

**du lundi 26/09 au
vendredi 30/09/2022**

Les Vins du Roussillon : VINS DOUX NATURELS ET CAVES DE BYRRH

Journaliste : Mr Kees Verplanke
Tél. +31 6 51 21 26 07
kverplanke@gmail.com

Accompagnement :

Mrs Jessy Verbruggen-VDR - Agence RP P'ARTicules / T. +32 475 51 95 35 / positif.jessy@skynet.be

M. Julien Folcher Relations Presse/ADT des P.O. / T. +33 7 70 19 41 27 / julien.folcher@adt66.com

LE MEDIA : WINELIFE MAGAZINE
(Groupe OSEBERG PUBLISHING)
<https://www.winelife.nl/>

Le magazine print Winelife : bimestriel (tous les 2 mois)

Sa version on-line : <https://www.winelife.nl/>

Lectorat : m/f 18 à 70 ans (cœur de cible les 40+, CSP+), traite les vins et les accords mets et vins ainsi que les voyages axés sur la découverte des différents terroirs et cépages du monde.

« WINELIFE est le magazine des amateurs de vin. Le vin, c'est bien. Le vin est un plaisir. »

Ses valeurs fondamentales : « l'élégance - mais sans snobisme, reconnaissable, surprenant, inspirant, accessible, clair, informatif, divertissant, stimulant. »

CVP : 1500 € / page

Website: 20.000 pages vues/mois

Newsletter: 11.500 abonnés

Facebook: 5.152 followers

Instagram: 2864 followers

Twitter: 5.600 followers

PROGRAMME DETAILLÉ

➤ **Lundi 26/09 - Pays-Bas/Rotterdam ► Perpignan**

09h58 : Train Rotterdam – Paris Gare du Nord (arrivée 12h35)

Paris Gare du Nord => Paris Gare de Lyon

15h14 : TGV Paris Gare de Lyon – Perpignan (arrivée 20h25)

PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE EN PAYS CATALAN

Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales

2, boulevard des Pyrénées - CS 80540 - F - 66005 **Perpignan** Cedex - Tél. **+33 (0)4 68 51 52 53** - info@adt66.com

pro-tourismeadt66.com - tourisme-pyreneesorientales.com - visitpo.fr -    #visitpo

Arrivée en gare SNCF de Perpignan.

21h00 - Installation Dali Hôtel - Perpignan

18 bd Jean Bourrat 66000 Perpignan - Tél. + 33 468 61 42 10

dalihotel@dalihotel.fr <https://dalihotel.fr/>

21h30 - Dîner restaurant Le Dali

Nuit - Dali Hôtel – Perpignan

➤ **Mardi 27/09 - Maury ► Latour de France ► Thuir**

RDV à l'hôtel avec Julien Folcher (2 voitures)

09h00 - Départ de l'hôtel en direction de Maury

10h00 - Visite Domaine Cuvons Lajoie

ZAC Clos de la Serre 69 route des Mas 66400 Maury – contact : Fernando Rodriguez - Tél. + 33 609 54 63 99

fernando@cuvonslajoie.com www.cuvonslajoie.com

[En compagnie d'Anita Donascimento / responsable Communauté de communes Agly Fenouillèdes](#)

« Cuvons Lajoie est une propriété de 3 hectares de vieilles vignes située à Maury. Ce domaine est avant tout une rencontre entre deux hommes : Davor Vrankic et Fernando Rodrigues. Le premier, artiste peintre, a créé l'étiquette de la bouteille ; le second s'est chargé de la remplir avec un vin complexe et chaleureux, à son image.

Des arômes fruités, ciselés de mûres et de myrtilles. Une pointe de violette et de cacao. Des tanins soyeux portés par une belle acidité. La longueur est incroyable et la finale fraîche. »

12h00 – Déjeuner restaurant Le Pichenouille

66460 Maury – Tél. + 33 670 01 81 47

verenagaichet@orange.fr

15h30 - Départ pour Latour de France

16h00 – Visite du Domaine Rancy

11 rue Jean Jaurés 66720 Latour-de-France – contact : Brigitte Verdaguer - Tél + 33 468 29 03 47 / + 33 6 87 11 15 18

www.domaine-rancy.com info@domaine-rancy.com

« L'amour du Rancio : En 2001, nous décidons d'élaborer des vins rouges secs, rénovons la cave de vinification et nous nous retirons progressivement de la cave coopérative, pour élaborer des vins de terroir.

Des vins racés, de caractère : En 2006, Delphine, notre fille aînée, nous rejoint partiellement sur le domaine et assure la vinification des cépages rouges. Elle crée progressivement une gamme de monocépages (carrignan 2006), excellents vins de terroir. En 2017, elle élabore sa première cuvée VERTIGE vin blanc sec (macabeu et grenache gris). En 2011, 1er millésime bio : Côtes du Roussillon Villages et IGP Côtes Catalanes : Grenache noir. »

18h00 - Départ vers Thuir

Dîner et nuit : Restaurant / Hôtel Le Cortie

3 rue Jean Jacques Rousseau 66300 Thuir - Tél. + 33 468 59 73 53 / + 33 618 53 27 64

contact@hotel-cortie.com

PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE EN PAYS CATALAN

Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales

2, boulevard des Pyrénées - CS 80540 - F - 66005 Perpignan Cedex - Tél. **+33 (0)4 68 51 52 53** - info@adt66.com

pro-tourismeadt66.com - tourisme-pyreneesorientales.com - visitpo.fr -    #visitpo

➤ **Mercredi 28/09 - Thuir ► Banyuls-sur-Mer**

10h00 - visite des caves de Byrrh

Boulevard Violet 66300 Thuir - Contact OTI Aspres : Pascale Doutres - Tél. + 33 468 53 45 86 / + 33 6 63 16 22 29
pascale.doutres@aspres-thuir.com contact@aspres_thuir.com www.cavesbyrrh.com

12h30 - déjeuner au Restaurant L'Arbequina à Thuir (voir avec Pascale Doutres)

21 rue de la République 66300 Thuir - Tél. + 33 4 68 53 45 42
contact@arbequina-restaurant.com www.arbequina-restaurant.com

14h15 - départ pour Banyuls-sur-Mer

Installation à l'Hôtel des Elmes

16h00 – Visite Domaine La Casa Blanca

16 avenue de la Gare 66650 Banyuls-sur-Mer – contacts : Laurent Escapa et Hervé Levano
Tél. + 33 468 88 12 85 / + 33 652 38 58 38 domainedelacasablanca@orange.fr hervelevano@orange.fr

« Tous nos vins sont vinifiés artisanalement, avec les levures du terroir (levures indigènes).
A l'exception de doses modérées de soufre, aucun intrant œnologique n'est utilisé. Les Collioure sont mis en
bouteilles après neuf mois d'élevage, les Banyuls, les vins doux naturels, sont élevés entre quelques mois et
plusieurs années, dans des tonneaux de 400 à 600 litres. »

Diner et nuit - Restaurant La Littorine / Hôtel Les Elmes (Toques Blanches du Roussillon)

Plage des Elmes 66150 Banyuls-sur-Mer – contact : M. Brice Sannac (Directeur) - Tél. + 33 680 88 03 12 / + 33 687 81 73 51
contact@leselmes.com <https://www.hotel-des-elmes.com/fr/restaurant-littorine-banyuls>

➤ **Jeudi 29/09 - Argelès-sur-Mer ► Perpignan**

Départ 9h30

(voir accompagnement Nathalie Brunie de l'Office de Tourisme d'Argelès-sur-Mer))

10h00 - Dégustation à la Maison Albera

1 rue des Faisans 66700 Argelès-sur-Mer – contact : M. Fabrice Rieu
Tél. + 33 468 64 14 33 vignes.albera@gmail.com rieufabrice.albera@gmail.com

« ... Des Albères pour racines aux vignes d'altitude par passion... Une Histoire de famille...
(...)De ces vignes travaillées par les meilleurs vignerons-défricheurs du cru, selon les principes d'une agriculture
écoresponsable, naissent des vins à la fraîcheur incomparable, souples, voire fluides dès leur prime jeunesse, avec des
degrés naturellement modérés, ainsi qu'une douce minéralité puisée dans le caractère salin des sols de granit et de quartz.
Ces raisins anciens font ressurgir des typicités au goût authentique ! C'est la naissance de **Maison Albera**... »

Déjeuner : au Château de Valmy (avec Nathalie Brunie)

Chemin du Château de Valmy 66700 Argelès-sur-Mer
anton.k@chateau-valmy.com contact@chateau-valmy.com <https://www.chateau-valmy.com/le-domaine/>
<https://www.chateau-valmy.com/restaurant-la-table-de-valmy/>
Tél. + 33 468 81 25 70
La Cave Tél. + 33 468 81 25 70
Restaurant Tél. + 33 468 95 95 25

PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE EN PAYS CATALAN

Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales

2, boulevard des Pyrénées - CS 80540 - F - 66005 Perpignan Cedex - Tél. **+33 (0)4 68 51 52 53** - info@adt66.com

pro-tourismeadt66.com - tourisme-pyreneesorientales.com - visitpo.fr -    #visitpo

14h30 - Visite domaine Château de Valmy

« Depuis 1930, notre exploitation viticole familiale a su mêler excellence des vins et beauté du vignoble. Au pied du massif des Albères et surplombant la mer, le domaine de 24 hectares produit des vins d'appellation des Côtes du Roussillon, du Muscat de Rivesaltes et du Rivesaltes. Nos chais bénéficient d'un savoir-faire technologique avancé pour une vinification performante mais aussi d'un chai traditionnel d'élevage en barriques et en fûts de chêne. »

20h15 - Dîner au restaurant Le Jean - Perpignan

1 rue de la Tonnellerie 66000 Perpignan - Tél. + 33 4 68 88 27 52 restaurantjean@orange.fr

Nuit - Hôtel Kyriad Prestige-Centre del Món

35, boulevard Saint Assicle - 66000 Perpignan
Tél. + 33 411 64 71 00 / + 33 612 86 29 68 centredelmon@book-inn-france.com

➤ **Vendredi 30/09 - Perpignan Gare SNCF ► Rotterdam (Pays-Bas)**

07h33 – Départ TGV Perpignan – Paris Gare de Lyon (arrivée 12h46)
Paris Gare de Lyon => Paris Gare du Nord Correspondance 14h25
Paris Gare du Nord – Rotterdam (arrivée à 17h02)

INFOS PRATIQUES ET CONTACTS

<https://www.tourisme-pyreneesorientales.com/> <https://visitpo.fr/>

#PyrénéesOrientales #PaysCatalan #visitpo

Instagram : @PyrénéesOrientales_tourisme

**Relations Presse - Pyrénées-Orientales Tourisme
Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales**

Julien Folcher
julien.folcher@adt66.com
+33 4 68 53 73 28
+33 7 70 19 41 27

Catherine Gillot
catherine.gillot@adt66.com
+33 4 68 51 52 58
+33 6 49 80 17 24

Ghislaine Coronat
ghislaine.coronat@adt66.com
+33 4 68 51 52 61
+33 6 75 65 59 73

PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE EN PAYS CATALAN

Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales

2, boulevard des Pyrénées - CS 80540 - F - 66005 **Perpignan** Cedex - Tél. **+33 (0)4 68 51 52 53** - info@adt66.com

pro-tourismeadt66.com - tourisme-pyreneesorientales.com - visitpo.fr -    #visitpo



N.B. Cet accueil comprend la prise en charge par l'ADT des P.O. des billets de train et transferts in situ, des hébergements et repas mentionnés dans le programme et de l'accompagnement par l'Agence de Développement Touristique des P.O. (Relations Presse).

Accueil de presse réalisé en collaboration avec :
La Communauté de communes Agly Fenouillèdes
L'OTI Aspres
L'OT de Banyuls-sur-Mer
L'OT d'Argelès-sur-Mer

PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE EN PAYS CATALAN

Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales

2, boulevard des Pyrénées - CS 80540 - F - 66005 **Perpignan** Cedex - Tél. **+33 (0)4 68 51 52 53** - info@adt66.com

pro-tourismeadt66.com - tourisme-pyreneesorientales.com - visitpo.fr -    #visitpo