VIGNOBLES

& VOYAGES DANS LE GARD



CAMARGUE
CÉVENNES
MÉDITERRANÉE
PROVENCE
ROMANITÉ

GARD
TOURISME



LES DESTINATIONS VIGNOBLES

SOMMAIRE

Camargue, Languedoc, Muscat de Lunel 4
Cévennes 8
Costières de Nîmes 12
Côtes du Rhône Gardoises 16
Pays d'Uzès Pont du Gard 20

>En TGV
Lyon-Nîmes | Paris-Nîmes | Perpignan-Nîmes | Toulouse-Nîmes
Barcelone-Nîmes | Bruxelles-Nîmes

> En TER
Marseille-Nîmes | Avignon-Nîmes | Montpellier-Nîmes | Perpignan-Nîmes

> En avion depuis les aéroports
Nîmes Grande Provence Méditerranée à Garons | Montpellier | Marseille

Créé par l'État et Atout France, **Vignobles & Découvertes** distingue les destinations viticoles qui font du vin une véritable expérience touristique. Vignes, patrimoine, paysages, gastronomie et rencontres y sont au cœur d'une découverte des terroirs en toute saison. Chaque automne, elles célèbrent leur engagement lors de **Vignobles en Scène** : un grand rendez-vous de banquets et d'animations immersives, gustatives ou insolites !

Ce document est édité par Gard Tourisme. Parution 2026. **Directrices de publication :** Pascale Fortunat-Deschamps, Sandrine Rieutor - **Contenu éditorial et coordination :** Aurélie Jeneste, Flore Olivieri, Abdelhak Maatoug - **Création graphique :** Rével Communication & S. Venelle chez Mine de talents – **Cartographies :** Actual cartographie, Gard Tourisme - **Impression :** Conseil départemental du Gard
Crédits photos : Gard Tourisme, Olivier Octobre/Gard Tourisme, Hellolaroux/CRT PACA, Olivier Octobre/PACT Cévennes, Alexandre Mazzocco, Aurelio Rodriguez / PETR Vidourle Camargue, Jean-Michel André, Maud Nencioni, Vignovins, Kayak Tribu, OT Beaucaire Terre d'Argence, Domaine de la Vaillère, Maison Delafont, Domaine de Pélipa, Restaurant Le Saint Hilaire, Costières de Nîmes, David Z, Château Mourgues du Grès, Mas des Tourelles, Charlène Pélut, OT Provence Occitane, Adobestock, Château Saint Nabor, Thomas O'Brien/Inter Rhône, David Bouscarle/Inter Rhône, Domaine de Panery, Teddy Verneuil/Lezbroz, Destination Pays d'Uzès Pont du Gard/Christophe Grilhé/Inter Rhône, Christophe Grilhé/Vignerons du Duché d'Uzès, Château de Montcaud, Mathilda Perrot, Maison Chenet.

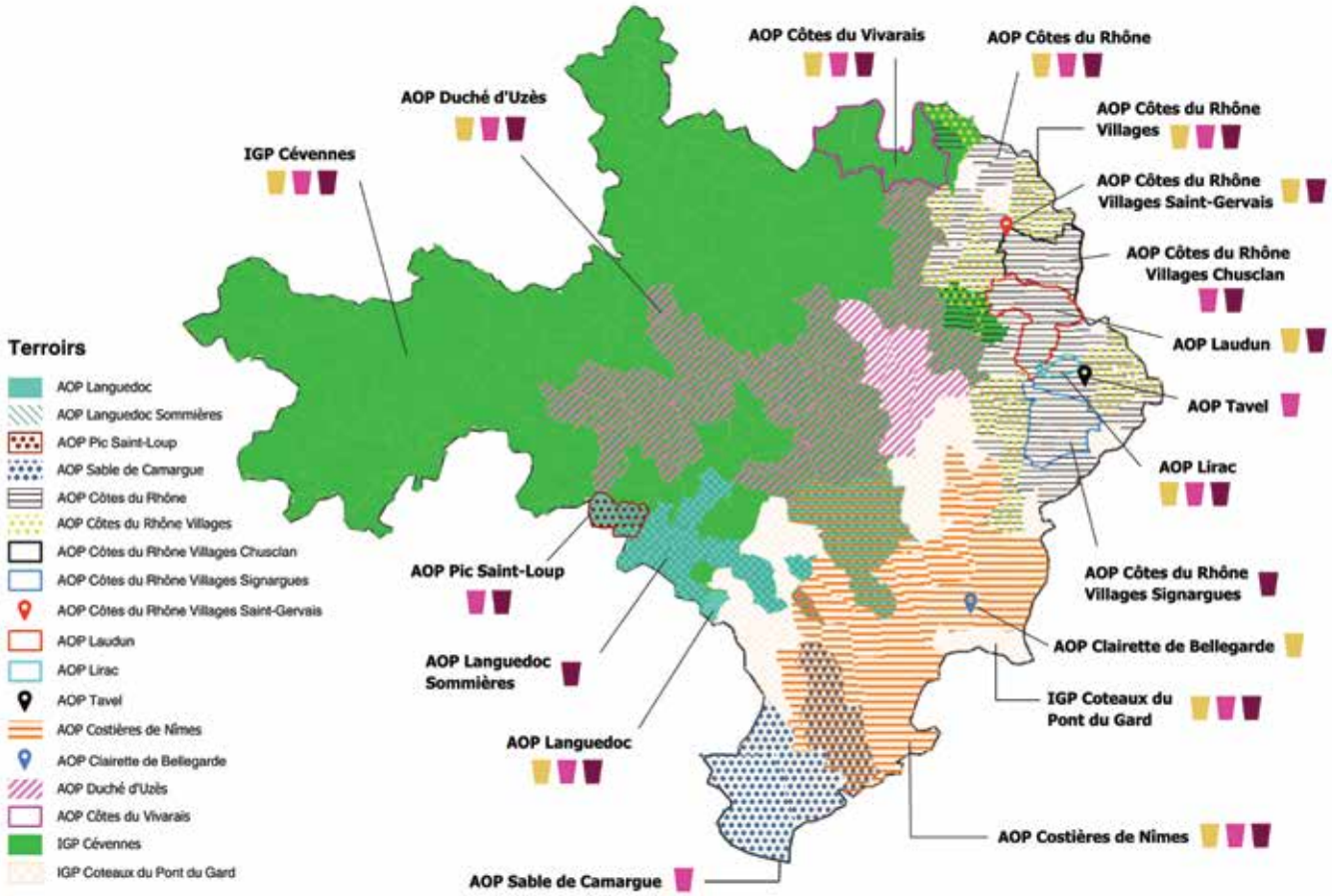
À LA DÉCOUVERTE
DES VIGNOBLES DU GARD

Destination aux mille et un paysages, le Gard est riche de terroirs aux caractères affirmés.

Situé à la jonction de deux bassins viticoles d'importance – la Vallée du Rhône et le Languedoc, le vignoble gardois bénéficie en effet d'une grande variété de sols, influences climatiques et pratiques culturales. Pour non pas un, mais des vignobles.

Des sables de Camargue aux schistes des Cévennes, des calcaires de garrigue aux galets roulés par le Rhône, la passion des vigneronnes et vignerons d'ici permet de révéler ces terroirs reconnus par 16 Appellations d'Origines Protégées (AOP) et 4 Indications Géographiques Protégées (IGP). De vignes en caves, de visites en dégustations, en partant à la rencontre de ces artisans du goût, on découvre un univers aussi foisonnant que subtil. Et complexes, gouleyants, frais ou solaires, leurs vins offrent une palette d'arômes et de saveurs toujours riche en émotions !

Aux beaux jours mais aussi toute l'année, "estivales", balades gastronomiques et événements festifs de saison permettent de se délecter d'une ambiance gourmande et chaleureuse. Résolument sudiste, résolument gardoise !



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



VIGNOBLES DE **CAMARGUE, LANGUEDOC, MUSCAT DE LUNEL**



Bercés d'un côté par les eaux de Camargue et de l'autre par celles du fleuve Vidourle, les sols, les reliefs et les paysages de la destination Camargue, Languedoc, Muscat de Lunel donnent à voir des vignobles méridionaux et contrastés, qui semblent se répondre.



Attestée depuis le début du XV^e siècle, la viticulture camarguaise s'est considérablement développée après la crise du phylloxéra, qui ravagea le vignoble français au XIX^e siècle. Autour de la mythique Aigues-Mortes, les vignes plantées directement dans le sable échappèrent à l'insecte, incapable d'y creuser ses galeries. Elles comptent ainsi encore aujourd'hui des ceps "francs de pied", sans porte-greffes américains : de rares et précieux témoins d'une viticulture pré-phylloxérique.

Aujourd'hui reconnue AOP, l'appellation Sable de Camargue permet d'élaborer des vins rosés : les "Gris", issus de plusieurs cépages, et les "Gris de Gris", élaborés à partir de grenache gris exclusivement. Pâles et saumonés, ils dévoilent des arômes subtils, des notes iodées, une souplesse et une fraîcheur délicate qui font écho aux paysages camarguais.

Plus au nord, bercé par le mistral, le vignoble côtoie la garrigue et les oliviers sur des sols calcaires et des coteaux modelés par un petit fleuve au fort caractère : le Vidourle. Prenant sa source au pied des Cévennes, il vient se jeter dans la Méditerranée en passant par Sommières, médiévale Petite Cité de Caractère® autour de laquelle s'épanouissent les vignes de l'**AOP Languedoc Sommières.** Puissants, complexes et épicés, les vins rouges de l'appellation sont principalement assemblés à partir de syrah et de grenache. Nécessitant plus d'un an d'élevage, leur charpente offre un très beau potentiel de garde.

Dans le département voisin, la production confidentielle d'**AOP Languedoc Saint-Christol** complète l'offre de vins tranquilles tandis que l'**AOP Muscat de Lunel** dote la destination de vins doux naturels aux reflets jaune paille dorés.

À NE PAS MANQUER EN CAMARGUE, LANGUEDOC, MUSCAT DE LUNEL !



▸ **La mythique cité d'Aigues-Mortes**, sa tour de Constance et ses remparts
▸ **Le Salin d'Aigues Mortes** et sa fleur de sel de Camargue
▸ **La Maison Méditerranéenne des Vins** au Grau du Roi - Port Camargue, spécialisée dans la vente de vins et produits du terroir
▸ **La cité de Sommières**, son pont romain et ses ruelles médiévales
▸ **Les carrières de Junas**, datant de l'époque romaine, qui accueillent chaque année un festival de Jazz en juillet
▸ **La Tour Carbonnière**, ancien poste de péage médiéval
▸ **Vinum**, à l'automne : salon des vins de l'AOP Languedoc Sommières

EXPÉRIENCES EN CAMARGUE, LANGUEDOC, MUSCAT DE LUNEL

ACTIVITÉS

Balade en petit train au Domaine Royal de Jarras Aigues-Mortes

Entre ciel et mer, à deux pas de la cité médiévale d'Aigues-Mortes, une balade commentée à travers un vignoble de plus 400 hectares au cœur du paysage époustouflant des Sables de Camargue. On y découvre de façon ludique une activité humaine compatible avec la préservation de milieux fragiles. Petit + : sur réservation, démonstration du tri des taureaux et/ou privatisation de l'ancien pressoir pour réceptions.

Ouvert : d'avril à fin septembre
Durée : 1h30 à 2h
Tarif Groupes (+25 pers) : 8,70 € TTC (train + dégustation) / 12 € TTC (train + manade + dégustation)
Tarif repas : dès 35 €
Capacité dans le train : 55 personnes
Contact : 04 66 51 17 15
mbarbier@gdl.fr - www.domainedejarras.com

Du champ à l'assiette au Mas Granier Aspères

En immersion dans ce domaine viticole en polyculture, la promenade à travers vignes, arbres truffiers, oliviers, clémentiniers passe aussi par une visite des caves et du moulin à farine. Au programme : dégustation de 4 cuvées accompagnées de spécialités du domaine et de "pizz'art" élaborées avec la farine produite sur place.

Durée : 1h30 à 2h
Tarif par personne : 30 €
Minimum : 25 personnes
Contact : 04 66 80 01 21
contact@masgranier.com - www.masgranier.com



Vignovins, safaris dans les vignes Saint-Laurent-d'Aigouze

À bord d'un 4×4 de 9 places, l'immersion guidée dans les appellations viticoles de la région est intimiste. Au gré des envies, on découvre les secrets, les paysages et l'histoire de la plus ancienne région viticole française : le Languedoc. Dégustation de vins, rencontre et partage avec des vignerons passionnés.

Circuit Costières de Nîmes : 55 €
Contact : 07 68 17 66 56 / 06 13 60 05 14
contact@vignovins.com - www.vignovins.com



Un escape game dans les vignes Saint-Christol

Mélange d'escape game et de jeu de piste sur fond historique, on remonte le temps jusqu'en 1830 pour aider Louis Coustan, l'ancêtre du Domaine Guinand, à retrouver la Terre Oubliée. Le parcours de 4 km entre vignes et village permet de découvrir toute la richesse d'un terroir historique. Le domaine propose également une balade à trottinette électrique dans les vignes.

Tarif par personnne : 15 €
Contact : 04 67 86 85 55
animations@domaineguinand.com
www.domaineguinand.com

Sur les chemins vignerons, suivez Maud ! Vauvert

Une balade sensorielle au cœur des vignes. En famille ou entre amis, on suit Maud à la découverte du domaine viticole familial sur le terroir des Sables de Camargue où elle dévoile quelques secrets de nature et d'ampélographie. Arrivés sous le pin du grand-père, on se délecte d'une dégustation de vins accompagnés d'un buffet camarguais.

Durée : 2 heures
Tarif par personne : 40 €
Minimum : 2 **Maximum :** 15 personnes
Contact : 06 25 23 07 36
maud.nencioni@gmail.com





Kayak Tribu Saint-Sériès

Située au cœur d'un environnement préservé, entre rivière, falaises calcaires et vignobles, cette base de loisirs propose des activités nautiques accessibles à tous : canoë, paddle, paddle géant. Pour les groupes, Sud Team Building organise des journées sur mesure mêlant défis terrestres et nautiques.
Accueil Anglais | Commission : 20%

Tarif par personne : 25€ (Location libre/chasse) / 50€ (Team building encadré)
Capacité : Groupes dès 10 personnes
Contact : Dominique Guary - 06 28 35 05 75
team.kayaktribu@gmail.com - www.kayak-tribu.com / www.sud-team-building.com

Le Roc de Massereau et le Bois du Roc Sommières

À l'ombre des grands arbres et au bord du fleuve, ce grand parc est un lieu insolite où parcours d'accrobranche, tyroliennes (géantes) au-dessus de l'eau, course d'orientation et stand up paddle ravissent petits et grands.

Durée : journée
Tarif par personne : à partir de 35 € (Commission 10% incluse)
Minimum groupe : 8 personnes
Restauration sur place : 200 places, food truck
Contact : 06 74 74 40 00
rocdemassereau@gmail.com
www.rocdemassereau.com

OFFICES DE TOURISME PARTENAIRES

- Aigues-Mortes : www.ot-aiguesmortes.com
- Le Grau du Roi - Port Camargue : www.letsgrau.com
- Vauvert - Cœur de petite Camargue : www.coeurdepetitecamargue.fr
- Pays de Sommières : www.ot-sommieres.com
- Pays de Lunel : www.ot-paysdelunel.fr
- Terre de Camargue : www.tourisme-saint-laurent-daigouze.fr

HÉBERGEMENTS

La Maison des Croisades*** Aigues-Mortes

A deux minutes à pied du centre historique, cet établissement 3 étoiles offre des chambres avec vue sur le canal, les remparts et la majestueuse tour de Constance. Dans ce bâtiment autrefois dédié au stockage de vin, le confort moderne s'allie au charme de l'ancien.

Ouvert : toute l'année - 14 chambres
Contact : 04 66 53 67 85 - **www.lescroisades.fr**

Hotel-Restaurant Le Mas des Sables*** Aigues-Mortes

Avec ses 13 chambres-pavillons indépendants et répartis dans un vaste parc arboré de 7 hectares, cet hôtel offre un cadre au charme original et apaisant à deux pas de la cité médiévale. Côté restaurant : une jolie carte composée de produits locaux pour des menus du marché et de saison (options végétariennes, végan et sans gluten).

Ouvert : avril à fin septembre
80 chambres – de 2 à 4 personnes (dont 3 chambres accessibles)
Restaurant : ouvert uniquement le soir
200 couverts - Tarifs : de 25 € à 31 €
Contact : 04 66 53 79 73 - hotel@lemasdessables.com
www.lemasdessables.com

Villa Vanille - Maison d'hôtes Boisseron

Un havre de tranquillité, combinant luxe et nature.

Ouvert : de mai à septembre - 10 chambres et suites.
Contact : 04 67 86 40 06 - contact@villa-vanille.com
www.villa-vanille.com

Camping***** et restaurant du Domaine de Massereau Sommières

Entre vignes et forêt de chênes verts, ce camping écoresponsable haut de gamme propose cabanes et chalets en bois, mobil-homes modernes et emplacements premium. Dans son restaurant, "La Source", le chef Michel signe chaque saison une carte aux saveurs méditerranéennes raffinées et les baies vitrées panoramiques offrent une jolie vue sur le parc aquatique.

Contact : 04 66 53 11 20
camping-massereau@marvilla-parks.com
Restaurant : ouvert d'avril à septembre le soir
Capacité : 150 couverts - Tarifs menus : 32 à 39€
www.massereau.com

Ethic Etapes - Le Cart Sommières

Agrémentée d'un jardin à la française, cette grande maison du XVIIIe siècle accueille les voyageurs, familles, groupes, séminaires, et scolaires, dans un cadre chaleureux, confortable et verdoyant en plein cœur de Sommières.

Ouvert : toute l'année - 42 chambres - Label Tourisme & Handicap
Contact : 04 66 80 03 02 - contact@lecart.net
www.lecart.net

L'Estelou*** Sommières

Ancienne gare ferroviaire érigée en 1870 et située au milieu d'un vaste jardin méditerranéen, ce bâtiment majestueux offre désormais un lieu d'hébergement confortable, lumineux, insolite et même un peu magique.

Ouvert : toute l'année - 26 chambres
Contact : 04 66 53 11 04 - contact@hotelestelou.com
www.hotelestelou.fr

Château de Pondres**** et son restaurant La Canopée Villevieille

Un hôtel prestigieux dans un château du XIIe siècle rénové avec soin sous l'égide des Monuments Historiques, dans un parc de 15 hectares composé d'arbres centenaires. Côté restaurant : une cuisine traditionnelle, raffinée et de saison, avec une belle sélection de vins régionaux.

Ouvert : toute l'année
Capacité : 24 chambres (dont 4 suites), 2 accessibles
90 couverts - Menus de 37 € à 55 €
Contact : 04 66 35 97 20 - **www.chateaudepondres.com**
Réservation hôtel : reception@chateaudepondres.com
Réservation restaurant : communication@chateaudepondres.com

RESTAURANTS

L'Oustau camarguais Aigues-Mortes

Un restaurant traditionnel célébrant la cuisine méditerranéenne et les produits locaux.

Ouvert : de mars à novembre
Capacité d'accueil : 50 couverts en salle / 25 couverts en terrasse
Tarifs : de 30 € à 50 €
Contact : 04 66 53 79 69 - restau@oustau.info - **www.oustau.info**

Hygge by Villa Vicha Aubais

La Villa Vicha est un resort situé en plein cœur de 6 hectares de garrigue. Son restaurant propose une cuisine méditerranéenne, locale et de saison avec une inspiration danoise.

Ouvert : à l'année
Capacité d'accueil : 200 couverts
Tarifs : de 28 € à 39 €
Contact : 04 66 77 07 98 - contact@villavicha.com
www.villavicha.com

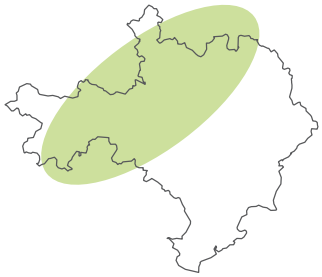
Le Nulle Part Ailleurs Sommières

Sous les arcades ombragées de la pittoresque Sommières, un restaurant qui sonne comme une pause gourmande empreinte d'authenticité, de générosité et d'hospitalité. Pour une cuisine semi-gastronomique traditionnelle et méditerranéenne.

Ouvert : toute l'année, du mercredi au dimanche midi et soir
Capacité d'accueil : 40 couverts
Tarifs : menu du jour 23€-26€ - À la carte 40€-60€
Contact : 09 51 30 48 36 - lenullepartailleurs30@gmail.com
www.lenullepartailleurs.com



VIGNOBLE DES **CÉVENNES**



Tantôt vallonné tantôt montagneux, parcouru de rivières et parsemé de cultures en terrasses façonnées par l'Homme, le Vignoble des Cévennes dévoile un territoire exigeant pour une destination viticole et des vins… tout en relief !



Dernier contrefort du Massif Central, le massif des Cévennes donne son nom à l'IGP Cévennes qui y domine la production de vins. Causses calcaires, sommets granitiques, gorges et vallées schisteuses offrent une grande diversité de terres agricoles.

Sur cette terre d'agropastoralisme, le climat et les reliefs ont conduit les hommes à adapter leurs cultures et leurs pratiques aux conditions imposées par la nature. La vigne y côtoie ainsi les châtaigniers, les oliviers, les céréales, les vergers, les pâturages et leurs troupeaux. Reconnu comme un puissant témoin de cet agropastoralisme millénaire, le territoire des Causses et Cévennes est d'ailleurs inscrit au Patrimoine mondial de l'Humanité par l'UNESCO. Soucieux de préserver leur terroir et son extraordinaire biodiversité, les vignerons veillent à la présence de haies, de plantes mellifères et certains pratiquent même l'agroforesterie.

Marqué par une histoire faite de défis face aux éléments, de persécutions religieuses et de résistance, le territoire cultive un esprit de liberté - parfois dit "réboussier" - qui rend le vignoble de l'IGP Cévennes singulier jusque dans ses choix d'encépagement. Variétés anciennes, cépages rares voire "oubliés" et hybrides résistants complètent une palette de cépages plus classique et décuplent la créativité des vignerons.

Rouges fruités, blancs pleins de vivacité, rosés gourmands : la fraîcheur, l'originalité et le vibrant caractère cévenol se retrouvent dans chaque cuvée !

À NE PAS MANQUER EN CÉVENNES ET PIÉMONT CÉVENOL !



▸ **Maison Rouge - Musée des vallées cévenoles** à Saint-Jean-du-Gard, pour découvrir la culture cévenole, intimement liée aux productions agricoles et à la religion protestante

▸ **La Bambouseraie en Cévennes** à Générargues, plus grand parc de bambous et plantes exotiques d'Europe

▸ **Le Train à vapeur des Cévennes**, entre Anduze et Saint-Jean-du-Gard

▸ **La grotte de la Cocalière**, avec son hébergement pyramidal insolite et privilégié

▸ **Le village de Sauve** et sa "mer des rochers", impressionnant chaos de pierres

▸ **Les Vignes Réboussières**, à l'automne : balade vigneronne festive, artistique et décalée

EXPÉRIENCES EN CÉVENNES

ACTIVITÉS

Balade à trottinette électrique dans les vignes

Une visite insolite au cœur des vignobles cévenols. En suivant Philippe, le guide de Trott'in Gard, on rencontre des trésors emblématiques des Cévennes. Villages, patrimoine culturel et paysages préservés : la balade à trottinette électrique permet d'explorer le terroir des Cévennes avant de découvrir un domaine et ses vins.

Durée : 2h
Prix par personne : à partir de 50 €
Minimum : 6 **Maximum :** 40 personnes
Contact : Trott'in Gard - 06 12 78 81 82
trottingard@gmail.com - www.trottingard.com





Visite gourmande au Domaine de la Vaillère Saint-Jean-de-Serres

Une expérience gourmande alliant exploration et aventure sensorielle. On commence par une promenade à travers vignes, suivie d'une visite de chai où l'on découvre une jolie variété de cuves et barriques. Enfin, la dégustation des vins du domaine, accompagnée de produits locaux, offre à cette expérience un final savoureux. En option : visite en trottinette combinant la découverte du domaine, du patrimoine culturel et des paysages viticoles méditerranéens.

Durée : 2h à 2h30
Tarif par personne : 20 €
Minimum : 2 **Maximum :** 40 personnes
Contact : 04 11 89 37 46
domaine@vaillere.fr - www.vaillere.com



Visite guidée et gastronomie à la Maison Delafont Vézénobres

Vigneron, négociant et producteur de vins fins, Samuel Delafont a fondé la Maison S. Delafont en 2010. Engagés dans une démarche de permaculture militante et respectueuse de la biodiversité, son équipe et lui travaillent chaque jour avec passion pour élaborer des vins équilibrés alliant finesse, générosité et fraîcheur. Lieu privilégié pour partager les grands vins des Cévennes, la cave permet de découvrir une innovation inventée par Samuel lui-même : les barriques inox !
Visite du chai d'élevage inox + présentation Maison Delafont (environ 45 mn) + une planche découverte et un verre de vin sur la terrasse.

Tarif par personne : 20 €
Option planche repas : 28 €
Contact : 04 66 56 94 78
communication@delafont-languedoc.fr
www.delafont-languedoc.fr



La Maison de la Figue Vézénobres

Dans les soubassements d'un château du XIVe siècle, espaces interactifs et pédagogiques mettent en valeur de façon originale un fruit emblématique de la région et intimement lié à ce village perché : la figue. Comme pour la vigne, son histoire locale remonte à l'Antiquité et l'une comme l'autre occupent toujours une place importante dans la vie des habitants. Après la visite commentée de l'exposition, place à la dégustation gourmande.

Durée : 1h
Prix : 1 à 40 pers = 6 €/pers
41 à 60 pers = 80€ pour le groupe
61 à 80 pers = 100€ pour le groupe
Contact : 04 66 83 62 02 - contact@maisondelafigue.com
www.maisondelafigue.com

OFFICES DE TOURISME PARTENAIRES

- Cévennes Tourisme : www.cevennes-tourisme.fr
- Piémont Cévenol Tourisme : www.piemont-cevenol-tourisme.com
- Cèze Cévennes Tourisme : www.tourisme-ceze-cevennes.com
- Sauve : www.sauve-tourisme.com

HÉBERGEMENTS

Thermes des Fumades Allègre-les-Fumades

Situés au pied des Cévennes, les Thermes des Fumades proposent une offre d'hôtellerie thermale et de bien-être dans un environnement naturel préservé. L'établissement accueille individuels et groupes pour des séjours alliant santé, détente et découverte du territoire, avec des infrastructures adaptées.

Ouvert : toute l'année - accueil groupes en anglais simple
Capacité d'accueil : Hôtel 3* - 67 logements (24 standards, 13 supérieures avec kitchenette, 30 suites T2)
Tarif : de 51 à 71€/nuit (+ repas 18€, accès aquatique 18€, taxe 1.10€/jour)
Contact : 04 66 54 08 08 - reception@thermes-fumades.fr
www.fumades.com

Hôtel le Mas du Terme**** Barjac

Niché au cœur d'un vignoble de 40 hectares entouré de champs d'oliviers et de lavande, l'emplacement exceptionnel de cet hôtel en fait un havre de paix unique.

Capacité d'accueil : 27 chambres et suites avec vue
Tarif : à partir de 140 €/nuit
Contact : 04 66 24 56 31 - info@masduterme.com
www.masduterme.com

Le Domaine de Pélipa Rousson

Située dans un cadre naturel exceptionnel d'1,5 hectare, cette ancienne ferme de moines trappistes est idéale pour les séminaires et les séjours en famille ou entre amis. Piscine, boulodrome, billard, 8 chambres et 6 salles de bains : ce séjour au calme offre tout le confort d'un meublé de tourisme 5 étoiles et labellisé tourisme durable. On y rencontre même des animaux adoptés (chevaux, ânes, poules). Initiations œnologiques possibles (dès 27€).

Ouvert : toute l'année - accueil en anglais
Capacité d'accueil : 15 personnes
Tarif net pro : 2 nuits minimum, 1 000€ TTC/nuit en semaine, 1 200€ TTC/nuit le week-end, hebdo dès 6 000€
Contact : 06 15 94 36 79 - domainedepelipa@gmail.com
www.domaine-de-pelipa.com

Les Hauts du Marquet Saint-Jean-du-Pin

Entre Alès et Anduze, au cœur des Cévennes, une maison en pierre entièrement rénovée, pour des instants hors du temps en famille ou entre amis... Composée de plusieurs gîtes, elle peut être entièrement privatisée. Dégustation ludique des vins sur demande (25 €/personne).

Ouvert : toute l'année
Capacité d'accueil : de 4 à 15 personnes
Tarif : à partir de 60 € par nuit
Contact : 06 23 20 40 90 - leshautsdumarquet@hotmail.com
www.leshautsdumarquet.com



RESTAURANTS

Le carré des saveurs, restaurant Mas du Terme Barjac

Ici, la cuisine goûteuse et créative du chef traduit le meilleur des produits locaux de saison. Elle est subtilement relevée par les plantes aromatiques du jardin et les vins du Domaine.

Capacité d'accueil : 150 couverts
Tarif : à partir de 26 €
Contact : 04 66 24 56 31 - info@masduterme.com
www.masduterme.com

Mas de Roux, Table d'hôtes et gîtes Bragassargues

Restaurant de groupe et gîtes dans un mas en pierre au milieu des vignes, idéal pour repas de séminaires, rassemblements de famille, cousinades, week-ends entre amis. Cuisine conviviale adaptée aux groupes, avec formules souples. En période estivale : piscine.

Capacité d'hébergement : 12 à 24 personnes
Capacité restaurant : 12 à 40 personnes
Tarif : Possibilité de séjour en demi-pension à partir de 90€ (commission incluse)
Contact : 06 60 47 60 31 - 06 30 15 60 81
lemasderoux30260@gmail.com - **www.lemasderoux.com**



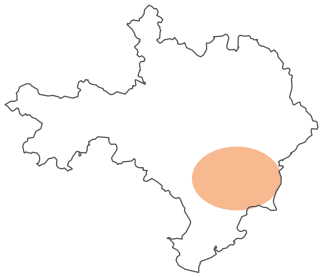
Le Saint Hilaire* Saint-Hilaire-de-Brethmas

À quelques minutes du centre d'Alès, Gwladys et Sébastien Rath, jeune chef dynamique et audacieux, vous accueillent avec sincérité et générosité dans leur restaurant étoilé depuis 2024. Pour tous les profonds désirs de vivre une expérience humaine et culinaire unique. (1 étoile et 1 étoile verte Michelin).

Ouvert : toute l'année
Capacité d'accueil : 80 couverts
Tarif : à partir de 82 €/personne
Contact : 04 66 52 30 87 - contact@lesainthilaire.com
www.lesainthilaire.com

VIGNOBLES DES **COSTIÈRES DE NÎMES**





Aux portes de la Rome française, le vignoble des Costières de Nîmes dévoile des paysages méridionaux où les galets roulés rhodaniens rencontrent les influences de la Provence, de l'Occitanie et de la Méditerranée.



Bercé par le soleil, le mistral et les brises venues de la mer, le terroir des Costières de Nîmes repose sur une vaste terrasse de galets roulés qui signent son appartenance à la Vallée du Rhône. Sur ces sols drainants, les galets emmagasinent la chaleur du soleil le jour tandis que les brises marines rafraîchissent les nuits. De cette rencontre entre chaleur et fraîcheur naît un phénomène thermique unique et un peu magique qui permet de préserver les arômes acidulés du fruit.

Rouges, rosés et blancs composent une palette de vins d'assemblage fruités, épicés et équilibrés, marqués par cette fraîcheur étonnante. Syrah, grenache et mourvèdre dominent les rouges et rosés, tandis que les blancs font la part belle au grenache blanc, à la roussanne, à la marsanne, à la clairette, au viognier et au vermentino. Fidèle à l'art de vivre dans le Gard, on les déguste autour d'une table, au domaine en compagnie des vignerons, ou au fil des rencontres et des événements qui rythment cette appellation solaire, généreuse, conviviale et festive.

Terroir dans le terroir, la très confidentielle Clairette de Bellegarde cultive sa différence depuis 1949 où elle a été reconnue AOP. Avec seulement sept hectares en production, elle donne naissance à un vin blanc tranquille issu de clairette blanche exclusivement. Sec, fin et racé, il séduit par sa fraîcheur saline et ses délicats arômes de fleurs blanches, de poire et de genêt. Gagnant en rondeur et en complexité avec l'âge, ces vins sont une rareté du terroir des Costières : à découvrir absolument !

À NE PAS MANQUER EN COSTIÈRES DE NÎMES !



▸ **Les monuments romains et contemporains nîmois** : Amphithéâtre, Maison Carrée, Tour Magne, le Castellum, Carré d'Art…
▸ **Le Musée de la Romanité,** pour tout connaître de l'époque Antique de Nemausus (Nîmes)
▸ **Les Halles de Nîmes,** le cœur gastronomique de la ville
▸ **L'abbatiale de Saint-Gilles,** classée par l'UNESCO, sur le chemin d'Arles à Saint-Jacques-de-Compostelle
▸ **Le Canal du Rhône à Sète,** à découvrir en pénichette ou à vélo le long de la voie verte
▸ **La Maison des Vins de Saint-Gilles**
▸ **Vignes Toquées,** au printemps : la balade gastronomique des Costières de Nîmes

EXPÉRIENCES EN COSTIÈRES DE NÎMES

ACTIVITÉS



Pique-nique vigneron ou dégustation géo-sensorielle ?
Château Mourgues du Grès, Beaucaire

Niché entre vignes et oliviers, ce domaine familial offre un cadre enchanteur pour deux façons de partager son univers : une initiation à la dégustation géo-sensorielle, pour mieux comprendre le lien entre le vin, le sol et son environnement, et un savoureux pique-nique au cœur des vignes, imaginé à partir de produits locaux et accompagné des vins du domaine.

Durée : 2h
Prix par personne : 41-45 €
Minimum : 6 **Maximum :** 20 ou 30 personnes
Contact : 04 66 59 46 10 - info@mourguesdugres.com
www.mourguesdugres.com

Un apéro-panorama dans un lieu chargé d'histoire Beaucaire

Au coucher du soleil, on profite d'un apéritif intimiste dans un cadre exceptionnel : à la Forteresse médiévale de Beaucaire ou à l'Abbaye de Saint-Roman, devant l'un des plus beaux panoramas de la ville. Au programme : dégustation de vins des Costières de Nîmes et d'une "box apéritive", en présence de vignerons. Sur réservation et en saison estivale uniquement.

Durée : 2h
Prix par personne : 24 €
Minimum : 20 **Maximum :** 160 personnes
Contact : 04 34 28 22 53
reservations@laterredargence.fr
www.provence-camargue-tourisme.com

Un vignoble au temps des romains
Mas des Tourelles, Beaucaire

Vestiges antiques découverts sur place, cave gallo-romaine reconstituée et dotée d'un impressionnant pressoir, secrets de vinification romaine… Chez ces vignerons passionnés d'archéologie, le voyage est unique. Après la visite, place à la dégustation de vins élaborés selon des recettes d'auteurs latins et grâce à un important travail d'archéologie expérimentale.

Durée : 2h
Prix par personne : 6.80 €
Maximum : 25 personnes
Contact : 04 66 59 19 72
tourisme@tourelles.com - www.tourelles.com





Balade initiatique à travers vignes
Château Beaubois, Beauvoisin

À pied, à vélo ou à trottinette électrique, on explore le domaine à travers deux parcours interactifs, surplombant la petite Camargue et dominés par les Cévennes. Guidé par une "Web App", on s'arrête devant des points d'intérêts qui dévoilent les savoir-faire vignerons de la famille Boyer et le patrimoine local. On finit la balade par une visite des chais et une dégustation des vins au caveau.

Durée : 1h30 à 2h
Prix par personne : 8 €
Minimum : 2 **Maximum :** 10 personnes
Contact : 04 66 73 30 59
chateaubeaubois@orange.fr
www.chateau-beaubois.com

Œnorando® et/ou Tractotour
Gallician

À travers vignes, l'Oenorando® de Gallician donne à voir des paysages entre Costières et Camargue. Cheminant en liberté sur cette boucle balisée de 10 Km (3h), on passe par la cave de Gallician et le Mas du Notaire : les vignerons y sont toujours heureux de faire découvrir leurs vins. Au Mas du Notaire, un insolite tour de tracteur (2h) peut venir compléter une journée aux couleurs des Costières de Nîmes : à combiner ou faire séparément !

Œnorando de Gallician : 04 66 88 28 52
accueil@otpetitecamargue.fr - www.latitudegard.fr
Cave de Gallician : 04 66 73 13 78 - www.gallician.com
Tractotour au Mas du Notaire : du 01/05 au 31/08 sur réservation. - Prix par personne : 25 €/adulte et 10 €/enfant - Option planche du terroir : 15 € - Minimum : 4 - Contact : 04 66 35 03 00
www.lesdomainesjeanpierrerambier.com

Vignoble & Escape Game
Le Défi des Templiers, Saint-Gilles

Sur le vignoble de la Commanderie de Cotelier, on plonge au cœur de l'univers des templiers pour résoudre des énigmes captivantes, percer les secrets du passé et découvrir le trésor légendaire de Gauvain. L'aventure se termine en beauté avec une dégustation des vins, huiles d'olive et jus de fruits du domaine.

Durée : 1h
Prix par personne : 27 €
Maximum : 10 personnes
Contact : 06 59 90 16 74
www.ledefidestempliers.com

À la découverte des tunnels antiques de l'aqueduc romain
Domaine Poulvarel, Sernhac

Au départ du Pont du Gard, un voyage dans la vie des Romains lors d'une escapade souterraine dans les tunnels de l'ancien aqueduc. Ce moment de découverte se termine bien sûr par une dégustation des vins du domaine.

Durée : 2h
Prix par personne : 10 €
Minimum : 2 **Maximum :** 30 personnes
Contact : 04 66 01 67 46
domaine.poulvarel@orange.fr
www.domainedepouvarel.com

OFFICES DE TOURISME PARTENAIRES

- Nîmes Tourisme : www.nimes-tourisme.com
- Terre d'Argence Tourisme : www.provence-camargue-tourisme.com
- Vauvert – Cœur de Petite Camargue : www.coeurdepetitecamargue.fr

HÉBERGEMENTS

Le domaine des Clos**** Beaucaire

Entre Provence et Camargue, des chambres d'hôtes aménagées dans un ancien domaine viticole du XVIII[e] siècle restauré avec élégance et simplicité.

Capacité d'accueil : 9 chambres de 2 à 4 personnes
Contact : ()4 66 01 14 61 - contact@domaine-des-clos.com
www.domaine-des-clos.com

Château Bellefontaine - Maison d'hôtes Beauvoisin

Un mas provençal et deux gîtes de plain-pied rénovés avec goût dans un domaine viticole de 50 hectares en coeur de Petite Camargue.

Ouvert : toute l'année
Capacité d'accueil : 28 personnes / 2 chambres accessibles
Contact : 04 34 03 04 04 - contact@chateau-bellefontaine.com
www.chateau-bellefontaine.com



Maison Albar – Hôtel L'Imperator***** et son restaurant Le Duende** Nîmes

Dans l'hôtel le plus emblématique de la ville de Nîmes, on marche sur les traces d'Ernest Hemingway, Ava Gardner et Pablo Picasso... Une parenthèse mythique assurément, mais aussi une étape gourmande dans son célèbre restaurant, le Duende, avec des menus élaborés sous la houlette du chef étoilé Pierre Gagnaire.

Capacité d'accueil : 72 chambres dont 4 accessibles
Contact : 04 66 21 90 30 - nimes.imperator@maisonalbar.eu
www.maison-albar-hotels-l-imperator.com

RESTAURANTS

L'Auberge de l'Amandin Beaucaire

Une cuisine maison, simple et généreuse, préparée chaque jour avec des produits frais, régionaux et de saison, dans une ambiance conviviale et familiale.

Capacité d'accueil : salle 65 couverts, terrasse 80 couverts
Tarif : à partir de 23 €
Contact : 06 03 98 65 48 - aubergedelamandin@gmail.com
www.auberge-lamandin.com

Les Aubades Beauvoisin

Une cuisine traditionnelle et de saison pour ce restaurant attachant installé dans une ancienne maison vigneronne.

Ouvert : toute l'année
Capacité d'accueil : 50 couverts
Tarif : à partir de 28 €
Contact : 04 66 01 94 21 - contact@lesaubades.fr
www.lesaubades.fr

Le Bistrot de Campuget Manduel

Installé au cœur d'un domaine viticole de l'appellation Costières de Nîmes, ce bistrot offre une cuisine authentique et raffinée dans un décor pittoresque.

Capacité d'accueil : 35 couverts
Tarif : à partir de 12 €
Contact : 04 66 20 20 15 - campuget@campuget.com
www.campuget.com

Restaurant Vincent Croizard Nîmes

Restaurant gastronomique du cœur de Nîmes dont la carte s'inspire de produits frais et de saison.

Capacité d'accueil : 20 couverts en intérieur et 20 en terrasse
Tarif : à partir de 38 €
Contact : 04 66 67 04 99 - contact@restaurantcroizard.com
www.restaurantcroizard.com

Le Wine Bar - Le Cheval Blanc Nîmes

Ce célèbre établissement nîmois, imaginé par le sommelier Michel Hermet, cultive qualité, convivialité et esprit "brasserie". Il présente une carte des vins exceptionnelle.

Capacité d'accueil : 30 couverts
Tarif : à partir de 25 €
Contact : 04 66 76 19 59 - winebar@wanadoo.fr
www.winebar-lechevalblanc.com

Le Skab* Nîmes

Restaurant récompensé par une étoile au guide Michelin, ce restaurant nîmois fait face aux arènes et au musée de la Romanité.

Capacité d'accueil : 35 couverts
Tarif : à partir de 98 €
Contact : 04 66 21 93 30 - contact@restaurant-skab.fr
www.restaurant-skab.fr

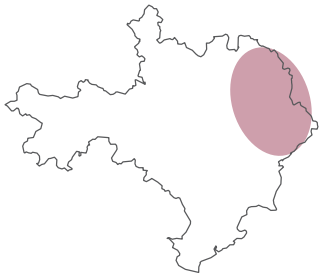
Le Verre des Costières Nîmes

Comme une invitation à découvrir l'âme des Costières de Nîmes, ici, chaque verre raconte une histoire et peut s'accompagner de planches de charcuterie, fromages, brandade, pâtés nîmois… Un mode tapas parfait pour honorer l'esprit de partage et de convivialité cher à l'appellation.

Contact : 07 68 43 58 44 - vdc@costieres-nimes.org
www.costieres-nimes.org



VIGNOBLES DES **CÔTES DU RHÔNE GARDOISES**



Entre Rhône, cultures méridionales et collines de garrigue, les vignobles des Côtes du Rhône gardoises plongent leurs racines dans l'histoire du fleuve. Patrimoine, gastronomie et vins de caractère s'y rencontrent à chaque étape.



Du nord du Gard jusqu'aux portes d'Avignon, les vignes bénéficient d'un climat méditerranéen généreusement ventilé par le mistral. Terrasses, plaines alluvionnaires et coteaux de garrigue y accueillent des sols argileux, caillouteux, calcaires ou sableux pour une mosaïque de terroirs jalonnés de charmants villages perchés.

C'est dans ce berceau historique de l'appellation Côtes du Rhône que dès le XVIII[e] siècle les premières barriques furent marquées au feu des lettres "**CDR**" pour revendiquer leur origine. Comptant aujourd'hui sept AOP dont trois crus, la destination offre une myriade de grands vins élaborés selon un savoir-faire ancestral.

Autour de Saint-Gervais au nord, les rouges se font souples et onctueux et les blancs éclatants, aux notes florales. **Du côté de Chusclan,** les galets roulés donnent naissance à des rouges profonds, aux notes de fruits noirs et d'épices, tandis que les rosés surprennent par leur fraîcheur. Enfin, **Signargues** au sud offre des rouges puissants et concentrés aux saveurs de mûres et d'herbes de Provence. Curiosité historique, la dénomination de ce Côte du Rhône Village ne se réfère à aucune commune : il évoquerait le sang versé lors des invasions qui ont marqué le territoire.

Au sommet de la hiérarchie des Côtes du Rhône, trois crus gardois affirment chacun leur personnalité. Comptant parmi les premières et plus emblématiques appellations viticoles de France, **Tavel** est réputée depuis 1936 pour ne produire que des rosés, et quels rosés ! Leur puissance aromatique et leur aptitude au vieillissement en font de véritables vins de gastronomie. **Lirac**, cru depuis 1947, décline les trois couleurs dans un style puissant, structuré et aromatique, toujours frais et élégant. **Laudun**, enfin, se distingue par ses rouges soyeux et généreux, et ses blancs particulièrement frais et contemporains, où la clairette trouve une place de choix.

À NE PAS MANQUER EN CÔTES DU RHÔNE GARDOISES !



▸ **L'Espace Rabelais** à Bagnols-sur-Cèze, un centre d'interprétation pour tout apprendre sur le vin

▸ **Villeneuve-lez-Avignon,** cité des cardinaux du Pape, son impressionnante Chartreuse, le Fort Saint-André et la Tour Philippe le Bel

▸ **Roquemaure** et sa Fête des Amoureux en février, en l'honneur des reliques de St Valentin, qui protégèrent le village du phylloxéra en 1868

▸ **Les Plus Beaux Villages de France du Gard :** Aiguèze, La Roque-sur-Cèze, Lussan, Montclus

▸ **La grotte de la Salamandre** et sa visite commençant par une descente en rappel, ou en aéroplume

▸ **La Balade du primeur,** chaque automne : dégustations et animations dans une vingtaine de domaines

EXPÉRIENCES EN CÔTES DU RHÔNE GARDOISES



ACTIVITÉS

L'Ardoise Gourmande au Château de Saint Nabor Cornillon

Dans ce domaine transmis depuis 6 générations, les secrets du monde du vin se dévoilent de la vigne à la mise en bouteille, puis avec une dégustation gourmande accompagnée de produits locaux. En famille, entre amis ou en groupe.

Durée : 2h
Prix par personne : 15 €
Minimum : 2 **Maximum :** 16 personnes
Contact : 04 66 82 24 26
vignoblesaintnabor@yahoo.fr
www.chateau-saint-nabor.com

Atelier Cocktail à Maison Sinnae Laudun

On s'initie à l'art de la mixologie autour des vins blancs pour inventer des accords harmonieux. Une expérience étonnante, ludique et sensorielle, ponctuée par la dégustation des cocktails créés, et une autre façon de découvrir le vin, assurément !

Durée : 2h à 2h30
Prix par personne : 58 €
Minimum : 2 **Maximum :** 10 personnes
Contact : 04 66 90 53 46 - oenotourisme@sinnae.fr
www.sinnae.fr

Vélo et vin au Château de Manissy Tavel

Ici, la découverte des terroirs et des vins est d'autant plus insolite qu'elle se fait lors d'une agréable balade à VTT électrique en compagnie d'un guide. Après une traversée exploratoire facile des vignobles de Tavel et Lirac, la visite se poursuit au Château au milieu des vignes cultivées en bio et biodynamie, avec une dégustation commentée.

Durée : 2 à 3h
Prix par personne : 69 €
Minimum : 2 **Maximum :** 10 personnes
Contact : 04 66 82 86 94
info@chateau-de-manissy.com
www.chateau-de-manissy.com

Week-end à thème au Domaine de Gressac Verfeuil

Remise en forme entre femmes, week-end truffes, stage culinaire, équitation éthologique, vendanges en immersion : autant de prétextes pour des séjours dynamiques et insolites en couple, entre amis, en famille ou en groupe, et bien sûr au cœur du vignoble.

Contact : 04 66 72 90 36 - info@gressac.com
www.gressac.com

OFFICE DE TOURISME PARTENAIRE

► Provence Occitane :
www.provenceoccitane.com





HÉBERGEMENTS

Gîtes du Domaine La Romance
Bagnols-sur-Cèze

Nichés au milieu des vignes, un mas et une maison vigneronne élégamment rénovés offrent un écrin de caractère pour passer un séjour entre authenticité provençale et charme contemporain.

Capacité : 2 gîtes x 5 chambres (20 personnes)
Contact : 06 82 22 45 44 - contact@domainelaromance.com
www.domainelaromance.com

Château de Montcaud***** Sabran

Une demeure historique, au cœur d'un parc de 5 hectares : un cadre parfait pour des séjours de détente dans un écrin de verdure.

Ouvert : toute l'année
Capacité : 29 chambres dont 2 accessibles et 2 salles de réception
Contact : 04 66 89 18 00 - info@chateaudemontcaud.com
www.chateaudemontcaud.com

Mas de Toulair, Gîte de Charme
Saint-Christol-de-Rodières

Ce tout nouvel hébergement, installé dans un mas provençal, offre un havre de paix niché entre vignes et forêt.

Ouvert : toute l'année - 6 chambres (capacité d'accueil 13 personnes)
Contact : 06 63 63 24 80 - contact@masdetoulair.com
www.masdetoulair.com

L'Auberge de Tavel Tavel

Au cœur d'un village authentique, l'Auberge invite ses hôtes à s'immerger dans la douillette atmosphère de ses chambres décorées dans un style provençal.

Ouvert : toute l'année - 10 chambres
Contact : 04 66 50 03 41 - info@auberge-de-tavel.com
www.auberge-de-tavel.com



RESTAURANTS

La Maison Gaujac Gaujac

Un restaurant gastronomique situé dans les caves voûtées des remparts du village médiéval. Le chef allie saveurs contemporaines et pure tradition gastronomique pour une cuisine généreuse et innovante.

Capacité d'accueil : salle 20 couverts / terrasse 10 couverts
Tarif : à partir de 32 €
Contact : 04 66 39 33 08 - restaurantlamaison@gaujac.com
www.lamaison.gaujac.com

Restaurant C'la vie ! Orsan

Un cadre moderne et épuré pour une cuisine soignée et familiale à base de produits frais et de saison.

Capacité d'accueil : 45 couverts à l'intérieur, 35 à l'extérieur
Tarif : à partir de 39 €
Contact : 04 66 39 29 15 - c.la.vie@orange.fr
www.restaurant-clavie.fr

Maison Chenet*, Entre vigne et garrigue Pujaut

Un restaurant étoilé où talentueux père et fils travaillent avec le cœur pour offrir des moments de gastronomie inoubliables. Comprenant de jolies chambres d'hôtes et espaces de réception, ce mas est empreint d'un charme provençal unique.

Capacité d'accueil : salle 45 couverts / terrasse 45 couverts
1 étoile Michelin
Tarif : à partir de 69 €
Contact : 04 90 95 20 29 - contact@maison-chenet.com
www.maison-chenet.com

Le Cèdre de Montcaud* et Le Bistro de Montcaud Sabran

Une adresse prestigieuse, où le chef renommé Matthieu Hervé invite à découvrir une cuisine inventive dans un cadre enchanteur. Côté bistronomique et côté gastronomique.

Capacité d'accueil : le Bistro 70 couverts, Le Cèdre 25 couverts
1 étoile Michelin
Tarif : à partir de 54 €
Contact : 04 66 89 18 00 - info@chateaudemontcaud.com
www.chateaudemontcaud.com



L'Auberge de Tavel Tavel

Un cadre rustique et atypique pour apprécier une cuisine familiale qui magnifie les parfums du terroir provençal.

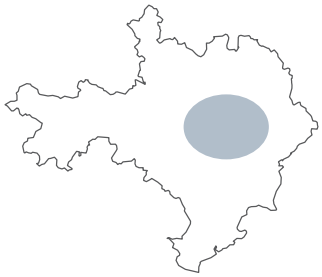
Capacité d'accueil : 30 couverts
Tarif : à partir de 26 €
Contact : 04 66 50 03 41- info@auberge-de-tavel.com
www.auberge-de-tavel.com







VIGNOBLES DU **PAYS D'UZÈS PONT DU GARD**



Entre garrigue, pierre sèche et oliviers, les vignobles du Pays d'Uzès Pont du Gard dévoilent un territoire où la vigne accompagne l'histoire et les paysages depuis l'Antiquité. On y découvre des vins aux arômes millénaires, au fil des domaines, des villages et des paysages.



De la cité ducale d'Uzès au majestueux Pont du Gard, les terroirs se déploient à la croisée des influences méditerranéennes, languedociennes et rhodaniennes. La vigne y côtoie oliviers, vergers et chênes truffiers, dans une mosaïque de sols où se mêlent calcaires, grès, marnes, galets et anciennes alluvions.

En plein cœur du département, l'AOP Duché d'Uzès puise son identité dans un vignoble marqué par une longue histoire : cultivée dès l'époque romaine, la vigne y produisait des "vins nobles" dès le XV[e] siècle, avant d'alimenter les tables royales sous Louis XIV. Séjournant à Uzès en 1661, Racine ira jusqu'à les qualifier de "meilleurs vins du Royaume".

Avec viognier, grenache blanc, syrah et grenache noir pour principaux cépages, les vignerons élaborent aujourd'hui une palette de vins d'assemblage aux profils méridionaux. Fruités et épicés, les rouges aux notes de garrigue peuvent se déguster dans leur jeunesse mais font souvent d'excellents vins de garde ; les rosés se distinguent par leur fraîcheur, tandis que les blancs, parmi les signatures fortes de l'appellation, conjuguent complexité et vivacité.

Plus étendue, l'IGP Coteaux du Pont du Gard se nourrit elle-aussi du patrimoine culturel exceptionnel du territoire, mais également de la présence de l'eau et de la nature environnante. Ses rouges sont puissants et chaleureux, ses blancs et ses rosés fins, élégants et fruités.

À NE PAS MANQUER EN PAYS D'UZÈS PONT DU GARD !



▸ **La cité ducale d'Uzès,** son duché, son orgue du XVII[e] siècle aux volets peints (le seul en France), sa place aux Herbes et sa Tour Fenestrelle

▸ **Le village de potiers de St-Quentin-la-Poterie**, qui accueille encore 35 céramistes et abrite des pièces médiévales

▸ **Le site du Pont du Gard**, classé par l'UNESCO au Patrimoine Mondial de l'Humanité, le plus haut aqueduc et le mieux conservé de l'époque romaine

▸ **Le village de Collias** pour partir en canoë et passer sous le pont du Gard

▸ **Les gorges du Gardon,** classées Grand Site de France et Réserve mondiale de biosphère (UNESCO)

▸ **Le week-end de la truffe,** en janvier : un moment de découverte privilégié autour de ce produit local rare et qui fait la part belle aux vins du Duché d'Uzès

EXPÉRIENCES EN
PAYS D'UZÈS
PONT DU GARD

ACTIVITÉS

Art, vin et hospitalité gourmande au Domaine de Panéry Pouzilhac

Niché entre garrigue et oliviers, ce domaine viticole bio cultive un art de vivre rural chic. Savoir-faire ancestral et technologie de pointe s'y conjuguent dans le respect du vivant. Galerie d'art, hôtel, restaurant et brunchs dominicaux prolongent l'expérience au cœur d'un terroir qui offre grands vins et huiles d'olive d'exception.

Ouvert : toute l'année
Prix par personne : de 12 € à 45 €
Contact : 04 66 37 04 44
contact@panery.fr - www.panery.fr

Une escapade champêtre dans les vignes

Accompagnée par l'Office de tourisme, cette escapade est une ode à l'authenticité, aux valeurs d'un terroir et au charme de la rencontre humaine. Dégustation œnologique, suivie d'un buffet champêtre signé Bienvenue à la ferme : c'est dans un cadre idyllique au milieu des vignes que l'on rencontre un vigneron, un domaine et une histoire d'amour, tout à la fois !

Durée : 4h
Prix par personne : 55 €
Minimum : 6 **Maximum :** 25 personnes
Contact : 04 66 22 99 85
receptif@uzes-pontdugard.com
www.uzes-pontdugard.com



Balade vigneronne à bicyclette

À vélo sur les chemins, la balade au fil des paysages bucoliques de l'Uzège mène à la rencontre des vignerons et de leur savoir-faire. Le plaisir de la découverte se décuple lors d'une pause gourmande au cœur des vignes : dégustation avec le vigneron et produits du terroir au menu !

Durée : 3h
Prix par personne : 53 €
Minimum : 3 **Maximum :** 25 personnes
Contact : 04 66 22 99 85
receptif@uzes-pontdugard.com
www.uzes-pontdugard.com



Vins et gastronomie "de la vigne à l'étoile"

Une expérience de sommellerie conviviale et accessible à la découverte des vins et terroirs de l'Uzège pour éveiller ses papilles avant de rejoindre la Table d'Uzès. La cuisine étoilée de Christophe Ducros fait alors dialoguer vins et produits locaux au fil des saisons dans un élégant écrin avec vue sur la cathédrale : la Maison d'Uzès (hôtel, restaurant et Spa by Clarins).

Durée : 3h30
Prix par personne : à partir de 150 € par personne
Capacité : à partir de 10 personnes
Contact : 04 66 22 99 85
receptif@uzes-pontdugard.com

Les vignobles sur les traces de l'Aqueduc Romain

Au départ d'Uzès, une randonnée toute douce, de la Vallée de l'Eure jusqu'au vignoble. A l'arrivée au Domaine de l'Aqueduc, on découvre un segment d'aqueduc romain vieux de deux mille ans, avant de déguster vins et produits locaux en compagnie du vigneron.

Durée : 3h - Niveau facile
Prix par personne : 25 €
Capacité : à partir de 10 personnes
Contact : 04 66 22 99 85
receptif@uzes-pontdugard.com





Au rythme du cheval, des capitelles à la vigne

À la ferme d'Emmanuel, on découvre son travail de la vigne avec des chevaux de trait. En calèche, la balade entre paysages viticoles et capitelles mène jusqu'à la rencontre avec un vigneron bio pour une dégustation et un buffet déjeunatoire.

Durée : 5 à 6h
Prix par personne : 89 €
Capacité : 8 à 20 personnes
Contact : 04 66 22 99 85
receptif@uzes-pontdugard.com

À vélo électrique, entre vignes et gourmandises

Une escapade gourmande au cœur des vignes. A vélo électrique, on sillonne le vignoble à la découverte de ses paysages et de trois domaines. Rencontre avec les vignerons, dégustation et déjeuner champêtre au programme.

Durée : 5h
Prix par personne : à partir de 75 €
Option guide nature + 15€/pers
Capacité : à partir de 10 personnes
Contact : 04 66 22 99 85
receptif@uzes-pontdugard.com

OFFICE DE TOURISME PARTENAIRE

▸ Destination Pays d'Uzès Pont du Gard :
www.uzes-pontdugard.com

HÉBERGEMENTS

CERES - Boutique Hôtel & Spa
Saint-Quentin-la-Poterie

Une charmante demeure offrant une vue dégagée sur toute la vallée d'Uzès. Un lieu de détente où règnent calme et harmonie.

Ouvert : toute l'année
Contact : 04 66 20 04 89 - **www.hotelceres.fr**

Hostellerie provençale*** Uzès

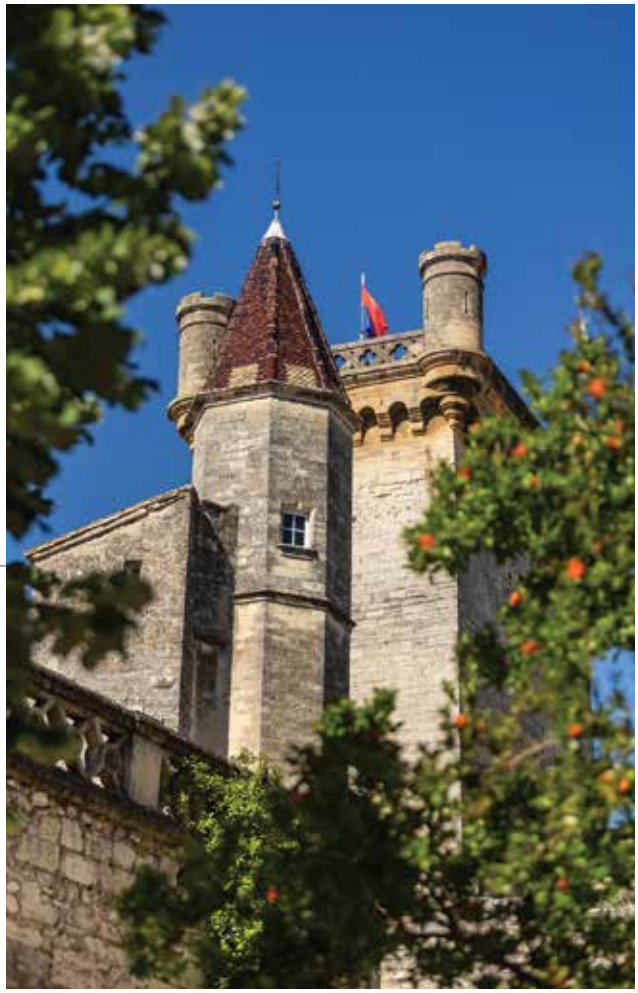
Située dans le cœur historique d'Uzès, cette demeure du XVIII[e] siècle allie avec grâce le charme de l'ancien et le confort de l'accueil.

Ouvert : toute l'année - 9 chambres
Contact : 04 66 22 11 06
contact@hotellerieprovencale.com
www.hostellerieprovencale.fr

Logis Hôtel Uzès Pont du Gard*** Uzès

À 5 minutes à pied du cœur de ville, cet hôtel offre un cadre verdoyant.

Ouvert : toute l'année - 65 chambres dont 3 accessibles
Contact : 04 66 03 32 22 - reception@hoteluzes.com
www.logishotels.com/fr/hotel/logis-hotel-uzes-pont-du-gard-427571



RESTAURANTS

L'Uzège Uzès

Un restaurant familial pour une cuisine de saison au cœur du centre historique d'Uzès.

Ouvert : toute l'année
Tarif : à partir de 24 €
Contact : 04 34 32 19 47 - infos@uzege.restaurant
www.uzege.restaurant

Midi à l'ombre Uzès

Un esprit "Bistronomique" pour un restaurant qui joue la carte de la rigueur en cuisine et la convivialité à table !

Ouvert : toute l'année
Tarifs : de 13 € à 60 € (plats végétariens en option)
Contact : 04 66 22 47 08 - midiombre@gmail.com
www.midialombre.com



Bec à Vin Uzès

Sous des voûtes médiévales typiques du cœur de la cité ducale, la cuisine inventive de ce restaurant-bar à vins rencontre des pépites viticoles pour célébrer les terroirs et les saisons qui font l'âme de la destination.

Ouvert : toute l'année
Plats : de 25 € à 35 €
Contact : 04 66 22 41 20 - **www.lebecavin.com**



CONTACT

Carole Bedou - Gard Tourisme - 06 24 78 97 22 - bedou@tourismegard.com

MÉDIATHÈQUE EN LIGNE

Toutes les photos du Gard disponibles dans notre espace médias :
https://medias.tourismegard.com

www.tourismegard.com

GARD TOURISME

CONSEIL DÉPARTEMENTAL GARD