



# LE Guide DE LA Fête

MODE D'EMPLOI, ANIMATIONS, DÉGUSTATIONS

20<sup>ème</sup>  
DU 7 AU 11 OCTOBRE 2015  
BANYULS/MER  
FÊTE DES VENDANGES

# L'édito

En cette 20<sup>ème</sup> édition, qu'il me soit permis d'avoir une pensée émue et d'adresser un salut fraternel aux familles de celles et ceux qui ont œuvré pour la Fête des Vendanges et qui ne sont plus là aujourd'hui : Monique et Bernard Sapéras, deux des initiateurs de la fête, Marcel Rousseil, Gilbert Massot, Gaby Vial, Gilbert Serra, quatre papis vigneron, Pierre Rapidel président du cru Banyuls, Carmen Marti, Francine Garbay, Robert Llonch, trois bénévoles de l'association sans oublier Ian Scott qui avait réalisé plusieurs affiches de la Fête.

## 20 ans : une véritable gageure

Au départ un projet qui paraît utopiste et qui pourtant prend immédiatement racine : aujourd'hui vigne des enfants, dégustation populaire et repas des "colles" constituent les 3 piliers incontournables d'une fête restée populaire et conviviale.

Un projet concrétisé et poursuivi rapidement par une association ouverte sur l'extérieur : dès le départ elle a tissé partenariat avec le Syndicat des vignerons pour développer une nécessaire partie professionnelle, mais aussi avec toutes les associations du village voulant œuvrer pour la Fête. Aujourd'hui les membres de l'association "Banyuls Fête des Vendanges" peuvent être fiers du résultat.

Grâce à cette ouverture, la Fête n'est jamais restée figée. Elle a évolué au fil des ans et n'est pas restée "intimiste", elle est devenue un événement économique incontournable, dépassant largement les limites de la région.

Amis bénévoles de l'Association "Banyuls Fête des Vendanges" et des autres associations qui œuvrent pour la Fête et partagent cette belle aventure humaine, amis vigneron, banyulencs, soyez fiers du travail accompli, soyez fiers de notre Fête et de notre village.

Ensemble, tous unis nous pouvons poursuivre notre route, longue vie à la Fête des Vendanges de Banyuls.

**ANDRÉ MARIOTTI**  
Président de l'association Banyuls Fête des Vendanges

## Le mot du Maire

Quel plus bel événement que la Fête des Vendanges ?  
20 années déjà que se renouvelle ce rendez vous qui au fil des ans est devenu incontournable en ce mois d'octobre.

Comment ne pas en remercier ses créateurs et avoir une pensée affectueuse en mémoire des époux Saperas qui nous ont tant transmis.

Saluons l'engagement des bénévoles, qui aujourd'hui perpétuent la tradition, et un clin d'œil aux papy vigneron passeurs de traditions à nos têtes blondes. Cette fête a su garder la convivialité, le partage du repas ensemble, la joie de la fin des vendanges et la satisfaction du travail accompli. Elle a su aussi évoluer et c'est maintenant sur plusieurs jours qu'elle nous propose des dégustations accompagnées par des vigneron heureux de partager ces moments avec vous, des balades commentées dans le vignoble, des expositions et surtout à ne pas manquer le très attendu atelier du goût où se rencontrent les meilleurs vins et des accords parfois insolites mais toujours surprenants, avec les présentations du maître de cérémonie, un grand voyage gastronomique.

Que la fête commence, qu'elle soit belle. Amis visiteurs, soyez heureux comme nous le sommes de vous accueillir, que la joie et la bonne humeur nous unissent pour célébrer notre terroir et ses vins.

**JEAN-MICHEL SOLÉ**  
Maire de Banyuls sur Mer

# LE Sommaire

La 20 <sup>ème</sup> Fête des Vendanges.....	page 04
Vigne des Enfants, Cuvée Anicet Deu.....	page 06
Mode d'emploi de la Fête .....	page 07
Que faire avec mon verre ? .....	page 08
Adresses utiles .....	page 09
Plan des animations .....	page 10
Programme des animations .....	page 12
Un terroir et des hommes .....	page 18

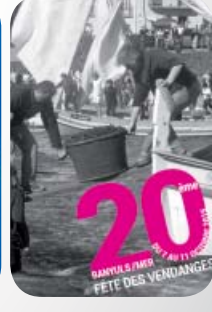
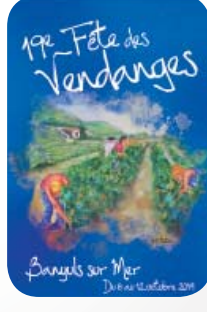
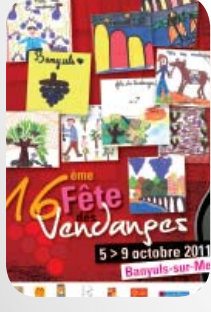
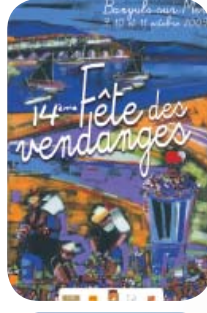
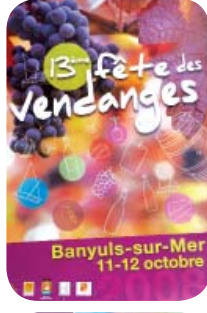
## 20<sup>ème</sup> fête des Vendanges

La fête est organisée par l'association Banyuls Fête les Vendanges, en collaboration avec la Mairie et l'Office de Tourisme de Banyuls sur Mer, le Syndicat des vignobles de la Côte Vermeille ainsi qu'avec le soutien de la dotation parlementaire de l'Etat, du Conseil Régional et Sud de France, du Conseil Départemental, de l'Agence de Développement Touristique (ADT) des Pyrénées Orientales, du CIVR (Comité Interprofessionnel des Vins du Roussillon), de la Chambre d'Agriculture, de France Bleu Roussillon et du Crédit Agricole.

Nous remercions également pour leur participation tous les commerçants, associations et partenaires qui oeuvrent à la réussite de la Fête.







**20 ANS**

*2 per molts anys*

# Fête des Vendanges

La 1<sup>ère</sup> Fête des Vendanges de Banyuls a eu lieu le 3<sup>ème</sup> week-end d'octobre 1996. Cette année nous fêtons donc la 20<sup>ème</sup> édition.

Au départ il y avait... plusieurs protagonistes passionnés qui voulaient remettre au goût du jour les vendanges d'antan.

Le couple Monique et Bernard Sapéras : elle, institutrice d'origine banyulencque avec une licence de Sciences et Vie de la Terre, lui œnologue ariégeois. Ensemble ils s'installent à Banyuls et reprennent le domaine familial Vial-Magnères au sein duquel Bernard élaborera le premier un Banyuls Blanc. Monique avait à cœur la transmission aux plus jeunes. Souhaitant que tous les enfants de son école puissent connaître le travail de la vigne et le métier de vigneron, elle à l'idée d'une vigne des enfants (voir page suivante).

Parallèlement, Cathy Rousseil-Mucciolo une élue fourmillant d'idées, propose aux membres de la commission extra-municipale "Viticulture" le projet de créer autour du vin une fête authentique, populaire et conviviale, une fête que les vigneronns pourraient s'approprier. Elle pense à une dégustation au cœur du village suivie du repas des "colles", qui rassemble traditionnellement les vendangeurs pour célébrer la fin de la vendange. Celui-ci n'aurait pas lieu dans les vignes ou dans les caveaux comme d'ordinaire mais sur la plage, afin d'ouvrir les tables et les traditions vigneronnes au grand public. Ce symbole fort de l'identité locale serait également l'occasion de commémorer une autre spécificité ancestrale banyulencque : le transport de la vendange par barque depuis les coteaux abrupts les pieds dans l'eau jusqu'au village.

La passion communicatrice de l'élue emporte l'adhésion du conseil municipal réuni autour du Maire Pierre Becque, et la fête était née.

Depuis la création de la Fête, ses piliers ont été confortés.

En 1998 se constitue l'association loi 1901 "Banyuls Fête des Vendanges", présidée par Bernard Sapéras, pour poursuivre le projet initial de "l'organisation, la promotion et l'animation de la fête annuelle du Cru Banyuls et de toute autre manifestation s'y rapportant".

En 2009 la fête devient labellisée et la marque "Banyuls Fête des Vendanges" est déposée à l'Institut National de la Propriété Industrielle.

Au fil des ans, avec l'appui des Syndicats des vigneronns ainsi que le soutien financier et logistique des municipalités successives de Banyuls, la Fête a beaucoup évolué et est devenue à la fois une belle vitrine pour le village et un temps fort de la vie des banyulencs.

Aujourd'hui 17 associations du village apportent leur concours à son organisation.

Une cinquantaine de bénévoles travaillent tout au long de l'année pour que les 7 000 visiteurs partagent avec les vigneronns et le village tout entier ce grand moment de fête et de convivialité.

# L'histoire

# LA VIGNE des Enfants et les Papis vigneron



Transmettre les valeurs, le patrimoine et les gestes de la vigne aux enfants... née en 1996 de la générosité, de l'enthousiasme et du travail de Monique Sapéras, la Vigne des Enfants fête elle aussi sa 20<sup>ème</sup> vendange. A l'époque, l'institutrice a l'idée d'initier les enfants aux travaux de la vigne en faisant participer des vigneron retraités. La mairie de Banyuls lègue 20 ares de vignes à l'école primaire, et on embauche trois "papis vigneron", qui seront suivis par d'autres.

Depuis, plusieurs heures par mois, les enfants des classes de CM1 et CM2 et les Papis vigneron cultivent ensemble la Vigne des Enfants et partagent ainsi tout au long de l'année les différentes étapes du raisin jusqu'à la bouteille : taille et entretien de la vigne, remise en état des murettes, vendanges, mise en bouteille et conception des étiquettes, mais aussi découverte de la végétation et des arômes.

La vendange récoltée par les enfants est apportée et vinifiée en cave coopérative. Grâce à une convention passée entre l'association Banyuls Fête des Vendanges et le CCAS, la rétribution sur la valeur de la récolte est intégralement reversée à la coopérative scolaire. Tous les ans une cérémonie conduit les enfants de l'école et quelques comportes de raisin à dos de mulet avec les papis et les enseignants à un pressurage traditionnel le samedi de la Fête des Vendanges.

Véritable projet transgénérationnel, le "projet d'école" Vigne des Enfants de Banyuls est poursuivi par les Papis vigneron de l'association Banyuls Fête des Vendanges, en étroite collaboration avec les enseignants de l'école primaire.

## CUVÉE ANICET DEU

**Comme tous les ans la fête rend hommage à un vigneron d'exception.**

Anicet Deu est un fringant octogénaire que vous pouvez rencontrer en voiture, le plus souvent en vélo (parfois en sens interdit) ou à pied, une marche soutenue, le visage soucieux et parlant d'une voix rapide. Anicet est un sacré personnage : un banyulenc pur jus qui n'a pas son pareil pour captiver ceux qui l'interrogent, un caractère bien trempé qui n'a pas sa langue dans la poche, un personnage attachant, ciselé dans ce qui fait les vertus de notre terroir et qui médiatiquement parlant a fait la "une" de nos journaux et périodiques locaux.



Vigneron enraciné dans son terroir banyulenc qui connaît toutes les facettes de ce dur mais passionnant métier, il est aussi un chevrier qui a longtemps accompagné son troupeau dans les garrigues et les parcelles en lande de nos vallons et croupes escarpés, et il est aussi et surtout connu pour avoir été muletier, c'est-à-dire celui qui conduisait le mulet en particulier au moment de la vendange dans les temps plus anciens où les routes étaient moins nombreuses et qu'il fallait transporter les comportes de raisins à différents points de desserte. Encore cette année vous le verrez accompagner les mulets au moment du pressurage de la Vigne des enfants, un moment fort de la Fête des Vendanges.

Anicet a déjà été honoré : depuis 1996 un chemin de randonnée porte son nom, le "cami d'Anicet" (chemin d'Anicet) consacre le dernier muletier du village. Anicet est aussi un des membres fondateurs de notre association et cette année, nous sommes fiers de pouvoir à notre tour l'honorer.

# LE Mode d'emploi DE la Fête

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

## Les objets et produits de la Fête

Le verre (5€), indispensable pour toutes les dégustations, est en vente dans toutes les caves et lieux d'animation (voir plan page 10).

Les chapeaux, bandanas, affiches et cuvée "Anicet Deu" seront à votre disposition devant l'Office de Tourisme (voir plan page 10).

Les 15 jours précédant la Fête, ils seront également en vente dans le hall d'honneur de la Mairie, aux heures d'ouverture des expositions, et devant la Mairie le vendredi à partir de 15h, le samedi et le dimanche à partir de 9h (voir plan page 10).

## Animations et Dégustations

Pour toutes les animations et dégustations dans les caves, caveaux, stands et magasins participants, l'achat du verre (5€) est indispensable. Les dégustations à thème proposées par les vignerons peuvent être payantes et soumises à conditions.

## Le déjeuner sur la plage

**Si vous êtes vigneron** : vous prendrez votre emplacement le dimanche matin. Nous souhaitons tous respecter l'esprit convivial et traditionnel de ce déjeuner en évitant de mettre des parasols, des tables et des chaises trop voyants.

**Pour nos amis visiteurs** : la Fête des Vendanges est ouverte à tous. N'hésitez pas à nous rejoindre sur la plage, et si vous n'avez pas de panier pique-nique, un vrai repas de vendangeur vous sera proposé à un prix raisonnable par les associations autorisées.

## Le stationnement

Indications par fléchage du parking des Elmes, de la Gare et du lit de la Baillaury (sauf en cas de pluie). Des emplacements de parking sont réservés aux personnes handicapées à l'entrée des Allées Maillot, en direction du Port de Plaisance.

## La sécurité

La Fête des Vendanges veut mettre en évidence notre terroir, nos vins et nos vignerons. Nous souhaitons garder un caractère festif et convivial, aussi nous comptons sur vous pour que vous demeuriez des DÉGUSTATEURS sachant consommer avec modération.

Le dimanche, aucun véhicule ne pourra stationner sur la plage. Nous vous suggérons de décharger les camionnettes et camions, puis de les déplacer avant 11h. Les feux doivent être allumés dans la tranchée prévue à cet effet. L'utilisation de barbecues sur pied et bouteilles de gaz est strictement interdite sur la plage. Une antenne de secours d'urgence assurera une permanence et des éthylostests seront mis à votre disposition à l'Office de Tourisme (voir plan page 10).



# Quoi faire avec mon verre ?

**Le verre (5€), indispensable pour toutes les dégustations, est en vente dans toutes les caves et lieux d'animation (voir plan page 10).**

## Dégustations gratuites

**Du 7 au 11 octobre 2015**

**9h30-19h00** : Cave Saint-Jacques (28) "Accords Banyuls et épices"

**Vendredi 9 octobre**

**16h00** : Place Paul Reig (3) Atelier initiation à la dégustation "Découverte des 4 saveurs (sucré, salé, acide, amer)", pas d'inscriptions

**Samedi 10 octobre 2015**

**Toute la journée** : Boutique de la Guinelle (26) Dégustation des Banyuls et Collioure de plusieurs domaines, en musique

**Toute la journée** : Can Pep (27) Dégustation de bougnettes et Banyuls

**Toute la journée** : Domaine Mas Blanc (35) Dégustation des vins du domaine

**De 9h30 à 18h00** : Domaine Pic Joan (18) Dégustation "En pays Catalan"

**De 10h00 à 13h00** : Terres des Templiers (24), Grande Cave route du Mas Reig - Dégustation "Accords mets et vins"

**De 10h00 à 19h00** : Les Clos de Paulilles (23) Dégustation "Banyuls et fromages" et "Banyuls et chocolat"

**De 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00** : Domaine Vial-Magnères (21) "A la découverte des Banyuls rancio"

**De 10h00 à 12h00 et de 16h00 à 19h00** : Les 9 Caves (22) Portes ouvertes et dégustation pour la découverte de ce nouvel espace dédié aux vins

**10h30 à 16h00** : Terres des Templiers (24), boutique du centre-ville, avenue du Puig del Mas - Dégustation "Accords mets et vin"

**De 10h30 à 18h30** : Domaine Madeloc (17) Atelier "Faites votre assemblage"

**A partir de 11h00 et à partir de 18h00** : Roussillon & Co, Maison Roque (31) Dégustation d'anchois et Banyuls

**Dimanche 11 octobre 2015**

**A partir de 11h00** : Roussillon & Co, Maison Roque (31) Dégustation d'anchois et Banyuls

**A 11h15** : Av. du Puig del Mas et Rue du 14 juillet : Grande dégustation de différents Banyuls AOC

## Dégustations avec participation

**Samedi 10 octobre 2015**

**De 9h00 à 22h00** : Domaine Berta-Maillol (16) "Apéros gourmands & Bar à huîtres", avec animation musicale, 13€/pers. (vin inclus)

**De 10h00 à 17h00** : Cave Tambour (14) Dégustation "Accords mets et vins", 5€/pers (inscription obligatoire : 04.68.88.12.48).

**De 9h00 à 19h00** : Domaine du Traginer (20) "Mets et vins bio et en biodynamie", 6€/pers.

**De 10h00 à 14h00 et de 15h00 à 19h00** : Cave l'Etoile (13) "Journée Etoilée" avec visite des caves, dégustation et orchestre, 5€/pers. (Réservations au 04.68.88.00.10)

**De 10h00 à 22h00** : Clos Saint-Sébastien (15) "Mer et montagne, Saint-Sébastien, en accord avec la ferme des Lloses", 5€/pers.

**De 11h00 à 13h00** : Salle de restaurant du Laboratoire Arago (25) Atelier du Goût, 20€/pers. (inscriptions au Syndicat : 04.68.21.45.73).

**De 11h30 à 17h30** : Domaine de la Tourrasse, hébergé par les 9 Caves (22) Atelier "Le rancio sec, vin ancestral méditerranéen et son devenir", 6€/pers.

**15h30 à 17h00** : Terres des Templiers (24), Grande Cave route du Mas Reig - Dégustation "Verticale d'un Banyuls Grand Cru", animée par le maître de chai (Réservation : 04.68.98.36.92), 5€/pers.

**Dimanche 11 octobre 2015**

**De 9h00 à 22h00** : Domaine Berta-Maillol (16) "Apéros gourmands & Bar à huîtres", avec animation musicale, 13€/pers. (vin inclus)



# Les Adresses utiles

- 12** **MAS REIG / SYNDICAT DU CRU**  
Mas Reig - Tél 04 68 21 45 73  
E-mail : cru.banyuls@orange.fr
- 13** **CAVE L'ETOILE**  
26 Av du Puig Del Mas, 66650 Banyuls/Mer  
Tél : 04 68 88 00 10, www.banyuls-etoile.com  
E-mail : info@caveletoile.com
- 14** **CAVE TAMBOUR**  
2 rue Ch. de Foucault, 66650 Banyuls/Mer  
Tél : 04 68 88 12 48, www.cave-tambour.com  
E-mail : cavetambour@gmail.com
- 15** **CLOS SAINT SÉBASTIEN**  
10 Av du Fontaulé, 66650 Banyuls/Mer  
Tél : 04 68 88 30 14  
www.domaine-st-sebastien.com
- 16** **DOMAINE BERTA-MAILLOL**  
Imp. du Foment de la Sardane, Banyuls/Mer  
Tél : 04 68 88 19 26, www.bertamaillol.com  
E-mail : domaine@bertamaillol.com
- 17** **DOMAINE MADELOC**  
1 bis Av. du G<sup>al</sup> de Gaulle, 66650 Banyuls/Mer  
Tél : 04 68 88 38 29  
www.domainespierregailard.com  
E-mail : domaine-madeloc@wanadoo.fr
- 18** **DOMAINE & TABLE VIGNERONNE PIC JOAN**  
RD 914 Cap d'Oune, Av. Alain Gerbault, 66650 Banyuls/Mer, E-mail : domainepicjoan@orange.fr  
Tél. : 04.68.98.74.41 - www.domaine-pic-joan.fr
- 19** **DOMAINE DE LA TOURASSE (HORS PLAN)**  
5 avenue Castellane, 66660 Port-Vendres  
Tél : 06 80 03 05 59, www.latourasse.com  
E-mail : alpott@club-internet.fr -
- 35** **DOMAINE DU MAS BLANC**  
9 Av. du G<sup>al</sup> de Gaulle, 66650 Banyuls/Mer  
Tél 0468883212  
E-mail : domainemasblanc@free.fr
- 20** **DOMAINE DU TRAGINER**  
7, rue St Pierre, 66650 Banyuls/Mer  
Tél : 04 68 88 15 11, www.traginer.fr  
E-mail : jfdeu@hotmail.com
- 21** **DOMAINE VIAL-MAGNÈRES**  
14, rue Edouard Herriot, 66650 Banyuls/Mer  
Tél : 04 68 88 31 04, www.vialmagneres.fr  
E-mail : al.tragou@orange.fr
- 22** **LES 9 CAVES**  
56, Av. du G<sup>al</sup> de Gaulle, 66650 Banyuls/Mer  
Tél : 06 47 38 19 92 - E-mail : les9caves@gmail.com  
www.les9caves.tumblr.com
- 23** **LES CLOS DE PAULILLES (HORS PLAN)**  
Baie de Paulilles, 66660 Port-Vendres  
Tél : 04 68 81 49 79, www.cazes-rivesaltes.com
- 24** **TERRES DES TEMPLIERS**  
Route du Mas Reig, 66650 Banyuls/Mer  
Tél : 04 68 98 36 92, www.terresdestempliers.fr
- 25** **SALLE DE RESTAURANT DU LABORATOIRE ARAGO**  
Quai Racovizta, 66650 Banyuls/Mer  
(inscriptions au Syndicat, voir n°12)
- 26** **BOUTIQUE DE LA GUINELLE**  
Rue St Sébastien, 66650 Banyuls/Mer  
Tél 04 68 85 54 12 - Email : info@levinaigre.com  
www.levinaigre.com
- 27** **CAN PEP**  
21 Rue St Sébastien, 66650 Banyuls/Mer  
Tél 06 37 54 01 67 ou 06 10 44 26 45
- 28** **JENNIFER FAUCHON, PATISSERIE OSTER**  
5 Rue Dugommier, 66650 Banyuls/Mer  
Tél 04 68 88 34 87
- 29** **L'ORIGINAL**  
Rue St Pierre, 66650 Banyuls/Mer  
Tél 04 68 88 11 60
- 30** **ROUSSILLON & CO**  
1 Rue St Pierre, 66650 Banyuls/Mer  
Tél 04 68 87 74 49  
Email : contact@roussillonandco.fr
- 31** **LE FANAL**  
17 Avenue du Fontaulé, 66650 Banyuls/Mer  
Tél 04 68 98 65 88  
Email : pascalborrell@free.fr
- 32** **LA LITTORINE - HOTEL DES ELMES**  
Plage des Elmes, 66650 Banyuls/Mer  
Tél 04 68 88 03 12, www.hotel-des-elmes.com  
Email contact@hotel-des-elmes.com
- 33** **LE MIRADOU - HOTEL LE CATALAN**  
1 Rue du Balcon de la méditerranée, 66650 Banyuls/Mer, www.hlecatalan.com  
Tél 04 68 88 02 80  
Email : hlecatalan@wanadoo.fr

# LE Plan DE la Fête



## LIEUX D'ANIMATIONS DANS LE VILLAGE

- 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 AIRE PIQUE-NIQUE LES ACACIAS (SQUARE J. FERRER)
- 10 LABORATOIRE ARAGO
- 11 GYMNASSE JACKY MORET

## ANIMATIONS VIGNERONNES

- 12 MAS REIG / SYNDICAT DU CRU
- 13 CAVE L'ÉTOILE
- 14 CAVE TAMBOUR
- 15 CLOS SAINT SÉBASTIEN
- 16 DOMAINE BERTA-MAILLOL
- 17 DOMAINE MADELOC
- 18 DOMAINE ET TABLE VIGNERONNE PIC JOAN
- 19 DOMAINE DE LA TOURASSE (HORS PLAN)
- 20 DOMAINE DU TRAGINER
- 35 DOMAINE DU MAS BLANC
- 21 DOMAINE VIAL-MAGNÈRES
- 22 LES 9 CAVES
- 23 LES CLOS DE PAULILLES (HORS PLAN)
- 24 TERRES DES TEMPLIERS
- 25 SALLE DE RESTAURANT DU LABO ARAGO

## COMMERCE & RESTAURANTS QUI PARTICIPENT

- 26 BOUTIQUE DE LA GUINELLE
- 27 CAN PEP
- 28 CAVE ST JACQUES
- 29 JENNIFER FAUCHON, PATISSERIE OSTER
- 30 L'ORIGINAL
- 31 ROUSSILLON & CO
- 32 LE FANAL
- 33 LA LITTORINE
- 34 LE MIRADOU - HOTEL LE CATALAN

MER  
MÉDITERRANÉE





# LE Programme DES Animations

Sous réserve de modification.

## Du 29 Septembre au 11 Octobre 2015

**MAIRIE (HALL D'HONNEUR ET SALLE DU CONSEIL MUNICIPAL) (1)** Expositions "20 ans de fête" et "La fête des vendanges vue par les peintres et les sculpteurs"

## Du mercredi 7 au 11 Octobre 2015

**De 9h30 à 19h** **CAVE SAINT-JACQUES (28)** (nouveau propriétaire) Accords Banyuls et épices. Gratuit, Verre de la Fête obligatoire

**Toute la journée** **JENNIFER FAUCHON, PÂTISSERIE OSTER (29)** La pâtissière vous propose son gâteau "le Banyuls", à base de chocolat et de raisins macérés au Banyuls (commande souhaitable) → Réservations au 04 68 88 34 87

**Midi et Soir** **L'ORIGINAL (30)** Le fast food propose l'Assiette Vendanges (grillade, patatas et verre de Collioure pour 9€) et le menu Burger Vendanges (manchego, compotée d'oignon au Banyuls + patatas et verre de Collioure, 10€).

## Mercredi 7 Octobre 2015

**10h30 à 12h30** **MAS REIG (12)** Cours de dégustation dispensé par un œnologue : Formation de base (Initiation 1er niveau, 2h) - 10€/pers. et par séance  
→ Inscriptions au Syndicat Tél 04 68 21 45 73 – [cru.banyuls@orange.fr](mailto:cru.banyuls@orange.fr)

**15h00 à 18h00** **MAS REIG (12)** Cours de dégustation dispensé par un œnologue: Formation Perfectionnement (2ème niveau, 3h) - 10€/pers. et par séance  
→ Inscriptions au Syndicat Tél 04 68 21 45 73 – [cru.banyuls@orange.fr](mailto:cru.banyuls@orange.fr)

**18h00** **MAIRIE (HALL D'HONNEUR) (1)** Vernissage des expositions et lancement de la cuvée "Anicet Deu"

**Du vendredi au dimanche, tous les restaurants de Banyuls s'engagent à proposer un menu Fête des vendanges, accompagné de vins AOP Collioure et/ou Banyuls**





Les tarifs s'entendent avec le verre de la Fête, obligatoire pour participer aux animations/dégustations

## Jeudi 8 Octobre 2015

9h00 à 17h00

**MAS REIG (12)** Départ de la Journée vigneronne : Découverte du vignoble (façade maritime et arrière-pays), dégustations, grillade vigneronne... 40€/pers. (déplacement en mini-bus) minimum 10 personnes, maximum 21  
→ Inscriptions au Syndicat Tél 04 68 21 45 73 – [cru.banyuls@orange.fr](mailto:cru.banyuls@orange.fr)

10h00 et 14h30

**OFFICE DE TOURISME (2)** Départ du Circuit patrimonial en convoi de voitures (2h), visite commentée par le guide historique banyulenc "Zidro". Places limitées, 5€/pers.  
→ Inscriptions et renseignements à l'Office de Tourisme

16h00

**PLACE DINA VIERNY (7)** Après-midi musicale autour de Pedro Soler accompagné de Thierry Parcé avec la participation d'Ely Buxeda

17h00

**PLACE PAUL REIG (3)** Concert du guitariste José de los Rios

21h00

**SALLE NOVELTY (4)** Pièce de théâtre en catalan par le groupe théâtral du Foment de la Sardane, "cremat" offert à la fin du spectacle

## Vendredi 9 Octobre 2015

9h00

**MAISON DE LA RANDONNÉE (2)** Départ d'une rando à travers le vignoble en passant par la chapelle de la Salette accompagnée et commentée par un animateur de Banyuls Rando (durée 3h)

10h00

**OFFICE DE TOURISME (2)** Départ du Circuit patrimonial en convoi de voitures. 2h de visites commentées par le guide historique banyulenc "Zidro". 5€/pers. Places limitées → Inscriptions à l'Office de Tourisme

12h45

**AIRE DE PIQUE-NIQUE DES ACACIAS (9)** Retour de la randonnée Banyuls Rando et dégustation de vins AOC Banyuls et Collioure avec tapas, grillade vigneronne, fromage, dessert et café 18€ sans le verre de la Fête, 20€ avec le verre - Places limitées → Inscriptions et renseignements à l'Office de Tourisme

A partir de 10h00

**ESPACE DU CANON (5) ET CENTRE-VILLE** Vide casot de la Fête  
→ Inscriptions et renseignements auprès de Jean-Claude Mérieux : 06 72 16 13 62

14h30

**MAISON DE LA RANDONNÉE (2)** Départ d'une rando dans l'arrière-pays à travers le vignoble et les vieux mas (durée 2h30), prévoir chaussures de rando ou sport, petit sac à dos et bouteille d'eau

# LE Programme

## DES Animations

Sous réserve de modification.

14h30

**OFFICE DE TOURISME (2)** Départ du Circuit patrimonial en convoi de voitures. 2h de visites commentées par le guide historique banyulenc "Zidro". 5€/pers. Places limitées → *Inscriptions à l'Office de Tourisme*

16h00

**PLACE PAUL REIG (3)** Atelier Initiation à la dégustation "Découverte des 4 saveurs (sucré, salé, acide, amer)" → *Pas d'inscription, gratuit avec le verre de la Fête*

17h00

**PLACE PAUL REIG (3)** Nouveau spectacle rock-baroque "Sforzando" par la compagnie "Les Enjoleurs"

17h15

**AMPHITHÉÂTRE ALAIN GUILLE (Laboratoire Arago) (10)** Conférence de Georges Soler "Histoire et permanence du vin de l'Antiquité à nos jours"

20h00

• **RESTAURANT LA LITTORINE (33)** Repas de prestige "Les accords des meilleurs AOP Collioure et Banyuls" sublimes par les mets préparés par Gérald Desmulliers (chef cuisinier du restaurant) et les frères Pourcel (chefs cuisiniers étoilés au Jardin des Sens à Montpellier) → *Réservations au 04 68 88 03 12*

• **RESTAURANT LE FANAL (32)** Repas à thème préparé par le chef Pascal Borrell (étoilé au Michelin) → *Réservations au 04 68 98 65 88*

21h00

**PLACE PAUL REIG (3)** Concert du groupe ethno agricole "Les Madeleines"

## Samedi 10 Octobre 2015

Toute la journée

• **CAVE TAMBOUR (14)** → *Réservations (obligatoires) et inscriptions au 04 68 88 12 48*

• De 10h à 17h - Dégustation "Accords mets et vins", 5 €/pers.

• De 10h à 13h - Visite du vignoble à cheval, 49€/pers.

• De 11h à 15h - Visite du vignoble et pique-nique vigneron en musique, 34 €/pers.

• **DOMAINE DU MAS BLANC (35)** Dégustation gratuite des vins du domaine

• **BOUTIQUE DE LA GUINELLE (26)** Dégustation de vinaigres de Banyuls et des Collioure et Banyuls de plusieurs domaines, en musique. Gratuit

• **CAN PEP (27)** Dégustation de bougnettes et de Banyuls. Gratuit

De 9h à 22h

**DOMAINE BERTA-MAILLOL (16)** "Apéros Gourmands & Bar à Huîtres" avec animations musicales, 13€/pers. (vin inclus)

A partir de 9h00

**CENTRE VILLE** Grand marché de terroir et artisanal



Les tarifs s'entendent avec le verre de la Fête, obligatoire pour participer aux animations/dégustations

9h30

**GYMNASSE JACKY MORET (11)** Départ de la course pédestre "la Ronde des vendanges" 15,5kms sur le circuit panoramique du vignoble de Banyuls  
→ Renseignements et inscriptions 0468887827 ou [direction.otbanyuls@gmail.com](mailto:direction.otbanyuls@gmail.com)

De 9h30 à 18h

**DOMAINE PIC JOAN (18)** Dégustation "En pays catalan"

A partir de 10h00

**DANS TOUT LE VILLAGE** Animation musicale avec les fanfares Aioli Beach, les Enjoliveurs, La Nouvelle Collection, Ca dépend des jours, la Transfrontalière de l'Amor, Backchich et God Save the Cuivres

10h00

- **A CÔTÉ DU PASSALLIS ET ARCADES** Course de llaguts de rems
- **DEVANT L'OFFICE DE TOURISME (2)** Aubade du groupe "la Bande à Georges"
- **OFFICE DE TOURISME (2)** Départ du Circuit patrimonial en convoi de voitures. 2h de visites commentées par le guide historique banyulenc "Zidro". 5€/pers. Places limitées → Inscriptions à l'Office de Tourisme

De 10h00 à 13h00

- **TERRES DES TEMPLIERS (24)** (Grande Cave, route du Mas Reig) Dégustation accords mets & vins. Gratuit

De 10h à 19h

- **DOMAINE DU TRAGINER (20)** "Mets & vins bio et en biodynamie", 6 €/pers.
- **LES CLOS DE PAULILLES (23)** Dégustation "Banyuls et fromages, Banyuls et chocolats"

De 10h à 22h

**GLOS SAINT SÉBASTIEN (15)** "Mer et montagne, Saint Sébastien en accord avec La Ferme des Lloses" - 5 €/pers.

De 10h30 à 16h00

**TERRES DES TEMPLIERS (24)** (boutique du centre-ville, Av du Puig del Mas) Dégustation accords mets & vins. Gratuit

De 10h30 à 18h30

- **DOMAINE MADELOC (17)** Atelier "Faites votre assemblage", gratuit
- **TERRES DES TEMPLIERS (24)** (Grande Cave, route du Mas Reig) Visite guidée et commentée des chais d'élevage. Gratuit

10h-12h/16h-19h

**LES 9 CAVES (22)** Portes ouvertes et découverte de ce nouvel espace dédié aux vins. Gratuit

10h-12h/14h-18h

**DOMAINE VIAL-MAGNÈRES (21)** "A la découverte des Banyuls rancio"



# LE Programme DES Animations

Sous réserve de modification.

- 10h-14h/15h-19h** **CAVE L'ETOILE (13)** "Journée étoilée" → Réservations au 04 68 88 00 10  
• Visite des caves et dégustation, 5 €/pers.,  
• Grillade avec orchestre, 10€/pers.,  
• Visite du vignoble en hélicoptère (45€/pers., sur réservation) et en barque catalane (gratuit, sur inscription, nombre de places limité)
- A partir de 11h00** **ROUSSILLON & CO, MAISON ROQUE (31)** Dégustation Anchois et Banyuls, gratuit
- De 11h00 à 13h00** **SALLE DE RESTAURANT DU LABORATOIRE ARAGO (25)** Atelier du goût 20 €/pers. (nombre de places limité) Verre de la fête obligatoire  
→ Inscriptions au Syndicat Tél 04 68 21 45 73 – [cru.banyuls@orange.fr](mailto:cru.banyuls@orange.fr)
- De 11h30 à 17h30** **DOMAINE DE LA TOURASSE HEBERGÉ PAR LES 9 CAVES (22)** Atelier "Le rancio sec, vin ancestral méditerranéen et son devenir", 6 €/pers.
- De 12h00 à 14h30** **LES 9 CAVES (22)** Assiette vigneronne : 3 mets et 3 vins (1 blanc sec, 1 rouge, 1 Banyuls), 15€/pers.
- 14h30** **OFFICE DE TOURISME (2)** Départ du Circuit patrimonial en convoi de voitures. Deux heures de visites commentées par le guide historique banyulenc "Zidro". Places limitées (inscriptions à l'Office de Tourisme) 5€/pers.
- 15h30** **PLACE DINA VIERNY (7)** Arrivée de la vendange de la vigne des enfants (voir page 5) transportée par les mulets d'Anicet, dernier muletier du village. Pressurage par les enfants des écoles accompagnés par leurs professeurs, les papis vigneron et la fanfare Backchich
- De 15h30 à 17h00** **TERRES DES TEMPLIERS (24)** (Grande Cave, route du Mas Reig) Dégustation "Verticale d'un Banyuls Grand Cru", animée par le maître de chai, sur réservation, 5€/pers. → Réservations au 04 68 98 36 92
- De 17 à 18h30** **AV. DU PUIG DEL MAS** Spectacle déambulatoire d'échassiers avec accompagnement musical par la compagnie Cielo
- A partir de 18h00** • **PLACE PAUL REIG (3)** Aubade des fanfares en duo  
• **ROUSSILLON & CO, MAISON ROQUE (31)** Dégustation Anchois et Banyuls, gratuit
- A partir de 19h00** **CAVE TAMBOR (14)** Soirée musique et vin, 39€/pers. → Réservations (obligatoires) et inscriptions au 04 68 88 12 48
- De 19h00 à 21h30** **LES 9 CAVES (22)** Assiette vigneronne : 3 mets et 3 vins (1 blanc sec, 1 rouge, 1 Banyuls), 15€/pers.






**Les tarifs s'entendent avec le verre de la Fête, obligatoire pour participer aux animations/dégustations**

**20h00**

• **RESTAURANT LE MIRADOU (34)** Repas vigneron avec les vins d'une cave ou domaine associés aux mets préparés par Regis Plédran, chef cuisinier du restaurant.  
→ Réservations au 04 68 88 02 80

• **RESTAURANT LE FANAL (32)** Repas à thème préparé par le chef Pascal Borrell (étoilé au Michelin) → Réservations au 04 68 98 65 88

• **TABLE VIGNERONNE DU DOMAINE PIC JOAN (18)** Repas à thème autour des vins du Domaine → Réservations au 04 68 98 74 41

**20h30**

**AV. DE LA RÉPUBLIQUE PUIS PLAGE CENTRALE (6)** Compagnie Cielo : "L'oiseau de feu", jonglages et chorégraphies autour du Feu

**21h00**

**PLACE PAUL REIG (3)** Bal avec l'orchestre Abyss

## Dimanche 11 Octobre 2015

**De 9h à 22h**

**DOMAINE BERTA-MAILLOL (16)** "Apéros Gourmands & Bar à Huîtres" avec animations musicales, 13€/pers. (vin inclus)

**9h30**

**PARVIS DE L'ÉGLISE ST JEAN BAPTISTE (8)** Bénédiction de la récolte 2015 suivie de la messe avec participation des confréries et de la cobla de rue de la Tres Vents

**A partir de 10h00**

**DANS LES RUES DU VILLAGE ET EN FRONT DE MER (5)** Animation musicale avec les fanfares Aioli beach, Backchich, les Enjolveurs, la Nouvelle Collection, Ca dépend des jours, God save the cuivres et la cobla de rue de la Tres Vents

**A partir de 11h00**

**ROUSSILLON & CO, MAISON ROQUE (31)** Dégustation Anchois et Banyuls, gratuit

**11h15**

**AV. DU PUIG DEL MAS ET RUE DU 14 JUILLET** Dégustation gratuite de différents Banyuls (AOP)

**13h00**

**PLAGE CENTRALE (6)** Déjeuner des "colles" animé par les fanfares

**15h30**

**PLAGE CENTRALE (6)** Arrivée de la vendange par la mer: les barques catalanes déambulent dans la baie et accostent sur la plage en débarquant quelques comports de raisins

**A partir de 16h00**

**PLAGE CENTRALE (6)** Présentation des fanfares sur le podium

**17h00**

**PLACE PAUL REIG (3)** Concert final avec le groupe Quintego

# "IN" Terroir ET DES Hommes

Le vignoble de la Côte Vermeille s'étend sur les quatre dernières communes littorales avant l'Espagne : Collioure, Port-Vendres, Banyuls-sur-Mer et Cerbère. Façonné et entretenu par la main de l'homme depuis l'Antiquité, il étonne par sa spécificité.

**Les terrasses aux pentes abruptes (jusqu'à 25%, parfois 50%) achèvent leur course aux pieds de la Méditerranée, dessinant des paysages uniques.**

Construits traditionnellement en pierre sèche (schiste) trouvée à même le sol ou extraite de la roche mère, plus de 6.000 km de murs et murets rythment les pentes par des lignes horizontales, obliques et verticales. Cet aménagement, qui aurait été initié par les Templiers, permet de contribuer à limiter l'érosion du sol en détournant l'eau des orages, rares mais violents, vers les "agulles" (rigoles). Lorsqu'il est considéré dans son ensemble, le réseau pluvial est appelé "peu de gall" (patte de coq en catalan).



Une géographie atypique qui écarte toute possibilité de mécanisation et d'automatisation dans la culture de la vigne. Les vignerons travaillent donc manuellement, sur ces sols pauvres, des ceps d'une moyenne de quarante ans d'âge qui offrent 20 à 30 hl à l'hectare, soit moins d'une bouteille par pied de vigne.

**Ce travail laborieux que les vignerons perpétuent depuis des siècles donne aux vins du terroir Banyuls-Collioure toute leur force, leur caractère, et leur préciosité, et est récompensé par des saveurs uniques, gorgées de soleil et d'intensité aromatique.**

Pendant des siècles, la question de la conservation et de la gestion du paysage viticole ne s'est pas posée. Chaque famille avait au moins une vigne qu'elle cultivait en dehors de son activité professionnelle, ce qui leur permettait de recevoir et de transmettre un patrimoine, mais aussi d'apporter un complément financier au foyer. Le maintien du vignoble était ainsi fondé sur des pratiques sociales et familiales héritées, et des pratiques culturelles calquées sur celles des aînés.



C'est cette transmission du savoir-faire qui a participé à la conservation de ce paysage patrimoine.

Cette tradition perdure et les vignes sont encore cultivées par de nombreuses familles qui participent à la production des 3 caves coopératives du Cru, et d'une trentaine de caves particulières.

1 500 hectares sont destinés à la production de vins d'Appellation d'Origine Contrôlée et de Pays : AOC Collioure et IGP Côte Vermeille (rouge, rosé, blanc), AOC Banyuls Grand Cru (rouge), AOC Banyuls (rouge, rosé, blanc, ambré).

Les pratiques ancestrales se sont enrichies des techniques de culture, de vinification et d'élevage les plus modernes, et le vignoble poursuit une démarche d'amélioration continue, en produisant des vins toujours plus qualitatifs, tout en veillant à conserver ses spécificités.



## VINS & VINS DOUX NATURELS

Sur les 4 communes de la Côte Vermeille, les vignerons peuvent produire sur une même parcelle, à partir des mêmes cépages, des vins secs (AOC Collioure), et des Vins Doux Naturels (Banyuls).

Les Banyuls sont des vins mutés, c'est à dire que l'on stoppe la fermentation en ajoutant de l'alcool vinique neutre sur le mout de raisin. Cette opération dite de "mutage" permet de conserver une partie du sucre naturellement présent dans le fruit.

Après le mutage, les Banyuls sont élevés pendant de longs mois afin de libérer toute la richesse de leur palette aromatique :

- arômes de fruits rouges et noirs pour les Banyuls élevés en "milieu réducteur" (sans air, dans des bonbonnes ou cuves complètement remplies)

- fruits secs ou confits, torréfaction, réglisse, écorce d'orange, cacao et tabac pour les Banyuls élevés en "milieu oxydatif" (bonbonnes ou contenants bois dans lequel on laisse de l'air)

Plus d'infos sur le terroir, les vins et les vignerons : [www.vins-cotevermeille.fr](http://www.vins-cotevermeille.fr) ou [www.civr.fr](http://www.civr.fr)

ASSOCIATION BANYULS

# fête des Vendanges

<http://fdv.banyuls.free.fr>

E-mail : [fdv.banyuls@free.fr](mailto:fdv.banyuls@free.fr) - Tél : 06 38 02 73 18

---

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

---



**Suivez-nous sur Facebook**

[www.facebook.com/fetedesvendanges](http://www.facebook.com/fetedesvendanges)

**Pour plus d'informations**

OFFICE DE TOURISME

Tél : 04 68 88 31 58

Email : [ot.banyuls@banyuls-sur-mer.com](mailto:ot.banyuls@banyuls-sur-mer.com)

