

À l'Engarran, l'œnotourisme exprime « l'ADN du domaine »

Le Château de l'Engarran élargit son offre œnotouristique. Diane Losfelt et Constance Rérolle ont repensé le caveau de vente du domaine et son musée, et fait aménager deux salles supplémentaires attenantes. Le Château de l'Engarran s'ouvre ainsi aux séminaires d'entreprises, aux clubs œnologiques et aux groupes familiaux en offrant à leurs travaux, dégustations et fêtes un cadre singulier, à la fois prestigieux et chaleureux.

L'année 2015 voit se concrétiser un projet qui tournait dans la tête des vigneronnes du Château de l'Engarran depuis une dizaine d'années : l'aménagement d'une véritable structure œnotouristique permettant l'accueil d'entreprises, de clubs œnologiques et de groupes familiaux ou amicaux. Diane Losfelt et Constance Rérolle ont investi 220.000 euros pour pouvoir disposer de quatre salles à la hauteur de leurs ambitions. Elles ont travaillé avec l'architecte Delphine Cayzac : en ouvrant trois voûtes du 17^e siècle les unes sur les autres, elles ont créé un espace réceptif unique dans son style.

Le Caveau, désormais ouvert sur le parc et le château, fait le lien entre patrimoines historique et viticole. On circule aisément dans cette vaste pièce lumineuse adaptée à la dégustation et à la vente. La nouvelle décoration du Musée permet de réserver ce dernier à des séances de travail en comité restreint ou à la dégustation. La Bergerie, pièce voûtée en demi sous-sol avec sortie privative sur le parc, se prête à l'étude et à la concentration. Le Cuvier est la salle de cocktail par excellence ; sa terrasse sur la cour du domaine plonge les visiteurs au cœur de l'activité viticole.

Le Château de l'Engarran peut ainsi recevoir plusieurs groupes en même temps dans le respect de l'intimité de chacun. « Ces quatre mois de travaux nous ont en plus réservé une belle surprise, témoigne Diane. Le mur du Cuvier dormait en trésor bien caché, décoré de tuiles vernissées vertes, jaunes et ocre vieilles de plus de deux siècles. »

Une invitation à rentrer dans la « famille de l'Engarran »

L'équipe du Château de l'Engarran maîtrise depuis longtemps l'accueil de petits groupes pour des visites guidées et des dégustations commentées, en français et en anglais. Les visiteurs s'évadent dans un écrin de verdure et découvrent, au travers des détails architecturaux du château et de son parc à la française, toute la symbolique de l'art au 18^e siècle et de l'amour galant. « Nous pensons l'œnotourisme en accord avec notre patrimoine dans une recherche de qualité et d'exception, précise Diane. Nous voulons désormais accueillir les professionnels et les groupes familiaux dans la famille de l'Engarran en leur offrant un accueil chaleureux et VIP pour travailler, s'instruire et se divertir dans un cadre hors du commun. »

Les vigneronnes du Château de l'Engarran revendiquent un œnotourisme qualitatif à taille humaine, pour des groupes à taille humaine. « Notre accueil, nos salles voûtées, nos visites guidées, nos commentaires sur nos vins doivent exprimer nos gènes : l'ADN du domaine ! »

Les salles de l'Engarran

La Bergerie

36 m² • 30 places en amphithéâtre, 45 en cocktail.

Pièce voûtée 17^e, sortie privative sur le parc. La Bergerie de l'Engarran a connu mille vies : logement aux murs épais avec cheminée au 17^e, bergerie du temps de Quetton St Georges, lieu de stockage du vin il y a 30 ans puis bureau de l'actuel propriétaire. Cette pièce rustique dans son architecture, chaleureuse dans les coloris de ses pierres, secrète et recueillie dans sa position en demi sous-sol, se prête à merveille à l'étude et à la concentration.

Possibilité de location couplée avec le cuvier.

Accès cuisine traiteur • Wifi, toilettes, accès handicapés avec aide.

Le Cuvier

35 m² • 30 places en amphithéâtre, 45 en cocktail.

Le trésor coloré de l'Engarran. Ancien cuvier du domaine au mur décoré de tuiles traditionnelles vernissées vertes, jaunes et ocre datant de plus de deux siècles. Cette pièce lumineuse et colorée orientée plein ouest plonge ses visiteurs dans l'ADN du domaine, le vin et l'activité viticole, avec sa terrasse privative donnant sur la cour.

Possibilité de location couplée avec le Cuvier, ou avec le Musée pour illustrer la vocation viticole ancestrale et disposer d'une salle de cocktail et d'une sortie privative sur le parc.

Accès cuisine traiteur • Wifi, toilettes, accès handicapés.

Le Musée du vin

38 m² • 20 places en amphithéâtre, 30 en cocktail.

Pièce voûtée 17^e de forme allongée, elle fut autrefois une écurie pour les mules de trait. Transformée en musée du vin, elle fait revivre l'art de la vigne et du vin depuis 150 ans. À température naturellement contrôlée, elle sera l'écrin douillet des réunions en comité restreint ou d'une dégustation entre amis, une exposition... Elle fonctionne aisément en duo avec le cuvier pour un cocktail. Accès privatif au parc.

Wifi, toilettes.

Le Caveau

Voûte de passage entre le domaine viticole et la demeure de maîtres. On y circulait en calèche ou en charette, nobles et valets, entrée des comportes de vendanges et sortie des barriques. On y a roulé des foudres! Un pressoir lui sert de bar, des étagères de foudre sont restées accrochées au mur. Ouvert à la fois sur le château, sur la cour du domaine et sa cave, le caveau est au centre de la vie de l'Engarran. Le Caveau a gardé sa vocation de passage : de la production à la dégustation, de la dégustation à la vente, de la vente à la visite, passage obligé pour entrer dans la « famille l'Engarran ».

Tarifs et réservations

Isabelle Bely, sommelière, gère les réservations des salles et les demandes de devis :

04 67 47 00 02 • caveau.lengarran@orange.fr

SCEA du Château de l'Engarran - Route de Juvignac - 34880 Lavérune - France

Contact presse :

Karine Baudoin - 04 67 40 36 77 - 06 30 08 42 14 - contact@karinebaudoin.com

À propos du Château de l'Engarran

L'histoire du domaine démarre en 1632, date de création du Château de l'Engarran, Folie du 18^e siècle classée Monument Historique, et de son vignoble. La famille Bertrand/Grill l'acquiert en 1923 pour exprimer à travers ses vins le meilleur d'un terroir de cailloux roulés. Deux soeurs sont aux commandes du Château de l'Engarran depuis 30 ans : Diane Losfelt la vigneronne (ingénieure agronome) et Constance Rérolle en charge de la commercialisation (Sciences Po Paris).

Le Château de l'Engarran est qualifié Agriculture Raisonnée depuis 2004 (ASCERT, Terra Vitis®). La Charte Terra Vitis® intègre de nombreuses spécificités bio. Son cahier des charges implique le respect du terroir, de la société et du consommateur, la protection de la vigne et de la récolte et l'engagement à innover et à évoluer.

Le travail de sélection parcellaire sur le domaine, la recherche d'identité terroir et la démarche de viticulture durable et respectueuse de son environnement permettent à Diane et à Constance de proposer, au travers de leurs vins rouges, blancs et rosés, la **déclinaison des terroirs Languedoc, Grés de Montpellier, Saint-Georges-d'Orques et Pays d'OC IGP**.

Au total 6 vins en IGP, 8 en AOC et 1 en vendanges tardives. Spécificité : 3 cuvées en magnum.

La Gamme « phare » :

- Le Château en rouge et rosé,
- La cuvée Quetton, expression du terroir de Saint-Georges-d'Orques,
- La Lionne, excellence au sein du Pays d'Oc en rouge et blanc,
- Sainte Cécile en Languedoc.

Le domaine en chiffres

- Superficie du vignoble : 60 hectares.
- Nombre de salariés : 9.
- CA 2014 : 1.45 million euros.
- Nombre de bouteilles vendues : 220 000, dont 22% à l'export.

Accédez au communiqué en ligne avec photos

- scannez ce QR Code sur smartphone / tablette
- ou recopiez l'URL <http://www.karinebaudoin.com/?p=4735>



Contact presse :

Karine Baudoin - 04 67 40 36 77 - 06 30 08 42 14 - contact@karinebaudoin.com