

Domaine d'O

MONTPELLIER

O' Millésimes

RENCONTRES CULTURELLES
& FESTIVES AUTOUR DU VIN

À PARTIR | 19-20 | 23-24
DE 18H30 | JUILLET | AOÛT

2024



Cité européenne du théâtre
Domaine d'O
Montpellier







Pour la première fois de son histoire, Montpellier Méditerranée Métropole était présente au Salon international de l'Agriculture lors de l'édition 2023. Ici, à Montpellier, de nombreux événements autour de la vigne et du vin sont organisés chaque année pour promouvoir notre viticulture, un patrimoine qui fait la fierté de tous les Montpelliérains et Montpelliéraines. Cela témoigne d'un engagement fort du territoire en faveur de nos viticulteurs et viticultrices.

En effet, Montpellier et sa métropole regorgent de produits locaux savoureux, de savoir-faire séculaires et d'une gastronomie d'exception. Notre territoire est doté d'une richesse viticole à laquelle aucune autre Métropole française ne peut prétendre : avec **200 viticulteurs sur près de 3 000 hectares**, le vignoble est aux portes de Montpellier, traçant un lien intime entre la ville et la campagne. Les vigneronnes sont les architectes de nos paysages et particulièrement dans une Métropole comme la nôtre où les vignes sont aussi notre jardin.

Le vin fait partie de l'ADN de Montpellier, de notre patrimoine culturel et naturel. C'est également un élément majeur de l'attractivité de notre Métropole. C'est avec cette ambition que nous avons lancé le Pôle Vin afin de structurer cette filière d'excellence et la valoriser à l'échelle nationale et internationale. L'union de tous les professionnels est la garantie du succès de cette nouvelle stratégie, tout comme le travail à l'unisson de l'ensemble des collectivités locales.

En 2022 et 2023, les deux premières éditions d'«O'Millésimes» furent un véritable succès. Nous souhaitons pérenniser ce nouveau rendez-vous festif et culturel autour du vin et du terroir à Montpellier. C'est l'occasion de partager un vrai moment de convivialité, ouvert à toute la famille ; un événement qui se veut à la fois ludique et pédagogique, mettant en valeur nos producteurs locaux ainsi que tous les professionnels du vin : œnologues, sommeliers, historiens, chercheurs... Montpellier dispose de tous les atouts pour devenir une capitale du vin, avec une identité qui lui est propre. Une identité fondée sur la passion de ces milliers de femmes et d'hommes travaillant la terre pour en faire sortir le meilleur et engagés pour une agriculture durable.

Michaël DELAFOSSÉ,
Maire de Montpellier,
Président de Montpellier
Méditerranée Métropole



Infos pratiques

- **Entrée à 7€** donnant droit à deux consommations.
- **Entrée libre** pour les non-buveurs et les enfants (mineurs).
- Réservation à l'avance fortement recommandée.
- Achat des tickets sur place ou sur le site de l'AOC Languedoc :
<https://reservations.languedoc-aoc.com/evenement/o-millesimes-2024>



Les soirées

19-20 juillet et 23-24 août

Dès 18h30, le maître de cérémonie Florent Dupuis vous accueille dans une ambiance musicale pour profiter au mieux, toute la soirée, des dégustations auprès des vigneron·nes et producteurs du territoire (cf. pages 6, 7 et 9), des jeux pour petits et grands et des temps forts qui rythment cette édition :

À 19h

Conte pour petits et grands dans la cabane Napo.

L'Imprévisible, Cie Ça fait des bulles, durée 45 mn. Conte et musique tout public dès 6 ans.

À 19h

Atelier Slam/Poésie sur la mezzanine du théâtre Jean-Claude Carrière.

Animé par les artistes de Bois Vert.

À partir de 10 ans

À 19h30

Atelier Œnologie dans la pinède.

Organisé par l'AOC Languedoc.

À 19h30

Atelier Goût pour les enfants dans la pinède.

Organisé par l'AOC Languedoc.

À 20h

Diffusion en continu de la fresque sonore, issue des rencontres entre artistes et vigneron·nes, dans la cabane Napo.

À 20h

Initiation danse.

De 21h à 22h15

Concert.

De 22h15 à 23h15

Dj Set

avec les Mixeuses Solidaires.

Fin de la soirée à 23h30

Pour les **23 et 24 août**, la fin de soirée se déroulera de la manière suivante :

De 22h15 à minuit

Films dans l'amphithéâtre.

De minuit à 00h45

Dj Set avec les Mixeuses Solidaires.

Fin de la soirée à 1h



Les vigneronns

Vendredi 19 juillet

Domaine Croix de Saint-Privat
AOC Terrasses du Larzac

Le Cellier du Pic
AOC Languedoc Grés de Montpellier
AOC Pic Saint-Loup

Mas Gourdou
AOC Pic Saint-Loup

Domaine Coste-Moynier
AOC Languedoc Grés de Montpellier
AOC Languedoc Saint-Christol

**Compagnons
de Maguelone** 
IGP Pays d'Oc

Cave de Saint-Chinian
AOC Saint-Chinian

Mas d'Arcaÿ
AOC Languedoc Grés de Montpellier
AOC Languedoc Saint-Drézéry

L'Estabel
AOC Languedoc Cabrières
AOC Clairette du Languedoc

Samedi 20 juillet

Mas Farchat
AOC Languedoc Pézenas

Domaine Belles Pierres
AOC Languedoc
Saint-Georges-d'Orques

Villa Noria
AOC Terrasses du Larzac

Domaine de Montplo
AOC Saint-Chinian

Domaine de L'Aster
AOC Languedoc Pézenas

Mas René Guilhem
AOC Languedoc

Domaine Ampelhus
AOC Languedoc Grés de Montpellier
AOC Muscat de Lunel

Domaine Croix Saint-Julien
IGP Pays d'Oc

Vendredi 23 août

Blanville
AOC Languedoc Grés de Montpellier

Terre des Âmes
AOC Languedoc

Château de Lascaux 
AOC Pic Saint-Loup

Le Clos d'Isidore
AOC Languedoc Grés de Montpellier
AOC Languedoc
Saint-Georges-d'Orques

Domaine Saint-Julia
AOC Languedoc

Domaine de Clémentine
AOC Languedoc Montpeyrroux

Domaine Cante Vigne
AOC Languedoc Grés de Montpellier
AOC Languedoc Saint-Christol

Domaine de Favas
AOC Languedoc

Samedi 24 août

Mas des Arômes

AOC Terrasses du Larzac

Mas du Cayre

AOC Languedoc

Domaine Marion Pla

AOC Saint-Chinian

Clos Saint-Conti

AOC Languedoc

Saint-Georges-d'Orques

Château de Fourques

AOC Languedoc

Saint-Georges-d'Orques



Domaine Puech Merle

AOC Languedoc

Domaine Marco Paulo

AOC Languedoc

Domaine Martinolle-Gasparets

AOC Corbières

 Label Vignobles & Découvertes



Les ateliers, les jeux et le conte



Ateliers Slam/ Poésie/Rap

À partir de 10 ans

Les artistes de Bois Vert animeront les ateliers Slam et Poésie tous les soirs d'O'Millésimes.

Atelier éveil au goût

Initiation
pour les enfants



Embarquez et laissez-vous porter par le courant... Le Capitaine vous racontera l'histoire de ses pêcheurs qui ont égaré son trésor... Soyez attentif! Notez bien tous les indices... Au cours de 4 jeux,

- « Moussaillons », vous devrez retrouver le trésor abandonné!
- Premier jeu : la vue, le nez, la langue
 - Deuxième jeu : le loto des odeurs
 - Troisième jeu : le goût
 - Quatrième jeu : la dégustation à l'aveugle

Toute la soirée : jeux pour petits et grands avec Strata'j'm Sud



Conte : L'Imprévisible

Compagnie Ça fait des bulles

Durée 45 mn

Conte et musique tout public dès 6 ans.

Qui est Dionysos, ce dieu grec aux multiples visages, ce dieu qui virevolte entre douceur et cruauté?

Connu pour avoir offert à l'humanité, la fête, la folie, le rire, le théâtre et le vin, les fragments de son histoire nous révèlent à quel point ce qu'il apporte aux humains est le reflet de cette boisson divine à laquelle il est associé.

Le mythe permet de s'adresser à toutes tailles d'oreilles de par son intemporalité et son questionnement du monde.



Initiation à la dégustation



Pour adultes

La vue, l'odorat et le goût, comment utiliser ces sens pour décrire ce que l'on voit et ce que l'on ressent?

Il est souvent difficile de mettre des mots sur ses sensations, exprimer son avis et partager ses émotions. Grâce à cet atelier, apprenez de façon ludique comment déguster un vin en différentes étapes. L'occasion d'acquérir les bases de la dégustation et d'apprendre le vocabulaire du vin en toute simplicité pour savoir choisir et apprécier un vin.

Les producteurs

7 producteurs alimentaires seront présents chaque week-end pour vous faire découvrir charcuterie, produits de la mer,...

Maison Dumas David vous propose des assiettes de charcuterie : saucisson, saucisse sèche, saucisse espelette, noix de jambon, rosette, jambon, coppa du Tarn en boyau naturel.

La ferme des Cabasses en Aveyron vous propose des assiettes de fromage au lait cru : tomme de brebis, tomme de brebis ail des ours, séchons de brebis, vercorais, bournette, bleu du Vercors AOP en vache.

Geoffrey Jean - Le Corsaire de Thau ostréiculteur à Mèze, vous propose ses huîtres, crevettes et bulots.

Dominique Saillard fermier, fabrique ses glaces à partir du lait de ses brebis de la ferme du Bosc. La ferme pratique l'agroforesterie et la conservation des sols.

Bruno Liegard pâtissier renommé dans l'Écusson, propose des fougasses salées traditionnelles et des tartelettes artisanales.

Les Jardins de Costebelle maraîchers de Villeneuve-lès-Maguelone proposent des tartines (chichoumeille, pan con tomate, jambon speck, caviar d'aubergines, anchoïade et légumes du jardin).

Thomas Level producteur de spiruline à Saint-Christol dans l'Hérault va vous faire découvrir ce super-aliment dans un menu composé d'un bowl avec différentes préparations salées et d'un dessert. À découvrir aussi la gaufre Croqu' Noisette et chantilly maison à la spiruline, un délice !



Concerts

À 21H

Vendredi 19 juillet

COCANHA - CHANTS POLYPHONIQUES À DANSER

Les deux voix singulières de Caroline Dufau et Lila Fraysse se mêlent dans une polyphonie hypnotique portée par la pulsation des tambourins à cordes, des pieds et des mains.

Cocanha cultive le minimalisme et s'inscrit dans l'esthétique des musiques amplifiées, engageant les corps dans la danse. Les deux musiciennes puisent dans le répertoire traditionnel occitan, remettent en mouvement des archives et les replacent dans le fil de l'oralité. Certaines paroles sont réécrites, d'autres inventées, émanant d'un imaginaire commun à ciel ouvert.





©X.DR

Samedi 20 juillet

GRAIL'OLI

RuZoli est une création musicale spectaculaire et statique autonome, façonnée par le groupe Grail'Òli en 2020. Un arbre sonore mégaphonique et totémique se hisse devant vous pour distiller savoureusement une musique poétique et populaire de proximité.

Instruments non conventionnels ethniques et voix du monde s'entremêlent pour un voyage allégorique où la piste de danse va inexorablement s'embraser.

FAI BOLEGAR GRAIL ÒLI!

Vendredi 23 août

BOIS VERT

Bois Vert c'est du RAP à l'énergie débordante, obstinément indépendant, et farouchement moderne.

Les deux MC's, Digeo et MacSinge sont orchestrés par leur beatmaker et ses machines, La Chip's. Le quatuor fait son retour avec un nouvel Album « La Grappe » dans lequel il se penche avec finesse sur les problématiques de notre époque hyper connectée, ausculte notre aliénation aux réseaux sociaux et les rapports humains sous toutes leurs formes, avec ironie et intelligence. « *Lâche-moi la grappe et passe-moi le rouge* ».



©Federico Drigo

LA MAL COIFFÉE ROGE



Samedi 24 août

LA MAL COIFFÉE

La Mal Coiffée reprend la parole contre toutes les dominations, coloniales, nationales, économiques, médiatiques... Avec sa polyphonie et ses percussions, elle nous raconte nous, gens d'ici, ou plutôt gens vivant ici, en Languedoc, avec nos héritages et nos histoires particulières. Avec la langue occitane toujours debout, toujours chantante, toujours prête à clamer ses solidarités, et à se nourrir de toutes les émancipations et résistances populaires de par le monde.



LES 4 DJ SETS SERONT ASSURÉS PAR LES MIXEUSES SOLIDAIRES

19 juillet : Mellanie

20 juillet : Sin'dee

23 août : Esmeraldia Ayakashi

24 août : Miss Dess



Les initiations de danse de 20h à 21h

Les 19 et 20 juillet et le
24 août

DANSES DE BAL FOLK

Venez découvrir ou redécouvrir
les danses de bal : danses de
groupe, de couple, de chaîne.

Initiation pour débutants, aucune
connaissance de la danse n'est
pré-requise. Helena et Lorraine
vous montreront les bases pour
entrer dans la danse, lors des
concerts d'O'Millésimes!

Le 23 août

HIP HOP ET BREAK DANSE

La Fédération Française de
Danse vous propose une
initiation au hip hop et au break
danse.

Les projections

22H15-00H

Vendredi 23 août

VIGNERONNES

Date de sortie : 15 Novembre 2023

Durée : 1h19

Réalisateur : Guillaume BODIN

Après «ZERO PHYTO, 100% BIO»,
voici le nouveau documentaire
de Guillaume BODIN qui nous
plonge dans le monde du vin en
biodynamie !

Véritables pionnières, ces vigneronnes travaillent au plus proche de la nature. Elles ont su percer les secrets du monde du vin et élaborent des nectars reconnus mondialement. C'est au travers d'un voyage au fil des saisons que nous partons à leur rencontre.



©Guillaume Bodin



©Isabelle Blangonnet

Samedi 24 août

WINE CALLING LE VIN SE LÈVE

Date de sortie : 17 octobre 2018

Durée : 1h35

Réalisateur : Bruno SAUVARD

Depuis une dizaine d'années, le monde du vin est en pleine effervescence, bousculé par une contre-culture comme le rock a pu l'être par le punk en son temps. Un peu partout en France et plus particulièrement en Occitanie, de joyeux rebelles ont investi nos terroirs pour inventer le vin qu'ils aiment : naturel et sans artifice.

Bien plus qu'un vin bio, c'est un vin d'émotion et de réaction, un vin qu'aucun label ne régit, un vin libre.

Wine Calling part à la rencontre de ces nouveaux vigneron·nes qui réinventent notre rapport au vivant. Ces hommes et ces femmes préfigurent une agriculture paysanne en mouvement. Solidaire, éthique, festive, une nouvelle utopie émerge de nos coteaux, explorons-la !



©X.DR

15



©X.DR

DOMAINE D'O
Entrée Nord
178 Rue de la Carrierasse
34090 Montpellier
Ligne 1 de tramway
Arrêt Malbosc-Domaine d'O

LE VIN  **UNE AMBITION CAPITALE
POUR MONTPELLIER**



Cité européenne du théâtre
Domaine d'O
Montpellier

