

# Oenotourisme en Languedoc (1) : Narbonne- Château L'Hospitalet – Château de Luc – Château de Pennautier

14 novembre 2025 - Sylvain Grandadam



Longtemps terre de vins de masse, le Languedoc s'impose désormais comme l'un des visages les plus inspirants du renouveau viticole français. Entre audace entrepreneuriale, retour au terroir et accueil œnotouristique raffiné, la région a su transformer son image. De la prodigieuse Narbonne aux domaines phares de Gérard Bertrand, de la Famille Fabre ou des Lorgier, on vous transporte, futurs œnotouristes, vers quelques vignobles et sites remarquables, au riche patrimoine historique et culturel.

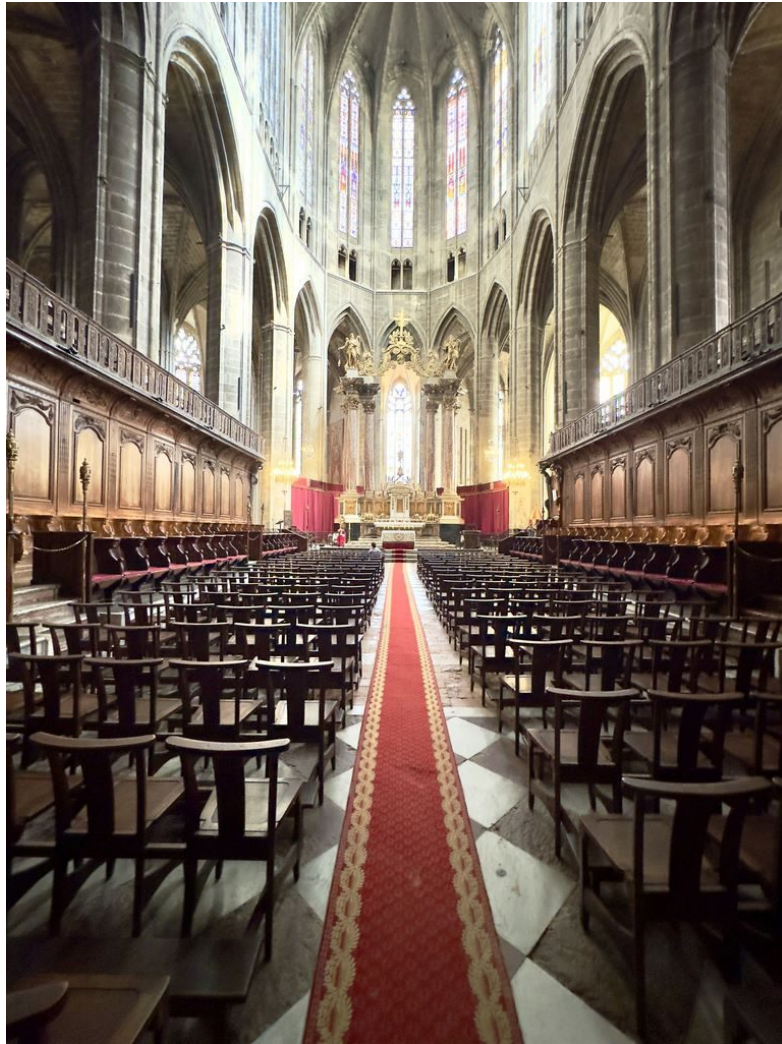
Grâce notamment à quelques jeunes vignerons à vision entrepreneuriale, la production viticole du Languedoc a considérablement évolué, au point que la qualité de ses vins est désormais reconnue à l'international. L'époque des « vins de misère », où le Languedoc abreuvait la France d'un pinard peu alcoolisé, obtenu en faisant « pisser la vigne », est bien révolue...

## Narbonne, de la Capitale Romaine au Cœur de l'Occitanie



France. Narbonne. Le complexe du Palais des Archevêques (Palais Vieux et Palais Neuf) et la cathédrale gothique inachevée dominant le centre-ville.

Notre périple débute à Narbonne. Classée Ville d'Art et d'Histoire, la ville conjugue un patrimoine historique d'exception à forte identité occitane, dans la douceur d'un cadre de vie méditerranéen. Fondée en 118 av. J.-C. sous le nom de Narbo Martius, elle fut la première colonie romaine hors d'Italie et la capitale de la vaste province de la Gaule Narbonnaise, un carrefour stratégique entre l'Italie et l'Espagne. Cette grandeur antique se retrouve aujourd'hui sur la Place de l'Hôtel de Ville, où est exposé un fragment de la mythique Via Domitia. Au Moyen Âge, elle devint un puissant centre religieux, siège d'un archevêché dont témoigne l'impressionnant Palais des Archevêques et la majestueuse Cathédrale Saint-Just-et-Saint-Pasteur.







France. Le musée Narbo Via retrace l'histoire romaine de Narbonne, longue de six siècles, du II<sup>e</sup> siècle avant notre ère, jusqu'en 462 lorsque la ville passe définitivement sous la domination des Wisigoths. © Anthony Morel/Commons.

Le récent Musée Narbo Via présente les collections archéologiques de la cité romaine. Dans le centre,

l'Horreum romain, un ancien entrepôt souterrain, offre une immersion quasi fascinante.

La ville est traversée par le Canal de la Robine, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO ; ne pas manquer le très étonnant Pont des Marchands. Les Halles de Narbonne, offrent marché couvert de style Baltard, cœur battant de la vie locale où déguster odeurs et produits du terroir.



France. Narbonne. Grimpez au sommet du Donjon Gilles Aycelin pour une vue panoramique inoubliable.

Aux portes de la ville, le Massif de la Clape et le Parc naturel régional de la Narbonnaise en Méditerranée invitent à la randonnée entre vignobles et étangs. L'Abbaye de Fontfroide, étonnant monument cistercien, est accessible à proximité, tout comme la maison natale de Charles Trenet. Enfin, Narbonne-Plage permet de profiter de la Méditerranée toute proche.

## **Gérard Bertrand : Un vigneron dans la mêlée**



France. Domaine Gérard Bertrand. Le Clos du Temple, élu trois fois meilleur rosé du monde. © Hype-Movies.

Né à Narbonne, il y a soixante ans, Gérard Bertrand, a mené une double vie dès l'âge de 22 ans. Comme professionnel du rugby puis capitaine d'un club réputé, et en parallèle avec une activité de viticulteur-entrepreneur dès lors qu'il reprend dans les Corbières le Domaine paternel de Villemajou, à la suite du décès accidentel de son père. Il fonde sa propre société viticole en 1992, aux fins de promouvoir les vins du Languedoc et transforme le vignoble familial en un groupe viticole prospère qui compte aujourd'hui deux cents collaborateurs pour un chiffre d'affaires de plus de 200 millions.



France. Gérard Bertrand a été sacré Meilleur Vigneron du monde 2023 par la revue britannique The Drinks Business.

Gérard Bertrand a su se faire connaître dans le monde entier, alliant depuis 2002 la viticulture en biodynamie (+ de 930 ha) à une agressive politique de communication à l'américaine, devenant ainsi un des principaux artisans de la résurrection et transformation de l'industrie pinardière du Languedoc en terre d'élection de la nouvelle viticulture à la française. Gérard Bertrand, dont la fortune selon plusieurs sources a été estimée à trente millions d'euros, possède et gère seize châteaux et domaines dans le Sud de la France, dont, parmi les plus notables, Château de Villemajou, Domaine de Cigalus, Château de la Soujeole ou encore Château l'Hospitalet, son « vignoble amiral ».



France. Les chais du Château L'Hospitalet rassemblent les vins issus d'environ 1 000 hectares de vignes de la région Occitanie, cultivées selon des méthodes naturelles, sans pesticides ni engrais chimiques.

Bien qu'il soit une figure respectée et un acteur majeur de la viticulture méridionale, il existe quelques critiques à l'égard de sa production et de son approche, même si la plupart des avis disponibles en ligne sont très positifs, soulignant la qualité, le bon rapport qualité-prix et l'approche biodynamique. Certains puristes ou amateurs de vins classiques déplorent que sa production se soit éloignée des traditions « artisanales » et voient Gérard Bertrand comme une » marque « , ce qui est susceptible de déplaire à ceux qui préfèrent les vigneron indépendants et les vins de micro-terroirs. Le marketing est en effet très développé, avec des gammes de vins pensées pour plaire au plus grand nombre, ce qui a pu être perçu comme un déficit d'authenticité. Approche commerciale et mode de production à grande échelle pouvant aller à l'encontre de la vision « terroir » de certains amateurs.



France. Le Château L'Hospitalet 5\* incarne l'excellence, la convivialité et l'esprit méditerranéen.

L'Hospitalet , c'est aussi l'Art de Vivre Méditerranéen dans un « Wine Resort Beach & Spa 5\* » Ce domaine viticole d'un millier d'hectares, cultivé en biodynamie, offre un cadre majestueux qui mêle la nature préservée au confort des sens pour des loisirs haut-de-gamme. Chambres et suites lumineuses ouvertes sur les vignes, restaurant gastronomique célébrant les saveurs locales, expériences œnologiques exclusives, spa d'inspiration marine... le Château l'Hospitalet invite ses hôtes à savourer la quintessence de la Méditerranée. Reportage à découvrir dans notre rubrique Hôtels de luxe :

<https://universvoyage.com/chateau-lhospitalet-5-lart-de-vivre-mediterraneen-dans-un-wine-resort/>

Château L'Hospitalet D16811 100 Narbonne France. Téléphone : 04 68 45 28 50

## L'âme Retrouvée du Château de Luc ?



France. Depuis 1878, le Château de Luc est la propriété de la Famille Fabre, vignerons dans la région depuis 1605.

Au cœur du Pays Cathare, les vieilles pierres du Château de Luc, dont l'histoire remonte au Ve siècle, racontent des siècles de viticulture. Mais c'est une histoire plus récente, celle d'Irma et Auguste Fabre, qui a insufflé à ce domaine familial une dimension nouvelle et remarquable. Héritiers d'un vignoble profondément ancré dans le Languedoc, sœur et frère vignerons ont su marier le respect de l'histoire à une vision d'avenir audacieuse, propulsant le Château de Luc parmi les ambassadeurs les plus respectés des vins biologiques du Languedoc. Depuis 1878, le Château de Luc est la propriété de la Famille Fabre, vignerons dans la région depuis 1605. Irma et Auguste ne se sont pas contentés de préserver l'héritage. Ils l'ont transformé. La vigne, implantée sur les terrasses caillouteuses de l'Orbieu et les contreforts ventés de l'Alaric, a trouvé en eux des gardiens innovants. Un chapitre marquant de leur œuvre est la conversion précoce à l'agriculture biologique. À une époque où le « bio » était l'objet de suspensions dans le Midi viticole, Irma et Auguste ont posé les bases d'une culture respectueuse de la nature, avec une certification Ecocert dès 1992. Ce choix reflète une philosophie : produire des vins de terroir authentiques où le fruit et le sol peuvent s'exprimer sans artifice.





La dimension nouvelle du Château de Luc ne se limite pas à la bouteille. Irma et Auguste ont à cœur de transmettre l'amour de leur lieu. Aujourd'hui, le château est un lieu de vie et de partage, un des phares de l'œnotourisme en Languedoc. Les visiteurs sont accueillis pour des expériences variées : visites historiques dans les caves souterraines du XIVe siècle, témoignage unique de l'histoire viticole locale, dégustations dans les anciennes écuries reconverties en caveau, et même un escape game inspiré de l'histoire familiale. Grâce au travail de fond d'Irma et Auguste Fabre, le Château de Luc est devenu bien plus qu'un simple domaine viticole. C'est un symbole de résilience et d'innovation, où chaque verre de vin raconte l'histoire d'une famille passionnée, capable de transformer un héritage en un modèle d'exemplarité pour toute une région.





Irma et Auguste Fabre sont sœur et frères, unis par le sang et par une conviction inébranlable : préserver et valoriser l'héritage viticole légué par leurs parents et leurs aïeux. Cette dynamique fraternelle, fondée sur une vision partagée, est fondamentale pour comprendre l'essor du Château de Luc. Leur travail se situe dans une lignée historique où l'union des forces, des compétences et des terres, souvent par le biais de mariages ou d'alliances fraternelles, est le moteur de la Famille Fabre, vignerons indépendants depuis 1605 (soit plus de 16 générations).



France. Château de Luc. 4 amphores ont récemment fait leur entrée dans la cave. Actuellement en phase de test sur du carignan, elles devraient permettre une micro-oxygénation lente avec un brassage naturel et continu des lies sans intervention humaine.

Aujourd'hui, la Famille Fabre gère un groupement de cinq châteaux et domaines emblématiques dans le Languedoc, fruit de ces alliances réussies et stratégiques.

**Rouge (AOC Corbières) :** un assemblage puissant et charnu de Carignan, Grenache, Syrah et Mourvèdre. Le Carignan apporte sa typicité languedocienne, offrant des tanins soyeux et des notes de garrigue.

**Blanc (AOC Corbières) :** Un bel exemple des Corbières blancs, composé de Grenache Blanc, Marsanne et Roussanne. C'est un vin structuré, doté d'une belle fraîcheur et d'une complexité aromatique.

**L'Orangerie de Luc (AOP Languedoc) ou l'Innovation récompensée** Cette cuvée a valu à la Famille Fabre d'être élue « Meilleur Vigneron de l'année 2020 » par le Guide Hachette. C'est un vin rouge souvent composé majoritairement de Syrah, vinifiée en macération carbonique.

**Cuvée Veredus (AOP Corbières),** Cette cuvée est l'expression la plus concentrée du terroir Corbières du Château et assemble le Carignan, le Grenache et la Syrah. Il bénéficie d'un élevage soigné, parfois en fûts, qui lui confère des tanins puissants mais bien enrobés et un potentiel de garde important (8 à 10 ans).

Il s'agit pour Irma et Auguste Fabre d'une double réussite : celle d'avoir su préserver l'intégrité d'un patrimoine millénaire tout en osant l'innovation radicale du biologique et de cuvées modernes, assurant ainsi la pérennité et la reconnaissance internationale du Château de Luc.

**« Visite Insolite et Dégustation », l'expérience incontournable de Luc**



France. La visite du Château de Luc mène les visiteurs des salles historiques du Château, où est tracée l'histoire viticole de la région, jusqu'à l'endroit le plus emblématique : les caves souterraines du XIV<sup>e</sup> siècle.

Cette plongée dans le temps permet de comprendre les racines profondes de la Famille Fabre et l'âge d'or du Midi viticole, avant de se conclure par une dégustation commentée des vins biologiques du domaine. Les visites animées avec un talent remarquable par Irma mettent en lumière l'histoire locale, y compris des périodes aussi clivantes que la Révolte de 1907. Escape Game au Château : L'expérience phare est un « Escape Game » intitulé « À la recherche de la cuvée perdue », inspiré de faits réels et de personnages de la généalogie Fabre. En équipe, les participants doivent résoudre des énigmes en 60 minutes, le jeu intégrant même une épreuve de dégustation. Ateliers d'assemblage : Pour les amateurs souhaitant percer les secrets de l'élaboration, des ateliers permettent de découvrir les cépages du Languedoc et d'essayer de créer son propre vin en dosant les différentes variétés (Carignan, Syrah, Grenache, etc.). Le caveau de dégustation, aménagé dans les anciennes écuries, est le point de rencontre pour savourer les fruits du travail de la Famille Fabre. Le domaine propose une dégustation de ses vins biologiques, permettant de comparer les différentes cuvées (comme Les Jumelles ou L'Orangerie de Luc) et les appellations (Corbières, Languedoc, Boutenac).

Château de Luc 1 Rue du Château 11200 Luc-sur-Orbieu Téléphone : 04 68 27 10 80

## Château de Pennautier, le « Petit Versailles du Languedoc »



France. Surnommé le « Petit Versailles du Languedoc », le Château de Pennautier conjugue une histoire prestigieuse de plus de quatre siècles, une production de vins réputés (notamment en AOP Cabardès et IGP Pays d'Oc) et une offre œnotouristique raffinée, incluant un restaurant gastronomique.

Situé à quelques kilomètres de Carcassonne, le Château de Pennautier est un lieu emblématique du Languedoc. L'histoire de Pennautier est étroitement liée à l'ascension d'une famille au service du pouvoir royal. Le château est érigé à partir de 1620 par Bernard de Reich de Pennautier, Trésorier des États du Languedoc. Sa fonction exigeait un lieu de résidence grandiose et visible. En 1622, le château a l'honneur d'accueillir le Roi Louis XIII, qui y séjourne et fait don de son mobilier de voyage, aujourd'hui classé Monument Historique et conservé dans la « chambre du Roi ». C'est le fils de Bernard, Pierre Louis de Reich de Pennautier, également Trésorier des États du Languedoc, puis Receveur général du Clergé, qui lui donne son lustre. Homme puissant et raffiné, il fait appel aux plus grands artistes de l'époque : l'architecte Louis Le Vau (architecte de Versailles) pour l'élévation des ailes du château (l'Orangerie et la galerie Louis XIV), le paysagiste André Le Nôtre (créateur des jardins de Versailles) pour le dessin des jardins à la française, aujourd'hui labellisés « Jardin Remarquable ». Grâce à cette histoire et à ces influences architecturales majeures, le Château de Pennautier a été classé Monument Historique totalement en 1989.

## La Famille Lorgeril et sa production de Vins Réputés



France. Les domaines de la famille Lorgeril, Château de Pennautier.

Depuis des siècles, l'histoire du château est intimement liée à celle du vin. La famille actuelle perpétue et renouvelle cet héritage. Le domaine est aujourd'hui dirigé par Nicolas et Miren de Lorgeril, descendants directs des Pennautier et représentant la 10<sup>e</sup> génération de vignerons de la famille. Ils ont repris les rênes en 1987. Et ont largement œuvré pour améliorer la qualité du vignoble sur des parcelles d'altitude, contribuant activement à la reconnaissance de l'appellation locale. Le Château de Pennautier est le berceau de l'AOP Cabardès, une appellation unique au Languedoc qui impose l'assemblage de cépages atlantiques (Merlot, Cabernet) et méditerranéens (Syrah, Grenache). Cette dualité confère aux vins un équilibre et une complexité remarquables.



France. Un échantillon de la production du Château de Pennautier.

Parmi les vins réputés du domaine, on trouve notamment : L'Esprit de Pennautier (AOP Cabardès), vin puissant et structuré, Le Rêve de Pennautier (IGP Pays d'Oc), un Chardonnay élégant, pionnier des grands blancs du Languedoc dès 1975. Le respect du terroir est central. Le domaine est certifié Haute Valeur Environnementale (HVE) Niveau 3 et a entamé sa conversion vers l'agriculture biologique pour ses vignobles.

## Une Destination œnotouristique Complète



Entièrement restauré en 2009, le Château de Pennautier s'est transformé en une destination œnotouristique pionnière. Le domaine abrite un restaurant gastronomique, la Table du Château, qui offre une cuisine raffinée mettant en valeur les produits locaux et s'accorde parfaitement avec les vins de la Maison Lorgeril, proposant le temps d'un repas une véritable immersion dans l'Art de vivre en Languedoc.

Le château est ouvert à la visite. Les hôtes peuvent découvrir les intérieurs magnifiques, notamment la célèbre chambre du Roi, et se promener librement ou lors de visites guidées dans le parc dessiné par Le Nôtre. Pour prolonger l'expérience, le Château de Pennautier propose également des options d'hébergement pour groupes ou séminaires, que ce soit au château même (location de chambres et suites) ou au Domaine de Garille, une ancienne métairie reconvertie en gîtes de charme au cœur du vignoble.







Le Château de Pennautier est ainsi un ambassadeur privilégié d'une certaine excellence languedocienne, alliant histoire, terroir d'exception et gastronomie de haut niveau.

Château de Pennautier 2, Bd Pasteur 11610 Pennautier  
Téléphone : 04 68 72 65 29  
Texte et Photos (hors mention) : Sylvain Grandadam

Lire la suite de ce reportage : <https://universvoyage.com/oenotourisme-en-languedoc-2-car cassonne-limoux-abbaye-de-saint-hilaire-clos-teisseire/>

Remerciements Ce reportage a été effectué avec l'aide du Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc (CIVL) et de l'Agence Clair de Lune.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

<https://universvoyage.com/oenotourisme-en-languedoc-1-narbonne-chateau-lhospitalet-chateau-de-luc-chateau-de-pennautier/>