



par



Pour 2017, Magdaleina, guide de la Cave de Labastide, présente un témoignage fiction, un programme valorisant les savoir-faire des différents membres de l'équipe. Le séjour suggéré au verso joue avec le parcours de visite novateur, valorise l'expérience acquise dans l'organisation de réunions et séminaires mais aussi d'ateliers et challenges et ouvre sur la découverte du territoire. Magdaleina est aussi guide conférencière professionnelle.



Fondée en 1949, la Cave de Labastide est un acteur historique du vignoble gaillacois. Son importance et son dynamisme en font un moteur pour l'appellation. Avec près de 1 000 hectares de vignoble et 90 vignerons, la cave de Labastide est la seule cave du vignoble gaillacois à vinifier des raisins issus des 4 terroirs distincts de l'appellation : les Terrasses de la Rive Gauche, les Coteaux de la Rive Droite, le Plateau Cordais et le Terroir de Cunac. Grâce à la richesse de ses terroirs, la Cave de Labastide est reconnue pour la grande diversité de sa production et décline les sept types de vins composant l'Appellation Gaillac.

Acteur majeur de l'œnotourisme dans le vignoble gaillacois, la Cave propose un parcours immersif et novateur, unique en Occitanie. Il combine rêves, émotions et enseignements pour faire vivre une visite inoubliable. Les nouvelles technologies sont à l'honneur tout au long de la visite : écrans géants, son et lumière... et chaque étape du parcours réserve son lot de surprises !



Pour construire un programme sur mesure associant découverte du patrimoine, du vignoble gaillacois et de la Cave, contactez :

Magdaleina

05 63 53 73 63

tourisme@cave-labastide.com

Nombre maximal de visiteurs : **150 personnes**



Cave de Labastide

La Barthe, 81150 Labastide de Lévis

Tél 05 63 53 73 63 / Fax 05 63 53 73 74

Latitude 43.93093109°

Longitude 2.01641011°



Etablissement certifié
ATOUT FRANCE IM081160001
GB E

www.cave-labastide.com

Au cœur du Triangle d'Or

Albi, Cordes-sur-ciël, Gaillac



Avec Magdaleina, guide gourmand de la Cave de Labastide, nous avons construit un programme pour renforcer l'esprit d'équipe et la collaboration entre nos cadres. Cela a parfaitement fonctionné. Nous gardons un grand souvenir de cette immersion dans le terroir de Gaillac. Nous avons travaillé sur trois matinées dans d'excellentes conditions. Nous avons particulièrement apprécié les interventions des guides et sommeliers qui nous ont fait découvrir leur territoire, ont profité des repas pour nous initier à la connaissance de leurs vins et commenter les accords avec les mets locaux servis. Les deux challenges ont été de grands moments de convivialité !

Jour 1 : le rendez-vous avait été donné à notre hôtel, demeure de charme dans une rue paisible de la Cité épiscopale d'Albi classée au patrimoine mondial de l'Unesco, pour une visite nocturne de la ville accompagnée par Magdaleina, guide conférencière professionnelle.

Jour 2 : nous nous sommes installés dans la salle parfaitement équipée de la Cave de Labastide pour travailler, très inspirés par le décor du Chai à barriques. Après le déjeuner pris sur place, Magdaleina nous a guidés pour suivre le parcours de légende proposé par la Cave. Nous avons été impressionnés par les outils novateurs mobilisés pour ce prélude au challenge. Nous avons été initiés aux techniques d'assemblage puis Michel, l'œnologue de la Cave, est venu nous rejoindre pour goûter et noter nos vins. Moins connaisseuse que d'autres, je me suis bien débrouillée ! Quant au programme de la soirée : pièce classique de la scène nationale puis dîner au théâtre.

Jour 3 : notre réunion terminée, nous sommes partis déjeuner à la table d'un vigneron. Jean-Louis et sa sœur, Catherine, avaient dressé un buffet en plein air. Elle élève des volailles et des lapins et prépare des conserves artisanales. Il travaille ses vignes en bio. Jean-Louis nous a parlé de son métier avec passion. Il nous a proposé une dégustation in-situ de la cuvée Les Fées « Nature » avec un foie gras de canard préparé par Catherine. Nous avons repris le bus et traversé les côteaux pour rejoindre la Bastide de Cordes-sur-ciël. Magdaleina nous a guidés et conté l'histoire du village préféré des français en 2014, classé parmi les Plus beaux villages de France. Pendant le dîner nous avons joué à fond le jeu du voyage dans le temps, avec un repas médiéval en costumes.

Jour 4 : pour notre dernière journée, c'est le dessert qui a été commenté, avec des bulles et la présentation de la méthode ancestrale. Nous avons visité un atelier de tonnellerie à Gaillac. Pour le challenge culinaire, c'est Marie qui avait préparé tous les ingrédients et nous a fait profiter de ses conseils de cuisinière confirmée. Quelle effervescence dans la super cuisine de la Halle aux Terroirs. Ce moment très ludique a révélé des personnalités et des talents cachés. J'étais dans une des deux équipes qui ont préparé le plat de résistance mais nous n'avons pas gagné ! Nous avons eu plaisir à savourer nos plats tout en les associant avec nos vins préférés, cette fois en toute autonomie. Et nous avons ramené toutes les recettes dans un livret souvenir.

Je suis partie de bonne heure le lendemain en train. D'autres ont profité des salons et du jardin de l'hôtel. Nous avons tous vraiment apprécié l'équipe et toutes les propositions de la Cave de Labastide : notre groupe est rentré soudé comme jamais !



AU COEUR DU TRIANGLE D'OR

- Albi - Cordes-sur-ciel, Gaillac



Cave de Labastide

Etablissement certifié ATOUT FRANCE IM081160001

Tarif (base 20 personnes) pour la version 3 nuits : 629 euros TTC

Ce prix comprend :

- Trois nuitées en hôtel *** ou **** sur Albi, suivant disponibilités
- Trois forfaits séminaires incluant les pauses gourmandes
- Six repas suivant programme incluant les vins de la cave de Labastide
- Atelier d'assemblage, atelier avec coach culinaire, spectacle en soirée sur Albi (théâtre ou concert)
- Accompagnement par la guide conférencière - guide gourmand de la visite nocturne d'Albi, du parcours de légende de la cave de Labastide et des découvertes de Gaillac et Cordes-sur Ciel

235 euros pour une version avec deux journées de séminaire et une seule nuitée hôtelière

Ces tarifs ne comprennent ni les déplacements, ni les dépenses personnelles ni les assurances

Pour réserver ou avoir un devis sur mesure, contactez Magdaleina, guide gourmand et guide conférencière

au 05 53 53 73 63 tourisme@cave-labastide.com