

**66, Rue de Verdun**  
**11000 Carcassonne - France**  
Telf. 04 68 26 92 47  
Fax.04 68 26 92 54  
Mail: nathalie.cielbleu@orange.fr.  
**Página Web: [www.voyages-Carcasona.com](http://www.voyages-Carcasona.com)**

## **Aude País Cátaro - Historia y Pago**

*Este circuito permite conciliar de manera muy agradable el descubrimiento del patrimonio histórico con la diversidad de los dominios vitícolas del Aude. La gastronomía también es una parte importante de este programa.*

### **1ª DÍA. LLEGADA A CARCASONA**

Llegada a **Carcasona** o llegada al aeropuerto de Toulouse Blagnac, transporte hasta su hotel a Carcasona en autocar de gran Turismo.

### **2º DÍA. CARCASONA Y EL CASTILLO DE PUIVERT**

La primera parte del día se consagrará a la visita de **Carcasona**.

Le daremos cita en la recepción del hotel con el guía intérprete y el enólogo privado. Visita guiada de la **Ciudad Medieval** con guía privado, en donde podrá descubrir sus 52 torres, sus 3 kms de murallas, así como la basílica Saint Nazaire. Esta Ciudad Medieval fortificada construyó sus murallas en el siglo IV, y seguidamente el castillo de los Vizcondes de Trencavel en el siglo XII.

Fue salvada de la destrucción en el siglo XIX y restaurada por el Duque Viollet, y asimismo clasificada en el Patrimonio Mundial por la UNESCO en 1997.

Al final de esta visita le propondremos una cata de vinos en la bodega de la Ciudad, donde le presentaremos las distintas denominaciones de vinos del Aude. El enólogo le brindará la oportunidad de descubrir típicos "crus" invitándole a la cata y ofreciéndole los medios de *comprender* las bazas de nuestra región.

Almuerzo **gastronómico** en la ciudad medieval de Carcasona

Ejemplo de menú:

*Sopa de Espárragos verdes al Cúrcuma*

\*\*\*

*Róbalo con Pequeños Guisantes y Habas con Limones Confitados*

\*\*\*

*Brazuelo de cordero Frito Jugo al modo de Tajine*

\*\*\*

*Pastel de Chocolate y Caramelo*

La segunda parte del día le permitirá descubrir **Puivert**, uno de los castillos mejor conservados del interior de las tierras del país del Aude, que fue el decorado de películas, entre otras «la 9ª Puerta».

Acampado sobre la roca, a 605 m de altitud, el castillo de Puivert extiende su majestuosa verticalidad en una longitud de 175 m. De todos los edificios castrales de la primera mitad del

Siglo XIV, el castillo de Puivert, ubicado en el interior de las tierras del país del Aude denominado el Quercorb, aparece indudablemente como uno mejor de los conservados. **Visita guiada del Castillo.**

Continuaremos para efectuar una cata en **Limoux**, en un dominio vitícola. En Limoux, muy conocido por sus «efervescentes», usted descubrirá nuevos sabores: champañas poco espumosos, vinos blancos y distintos vinos ocuparán un puesto de honor.

**Regreso** a Carcasona y cena gastronómica en la ciudad Medieval de Carcasona.

### **3º DÍA: LOS CASTILLOS DE LASTOURS- DOMINIOS VITÍCOLAS**

Desayuno en el hotel y acogida por el guía intérprete y el enólogo privado.

Salida hacia el **Cabardès**, presentación de los vinos y **cata** en un dominio vitícola de vendimias Cabardès. Usted catará otra denominación y el enólogo comparará este dominio con aquellos anteriormente visitados.

*Ubicado al Noroeste de Carcasona, el viñedo del Cabardès reposa sobre las estribaciones de la Montaña Negra. Esta ubicación geográfica le permite beneficiarse del calor y la exuberancia del clima Mediterráneo, pero asimismo del lado templado del clima oceánico. Esta dualidad se manifiesta igualmente tanto a nivel de los pagos como de las vides empleadas, reflejándose a nivel de los vinos y de su originalidad. La visita de los dominios permitirá verificarlo a través de la visión del viñador y de la cata de los vinos.*

El viaje continúa hacia el para el mirador de **Lastours**, desde el cual, el guía le relatará su historia. Usted podrá disfrutar de la vista panorámica de las cuatro siluetas de los castillos cátaros.

Los cuatro castillos de Lastours: Cabaret, **Tour Régine**, **Fleur d'Espine** y **Quertinheux**, en el mismo zócalo rocoso constituyeron desde el siglo XI hasta la Revolución, el muro del Cabardès. Estos castillos heroicos albergaron a una comunidad de Puros. Fueron un asilo seguro para los fugitivos cátaros y los Caballeros de la cruzada, toda la nobleza del País defendía su causa.

Almuerzo gastronómico.

#### Ejemplo de menú:

*Berro de Agua con una delicada crema, Caracol Pequeño Gris*

\*\*\*

*Lubina a la marinera con Hinojo y Aceitunas Verdes*

\*\*\*

*Pastelillo de Brazuelo de Cordero con Albahaca, Verduras a la Parisina*

\*\*\*

*Quesos finos*

\*\*\*

*Tarta fina al Cacao amargo, helado de vainilla Borbón*

*¼ de Vino y Café*

Por la tarde viaje hasta **Caunes-Minervois** y visita guiada de la abadía fundada en el siglo VIII. El ejemplo monumental de la abadía hace de Caunes Minervois uno de los más notables ejemplos del primer arte romano meridional, del que el elemento más interesante es la abadía Saint Pierre Saint Paul, cuyo crucero solamente se abrió en el siglo XII. Su magnífico portal y su porche del siglo XII está constituido de tres superficies abovedadas decoradas con múltiples y variados motivos (piñas, humanos, animales, espirales...

Y continuamos hacia un dominio vitícola en el Minervois. Presentación y cata de vinos en un dominio del Minervois, el enólogo el enseñará como debe catarse este vino, cuyo sabor es único y proseguirá la presentación de nuestro mosaico de denominaciones.

*El Minervois se extiende en un triángulo imaginario cuyas cumbres serían Carcasona, Béziers y Narbonne. Sus viticultores han sabido hacer de estas tierras delicadas a trabajar, espacios valiosos para joyas vitícolas, tanto en tinto como en blanco y rosado, pero asimismo con el moscatel de Saint Jean de Minervois, cuya delicadeza resalta de los demás Vinos Dulces Naturales del Languedoc.*

*El Minervois permite descubrir dominios en paisajes salvajes que los viticultores han domesticado y del que han extraído lo mejor.*

Cena gastronómica en la Ciudad Medieval de Carcasona.

*Ejemplo de Menú:*

*Pastillito de Conejo al Jengibre y Estragón*

\*\*\*

*Lucioperca Asada a la Col, Jugo de Mostaza Violeta*

\*\*\*

*Postre*

\*\*\*

*Pastillito de Frutas Rojas en Gelatina, Crema Muselina a la Vainilla  
½ Botella de vino regional y café*

Final del día.

#### **4 DÍA: PUEBLOS MEDIEVALES DE CORBIÈRES**

Desayuno en el hotel, luego le acogerá el guía GIN y el enólogo.

Salida hacia **Lagrasse** «uno de los más bellos pueblos de Francia». Situado en un valle encantador y atravesado por el Orbieu, Lagrasse está anidado en el hueco de las colinas y viñedos reputados por sus vinos de carácter y de excelente calidad. Visita del pueblo fortificado, con calles pavimentadas, que se articula en torno a la Abadía Benedictina, Ste María de Orbieu actualmente habitado por canónigos. Lagrasse posee el Label “ciudad y oficios de arte” y allí residen numerosos artesanos (alfareros, acuarelistas, trabajo del cuero...). La artesanía ha descubierto, en ese encantador lugar, una fuente de inspiración que se renueva sin cesar.

Numerosos artistas se han instalado allí para beneficiarse de la continua inspiración de sus paisajes (Artistas pintores, alfareros, trabajo del cuero,...).

Continuaremos por un dominio vitícola para catar los vinos de Corbières en compañía del enólogo privado. Presentación de los vinos del dominio y cata de los vinos “crus” de Corbières para completar su «educación».

*Les Corbières: Desde las Puertas de Carcasona hasta la antigua isla de Leucatel, Les Corbières diseñan un amplio cuadrilátero donde aparecen las huellas de una historia geológica agitada. Los “pagos” producen sobre todo vino tinto. La vid Carignan se utiliza hasta un máximo del 50%. Cada vez más a menudo el vino se cría en tonel de roble. Esto da prueba de la gestión de calidad emprendida por los viticultores de Les Corbières desde hace un siglo.*

*Los vinos tintos son ricos y salpimentados, equilibrados y frutados. A pesar de que todavía siguen estando en competición con los “Coteaux du languedoc” y “Saint Chinian”, los vinos de Les Corbières continúan ofreciendo buenos negocios.*

El viaje continúa hacia **Villeroige-Termenès** para almorzar allí. La autenticidad ocupa en este lugar un puesto de honor. Situada en el castillo, este **Asador Medieval** único en Europa le sumergirá en la vida del castillo del siglo XVI. El decorado, así como los platos se elaboran con recetas extraídas de un libro de la época. Usted podrá saborear esta sorprendente cocina frente a la chimenea sobre un antiguo tajadero de pan o sobre utensilios descubiertos durante las excavaciones en el castillo. ... un viaje a través del tiempo.

Después del almuerzo, visita guiada del **castillo de Villeroige-Termenès**.

En 1321, Guilhem Bélibaste, último auténtico cátaro conocido fue quemado allí vivo. **Guilhem Bélibaste** se había iniciado al catarismo hasta volverse «Puro» en Cataluña donde se había fugado. Sólo los Puros pueden transmitir la religión, su muerte significó el final de la religión cátara.

Regreso a Carcasona donde se le relatará la historia de los cátaros mediante diaporamas.

Cena en un restaurante gastronómico al pie de la ciudad cuyo jefe ha recibido el premio «Bocuse de plata en 2003». Los platos refinados le encantarán tanto como el lugar elegantemente decorado.

Ejemplo de Menú:

*Crema helada de Guisantes, Salmonete Minuto al Aceite de Oliva Virgen*

\*\*\*

*Navajas del Mediterráneo Rabanetas al Limón Confitado*

\*\*\*

*Costilla de Ternera de leche a la Infusión de Laurel, Patata roja Rellena y Jugo al Vino Amarillo*

\*\*\*

*Queso Fresco y fino*

\*\*\*

*Cereza con Miel de Romero, Esfera al Guanara, Granizado de Sangría*

Final del día.

**5º DÍA: SALIDA/AEROPUERTO TOULOUSE**

Desayuno en su hotel, luego transporte al aeropuerto de Toulouse Blagnac o de Carcasona Salida. Final de nuestros servicios.

**Aude País Cátaro - Historia y Pago**

**PRECIO POR PERS  
BASE 30 PERS**

**HOTEL \*\*\*  
850 EUROS**

**HOTEL \*\*\*\*  
980 EUROS**

**LOS PRECIOS INCLUYEN:**

- El alojamiento \*\*\* o \*\*\*\* en la ciudad (base doble)
- El transporte según programa en autocar de Turismo
- Los almuerzos y cenas gastronómicos del día 2,3,4
- Los servicios de un enólogo profesional.

- los servicios de un guía intérprete
- Las visitas de los dominios mencionados en el programa con cata
- Las entradas a los lugares mencionados en el programa

**LOS PRECIOS NO INCLUYEN:**

- La tasa de estancia
- El suplemento habitación individual
- Las bebidas durante las comidas (excepto si está especificado)
- Cualquier prestación no mencionada en el programa.
- Los gastos personales y extras (propinas etc....)