

Rencontres œnologiques

GAILLAC & ALBI

Du 18 au 21/06/2026

425 € adhérent financier

475 € adhérent non financier

120 € Supplément chambre individuelle



JEUDI 18 JUIN

- 11 h 30 - 12 h 00 :** accueil des participants au Grand Hôtel d'Orléans
- 12 h 00 - 12 h 30 :** cocktail de bienvenue
- 12 h 30 - 14 h 00 :** déjeuner sur place
- 14 h 00 - 18 h 00 :**
- ♦ découverte guidée de la Cathédrale Sainte-Cécile (Albi)
 - ♦ petit train touristique pour découvrir les ruelles médiévales et les quartiers pittoresques
- 18 h 00 - 19 h 00 :** temps libre
- 19 h 00 - 20 h 00 :** présentation des vignobles de Gaillac par Thierry, sommelier-expert (cépages, style de vins de la région...)
- 20 h 00 :** cocktail dînatoire avec vue panoramique sur Albi

VENDREDI 19 JUIN

- 08 h 00 :** départ pour la rive gauche du Tarn vers Broze.
- 08 h 45 :** visite du domaine Sarabelle, exploitation familiale - dégustation commentée
- 11 h 00 :** départ vers le secteur de Puycelsi
- 11 h 30 :** arrivée au Château de Terride—visite du domaine et dégustation des cuvées
- 12 h 30 - 12 h 45 :** déjeuner sur place
- 15 h 30 :** départ vers Castelnaud-de-Montmiral
- 16 h 00 - 18 h 30 :** visite du Château de Mayrague, magnifique bâtisse du XV^e. Dégustation de vins.
- 18 h 45 :** retour sur Albi à l'hôtel
- 19 h 30 :** dégustation commentée par Thierry, sommelier-expert centrée sur des cuvées originales et atypiques
- 20 h 30 :** dîner au restaurant de l'hôtel

SAMEDI 20 JUIN

- 08 h 00 :** départ pour la rive droite du Tarn
- 08 h 45 :** visite du Domaine Labarthe, exploitation familiale - dégustation
- 11 h 00 :** départ vers Labastide-de-Lévis
- 11 h 20 - 12 h 30 :** première partie de l'atelier d'assemblage à la Maison Labastide (découverte des lots, des
- 12 h 30—14 h 00 :** Déjeuner sur place
- 14 h 00 - 16 h 00 :** deuxième partie de l'atelier : création de votre cuvée, approche sensorielle et travail
- 16 h 00 - 16 h 30 :** retour sur Albi
- 16 h 30 - 19 h 00** temps libre
- 19 h 00 :** dîner de gala

DIMANCHE 21 JUIN

- 08 h 00 - 10 h 00** départ après le petit-déjeuner.
Fin des rencontres œnologiques

INFOS PRATIQUES

L'hébergement : grand Hôtel d'Orléans & restaurant Le Goulu — 1 place Stalingrad — 81000 Albi—
tél : 05 63 54 16 56. Il est situé en face de la gare d'Albi.



Parking : pas de parking à l'hôtel sauf pour les personnes à mobilité réduite (tarif communiqué ultérieurement).

En face de l'hôtel se trouve le parking de la gare. Vous pouvez également trouver quelques places gratuites sur le boulevard Lacombe, situé juste à côté.

Par ailleurs, un grand parking gratuit est disponible au 13 allée du Lude, à 3 minutes en voiture ou 15 minutes à pied.

Contacts :

Jocelyne Lafitte – ATSCAF fédérale – secteur de la culture – tél : 01 44 97 32 59

Lydie BERTOUX – ATSCAF Tarn – atscaf81@outlook.fr – tél : 06 81 49 94 94

A SAVOIR

Albi : cité épiscopale. Le centre historique d'Albi est classé au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2010.

LES LIEUX INCONTOURNABLES

La cathédrale Sainte-Cécile : une des plus grandes cathédrales en brique du monde, de Style gothique méridional. L'intérieur est spectaculaire (fresques du Jugement Dernier, jubé sculpté).

Le palais de la Berbie : ancien palais des évêques d'Albi. Il domine le Tarn et abrite le musée Toulouse-Lautrec.

Le musée Toulouse-Lautrec : dédié au peintre Henri de Toulouse-Lautrec, né à Albi. Plus grande collection au monde de ses œuvres.

Le vieil Albi : ruelles médiévales, maisons en briques et colombages.

Les berges du Tarn et le Pont-Vieux : Le Pont-Vieux (XI^e siècle) est l'un des plus anciens ponts de France encore en usage. Très beau point de vue sur la cathédrale et le palais.

Le vignoble de Gaillac est parmi les plus anciens de France réputé pour sa diversité : Braucol, Duras, Loin de l'Œil, Mauzac, base des vins traditionnels, perlés, doux ou effervescents, en méthode ancestrale.

LES DOMAINES VISITÉS

Sarabelle : le domaine cultive à la fois des cépages blancs et rouges, typiques de la région de Gaillac. Sarabelle est un domaine qui revendique fièrement ses racines gaillacoises, tout en proposant des vins qui peuvent rivaliser en finesse et qualité.

Terride : le domaine produit des vins « traditionnels » mais aussi des vins effervescents selon la méthode ancestrale.

Château de Mayrague : le château offre une palette variée de vins, selon les cépages traditionnels du vignoble de Gaillac, mais travaillés dans une approche bio / biodynamique.

Labarthe : le domaine incarne l'identité authentique du Gaillac : terroir calcaire et caillouteux, vieux vignoble, cépages régionaux, tradition familiale — ce qui donne des vins typés, fidèles à l'esprit local.

Maison Labastide : elle est la plus ancienne cave de vinification du Tarn, fondée en 1949.

