



Raissac in the Press



CHATEAU
RAISSAC

REVUE DE PRESSE CHÂTEAU DE RAISSAC 2011 EN BREF

1- **Figaro Magazine** - Le Guide 2011 des chambres d'hôtes – 2 avril 2011

Art et Vignes en Bas Languedoc : Château de Raissac

2- **Sunday Times Travel** - avril 2011

Our friends from the south

2 bis- **Sunday Times Travel** - août 2011

Southern France : Vine Art

REVUE DE PRESSE CHÂTEAU DE RAISSAC 2012

3- **Maisons & Décors** l'esprit méditerranée - avril 2012

Découvrir/Visite : Une artiste au château

4- **La Revue des Musées** – 1er avril 2012

5- **Paris Match** - 27 juillet 2012

Escapades Sud : La vie de château, le meilleur des maisons d'hôtes françaises

6- **Tourmagazine.fr** – 4 avril 2012

Le Château de Raissac prêt à recevoir royalement ses hôtes, près de Béziers en Languedoc

7- **Télé-Loisirs** – 21 avril 2012

Bon Plan pour le week-end

8- **Tentation** 30 avril 2012

9- **Entreprendre** - 1 mai 2012

Quelles ressources pour les nouveaux châtelains ?

10- **Déco.fr** mai 2012

Diaporama : Visite du château d'hôtes de Raissac en Languedoc aux décors raffinés et arty

11- **La Vigne** – juin 2012

12- **La Journée Vinicole** - 11 juin 2012

Domaine de Raissac - Belmont, le dernier-né

13- **Din Side Reise** - 11 juin 2012 (Norvège)

Europa : Slottet med det rare i

14- **Chambresapart.fr** - 14 juin 2012

Raissac, un château élégant et insolite, à quelques minutes de Béziers

15- **La Lettre T** - 15 juin 2012

Brève

16- **Hérault Tribune** - 18 juin 2012

La dernière cuvée AOC du château de Raissac belle à croquer

17- **Suite101.fr** - 20 juin 2012

La dernière cuvée AOC du château de Raissac belle à croquer

18- **ParisCoted'Azur.fr** – 21 juin 2012

Céologie : La dernière cuvée du château de Raissac, un Languedoc qui a du corps

19- **Paris Première TV** – Emission Intérieurs – 23 juin 2012

Château de Raissac : Décompressons au vert en Languedoc

- 20- **La Radio du Goût.fr** -27 juin 2012
Les Nouvelles du Vin de Roger et Micheline Clairet : La Cuvée Belmont 2011 du Château de Raissac
- 21- **Maison Créative**- Supp Le Tour de France des plus belles Chambres d'hôtes - juillet 2012
Sud-Est Béziers : Château de Raissac
- 22- **Midi Libre** – Le Guide de l'été - juillet 2012
Béziers : Belmont, le dernier trésor du Château de Raissac
- 23- **Placer Son Argent** – juillet-septembre 2012
Quelles ressources pour les nouveaux châtelains ?
- 24- **La Gazette de l'Hôtel Drouot** - 20 juillet 2012
La mer nourricière des artistes
- 25- **Maison à vivre Campagne** - juillet 2012
La Route des vins : Dormir dans les vignes à Béziers
- 26- **Sommelier International** - juillet 2012
Jardin des Sens Dégustation Prestige
- 27- **Sommelier International** - juillet 2012
Version chinoise : **国际品酒师协会**
- 28- **Restaurer & Décorer sa maison** - juillet 2012
Folie : Une maison d'artistes pleine de charme
- 29- **Décor&Sens** - juillet 2012
Château de Raissac – Raffinement et fantaisie en Languedoc
- 30- **Midi Libre** – Palmarès des Grands Vins du Languedoc - 4 juillet 2012
Médailles d'argent et de bronze
- 31- **Vosges Hebdo** – 12 juillet 2012
Brève
- 32- **Elle** - 27 juillet 2012
ELLE CUISINE : Top 10 des Vins de l'été
- 33- **Vent Sud** –Guide Vacances en Languedoc Roussillon août 2012
Escapade : 20 Bons Plans : Château de Raissac : La vie de château, l'excentricité en plus
- 34- **Décisions Boissons** - août 2012
Produits & Marchés : brève
- 35- **Maison Décoration** - août 2012
Prestigieuse Bastide !
- 36- **Vogue Australia.com** - 30 août 2012
Bridal news : Elise Pioch marries in the South of France (château de Raissac)
- 37- **www.agriavis.com** - 9 septembre 2012
Belmont : la dernière cuvée AOC du château de Raissac (Languedoc)
- 38- **Décision Boissons** – 14 septembre 2012
Produits & Marchés : brève
- 39- **Trends Magazine** –septembre 2012
Dossier Brunch : Culture Brunch : Château de Raissac

EN COUVERTURE

Notre guide des plus belles chambres



3. Art et vignes en Bas-Languedoc

CHÂTEAU DE RAISSAC

5 chambres de 100 à 150 €.

Route de Lignan-sur-Orb, 34500

Béziers, Hérault (04.67.49.17.60 ;

www.raissac.com).

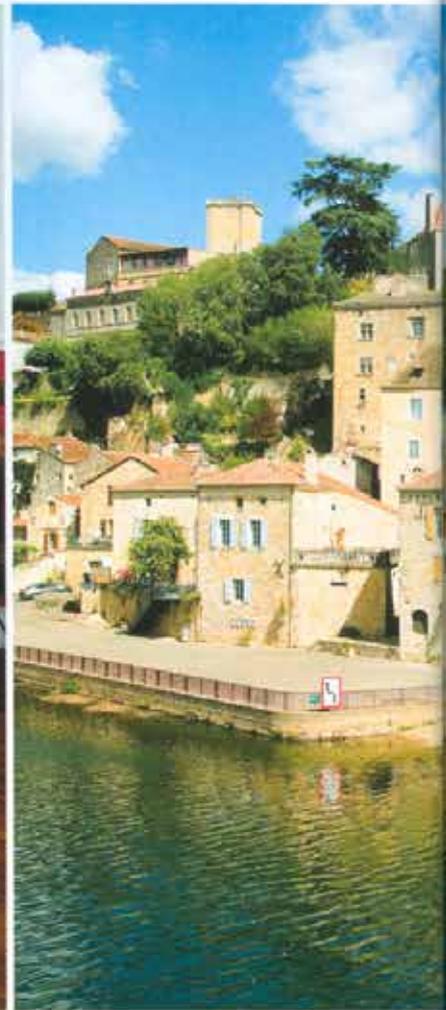
Un château et une propriété viticole dans la même famille depuis 1828. Les enfants s'occupent du chai, pendant que les parents, peintre et céramiste, accueillent leurs hôtes avec élégance et fantaisie. Chambres très classiques, incroyable salle à manger où la famille est peinte nue dans un décor aquatique, musée de la faïence.

d'hôtes

Découvrez notre sélection 2011 des 200 plus belles chambres d'hôtes du « Figaro Magazine ». De plus en plus nombreuses en ville, de plus en plus déco et toujours chaleureuses, voici nos adresses coup de cœur partout en France.

DOSSIER RÉALISÉ PAR ANNE-MARIE GRUÉ, AVEC CLAUDIE SARAN, ALICE BROUARD, GUILLAUME DE DIEULEVEULT, CHANTAL GOLDSTEIN, LAURENCE LACONTE, BÉNÉDICTE MENU, MARIE-ANGÉLIQUE OZANNET, MÉSICA TORRE ET STÉPHANIE...





OUR FRIENDS IN THE SOUTH

Not posh enough to have pals with a place in France? You are now. For less than the price of a 4* hotel room, you can live with the locals in a *chambre d'hôte* – like a B&B, says **Dana Facaros**, but with wine!

PHOTOGRAPHS BY JAMES REEVE



We felt like Hobbits in search of the last Homely House in the Woods, puttering along third-gear roads through the deep forests of the Lot region, dodging the occasional wild boar before reaching the tiny village of Les Arques. Welcoming lights and aromas emanated from La Récréation restaurant, so we opened the door and followed the laughter coming from the table where William and Rosalie Haas held court, passing around a mobile phone. 'Go on, have a look,' Rosalie said, handing it over so we could watch the clip. 'It was one of our guests' – Julie's – birthday yesterday, so as a surprise William did his version of *The Full Monty*.'

'Not the full full monty,' her hunky husband hastened to add. But it was a very funny performance. You would have thought it was a gathering of old friends, but not quite. All were guests at one of the best *chambres d'hôtes* in France, William and Rosalie's Domaine du Haut Baran, a golden-stone farmhouse beyond the Medieval village of Puy l'Évêque.

Chambres d'hôtes are French B&Bs, and since the '80s they have mushroomed in the south of France. The first ones were often basic, and sometimes a tad too authentic.

Once, in Marseille, I was given a university-attending daughter's bedroom, left in its original 'juts' as the French say – it came filled with *Thriller* paraphernalia and stuffed toys, and complete with a genuine *maman* in slippers seeing me off the next morning with a bowl of lukewarm coffee and a supermarket baguette. William and Rosalie, though, are emblematic of the new generation of *chambre d'hôte* owners. Unlike my Marseille *madame*, they offer guests warm, flaky croissants – as well as an intimate knowledge of their turf, and the chance to experience much more of it than you'd ever get in a hotel.

There's nothing like writing a travel guide or two (my profession) to wrinkle them out. I kept running across lovely-sounding places, especially in the southwest – arguably the most hospitable corner of France – but book deadlines were always such that I never had a chance to enjoy them fully. When February rolled around with nothing on, I decided to revisit the four that seemed most tempting, whose owners really pull out the stops.

Rosalie, who earned her hospitality spurs in a top hotel in Cincinnati, is the >

Sun et lumière: clockwise from top left, a room at Villa Lafabréque; the Medieval village of Puy l'Évêque (the Domaine du Haut Baran B&B is nearby); Carcassonne; an apple orchard in Domaine du Haut Baran



Crate expectations: left, greengages for sale in Place Carnot, Carcassonne; right, the pool at Villa Lafabrigue

consummate perfectionist. 'It takes a half-hour just to light all the candles for dinner,' she said as she dashed about the baronial hall, while Kate Read, the Baran's talented English chef, whipped up a feast of pan-fried foie gras, duck breast with cherries and mango sorbet. William, the Baran's raconteur, chauffeur and *guide extraordinaire* has deep roots in the area: his French mother was born and raised a few kilometres away; his aunt, who lives in the next village, hand-painted the furniture in the pretty bedrooms.

Once the candles were lit, we took our cocktails out to the terrace sparkling with white fairy lights, gazing towards a sweeping emerald meadow in the woods. It was utterly idyllic, the only sound a trilling nightingale. It was so isolated I had to ask: 'How do people ever find you?'

'It wasn't easy at first! But over the years we've learned to offer something extra that makes us worth finding – family reunions, wedding parties, cookery classes and wine tours; our current group are doing a truffle tour. We get cyclists, artists groups, walking tours. We've just started all-inclusive spa weekends, with our two English masseuses. In fact, with advance notice, we can do just about anything.'

'Er, including the full monty?' I asked. Rosalie rolled her eyes. 'That was a one-off. Right, William? Wasn't it? William!' He just grinned.

The February sun blazed the next day as I drove south to Carcassonne. Coachloads of pensioners and school groups were besieging the fairytale Cité, yet few

vehicles ventured down into the adjacent 13th-century Bastide (Medieval new town), built by King Louis IX, aka Saint Louis. While the Cité on the hill crumbled away, awaiting a kiss from its prince charming (the 19th-century restorer Viollet-le-Duc), this lower Carcassonne, where most people actually lived, became rich from textiles. In the 18th century it filled up with *hôtels particuliers* – grand private homes, as elegant as the time demanded – and in one of these Debrah Smith and Peter Woodcock have created 42 Rue Victor Hugo, or 42rVH for short.

Peter greeted me warmly. 'Come on up,' he said, as he ascended the grand staircase into the 21st century: under ceilings high enough to accommodate a giraffe were a sleek and convivial lounge, dining room and massive kitchen. Accommodation is in two chic apartments with designer kitchenettes, and a B&B suite – all designed by Debrah, who works in London when she isn't in Carcassonne.

It took about 30 seconds to discover that she and Peter were as smart, warm and contagiously fun as their pad. 'It's a shame you drove here,' said Debrah. 'People love it when Peter gives them a top-down pick-up from the airport on a warm day, feeling the wind in their hair as they peel off London clothes.'

Peter invited me to tag along as he went to buy supper ingredients in Carcassonne's outdoor market in Place Carnot, just a few minutes away on foot. He is an excellent chef – his cookery weekends are a popular option at 42rVH – and it was fascinating >



SOUTHWEST FRANCE



April 2011 Sunday Times Travel 85

2- **Sunday Times Travel** - avril 2011
Our friends from the south



2- Sunday Times Travel - avril 2011
Our friends from the south



Super marché: left, the market at Place Carnot in Carcassonne; right, the dining room at Château de Raissac



SOUTHWEST FRANCE

decor and large terrace, where you could easily spend hours lounging and contemplating the magic mountain.

We sat in the glassed-in breakfast room overlooking The View, next to a cosy area with tea- and coffee-making apparatus, stacks of books, films and a computer or two for guests. Villa Lafabrière may look grand, but the atmosphere is warm-hearted and relaxed: offspring, ages 10-16, checked in for the evening as their affable – and fit – father, Nick, returned from leading a snowshoeing expedition. They were like a fantasy of the perfect family. I asked how they ended up in Prades.

'Back in 2003, Nick was working in London for an IT company, who were sending us to Australia; our bags were packed when it fell through. We had so been looking forward to the sun that staying in London seemed unbearable.'

Nick chipped in: 'Kate did the research and found that Roussillon gets 300 days of sunshine a year. And we discovered this place, which we swapped for the same price as our flat in London.' My eyes bugged out in astonishment as he quickly added: 'It needed a lot of work, though.' The fact that they arrived with four kids, including two-year-old twins, and made such a beautiful job of it is pretty astonishing.

The scenery around Prades is stunning – Roussillon, with its delectable climate, fertile coastal plain and dramatic scenery, is France's secret California – and Nick knows it well. 'The mountains, lakes and gorges just beg for walks, although the logistics can be daunting, even if you have

a car. What I can do is pick guests up at the airport, pack picnics and take them to the trails – or Roussillon's fortified towns and exquisite Romanesque abbeys.'

The villa's website lists 16 half- and full-day itineraries: along with the walking tours, there are soaks in the local hot springs, a spectacular ride on the Petit Train Jaune into the mountains, a jaunt to the Cathar castles, even the Dalí museum in Figueres. Although they don't do meals, Kate and Nick supply facilities for cooking your own, or recommend restaurants in Prades, or drive you to others nearby, including the celebrated Auberge St Paul in Villefranche-de-Conflent.

The next morning it rained, bucketing down, but even sun-loving Kate was glad to see it after several dry months. At least it made it slightly easier for me to leave their lovely home. Then the car's CD player broke, abandoning me to the cruel mercies of French pop. I got stuck in traffic in Perpignan, then in roadworks in Béziers, then by the cathedral (the replacement for the one that exploded like an overripe pomegranate in 1209 when the Albigensian Crusaders set it alight, along with the unfortunates taking refuge inside).

So I was a bit grumpy when I finally arrived at the Château de Raissac, only three kilometres from Béziers on a good day. It was a classic symmetrical cream-coloured beauty, set in a romantic park filled with magnificent trees, and it had been in the Viennet family since 1828. A pair of sphinxes glowered at each other across the courtyard. It was obviously a >

to watch him negotiate his way through the sensory assault of fragrant, perfectly fresh French produce, an astonishing amount of it locally grown. 'We're midway between the Atlantic and the Mediterranean, so you get the best of both climates,' he explained. 'A lot of chefs come to us on holiday, then simply can't resist this stuff and end up cooking feasts.' He knew which onions didn't cause tears (a local variety called Citou, grown only within 30km of Carcassonne), who had the tastiest goat's cheese, and which rogue overcharged for spinach.

That afternoon I borrowed one of 42rVH's bikes for a pedal along the Canal du Midi, which curls through the centre of Carcassonne. Out of season, the waterway's famous plane-tree canopy was a tangle of branches above a silvery ribbon mirroring the soft winter sky. The scene had all the elegiac beauty of a Neo-Classical landscape painting, and it proved to be the perfect appetiser for a lovely evening. The chemistry of good food, good wine and good company worked its magic, and we stayed up late, chatting and laughing. But wasn't it tricky, having complete strangers sitting around your table? 'Do you ever get any bores?' I asked, thinking that that would be the worst thing, being charming while your eyes glazed over. Debrah and Peter considered. 'Well, no! But we have had two couples who got engaged while staying here.' Somehow I wasn't surprised.

The next day was so beautiful that I took the scenic route, due south of Carcassonne, through classic Languedoc-Roussillon landscapes. Like the Canal du Midi, the old D-roads were lined with ancient plane trees, or squirmed through vertiginous gorges. My destination was Prades, a big town on the river Têt, where exiled Catalan cellist Pau Casals founded one of France's top summer music festivals. I'd seen pictures of Villa Lafabrigue, but they hardly prepared me for the real McCoy: a magnificent Neo-Renaissance Florentine villa built in the 1870s by a banker from Barcelona. Only a short walk from the centre of Prades, it's an oasis of calm in a walled garden with a pretty pool. Looming over the garden wall, startlingly close-up and personal, is the distinct 2,784m Pic du Canigou, the sacred mountain of the Catalans, so prominent it was long believed to be the highest of the Pyrenees.

A border collie and a chocolate labrador came bounding out. 'You don't mind dogs, do you?' asked Kate Wilcock. 'The collie belongs to a friend – we couldn't bear the thought of her having to stay in a kennel...' I liked Kate at once, and liked her even more when she gave me the Canigou room, with its genteel period >

Sleek and chic: the living room at 42rVH, a converted *hôtel particulier* in Carcassonne; chicken breast stuffed with smoked ham and goat's cheese at Domaine du Haut Baran



SOUTHWEST FRANCE

B&B for heads of state. This, I thought forlornly, is where my quest for the most *simpatico* hosts in southwest France is going to come a cropper. Chateau people always live in their own little world.

I couldn't have got it more wrong: the laughter started the moment I walked in. Jean Viennet's thick mane struck out in all directions. 'I'm not as crazy as my hair,' he assured me, with a twinkle in his eye.

The interior of the chateau was as wondrously odd as its owner; I expected the usual la-di-da Louis XIV furnishings (and there were certainly some splendid pieces), but as Jean's Norwegian wife Christine showed me round, I felt as if I had fallen into a playful imaginari-um of the senses. Both are artists: Christine is a ceramicist (she has pieces in museums) and owns one of the world's largest private collections,

filling stables and rooms with shimmering colour. Jean's surreal oil paintings (many figures have two sets of eyes – 'to encourage people to see beyond their usual vision') and mermaid murals cover the walls. It's hard to believe that, 20 years ago, this was a leaking ruin, burgled of its fittings, its parquet floors set ablaze by vandals. (And it's interesting to note that all the most engaging versions of 'traditional French' I had seen on this trip came from couples with at least one non-native at the helm.)

'Do you like wine?' Jean asked. My eyes said 'Mais oui', so we hopped in the car and drove three kilometres to the 17th-century cellars at Puech Cocot (Cuckoo Hill), where the main family business is conducted – now in the hands of son Gustave. Because of its sunshine-and-quilt geography, Languedoc-Roussillon is the

most exciting wine region in France, and the Château de Raissac makes 600,000 bottles of the best, including a superb Viognier Muscat and a red Terra Incognita, some of it sleeping in 200 oak barrels, stretching off into the shadows.

The chateau's dining room was nearly the length of a football pitch, but as I was the only guest and already 'part of the family', we ate in the kitchen, with Christine and Jean's daughter-in-law, Marie, and their little granddaughters. Jean loves to cook, and the food and wine were delicious, the laughter infectious.

When, reluctantly, I dragged myself away for the rainy drive home, I realised I'd been right: Château de Raissac was indeed in its own little world. Like the other *chambres d'hôtes* I'd visited, it was a microcosm of everything we love about France. ■

Get me there

GO INDEPENDENT

The airports at Bergerac, Carcassonne, Perpignan, Girona and Béziers are served by **Ryanair** (www.ryanair.com) from a number of UK airports. Toulouse is also convenient for the Lot and Carcassonne. **BA** (0844 493 0787; www.ba.com) has flights from Heathrow from £118 return. **EasyJet** (www.easyjet.com) flies from Gatwick and Bristol. **Jet2** (0871 226 1737; www.jet2.com) from Belfast, Edinburgh and Leeds Bradford from £60. **Flybe** (0871 700 2000; www.flybe.com) flies from Southampton to Perpignan from £174, and **Bmibaby** (0871 224 0224; www.bmibaby.com) flies there from Manchester from £103. **Eurostar** (08432 186186; www.eurostar.com) has Paris returns from £69. TGVs to Perpignan or Béziers go from Gare de Lyon, and to Carcassonne from Gare d'Asnières; from £47 return.

WHERE TO STAY

Domaine du Haut Baran (00 33 5 6524 6324; www.hautbaran.com) has doubles from £134. B&B and £45pp for one of Kate's five-course dinners plus the best AOC Cahors wine. A Secluded Manor Ride package includes six nights' B&B, transfers, four days' riding with horse wrangler/guide Lucky Luke, six meals, four lunches and a day touring Sarlat, from £2,000pp. **42RVH** (00 33 977 524436; www.42ruevictorhugo.com) has suites

from £110, room only. Three-night gourmet breaks for two cost from £475, including airport pick-up and drop-off, breakfast in bed, cocktails and canapés on your first night, and lavish four-course dinner on your last. They can also arrange a tour with wine whiz Wendy Gedney or a wine-tasting with Master of Wine Matthew Stubbs at Vinépole, south of Carcassonne. **Villa Lafabréque** (00 33 4 6896 2990; www.villafrench.com) has doubles from £60. B&B: a seven-night stay is £500pp, based on two people sharing, including breakfasts, picnics, your choice of excursions, airport pick-up and drop-off, transport to and from all activities, but not admission fees. Or rent the whole place, including the two gîtes, it sleeps 25. **Château de Raissac** (00 33 4 6749 1760; www.raissac.com) has doubles from £85. B&B: book ahead for dinner, £56pp. Stays include visits to the porcelain museum in the stables and a wine tour, massages and cooking lessons available; they also do weddings and receptions.

OTHER B&Bs

Château de Bellevue (Plassac, Bordeaux; 00 33 6 4275 9495; www.chateau-bellevue.de) offers languaged, wine appreciation, blues singing, Latin dancing, golf, fishing, touring in a 2CV, and more. Doubles from £118. B&B. **Chez Passet** (Lézignan; 00 33 5 6291 9571; www.chezpasset.com) near



Lourdes, offers skiing, cycling, walking tours, wine weekends and airport transfers. Doubles from £77. B&B. **La Ferme de Souliès** (Casteljaloux; 00 33 5 5379 9554; www.lafermedesoulies.com) has organic breakfasts, massages and pottery and vegetarian cooking classes. Doubles from £93. B&B. **Lagrangette** (Saint Salvy; 00 33 5 5347 6950; www.lagrangette.net) offers family-oriented *chambres d'hôtes* (and gypsy caravans), with a pool, spa, meals, cooking and wine classes. Doubles from £58. B&B. **Haras Picard du Sant** (Lasserre; 00 33 5 6166 6534;

www.merens-aniège.com) offers themed weekends or an organic stud farm – from horses to hog-butchering – and airport transfers. Doubles from £42. B&B. **Mart'inn** (Maubourguet; 00 33 6 2355 5482; www.mart-inn.com) can arrange Madiran wine breaks, oil painting, culinary and spa weekends, from £71 for two. B&B. **Villa St Simon** (Blays; 00 33 5 5742 9966; www.bordeauxwinevilla.com) does Bordeaux wine and chateau tours. Doubles from £65. B&B.

FURTHER INFORMATION

See www.tourisme-lot.com

Vine art

Fine wines, feisty landscapes and nude family portraits –
Anthony Peregrine squares up to a tour of Languedoc's rich *terroir*

PHOTOGRAPHS BY **PIERS GOLDEN**



82 Sunday Times Travel August 2011

SOUTHERN FRANCE

In the frame: opposite, view from Les Aliberts, a collection of *gîtes* near Minerve. Left, Château Massamier la Mignarde; barrels at Virgile Joly's wine cave in St-Saturnin-de-Lucian



I arrived in St-Saturnin-de-Lucian in two minds. One of them was exhilarated. I was on a wine trip in the wildest wine region in France. Mott the Hoople crashed out of the CD player, a ripping soundtrack for a hard, sun-roasted Languedoc landscape not so much all the way from Memphis as half-an-hour from Montpellier.

The light and heat of centuries poured from a huge sky. Carpeting the plain were vines – heavy with grapes, wilting with thirst. They were overseen by rocky, unyielding hills dressed in holm oaks and spiky scrub. Here and there, stone villages packed in tight upon themselves, providing punctuation.

That's why you take a wine trip. If you just want wine, you go to Tesco like everyone else. You come to the vineyards to get the full picture. That doesn't make you, God forbid, a wine buff. (Wine buffs are insane. They wear bow ties and argue about aftertastes.) What it makes you is a pleasure-seeker, seeking to enhance the pleasure by getting to know the countryside, its past, the wine-maker and – in my experience – his wife, his dad, his dogs and his battered old van in which, at the slightest hint of interest, he will whisk you up clattering tracks to see the Syrah for yourself.

This is unashamedly hedonistic. Or it used to be. These days, eco-dogma has seeped deep into the vineyards, co-opting wine to the cause of planetary well-being. And, right now, I was headed for an eco-stronghold. Hence the two minds. The second one was thinking: 'Hell's teeth.'

Don't get me wrong. I'm as keen on the planet as any. Polar bears have few more fervent admirers. But I generally consider wine a respite from the world's worries, not a way of tackling them. I don't want a lecture; I want a drink. So I turned down Mott the Hoople, turned up the trail to Virgile Joly's vineyard and expected the worst.

Mr Joly's wine operation was billed as not only organic but 'verging on biodynamic'. Sweet Jesus, we'd be talking phases of >





'I'd no idea I'd drunk so little,' I told the gendarmes, perhaps unwisely. 'Are you Belgian?' they asked, before waving me on

the moon. I could almost smell the self-righteousness. Except that, when I arrived, what I actually smelled were the smoky aromas of the *garrigue*. What I saw was a smiling fellow in his late thirties walking across the field towards me. We then got into his battered old car (no van this time – a break with tradition) for a bouncy ride round his vineyards and ways of thinking.

This was terrific. There's something atavistic (give or take the car) about being out in vine-lands not hugely changed since they featured in the best Roman ceramics. The same is true of olive groves. Both olive trees and vines have trunks apparently twisted and tortured in a millennial Mediterranean struggle for fertility. And it became clear that Mr Joly's prime concern was that his land would still be producing for further millennia to come. This was no eco-mullah ranting. This was simply a gifted chap doing his best for the land, the vines and thus the wine. Which, when tasted, proved outstanding. (If anyone brings a bottle of Virgile Rouge 2002 to your dinner party, hide it and give them the cheap stuff.)

Over lunch, and more wine, we laughed immoderately. It was good to hear an eco-warrior laughing. They never do on TV. Good also to know that Languedoc traditions weren't ceding to puritanism. I left, facing the rest of the trip in only one mind.

Then again, puritanism is always going to be a long shot in Languedoc. Curving west round the Med from the River Rhône, this is the extreme south where the writ of modern France regularly runs out. The vast plain gets blasted alternately by heat, *tramontane* winds and, on special occasions, both. Festive fun means battling bulls in village streets. Key points of reference are

the Cathar heresy, many wars, and both rugby codes – all of which have ensured some pretty lively bloodbaths.

Understandably, then, Languedoc *vignerons* are a truculent bunch. They have long produced more wine than any other region on God's earth. When the market for their speciality – cheap plonk for the working classes – declined, they took to chucking bricks at the constabulary in pursuit of government rescue packages. A few still do. Others have buckled down to producing better wines that (they will claim, until your ears bleed) speak of their rocky, herby homeland. And the best – like Virgile Joly's – do just that.

Over the coming days, I loped along more lost lanes and mountain roads, darted into villages where anyone who arrived post-Visigoths was rated as a newcomer, and tasted a very great deal of wine. This tended to be in chateaus because, alongside truculence, Languedoc has aristocratic traditions, and, in these trying times, I felt duty-bound to keep nobility going.

Not that Madame Vènes at the Château Massamier la Mignarde, near Pépieux, had the slightest need of my help. She was a *grande dame* whose Christian name I never discovered. 'My husband is "old France"', she said. 'He doesn't approve of Christian names.'

The chateau's surrounds – gardens, courtyards, arches – suggested that the French Revolution hadn't got past the gates. Madame Vènes took me into a building like a Medieval banquetting chamber. Edged with vats and lit by chandeliers, >

Grape heights: opposite, precipitous Minerve is surrounded by gorges. Above, roasted quail at Restaurant Le Mimosa in St-Guiraud, a few kilometres from St-Saturnin-de-Lucian; a glass of the remarkable Domus Maximus 2007



it would have served usefully for a Gothic ceremony involving rams' heads and virgins. We set about the wines. Not too long before, the chateau's Domus Maximus had been elected the best in the world from the Syrah, Mourvèdre and Grenache grapes.

I sniffed, swirled, sniffed again and sipped. The wine was astounding. I'll not say more than that (see the warning about wine-buffery above). But, if the chance arises, do try the Domus Maximus. And, if you're in the region, pop in to Massamier. Should you have the good fortune to meet Madame Vènes, remember to say: 'Bonjour, Madame' and not just 'Bonjour'. That's something else that old France appreciates.

Beyond Pépieux, the land rises rugged, and then disappears into the Cesse river gorges. It's a hell of an approach to Minerve, itself a startling spot. The ancient village grows straight out of a promontory almost entirely encircled by the gorges. They create a vortex of vertigo. Some of the houses teeter on the drop, which must have seen off quite a number of over-active domestic pets.

It's no surprise to learn that Minerve's earliest claim to fame was slaughter. During the 13th-century papal crusade against the Cathars, 140 heretics were torched here. Of course, everywhere has a brutal history but, in this hard terrain, you get the feeling it could have happened last Tuesday.

I crossed the only bridge into the village, which, grand from the outside, at once became intimate. Walk three abreast along these tiny streetlets and one of you would be in a kitchen. A couple of senior ladies walked to the bread van, their housecoats not quite covering their nighties (it was 9.30am). I've no doubt it was much like this at the time of the Cathars – of whom Minervoï folk make all they can, because not much has happened since.

I found a cafe, talked of wine, and then of foreigners snapping up homes in the vicinity. 'The British are OK; they make an effort to fit in,' said one woman. 'But the Dutch. Oh dear me...' I have

no mandate to defend the Dutch, so moved south to the rim of the Corbières mountains and the Abbaye de Fontfroide, near Narbonne.

Cistercians have always singled out the loveliest slices of landscape wherein to deprive themselves of everything else. The 12th-century Fontfroide slots into a wonderful wooded valley beneath hills engulfed in pine, rockrose and broom. The monks are long gone, the place is in private hands and so you may visit all the buildings, cloisters and magnificent rose garden.

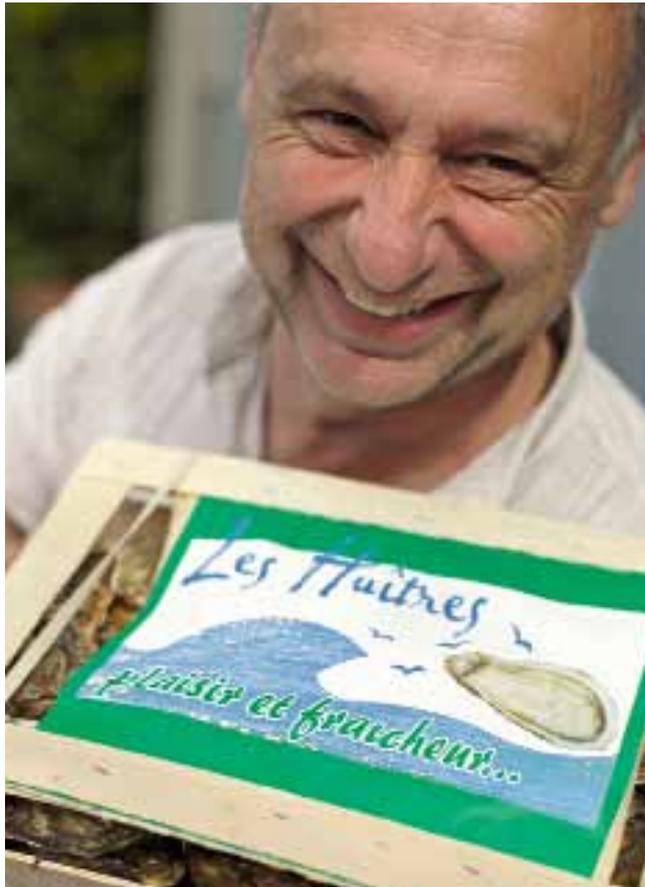
The guide may overburden you with architectural detail. Mine did. It drove me to the edge of bonkers. This is the French way. They are gifted at draining the interest from history in favour of astoundingly tedious stuff about groined vaults. But go all the same. There's a stirring complementarity between the elemental surroundings and the monks' austere reaction to them. Oh, and there's also some cracking wine from the abbey vineyards. Corbières wines used to be as thick and rough as a farmer's fist, which suited farmers but didn't travel above a couple of kilometres. Now Fontfroide's range runs from good easy drinking to rather fine.

I was particularly happy with a Deo Gratias red over lunch in the abbey restaurant. So happy that I was astonished, a little later, to get through a random breathalyser test in a village deserted except for gendarmes. 'I'd no idea I'd drunk so little,' I told them, perhaps unwisely. 'Are you Belgian?' they asked, before waving me on.

Thus I continued, veering up tracks to chateaus, meeting the scions of families who had lived there for generations. At Pech-Célefran, in Salles d'Aude, in the lee of the Massif-de-la-Clape, Nicolas de Saint-Exupéry listened to my gendarme farce. 'Good job you didn't admit to being English; you'd be on your way to >

Field of vision: opposite, vigneronns insist the rocky, herby terroir gives Languedoc wines a special taste. Above, oyster boats at Bouzigues, between Montpellier and Béziers; Château de Flaugergues in Montpellier remains a bastion of elegance, but its existence is threatened by an encroaching business park

No surprise that Minerve's earliest claim to fame was slaughter:
140 heretics were burned here. In this hard terrain, you feel
it could have happened last Tuesday



What a catch: left, make a pitstop at Bouzigues (near Montpellier), famous for its fresh oysters

Devil's Island,' he said. We wandered his land, looking across to the abrupt little mountain range thrown up by geology to prove that the Languedoc coast, too, can do rugged and rocky. Then we tasted his Céléste white and red. This completed the experience admirably.

The Château de Raissac at Lignan-sur-Orb, near Béziers, boasted a Norwegian chatelaine with a gift for interesting pottery in the Bernard Palissy style (you know, the 16th-century chap who made plates with lobsters, newts and reptiles potted onto them) and a French chatelain skilled at wine, cooking and painting his family in the nude – a three-wall mural adorned one of the chateau's side-chambers. Between them, they provided one of the two liveliest dinners I've ever had in a chateau (and I've had a lot). Their Terra Incognita wines helped, of course.

Finally, I rolled into the Château de Flaugergues within Montpellier's city limits. As we speak, a business park is encroaching. But the chateau, its vines and magnificent gardens resist. Pierre de Colbert dashed around as if his ancestors were looking on with stopwatches. But we had time to taste, and his Cuvée Sommelière hit the spot. Hit it more than once, in truth.

Later that evening I met friends and went into Montpellier proper where, every Friday night in summer, they hold Les Estivales. Wine producers from across Languedoc lined the Esplanade, offering glassfuls. There were food stalls and music, including a band who played – no, I didn't believe it either – Mott the Hoople's hit *All The Young Dudes*. (I knew I'd got Languedoc's theme music right.) Crowds remained content and civilised through to 2am and beyond. So did I, so much so that I thought I'd try 'English Fish & Chips!' They were being sold from a kiosk by a very French-looking lady. They were terrible. This is the only criticism I have of Languedoc. ■

IT'S HAPPENING IN LIVERPOOL

With our internationally renowned world heritage status and world-class cultural offering, Liverpool will provide the perfect backdrop for you.

On 7 April, the prestigious world-renowned Liverpool, a world-class venue of the world's greatest building, including the Royal Liverpool and the Liverpool docks of the world's largest ship repair yards of the world.

With its architecture, events and heritage, Liverpool is a world-class venue of the world's greatest building, including the Royal Liverpool and the Liverpool docks of the world's largest ship repair yards of the world.

Book now. Book now. For details of our available packages, contact us on 0203 123 4567 or visit www.liverpool.com

The Cavern Club

SOUTHERN FRANCE

Get me there

GO INDEPENDENT

EasyJet (www.easyjet.com) flies to Montpellier from Gatwick and Luton. **Ryanair** (www.ryanair.com) serves Nîmes, Béziers, Montpellier and Carcassonne from various UK airports. **Rail Europe** (0844 246 0000, www.raileurope.co.uk) has returns to Montpellier from £134.

GET AROUND

Avis (0844 581 0147, www.avis.co.uk) has seven days' car hire from Montpellier or Nîmes from £187, Carcassonne from £202, and Béziers from £222.

WHERE TO STAY

Hôtel du Mimosa is a delightful retreat in St-Saturnin-de-Lucian (00 33 4 6788 6262, www.hotel dumimosa.blogspot.com; doubles from £60, room only). Near Minerve, **Les Aliberts** (00 33 4 6891 8172, www.aliberts.com) has *gîtes* from £530 per week for four. Near Fontfroide, **Domaine de St Jean** (00 33 6 7538 6984, www.domaine-de-saint-jean.com;

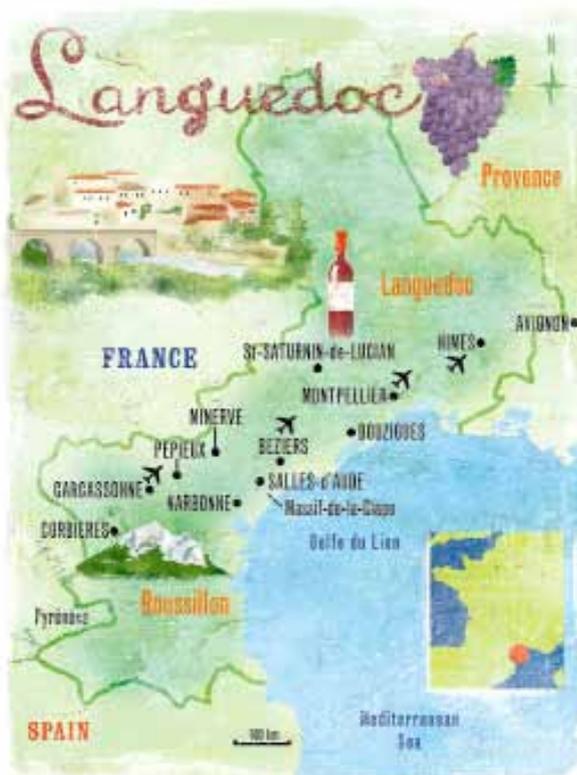
doubles from £57, B&B) has lovely rooms at a vineyard. **Château de Raissac** (00 33 467 281561, www.raissac.com; doubles from £87, B&B) is the most characterful chateau near Béziers.

GO PACKAGED

Vin en Vacances (07880 796786, www.vinenvacances.com) has a three-day wine trip from Carcassonne, including food and accommodation but not flights from £522pp. Or try **BK Wine** (00 33 680 453570, www.bkwinetours.com) or **Arblaster & Clarke Wine Tours** (01730 263111, www.wine tours.co.uk). **Inntravel** (01653 617000, www.inntravel.co.uk) offers a cycle tour around the Canal du Midi: seven nights' B&B, some dinners, bike hire and luggage transfer costs from £848pp.

FURTHER INFORMATION

See www.domainevirgilejoly.com, www.languedoc.com, www.creme-de-languedoc.com, www.sunfrance.com.



MAP: SCOTT JESSOP



Une artiste au château

Grenouilles, calamar hibou, sirène, lézard ou vipère des mers... À Béziers, dans le sillon de Bernard Palissy, nage un bestiaire merveilleux né des mains de Christine Viennet.



Un musée de la faïence naturaliste dans un château biterrois. Pourquoi pas ? Lorsque vous aurez rencontré Christine Viennet, l'affaire ne vous étonnera plus.

À seize ans, celle-ci fait l'acquisition d'une assiette. Poisson de rivière, moule, escargot s'y faufilent entre les feuilles d'une algue. Début d'une folle passion. Échappée dans le monde habité d'un autre céramiste qui, à la Renaissance, alla jusqu'à brûler les meubles de sa demeure pour alimenter son fourneau ! Bernard Palissy, cet humble briquetier devenu, par la force d'une ténacité quasi mystique et une quête de l'exigence jamais démentie, même aux heures les plus sombres de la répression protestante (il en mourra), un artiste reconnu par Catherine de Médicis qui accueillit son atelier dans Le Louvre des artistes.

La matière, il la travaille d'abord chez un verrier pour essayer de comprendre la transparence, l'assimile en faisant son tour de France, s'obstine à rechercher mélanges, combinaisons de couleurs, de vernis, d'émaux pour enfin trouver la gloire, la fortune et enfin la misère. Près de Dieu, Bernard Palissy est près de la nature. Quel meilleur modèle que la grenouille aux yeux exorbités, la couleuvre glissant ses anneaux dorés dans les méandres d'ajoncs où une araignée des eaux attend sa proie !

Subjuguée, la jeune élève des Beaux-Arts d'Oslo mettra ses pas dans ceux

page précédente :
**PLONGÉE
DANS L'OcéAN PEINT
PAR JEAN VIENNET**
pour mettre en scène
les dernières créations
de Christine, le monde
mystérieux des abysses.

**1. LA PREMIÈRE
ASSIETTE
DE CHRISTINE...**
début d'une collection
exceptionnelle.

2. PICHET À MASQUES
dans le style Renaissance
signé Georges Pull
(1810-1869) voisinant
avec un plat à épices
et un rare, parce qu'en
porcelaine émaillée,
plateau en creux
de Jules Lesme, inspiré
des « rustiques figulines »
de Bernard Palissy.

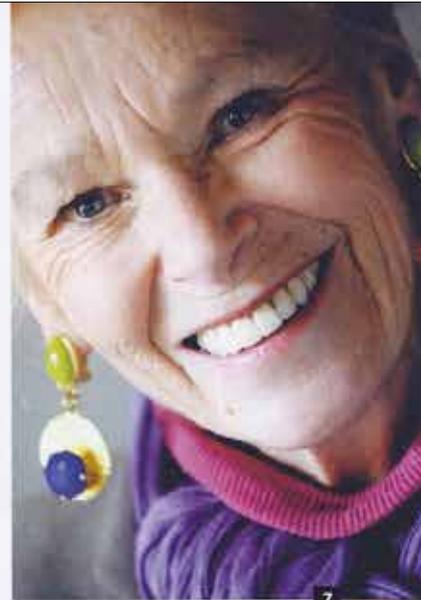
**3. PLAT OCTOGONAL
EN FAÏENCE style
Rouen, avec huîtres
et citrons (41,5 x 25 cm).**
Léon Brard (1830-1902).

**4. LE CHÂTEAU
ET LA PIÈCE DES
SUIVEURS DE PALISSY.**

La collection couvre
les XIX^e et XX^e siècles.
5. PIÈCE D'APPARAT
au pied en forme d'arbre
aux racines ajourées,
dans le style palissyiste
25,5 x 20,5 x 19 cm.
Terre cuite, émail
stannifère et glacure.
Charles Jean Avisseau
(1795-1861).



6



7

7. DANS L'ATELIER,
Christine Viennet
en sortie de four. La prise
en main du premier
plat que l'on approche
de la lumière pour
traquer les fêlures (dues
à une accroche trop
ferme du sujet) ou mieux,
apprécier l'éclat,
la profondeur de l'émail.

6. MÉDUSES EN MOUVANCE.
« Elles charment, fascinent,
ricrissent et piquent et brillent
comme des petites lumières ».
Une des dernières productions
de Christine Viennet.

**8. LÉZARDS DANS UN JARDIN
DE PAPILLONS BLEUS.**
Plat ovale, terre cuite et glaçure,
travaillé par moulage, modelage
et estampage. Une réussite.

**9. 10. 11. 12. POUDRES,
ÉPONGES** pour donner forme
à des fonds, ouverture d'un
des trois fours, après deux jours
de baisse en température.
Moules en terre cuite blanche
créés le plus souvent sur nature.



8



- 13. PLAT OVALE AUX FOUGÈRES ET VIPÈRES.** Interprétation sur raku de Catherine Chaillou, une suivoise de Palissy.
14. MÉDUSE FLEUR BLANCHE en hommage à Gustave Fayet. Aïeul mais aussi mécène, collectionneur et artiste talentueux dans la représentation de fleurs en aquarelle sur papier buvard.
15. CALAMAR HIBOU, animal fantastique susceptible de croiser une sirène bleue dans les fonds marins qui inspirent aujourd'hui Christine Viennet.



du Père Paoli, à l'abbaye de Saint-Michel de Cuxa, qu'elle force à l'initier par sa conviction profonde d'une vocation. Silence monastique et apprentissage qu'elle enrichira dans les ateliers de Lurçat, Picart Le Doux, San Vicens. Puis la rencontre avec Jean, son mari. Le formidable investissement dans une dynamique : redonner vie au vignoble et au château familial de Raissac. Tout en se réservant des moments pour pratiquer son art. Et quel art.

TOUT DEVIENT IMPRESSIONS
« Trois, quatre cuissons. Forcer jusqu'à obtenir le résultat voulu. Explorer à chaque fois les possibilités infinies de l'émail, du four et de la nature », confie Christine. *Mes plus beaux cadeaux ? Un lézard, un serpent écrasé sur le bord du chemin. Base de moulages d'après nature, de modelages. Bouts de bois, métal, fossiles, éponges, mon voile de mariée, tout devient impressions. J'aime le côté spontané de la sculpture ».* Mondialement reconnue, l'artiste vous ouvre à un monde merveilleux. Suivez-la dans ce bestiaire toujours renouvelé, entre les grands noms d'hier (Avisseau, Landais, Brard) et ceux d'aujourd'hui tels Geoffrey Luff, Maryann Webster, Catherine Chaillou, etc.

carnet de route

■ CHÂTEAU DE RAISSAC, route de Murviel, 34500 Beziers (04 67 49 17 60). www.raissac.com
christine.viennet@raissac.com Visite sur rendez-vous.

■ LE COUP DE CŒUR DE MAISONS ET DÉCORS :

Cette famille sans conformisme, fantaisiste à coup sûr et ce château en apparence sage, qui offre cinq chambres d'hôtes spacieuses, entre mobilier ancien, objets Art déco, toiles du XIX^e et XX^e siècles. À la table d'hôtes, simple et savoureuse, vous serez accueilli en amis.



16. BASSIN AU SERPENT ET À LA LIBELLULE de Geoffrey Luff, céramiste contemporain vivant en Touraine. On plonge là dans les différentes strates de la rivière.
17. DANS LES GRANDES ÉCURIES DU CHÂTEAU, la production de Christine Viennet.



La vie d'artiste 12. CHÂTEAU DE RAISSAC, AUDE

Dans ce château, tout respire l'art et la joie de vivre. Après vingt ans de restauration, Christine et Jean Viennet restent toujours aussi inspirés par cette bâtisse, dans la famille depuis 1828. Si la façade XVII^e conserve une certaine austérité, l'intérieur n'est que

jaillissement de couleurs. Jean a accroché ses tableaux qui répondent aux céramiques de Christine. Les chambres, confortables et raffinées, ouvrent sur le parc à la française, redessiné par Bühler.

On a aimé : la cuisine imaginative de la table d'hôtes, avec les produits du potager, accompagnée des vins du domaine.

☛ De 100 à 150 euros. Route de Murviel, 34500 Béziers. Tél. : 04 67 28 15 61 et www.raissac.com.



Lundi 2 Avril 2012 - 16:27

Le Château de Raissac prêt à recevoir royalement ses hôtes Près de Béziers en Languedoc

Après la dernière touche apportée cet hiver et voilà les cinq chambres du château d'hôtes de Raissac fin prêtes pour accueillir les amoureux du vin, de l'art et de la dolce vita languedocienne.



Près de Béziers en Languedoc, le Château de Raissac dévoile une architecture néo-classique très sage dans son joli parc à l'anglaise dans un bruissement d'activités viticoles et artistiques : céramique, peinture, collections...

La table d'hôtes est dressée dans une petite salle à manger XVIIIe ou dans le parc à l'ombre de la bambouseraie selon la saison. Les produits servis, issus du potager et du marché, sont cuisinés à la méditerranéenne.

Un séjour en toute quiétude dans la douceur du Sud, pimentée par la créativité et la fantaisie des hôtes des lieux.

Simple demeure au XVIIIe, le bâtiment s'est métamorphosé en château néo-classique au XIXe par l'architecte bordelais Louis Garros durant la période prospère du commerce de vin dans le Biterrois.

Un parc à l'anglaise élégant dessiné par les frères Bühler (parc de la Tête d'Or...) cinte l'édifice en U auquel sont ajoutées d'imposantes écuries, qui abritent aujourd'hui le musée de faïence de Christine Viennet.

A l'étage, dans les cinq chambres baignées de lumière le charme perdure : camaïeux de bleus à la scandinave, peintures panoramiques des jardins de Versailles, tentures Souléiada... Sans oublier la chambre de Bill avec son lit à la Salvador Dali entouré des tableaux du peintre languedocien Louis-Lina Bill qui auraient certainement plu à ce dernier.

Les chambres sont toutes spacieuses et confortables : larges salle de bains et toilettes, literie king size ou twin, climatisation, accès wifi, possédant des vues imprenables sur le parc.

Nombreux sont les coins du parc de 3 hectares et les vignes des alentours où il fait bon flâner ou lire : sentiers sinueux à travers des arbres centenaires, pièces d'eau, grotte.

Une table d'hôtes aux saveurs du Sud

Et, un salon d'extérieur attend toujours ses hôtes entre la belle serre du XIXe et la petite bambouseraie, pas très loin du potager...

Les soirées commencent toujours ici par une dégustation des vins du Château animée par un membre de la famille. Lors des dîners, une cuisine méditerranéenne simple et savoureuse est servie

à la table d'hôtes, bien entendu, en accord avec les vins du domaine.

Composé de légumes du potager, des fruits du verger et des producteurs voisins, le menu du jour alterne : rougets au fenouil, tajines de lapin, cailles à la raissacoise (aux raisins), baudroie ou dorades à la plancha... selon l'humeur de Jean, qui officie avec bonheur en cuisine.

Le château de Raissac abrite aussi les ateliers de Jean et Christine. Issu d'une famille de vigneron et d'artistes mécènes dont Gustave Fayet notamment (un des premiers collectionneurs de Gauguin), Jean Viennet a été l'élève de Salvador Dali avant de devenir un portraitiste au double regard.

Une œuvre décalée singulière toujours figurative et très colorée qui interpelle. A ne pas manquer sa fresque murale La Naissance des Sirènes qui recouvre entièrement l'un des petits salons d'apparat.

Au cœur de ses 80 hectares de vignes, le château vit aussi au rythme de son vignoble : le temps des vendanges, l'élevage en barriques dans les chais creusés dans la roche, les mises en bouteilles...

Aux commandes du domaine, les jeunes vigneron Gustave et Marie Viennet, sixième génération de la famille, toujours prêts à partager leur savoir-faire, leurs vins généreux et à transmettre leur passion. Visite des chais et dégustation toute l'année (sauf le dimanche).

A savoir : possibilité de suivre des cours de cuisine, d'œnologie sur réservation. Côté bien-être, séance de massage relaxant et de réflexologie sur demande.

Pratique : château d'hôtes ouvert à l'année

Adresse : Château de Raissac - Route de Murviel - 34500 BÉZIERS -Tél. : 04 67 28 15 61 -
reception@raissac.com
www.raissac.com

Tarifs : (labellisé Gîte de France de Charme 4 épis) :

Chambre à partir de 130 euros avec petit-déjeuner continental inclus. (2 personnes)

Table d'hôtes (le soir) : dîner 45 euros/pers (comprenant apéritif, entrée, plat, dessert, vins du château et café)

Services : accès Internet, Wifi, TV, lecteur DVD, jeux, bibliothèque, piano à queue.

Visite guidée du musée : 8 euros.

« Matinée découverte du vignoble avec initiation à la dégustation » à partir de 70€/pers.

Massage aux huiles essentielles bio (1h) : 70 euros.

Lundi 2 Avril 2012 - 16:39

La rédaction

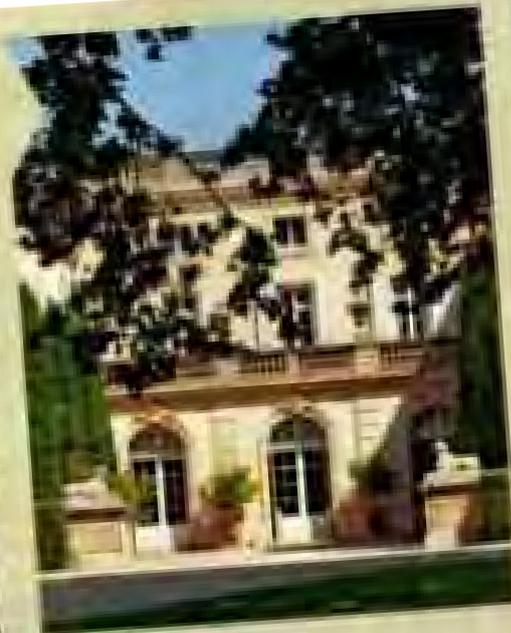
Source :

<http://www.tourmagazine.fr>

3 Repos

A partir de 130 € pour 2 personnes

Bienvenue au château de Rabzac ! Près de Béziers, Jean et Christine Viennot vous accueillent dans leur demeure de famille. L'atmosphère et la déco sont imprégnées de leur style personnel : un mélange de raffinement et de fantaisie, sympathique et doux à vivre ! Cinq chambres lumineuses, un musée de la faïence et des Arts de la table, le vignoble biterrois du châtelain vigneron, avec visite de chais et dégustation, et une table d'hôtes délicieuse réservent de très bons moments. Pour 1 nuit avec petits déj. + dîner : 45 € par personne.



Où s'adresser

04 67 38 15 61 ou reception@rabzac.fr

LA SEMAINE PROCHAINE LE SLOW TOURISME

Télé-Loisirs 117

Tentez de gagner 30 000 € avec le jeu D&CO

Déco par pièces Vos émissions déco

Vidéos | Jeux | Conseils déco | Photos

Chambres - Cuisine - Salle de bain - Salon - Plus de pièces

Déco.fr > Diaporamas > Visite du château d'hôtes de Raissac en Languedoc aux décors raffinés et arty

■ Visite du château d'hôtes de Raissac en Languedoc aux décors raffinés et arty

Escapade en Languedoc près de Béziers dans le charmant château d'hôtes néo-classique de Raissac et son domaine viticole tenu par la charmante famille Viennet depuis plusieurs générations. Voilà qu'elle nous ouvre les portes de ce lieu raffiné, porté par des décors très artistiques.

Image: 1/8

Publiée par Diana Rodriguez



Crédit : Château d'hôtes Raissac

Château d'hôtes Raissac

Le château

Prestigieuse arrivée au Château de Raissac, face à une architecture qui ne laisse pas indifférent. On est bien loin de la simple demeure qu'il était au XVIIIe siècle, métamorphosé, un siècle plus tard en un charmant château de style néo-classique.

Visite du château d'hôtes de Raissac en Languedoc aux décors raffinés et arty

Escapade en Languedoc près de Béziers dans le charmant château d'hôtes néo-classique de Raissac et son domaine viticole tenu par la charmante famille Viennet depuis plusieurs générations. Voilà qu'elle nous ouvre les portes de ce lieu raffiné, porté par des décors très artistiques.

Image: 2/8

Publiée par [Diana Rodriguez](#)



Crédit : Château d'hôtes Raissac

Château d'hôtes Raissac

Le jardin

Le Château de Raissac cultive l'amour pour l'art tant dedans que dehors. A l'extérieur, un élégant parc à l'anglaise invite à des balades romantiques et d'éternels pauses détente, pour le plus grand bonheur des hôtes.

« précédente

suivante »

Recommander

3 personnes le recommandent. Sign Up pour voir ce que vos amis recommandent.



La journée vinicole.com

Domaine de Raissac - Belmont, le dernier-né 🍷

Sur les terrasses de Béziers en Languedoc, le domaine de Raissac se fait une place parmi les grands sur les marchés des exportations : Chine, Belgique, Lituanie, Japon... les cuvées de Raissac ont la cote sur les tables étrangères. Dernière-née, la cuvée Belmont a déjà fait parler d'elle à New-York, un vin souple et soyeux qui a su conserver le fruit croquant de la syrah et du grenache. Notes de...

© La Journée Vinicole - 11/06/2012 - n°23177



Slottet med det rare i

På Château de Raissac i Languedoc i Sør-Frankrike holder den norske keramikkunstnerne Christine Viennet hus sammen med sin franske kunstnerekte mann. Tar du en overnattning her kan du se frem til kunst i alle kroker og kroker, frokost i det grønne og et glass eller to av slottets egen vin.



Av **Stine Okkelmo**
Torsdag 07.07.05 kl 03:30

1

Sponsede lenker

Fly i Norge fra kr 499,-

Nå er flybillettene ekstra billige.
Bestill senest 11. juni på sas.no!

Hotell i London fra 159,-

Spar opptil 70% på hotell i London -
Bestill enkelt, raskt og rimelig!
www.hotell.no/england/london/hotell

Hotell ved Oxford Street

Beste priser på hotellrom. Spar
opptil 70% og bestill rom nå.
Hotels.com

Annonser fra Google

DinSide Ved første øyekast ser Château de Raissac ut som et helt vanlig ... nei, det går ikke an å kalle et slott vanlig ... et helt usedvanlig vakkert slott der det ligger i enden av en grønn allé, midt i det frodige vindistriktet Languedoc. Det flotte slottet ble først bygget på ruinene av en romersk villa. Deretter ble det bygget på og endret flere ganger opp gjennom århundrene, siste gang på 1800-tallet.

Vi befinner oss altså i vindistriktet Languedoc, nærmere bestemt 45 minutter fra Montpellier, enda nærmere bestemt 3 kilometer utenfor byen Béziers. Sønnen i huset, Gustave Viennet, som altså er halvt norsk, viser oss rundt i den sjarmerende engelske hagen på 3 hektar, med



(Foto: Stine Okkelmo)

Slottet med det rare i
Château de Raissac i bilder

vannliljedam og et gammelt drivhus. I denne hagen koser gjestene seg når slottet leies ut til bryllup og andre festlige anledninger.

Mer om slottet

(<http://www.dinside.no/218741/mer-om-slottet>)

Snart får vi besøk av slottsherre Jean Viennet, som tar oss med inn i kjøkkenet der han holder på å lage en paella vi skal fortære til lunsj. (Languedoc er såpass nærme Spania at spansk kultur har satt sine spor. I Béziers har de for eksempel en tyrefekterarena.)

Slange i fryseren

Det er da vi kommer inn på kjøkkenet at vi begynner å ane at dette slottet er noe for seg selv. På veggene henger det keramikkfat dekorert med forskjellige matretter. Det ser nesten spiselig ut. Flisene på kjøkkene er malt i sterke farger, med bilde av damer som spiser fisk. Fatene er Christines verk, flismaleriet kan signeres Jean.



Ekteparet Viennet. Foto: Paul Hegna
(Foto: Paul Hegna)

Jean vil vise oss noe spennende han har i fryseren, og jeg får æren av å avdekke det. Han tøyser og sier at det er hans gamle bestemor, men jeg får meg en støkk da jeg åpner lokket og ser en halvmeter lang slange bukte seg på et trebrett oppå all frossenmaten. Jean ler godt av reaksjonen min, og forteller at Christine er veldig fascinert av slanger og bruker dem mye i kunsten sin.

Châteauet har denne sommeren begynt å leie ut fem av soverommene til turister og andre som kunne tenke seg en natt i et slott. Vi skal opp og se på rommene, men først får vi en liten omvisning av slottet. Rom på rom fullt av malerier, skulpturer, artige figurer og unik atmosfære åpenbarer seg. På veggen i en av stuene henger et stort portrett av Sam Eyde, grunnleggeren av Norsk Hydro, som er bestefaren til Christine. Han har selskap av en delvis utstoppet løve som ligger paddeflat over et bord og "glefser" etter alle som går forbi.

Havfruer med fire øyne

Vi får også ta en titt inn i Jeans atelier. Der jobber han med et gigantisk veggmaleri som dekker alle fire vegger i det kvadratiske rommet. Veggene er malt blå, og i dette havet svømmer fisker og havfruer. Jean forteller at han har tenkt å male de fire viktigste kvinnene i livet sitt, nemlig moren, kona Christine, datteren, og kona til sønnen. Mor er allerede på plass som en havfrue med to sett øyne. Det er nesten litt surrealistisk, for det er vanskelig å feste blikket på ansiktet, men vi blir forklart at de fire øynene symboliserer de forskjellige personlighetene vi mennesker har. Jean har selv karakterisert sin kunst som "figurativ, overraskende, lettere gal, fargerik og kanskje litt provoserende, men det er vel passende for en kunstner!" Ikke overraskende var en av Jeans læremestere Salvador Dali.

Opp trappen og gjennom flere rom kommer vi frem til soverommene. De er unikt innredet med flotte tapeter og antikke møbler. Hvert rom har eget bad. Familien Viennet leier ut rommene fra 150 euro natten, og da nytes frokosten ute i hagen. Hvis gjestene klarer å finne veien ut igjen, da.

>>Mer om Château de Raissac (<http://www.dinside.no/218741/mer-om-slottet>)

[>>Se slottet i bilder \(http://www.dinside.no/218741/mer-om-slottet\)](http://www.dinside.no/218741/mer-om-slottet)

Stor vinprodusent

Med Gustaves hjelp klarer i hvert fall vi det, og ute i hagen står Jean klar med lunsjen. Til den smakfulle paellaen får vi slottets egen vin. Château de Raissac er egentlig en vingård, og bare noen kilometer unna ligger 96 hektar med vinranker. Familien Viennet produserer 20 forskjellige typer vin, og over 300.000 flasker hvert år. Vinen selges over hele verden, men er ikke å få i Norge. Det er ikke lett å få vin antatt av Vinmonopolet.

I dag er det Gustave som er sjefen for vinproduksjonen, og dermed har sjette generasjon overtatt. Familien Viennet har alltid vært kunstinteresserte; en av de første vinproduserende Viennetene hadde en stor samling av malerier av van Gogh og Gaugin. Dessverre måtte de over 40 maleriene selges i dårlige vintider.



En løve på vakt. (Foto: Stine Okkelmo)

Trompe l'œil

Vi begynner å bli nysgjerrige på å se mer av kunsten til Christine, som er på ferie da vi er på besøk. Gustave tar oss med til hennes atlier og museum, som ligger i de gamle stallene. Christine er en anerkjent keramikkunstner, og hennes håndlagede keramikk selger for flere tusen euro. Stilen kalles trompe l'œil, og stammer fra renessansen. Her finnes tallerkener fulle av hummer, kreps, reker og sitron, eller av frukt, og enda større fat som forestiller en dam full av frosk, biller, vannliljer, øyestikkere - og der ser vi igjen slangen fra fryseren, også. I museet ser vi i tillegg antikke eksemplere fra kjente keramikkhus som Sarreguemines, Gien og Minton.

Christine har også en stor samling porselenstallerkener, og en del av museet er viet Norge. Her har hun blant annet en bunad, flere rosemalte treskrin, og en flott utskåret trestol. Christine er opprinnelig fra Tønsberg, men har bodd i Frankrike mesteparten av livet. På telefon fra ferien på Korsika snakker hun norsk med svak fransk aksent og håper vi har hatt det fint på slottet.

Etter omvisningen og en utelunsj bestående av melon, paella, kanelis og ost, skylt ned av Château de Raissacs egen hvitvin, kan vi ikke si annet enn at vi er stående fornøyde, og fulle av både mat og inntrykk.

[>>Mer om Château de Raissac \(http://www.dinside.no/218741/mer-om-slottet\)](http://www.dinside.no/218741/mer-om-slottet)

[>>Se slottet i bilder \(http://www.dinside.no/218741/mer-om-slottet\)](http://www.dinside.no/218741/mer-om-slottet)

Flere artikler om Frankrike finner du [her \(http://www.dinside.no/reise/reisemal/europa/frankrike/\)](http://www.dinside.no/reise/reisemal/europa/frankrike/).

Sponsede lenker

[Hotell i Istanbul?](#)

Bestill hotell og spar opptil 70% Full oversikt over attraksjoner!
[Stay.com/istanbul](http://stay.com/istanbul)

[Tjolöholms Slott, Bo i](#)

egen hytte i nærheten av slottet Barnevennlige og naturlig skjønnhet
www.tjoloholm.se

Annonser fra Google

À part
Chambres d'hôtes et hôtels pour voyager autrement

CHAMBRES Destinations | Idées | Je recherche... | Le Magazine | Propriétaires

Chambres d'hôtes » France » Languedoc Roussillon » Hérault » Château de Raissac

CHÂTEAU DE RAISSAC
Route de Murviel 34500 Béziers
Accueil: 04 67 28 15 61 - Fax accueil: 04 67 28 15 61 - Autre: 04 67 28 15 61
Chambre d'hôtes Site web officiel à partir de 130 €

CDH VISITÉ par CHAMBRES À PART

Présentation **Infos et Prix** Photos Avis Carte

Voir plus de photos (39) »

Campagne Tendance
Classique Couples Business

Raissac, un château élégant et insolite, à quelques minutes de Béziers

Visité par Alice, correspondant Chambres à part, le 24 avril 2012

Le château de Raissac, dans l'Hérault, est un mélange d'art et d'histoire au service de ses visiteurs, prônant la curiosité, l'ouverture d'esprit et les valeurs familiales.

Sommaire

- Contexte
- Situation
- L'endroit
- Chambres
- Décoration
- Clientèle

Contexte

La prestigieuse histoire de la famille Viennet est étroitement liée au territoire languedocien. Propriété de cette famille depuis 1828, le Château de Raissac et son domaine viticole puisent leurs origines dans l'histoire gallo-romaine de la région. Depuis le XIX^{ème} siècle, le domaine se transmet de génération en génération. La production viticole est aujourd'hui gérée par Gustave et Marie

Promos bed and breakfast
Les b&b Alicante les moins chers pour un week-end sans se ruiner.
lilip.fr/hotels-montreal

Législation chambre hotes
Stage pour éviter les erreurs et comment gagner de l'argent
www.samedimidi.com

Chambres d'Hôtes Prestige
Aux portes de Montpellier, cadre exceptionnel. Réservez en ligne.
www.chateau-sainte-colombe.fr Choisir sa pûe

L'avis des internautes

Cette adresse n'a pas encore été recommandée

Accueil : 00000
Prix : 00000
Emplacement : 00000
Chambre : 00000
Silence : 00000

Soyez le premier à donner votre avis

Adresses autour

-  Les Jardins du Rebaut
Rebaut-le-Bas - 34
-  Château de Lignan
Lignan-sur-Orb - 34
-  Au Vieux Couvent
Corneilhan - 34
-  Beauty Boat | L'appart du Chat Boat-e
Béziers - 34
-  Domaine de Ribaute
Lieurán-lès-Béziers - 34

Gustave, habitent le château et accueillent les visiteurs. Respectivement céramiste et peintre, ces deux artistes rénovent et font vivre le Château depuis le début des années 1980.

Situation

A 10 minutes en voiture du centre-ville de Béziers, le château se découvre au milieu d'une campagne de vignes et de collines. Le vignoble et les caves se situent à moins de 5 kilomètres du domaine. C'est donc une situation idéale pour visiter la ville, se balader le long du canal du midi, participer à la fêria du mois d'août ou encore se prélasser sur les plages de Sérignan ou de Valras.

L'endroit

Le château, de style néo-classique, a été restauré au XIX^{ème} siècle par l'architecte Louis-Michel Garros. Il se compose de deux ailes symétriques et d'une cour surmontée d'une terrasse. A l'entrée, deux lions majestueux invitent à pénétrer dans le grand hall desservant le salon, la petite salle à manger, la salle de réception et la petite bibliothèque faisant office de boudoir. A l'étage, un couloir s'ouvre sur les 5 chambres d'hôtes qui bénéficient d'une vue sur le grand parc à l'anglaise. Le jardin, ombragé par endroits, abrite un petit étang

et une grande verrière. Les immenses écuries du château, qui accueillent aujourd'hui la salle de réception et le musée de la Faïence, se découvrent également dans le parc aux cotés d'une petite maison dite de « Cécile » reconverte en gîte.

Chambres

Les 5 chambres se situent au premier étage du château et ont toutes un univers particulier, entre romantisme et originalité, à l'image de la demeure et de ses propriétaires. Les nombreuses toiles contemporaines, choisies aux couleurs des chambres, répondent harmonieusement aux meubles et aux objets : fauteils, secrétaire, coiffeuse et autre mobilier ancien, le tout rehaussé par les boiseries, les dorures et les moulures propres au lieu. Toutes possèdent une salle de bain privée et offrent une vue sur le parc ou la verrière. Les chambres « bleue » et « jaune » sont les plus spacieuses (environ 40 m²) et les plus « élégantes » du château. Ce sont également celles qui proposent un lit « king size ». Les chambres dites de « Charlotte » et « mauve » sont pourvues de deux lits jumeaux tandis que la « chambre de Bill » offre un grand lit type baldaquin.

Décoration

Le château de Raissac abrite deux artistes aux styles affirmés et la décoration s'en ressent incontestablement. Les murs du château portent quelques unes des toiles surréalistes de Jean Viennet, tandis que chaque pièce accueille par contre de nombreuses céramiques qui témoignent de la passion de Christine Viennet. L'accumulation d'objets divers, du plus raffiné au plus surprenant fait de cette maison un lieu véritablement [atypique](#). Porcelaine au dessin délicat, horloge ancienne, petit bibelot chiné, livre de poche écorné, tête de lion au regard saisissant, portrait d'ancêtre ou encore photos de famille se côtoient dans cet univers particulier. Le tout donne un château plein de vie, de curiosités et d'humour.

Clientèle

Le château de Raissac accueille principalement des [couples](#), souvent passionnés d'art ou de vin. Il y vient également des personnes seules, ayant des obligations [professionnelles](#) dans la région ou à Béziers.

Prestations

Le château, en plus des chambres d'hôtes, offre une multitude de services à ses visiteurs : visite des chais et dégustation des vins du domaine, visite du musée de la Fayence dans les écuries du château, location du gîte « la maison de Cécile » au cœur du parc, prestation pour réceptions et séminaires, cours de cuisine ou d'œnologie, location de vélos, massage, etc.

Restauration

Jean Viennet, amoureux des bons produits offre à ses convives une cuisine méditerranéenne, simple et gouteuse, élaborée avec les fruits du verger et les légumes du potager et agrémentée des vins du domaine. Le petit déjeuner « à la française » se compose classiquement de croissants, pains grillés, beurre et confitures, yaourts et fruits frais.

Divers

Beaucoup de projets sont en cours au château : création d'une piscine, restauration du gîte « la maison de Cécile », projet de création de Lodges dans le parc, prestations en voie de diversification concernant les mariages et autres réceptions... A noter que le norvégien est parlé et compris au sein du château et que de nombreux lieux sont à visiter non loin, comme l'Abbaye de Fontfroide ou le Canal du Midi.

Pourquoi le choisir ?

Le château de Raissac ravira les amoureux de céramique (notamment l'œuvre de Bernard Palissy) et de fayence, les férus d'histoire, les amateurs de vins. Il enchante les personnes voulant conjuguer repos, gastronomie et découverte artistique.

Pourquoi ne pas le choisir ?

Le château de Raissac n'est pas le lieu idéal pour recevoir famille avec enfants ; la fragilité et la valeur des céramiques et des objets disposés dans l'ensemble du château demanderaient une attention constante des parents.

Les amateurs de décoration minimaliste, épurée ou très tendance passeront également leur chemin : ici, pas de mur blanc ni de meuble starck.

3 questions posées à : Christine Viennet

Qu'est-ce qui vous a poussé à ouvrir une Chambre d'hôtes ?

« C'est une grande maison, nous sommes mon époux Jean et moi seuls ici, c'est une maison que je n'ai pas arrêté de restaurer, de peaufiner... il était dommage de ne pas en faire profiter d'autres personnes. C'est aussi une façon de faire vivre ces grands domaines puisque ce sont des charges très lourdes à supporter, et nous n'aurions pas les moyens de le faire sans cela. Nous avons ouvert les chambres d'hôtes il y a 3 ans mais nous avons entamé la restauration du château il y a 30 ans. Il y avait tout à faire : les toitures, les plafonds, etc, il n'y a pas un mur que je n'ai pas peint dans cette maison ! Nous avons tout fait nous même, quasiment. Ça été très long, 30 ans de travaux et ce n'est pas fini, car une maison comme celle-ci est très capricieuse, les maisons anciennes ont besoin de vous tout le temps... »

Quel métier avez vous exercé, ou exercez-vous encore, en parallèle de votre activité de chambres d'hôtes ?

« Je suis céramiste et j'ai vécu de ma céramique toute ma vie. J'ai dû lâcher beaucoup de choses car je suis très prise avec la maison car elle a davantage besoin de moi mais je continue toujours à travailler dans mon atelier car c'est ma vie. Je travaille aujourd'hui beaucoup sur des expositions dans des musées, je n'ai plus la démarche commerciale que je pouvais avoir autrefois, lorsque c'était le métier dont je vivais. Jean est peintre. Il a dû également mettre de côté ses pinceaux lorsque la maison et les vignes ont exigé de lui beaucoup de temps. Il n'est pas encore vraiment prêt à se remettre à la peinture aujourd'hui ; cela demande beaucoup de temps et de concentration mais il a repris le dessin... cela va prendre encore un peu de temps avant qu'il puisse s'y remettre vraiment.»

Dans quel état d'esprit recevez-vous vos hôtes : plutôt «Je reçois des amis avec qui je partage du temps, voire plus» ou «je me fais vite oublier» ?

« On a du mal à se faire oublier étant donné que nos hôtes sont dans une maison que nous avons amoureusement tissée pendant 30 ans et que notre touche est là, partout ! Mais ils sont accueillis, ils disposent de la maison comme ils le souhaitent et on les laisse libres, comme on le fait d'ailleurs avec nos amis qui viennent ici : nous ne prenons pas les repas avec eux par exemple. C'est un moment de détente que les gens viennent chercher, où ils ont envie de se retrouver, d'être tranquille. Ils n'ont pas besoin de nous à leur côté à chaque minute, mais nous sommes là pour les servir quand ils en ont besoin.»

Informations pratiques

- **Château de Raissac** ([Chambre d'hôtes](#))
- Route de Murviel
34500 Béziers
- Tel: 04 67 28 15 61
- [Site Web Officiel](#)



■ **Gustave et Marie Viennet** (Château de Raissac à Béziers) sortent une **nouvelle cuvée**, "Belmont", volontairement sans élevage en barrique afin de conserver tout le fruit croquant de la syrah et du grenache (8€ - www.raissac.com)

La dernière cuvée AOC du château de Raissac : belle à croquer



Sur les terrasses de Béziers en Languedoc, le domaine de Raissac se fait une place parmi les grands sur les marchés des exportations : Chine, Belgique, Lituanie, Japon... les cuvées de Raissac ont la cote sur les tables étrangères. **Dernière-née, la cuvée Belmont** a déjà fait parler d'elle à New-York, un vin souple et soyeux qui a su conserver le fruit croquant de la syrah et du grenache. Notes de cassis, framboise, légèrement épicées, la garrigue n'est jamais loin sur ce domaine familial de 80 hectares réveillé par les jeunes vignerons **Gustave et Marie Viennet** qui conjuguent création, savoir-faire ancestral et méthodes modernes avec un seul objectif l'émotion lors de la dégustation.

Genèse d'une nouvelle cuvée AOC Languedoc : Belmont

Dans le vin, il faut savoir être patient et exigeant, **la nouvelle cuvée du domaine de Raissac** est le fruit de 10 années de travail avant même la première vendange.

Il faut tout d'abord dénicher un terroir qui corresponde à son intention : Gustave Viennet trouve son bonheur en 1999, « un environnement très préservé de garrigue et de pin, situé à 80 mètres d'altitude sur un plateau dévoilant un très beau sol de cailloutis du villafranchien*, un terroir parfait pour produire de grands vins rouges tout en respectant cette nature sauvage », explique ce jeune vigneron qui à l'époque reprend le domaine familial et n'hésite pas à acquérir cette parcelle de 4 hectares. Cette terre de caractère est alors retravaillée puis replantée avec des cépages méridionaux mi-syrah mi-grenache. Ce terroir, plein sud, naturellement drainé offre les conditions idéales pour l'expression de ces deux cépages. Ces vignes sont d'ailleurs entrées dans la zone d'AOC Coteaux du Languedoc ou AOP Languedoc depuis les vendanges 2011, c'est la deuxième récolte pour cette cuvée.

Cultivées sans désherbants, ni insecticides afin de préserver le riche écosystème local, les vignes sont conduites en suivant les méthodes anciennes remises au goût du jour, avec notamment l'utilisation d'intercep mais aussi en privilégiant les travaux manuels pour éviter le passage des engins lourds qui réduisent l'activité microbienne en compactant le sol.

Vendangés avec une belle maturité, les raisins sont alors triés et encuvés pendant 5 semaines avec remontages et délestages réguliers. Dernière étape : comment l'élever, sans perdre l'esprit du fruit ? « **Belmont** est une cuvée volontairement sans élevage en barrique afin de conserver tout le fruit croquant de la syrah et du grenache », confie **Marie Viennet** qui aime à raconter les secrets de fabrication des vins du domaine.

Au final : un vin souple, soyeux sur des notes de cassis, de framboise légèrement épicées en fin de bouche. Les senteurs de la garrigue environnante sont omniprésentes. Des tanins fins et serrés donnent un beau relief à une bouche minérale et fruitée. Belle robe d'un grenat soutenu.

A déguster idéalement en accompagnement de grillades, de fromages, de desserts à base de fruits rouges ou en accord de contraste, avec une cuisine épicée.

Prix : 8,00 euros la bouteille

Herault Tribune - Fins Gourmets (18-06-12)





La dernière cuvée AOC du château de Raissac belle à croquer

Annonces Google [Vin](#) [Cave à Vin](#) [Cadeau Vin](#) [Cave a Vin](#)

20 juin 2012 [Francis Gruzelle](#)

Tweet 0

+1 0

J'aime 4



Le château de Raissac offre un cadre prestigieux - Photos Francis GRUZELLE

C'est l'un des meilleurs vins élaborés au coeur du Languedoc, dans un domaine qui associe le vin et l'art et qui mérite un détour en cette période estivale.

Dans le secret de la naissance d'un vin en Languedoc, la dernière cuvée AOC du château de Raissac est une pure merveille belle à croquer. Le Château de Raissac vit également au rythme de l'Art : Christine Viennet a installé dans les anciennes écuries du Domaine un Musée de Céramiques et des Arts de la Table. Elle crée dans son atelier trompe l'oeil et pièces inspirées de Bernard Palissy.

Grandiose : sur les terrasses de Béziers en Languedoc, le domaine de Raissac se fait une place parmi les grands sur les marchés des exportations : Chine, Belgique, Lituanie, Japon... les cuvées de Raissac ont la cote sur les tables étrangères. Dernière-née, la cuvée Belmont a déjà fait parler d'elle à New-York, un vin souple et soyeux qui a su conserver le fruit croquant de la syrah et du grenache. Notes de cassis, framboise, légèrement épicées, la garrigue n'est jamais loin sur ce domaine familial de 80 hectares réveillé par les jeunes vigneron Gustave et Marie Viennet qui conjuguent création, savoir-faire ancestral et méthodes modernes avec un seul objectif l'émotion lors de la dégustation.

Genèse d'une nouvelle cuvée AOCLanguedoc : Belmont pour le meilleur et les connaisseurs

Dans le vin, il faut savoir être patient et exigeant. La nouvelle cuvée du domaine de Raissac est le fruit de 10 années de travail avant même la première vendange.

Annonces Google

[Découverte des vignobles](#) Adresses de caves, musées du vin et circuit découverte des vignobles [www.guideduvignoble.fr](#)

[Vendanges du Sancerre](#) Participez aux Vendanges 2012 Avec un vigneron passionné [www.vignobles-en-berry.com/Sancerre](#)

Il faut tout d'abord dénicher un terroir qui corresponde à son intention. Gustave Viennet trouve son bonheur en 1999, et explique "J'ai un environnement très préservé de garrigue et de pin, situé à 80 mètres d'altitude sur un plateau dévoilant un très beau sol de cailloux du villafranchien", un terroir parfait pour produire de grands vins rouges tout en respectant cette nature sauvage", ajoute ce jeune vigneron qui à l'époque reprend le domaine familial et n'hésite pas à acquérir cette parcelle de 4 hectares. Cette terre de caractère est alors retravaillée puis replantée avec des cépages méridionaux mi-syrah mi-grenache. Ce terroir, plein sud, naturellement drainé offre les conditions idéales pour l'expression de ces deux cépages. Ces vignes sont d'ailleurs entrées dans la zone d'AOC Côteaux du Languedoc ou AOP Languedoc depuis les vendanges 2011, c'est la deuxième récolte pour cette cuvée.

Des cultures très bio

Cultivées sans désherbants, ni insecticides afin de préserver le riche écosystème local, les vignes sont conduites en suivant les méthodes anciennes remises au goût du jour, avec notamment l'utilisation d'intercep mais aussi en privilégiant les travaux manuels pour éviter le passage des engins lourds qui réduisent l'activité microbienne en compactant le sol. Un terroir du quaternaire de cailloux siliceux à quartz et de roches siliceuses originaires du Massif Central, auxquels sont associés des sables grossiers et des argiles rouges.

Vendangés avec une belle maturité, les raisins sont alors triés et encuvés pendant 5 semaines avec remontages et délestages réguliers. Dernière étape comment l'élever, sans perdre l'esprit du fruit ? « Belmont est une cuvée volontairement sans élevage en barrique afin de conserver tout le fruit croquant de la syrah et du grenache », confie Marie Viennet qui aime à raconter les secrets de fabrication des vins du domaine.

Au final, les connaisseurs découvrent un vin souple, soyeux sur des notes de cassis, de framboise légèrement épicées en fin de bouche. Les senteurs de la garrigue environnante sont omniprésentes. Des tanins fins et serrés donnent un beau relief à une bouche soyeuse et fruitée. Belle robe d'un rouge soutenu à l'aspect idéalement en

Annonces Google

[Proverbes et citations](#) : [www.Proverbe-Citation.com/Proverbes](#)

+10000 à découvrir par thèmes. Amour, famille, travail, etc.

[Chambres d'Hôtes Prestige](#) [www.chateau-sainte-colombe.fr](#)

Aux portes de Montpellier, cadre exceptionnel. Réservez en ligne.

[Chambres d'hôtes à Nissac](#)

[www.entremerevignes.com](#)

Entre Béziers et Narbonne, au calme Grandes chambres, piscine, Spa ...

[1er Réseau Social 50ans +](#) [www.quintonic.fr](#)

Vous êtes Senior, Rejoignez nous ! Rencontre & Partage dans la Région

[Nuit en Cabane Perchée](#) [www.enviedesouffler.com](#)

Dormez Perché dans un Arbre A 30mn de Paris, pour un Petit Prix

[Cave à Vin moins chère](#) [www.Expert-Electromenager.com](#)

Votre Cave à Vin à petit prix, économisez en achetant en ligne !

[Animations Oenologiques](#) [www.cinerea.com](#)

Créateur du "Casino du vin" Vini Vegas et d'autres animations.

À LIRE AUSSI



[Viticulture en Languedoc : Le domaine de Longueroc](#)



[Le Grand Pic Saint Loup honore ses vins à Saint Jean de Cuculles](#)



[Languedoc Viticulture : Le Domaine Icard](#)

[Lire plus dans consommation](#)

Astuce pour votre poids:

Elle perd toute sa vilaine graisse abdominale avec ce conseil unique

Tip

Advertisement

compactant le sol. Un terroir du quaternaire de cailloutis siliceux à quartz et de roches siliceuses originaires du Massif Central, auxquels sont associés des sables grossiers et des argiles rouges.

Vendangés avec une belle maturité, les raisins sont alors triés et encuvés pendant 5 semaines avec remontages et délestages réguliers. Dernière étape : comment l'élever, sans perdre l'esprit du fruit ? « Belmont est une cuvée volontairement sans élevage en barrique afin de conserver tout le fruit croquant de la syrah et du grenache », confie Marie Viennet qui aime à raconter les secrets de fabrication des vins du domaine.

Au final, les connaisseurs découvrent un vin souple, soyeux sur des notes de cassis, de framboise légèrement épicées en fin de bouche. Les senteurs de la garrigue environnante sont omniprésentes. Des tanins fins et serrés donnent un beau relief à une bouche minérale et fruitée. Belle robe d'un grenat soutenu, à déguster idéalement en accompagnement de grillades, de fromages, de desserts à base de fruits rouges ou en accord de contraste, avec une cuisine épicée.

À lire aussi

- [Viticulture en Languedoc : le Mas de Jon](#)
- [Faire les vendanges, un bon plan/job pour la rentrée 2012](#)
- [Le rosé, vin de l'été et de la convivialité](#)

Belmont pratique :

Prix : 8 euros la bouteille (médaille de bronze au Concours des Grands Vins du Languedoc des Oenologues de France)

Points de vente : www.raissac.com (livraison par transporteur), vente au caveau Puech Cocut, route de Murviel - D19 - 34500 Béziers

Sur les tables du monde :

Famille franco-norvégienne, ouverte sur les autres cultures et curieuse des domaines viticoles à travers le monde, les Viennet exportent depuis longtemps leurs vins aux Etats-Unis, en Scandinavie, Belgique....Aujourd'hui Gustave et Marie élargissent encore les zones d'export. Dernières nouvelles... :

En Chine, un nouveau client du Nord du pays vient de référencer Gustave Fayet 2009 et Terra Incognita 2008, et le Muscat Petit Grains remporte un grand succès dans le sud de la Chine depuis 2009

En Australie : en partance : la première palette de Rosé 2011 ainsi que le Pinot Noir Les Lions.

Aux Etats-Unis : dégustation, en avril dernier des nouveaux millésimes et lancement de Belmont 2011 à New-York.

Costa Rica : première expédition en octobre où les vins y sont très appréciés.

Lituanie : fort développement de la gamme Raissac dans une chaîne de magasins nationale avec en vedette Gustave Fayet et le Muscat petits grains

Lettonie : nouveau marché depuis août 2011.

Norvège : la cuvée en l'honneur de Sam Eyde grand-père de Christine Viennet va être relancée pour les événements de Rjukan (Marispel wine)

...

Un concentré du terroir méditerranéen

Cette dernière vigne vient compléter un vignoble du Languedoc harmonieux, composé d'une mosaïque de terroirs déjà cultivés à l'époque romaine. Toutes ses parcelles sont plantées de cépages en accord avec le type de sol et le microclimat de chacune offrant une palette de cuvées des plus expressives.

Sixième génération de vignerons, Gustave Viennet, orchestre le domaine du Château de Raissac depuis déjà dix ans. Il a su imposer sa créativité en exploitant au mieux la latitude offerte par les appellations de Vins de Pays d'Oc

...
(IGP) et AOP Languedoc, à travers notamment des vinifications très pointues, comme la maîtrise fine des températures.

Une seule règle : ne jamais brusquer le vin que ce soit lors de la vinification ou de l'élevage. Elevés dans un chai unique, creusé au XVII^e siècle dans la roche calcaire, aujourd'hui entièrement modernisé, les vins y sont conservés à une température et une hygrométrie constantes au sein des 12 cuves béton et un parc de 150 barriques, sans agents de collage, avec bâtonnages réguliers pour les blancs...

Résultat : des cuvées racées qui expriment au mieux ce terroir des terrasses de Béziers donnant des vins équilibrés et élégants dont les têtes de cuvée comme le Gustave Fayet ou le Terra Incognita sont souvent récompensées pour leur panache. Appréciées dans de nombreux pays (voir encadré), ces gammes de vins s'accordent à merveille avec les saveurs méditerranéennes.

Un domaine à vivre le temps d'un week-end : entre art et vin

Le Domaine de Raissac n'est pas seulement un lieu de production de vin mais aussi un lieu de transmission de ce savoir-faire et de cette tradition viticole ancrée dans l'art de vivre du sud.

Château et table d'hôtes. Sur le domaine de Raissac, un séjour autour du vin est possible toute l'année, grâce à ses 5 chambres d'hôtes (4 épis). Au cœur de ses 80 hectares de vignes, le château vit au rythme de son vignoble : le temps des vendanges, l'élevage en barriques dans les chais, les mises en bouteilles... mais aussi dans un bouillonnement artistique, les hôtes, Jean et Christine Viennet, les parents, étant céramiste et artiste-peintre (musée de la faïence à visiter). Ce château de famille dévoile une architecture néo-classique très sage dans son joli parc à l'anglaise mais à l'intérieur : toiles et décors XVIII^e côtoient objets seventies dans une ambiance arty pleine d'impertinence. Les soirées commencent toujours ici par une dégustation des vins du Château animée par un membre de la famille, puis, une cuisine méditerranéenne simple et savoureuse est servie à la table d'hôtes, bien entendu, en accord avec les vins du domaine. Une adresse dédiée aux amoureux du vin, de l'art et de la dolce vita languedocienne. A savoir : possibilité de suivre des cours de cuisine et d'œnologie sur réservation.

Dégustation et découvertes

- Visite des caves, du chai d'élevage et dégustation des vins du domaine au caveau (toute l'année, sauf le dimanche).
- « Matinée découverte du vignoble avec initiation à la dégustation » à partir de 70€/pers.
- Visite du musée de la Faïence et des Arts de la table dans les anciennes écuries.
- A noter : le 3^e Salon d'art, le dernier week-end d'août (25-26).

Château Raissac pratique ::

www.raissac.com Tél. : 04 67 28 15 61 -Château de Raissac - Route de Murviel - 34500 BÉZIERS -
reception@raissac.com

Les caves du château : ouvert à l'année, visite et dégustation tous les jours (sauf le dimanche) de 9h à 12h et de 14h30 à 18h.

Château d'hôtes et table (à 5 min des caves) : 5 chambres : Chambre double à partir de 130 euros avec petit-déjeuner continental inclus. Table d'hôtes (le soir) : dîner 45 euros/pers (comprenant apéritif, entrée, plat, dessert, vins du château et café).

Le musée de la Faïence : sur rendez-vous 04 67 49 17 60.

Annonces Google

[Cave a Vin à -50%](#) [ComparezAchetez.com/Cave_a_Vin](#)
Déstockage Été 2012 ! Economisez Dès Aujourd'hui

[Hébergement à prix réduit](#) [www.onetsolutions.net](#)
Hébergement de site web, Serveurs, Nom de domaine et bien plus !

[Chateau zu verkaufen](#) [www.groeber-immobilien.de](#)
Chambres d'hotes in Süd Frankreich Wfl1.000qm, Grd. 7.500qm KP € 3 Mio

Œnologie : La dernière cuvée du château de Raissac, un Languedoc qui a du corps.

Un vin souple et soyeux qui a su conserver le fruit croquant de la syrah et du grenache. Notes de cassis, framboise, légèrement épicées, bouche minérale et fruitée, belle robe grenat.... tel peut se qualifier la cuvée Belmont.

Publié le [jeudi 21 juin 2012](#)
Catégorie [Gastronomie](#), [Voyages...](#)



<!--[if !mso]> <![endif]-->

Comme pour chaque vin, celui-ci a une histoire, une histoire d'hommes, de terriens. La famille Viennet possédait une demeure située aux portes de Béziers, en bordure de l'Orb, entourée de quatre vingt hectares plantés de vignes entourées de pinèdes et de garrigue odorante . À la fin du siècle dernier, ce n'est pas si loin au fond, Gustave Viennet le dernier de la lignée, décide de concentrer ses efforts sur une parcelle relativement modeste de 4 hectares. Avec sa femme Marie, il replante sur ce sol naturellement bien drainé des cépages méridionaux, syrah et grenache. Près dix ans de travail, ils peuvent être fiers du résultat.



Cultivées sans désherbants, ni insecticides afin de préserver l'écosystème, les vignes sont conduites en suivant les méthodes anciennes, avec notamment l'utilisation d'*intercep* mais aussi en privilégiant les travaux manuels pour éviter le passage des engins lourds qui réduisent l'activité microbienne en compactant le sol. Vendangés avec une belle maturité, les raisins sont triés et encuvés pendant 5 semaines avec remontages et délestages réguliers.

En final, un vin qui a du caractère et qui convient parfaitement à une cuisine riche et généreuse aussi bien qu'avec des grillades. Il accompagnera idéalement les plats épicés et les fromages. Médaille de bronze au Concours des Grands Vins du Languedoc des Œnologues de France, les cuvées de Raissac font le tour de la planète. On les trouve en Chine, Belgique, Lituanie, Japon... La cuvée Belmont est, elle, déjà sur les tables à New-York en attendant d'être sur les vôtres – 8 €.

Le Domaine de Raissac n'est pas seulement un lieu de production de vin mais aussi un lieu de transmission de ce savoir-faire et de cette tradition viticole ancrée dans l'art de vivre du sud. On peut visiter ce lieu exceptionnel, prendre des cours de cuisine et d'œnologie, y manger en table d'hôtes (le soir), y dormir (cinq chambres d'hôtes sont mises à disposition).

- [Château de Raissac](#) - Route de Murviel - 34500 Béziers - tél. 04 67 28 15 61



19- Paris Première TV – Emission Intérieurs – 23 juin 2012
Château de Raissac : Décompressons au vert en Languedoc

Actualité

Les nouvelles du vin de Roger et Micheline Clairet

27 juin 2012

Les Côtes de Bordeaux célèbrent le vin!

A quelques mètres de la place des Quinconces, les Côtes de Bordeaux participent à l'immense " Bordeaux fête le vin ", du 28 juin au 1er juillet 2012.

Renseignements et conditions: www.bordeauxletelevin.com

Union des Côtes de Bordeaux: Morgane Dupiech - tel : 05 56 00 21 98

Laforêt 2010 par Joseph Drouhin

Laforêt appellation Bourgogne Contrôlée 2010, 100% Chardonnay.

C'est une bouteille à ouvrir pour découvrir la Bourgogne des vins, un premier pas prometteur avec ce Chardonnay issu d'un sol argilo-calcaire.

Le savoir-faire de la Maison Joseph Drouhin a assuré la réussite de cette cuvée par un mariage heureux du minéral et du floral.

On le trouve chez Nicolas à moins de 10 euros.

Maison Joseph Drouhin - tel 03 80 24 68 88 - www.drouhin.com

Contact presse: Valérie Kéréver - tel 01 45 44 05 89

La cuvée Belmont 2011 du Château Raissac

Il est rare que nous soyons totalement d'accord avec les termes de dégustations avancés par le producteur d'un vin qui nous est proposé:

... un vin souple, soyeux sur des notes de cassis, de framboise légèrement épicées en fin de bouche. Des tanins fins et serrés donnent un beau relief à une bouche minérale et fruitée. Belle robe d'un grenat soutenu...

Prox public départ propriété: 8 euros la bouteille.

Point de vente: www.raissac.com (livraison par transporteur)

Contact presse: Sophie de Clock - tel 06 16 57 54 58



les dernières recettes

**Verrines de petits pois
frais au sel de château**

**Tartare de tomate au
basilic et caillé de chèvre,
granité de tomate au
basilic et citron vert**

**Tarte au citron vert avec
des myrtilles sauvages du
Canada**

Les petits contes de Marc Veyrat



SUD-EST

34 - BÉZIERS



CHÂTEAU DE RAISSAC

Ce château du XVIII^e siècle vous invite à un parcours découverte mêlant art et gastronomie. Représentant la cinquième génération de propriétaires, Christine et Jean Viennet accueillent leurs hôtes dans un cadre néoclassique plein d'impertinence.





Fonds marins. Dans l'un des petits salons, la fresque murale *La Naissance des sirènes*, de Jean Viennet qui fut élève de Salvador Dalí. Partout, les créatures marines créées par Christine Viennet.

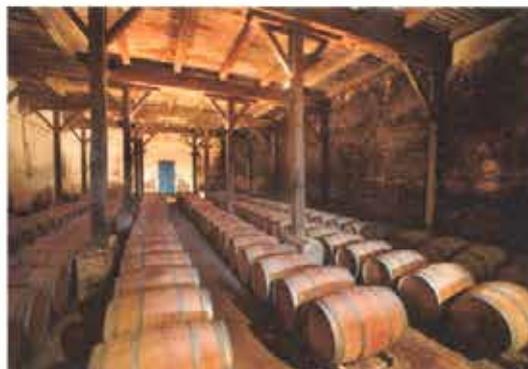


Art et histoire. Recouverte d'un même motif (lit, murs, rideaux...), l'une des cinq chambres présente confort et style.



Approfondir.

Dans les anciennes écuries, un amusant musée de la Faïence et de l'Art de la table a été installé. Visite, 8 €.



Activités. Ne manquez pas la visite avec dégustation des chais creusés dans la roche. Ni le détour par l'atelier de Christine Viennet, céramiste reconnue pour ses sculptures et ses trompe-l'œil, et qui travaille actuellement sur un sanctuaire marin en argile.

Labellisé Gîte de France de charme 4 épis, ce château d'hôtes est particulièrement étonnant. Au-delà de la beauté des cinq chambres confortables et décorées avec goût, tout le domaine respire la créativité. Entre la partie viticole, gérée par Gustave et Marie Viennet, représentant ici la sixième génération, et l'accueil pris en charge par Christine et Jean, tout est fait pour vous proposer un séjour enrichissant et reposant. L'occasion de déguster du bon vin, de découvrir la sculpture et toute une région de gastronomie.

INITIATIQUE



CHÂTEAU DE RAISSAC

Route de Murviel, 34500 BÉZIERS.
TEL. 04 67 28 15 61. www.raissac.com
Chambre à partir de 130 €. Matinée découverte du vignoble avec dégustation, dès 70€/personne.



“Belmont”, le dernier trésor du château de Raissac

// BÉZIERS //



Couchées, sous le regard protecteur de deux lions majestueux, les barriques renfermant les trésors de Raissac attendent patiemment que le temps fasse son effet.

DANS UN SILENCE DE

CATHÉDRALE, elles sont près de deux cents à se banifier dans les chais du domaine, situé au cœur du vignoble, sur un promontoire nommé Puech Cocut à Béziers. Construites à

la fin du XVII^e siècle, ces caves, creusées dans la roche calcaire, offrent des conditions optimales d'élevage et de stockage, avec une hygrométrie et une température constantes. Voilà sans doute le secret de l'élégance des vins du château de Raissac. A moins qu'il ne faille chercher un complément d'explication au cœur d'une vinification toute en douceur. Conduite avec grands soins par Gustave Viennet, hôte des lieux, celle-ci allie méthodes traditionnelles ancestrales et dernières techniques, telle que la maîtrise des températures. Et pour ne pas brusquer les vins, leur mise au

propre se fait par soulirages successifs, sans agents de collage. Seule la gravité agit naturellement sur la sédimentation des lies, ne nécessitant, de fait, qu'une seule filtration avant la mise en bouteille. Tout un art acquis et perpétué au fil des décennies ! C'est en effet en 1828 que le château de Raissac entre dans le patrimoine de la famille Viennet (1838 pour la cave de Puech Cocut)

Incarnant la sixième génération de vigneron, ce sont aujourd'hui Marie et Gustave Viennet, en dignes successeurs, qui en assurent la destinée. De leur alliance, est née une gamme de douze vins (cinq blancs dont un muscat petits grains, un rosé et six rouges), vendus à 95 % à l'export dans les réseaux traditionnels : USA, Europe du nord, pays de l'est, Chine, Japon, Thaïlande, Australie, Costa Rica... Une gamme constituée de onze Pays d'Oc et d'un AOC Coleaux du Languedoc, la cuvée phare de la propriété. Issu d'un terroir de caillolets villafranchiers, dans un environnement très sauvage entre Boujan-sur-Libron et Bassan, "Belmont", misyrah, mi-grenache, vient d'ailleurs de décrocher la médaille de bronze au concours des grands vins du Languedoc. « N'ayant pas eu d'élevage en barrique, c'est un vin sur le fruit,

confié, avec le sourire du devoir accompli, Marie Viennet. Son nez est intense de fruits bien mûrs. En bouche, il est complexe, très soyeux, très rond, avec des notes de fruits rouges, mûres, myrtilles, cassis et de bouquet de garigue. Ses tanins fins et serrés confèrent un beau relief à une bouche minérale et fruitée. » Idéal en accompagnement de grillades d'été (côtelettes d'agneau notamment), de fromages, de desserts à base de fruits rouges ou encore, en accords de contraste, avec une cuisine épicée. Un sacré petit trésor ! Pour le déguster ainsi que toute la gamme, n'hésitez pas à venir au caveau de la propriété.

INFOS PRATIQUES CONTACTS

Les caves du château de Raissac,
Puech Cocut, route de Murviel - D19
34500 Béziers - 04 67 28 15 61
Le musée de la faïence - 04 67 49 17 60
sur RDV
Chambres d'hôtes et salles de réception
04 67 28 15 61

SITE

www.raissac.com



UN RICHE PROGRAMME ESTIVAL...

Les journées défilent à une allure folle au château de Raissac tant les activités sont multiples.

- **POUR COMMENCER**, tous les mercredis du 1^{er} juillet au 31 août de 11 h à 12 h 30, *une visite commentée* de la cave, en français et en anglais, vous sera proposée suivie d'une dégustation des vins du domaine en accords avec des topas. Tarif : 15€ uniquement sur réservation au 04 67 28 15 61 ou sur reception@raissac.com

- **MAIS LE CHÂTEAU DE RAISSAC**, à 5 minutes des caves (en voiture), métamorphosé en château néo-classique au XIX^e siècle par l'architecte bordelais Louis Garros, ce n'est pas uniquement le vin. C'est aussi une invitation à la douce vita languedocienne grâce à ses cinq chambres d'hôtes 4 épis aménagées avec confort et raffinement, offrant une magnifique vue sur le parc à l'anglaise dessiné par les frères Bühler.

- **RAISSAC** c'est aussi le charme et l'authenticité d'une propriété familiale dotée de salles équipées et modulables pour organiser vos *réceptions* en toute sérénité.

- **ENFIN, RAISSAC**, c'est aussi le *musée de la faïence* et des arts de la table installé dans les anciennes écuries du château, sur rendez-vous uniquement. Vous y découvrirez les œuvres de Christina Viennet, céramiste passionnée et fascinée par la nature, les peintures de Jean, son mari, élève de Salvator Dalí, mais également une étonnante collection de faïences européennes du XIX^e siècle ou encore de somptueux trompe-l'œil.

DANS CE CADRE D'AILLEURS, le dernier week-end d'août (25-26), le parc du château et les anciennes écuries accueilleront le *3^e salon d'art*, en partenariat avec les artistes complément'air de Bassan. Une soixantaine d'artistes et d'artisans d'art exposeront ainsi leurs dernières créations. Entrée libre avec possibilité de restauration sur place. **TOUT UN PROGRAMME.**



Quelles ressources pour les nouveaux châtelains ?

Transformées en chambres d'hôtes, musées, universités d'entreprise... ces demeures historiques sont gérées en véritables PME.

Le retour aux sources du château de Raissac

Les Viennet ? Une famille de châtelains Héraultais atypiques. Le château de Raissac ? Un bel exemple de réussite s'appuyant sur des activités variées. La jeune génération, Gustave (38 ans) et Marie (36 ans), s'occupe des 80 hectares de vignes et de la commercialisation des vins de pays d'Oc et AOP Languedoc. Les aînés, sexagénaires, sont aux commandes des volets artistique et touristique. Élève de Salvador Dali, Jean Viennet expose ses peintures dans les salons du château. Christine, céramiste passionnée, a installé un étonnant musée de la Faïence et de l'Art de la table dans les écuries. Pour compléter ces activités, la famille a ouvert en 2007 des chambres d'hôtes labellisées Gîte de France de Charme

4 épis ainsi que des salles de réception. « C'est une façon d'absorber les charges élevées du château tout en gardant un cadre de vie agréable », précise Marie Viennet. Pas moins de 40.000 euros d'investissement ont été nécessaires pour changer les literies, refaire les salles de bains, procéder au rafraîchissement des chambres... Si le vin représente 90% du chiffre d'affaires et les activités réceptives 10%, il se pourrait que le vent tourne dans les années à venir. « Nous voulons développer cette

partie réceptive car il y a plus de rentabilité que sur le vin. En 2013, nous comptons investir à hauteur de 50.000 à 100.000 euros dans une piscine chauffée et un spa ». Près de Béziers dans le Languedoc, la rentabilité s'inscrit donc dans la diversité des activités. Un exemple à suivre.



Les activités réceptives représentent 10% du CA.

La vie de château n'est plus ce qu'elle était ! Les terres vendues au fil des générations ne rapportent plus beaucoup, les frais d'entretien s'accroissent tout comme les gros travaux de rénovation. Hormis quelques privilégiés qui profitent de leur édifice historique en villégiature, les apprentis châtelains restent en quête de solutions pour payer les factures sans dénaturer ces lieux souvent magiques. En surfant sur la vague des coffrets cadeaux et du renouveau du tourisme de charme, l'un des moyens d'équilibrer les revenus familiaux est souvent de proposer aux particuliers des séjours haut-de-gamme, la vie de château pour une nuit ou deux, en offrant le gîte et le couvert mais aussi en planifiant la visite d'un musée en lien direct avec l'histoire du bâtiment.

La mer nourricière des artistes

Comme une vague sans fin, les coquillages et leurs cousins marins envahissent le vaste monde de l'art.

LES GROTTES ET LES CABINETS DE CURIOSITÉS font des émules dans tous les domaines de l'art. Les coquillages envahissent les céramiques, les objets d'art et le mobilier. Oh, une conquête somme toute bien pacifique, mais qui déferle et ne semble pas avoir de fin et s'étend même à tous les produits de la mer. C'est ainsi que vient le temps des petits objets en galuchat et en ambre, des dents de narval montées, des étoiles de mer dessinées... la fascination ne se dément pas. Les artistes qui s'emparent de ce registre, à l'instar d'un Wenzel Jamnitzer, appartiennent à la sphère du maniérisme international, celui qui renouvelle l'esprit de l'Antiquité en redécouvrant l'essence de la nature. Et s'il en est bien un, c'est Bernard Palissy (1510-1590). Avec la Renaissance, un certain raffinement s'impose sur les tables royales, et la céramique en bénéficie. Ses céramiques rustiques, appelées par leur auteur « rustiques figulines », sont les premières à reproduire des coquilles et autres animaux marins dans un univers très chargé, certainement inspiré des grottes et nymphées. Il faudra à l'artiste de nombreuses années de recherches pour parvenir à la maîtrise technique. Car, si les formes empruntent au registre utilitaire des bassins et des aiguières, la surface des pièces est radicalement métamorphosée dans le but d'imiter la nature. Elle est façonnée, donnant l'illusion de la pierre incrustée de coquillages et de fossiles, et sert de scène sur laquelle une variété de plantes et d'animaux moulés sur nature s'ébat. Un serpent provoque la fuite de lézards, des écrevisses jouent à cache-cache avec des grenouilles tandis que des insectes observent, attentifs, les ébats de poissons... L'élément eau tient une place primordiale dans le répertoire de Bernard Palissy. Les œuvres sont ensuite délicatement glaçurées de couleurs translucides. L'homme fascine les grands et sera protégé par la reine Catherine de Médicis et le connétable Anne de Montmorency, qui lui passent des commandes fabuleuses, dont la plus célèbre demeure la mystérieuse grotte en céramique du château des Tuileries. Des frag-



Christine Viennet (née en 1947), *Oreille de Palissy*, plat en terre cuite émaillée, L. 45 cm.

ments retrouvés dans les fouilles du Louvre montrent des espèces de coquillages de la côte Atlantique, bulots, moules, strombes, berniques, coques et praires. Après lui, les majoliques italiennes, les porcelaines de Meissen et de Sèvres et les céramiques de Delft et de Wedgwood suivront le mouvement. Puis, avec le XIX^e siècle, la mode des plats de Bernard Palissy revient. Elle est reprise par des céramistes que l'on réunira sous le nom d'« école de Tours » et dont Charles Avisseau est le principal représentant. Mais l'histoire ne s'achève

pas là : aujourd'hui encore, son travail fascine, et ce n'est pas la céramiste Christine Viennet qui prétendra le contraire !

À VOIR

« Barbotines, majoliques, trompe-l'œil... Dans le sillon de Bernard Palissy », Maison régionale des arts de la table, 15, rue Saint-Jacques, 21230 Armay-le-Duc, tél. : 03 80 90 11 59, www.musee-artdelalable.com - Jusqu'au 11 novembre, tous les jours de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

La route des *VINS*

Si le vin est à l'honneur à la rentrée, il peut se découvrir de plusieurs manières et dans différents lieux au bon goût de terroir. Suivez le guide.

Dormir dans les vignes à *Béziers*



Niché au cœur de 80 hectares de vigne,

le majestueux Château de Raissac à l'architecture néo-classique propose un hébergement de cinq chambres d'hôtes décorées en camaïeu de bleus à la Scandinave. Passionné d'art et de faïence

à laquelle la maîtresse des lieux a consacré un musée, le château est le reflet de son goût pour les belles choses. Quant à sa table, elle est l'occasion de découvrir les vins du domaine présentés par un membre de la famille. Sur réservation, le domaine organise des cours de cuisine et d'œnologie.

Château de Raissac, route de Murviel, 34500 Béziers, tél. : 04 67 28 15 61.



Écouter de la musique dans l' *Aude*

Pour la troisième année consécutive, le Château Ollieux Romanis organise ses « Apéros-Tapas-Concert ». Un concept qui permet de réunir mélomanes et amateurs de vin autour des concerts de jazz et swing. L'occasion pour le château de faire déguster « Lo Petit Fantet », sa nouvelle cuvée. Les dates : 2 août, Swings spirit (bossa nova, jazz) ; le 9 août, Eric en solo (il aborde la chanson française, la swingue, et déborde en reggae, rock n'roll et ballades). Il s'accompagne à la guitare, à l'harmonica et à la batterie.

Le 16 août : Michel Aubenas (jazz, blues, gospel, musique africaine...). Le 23 août : Hot Papa swing swing (Swing New Orleans revisité avec une orchestration originale : guitare, dobro, lap steel, trompette, saxophone. Un voyage dans la musique américaine des années 20, 30 et 40.) Le 30 août : Electro Jazz Project, un trio qui joue sur de la musique soul électro lounge avec deux musiciens et un dj.

Château Ollieux Romanis, RD 613, 11200 Montséret. www.chatealesollieux.com



photos : DR



Rouge/Red
CHÂTEAU RAISSAC
Belmont
Languedoc 2011

Service : 16° C
 Garde/Ageing : 3-4 ans

Robe : grenat, vive, reflets violets. **Nez** : développé, étonnamment floral, agréable et gourmand. **Bouche** : charmeuse, soyeuse, fruits discrets, notes mentholées, jolis tanins présents en finale. Très croquante, fines notes de violette. **Accords mets et vins** : barbecue d'été ; côtelettes grillées. **Commentaires** : un vin croquant et gourmand, prêt à boire, qui appelle la convivialité.

Visual aspect: garnet, lively, violet reflections. **Nose**: developed, astonishingly floral, pleasant and tasty. **Palate**: charming, silky, discreet fruit, mentholated notes, nice tannins present in the finish. Very crunchy, fine violet notes. **Match with food**: summer barbecue; grilled chops. **Comments**: a crunchy and tasty wine to drink now and share with friends.

> **SCEA Gustave Viennet**
 Château de Reissac
 Route de Murviel
 34500 Béziers
 Tél. 04 67 28 15 61
 www.raissac.com



Rosé
CELLIERS
DU VAL DES PINS
Domaine de Favas
Languedoc 2011

Service : 12° C
 Garde/Ageing : 2 ans

Robe : rosé, framboise, brillante. **Nez** : riche, droit, minéral, fraise composée, thym. **Bouche** : droite, vive ; mûre, végétal, thym, fraises des bois. **Accords mets et vins** : chèvre frais et raisin de Corinthe ou pistaches ; apéritif. **Commentaires** : une jolie cuvée.

Visual aspect: rosé, raspberry, brilliant. **Nose**: rich, direct, mineral, stewed strawberries, thyme. **Palate**: direct, lively; blackberries, vegetal, thyme, wild strawberries. **Match with food**: fresh goat's cheese with curants or pistachios; apéritif. **Comments**: a nice vintage.

> **Celliers du Val des Pins**
 18 rue de Montlaur
 34160 Montaud
 Tél. 04 67 86 94 55
 www.valdespins.com



Rouge/Red
CELLIERS
DU VAL DES PINS
Cambacérés
Languedoc Saint-Drézéry
2010

Service : 14-15° C
 Garde/Ageing : 3-5 ans

Robe : violine, pivoine, reflets framboise. **Nez** : cuir dominant, arômes tertiaires de musc, petits fruits. **Bouche** : ample, charnue, veloutée, soyeuse, finale épicée, sur des notes de garrigue, de la fraîcheur. **Accords mets et vins** : aiguillettes de canard ; estouffade de gigot d'agneau à l'ancienne. **Commentaires** : joli vin rouge agréable et ample.

Visual aspect: dark purple, peony, raspberry reflections. **Nose**: leather dominant, tertiary musk aromas, small fruit. **Palate**: ample, fleshy, velvety, silky, spicy finish, on notes of garrigue, freshness. **Match with food**: thinly sliced breast of duck; traditional-style braised leg of lamb. **Comments**: a nice red wine, pleasant and ample.

> **Celliers du Val des Pins**
 18 rue de Montlaur
 34160 Montaud
 Tél. 04 67 86 94 55
 www.valdespins.com



Rouge/Red
DOMAINE
CAILHOL GAUTRAN
Cuvée Villa Lucia
Minervois 2009

Service : 17° C
 Garde/Ageing : 4-5 ans

Robe : joli rubis avec reflets brillants et violacés. **Nez** : fruits rouges caramélisés, arômes poivrés. **Bouche** : attaque caramel au lait, tanins poudrés bien enveloppés. Finale fruitée et classieuse. Très gourmande, belle typicité de son terroir. **Accords mets et vins** : gigot d'agneau de Lozère. **Commentaires** : un vin où le terroir s'exprime pleinement.

Visual aspect: nice ruby with brilliant and purplish reflections. **Nose**: caramelised red fruit, peppery aromas. **Palate**: a milky caramel attack, powdery and well enveloped tannins. A classy and fruity finish. Very tasty, nicely typical of its terroir. **Match with food**: leg of Lozère lamb. **Comments**: a wine that gives full expression to its terroir.

> **Domaine Cailhol Gautran**
 34210 Aigues Vives
 Tél. 04 68 91 26 03
 www.domainecailholgautran.com



Red/红葡萄酒

CHÂTEAU RAISSAC
瑞萨克城堡

Terra Incognita
德拉塞歌尼达

Pays-d'Oc 奥克地区 2010

Service : 15° C
Garde/Agéing : 2-4年

颜色：非常漂亮的石榴石色，典雅，鲜亮。气味：黑果，野桑葚，甘草芳香，芳香浓郁，富有表现力。口感：醇厚，果香，甘草糖果鲜明，桑葚和接骨木芬芳，单宁柔和，回味悠长。食物搭配：蘑菇烤珍珠鸡。点评：饮用前需醒酒至少一个小时。

> **SCEA Gustave Viennet**
Château de Reissac
Route de Murviel
34500 Béziers
Tél. 04 67 28 15 61
www.raissac.com



Red/红葡萄酒

CHÂTEAU RAISSAC
瑞萨克城堡

Belmont
百乐蒙

Languedoc 朗多克 2011

Service : 16° C
Garde/Agéing : 3-4年

颜色：鲜明的金榴石色，紫罗兰光泽。气味：纯熟，异常迷人的花香，惬意，令人垂涎欲滴。口感：迷人，柔滑，淡淡果味，薄荷，余味可尝到漂亮鲜明的单宁。非常清脆，细腻的紫罗兰香。食物搭配：夏季烧烤野餐；烤排骨。点评：清脆美味的葡萄酒，已做好准备接待交际时饮用。

> **SCEA Gustave Viennet**
Château de Reissac
Route de Murviel
34500 Béziers
Tél. 04 67 28 15 61
www.raissac.com



Red/红葡萄酒

CHÂTEAU RAISSAC
瑞萨克城堡

Gustave Fayet
古斯塔夫法耶

Pays-d'Oc 奥克地区 2010

Service : 15° C
Garde/Agéing : 5年

颜色：红宝石红色，黄色光泽。气味：浓郁，有趣，成熟果香。口感：浓郁饱满，余味稍缺失，有植物味道。食物搭配：分葱葡萄酒烧烤肉类。点评：注意品酒温度。

> **SCEA Gustave Viennet**
Château de Reissac
Route de Murviel
34500 Béziers
Tél. 04 67 28 15 61
www.raissac.com



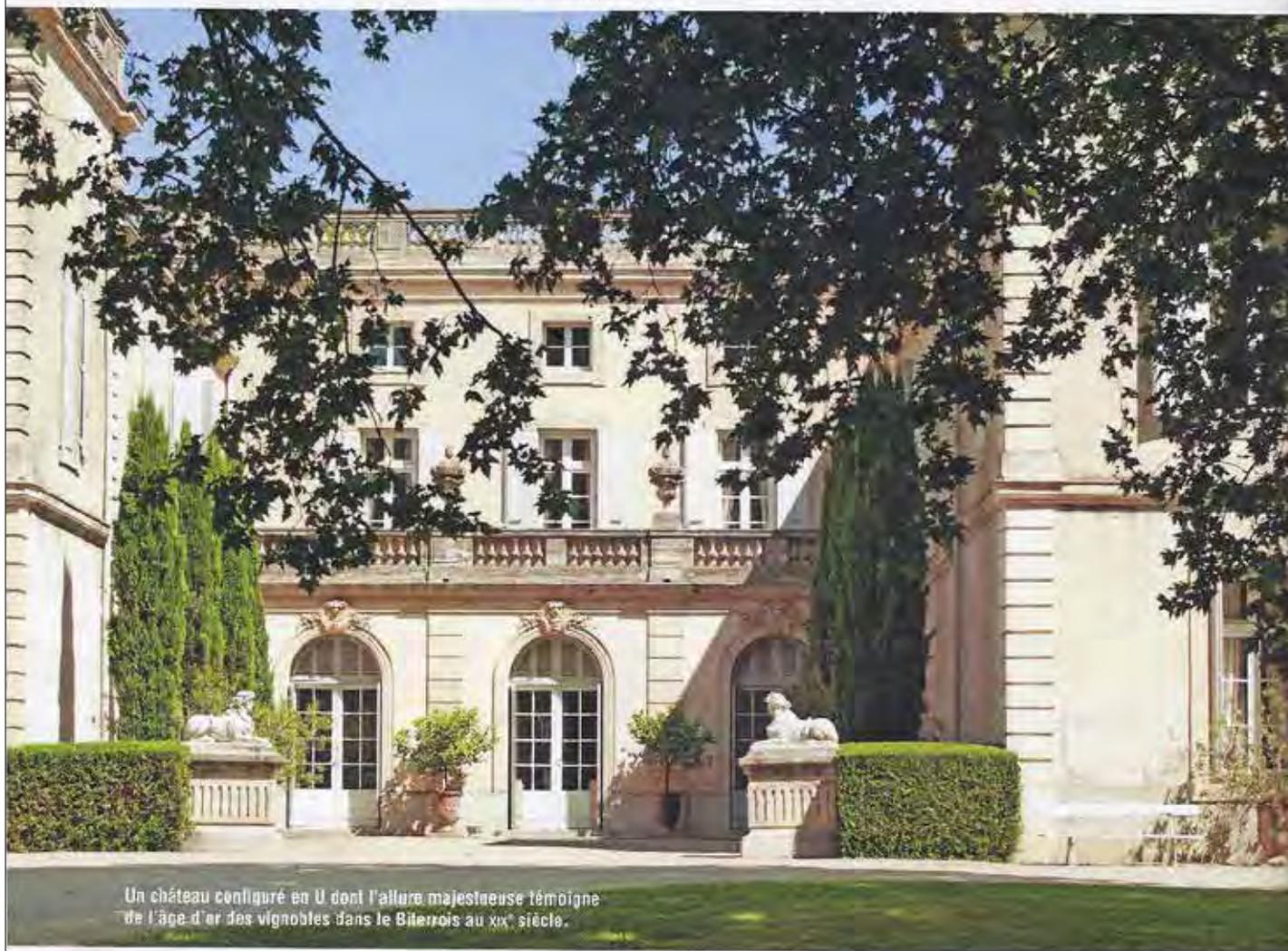


La famille Viennet vous réserve une hospitalité généreuse dans son magnifique chateau d'hôtes.

UNE MAISON D'ARTISTES PLEINE DE CHARME

C'est une « Folie » au style néo-classique habitée par une famille d'artistes, une belle demeure du Sud où Jean et Christine Viennet accueillent leurs hôtes toute l'année dans une cour d'honneur plantée de cyprès.

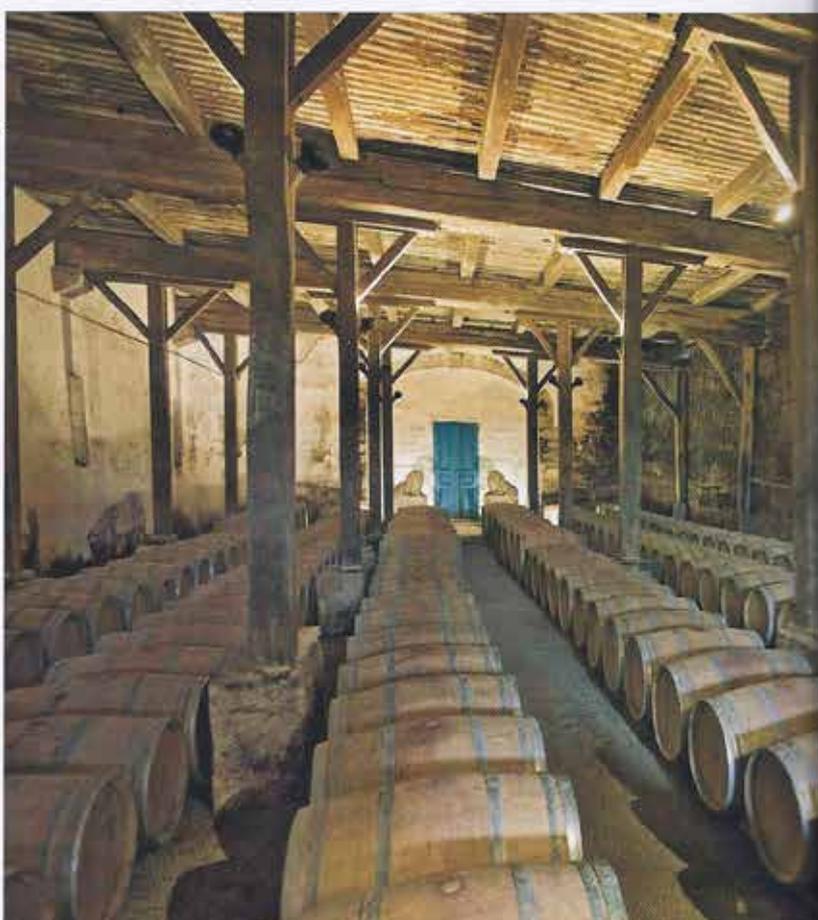
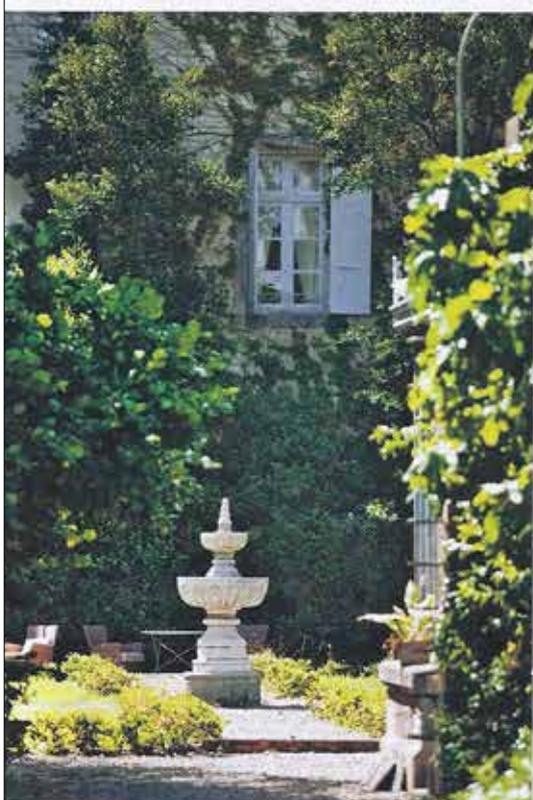
Reportage : Michel Herman — Photos : D.R.



Un chateau configuré en U dont l'allure majestueuse témoigne de l'âge d'or des vignobles dans le Biterrois au XIX^e siècle.



28- Restaurer & Décorer sa maison - juillet 2012
Folie : Une maison d'artistes pleine de charme





Situé aux portes de Béziers, en bordure de l'Orb, entre plaine et colline, le château de Raissac est élevé sur les vestiges d'une villa romaine. Une cave romaine ainsi qu'une vaste nécropole néolithique furent découvertes dans ses vignes en l'an 2000, ce qui témoigne de la vie présente sur ces terres depuis plus de six mille ans. C'est au XIX^e siècle que le château revêt ses formes actuelles où il troque son aspect de simple demeure pour se métamorphoser en château néoclassique grâce à l'architecte bordelais Louis Garros. C'est alors la période prospère du commerce de vin dans le Biterrois. Aujourd'hui, le château est une adresse raffinée et arty en Languedoc où, entre vin et art, les propriétaires reçoivent sans conformisme. Dans la famille depuis 1828, le château de Raissac est la passion

bleus à la scandinave, peintures panoramiques des jardins de Versailles, tentures Souleïado, boutis et toiles indiennes à l'origine de l'art provençal... Sans oublier la chambre de Bill avec son lit à la Salvador Dali entouré des tableaux du peintre languedocien Louis-Lina Bill qui auraient certainement plu à Dali. À remarquer, la salle de bains vert pomme au look seventies de la chambre de Charlotte. Les chambres sont toutes spacieuses, confortables et climatisées : larges salles de bains et toilettes, literie king size ou twin, possédant des vues imprenables sur le parc. Ici, les soirées commencent toujours par une dégustation des vins du château animée par un membre de la famille. Lors des dîners, une cuisine méditerranéenne simple et savoureuse est servie à la table d'hôtes. Composé

Pour les amoureux du vin, de l'art et de la *dolce vita* languedocienne

de tous les Viennet qui le restaurent depuis plus de vingt-cinq ans. Le château s'ouvre sur un vaste hall où très vite la tonalité est donnée. Les peintures surréalistes de Jean accrochées aux murs dominent une charrette sicilienne du XVIII^e entièrement peinte. Un magnifique piano à queue est mis à disposition des amateurs. Le grand salon est agencé comme un cabinet de curiosités avec le boudoir-bibliothèque équipé d'un lecteur DVD... un savoureux mélange des genres où pointe toujours l'espièglerie des propriétaires comme les dernières créatures marines en céramique de Christine. À l'étage, dans les cinq chambres baignées de lumière, le charme perdure : camaïeux de

de légumes du potager, des fruits du verger et des producteurs voisins, le menu du jour alterne rougets au fenouil, tajine de lapin, cailles à la raissacoise (aux raisins), baudroie ou dorades à la plancha... Les dîners d'hiver sont servis dans une ravissante salle à manger, petit bijou XVIII^e avec ses boiseries et faïences, alors que ceux des beaux jours prennent place dans le jardin entre la fontaine et la serre du XIX^e. À l'heure du café, chacun saura trouver une place dans un transat à l'ombre des arbres du parc ou dans le grand salon. Le château de Raissac abrite aussi les ateliers de Jean et Christine. Issu d'une famille de vigneron et d'artistes mécènes,

Un parc à l'anglaise, élégant, dessiné par les frères Bühler (parc de la Tête d'Or...), entoure le château. Nombreux sont les coins et recoins du parc de trois hectares et les vignes des alentours où il fait bon flâner ou lire : sentiers sinueux à travers des arbres centenaires, pièces d'eau, grotte. Un salon d'extérieur attend toujours ses hôtes entre la belle serre du XIX^e et la petite bambouseraie, pas très loin du potager. Visite des chais et dégustation toute l'année (sauf le dimanche).

dont Gustave Fayet notamment (un des premiers collectionneurs de Gauguin), Jean Viennet a été l'élève de Salvador Dali avant de devenir un portraitiste au double regard. Une œuvre décalée, singulière, toujours figurative et très colorée qui interpelle. Céramiste passionnée et fascinée par la nature, Christine Viennet puise son inspiration dans le sillage de Bernard Palissy à qui elle a consacré un livre. Reconnue pour ses sculptures et ses trompe-l'œil, elle modèle en ce moment un véritable sanctuaire marin en argile, grès et porcelaine aux coloris lumineux et variés sous différents émaux et glaçures. Depuis 1990, dans le prolongement de son atelier, un étonnant musée de la faïence et de l'art de la table a pris place dans les écuries de Raissac. Le musée et l'atelier de céramique peuvent être visités sur réservation. Au cœur de ses 80 hectares de vignes, le château vit aussi au rythme de son vignoble : le temps des vendanges, l'élevage en barriques dans les chais creusés dans la roche, les mises en bouteille... Une tradition qui perdure au château. Désormais, aux commandes du domaine, les jeunes vignerons



Jean officie avec bonheur en cuisine et, bien entendu, sa table d'hôtes est en accord avec les vins du domaine.

Gustave et Marie Viennet, sixième génération de la famille, sont toujours prêts à partager leur savoir-faire, leurs vins généreux et à transmettre leur passion, tout à la fois un art de vivre et une esthétique pleine d'allégresse qui est, par excellence, l'estampille de la maison Viennet. ✓



Ci-dessus à gauche et à droite : chaque chambre possède son univers et son histoire singulière entre touches Art déco, mobilier ancien, objets variés et toiles d'artistes des XIX^e et XX^e siècles. Ci-contre à droite : le grand salon est agencé comme un cabinet de curiosités. Ci-contre à gauche : la salle à manger du château est un petit bijou XVIII^e avec ses boiseries chaleureuses. Ci-dessous : œuvre de Jean Viennet, le maître de maison, une remarquable fresque murale La Naissance des Sirènes recouvre entièrement l'un des petits salons d'apparat.



Dans son atelier, Christine Viennet reproduit avec réalisme et beaucoup d'imagination faune et flore.





LE CHÂTEAU de Raissac

Raffinement et fantaisie en Languedoc

Un lieu où le temps s'est arrêté...

Situé aux portes de Béziers, en bordure de l'Orb entre plaines et collines, le Château de Raissac, élevé sur les vestiges d'une villa Romaine, figure dans l'histoire à travers son lieu et ses hommes depuis des siècles. Une cave romaine ainsi qu'une vaste nécropole néolithique furent découvertes dans ses vignes en l'an 2000, ce qui illustre la vie sur ces terres depuis plus de 6 000 ans.

C'est au XIX^e siècle que le château revêt ses formes actuelles : un imposant édifice de style néo-classique répondant à l'économie viticole prospère de la région. C'était au départ une résidence d'été dessinée par Louis Garros, architecte renommé de son époque.



Dans la famille Viennet depuis 6 générations, il avait été abandonné pendant plus de 45 ans. Jean Viennet, artiste peintre et son épouse Christine, céramiste de renommée internationale, ont restauré pendant 25 ans avec amour et passion, sans conformisme le Château. A quelques kilomètres, le domaine viticole de plus de 80 hectares date du XV^e siècle : le Puech Cocut ou colline du coucou.

Un immense chai creusé à même la roche est gardé par les deux lions des piliers du château. Il renferme des dizaines de barriques qui conservent les onze cépages récoltés sur le domaine.

Leur fils Gustave Viennet et son épouse Marie, sont désormais en charge du vaste domaine viticole et exportent leurs vins dans de nombreux pays (Etats-Unis, Chine, Allemagne, Belgique, Russie, Japon, Australie).



L'arrivée au château, une folie du XIX^e siècle, semble extérieurement sage : deux ailes symétriques encadrent une cour d'honneur que gardent deux sphinges impassibles.

Un parc immense aux arbres centenaires d'essences rares a été réalisé par les frères Buttler en 1870. C'est un jardin qui foisonne : un bassin aux nénuphars et sa cabane de jardiniers, une verrière aux fenêtres délicates où vivent les grenouilles, les écuries où un étrange musée a trouvé sa place.

Intérieurement, ce château bouillonne avec impertinence et créativité. Le grand salon du château fourmille d'œuvres d'art et de bibelots de tout genre. Un vrai musée intime reflétant si bien l'âme d'artistes de ses hôtes, un cabinet de curiosités avec les collections de Christine, les œuvres d'art de Jean, les souvenirs de chasse des ancêtres et des amis de passage. Le grand salon ouvre au sud sur une immense pelouse où l'hiver le soleil se plaît à découvrir tous les détails.



Situées au premier étage, les 5 chambres sont confortables, spacieuses et lumineuses, avec vue sur le parc. Toutes tournées vers l'est, elles s'ouvrent vers les arbres immenses. Il faut aimer les univers désuets, les objets anciens, les tentures de Jouy et les portraits. Elles possèdent chacune leur univers et leur histoire singulière entre mobilier ancien, touches art déco, objets variés et toiles d'artistes du XIX^e ou XX^e siècle. Il nous semble habiter un musée où le temps s'est arrêté au XIX^e siècle, une des chambres de nos grands-parents ou arrière grands-parents. On se plaît à découvrir des dessins de Mucha, des lits à l'ancienne, des tapisseries aux dessins tortueux.

“ Il nous semble habiter un musée où le temps s'est arrêté au XIX^e siècle

Les soirées commencent toujours par une dégustation des vins du Château animée par un membre de la famille. L'atmosphère du château est très paisible, les repas sont servis dans le parc à l'ombre des arbres centenaires face à la charmante serre du XIX^e, ou à l'abri de la bambouseraie ou plus intimiste dans la petite salle à manger XVIII^e.



Dans une ambiance familiale, on y déguste les légumes de saison du potager et des fruits du verger, des produits régionaux des marchés de Béziers, le menu du jour alterne : rougets au fenouil, tajines de lapin, cailles à la raissacoise (aux raisins), baudroie ou dorades à la plancha... selon l'humeur de Jean, qui officie en cuisine.

À l'intérieur même de l'enceinte du Château de Raissac vous avez la possibilité de participer à une visite guidée du Musée de la Faïence et de découvrir les "Collections Christine Viennet".

Une impressionnante collection de céramiques de plus de 6 000 pièces qui parcourt les grandes tendances du XVI^e siècle jusqu'à aujourd'hui, offrant un très large éventail de la richesse de cet art, mis en scène de manière ludique et vivante avec de nombreuses tables dressées...



Un joli voyage dans le temps pour continuer à vivre les fastes d'antan et toujours découvrir un lieu à part, où la nature, l'art, la beauté et la convivialité se sont données rendez-vous. Le château de Raissac est hors du temps.

On a l'impression que La Belle au Bois Dormant va se réveiller sous le doux baiser de son Prince, que Peau d'Ane se ballade sur l'étang dans la barque de son amoureux. C'est une famille incroyable où l'humour, l'art de recevoir et de perpétuer le bonheur de ces lieux est leur labeur quotidien.

infos pratiques !

CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES

Organisation de mariages, soirées, séminaires

Château de Raissac

Route de Murviel - 34500 BÉZIERS

Tél. : +33 (0)4 67 28 15 61

Fax : +33 (0)4 67 28 19 75

reception@raissac.com

TOP 10

LES VINS DE L'ÉTÉ

On boit quoi pour accompagner nos barbecues et nos salades ?
Des blancs et des rosés classieux, mais pas ruineux.



CHÂTEAU LE SARTRE 2010

Son pedigree. Un bordeaux blanc, au bouquet complexe (= minéral, floral et fruité). **On le boit avec quoi ?** Un saint-pierre à l'oselle.
Où ? Ryst-Dupeyron, tél.: 01 45 48 80 93. **Combien ?** 13,80 € la bouteille.



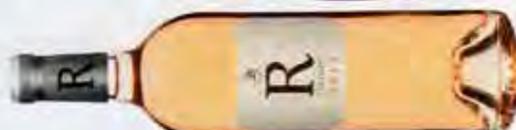
CHÂTEAU DES DEMOISELLES 2010

Son pedigree. Un rosé issu des meilleures parcelles de Provence, mélange d'agrumes et de fruits rouges. **On le boit avec quoi ?** Des crustacés ou du saumon. **Où ?** www.sainte-roseline.com **Combien ?** 10,60 € la bouteille.



DOMAINES OTT, CLOS MIREILLE CŒUR DE GRAIN 2011

Son pedigree. Ce rosé, nouveau-né de cette maison, fleurit bon la pêche de vigne et la nectarine. **On le boit avec quoi ?** Un tartare ou un carpaccio de bœuf. **Où ?** Lavinia, tél.: 01 42 97 20 20. **Combien ?** 21,90 € la bouteille.



CHÂTEAU RIMAURESQ CUVÉE R 2011

Son pedigree. Un rosé de Provence, subtil et aromatique. **On le boit avec quoi ?** Une côte de veau à la sauge ou une salade de pêches. **Où ?** www.rimauresq.eu **Combien ?** 12,05 € la bouteille.



CHÂTEAU RAUZAN DESPAGNE 2011

Son pedigree. Un bordeaux rosé magnifiquement vinifié, au nez de fruits rouges et noirs. **On le boit avec quoi ?** Des légumes crus à la tapenade. **Où ?** www.planete-bordeaux.fr **Combien ?** 8,25 € la bouteille.



CHÂTEAU LES HAUTS DE SMITH 2011

Son pedigree. Un grand bordeaux rosé, élevé dans un château prestigieux, à Pessac-Léognan. **On le boit avec quoi ?** Un bar au fenouil. **Où ?** Lafayette Gourmet, tél.: 01 48 74 42 93. **Combien ?** 13,20 € la bouteille.



DOMAINE RAISSAC LE PUECH 2011

Son pedigree. Un blanc du pays d'Oc vinifié en biodynamie. Il révèle d'emblée des arômes de poire et de miel, mais sa note finale est fraîche et épicée. **On le boit avec quoi ?** Un poulet sauté aux asperges. **Où ?** www.raissac.com **Combien ?** 7 € la bouteille.



CHÂTEAU GUIRAUD 2011

Son pedigree. Un bordeaux blanc, aux notes citronnées et florales. **On le boit avec quoi ?** Des poissons en brochettes, marinés ou à la plancha. **Où ?** Châteaux and Co, tél.: 01 45 61 43 65. **Combien ?** 11,50 € la bouteille.



GÉRARD BERTRAND MAGNUS VINUM 2011

Son pedigree. Un corbières blanc prometteur. Son attaque en bouche est vive et bûchée. **On le boit avec quoi ?** Des acrias, des sardines marinées. **Où ?** Château L'Hospitalet, tél.: 04 68 45 36 00. **Combien ?** 25 € la bouteille.



CHÂTEAU MARJOSSE 2011

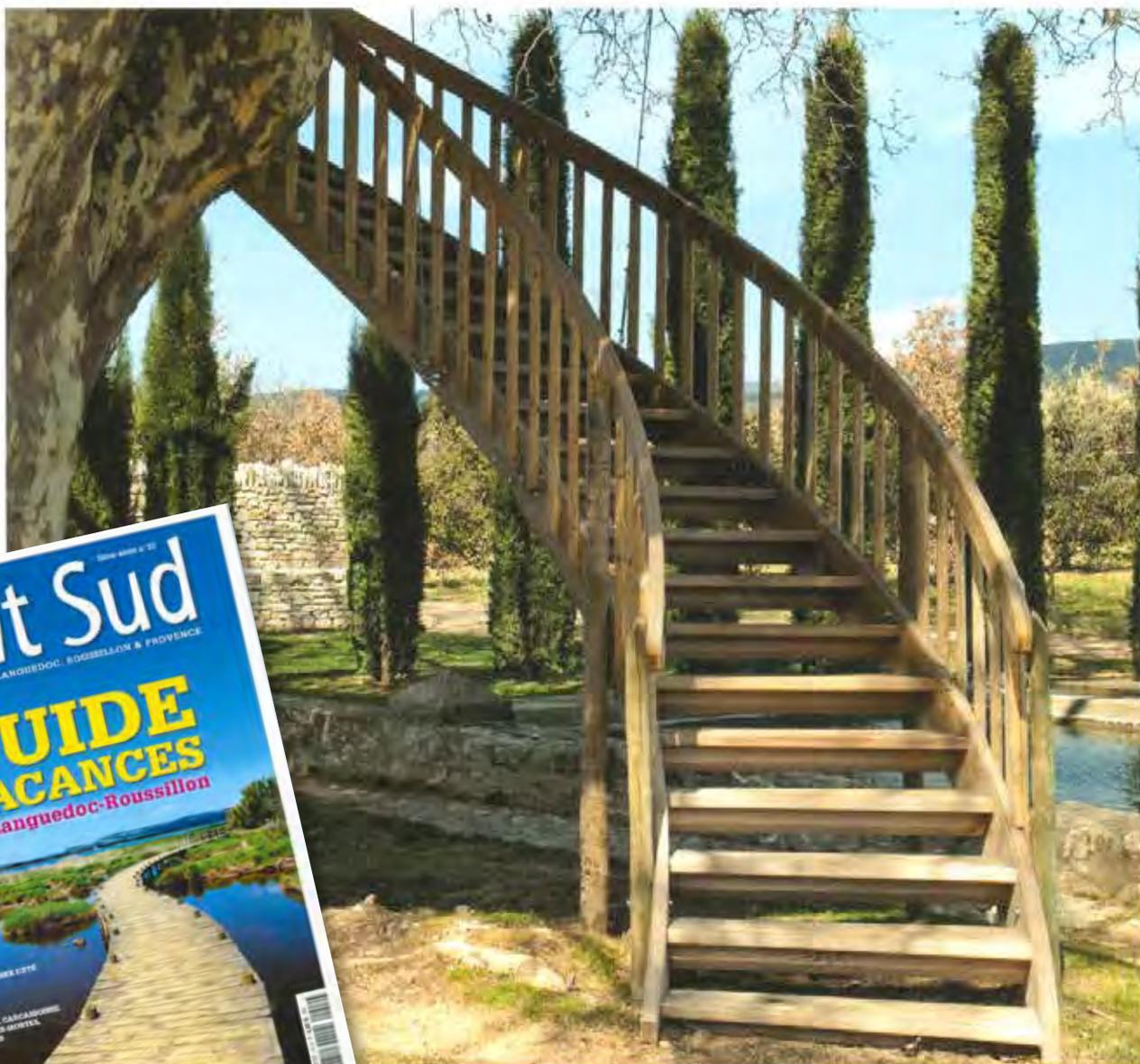
Son pedigree. Un bordeaux blanc, rond en bouche, aux arômes de pamplemousse et d'orange sanguine. **On le boit avec quoi ?** Une terrine de légumes ou des petits chèvres frais. **Où ?** Legrand Filles et Fils, tél.: 01 42 60 07 12. **Combien ?** 11 € la bouteille. NATHALIE BLANC-BRUNET

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

20 bons plans classes pour passer l'été

NOTRE RÉGION SUD REGORGE D'ADRESSES ORIGINALES ET PROPOSE AUTANT D'ACTIVITÉS QUI NE LE SONT PAS MOINS. VENT SUD A SÉLECTIONNÉ 20 ADRESSES POUR PASSER UNE NUIT D'ÉTÉ CHIC ET SÉREINE.

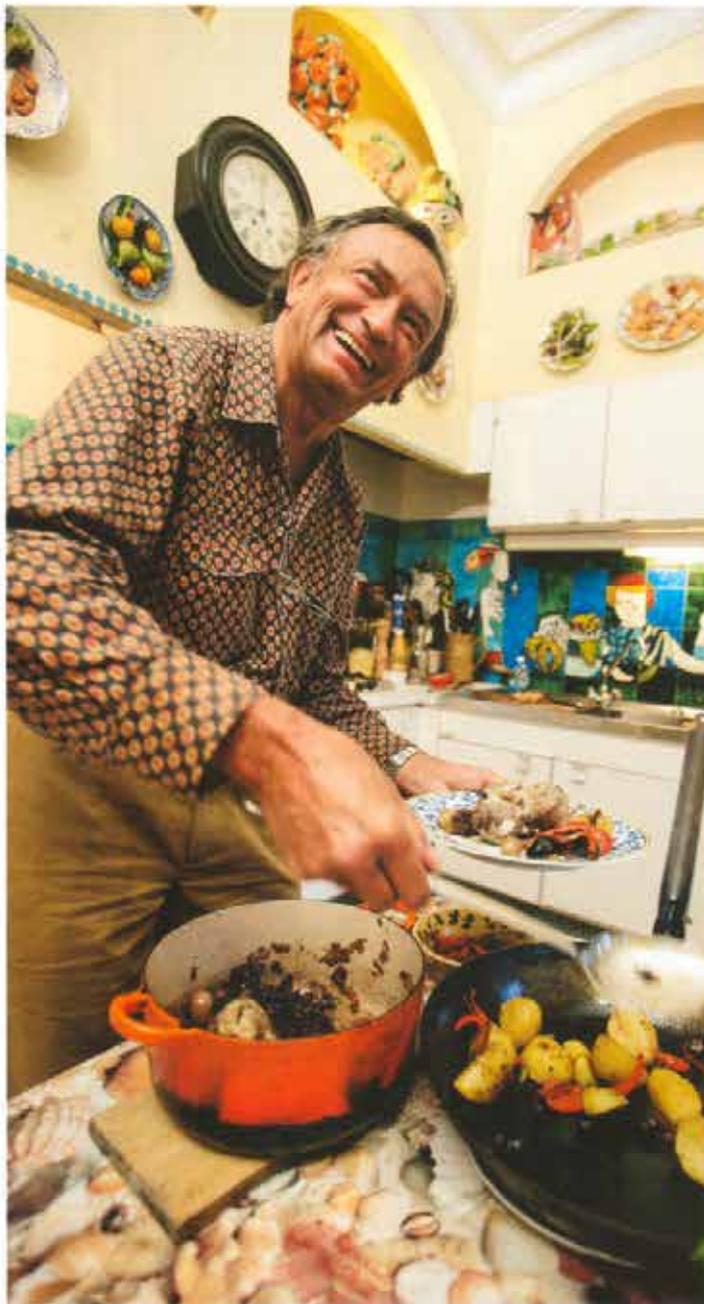
Textes Valentine Ducrot, Caroline Lemaître, Monique Lerouillois, Guillaume Mollaret



3

CHÂTEAU DE RAISSAC LA VIE DE CHÂTEAU, L'EXCENTRICITÉ EN PLUS

Une architecture néoclassique, un parc à l'anglaise, des toiles XVIII^e qui côtoient des objets seventies. Le château de Raissac, dernière folie biterroise en activité côté vignes, mélange avec bonheur les genres et les époques. Un brin espiègles, les châtelains Christine et Jean Viennet semblent s'amuser d'un salon aménagé en cabinet de curiosités, d'un boudoir transformé en bibliothèque ou d'une salle de bain vert pomme. À l'étage, cinq chambres spacieuses inondées de lumière. Ne pas manquer de déguster les vins de la propriété, le domaine des enfants : Gustave et Marie Viennet, sixième génération de vignerons. **VD**



Le château de Raissac

Chambres à partir de 130 €, petit-déjeuner continental compris (2 personnes). Table d'hôte le soir (45 € par personne comprenant l'apéritif, le dîner et les vins du château) ; Visite guidée du musée (8 €) ; matinée découverte du vignoble avec initiation à la dégustation (70 € par personne).
Route de Murviel - 34500 Béziers
Tél. : 04 67 28 15 61 - www.raissac.com

ESCAPADE { MAISONS D'HÔTE }

— Le **château de Raissac** abrite les ateliers des propriétaires, Jean et Christine. Jean a été l'élève de Salvador Dalí avant de réaliser des œuvres figuratives colorées. Sa fresque murale *La Naissance des Sirènes* (ci-dessous) recouvre entièrement l'un des petits salons d'apparat du château.





Ultime salle du musée de la Faïence qui abrite une partie de la demeure, la salle des Sirènes est entièrement recouverte par l'étonnante peinture murale de Jean Viennet, élève de Salvador Dalí, qui illustre des fonds marins de manière très personnelle.

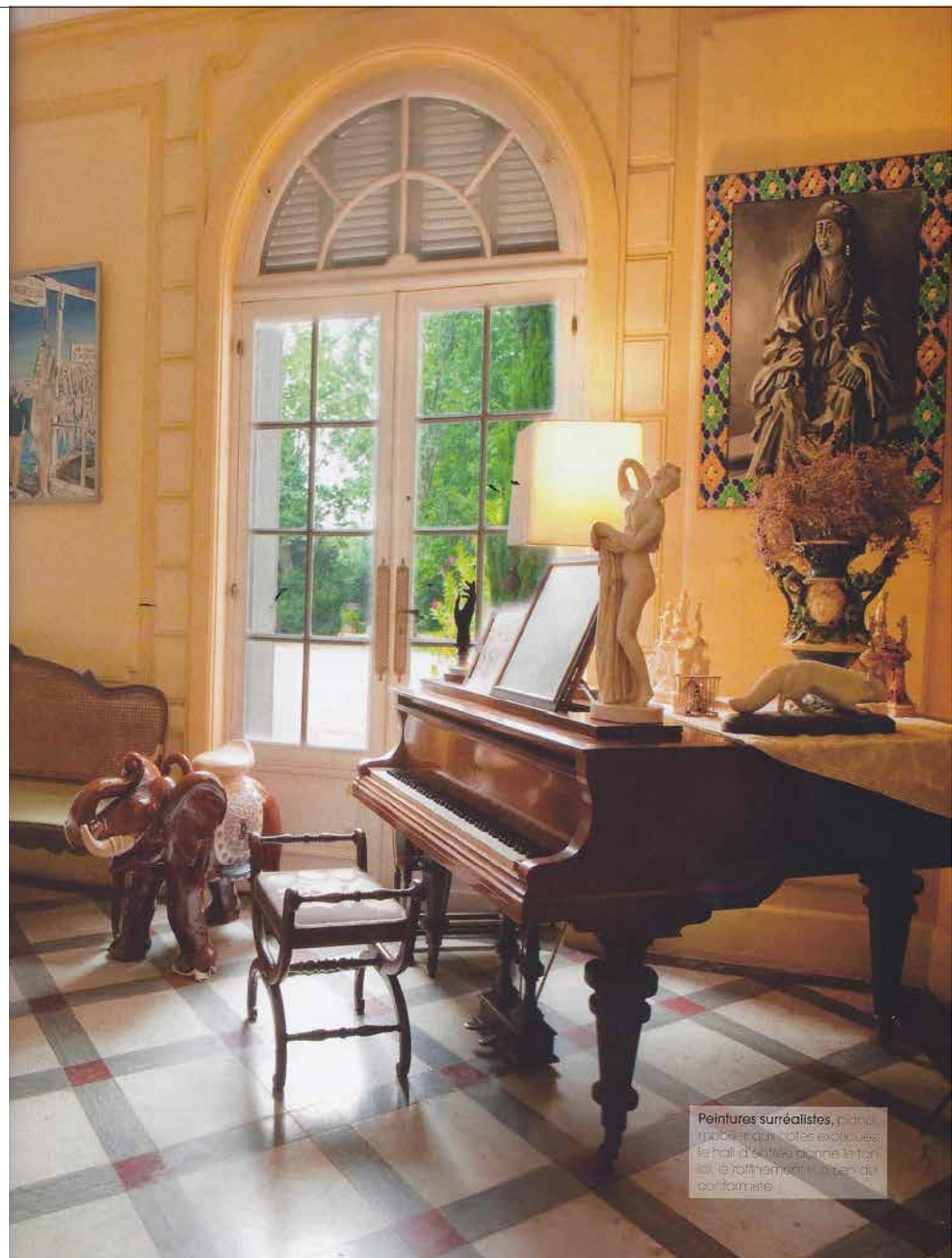


Prestigieuse Bastide !

Au bord de la Méditerranée, entre les Cévennes, la Camargue et le canal du Midi, l'Hérault offre aux voyageurs mille et une facettes. Après le littoral viennent les villes et les vignes le long de l'antique *Via Domitia*, suivent les hauts cantons, garrigues et coteaux baignés de soleil, enfin la montagne où tout se contemple et d'où tout se voit à l'infini.

Par Séverine Germain-Guéroult





Peintures surréalistes, piano
moderne aux notes exotiques:
le hall d'entrée donne le ton
du raffinement et du bon goût
conformiste.



Peintures, tentures, luminaires, tout ici respire le charme et le bon goût du Languedoc prestigieux et classique !



Au bord de la Méditerranée, l'Hérault vous dévoile une architecture typiquement languedocienne. Des bâtisseurs de cathédrales aux architectes avant-gardistes, ce département offre des monuments religieux et civils variés. En ville et en campagne, abbayes et cathédrales côtoient les hôtels particuliers et les châteaux. Aujourd'hui, Ricardo Boffil, Jean Nouvel, Daniel Buren recomposent les villes, des villes qui ont des places, des opéras, des marchés colorés... des restaurants avec de belles terrasses où il fait bon s'attarder. Au centre, les rues sont piétonnes et tous les siècles cohabitent : des ruelles du Moyen Âge aux hôtels particuliers du XVII^{ème} siècle. À l'ouest, entre la plaine

1. Un lit à la Salvador Dalí entouré des tableaux du peintre languedocien Louis-Linia Bill, la chambre de Bill située au 1^{er} étage du château offre différentes vues sur la serre.

2. Ornée de peintures panoramiques des jardins de Versailles, la chambre jaune est grande et lumineuse avec vue sur le parc et la serre.



Teintée de bleu ou de rouge, chacune des chambres est un hommage à la région.

viticole et la Méditerranée, Béziers est traversée par l'Orb et le canal du Midi. On vient y découvrir une ville du Sud marquée par un riche passé viticole, la feria et le rugby ! La sérénité du canal du Midi incite à se balader à pied, en vélo ou sur une péniche.

Au sud, Montpellier est le lieu de séjour idéal pour découvrir les mille et une facettes de l'histoire française, la ville est au cœur d'un environnement géographique privilégié. On aime son ambiance cosmopolite, sa douceur de vivre typique du sud de la France, ses terrasses animées et ses 300 jours de soleil par an. À Montpellier, élégance et design se conjuguent à la diversité et à la convivialité.

Entre Béziers et Montpellier, proche de la mer, Pézenas est doté

Maison Décoration



d'un centre historique classé qui a su conserver le charme de ses hôtels particuliers. Les gouverneurs du Languedoc en ont fait leur capitale. De son passé prestigieux, la cité conserve un bel ensemble de bâtiments réalisés entre le XV^{ème} et le XVIII^{ème} siècle. Depuis 40 ans, grâce à l'installation de nombreux artisans en cœur de ville, Pézenas concentre des savoir-faire de grande qualité, ce qui lui a valu d'être labellisée «Ville et métiers d'art».

C'est de ce paysage varié entre mer et terre, aux portes de Béziers, perché sur la colline du Puech Cocut dominant l'arrière-pays, que le château de Raissac, une bâtisse languedocienne datant du XVII^{ème}, vous ouvre ses portes. Château d'hôtes prêt à accueillir les amoureux du vin, de l'art et de la *dolce vita* languedocienne. Simple demeure au XVIII^{ème}, le bâtiment s'est métamorphosé en château néo-classique au XIX^{ème} par l'architecte bordelais Louis Garros durant la période prospère du commerce de vin dans le Biterrois. Un parc à l'anglaise élégant dessiné par les frères Bühler (parc de la Tête d'Or...) cinte l'édifice en U auquel sont ajoutées d'imposantes écuries, qui abritent aujourd'hui le musée de la Faïence de Christine Viennet, la maîtresse de maison. Passé les grilles de la demeure familiale et la cour d'honneur plantée de cyprès, la bâtisse s'ouvre sur un vaste hall où très vite la tonalité est donnée. Les peintures surréalistes de Jean Viennet accrochées aux murs dominent une charrette sicilienne du XVIII^{ème} entièrement peinte. Un magnifique piano à queue est mis à disposition des amateurs. Grand



Omniprésente, la lumière naturelle apporte une atmosphère chaleureuse à cette demeure.



1. Miroir aux tons exotiques, mur légèrement coloré de mauve et tapis contemporain, la salle de bains de la chambre Bill se veut avant tout chaleureuse.

2. Tomette, mobilier rose et console, la salle de bains de la chambre Jaune joue elle aussi sur la variation des styles.

3. Spacieuse et élégante, la chambre Bleue, dite «la chambre des Ambassadeurs», offre une double vue sur le parc.

salon agencé comme un cabinet de curiosités, boudoir-bibliothèque équipé d'un lecteur DVD... un savoureux mélange des genres où pointe toujours l'espièglerie des propriétaires comme les dernières créatures marines en céramique de Christine.

À l'étage, dans les 5 chambres baignées de lumière, le charme perdure : camaïeux de bleus à la scandinave, peintures panoramiques des jardins de Versailles, tentures Souléiado... Sans oublier la chambre de Bill avec son lit à la Salvador Dalí entouré des tableaux du peintre languedocien Louis-Lina Bill qui auraient certainement plu à l'artiste espagnol. À remarquer, la salle de bains vert pomme au look seventies de la chambre de Charlotte. Les chambres sont toutes spacieuses et confortables : larges salles de bains et toilettes, literie *king size* ou *twin*, climatisation, accès wi-fi, possédant des vues imprenables sur le parc.

Nombreux sont les coins du parc de 3 hectares et les vignes des alentours où il fait bon flâner ou lire : sentiers sinueux à travers des arbres centenaires, pièces d'eau, grotte. Et, un salon d'extérieur attend toujours ses hôtes entre la belle serre du XIX^{ème} et la petite bambouseraie, pas très loin du potager...



VOGUE

FASHION | BEAUTY | BRIDAL | CULTURE | PEOPLE | MAGAZINE | BLOG

FASHION'S NIGHT OUT

Faites le plein d'idées pour **bouger plus**

BEAUTY
Lea Michele: because she's worth it



FASHION
Hats off to Lady Gaga



BRIDAL

Elise Pioch's French wedding album

In this gallery

Close



Elise Pioch marries in the south of France



PHOTO: COURTESY OF ELISE PIOCH

• BY GEORGIE ABAY
• 30 TH AUG 2012

In between launching her debut collection of candles, Maison Balzac, ex-fashion buyer Elise Pioch flew to the south of France to get married.

When were you married?

Pablo and I got married in June in my home town of Beziers in the South of France. We had to choose a Thursday as my favourite caterer was already booked for weddings every weekend in June, July and August. Being French, my world revolves around food so I didn't mind working around the chef.

How would you describe the theme of your wedding day?

We didn't have a theme prior to the wedding, but I hope it was an elegant garden party, not too serious and very romantic. The location provided the perfect setting for a chic and natural reception: the *Chateau de Raissac* in Beziers.

Why did you pick this venue?

We picked this chateau because it has remained unchanged since its creation in the 1800s. It has been inhabited by the Viennet family since the beginning. They are artists who have a bohemian and surrealistic vision. We loved that very noble quirkiness, the authenticity and the beauty of the place. The personality of the Viennet family played an immense role in the success of our wedding. They made it very special.

Were there any styling details you'd like to share?

The reception was in the park of the chateau, which is why we didn't have extra

flowers or vegetation on the tables. We wanted the greenery to come from the beautiful surrounding garden, designed by the French landscape architects Buhler Brothers around 1880. My only exception was a terracotta pot filled with thyme in the centre of each table. Thyme is my obsession and also one of the most symbolic herbs of the Mediterranean bush that I love so much.

Can you tell us about your wedding dress?

Although my background is in fashion buying, I didn't want to spend too much time looking for the perfect dress. During a pre-collection buying trip for Belinda boutique back in January, I made a single one-hour appointment with Paris based designer *Delphine Manivet*. I knew her style would suit mine. I tried two or three dresses and then it was obvious that this lace, handmade in Calais, called Lili, was for me (my nickname is Lili). The top was inspired by a 1920s vintage lace dress and the underdress was very similar to the one worn by Carolyn Bessette-Kennedy. Pure and poetic.

What about your shoes?

I had all these grand ideas about my wedding shoes: Charlotte Olympia wedges, Yves Saint Laurent pink suede rose heels, Miu Miu cowboy boots, Marni kitten heels. In the end, I picked the most simple white pump at *The Galeries Lafayette* in Paris. I knew that I would be bare foot right after the ceremony.

Did you have any bridesmaids?

Just one - my best friend Christel. She wore a fitted Mary Katranzou dress. She's got an incredible silhouette.

What about food?

The food was delicious. The caterer, Au Pauvre Jacques, cooks the most delicate meals. We could only choose the final menu one week prior to the dinner as he only selects whatever ingredients are at their best, according to weather and moon cycles. He is a true organic man.

What is your most memorable moment from your wedding day?

As my two-year-old nephew Remi was about to present my wedding ring to me, he tripped on the alter rug and the ring rolled a few metres away from me. I crawled after it and managed to grab it. It was quite surreal to be on my knees running after my ring.

What advice would you give to brides-to-be?

Make decisions that make you and your fiancé happy. You will receive so much advice about every single aspect of the wedding: ignore them all. It's your day.



ACTUS · AVIS · ANNONCES



SENSATION
Productif et régulier



SEMENCES DE FRANCE
au nom de la terre

Tweeter 1
J'aime 0
+

Accueil
Les Actualités Agricoles
Les Produits
Avis, votes (4), tests (4)
Vidéos
Petites-Annonces
Forum

Donnez votre avis sur vos intrants, tracteurs, semences, produits phytos... et gagnez 2 euros par avis

Vous êtes ici: **Les Actualités Agricoles** > Belmont : la dernière cuvée AOC du château de Raissac...

Actualités les + Vues

Matériel et Equipements
Massey-Ferguson investit 20 millions de dollars sur son site de production de tracteurs à Beauvale (60)
AGCO-Massey Ferguson a présenté hier mercredi 12 Septembre au Comité d'Établissement...

[Lire la suite](#)

Matériel et Equipements
Kuhn crée une application "Smartphone Semis" pour faciliter le réglage de ses semoirs
Kuhn a développé une nouvelle application Smartphone afin d'aider les agriculteurs...

[Lire la suite](#)

Matériel et Equipements
Les Multimax, les nouveaux déchaumeurs à disques indépendants de Bonnel
Suite à l'arrêt de la commercialisation des déchaumeurs à disques indépendants...

[Lire la suite](#)

Matériel et Equipements
Le groupe Deschamps/MCDA reprend les Ets Dessertine-Hupin
Suite au protocole signé le 17 mars dernier, le groupe Deschamps/MCDA a acquis l'...

Belmont : la dernière cuvée AOC du château de Raissac (Languedoc)

Services

Belmont : la dernière cuvée AOC du château de Raissac (Languedoc)

le 08 Septembre 2012 à 18:00

Sur les terrasses de Béziers en Languedoc, le domaine de Raissac se fait une place parmi les grands sur les marchés des exportations : Chine, Belgique, Lituanie, Japon... les cuvées de Raissac ont la cote sur les tables étrangères. Dernière-née, la cuvée Belmont a déjà fait parler d'elle à New-York, un vin souple et soyeux qui a su conserver le fruit croquant de la syrah et du grenache. Notes de cassis, framboise, légèrement épicées, la garrigue n'est jamais loin sur ce domaine familial de 80 hectares réveillé par les jeunes vigneron Gustave et Marie Viennet qui conjuguent création, savoir-faire ancestral et méthodes modernes avec un seul objectif l'émotion lors de la dégustation. Ce mois-ci, le domaine vit l'effervescence des vendanges de la vigne à la cave, troisième récolte d'ici quelques jours pour la cuvée Belmont.

Qu'en pensez-vous ? 0 J'aime 0 Je n'aime pas



Dans le vin, il faut savoir être patient et exigeant, la nouvelle cuvée du domaine de Raissac est le fruit de 10 années de travail avant même la première vendange. Il faut tout d'abord dénicher un terroir qui corresponde à son intention : Gustave Viennet trouve son bonheur en 1999, « un environnement très préservé de garrigue et de pin, situé à 80 mètres d'altitude sur un plateau dévoilant un très beau sol de cailloutis du villafranchien », un terroir parfait pour produire de grands vins rouges tout en respectant cette nature sauvage », explique ce jeune vigneron qui à l'époque reprend le domaine familial et n'hésite pas à acquérir cette parcelle de 4 hectares. Cette terre de caractère est alors retravaillée puis replantée avec des cépages méridionaux mi-syrah mi-grenache. Ce terroir, plein sud, naturellement drainé offre les conditions idéales pour l'expression de ces deux cépages. Ces vignes sont d'ailleurs entrées dans la zone d'AOC Coteaux du Languedoc ou AOP Languedoc depuis les vendanges 2011, c'était la deuxième récolte pour cette cuvée. Cultivées sans désherbants, ni insecticides afin de préserver le riche écosystème local, les vignes sont conduites en suivant les méthodes anciennes remises au goût du jour, avec notamment l'utilisation d'intercep mais aussi en privilégiant les travaux manuels pour éviter le passage des engins lourds qui réduisent l'activité microbienne en compactant le sol.

Formulaire d'identification

* Email

* Mot de Passe

Inscription
Mot de passe oublié ?

Online (660) Inscrits (13279)

Trouvez votre variété de blé idéale

à partir de vos critères



Vendangés avec une belle maturité, les raisins sont alors triés et encuvés pendant 5 semaines avec remontages et délestages réguliers. Dernière étape : comment l'élever, sans perdre l'esprit du fruit ? « Belmont est une cuvée volontairement sans élevage en barrique afin de conserver tout le fruit croquant de la syrah et du grenache », confie Marie Viennet qui aime à raconter les secrets de fabrication des vins du domaine. Au final : un vin souple, soyeux sur des notes de cassis, de framboise légèrement épicées en fin de bouche. Les senteurs de la garrigue environnante sont omniprésentes. Des tanins fins et serrés donnent un beau relief à une bouche minérale et fruitée. Belle robe d'un grenat soutenu.

A déguster idéalement en accompagnement de grillades, de fromages, de desserts à base de fruits rouges ou en accord de contraste, avec une cuisine épicée.

Prix : 8 euros la bouteille (médaille de bronze au Concours des Grands Vins du Languedoc des Oenologues de France)

Points de vente : www.raissac.com (livraison par transporteur), vente au caveau Puech Cocut, route de Murviel - D19 - 34500 Béziers

Le vin des Viennet se retrouve sur les tables du monde

Famille franco-norvégienne, ouverte sur les autres cultures et curieuse des domaines viticoles à travers le monde, les Viennet exportent depuis

longtemps leurs vins aux Etats-Unis, en Scandinavie, Belgique.... Aujourd'hui Gustave et Marie élargissent encore les zones d'export.

En Chine, un nouveau client du Nord du pays vient de référencer Gustave Fayet 2009 et Terra Incognita 2008, et le Muscat Petit Grains remporte un grand succès dans le sud de la Chine depuis 2009

En Australie : en partance : la première palette de Rosé 2011 ainsi que le Pinot Noir Les Lions.

Aux Etats-Unis : dégustation, en avril dernier des nouveaux millésimes et lancement de Belmont 2011 à New-York.

Costa Rica : première expédition en octobre où les vins y sont très appréciés.

Lituanie : fort développement de la gamme Raissac dans une chaîne de magasins nationale avec en vedette Gustave Fayet et le Muscat petits grains

Lettonie : nouveau marché depuis aout 2011.

Norvège : la cuvée en l'honneur de Sam Eyde grand-père de Christine Viennet va être relancée pour les événements de Rjukan (Marispel wine)

Les cépages Belmont: un concentré du terroir méditerranéen

Cette dernière vigne vient compléter un vignoble du Languedoc harmonieux, composé d'une mosaïque de terroirs déjà cultivés à l'époque romaine. Toutes ses parcelles sont plantées de cépages en accord avec le type de sol et le micro-climat de chacune offrant une palette de cuvées des plus expressives.

Sixième génération de vigneron, Gustave Viennet, orchestre le domaine du Château de Raissac depuis déjà dix ans. Il a su imposer sa créativité en exploitant au mieux la latitude offerte par les appellations de Vins de Pays d'Oc (IGP) et AOP Languedoc, à travers notamment des vinifications très pointues, comme la maîtrise fine des températures.

Une seule règle : ne jamais brusquer le vin que ce soit lors de la vinification ou de l'élevage. Elevés dans un chai unique, creusé au XVIIe siècle dans la roche calcaire, aujourd'hui entièrement modernisé, les vins y sont conservés à une température et une hygrométrie constantes au sein des 12 cuves béton et un parc de 150 barriques, sans agents de collage, avec bâtonnages réguliers pour les blancs...

Résultat : des cuvées racées qui expriment au mieux ce terroir des terrasses de Béziers donnant des vins équilibrés et élégants dont les têtes de cuvée comme le Gustave Fayet ou le Terra Incognita sont souvent récompensées pour leur panache. Appréciables dans de nombreux pays (voir encadré), ces gammes de vins s'accordent à merveille avec les saveurs méditerranéennes.

Le domaine de Raissac: un domaine viticole à vivre le temps d'un week-end

Le Domaine de Raissac n'est pas seulement un lieu de production de vin mais aussi un lieu de transmission de ce savoir-faire et de cette tradition viticole ancrée dans l'art de vivre du sud.

Château et table d'hôtes. Sur le domaine de Raissac, un séjour autour du vin est possible toute l'année, grâce à ses 5 chambres d'hôtes (4 épis). Au cœur de ses 80 hectares de vignes, le château vit au rythme de son vignoble : le temps des vendanges, l'élevage en barriques dans les chais, les mises en bouteilles... mais aussi dans un bouillonnement artistique, les hôtes, Jean et Christine Viennet, les parents, étant céramiste et artiste-peintre (musée de la faïence à visiter). Ce château de famille dévoile une architecture néo-classique très sage dans son joli parc à l'anglaise mais à l'intérieur : toiles et décors XVIIIe côtoient objets seventies dans une ambiance arty pleine d'impertinence. Les soirées commencent toujours ici par une dégustation des vins du Château animée par un membre de la famille, puis, une cuisine méditerranéenne simple et savoureuse est servie à la table d'hôtes, bien entendu, en accord avec les vins du domaine. Une adresse dédiée aux amoureux du vin, de l'art et de la dolce vita languedocienne. A savoir : possibilité de suivre des cours de cuisine et d'œnologie sur réservation.

Dégustation et découvertes

- *Visite des caves, du chai d'élevage et dégustation des vins du domaine au caveau (toute l'année, sauf le dimanche).*

- « *Matinée découverte du vignoble avec initiation à la dégustation* » à partir de 70€/pers.

- *Visite du musée de la Faïence et des Arts de la table dans les anciennes écuries.*

Découvrir, visiter, loger au domaine de Raissac

www.raissac.com Tél. : 04 67 28 15 61 - Château de Raissac - Route de Murviel - 34500 BÉZIERS - reception@raissac.com

Les caves du château : ouvert à l'année, visite et dégustation tous les jours (sauf le dimanche) de 9h à 12h et de 14h30 à 18h.

Château d'hôtes et table (à 5 min des caves) : 5 chambres : Chambre double à partir de 130 euros avec petit-déjeuner continental inclus. Table d'hôtes (le soir) : dîner 45 euros/pers (comprenant apéritif, entrée, plat, dessert, vins du château et café).

Le musée de la Faïence : sur rendez-vous 04 67 49 17 60.

Culture brunch



C'est en Grande-Bretagne, à la fin du XIX^e siècle, qu'on utilise pour la première fois le mot « brunch », expression inventée par des étudiants fétards qui aimaient faire la grasse matinée le weekend. Contraction de « breakfast » et de « lunch », il leur permettait de se coucher tard, de bouffer jusqu'à plus soif et d'éviter l'obligation de se lever tôt le dimanche matin. Et de remettre ça le matin, puisqu'on peut accompagner le brunch de cocktails, en général Mimosa, Ramos Gin Fizz, Brandy Milk Punch, Bellini ou Bloody Mary. Il se diffuse aux Etats-Unis dans les années 1930 à Chicago, où s'arrêtent les célébrités et les nantis – qui effectuent le voyage ferroviaire transcontinental – pour un petit déjeuner tardif. C'est seulement après la Seconde Guerre mondiale que l'habitude du brunch dominical se répand, alors que les Américains se rendent de moins en moins à la messe.

Le brunch a toujours plus la cote auprès des consommateurs français, et les restaurateurs rivalisent d'imagination pour les combler.

Le brunch apparaît en France dans les années 1980. Depuis, les chefs rivalisent d'imagination et proposent des formules alléchantes : unique, avec ou sans buffet, le brunch, généralement composé d'œuf, fromage, salade, viennoiseries, tartes, gâteaux, viande ou poisson, est devenu une véritable forme d'art. Voici une sélection d'établissements, en France et dans le monde, où brunch rime avec hédonisme.

Restaurant Alain Milliat

Dans cet élégant restaurant-boutique du VII^e arrondissement, on est accueilli dans un décor où les tons naturels se font la part belle : banquettes en ambuck recouvertes de coussins en toile de jute aux couleurs automnales, tables en bois au plateau épais, chaises d'écolier design, sol en ciment ciré, grand ventilateur au plafond... tout, ici, est « champêtre chic ». Les portes-fenêtres ouvertes laissent passer une agréable brise et la musique fusion agrément le repas dans ce quartier calme et chic, comme le sont les clients qui emplissent la salle. On y propose deux brunchs : le menu à 35 euros, servi de 12 à 14 heures – œuf à 62°, pintade, petits légumes, crumble poire-chocolat, buffet froid, une boisson chaude et une boisson froide – et le brunch buffet à 22 euros, servi de 14 à 16

heures, accompagné de deux boissons, chaude et froide.

Tout en admirant les étagères où trônent les bouteilles de jus de fruits de toutes les couleurs, nous dégustons l'œuf à 62°, spécialité du chef, servi sur un lit de pucée de pommes de terre garnie de petits dés d'oignon frit, de bœuf séché et de petites feuilles de montarde. Le jus est servi dans de grands verres fins qui permettent de mieux l'apprécier. Nous avons choisi les nectars de mangue et de poire, divins. Au buffet, salade, tomates cerises, jambon blanc et de Parme, sélection de fromages, saumon, tartes fines, cake, madeuses maison ; au buffet en sous-sol, dans la cave à pierres apparentes toute blanche, céréales, lait, confitures, corbeille de fruits, cinq variétés de pain, pruneaux,



trise des recettes pour les DOD, met en pratique dès le lendemain. Le cadre sophistiqué ne doit pas induire en erreur : on y trouve le café le moins cher du quartier et le petit déjeuner, qui comprend un plat et une salade de fruits, le moins cher de Bottegna, à 3,50 euros. Brunch de 10 h à 15 h, 18 euros.

L'Ostrea et sa Villa

Surplombant le port de La Trinité-Sur-Mer, l'hôtel-restaurant l'Ostrea et sa Villa vient d'opérer sa métamorphose. Pour accompagner ce renouveau, il lance le petit-déjeuner

face à la mer et en libre-service. Un buffet continental généreux et aux saveurs de la région, dressé et servi en terrasse. Dégustation des yeux et du palais garantie.

Château de Raissac

D'architecture néo-classique et situé

au cœur d'un joli parc à l'anglaise, le château de Raissac, à Béziers, ouvre ses portes aux amoureux de la douce vita. La maîtresse des lieux, Christine Viennet, propose un petit déjeuner à la française servi sur une table dressée avec une magnifique vaisselle et une argenterie d'époque. Pour rendre ce cadre encore plus idyllique, la table du petit déjeuner est dressée dans une salle à manger XVIII^e avec boîtes en vertes, dans le parc à l'ombre de la bambouseraie ou sous les platanes selon la saison.

L'hôtel des Deux Rocs

Au cœur de l'arrière-pays varois, sur la place du village médiéval de Seillans, se cache l'hôtel des Deux Rocs, une bâtisse du XVII^e siècle qui a gardé tout le charme provençal d'une demeure seillanaise, située sur une place bordée de platanes majestueux. Le chef de la maison, David Carré, propose un petit déjeuner où l'on retrouve des saveurs gourmandes qui font la part belle au fait maison. Au menu : confit de pétales de rose, riz au lait, salade

de fruits, confitures de fraise ou d'abricot, charcuteries et fromages de la région, compotes, brioches, œufs à la coque... Impossible de résister à ce buffet gargantuesque !

Halkin

Pas tout à fait un brunch, il convenait de parler du nouveau concept londonien créé par William Coxley pour le Halkin, L'Afternoon Tea Couture Chocolat, ou comment passer un moment unique entre culture et chocolat. Ce goûter anglais, composé de scones et de sandwiches, offre également la possibilité de déguster de savoureuses pâtisseries à la carte du quadruple meilleur chocolatier de Grande-Bretagne.



Fusion Maia Resort, Vietnam

Les 87 villas luxueuses du Fusion Maia Resort, hôtel et spa 5 étoiles situé à Da Nang au Vietnam, sont toutes pourvues d'une piscine privée. Envie de déguster des saveurs exotiques les pieds dans l'eau, sur la terrasse ou au bord de la piscine ? Le repas est servi à la convenance du client, à l'endroit et au moment où il le souhaite. Au menu : un petit déjeuner buffet sucré-salé où l'on découvre des tapas asiatiques tonifiantes, un florilège de pains, viennoiseries, spécialités au yaourt et fruits frais.