « Mourgues » signifie, en effet, « religieuses » en provençal. Aujourd'hui, les vignerons Anne et François Collard vous ouvrent les portes de leurs deux gîtes vigneron, simples mais intimes et chaleureux (pour deux ou cinq personnes). Le domaine invite à la découverte. Il y a le sentier d'interprétation bien sûr (voir p. 6) ainsi que, dans la cour, un Jardin des Arômes pour retrouver ces goûts et ces odeurs qui nous font saliver : les agrumes et le thym-citron de la cuvée des Galets Dorés, le grenadier de la cuvée des Galets Rosés, la sauge, la réglisse, la violette de la cuvée des Galets Rouges, la menthe poivrée et l'olive de la cuvée Terre d'Argence.... Chaque lundi de Pentecôte, vignerons et touristes se réunissent pour un pique-nique dans les vignes. L'occasion de trinquer en toute simplicité autour d'un verre et d'une jolie nappe.

La semaine : à partir de 400 €

Tél. : + 33 (0)4 66 59 46 10 – www.mourguesdugres.com

Vous allez vous faire du bien...

Une bastide dans le vignoble

Il est des adresses rares, la demeure du Château de la Haute Cassagne en est une. Ses 450 m², pouvant accueillir jusqu'à dix personnes, révèlent cinq chambres spacieuses et trois belles salles de bains. Ce gîte aux allures de maison de campagne gardoise, entouré de vignes et de vergers, allie, avec ses beaux volumes, le confort à l'authenticité. À l'extérieur, la terrasse, le jardin et la piscine de 60 m² vous promettent de jolis moments de détente. À noter : le Château propose des dîners d'hôtes sur réservation. En toute simplicité, joignez-vous aux propriétaires du domaine le temps d'un repas qui saura vous révéler les saveurs de la région.

Week-end (2 nuits) : à partir de 600 €

Tél. : + 33 (0)4 66 87 09 03 – www.chateaudelahaute-cassagne.fr



L'ancienne maison des vendangeurs

Au sud de Nîmes, à Saint-Gilles, se niche le Château Vessière. Situé en plein cœur de l'appellation Costières de Nîmes, ce domaine propose un hébergement 100 % luxe où il sera doux de s'accorder une pause, le temps d'un week-end, entre amis ou en famille. Cette ancienne maison indépendante de 200 m², où logeaient les vendangeurs durant la période des récoltes, a été rénovée avec un goût sûr. Ici, vous pourrez profiter d'un bassin de nage chauffé et d'un jacuzzi intérieur. L'ancienne colle (comme chacun sait, le mot désigne l'habitat des vendangeurs !), à la décoration relaxante et à l'esprit maison de campagne raffinée, abrite quatre belles chambres. Lignes épurées, luminosité et objets chinés créent l'harmonie des lieux et contribuent à l'ambiance enchanteresse du séjour.

La semaine : à partir de 1 600 €

Tél. : + 33 (0)4 66 73 30 66 – www.chateau-vessiere.com



Hommage au cinéma

Ancienne maison de maître, la bastide de Fabrègues, qui appartient au Château de la Tuilerie, a été bâtie au XVIII^e siècle. Blottie au cœur d'une oliveraie de dix hectares, la maison de 350 m² propose cinq suites et trois appartements à la décoration épurée et design à cinq cents mètres du très beau Golf de Nîmes-Campagne. En hommage au cinéma, chaque suite fait référence à un film culte, comme In the Mood for Love, Out of Africa, Chambre avec vue ou L'Allée du roi. Chaque atmosphère est un voyage, une évocation chic mettant en valeur la beauté d'un kimono de soie, d'une sculpture d'ébène ou d'une commode du XVIII^e siècle. Nîmes oblige, la suite Ferias célèbre la culture taurine avec de somptueux portraits signés par la photographe Anamaria Chediak. Œuvres d'artistes, dans la maison comme au jardin, ponctuent ce paysage de manière poétique et invitent à la rêverie. Un parc de 6 000 m², délicieux, clos de murs de pierre, offre le charme d'arbres bicentenaires, d'un bassin de nymphéas et d'une orangerie XIX^e.

La semaine : à partir de 4 000 €

Tél. : + 33 (0)4 66 70 10 55 – www.labastidedefabregues.fr



Gastronomique

Vous allez savourer...

Jolies tables, grandes signatures, cuisine créative, bistrannique, du terroir ou de saison... Au pays des vins du sud, il y en a pour tous les appétits et toutes les curiosités. Costières de Nîmes, un vignoble qui se déguste un verre et une fourchette à la main. Sélection.

EXCEPTION



ALEXANDRE

C'est à Garons que se niche la plus célèbre table de l'appellation. La cuisine de Michel Kayser, deux étoiles au Michelin, fait la part belle aux saveurs simples et authentiques. Des plats méticuleusement orchestrés qui mettent les sens en éveil. Une carte des vins aux quatre cents références dont trente en AOC Costières de Nîmes.

Tél. : + 33 (0)4 66 70 08 99 - www.michelkayser.com

Menus entre 52 € et 168 €



JÉRÔME NUTILE

... Mais ce n'est pas tout ! Le 2 mars, ouvre le nouvel établissement gastronomique de cet ancien Meilleur Ouvrier de France. L'un des événements de l'année culinaire dans notre pays.

Tél. : +33 4 66 40 65 65 - www.jerome-nutile.com

Tarifs des menus à venir

NÎMES



LE BISTR'AU

Jérôme Nutile, ex-chef deux étoiles du Castellas à Collias, s'est installé à Nîmes. Depuis décembre, le Bistr'AU propose une cuisine bistrannique et canaille, entièrement du marché...

Tél. : +33 4 66 40 60 75 - www.jerome-nutile.com

Menus entre 18 € et 30 €



VINCENT CROIZARD

Une cuisine audacieuse mêlée de senteurs d'ailleurs (rascasse en vapeur à l'huile de safran et jus cru de tomate ancienne, petits légumes au sel d'anchois ou encore tendron de veau, cuisson basse température...) dans une ambiance douce et prévenante.

Tél. : + 33 (0)4 66 67 04 99 - restaurantcroizard.com

Menus entre 23 € et 70 €



AUX PLAISIRS DES HALLES

Ici, le souci du détail et le respect du produit semblent les maîtres mots du chef Sébastien Granier. Une cuisine du marché simple et généreuse, saluée par deux fourchettes, un Bib gourmand au Michelin et une toque au Gault et Millau.

Tél. : + 33 (0)4 66 36 01 02 - www.auxplaisirsdeshalles.com

Menus entre 22 € et 60 €





LE SKAB

À 200 mètres des Arènes, l'adresse nîmoise n° 1 selon TripAdvisor bouscule les codes de la gastronomie en accueillant les gourmets en toute simplicité.

Tél. : + 33 (0)4 66 21 94 30 - www.restaurant-skab.fr

Menus entre 23 € et 42 €

VINS DE NOS PÈRES

À deux pas du centre-ville, une cave à manger avec de belles planches de charcuterie et de fromage.

Tél. : 04 66 29 92 67 - www.vinsdenosperes.com

Menu du jour : 12,50 €

AILLEURS

DE LA GRAINE À L'ASSIETTE (VALLABREGUES)

Ici, les légumes du sud sont chez eux, de même que le taureau de Camargue ou le veau de Tarascon. Une auberge qui sait allier tradition et innovation pour une cuisine fraîche et plaisante.

Tél. : + 33 (0)4 66 70 19 95 - www.lemasdedonnat.com

Menus entre 15 € et 28 €

L'ANCIEN MONASTÈRE (FRANQUEVAUX)

Sébastien Dautel est aux fourneaux de L'Ancien Monastère, établissement installé dans les murs d'une ancienne abbaye cistercienne. Le chef, qui réinvente ses menus tous les deux mois y décline le taureau de multiples façons.

Tél. : + 33 (0)4 66 80 95 58

www.restaurant-ancien-monastere.fr

Menus entre 15 € et 30 €

L'AUBERGE DE L'AMANDIN (BEUCAIRE)

De la mer aux jardins de Provence, de la ferme aux vergers, la carte de l'Auberge de l'Amandin propose, dans un cadre champêtre, une cuisine du marché aux saveurs méditerranéennes.

Tél. : + 33 (0)4 66 59 55 07 - www.auberge-amandin.com

Menus entre 17,50 € et 39 €

L'ÉPICERIE DE CÉCILE (BEUCAIRE)

Un lieu sans chichis mais une cuisine du marché qui vaut le détour, fraîche, originale et généreuse.

Tél. : + 33 (0)6 80 04 09 04 - www.auberge-amandin.com

Menu du jour : 15,50 € €

LA HALTE NAUTIQUE (BELLEGARDE)

Ambiance mi-cave mi-taverne pour cette adresse située sur le bord du canal du Rhône à Sète. Le savoir-faire du chef se découvre au travers d'une cuisine à l'ardoise pleine de verve et de chaleur. On peut en dire autant des vins !

Tél. : + 33 (0)4 66 20 61 69 - www.haltenautique.fr

Menu du jour : 18,90 €

L'IMPRÉVU

Laurent Brémond, son épouse Natasha et leur complice Vincent Gourdier vous accueillent, en toute convivialité, pour un voyage gustatif composé de produits frais du marché.

Tél. : + 33 (0)4 66 38 99 59 - www.l-imprevu.com

Menus entre 17 € et 23 €

LE LISITA

Une brasserie très gourmande. Aux commandes, deux anciens compagnons de Bernard Loiseau: le chef Olivier Douet et le maître sommelier Stéphane Debaille.

Tél. : + 33 (0)4 66 67 29 15 - www.lelisita.com

Menus entre 22 € et 65 €

LES OLIVADES

On rentre par la cave à vin et on repart séduit par la cuisine familiale.

Tél. : +33 (0)4 66 21 71 78

Menus entre 13 € et 23 €

WINE BAR

Un vrai bistrot à la cuisine goûteuse, comme la carte des vins. Le patron, Michel Hermet, président de l'Union de la sommellerie française, connaît les Costières de Nîmes par cœur.

Tél. : + 33 (0)4 66 29 98 23

Menus entre 14 € et 25 € - www.winebar-lechevalblanc.com



**COSTIÈRES
DE NÎMES**

FORCE & ÉLÉGANCE

VIGNOBLE DE LA
VALLÉE DU RHÔNE

CONTACT PRESSE

Agence Clair de Lune
Anaïs Marchand
Claire Delval
Tél. : + 33 (0)4 72 07 42 42
claire.delval@clairdelune.fr
www.clairdelune.fr

**SYNDICAT DES VIGNERONS
DE L'AOC COSTIÈRES
DE NÎMES**

Nicolas Ponzo
Tél. : + 33 (0)4 66 36 96 23
www.costieres-nimes.org

INTER RHÔNE

Service presse
Tél. : + 33 (0)4 90 27 24 16
www.vins-rhone.com