

# Bienvenue à la Demeure Saint Vincent

Michèle et Daniel souhaitent la bienvenue dans leur grande maison de maîtres du 18<sup>e</sup> siècle. Ils ont donné une nouvelle vie à cette maison située dans le village espagnol originel, au cœur du Estagel historique.

Depuis l'entrée impressionnante, un escalier majestueux permet l'accès aux chambres. Au 1<sup>er</sup>, les hôtes peuvent profiter de la bibliothèque pour se détendre lire ou fouiller de la documentation touristique ou historique : journaux anciens, documents et livres en plusieurs langues. Avec notre table d'hôtes, sur réservation, découvrez les terroirs du Roussillon, ses vins et sa gastronomie Catalane.

Dans ce havre de paix, où vous pourrez vous ressourcer, vous trouverez des chambres d'hôtes d'environ 25 m<sup>2</sup>. La demeure est labellisée Gîte de France 4 Épis n° 66G207101.

Différentes chambres et suites à thèmes seront à votre disposition. Pour deux personnes, vous aurez le choix entre la chambre vieille France et la chambre Africaine. Quant aux suites, de préférence pour deux adultes et deux enfants, la suite Campagne et la suite Saint Vincent vous proposeront deux chambres et une salle de bain chacune.



Le petit déjeuner à la française, pains et confitures maison, vous sera servi dans la pièce de jour ou par beau temps au patio

Accès WIFI gratuit.

Vous pourrez stationner votre véhicule à proximité de la propriété.



## Nos ateliers cuisine

### L'activité comprend :

- 1h au potager et récolte/cueillette des ingrédients
- 2h en cuisine avec dégustation des réalisations
- 1 verre de vin

Activité de 3h minimum.

Cette activité est avant tout une rencontre avec un chef Danois. Il souhaite aujourd'hui vous faire partager son expérience et sa passion en vous initiant à l'élaboration de plats dont il a le secret. Après avoir passé une petite heure dans son potager pour y recueillir les aliments nécessaires, direction la cuisine pour y préparer le repas. Différents thèmes vous sont proposés pour une expérience de 3h. Au final, la cuisine que vous allez travailler pourrait se définir comme une **rencontre originale entre la Méditerranée et la Scandinavie**. « Bon profit ! »

### Les thèmes proposés

Les thèmes sont définis en fonction de votre niveau de connaissance. Que vous soyez débutant, apprenti ou expert, notre chef s'adaptera à vous pour rendre cette expérience enrichissante et ouvrir le champ des possibles.



### Le déroulement de l'activité

Travailler les **produits frais et locaux** est impératif pour notre chef. Pour cela, il entretient lui-même un **potager** et vous y emmènera pour y récupérer les aliments nécessaires à la réalisation des mets définis. Après cette petite heure agréable, direction les fourneaux pour un atelier cuisine très convivial. En effet, le chef n'aura pas de secret pour vous. Il partagera avec vous sa vision avec la plus grande transparence. L'activité est accompagnée d'un verre de dégustation et vous prendrez plaisir à goûter l'ensemble des plats réalisés.



# Devenez apprenti œnologue

## L'activité comprend :

- Une visite de la cave vinification
- Une dégustation de 4 vins du terroir
- 1h30 pour devenir apprenti œnologue et acquérir des connaissances en dégustation

Activité de 2h

Situé en plaine du Roussillon, notre domaine partenaire allie **histoire familiale** et savoir-faire vigneron pour votre plus grand plaisir. Ils vous accueillent aujourd'hui pour partager leur expérience mêlant tradition, respect et audace. Dans le cadre d'une activité authentique et riche en échanges, notre objectif sera de **vous initier aux bases de la dégustation** tout en vous faisant **découvrir les vins du terroir**.

### Une visite de la cave



Vous commencerez l'activité par une visite de la cave où s'effectue la vinification. Converti en Agriculture Biologique depuis 2007, notre partenaire effectue **la vinification de ses vins de manière la plus naturelle possible** : levures indigènes, pas de soufre ou à dose homéopathique sur certaines cuvées, absence volontaire de collage et de filtration. Sa démarche est de « proposer des vins qui respirent notre terroir originel tel le Rancio Sec et le Muscat de Rivesaltes, des cuvées originales ou

bien des cuvées atypiques ».

### Vous initier aux bases de la dégustation

Pour cela, nous vous proposons d'accompagner une dégustation de quatre vins du domaine par de petits échanges et ateliers qui vous permettront d'**acquérir des connaissances simples à retenir en matière de dégustation**. Des tests olfactifs accompagnés d'amuse-bouche vous permettront de découvrir ces vins du terroir.



# Une journée avec le vigneron

## L'activité comprend :

- Une initiation découverte au travail du vigneron
- Un casse-croûte de produits locaux
- Un cours d'œnologie pour vous initier à la dégustation

Activité de 7h environ

## Les différentes initiations possibles jusque fin août

On commence avec le **taillage** d'hiver. La vigne est alors dans un état végétatif (sève redescendue) et c'est le meilleur moment pour régulariser la vigne.

Pour finir les travaux d'hiver, on procède à l'**attachage** qui va définir la forme voulue de la vigne. On installe également des piquets pour soutenir le fil sur lequel la vigne poussera, puis on effectue un travail de **palissage**. Il s'agit de réparer / rehausser les fils pour bien accompagner la pousse des vignes.



Le printemps arrivé, on va procéder à l'**ébourgeonnage** et à l'**épamprage**. Suite au débourrement, l'objectif sera de limiter le nombre de pousses situées respectivement sur la jeune vigne et le vieux bois.

## Nos cours d'œnologie

Notre partenaire viticole produit ses propres **vins naturels issus d'agriculture biologique** depuis 2009. Au-delà d'une simple dégustation, le vigneron en personne vous initiera tout d'abord à la **reconnaissance des caractéristiques des vins** que vous dégusterez par la suite. Ensuite viendra le temps de comparer théorie et pratique pour un moment très enrichissant. Vous aurez le plaisir de déguster quelques vins du domaine et de partager vos sensations avec le vigneron.

