



les  
**Vignobles**  
de la **Mer**

Château de Rey | Château des Hospices | Château de L'Esparrou Domaines Bonfils | Domaine Lafage | Mas Baux

*Un océan de vignes à deux pas de la mer. Bienvenue au cœur du vignoble de Canet-en-Roussillon. S'étendant sur des terres balayées par le vent, gorgées de soleil et nourries par les eaux de la Têt, les vignes ici plongent leurs racines dans les galets roulés par le fleuve.*



## CHÂTEAU DE REY



Le Château de Rey à l'architecture très particulière, construit par Petersen en 1875, étend ses terres sur des terrasses qui dominent la mer toute proche. Paraissant au détour d'un chemin serpentant au milieu des vignes, il se plante sur une terre de galets qui ne craint ni le vent, ni le temps et se plaît depuis 5 générations à développer un art de vivre bien à lui. Partant de cépages uniquement Méditerranéens, notre but est d'exprimer tous les potentiels. Un travail ciblé à la vigne, à la cave et à l'élevage nous permet d'obtenir des vins très différents. Chaque « famille » de vins exprime un caractère singulier qui justifie la portée de chacun.

### LE TERROIR

Dominant l'étang de Canet et la Méditerranée, le vignoble maritime du Château de Rey s'étire sur 40 ha de vallons caillouteux constituant la fin du massif des Aspres. Ses vignes puisent dans cette situation géographique une fraîcheur reconnue, une minéralité savoureuse et d'une belle fluidité. 2018, le virage est pris, le domaine se convertit en bio. Un engagement qui va au delà des standards du label, avec une approche 360° pour reconsidérer la vigne, redonner au sol une place privilégiée, reconstituer un écosystème, favoriser l'emploi local et participer activement à la beauté du paysage. Côté cépages, place à ceux de la Méditerranée. Grenache noir, Carignan, Syrah et Mourvèdre pour les rouges et rosés. Grenache blanc et gris, Roussane, Vermentino, Macabeu, Muscat petits grains et d'Alexandrie pour les blancs.



### PORTRAIT DES VIGNERONS

CATHY, PHILIPPE ET RÉMI SISQUEILLE

Le château de Rey ? C'est avant tout une histoire d'amour. Entre Cathy et Philippe mais aussi entre le couple et le vin. « Nous avons repris le domaine en 1996. Si Philippe s'occupe de la partie technique, moi je prends en charge la commercialisation. Nous marchons en duo. Un duo qui devient de plus en plus un trio puisque Rémi, notre fils, nous a rejoint dans cette belle aventure menée depuis déjà par quatre générations. Notre truc à nous ? Partir uniquement de cépages méditerranéens et en exprimer tous ces facettes ! C'est une création permanente. Aujourd'hui, nous avons 40 ha et nous produisons 19 cuvées dont deux éphémères qui changent chaque année. AOP Rivesaltes tuilé, grenat ou ambré, AOP Muscat de Rivesaltes, AOP Côtes du Roussillon rouge, blanc et rosé et IGP Côtes Catalanes, composent notre gamme. Ces vins reflètent leur terroir mais aussi leur vinification et leur élevage. Une gamme qui parle de tout cet amour et de cette énergie que nous déployons pour faire connaître nos vins et parler de cette terre exceptionnelle de Canet-en-Roussillon.

### LA CUVÉE COUP DE CŒUR

La Reycré

Pour surprendre, ce Muscat d'Alexandrie tendre, IGP Côtes Catalanes, est résolument joyeux ! Il est l'allié parfait des apéros de l'été sur des notes aériennes de citronnelle, de fleur d'oranger et d'acacia. La bouche profite d'une juste sucrosité, l'équilibre est parfait, un vin Reycréatif !

### UN ÉTÉ DANS LES VIGNES

Apéro au château ! Tous les mercredis soir à partir de 19h du 10/07/2024 au 07/08/2024, des groupes de musiques s'installent pour une soirée placée sous le signe de la convivialité.

En plein air, dans l'air doux de l'été, on vient se régaler de tapas et déguster les vins du domaine. Sur des tonneaux ou des bottes de paille, c'est selon l'envie. À partir de 6 € la tapas pour deux. Réservation obligatoire.



## HORAIRES D'OUVERTURE

### Hiver

Lundi après-midi au samedi matin :  
10h-12h / 15h-18h

### Été

Lundi au samedi  
10h-12h30 / 15h30-19h.

En dehors de ces horaires sur rdv.

## RENSEIGNEMENTS

Château de Rey

Route de Saint-Nazaire

Mas de Rey • 66140 Canet en Roussillon

+33 (0)4.68.73.86.27 • [contact@chateauderey.com](mailto:contact@chateauderey.com)

[www.chateauderey.com](http://www.chateauderey.com)



## CHÂTEAU DES HOSPICES DE CANET

*Au cœur de Canet en Roussillon, notre famille perpétue une tradition viticole vieille de cinq générations. Aujourd'hui, Michel le père et Marc le fils s'emploient à travailler, au quotidien les 50 hectares de vignes qui constituent le domaine. Le vignoble est situé sur les terrasses de la Têt, entre le littoral catalan et Perpignan. Les vignes s'expriment sur des sols de galets roulés qui font face à la mer. Cette proximité de la mer offre à nos vins une finesse et fraîcheur unique.*

### LE TERROIR

Installés sur les premières terrasses de la Têt, les 58 hectares du château des Hospices se caractérisent par leur sol de galets roulés face à la mer et à l'étang. Réparties sur trois parcelles, les vignes poussent sur des terres argile-calcaires profondes permettant aux vignes d'aller puiser la fraîcheur. Côté cépages, Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Roussanne, Muscat d'Alexandrie et Macabeu chantent le Roussillon pendant que d'autres moins locaux, apportent leur notes élégantes. En tête, le Viognier et le Chardonnay. Le résultat? Des blancs, rouges, rosés et vins doux naturels de forte typicité auquel le micro-climat a donné une puissance aromatique et une finesse de tanins remarquable. À la fois manuelles et mécaniques, les vendanges sont le fruit d'une conduite de la vigne menée en agriculture raisonnée.



### PORTRAIT DU VIGNERON

MARC BENASSIS

5<sup>ème</sup> génération à perpétuer la tradition, Marc Benassis reste passionné comme au premier jour. Un premier jour qui remonte aux culottes courtes. Dans le sillon de son grand-père Louis puis de son père Michel, il est tombé dedans quand il était petit. Ses souvenirs? Les vendanges, les week-end dans les vignes lorsqu'il était ado. Alors, quand il a fallu poursuivre ses études, c'est tout naturellement que Marc a suivi une formation d'ingénieur agricole puis un BTS de viti-œnologie. Aussi son diplôme en poche, il a rejoint les rangs et travaillé d'arrache-pied à sublimer le vignoble. Passionné, passionnant, Marc aime ce métier pour sa diversité. Composer avec la nature, suivre le rythme des saisons, transformer du raisin en vin et suivre ce jus pendant les vinifications jusqu'à la commercialisation... Le vigneron se fait un devoir de suivre chaque étape et d'être un peu viticulteur, œnologue, responsable marketing et comptable. Aujourd'hui à la tête d'une équipe de 13 personnes, Marc est fier de poursuivre l'aventure familiale au cœur d'un beau bâtiment élevé en 1863 tout en cayroux et galets roulés installé au cœur du village de Canet en Roussillon.

### LA CUVÉE COUP DE CŒUR

MAÏA

Un Côte du Roussillon Blanc tout en finesse. Issu des cépages Grenache Blanc, Grenache Gris et Roussanne, il puise toute sa fraîcheur et son expression dans son terroir de Galets Roulés à proximité directe de la mer.

En bouche, ce vin blanc se distinguera par sa vivacité, sa persistance, ainsi que par son côté «Salin» qui lui confère une typicité forte.

En résumé un vrai blanc Méditerranéen, frais, authentique qui accompagnera parfaitement les poissons grillés ainsi que les plats à base de légumes.

### UN ÉTÉ DANS LES VIGNES

Jeudi, lorsque 20h sonne, direction la cours du domaine pour une soirée musicale. On dîne, on déguste et on se régale aux sons pop rock.

À partir de 30 € (sur réservation).



## HORAIRES D'OUVERTURE

### De juin à septembre

Du lundi au samedi

De 9h à 12h et de 15h à 19h

Dimanche de 9h à 12h

### D'octobre à mai

Du lundi au vendredi

De 9h à 12h et de 15h à 18h30

Samedi de 10h à 12h et de 17h à 19h

VISITE DU VIGNOBLE

et de la cave sur rendez-vous

## RENSEIGNEMENTS

Château des Hospices de Canet

13 avenue Joseph Sauvy • 66140 Canet en Roussillon

+33 (0)4.68.80.34.14 ou 06.63.02.46.00

contact@chateau-des-hospices.fr

[www.chateau-des-hospices.fr](http://www.chateau-des-hospices.fr)





## CHÂTEAU L'ESPARROU, DOMAINES BONFILS

*Sur les bords de la Méditerranée, au milieu des étangs, s'élève une île à la végétation luxuriante. Elle accueille l'élégant Château l'Esparrou et son vignoble de 92 hectares. Né d'un morcellement des Pyrénées, cet écrin unique est composé d'un épais sol de galets roulés. Reconnu pour ses muscats comme l'un des plus grands crus du Roussillon dès 1813, ce sont ses rouges, en Côtes du Roussillon qui se sont depuis distingués. Havre de paix et d'exotisme, Château l'Esparrou inspira et inspire encore de nombreux artistes. Cette île invite spontanément à la découverte : vignoble labellisé Haute Valeur Environnementale, site classé en zone Natura 2000, château classé aux Monuments Historiques, caveau dans les anciennes écuries, guinguette dans la cours du château, animations artistiques tout au long de l'été ...*

### LE TERROIR

Entre Méditerranée et étang, le château de l'Esparrou s'affiche planté sur un monticule sableux semé de galets roulés. Le climat doux et ensoleillé, la tramontane qui vient assainir les vignes, le marin qui apporte de l'humidité et le vent d'Espagne toujours chaud, offrent des conditions optimales. Sur ses coteaux argileux baignés de soleil, sur ses basses terrasses du lit majeur de la Têt, les ceps s'épanouissent en marient leurs cépages. Muscats d'Alexandrie et petits grains, Grenaches noirs et blancs, Syrah, Carignan, Marsanne, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay et Mourvèdre se partagent le terrain.

### PORTRAIT DU VIGNERON

#### LAURENT BONFILS

5<sup>ème</sup> génération d'une famille de vignerons, Laurent Bonfils est de ces hommes qui aiment leurs terres. Celle d'Algérie où son arrière grand-mère Honorine fût la première à se lancer dans la viticulture mais aussi celle de ce Languedoc où la dynastie Bonfils est venue s'installer en 1962. Pierre après pierre, Laurent, son père avant lui et ses enfants à ses côtés aujourd'hui, ont donné naissance à une saga. À la tête de 17 châteaux, les Bonfils ont investi aux quatre coins d'un territoire riche d'une pluralité de parcelles qui en fait toute sa richesse. Parmi et ce depuis 2012, Château l'Esparrou. Tout autour de ce château construit par l'architecte danois, Viggo Dorph-Petersen au XIX<sup>e</sup> siècle, les vignes se répandent en un océan de ceps nouveaux donnant des vins IGP Pays d'Oc, AOP Côtes du Roussillon mais aussi des Vins Doux Naturels tels que des Muscats de Rivesaltes, des Rivesaltes ambrés et tuilés. Fonctionnant au coup de cœur, Laurent Bonfils est tombé sous le charme de cette propriété familiale, à l'âme unique, au terroir exceptionnel planté de vignes mais aussi de chênes-lièges et verts, cyprès, eucalyptus et pins. Passionné de vins mais aussi de patrimoine, le vigneron nourrit de grands espoirs pour ce château. À suivre...



### LA CUVÉE COUP DE CŒUR

#### LES ALYSSES

Cuvée emblématique du domaine, ce vin rouge est un assemblage de Grenache, Syrah et Carignan, élevé pendant 12 mois en barriques. La dégustation ce vin rouge offre un nez intense de petits fruits noirs confiturés relevés par des notes boisées et épicées conférées par son élevage en fût. Puissant, charnu et concentré, avec une jolie matière fruitée et une belle structure tannique.

### UN ÉTÉ DANS LES VIGNES

#### LA GUINGUETTE DE L'ESPARROU

Ce printemps et cet été, l'Esparrou propose « La Guinguette de l'esparrou » !

Nous vous donnons rendez-vous au bar à vins du Château l'Esparrou pour une dégustation de vins, avec la présence de nombreux food trucks, et animé par de la musique Live. Expositions, performances live, atelier... l'été sera placé sous le signe de l'art au château.

N'hésitez pas à vous rapprocher du domaine afin de connaître les dates et horaires de ces événements.



## HORAIRES OUVERTURE

### Juin/Juillet/Août

7j/7 de 10h30 à 13H

et de 15h30 à 19h30

### De septembre à fin mai

De 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h

Fermé le dimanche

## RENSEIGNEMENTS

### Château l'Esparrou

### Domaines Bonfils

Route de Saint-Cyprien

• 66140 Canet-en-Roussillon

+33 (0)6 40 38 93 88

caveau.esparrou@bonfilswines.com

[www.bonfilswines.com](http://www.bonfilswines.com)



## DOMAINE LAFAGE

*Le Domaine Lafage, propriété familiale depuis 1798, vous accueille au sein de son caveau de dégustation-vente au Mas Mirafiors (XVe s.), entre Canet et Perpignan. Vous y découvrirez une large gamme de vins blancs, rosés, rouges et vins doux naturels. Classé Haute Valeur Environnementale de niveau 3, son vignoble, d'une biodiversité exceptionnelle, expérimente l'Agriculture Régénérative. Les vins Lafage sont récompensés chaque année par les principaux concours et guides internationaux pour leur élégance et leur typicité.*

### LE TERROIR

Des rives de la Méditerranée jusqu'au pied des Pyrénées, les parcelles du Domaine Lafage s'étendent sur une mosaïque de terroirs. En remontant l'Agly, les vignes sont entourées de garrigue et sont exposées à la tramontane. Le sol composé de schistes feuilletés et de marnes noires apporte opulence et authenticité aux cépages tels que le Muscat, le Grenache Noir et le Carignan. Entre Têt et Agly, à 15 km du front de mer, la plaine caillouteuse offre ses terres chaudes aux ceps qui s'en accommodent en puisant la fraîcheur en profondeur, au cœur de l'argile. En se rapprochant de la mer, le vignoble est influencé à la fois par la tramontane et par le vent marin plus humide. Avec ses galets roulés sur zone d'alluvions, ce terroir est idéal pour les Grenaches blancs et gris centenaires, mais aussi Mourvèdres donnant des blancs et des rosés marqués par la fraîcheur et l'aromatique. Enfin du côté des Aspres, les sols marbré-schisteux, acides et entourés de garrigue ont été travaillés en terrasses par courbes de niveaux. Le climat chaud et balayé par la tramontane est parfait pour les Carignans, Grenaches et Muscats d'Alexandrie.



### PORTRAIT DES VIGNERONS

ELIANE ET JEAN-MARC LAFAGE

Éliane et Jean-Marc Lafage ont fait du vin leur passion, et ce, depuis les bancs de leur école d'œnologie. Depuis, après avoir bourlingué aux quatre coins du monde, ils ont donné naissance au Domaine Lafage. Comme dit Éliane : « Jean-Marc a toujours vécu au contact des vignes. Sa famille en possédait du côté de Maury. Quant à moi, c'est l'amour des arômes, des senteurs qui m'a amenée à ce métier. Nous étions tout jeunes quand nous avons repris la cave familiale du Mas Llaro. C'était en 1995. Année après année, nous avons donné naissance à nos premières cuvées, racheté le Mas Mirafiors à Canet, un vieux mas catalan du XVe siècle, puis le Château Saint-Roch à Maury. Aujourd'hui, nous sommes en Agriculture biologique sur 80 ha, nous exportons dans une cinquantaine de pays et déclinons une vingtaine de cuvées différentes en rouges, blancs, rosés et vins doux naturels. Après tant d'années et de vendanges, nous éprouvons toujours autant de plaisir à accompagner la création d'un millésime. Le vin est un produit convivial, qui rassemble, qui se partage. Chaque millésime est différent et demande une attention particulière, un habillage propre. Nous aimons suivre toute l'évolution du produit, au cœur des vignes, à l'ombre des chais, dans le caveau. Si Jean-Marc, issu d'une famille de vigneron depuis 7 générations, est un passionné des terroirs, moi, j'aime goûter les jus, les assembler. Je reste toujours aussi attachée au mariage des saveurs et des parfums. Transformer du raisin en vin est un phénomène magique. »

### LA CUVÉE COUP DE CŒUR

MIRAFIORS ROSÉ

Avec sa robe rose pâle, son nez légèrement iodé, frais, épicé et minéral, ce rosé IGP Côtes Catalanes est l'allié parfait des déjeuners d'été. Né d'un assemblage de Mourvèdre, Grenache gris et Grenache noir, ce vin offre une bouche vive en attaque, du fruit et des épices ainsi qu'une belle rondeur en finale. Le truc en plus ? Son flacon givré tout en élégance et son bouchon en verre.

### UN ÉTÉ DANS LES VIGNES : LES AFTERWORKS DU JEUDI

Tous les jeudis de juillet et d'août de 19h30 à 21h30, le Domaine Lafage propose des dégustations gourmandes autour d'accords mets et vins sur sa terrasse face aux vignes. À chaque semaine sa thématique : vins et fromages / vins et charcuterie...

Tarif: 20 € /pers. comprenant une planche de tapas à partager et un bon d'achat de 5 € / pers. à utiliser dans la boutique pour le vin à consommer sur place. Sur réservation uniquement (places limitées).



## HORAIRES D'OUVERTURE

**Lundi au Samedi**

10h à 12h30 - 15h à 19h.

**Les dimanches**

de juillet / août 10h-13h

## RENSEIGNEMENTS

**Domaine Lafage**

Mas Miraflores • 66000 Perpignan

+33 (0)4.68.80.35.82

[contact@domaine-lafage.com](mailto:contact@domaine-lafage.com)

[www.domaine-lafage.com](http://www.domaine-lafage.com)



## MAS BAUX, DOMAINE VITICOLE BIO

*Le Mas Baux, authentique mas catalan du XVIII<sup>e</sup>, est situé sur un superbe terroir : une terrasse du quaternaire entre Perpignan et Canet-en-Roussillon, à deux pas de la Méditerranée sur une implantation plusieurs fois millénaire en bordure de l'antique Via Domitia. L'encépagement permet de proposer une gamme de vins BIO complète, produits avec de faibles rendements. Ici, vous goûterez plus que des vins,*

*ils sont le fruit d'une rencontre exceptionnelle entre : une histoire, un terroir et un homme. Authentique et vrai, au plus près de ses vignes et de cette nature méditerranéenne, Serge Baux œuvre sans relâche pour produire ces vins de terroir auquel il a conféré ses valeurs. Il a fait le choix du biologique, du respect de la nature et instaure le plus de travail manuel possible, comme les vendanges, le tri du raisin sur table... Grâce à cette exigence de qualité, le domaine propose des vins dont il a su garder tout le fruit, la fraîcheur et une grande élégance. Ils sont d'ailleurs régulièrement remarqués dans la presse, médaillés d'Or dans les grands Concours Internationaux.*

### LE TERROIR

Le domaine s'étend sur 20 hectares dont 12,5 hectares de vignes bordées de garrigue sur une haute terrasse du quaternaire. Ici, les sols secs et caillouteux sont composés de galets roulés reposant sur un socle principalement argileux, permettant ainsi de maintenir la fraîcheur en profondeur. Confrontés à la rudesse des éléments, les ceps se sont adaptés et plongent leurs racines profondément pour puiser un peu de fraîcheur. Côté cépages, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon et Muscat Petit Grain donnent des vins rouges, blancs et rosés, vins authentiques de terroir et de vigneron.



### PORTRAIT DES VIGNERONS

#### MARIE-PIERRE ET SERGE BAUX

Un coup de foudre ! Voilà ce qu'ont ressenti Marie-Pierre et Serge Baux lorsqu'ils ont aperçu pour la première fois, les cayroux et tuiles ocres du mas devenu depuis leur propriété. « Perdue au milieu des vignes, cette vieille bâtisse respire la sérénité. La lumière, les parfums de la nature, les pierres... Nous avons été conquis » se souvient Marie-Pierre. C'était il y a 22 ans. Depuis du vin a coulé dans les cuves et pas mal de travaux ont été entrepris pour remettre en état, la maison, son écurie, ses bâtiments agricoles et ses vignes mais aussi replanter des ceps. Changement de vie, changement de cap, Serge a quitté son poste de directeur de PME et Marie-Pierre après avoir longtemps dirigé un festival de théâtre, danse et musique, a rejoint elle aussi les rangs de vignes. Aujourd'hui tous deux travaillent avec conviction et passion à l'élaboration de vins authentiques, bio. « Nous avons une certitude : offrir des vins qui ressemblent à leur terroir, avec une personnalité affirmée » explique Serge. Convaincu que le salut du vigneron est dans le bio, le Mas Baux s'est engagé dans une démarche s'appuyant sur la maîtrise des rendements, le respect des rythmes de la terre, un tri sélectif et une récolte manuelle à maturité.

### LA CUVÉE COUP DE CŒUR

#### LOULOU

Dédiée à leur petite fille Louise, cette cuvée est idéale en été. Léger, à boire frais, ce vin est le compagnon des grillades et des salades estivales. Un vin de soif et de plaisir immédiat à la robe brillante et aux reflets violines. Au nez, des notes de cerise, de groseille et de pivoine. On prend plaisir à le boire et à l'offrir. Son étiquette retient l'attention. Dessinée par les Pritchards, un couple d'artistes catalans, elle évoque les vacances à la plage. La nouveauté ? Ce vin est sans sulfite.

### UN ÉTÉ DANS LES VIGNES

Serge et Marie-Pierre aiment partager leur passion, en proposant toute l'année des visites-dégustations, balades thématiques dans le vignoble et en outre, aux beaux jours, des pique-niques, soirées, concerts d'été suivis de rencontres conviviales, expositions...

Tous les renseignements, dates et autres précisions à retrouver sur le site Mas Baux, Facebook et Instagram du Mas Baux.



## HORAIRE D'OUVERTURE

Tous les jours de  
9h30 à 12h et de 15h à 19h  
(sauf les dimanches)

## RENSEIGNEMENTS

### Mas Baux

Domaine Viticole Bio  
Voie des Coteaux • 66140 Canet-en-Roussillon  
+33 (0)4.68.80.25.04 • [contact@mas-baux.com](mailto:contact@mas-baux.com)  
[www.mas-baux.com](http://www.mas-baux.com)



# LA RONDE DES VIGNOBLES DE LA MER

Cinq domaines unis par une même passion pour le vin et qui forment comme les cinq doigts de la main, un ensemble où chacun porte en lui sa singularité.

À seulement quelques kilomètres les uns des autres et reliés par un ensemble de routes qui s'aventurent entre étang, vignes et champs, tous accueillent avec enthousiasme les visiteurs. On passe de l'un à l'autre avec bonheur. À pied, à vélo ou voiture, juste pour le plaisir d'une balade inspirante, d'une ronde des vins, où les ceps semblent indiquer le chemin. Le chemin vers la découverte des 5 vignobles de la mer bien sur mais aussi d'hommes et de femmes qui de leurs parcelles à leurs caves travaillent chaque jour à élaborer des crus d'exception.



RENSEIGNEMENTS  
Canet Tourisme

+33 (0)4.68.86.72.00  
[www.canet-tourisme.com](http://www.canet-tourisme.com)

   #ILoveCanet

  
CANET  
EN ROUSSILLON