Communiqué de presse, 09 avril 2025

Dimanche 11 mai 2025
La balade « Aux Grés de Montpellier » **invite à une expérience sensorielle unique entre patrimoine, vin et gastronomie**

Depuis plus de dix ans, **les vignerons de l'AOC Grés de Montpellier** célèbrent l'alliance parfaite entre terroir, vin et gastronomie à l'occasion d'une balade gourmande devenue incontournable.

Chaque année, les amateurs d'art culinaire et de crus locaux sont conviés à une immersion **au cœur de Montpellier, où le patrimoine sert d'écrin à une expérience unique.**
Munis d'un porte-verre contenant l'équipement du parfait épicurien : verre à dégustation, carnet de balade, crayon, couverts... les participants cheminent à leur rythme sur un parcours pédestre d'environ sept kilomètres, guidés d'étape en étape pour une invitation à la découverte.

À chaque halte, six au total, des **accords subtils entre vins de l'AOC et créations culinaires d'exception signées Chefs d'oc** et traiteur Grand, éveillent les papilles. Des talents du territoire tels que **Jacques Mazerand** (Le Mazerand)**, Clément Gély** *(Le VR à vin)* **et Thomas Réa** (La table des Poètes) partagent leur savoir-faire pour cet événement unique. Leurs plats, alliant créativité et exigence, subliment les vins proposés dans une parfaite harmonie gustative. **Une symphonie de saveurs en six temps, de la mise en bouche au dessert.**

Le dimanche 11 mai 2025, la balade "Aux Grés de Montpellier" fera la part belle à la découverte du patrimoine architectural de Montpellier sur les traces d'illustres personnalités qui ont marqué l'histoire de la ville comme *Edmond Leenhardt, Jean-Antoine Giral ou encore Pierre Richer de Belleval.*

"Cette balade sensorielle offre bien plus qu'un simple repas itinérant : c'est un voyage gourmand et convivial, une ode à la richesse d'un patrimoine culturel, viticole et culinaire, portée par des hommes et des femmes, vigneron(ne)s, chefs, artistes, passionnés." **souligne le président de l'appellation, Olivier Durand.**

Montpellier, ville d'histoire et de culture, regorge de trésors architecturaux qui témoignent de son riche passé. La balade Aux Grés de Montpellier, labellisée Vignobles et découvertes, est un rendez-vous unique qui conjugue la découverte de ce riche patrimoine, le vin et la gastronomie**. "Boire et savourer Montpellier, c'est plonger dans un art de vivre où la convivialité danse avec le raffinement." complète le président.**

SYNDICAT AOC GRES DE MONTPELLIER, MAS DE SAPORTA - 34973 LATTES
Isabelle Vermorel Tél : 06 82 01 31 33 - direction@gresdemontpellier.vin

INFOS PRATIQUES :

- Heure de départ de la balade : entre 9h30 et 14h (créneau toutes les 15 minutes) depuis le Château de La Piscine (av. de Lodève), arrêt de Tram « Les Tonnelles », ligne 3.
- Stationnement parking Auchan Celleneuve
- Repas gastronomique : *Mise en bouche, entrée froide, entrée chaude, plat, fromage, dessert*, café et dégustations
- 46 cuvées à découvrir
- Animations culturelles
- Tarif adulte : 85 € (75 € à partir de 12 personnes)
- Tarif enfant : 28 € (moins de 15 ans)
- L'itinéraire pédestre s'étend sur 7 km et nécessite des chaussures de marche adaptées
- Infos et réservation sur le site : **www.reservations.languedoc-aoc.com**

Balade Gastronomique Aux Grés de Montpellier 2025 - Réservations AOC Languedoc

LES DOMAINES PRESENTS :

Domaine Ampelhus	Mas d'Arcaÿ	Cellier du Pic
Blanville	Domaine de la Triballe	Mas de Lunès
Château de l'Engarran	Le Clos d'Elle	Domaine Cante Vigne
Clos de l'Amandaie	Mas du Novi	Château Claud Bellevue
Mas de Martin	Mas des Colibris	Chemin des Rêves
Clos Sorian	Château de Fourques	Domaine de Roquemale
Le Chai d'Emilien	Villa Exindrio	Château de Flaugergues
Cellier du Val des Pins	Domaine Puech	Mas de Janiny
Domaine de la Perrière	Les vignerons	Domaine Coste Moynier
Domaine de Saumarez	Du Chevalier Georges	Domaine de Verchant
	Abbaye de Valmagne	

EN BREF :

Adossé aux contreforts des Cévennes, le vignoble des Grés de Montpellier s'étend tel un amphithéâtre naturel ouvert sur la Méditerranée dans et autour de Montpellier. L'aire d'appellation est bordée à l'est par le Vidourle et le fleuve Hérault à l'ouest. Une soixantaine de domaines/caves contribuent au rayonnement de l'appellation. AOC 100% rouge, elle est bien souvent valorisée dans un flacon ambassadeur, identitaire, portant la gravure Grés de Montpellier avec la croix du Languedoc.

Grâce à son implantation proche de la mer, le terroir des Grés de Montpellier bénéficie d'un climat tempéré avec une faible amplitude thermique qui permet une maturation lente et douce des raisins et des tanins. Le terme "Grés" avec un accent aigu (prononcé : gʀɛ) provient de l'occitan "lo gres" (écrits du XIVe siècle), et désigne les sols pauvres et caillouteux, propice à la culture de la vigne et de l'olivier. Ces sols permettent de produire les vins rouges fins et élégants qui font la renommée de cette appellation languedocienne.

Fer de lance de la promotion des Grés de Montpellier, la « Balade aux Grés de Montpellier », est un rendez-vous épicuriens annuel qui conjugue le vin, la gastronomie et la découverte du patrimoine, dans un parcours en 6 temps, en accords mets et vins au cœur de Montpellier. Cet événement met en avant l'art, la culture et l'histoire en proposant des visites de sites patrimoniaux et des représentations artistiques. L'AOC Grés de Montpellier, attentive à son environnement (80% des surfaces cultivées sont en Bio), contribue ainsi au dynamisme de tout un territoire.

SYNDICAT AOC GRES DE MONTPELLIER, MAS DE SAPORTA - 34973 LATTES
Isabelle Vermorel Tél : 06 82 01 31 33 - direction@gresdemontpellier.vin