

Un doux air de printemps

Respirez en prenant de la hauteur dans les nombreux vignobles d'Auvergne-Rhône-Alpes. Vivez des expériences uniques au cœur d'appellations diversifiées et donnez corps à vos envies de grand air, de sport, de nature, de paysages sublimes ou de dolce vita.

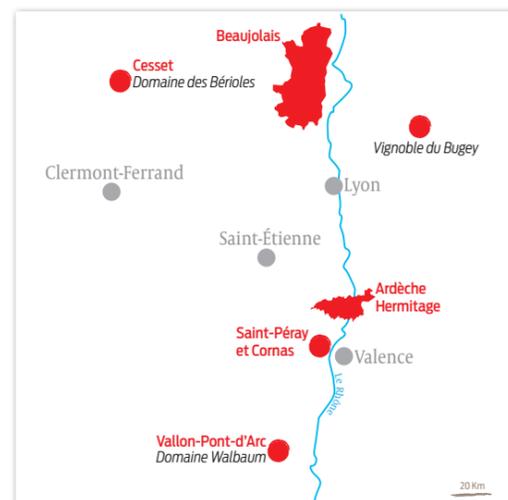


Photo Bendic

Cornas et Saint-Péray en majesté

Partez pour une incroyable randonnée dans le pays de Rhône Crussol à vélo électrique, où les plus sportifs pourront faire la grande boucle (environ six heures de balade). La voie bleue longeant le Rhône permet d'en découvrir la faune et la flore ainsi que les particularités de cette rive, idéale en famille. En prenant de la hauteur, vous atteindrez le superbe vallon des Royes, offrant un panorama extraordinaire sur le fleuve et les vignes, sans manquer les pentes impressionnantes abritant des rangs du futur Saint-Joseph Les Royes du domaine Courbis. L'apogée est au belvédère du Pic, parfait pour pique-niquer ou contempler le paysage depuis le restaurant du Pic, avant de repartir découvrir d'autres vigneronnes, célèbres (comme Alain Voge, pape de l'appellation Saint-Péray) ou moins célèbres mais tout aussi talentueux pour de belles dégustations.

rando.rhonecrussol-ardeche.com/velo/tour-du-vignoble-a-velo
Appli disponible Rando monts d'Ardèche (iOS et Android)



Domaine Walbaum : générosité et art de vivre au naturel

Ludovic et son épouse Chloé n'en finissent pas de peaufiner leur offre œnotouristique haut de gamme, au cœur de la sublime Ardèche méridionale. Venez séjourner dans une des 12 chambres raffinées de leur nouvel hôtel, au cœur des 70 hectares de vignes et d'oliviers du domaine familial (depuis le XIX^e siècle). Leur villa palladienne offre un panorama unique sur le domaine et le village de Vallon-Pont-d'Arc. C'est le lieu idéal pour vous ressourcer au bord de la piscine après une session de yoga ou une descente des gorges de l'Ardèche ou encore embarquer pour un voyage intime au cœur du métier de vigneron, sous le signe de l'histoire, de la douceur de vivre et de l'aventure nature.

domainewalbaum.com

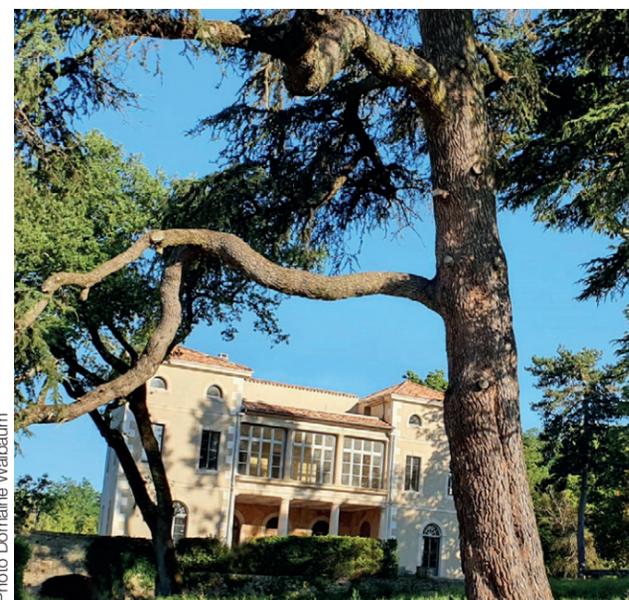


Photo Domaine Walbaum

Photo Ardèche Hermitage



Ardèche Hermitage : en mai, fais tout ce qu'il te plaît

La région des appellations Hermitage, Saint-Joseph et Crozes-Hermitage se met au diapason des envies printanières de douceur et de grand air avec les « Accords Mai et Vins », une offre 7 j/7 permettant d'expérimenter des dégustations au parfum de dolce vita. Apéro sur l'eau à bord d'un bateau avec dégustation des trois appellations phares ou à bord d'un train centenaire à vapeur le long des gorges du Doux, pique-niques dans les vignes, visites de domaines et dégustations en rouge et blanc : les professionnels labellisés Vignobles & Découvertes d'Hermitage en Saint-Joseph vous feront vivre une expérience fascinante... sans attendre octobre et son Fascinant Week-End, rendez-vous de tous les amateurs d'œnologie.

ardeche-hermitage.com

Secrets de vignobles au cœur de Saint-Pourçain

Ce n'est pas parce que l'appellation a été officialisée en 2009 que la production de vin est récente, bien au contraire. Le Saint-Pourçain était présent sur la table royale d'Henri IV, et mérite d'être découvert ou redécouvert, tant dans le verre que dans les rangs de vignes parsemant le beau paysage auvergnat. Le domaine des Bérioles propose une offre œnotouristique à l'image de leur amour du vin et de la nature environnante. Plusieurs balades thématiques vous permettront de découvrir aussi bien les secrets du vignoble que ceux du patrimoine, recensant de nombreux châteaux, églises et secrets d'histoire. À pied, à vélo, à cheval, en Mehari ou en paramoteur : prenez le chemin du vignoble auvergnat pour une pause œnotouristique, patrimoniale et sportive.

lesberioles.com

Coincer la bulle sur les hauteurs du Bugey

Le vignoble de l'Ain a sa petite perle : le Cerdon. À une heure de Lyon, venez vous laisser conter par Caroline, sommelière-conseil, les mystères de ce célèbre pétillant ainsi que ceux du paysage et du vignoble. Lors de la randonnée Rando' Bulles (12 kilomètres), vous découvrirez les cépages cultivés dans le Bugey, les paysages vallonnés, ponctuant le tout de deux haltes gourmandes et d'une dégustation. Caroline a aussi prévu l'Escapade sommelière pour faire connaissance avec le fameux rosé pétillant, le temps d'une balade de 7 kilomètres, elle aussi accompagnée d'une dégustation de Cerdon.

motsetvins.e-monsite.com - caroline@motsetvins.fr

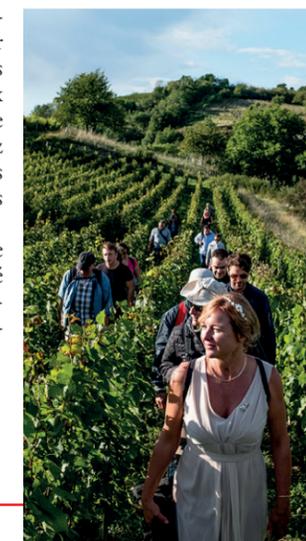


Photo Bruno Amselem

Le rendez-vous gourmand

Le chef Romain Barthe et son épouse Delphine, talentueuse sommelière, vous attendent à leur Auberge de Clochemerle, au cœur du village de Vaux-en-Beaujolais. Ils y créent une cuisine raffinée et colorée, sublimée par le choix des plus beaux crus de la région et d'ailleurs. Une table inoubliable, complétée par un hôtel aux chambres chic et cosy.

En attendant de pouvoir déguster ses créations, Romain nous offre sa recette de **mousse de bleu du Beaujolais et tuile au thym**.



Photo Julie Limont - Auberge de Clochemerle

- Préchauffer le four à 180 °C. Mélanger 200 g de sucre glace avec 130 g de beurre fondu, 120 g de farine de riz, 2 g de thym frais haché et 100 g de miel, puis étaler sur la plaque du four avec un papier cuisson.
- Cuire à 180 °C pendant 8 minutes et tailler en forme de triangle, rouler sur tube inox ou rouleau à pâtisserie, laisser refroidir.
- Chauffer 75 g de crème liquide avec 200 g de bleu coupé en morceaux.
- Mixer et refroidir à température ambiante, ajouter délicatement 225 g de crème fouettée et réserver au frigo.
- Dresser dans un bol ou une assiette creuse.

Pour sublimer ce plat, Delphine conseille de l'équilibrer avec un vin sur la fraîcheur et doté d'une belle aromatique. La cuvée Perle de pinot gris de Nadège et Manu Fellot 2018, en Sud-Beaujolais et en vendanges tardives, se livre sur des arômes d'abricot, de fruits secs, offrant un très bel équilibre doublé d'une douceur subtile particulièrement raffinée.

aubergedeclochemerle.fr

L'Auberge de Clochemerle est membre des Bistrotts Beaujolais, réseau comptant près de 300 restaurants dans le monde et mettant en avant les vins et les valeurs du Beaujolais : convivialité et sens de l'accueil.

beaujolais.com

Bienvenue en Beaujonomie

Après une première édition très réussie en 2019, l'événement « beaujonomie » revient les 3 et 4 juillet 2021. La Beaujonomie, c'est l'alliance du plaisir de la dégustation et de la rencontre avec les vigneronnes autour de déjeuners bistrotoniques, conviviaux et partagés autour de grandes tablées dans les domaines. Apéritif sous la tonnelle, déjeuner au chai ou dans le jardin à l'ombre d'un arbre centenaire, découverte du vignoble grâce aux activités concoctées par les vigneronnes (dégustations commentées, balades dans les vignes à pied, en 2 CV ou à vélo, concerts, jeux...) : tous les ingrédients sont réunis pour passer un week-end de découvertes et de plaisirs enchanteurs.

bienvenue-en-beaujonomie.fr

Pour plus d'infos : auvergnernhonealpes-tourisme.com
loenoteque-lesite.com