

# OENOTOURISME SUR LA COSTA BRAVA

AVEC LA ROUTE  
DU VIN AOC EMPORDÀ





Au sein de la renommée touristique centenaire de la Costa Brava, située dans la province de Gérone au nord-est de la péninsule Ibérique, l'Empordà mérite une attention particulière. Une région unique où la mer Méditerranée rejoint les montagnes des Pyrénées, à seulement une heure et demie de Barcelone et à 30 minutes de Perpignan.

Il s'agit d'une terre d'une beauté exceptionnelle et de paysages variés, avec quatre espaces protégés et un littoral spectaculaire de plages et de criques, qui a inspiré de nombreux artistes. Elle bénéficie également d'un riche patrimoine historique et culturel, allant des menhirs et monuments mégalithiques au surréalisme du génie Salvador Dalí, en incluant l'art roman et l'architecture gothique.





## La vigne de l'Empordà constitue un vaste mosaïque de terrains où prédominent lessols de texture sablonneuse, granitique et schisteuse

La culture du vin et son commerce font leur apparition en Catalogne vers le VI<sup>e</sup> siècle av. J.-C. grâce aux premières colonies gréco-romaines, qui, attirés par le climat méditerranéen et la position stratégique de la région, choisissent de s'installer à Empúries, une ville qui, au fil du temps, donnera son nom à toute la région de l'Empordà. Quatre siècles plus tard, des preuves archéologiques et documentaires attestent que les vins de territoires d'Emporiae sont consommés non seulement sur les marchés locaux, mais aussi dans d'autres provinces de l'Empire romain et dans la métropole elle-même.

La culture de la vigne se maintient jusqu'au Moyen Âge, période durant laquelle elle connaît une expansion autour des monastères et des abbayes. Au IX<sup>e</sup> siècle après J.-C., les flancs de la montagne de Rodes, où se dresse encore aujourd'hui le monastère de Sant Pere de Rodes, sont aménagés en terrasses pour y cultiver des vignes. Il convient de mentionner, à cet égard, le maître cellérier Ramon Pere de Noves, un personnage légendaire

à mi-chemin entre mythe et réalité, qui aurait écrit en 1130 le premier traité d'œnologie de Catalogne. À cette époque, grâce à d'autres monastères tels que Sant Quirze de Colera ou encore Santa Maria de Vilabertran, l'Empordà compte plus de 20 000 hectares de vignes cultivées, créant ainsi un paysage marqué par des murs en pierre sèche, de terrasses, de cabanes dans les vignobles et de cyprès.

Cette prospérité est brusquement interrompue par l'épidémie de phylloxéra, qui, venue de France, apparaît dans une vigne à Rabós d'Empordà en 1879. Les agriculteurs sont contraints d'arracher les vignes, et il ne sera jamais possible de récupérer les terres qu'elles occupaient auparavant. Cinquante ans plus tard, le lancement du mouvement des caves coopératives marque le début d'une nouvelle ère, permettant de regrouper les efforts pour améliorer la qualité du processus de vinification.

En 1975 naît le Conseil Régulateur de l'Appellation d'Origine Empordà, officialisant le fait qu'après de nombreux efforts, les vins de l'Empordà ont atteint un niveau de prestige et de qualité suffisant pour rivaliser sur le marché avec ceux d'autres régions. C'était une vieille aspiration des viticulteurs de la région, qui avaient déjà commencé les démarches dès les années soixante.

Depuis lors, l'AOC Empordà a renforcé le contrôle de la qualité, soutenu les recherches techniques sur les vins de l'Empordà et a particulièrement encouragé la production de vins de haute qualité. Qui plus est, elle a également consolidé l'image des vins de la région et a garanti leur présence dans de nombreuses manifestations touristiques, gastronomiques et culturelles. Grâce à cet engagement en faveur de la qualité des nouvelles générations de viticulteurs, les vins de l'AOC Empordà ont reçu ces dernières années plusieurs récompenses nationales et internationales :

**Avec 1 836 hectares de vignes plantées, les variétés dominantes sont la grenache et la carignan (blanc, rouge et noir)**



---

## **DISTINCTIONS, RÉCOMPENSES ET PRIX**

### **Decanter 2024**

Médaille d'Argent vin blanc

*La Vella 2022*  
Espelt Viticultors (93 points)

Médaille d'or vin noir

*Finca Garbet 2019*  
Perelada (95 points)

Médaille d'Argent vin noir

*Coma Bruna 2018*  
Espelt Viticultors (93 points)

*Mas Palet Syrah 2021*  
Clos d'Agon (93 points)

Médaille d'or vin doux

*Somnis de Gerisena Sol i Serena*  
Celler Gerisena (95 points)

---

### **Tim Atkin 2024**

*VD06 Carignan blanc 2021*  
Vinyes d'Olivardots (96 points)

*Eteric 2019*  
Vinyes d'Olivardots (94 points)

*Somnis de Gerisena 2016*  
Celler Gerisena (94 points)

### **Guia Peñín 2024**

*Soliserena*  
Celler Cooperatiu d'Espolla  
(95 points)

*Somnis de Gerisena*  
Celler Gerisena (95 points)

Grâce à cet engagement pour la professionnalisation et la qualité des vins, l'intérêt du public pour les visites de caves où les vins sont élaborés se réveille, donnant naissance à un œnotourisme émergent, souvent dirigé par la troisième génération de viticulteurs de l'Empordà. Leurs grands-parents ont planté les vignes et leurs parents ont continué à les entretenir tout en se consacrant à l'hôtellerie. Pour leur part, ils combineront les savoirs des deux domaines grâce à des études en œnologie, viticulture, hôtellerie et marketing, tout en restant convaincus que l'œnotourisme est le meilleur moyen de faire connaître leurs vins et leur philosophie.

Depuis sa création en 1976, le Patronat de Tourisme Costa Brava Girona, entité mixte public-privé visant à promouvoir les marques Costa Brava et Pyrénées de Gérone, a décidé de soutenir ce mouvement et de relever le défi. Ainsi, l'accent est mis résolument sur l'œnotourisme comme un segment durable, permettant de lisser la saisonnalité et de favoriser le développement rural. Dans cette démarche, le club de marketing de la Route du Vin AOC Empordà a été créé en 2012 pour structurer, gérer et améliorer la compétitivité de

l'offre, tout en promouvant et en diffusant la marque Route du Vin AOC Empordà et les expériences œnotouristiques de la Costa Brava.

Aujourd'hui, la Route du Vin AOC Empordà regroupe près d'une centaine d'entreprises et d'entités publiques, choisies sur la base de critères de qualité et de professionnalisme, qui collaborent pour structurer l'offre œnotouristique de l'Empordà. Ces entreprises et entités forment un réseau de points sur la carte de la Costa Brava, permettant aux voyageurs d'organiser un itinéraire personnalisé selon les besoins grâce à ces connexions.

Le Patronat de Tourisme Costa Brava Girona dirige cette initiative en se chargeant du club de marketing et de la promotion touristique, tout en répondant aux besoins actuels du marché et des critères de durabilité touristique. Depuis sa création, la Route du Vin AOC Empordà a enregistré une croissance constante et continue, tant en termes de nombre d'adhérents que de visiteurs et de dépenses dans les boutiques des caves qui en font partie.

**L'œnotourisme est dirigé par la troisième génération de viticulteurs de l'Empordà, qui allie les connaissances en viticulture héritées des grands-parents à celles en hôtellerie transmises par les parents**



### MEMBRES ROUTE DU VIN AOC EMPORDÀ

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Caves vinicoles           | 27 |
| Musées                    | 1  |
| Bars à vin                | 5  |
| Boutiques de vins         | 4  |
| Service de dégustation    | 2  |
| Organismes Publics        | 28 |
| Entreprises de transports | 1  |
| Hébergements              | 9  |
| Restaurants               | 9  |
| Entreprises d'activités   | 4  |
| Centrales de réservation  | 1  |
| Collectifs de cuisine     | 2  |

## L'AOC EMPORDÀ ET L'ŒNOTOURISME EN CHIFFRES



**L'Appellation d'Origine Empordà comprend 49 caves au total, dont 27 sont accessibles au public et font partie de la Route du Vin AOC Empordà, toutes situées dans un rayon de 90 km.**

D'après les données collectées par le Conseil Régulateur de l'AOC Empordà, un total de 5.415.099 bouteilles certifiées AOC Empordà ont été vendues en 2023.

58 % de la production est constituée de vins rouges, 28 % de vins blancs et 11 % de vins rosés. Les vins doux, quant à eux, représentant 2 %.

Les caves de l'Empordà ont exporté 388 022 bouteilles vers une quarantaine de pays, principalement

la Suède, l'Allemagne, la Suisse, les États-Unis, le Canada, les Pays-Bas et Hong Kong.

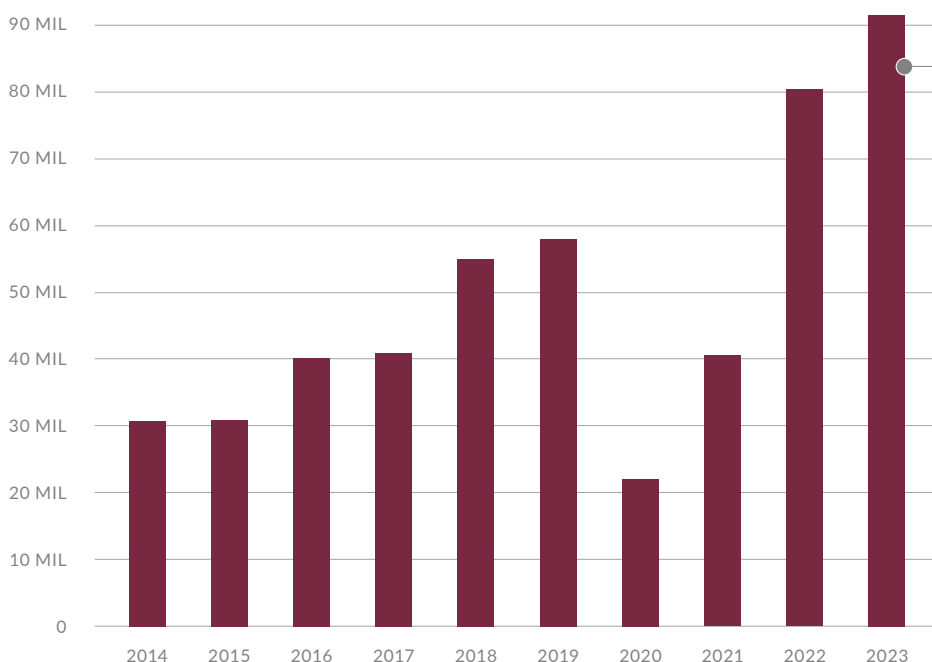
La Route du Vin AOC Empordà est composée de 96 entreprises et entités, dont 27 sont des caves.

D'après les données fournies par le Patronat de Tourisme Costa Brava Girona, les caves faisant partie de la route ont reçu 91 146 visiteurs en 2023, marquant une hausse de 14 % par rapport à 2022.

La dépense moyenne par visiteur en boutique s'élève à 42,18 €, ce qui permet d'estimer un impact économique annuel estimé à 2.873.789 €.

60 % des visiteurs sont des résidents locaux de Catalogne ; 11 % proviennent d'autres régions d'Espagne, et les 29 % restants sont des visiteurs internationaux, comprenant principalement des Français, des Néerlandais, des Américains, des Allemands, des Anglais et des Belges.

13 caves participent à l'initiative Taps de Finca, une marque qui distingue les vins de l'AOC Empordà utilisant des bouchons en liège provenant des domaines situés dans les communes de l'AOC Empordà.



**91.146 visiteurs**  
**+14.30% par rapport à 2022**

**Un total de 16 des 27 caves de la Route des Vins AOC Empordà vinifient sous le label de production écologique européen CCPAE**

## DIX PROPOSITIONS ŒNOTOURISTIQUES UNIQUES (ET UNE EN EXTRA)\*

- 01** La **pièce maîtresse** du tourisme viticole sur la Costa Brava est la nouvelle cave de Peralada, conçue par les architectes d'Olot RCR. C'est la première en Europe à obtenir la certification LEED® BD+C, qui atteste de la durabilité et de l'efficacité élevée de son design et de sa construction.
- 02** La visite « **De la vigne au monastère** » offre l'opportunité de découvrir les secrets vitivinicoles des moines bénédictins du monastère de Sant Pere de Rodes.
- 03** Le circuit avec des dégustations œnogastronomiques dans les **trois coopératives historiques** de l'Empordà : Espolla (1931), Empordàlia (1947) et Garriguella (1963).
- 04** La **dégustation sensorielle** à la cave Mas Llunes propose, à travers une cartographie, une explosion de lumière, de couleur et de musique, en harmonie avec les arômes et les saveurs de ses vins.
- 05** Pour les visiteurs les plus fins gourmets, plusieurs caves proposent des **petits-déjeuners, des piques-niques et des dîners parmi les vignes**, notamment Hugas de Battle, Mas Geli, le groupe Oliveda, Mas Oller et Terra Remota.
- 06** Pour rencontrer les viticulteurs en personne, **des visites et des dégustations sont proposées dans des caves familiales** telles que Mas Pòlit, Arché Pagès, Pere Guardiola, Vinyes dels Aspres, Martí Fabra, Viniric, Mas Eugeni, Sota els Àngels et Mas Vida.
- 07** Les **accords mets-vins** offrent la possibilité de combiner une dégustation de vins et de fromages dans l'espace Laura Masramon Empordà Personal Sommelier, de savourer un vermouth gastronomique aux Vinyes d'Olivardots avec des produits de Girona Excel-lent, de goûter des vins et des huiles du domaine Masetplana, ou de faire un accord vin et chocolat à Empordàlia.
- 08** Les amateurs d'œnotourisme actif peuvent, aux caves Clos d'Agon, Mas Llunes et Empordàlia, participer à des **excursions à vélo traditionnel ou électrique** pour explorer les paysages les plus authentiques de l'Empordà.
- 09** **Des visites guidées sont proposées par des spécialistes** en circuits viticoles, nature et culture, incluant des experts en archéologie comme Glops d'Història, en botanique avec Naturalwalks et Iolanda Bustos, en nature via SK Kayak, ou en gastronomie avec La Gastronòmica.
- 10** Des séjours œnotouristiques sont proposés dans les caves La Vinyeta, Masia Serra, Espelt Víticultors, Brugarol et Martín Faixó, permettant de vivre pleinement l'expérience de **dormir au milieu des vignes**.

**\* Festival Vívíd! En avril, l'Empordà se transforme en centre névralgique de l'œnotourisme en Catalogne, offrant un programme de propositions exclusives qui permet au public de découvrir et de vivre pleinement l'univers du vin de la région**



## Comme le cycle de la vigne, le tourisme viticole ne s'arrête jamais

---

### EN HIVER

---

### AU PRINTEMPS

**Tout le mois d'avril** : Vivid, Alt et Baix Empordà | [vivid.costabrava.org](http://vivid.costabrava.org)

**Avril** : exposition de vins de l'AOC Empordà, Roses | [visit.roses.cat/fr](http://visit.roses.cat/fr)

**Samedi Saint** : Fête de la Grenache et du Brunyol de l'Empordà, Garriguella | [garriguella.cat](http://garriguella.cat)

**Mai—juin** : Racines du Vin, Sant Martí d'Empúries - l'Escala | [arrelselvi.com](http://arrelselvi.com)

**Juin** : Fête du Bouchon et du Liège, Cassà de la Selva | [firadeltap.cat](http://firadeltap.cat)

**Juin** : Exposition du Vin de l'Empordà, Figueres | [fr.visitfigueres.cat](http://fr.visitfigueres.cat)

---

### EN ÉTÉ

**Juillet** : Music & Wine & Fromages, Llançà | [visitllanca.cat/fr](http://visitllanca.cat/fr)

**Juillet—août** : « De l'arbre au bouchon, du bouchon à la table », Palafrugell et Cassà de la Selva | [gavarres.cat](http://gavarres.cat)

**Septembre** : Fête de la Vendange, itinérante | [doemporda.cat](http://doemporda.cat)

**Septembre** : Fête des Vins et Caves de Catalogne, Palafrugell | [visitpalafrugell.cat](http://visitpalafrugell.cat)

---

### EN AUTOMNE

**Novembre** : Fête du Vin Nouveau, Calonge - Sant Antoni | [calonge-santantoni.cat/fr](http://calonge-santantoni.cat/fr)

**Octobre** : «Bois le musée », plusieurs municipalités | [costabrava.org/fr](http://costabrava.org/fr)

**Octobre—décembre** : dîners accords mets-vins dans l'Alt et le Baix Empordà (Cuisine de l'Empordanet et Cuisine du Vent), Alt et Baix Empordà | [doemporda.cat](http://doemporda.cat)



## Nouveautés

---

Restaurant Can Jeroni, en Figueres  
[canjeroni.com](http://canjeroni.com)

Bar à vins El Tap Blau  
[instagram.com/eltapblau](https://instagram.com/eltapblau)

Association de Càmpings de Girona  
[acg.campingsingirona.com](http://acg.campingsingirona.com)

Tourisme rural Mas Martí  
[mas-marti.com](http://mas-marti.com)

## Pour mieux nous connaître

---

### PAGE WEB

[costabrava.org](http://costabrava.org)

### PUBLICATIONS

Informations commerciales  
[trade.costabrava.org](http://trade.costabrava.org)

Espace presse  
[premsa.costabrava.org](http://premsa.costabrava.org)

Banque d'images  
[fotos.costabrava.org](http://fotos.costabrava.org)

Youtube  
[youtube.com/costabrava](http://youtube.com/costabrava)

### SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Tourisme enogastronomique  
IG @foodcostabrava  
F FoodCostaBrava  
X @FoodCostaBrava

## Contactez-nous

---

### ROUTE DES VINS AOC EMPORDÀ

Marta Casas  
[mcasas@costabrava.org](mailto:mcasas@costabrava.org)  
T. +34 972 225 328

### PRESSE

Verònica Mas  
[vmass@costabrava.org](mailto:vmass@costabrava.org)  
T. +34 972 225 328

## Oenotourisme sur la Costa Brava avec la Route du Vin AOC Empordà

Dossier de presse  
2024–2025

[costabrava.org](http://costabrava.org)  
[@costabravapirineu](https://www.instagram.com/costabravapirineu)

Couverture: Còlera, Oscar Rodbag.  
Fichier d'images PTCBG.

Intérieur: Oscar Rodbag, Espelt Viticultors,  
Celler Vinyes dels Aspres, Roger Lleixà, Jase  
Wilson, Jordi Renart. Fichier d'images PTCBG.

Av. de Sant Francesc, 29, 3a planta, 17001 Girona  
T. +34 972 208 401 | F. +34 972 221 570  
[costabrava@costabrava.org](mailto:costabrava@costabrava.org)