Rosés en Provence

2022

N°8

TOURISME

UN COEUR DU VAR TRÈS NATURE

RANDONNÉES, PATRIMOINE, VIGNOBLES : LES ATOUTS DU TERRITOIRE

À TABLE

QUAND LE TERROIR INSPIRE LES CHEFS

LA CUISINE ZEN ET VERTE DE CANINO, RAMEAU ET WISHART

SPÉCIAL BIO

LA PROVENCE EN TÊTE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE
PLUS DE 140 VINS BIO DÉGUSTÉS

PHOTO : SOPHIE SPITERI

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Château Bonisson
au coeur de la Provence

C'est ici, dans ce lieu préservé d'une beauté magique avec sa bastide du XVIII^{ème} siècle et sa terrasse "à l'italienne" surplombant un vignoble cerné de bois et sa colline peuplée de chênes centenaires, que l'on venait se rencontrer et échanger dès les beaux jours venus. Son nom évocateur vient du verbe "bonnir" qui signifie en vieux français "bavarder".

Dans ce lieu, dédié à l'ouverture d'esprit et à la rencontre se côtoient la tradition (dès 1791, des parcelles de vignes furent enregistrées ici même), l'âme, le style et le raffinement dans un même élan que l'on appelle "Création".

"La Fresh Perspective"

www.bonisson.com

BONISSON

CHÂTEAU

Domaine familial en Provence

GOÛTER LES COULEURS DU TEMPS

CLOS MIREILLE, CÔTES DE PROVENCE

DOMAINES Ott®

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Bonjour la vie !

DESSIN : MÉLUSINE PIROTTE

PAR MICHEL EGÉA

Difficile, par les temps qui courent, de baigner dans l'optimisme béat. Alors, chaque petit plaisir est à prendre à bras le corps, comme ces moments entre amis, ces fêtes de famille autour d'un heureux événement, ces vacances bien méritées qui arrivent… A savourer sans modération autour d'un verre de rosé. Cette année, le millésime offre des vins lumineux, aromatiques et d'une belle fraicheur. Et pour essayer de lutter contre une conjoncture un peu morose, nous avons choisi de mettre en lumière la vie.

Cette vie prônée par les vignerons, de plus en plus nombreux, qui adoptent des pratiques culturale et de vinification vertueuses en décidant de franchir le pas et d'entrer en conversion pour obtenir un label qui consacrera leurs efforts. Pratiquer une viticulture durable, c'est redonner la vie aux sols, en leur permettant de se régénérer et de retrouver ces organismes qui contribuent à la santé de la terre et de ce qui y pousse. Pratiquer des vinifications maîtrisées c'est redonner de la vie à des vins retrouvant la totalité de leur intégrité pour offrir des dégustations au cours desquelles le fruit a toute sa place. Des façons de faire qui sont aussi, et surtout, respectueuses de la vie de ceux qui les mettent en œuvre, de leurs familles, de leurs amis, et de ceux qui arriveront par la suite.

Les vignobles de Provence, profitant de conditions météorologiques propices, mais aussi de la volonté affirmée des professionnels, se placent en tête pour cultiver la vie. Et lorsque nous avons choisi de réaliser, cette année, un magazine consacré aux vins « bio », nous étions loin de penser qu'une dégustation spécifique de vins certifiés nous permettrait d'apprécier près de 140 échantillons présentés par les vignerons labellisés « bio » des appellations provençales.

Un exercice des plus intéressants qui nous a permis d'évaluer de façon significative une production trop souvent dénigrée par le passé. La qualité des vins dégustés nous autorise à affirmer que l'excellence peut aussi être bio. Et lorsqu'elle se conjugue avec la vie, que demander de plus ? Un peu plus de santé, un peu plus de soleil, un peu plus de paix, un peu plus de vie, quoi !

8-9

16-102

ACTUALITÉ

ON A RETROUVÉ LE NIVEAU D'AVANT COVID

Si certains problèmes logistiques demeurent, les mises en marché se développent avec des exportations en hausse.

DEVELOPPEMENT DURABLE

TOUT SAVOIR SUR LE BIO

Notre dossier est consacré au développement des pratiques bio dans la région avec quelque 140 vins rosés dégustés.

104-105

108-124

REPORTAGE

LES OBJETS DU VIN

A Eguilles, la société Orcel et Romieu développe avec bonheur des gammes d'objets promotionnels autour du vin.

TOURISME

QUAND BAT LE CŒUR DU VAR

Le cœur géographique du département joue de beaux atouts touristiques autour de la nature, du patrimoine et de la vigne.

125-154

159-177

DÉGUSTATION

UN CONCOURS TRÈS FRÉQUENTÉ

798 échantillons ont été évalués par 143 dégustateurs qui ont attribué 194 médailles dans les trois couleurs.

À TABLE !

TROIS CUISINIERS TRÈS « NATURE »

Eric Canino, Louis Rameau et Antonin Wishart : deux étoilés et un jeune chef prometteur très proches de leurs terroirs.

En fin de magazine découvrez nos pages oenotourisme. Retrouvez tous les médaillés (dans les trois couleurs) du concours des vins de Provence de la page 145 à la page 154

Rosés en Provence

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Virgile ANGOT. **ONT COLLABORÉ À CE MAGAZINE** : Michel EGEA (michel.egea@orange.fr - rédaction et coordination), Sophie SPITERI (photographies). **CONCEPTION GRAPHIQUE / MISE EN PAGE :** Gilles COZZOLINO - www.graphique-com.fr. **CHEF DE PUBLICITÉ** : Karine SIDDI - 06 03 44 25 18 **IMPRESSION :** MOSAÏQUES IMPRESSIONS - Centre d'Activités Pasteur - Rue Mirabeau - 13730 SAINT VICTORET - **DÉPÔT LÉGAL** : Juin 2022. **PARUTION** : Juin 2022.
Reproduction, même partielle, interdite. "ROSÉS EN PROVENCE" est une publication de V.A. PRODUCTIONS - Les Terrasses de l'Arbois Bâtiment C - 130 rue du Vallon de la Vierge 13100 AIX-EN-PROVENCE - 04 42 53 10 22.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ CONSOMMER ET APPRÉCIER AVEC MODÉRATION.

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

WWW.CHATEAUSAINTEMARGUERITE.COM - 04 94 00 44 44 - CONTACT@VINSFAYARD.COM

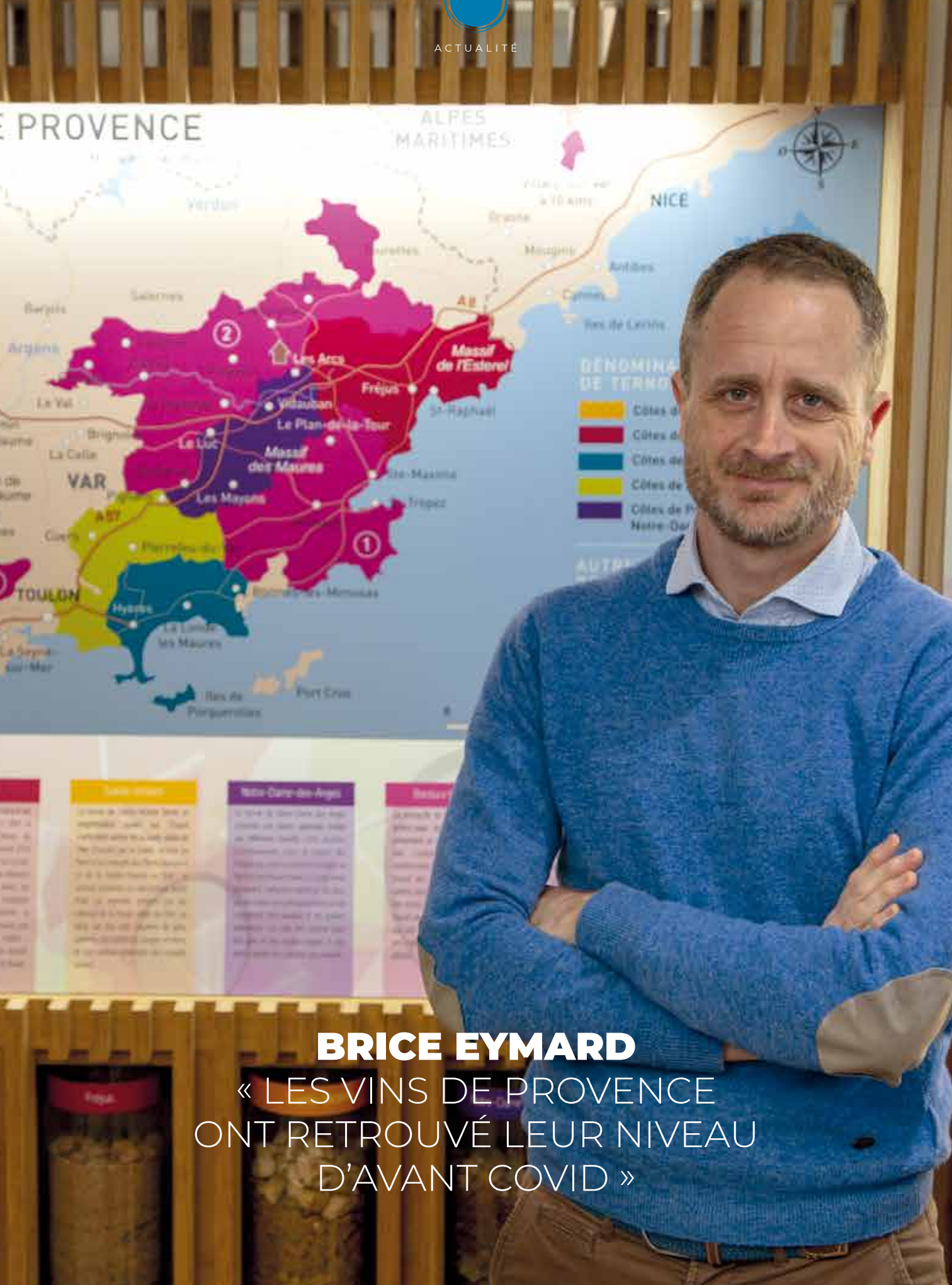
381 ROUTE DE VALCROS - 83250 LA LONDE LES MAURES - FRANCE

CRU CLASSÉ

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CÔTES DE PROVENCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, SACHEZ DÉGUSTER, CONSOMMER ET APPRÉCIEZ AVEC MODÉRATION



BRICE EYMARD

« LES VINS DE PROVENCE ONT RETROUVÉ LEUR NIVEAU D'AVANT COVID »

Quelle est actuellement la situation des vins de Provence ?
Au regard des événements que nous venons de vivre ces dernières années, la situation est plutôt bonne. Et dans un contexte politique international assez compliqué, avec d'énormes difficultés en ce qui concerne les approvisionnements, notamment des matières sèches et en particulier des bouteilles, nous poursuivons notre développement. Si on fait le bilan de 2021 en sortie de chais pour le rosé, nous avons enregistré une hausse de 9 % avec 1.100.000 hectolitres. Nous sommes revenus à un niveau d'avant COVID.

Comment expliquez-vous ce bon chiffre ?
En 2020, la chute avait été de 7 % avec des volumes importants perdus dans la restauration ; nous avons récupéré ces volumes mais pas dans ce secteur de la restauration où il reste un beau potentiel. En fait c'est l'export qui a enregistré une progression, autour de 7 % ; et si les USA sont restés stables, le Royaume Uni enregistre une forte progression de 16 % avec 100.000 hectolitres. Il faut se souvenir qu'il y a trois ans, cette même destination représentait 50.000 hectos. Aujourd'hui les volumes exportés outre-Manche représentent 22 % des vins de Provence destinés à l'export, c'est notre deuxième gros marché. Et derrière, Allemagne, Belgique, Pays-Bas, Suisse, Australie, Canada sont tous en progression. Une situation qui n'est pas surprenante car nous avions analysé qu'il existait encore un potentiel important de consommation de rosé au niveau international. Pour l'instant il n'y a pas encore de développement sur l'Asie ; ce marché n'est pas encore mûr ni culturellement ouvert sur le rosé, mais à court terme ce n'est pas un problème car nous aurions eu des difficultés pour répondre à la demande.

Et en France ?
Pendant la crise du COVID en 2020, les ventes directes, chez les cavistes et en grande distribution ont été bonnes. En 2021 nous constatons un maintien des Côtes de Provence en grande distribution et une baisse des Coteaux d'Aix-en-Provence et des Coteaux Varois en Provence. Au global nous enregistrons une baisse de 3 % mais nous ne nous en sortons pas si mal car la baisse globale de consommation du rosé est évaluée à 7 % du fait d'une météo défavorable l'été dernier. Concernant les Coteaux Varois en Provence, c'est normal car en 2020 il y avait eu une augmentation des ventes en bag in box du fait du confinement, qui ne s'est pas renouvelée en 2021. Pour les Coteaux d'Aix-en-Provence c'est plus structurel car l'appellation manque de marques propres positionnées en grande distribution. A l'inverse l'appellation aixoise a des marques qui fonctionnent bien à l'export et elle progresse de façon significative dans ce secteur ce qui lui permet de bien se porter globalement.

COURS STABILISES, EXPORTATIONS EN HAUSSE, UNE CAMPAGNE 2021/2022 QUI DÉMARRE BIEN : L'OPTIMISME EST DE RIGUEUR POUR LE DIRECTEUR DU CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE.

Y-a-t-il encore des effets pervers de la crise sur l'activité du secteur ?
Oui, et ils sont importants. Il y a encore beaucoup d'incertitudes et il y a eu des négociations de prix assez rudes sur le marché français. Le problème c'est que tout augmente au niveau des matières sèches, bouteilles, étiquettes, cartons, manutention, logistique, transports… Producteurs et acheteurs ont dû tenir compte de ça. Puis au-delà du coût, il y a des problèmes d'approvisionnement très importants ; c'est difficile d'avoir des bouteilles, des cartons et même lorsqu'une commande est sur palettes, il faut pouvoir disposer d'un transporteur, voire de conteneurs et de place sur un bateau si c'est pour l'export. C'est vraiment une situation extrêmement délicate. ●●●

2022 , UN POTENTIEL COMMERCIAL DE 167 MILLIONS DE BOUTEILLES

« En dépit de l'impact du gel et des incendies, les volumes issus de la dernière vendange, qui s'élèvent à 1.255.060 hl, soit l'équivalent de 167 millions de bouteilles, sont conformes à la moyenne des cinq dernières années. Ils permettront donc de soutenir la dynamique de croissance, en France comme à l'international, d'autant que le millésime 2021 s'annonce comme un millésime très qualitatif avec des vins à la fois vifs, équilibrés et expressifs, en accord avec le profil iconique des Vins de Provence rosés. »

BRICE EYMARD,
DIRECTEUR DU CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE

Lorsqu'on se tourne vers les mois à venir, quelles sont les tendances ?
La campagne démarre bien. Les chiffres enregistrés sur le vrac sont impressionnants avec une progression de 40 % de ventes par rapport à l'année dernière. Ca ne veut pas dire qu'il y a plus de volumes à vendre, mais que les volumes se vendent plus vite. Le contexte économique et la conjoncture jouent à ce niveau ; d'une part il y avait la crainte d'une récolte faible, ce qui a généré des achats précoces, d'autre part il y a tous les problèmes logistiques liés à l'après COVID qui poussent les acheteurs à anticiper pour être en mesure de mettre le vin sur le marché pour répondre à la demande en temps et en heure.

Où en est-on au niveau des cours du vrac ?
On est à 305 €/hl sur les Côtes de Provence, 259 €/hl sur les Coteaux d'Aix et 258 €/hl pour les Coteaux Varois : après les grosses augmentations d'il y a deux ans les cours sont restés stables. Du coup les prix sur les marchés sont restés stables. Les gens ont pris des positions et à l'export on a fait le plein. Il y a aussi un autre phénomène cette année en Côtes de Provence, c'est l'augmentation des achats de raisins et de moûts par les wineries ; nous sommes passés de 90.000 hectos à presque 120.000 cette année. Si nous cumulons le tout, vrac, raisins et moûts nous avons presque déjà fait une campagne complète à ce jour.

Propos recueillis par Michel EGEA
Photos par Sophie SPITERI

VINS DE PROVENCE
UNE MARQUE ICONIQUE

« Les deux dernières années ont démontré la capacité de résilience des Vins de Provence qui ont su, très vite, effacer l'impact de la crise sanitaire. Aujourd'hui, les Vins de Provence, qui ont la force d'une marque iconique, de celles qui résistent à toutes les tempêtes, occupent une position de leader. Nous pouvons être confiants dans l'avenir de notre filière mais il est de notre devoir de préparer notre futur commun, qu'il s'agisse de consolider durablement notre montée en gamme ou de relever les nouveaux défis économiques ou environnementaux. C'est tout le sens du plan stratégique des Vins de Provence pour les années 2022 à 2024.»

ÉRIC PASTORINO,
PRÉSIDENT DU CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE

CHÂTEAU
SAINT-MAUR
CRU CLASSE
GOLFE DE SAINT-TROPEZ
CÔTES DE PROVENCE

CHAQUE SOUVENIR
A UNE SAVEUR

DOMAINES ROGER ZANNIER VINEYARDS

ZANNIER.COM
RETROUVEZ-NOUS SUR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

535, Route de Collobrières · 83310 COGOLIN · +33 (0)4 94 95 48 48 · chateausaintmaur@zannier.com

DESIGN · www.up-design.fr

692 route de Vidauban • 83510 Lorgues • +33 (0)4 94 73 70 67 • **www.chateaularnaude.com** • info@chateaularnaude.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

LES DGC
BIENTÔT CRUS ?

Un cru Sainte-Victoire ou un cru La Londe-les-Maures ? Ce n'est pas pour demain mais certainement pour après-demain. C'est ce qui pourrait être décidé par l'Institut National des Appellations d'Origine à la suite de la remise du rapport d'un groupe de travail chargé de se pencher sur la hiérarchisation des appellations. Cette mention cru serait limitée aux dénominations géographiques complémentaires (DGC) représentant un lieu-dit ou d'une à dix communes ; c'est à dire aux DGC de petite taille. Pour Eric Pastorino, le président du CIVP et président de la fédération régionale des vins AOC du sud-est, une telle reconnaissance permettrait de mieux valoriser le travail effectué par les vignerons et les efforts réalisés afin d'être au niveau d'exigence des DGC. Avec la validation du rapport d'enquête, le Comité National AOP donne « une orientation à destination des commissions d'enquête qui doivent travailler sur des sujets de hiérarchisation et des Organisations de Défense et de Gestion (ODG) pour leur réflexion sur la hiérarchisation ». Pour l'heure aucune échéance n'est fixée pour que cette mention « cru » se concrétise sur les étiquettes.

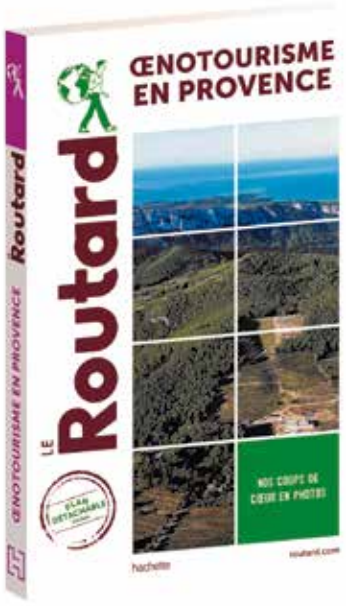
LA RÉGION SUD, LES ROSÉS
ET LA PLANÈTE

La préservation de l'environnement est aujourd'hui plus que jamais un des plus grands enjeux mondiaux. Depuis plusieurs année déjà, la Région Sud en a fait sa feuille de route à travers son Plan climat régional « Une Cop d'avance », avec l'ambition de devenir un territoire exemplaire en matière d'environnement. C'est dans cet esprit et au profit d'une seule et même cause, défendre le climat, que la soirée caritative « Les Rosés du Sud » est organisée par la Région Sud, dans l'écrin de la Citadelle de Saint-Tropez le 25 juin prochain. Parce qu'ils sont les meilleurs du monde et reconnus bien au-delà de nos frontières, la Région Sud tient à valoriser ses Rosés iconiques, au même titre que le travail des vignerons : leur engagement sur le chemin de l'excellence permet à Provence-Alpes-Côte d'Azur de rayonner à l'international ! Rythmée par une vente aux enchères de vins rosés de prestige, d'un dîner et une tombola, cette soirée de gala sera l'occasion de découvrir les meilleurs rosés du monde, bénéficiant des prestigieuses appellations AOC de Provence, AOC de la Vallée du Rhône et IGP du Sud-Est. Les fonds récoltés seront reversés à la Fondation GoodPlanet créée par Yann Arthus-Bertrand. Ils permettront de mener un projet pédagogique auprès des lycéens de notre région, notamment des opérations de ramassage des déchets et de sauvegarde de l'environnement.

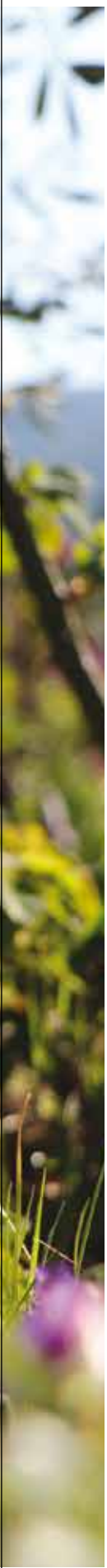
UN ROUTARD OENOTOURISME
EN PROVENCE

Ce guide vous emmène à la découverte d'un monde viticole ensoleillé, des Baux-de-Provence à Nice. Il sillonne les terroirs de 7 célèbres appellations : les AOP Baux de Provence, Coteaux d'Aix en Provence, Cassis, Bandol, Coteaux Varois en Provence, Côtes de Provence, Bellet. Ces terroirs se fondent dans des paysages préservés, protégés pour certains en parcs naturels nationaux, et variés. Faces abruptes de la montagne Sainte-Victoire ou des massifs des Maures et de l'Estérel, eaux transparentes des calanques de Cassis, ondulations verdoyantes de la plaine des Maures, collines circulaires de Nice, sables blancs de l'île de Porquerolles : découvrir les vins du territoire, c'est d'abord découvrir la beauté lumineuse et multiface de la Provence. Avec de splendides points de chute, de Saint-Rémy de-Provence à Nice en passant par exemple par Fréjus, Saint-Tropez, Ramatuelle. Un cadre idéal, donc, pour déguster des vins élevés avec le plus grand soin, répondant à des cahiers des charges stricts. À côté des emblématiques rosés, clairs, secs et aromatiques, toute une production reste à découvrir : des rouges prestigieux, des blancs confidentiels mais pas moins intéressants, des bulles pétillantes... Visites de caves et autres activités oenotouristiques chaleureuses et enthousiastes, hébergements de qualité voire au milieu des vignes, bonnes tables, sites naturels et culturels de premier ordre : ce Routard contient tous les bons plans pour satisfaire le nez et le palais, mais aussi la tête et les jambes.

192 PAGES, 14 €
EN VENTE EN LIBRAIRIES



TERRES AILÉES
de Gonfaron
CÔTES DE PROVENCE
TERRES AILÉES
de Gonfaron
WWW.TERRESAILEESDEGONFARON.COM



Après avoir célébré leurs 100 ans en 2021, les Vignerons de Gonfaron changent de nom et deviennent Terres Ailées de Gonfaron. Une nouvelle identité pour une gamme de vins renouvelée, pensée comme l'expression de la richesse de nos terroirs. L'âne de Gonfaron, symbole légendaire de la commune et de notre cave coopérative, est lui aussi de retour. Il reprend sa place sur les étiquettes de nos bouteilles, ainsi qu'au fronton de nos bâtiments. Ces derniers retrouvent leur aspect originel avec la pierre apparente.

Route Nationale - 83590 GONFARON
+ 33 (0)4 94 59 63 72
commercial@terresaileesdegonfaron.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LA VITICULTURE BIO GAGNE DU TERRAIN

CES DERNIÈRES ANNÉES ONT ÉTÉ MARQUÉES PAR UNE PROGRESSION SIGNIFICATIVE DES PRATIQUES BIOLOGIQUES VERTUEUSES TANT EN VITICULTURE QU'EN VINIFICATION. PERSONNE NE S'EN PLAINDRA, NI LE CONSOMMATEUR, NI LA PLANÈTE !

La Région Sud est la première région bio de France. En fait, c'est une réalité depuis plus de 10 ans en Provence, Alpes et Côte d'Azur, ce qui permet d'afficher fin 2020 un taux de surface agricole utile régionale cultivée en bio de 32,4 % contre 9,49 % au niveau national. Une situation qui peut sembler logique lorsqu'on sait que le positionnement géographique de notre région permet de bénéficier d'un climat propice à faciliter le développement de l'agriculture biologique. Dans ce contexte, le secteur viticole n'est pas en reste et les chiffres le prouvent. 24.409 ha, dont 6787 en conversion, sont cultivés en bio. Une superficie qui a augmenté de 8413 ha en cinq ans et de 1665 ha en un an. Une croissance qui va de pair avec l'augmentation des exploitations qui passent en bio ; sur les 1454 entreprises engagées en bio dans le secteur viticole, 520 ont rejoint le mouvement au cours de cinq dernières années et 179 en un an entre 2019 et 2020. Des chiffres significatifs au 1er décembre 2020, chiffres publiés en fin d'année dernière par l'Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique PACA.

Il est loin le temps où les viticulteurs qui pratiquaient le bio étaient considérés comme de doux illuminés ; ce temps où les consommateurs n'appréciaient pas du tout les vins estampillés bio. En quelques années, c'est un virage radical qui a été pris par les uns et par les autres pour la satisfaction de tous. Tant et si bien que les structures professionnelles s'engagent de plus en plus dans la voie verte, le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence en tête (lire plus loin), que les vignerons sont de plus en plus persuadés que c'est une bonne voie, si ce n'est pas pour des raisons environnementales c'est pour des raisons économiques, et que les amateurs de bons vins trouvent de plus en plus leur bonheur dans la dégustation de produits labellisés.

Près de 160 vins dégustés

Cet engouement transparait dans le succès de l'appel à échantillons de rosés bio que nous avons lancé pour réaliser cette édition 2022 de notre magazine. Pour les 146 producteurs de Côtes de Provence certifiés en 2020, 87 échantillons nous sont parvenus ; 23 échantillons nous ont été confiés par les 37 producteurs de Coteaux d'Aix-en-Provence certifiés et 17 échantillons par les 38 producteurs certifiés bio des Coteaux Varois. Soit une participation significative avec 127 échantillons pour 215 producteurs. Du côté des vins de Bandol, pour les 24 domaines, châteaux et cave coopérative certifiés, 22 échantillons nous ont été confiés et 6 échantillons nous sont parvenus pour 9 domaines et châteaux certifiés dans les Baux de Provence. Les coups de cœur décernés au terme de cette dégustation ont fait l'objet d'un reportage et les fiches de dégustation de tous les vins présentés sont à lire à partir de la page 29.

Dans ce dossier, outre la dégustation, nous avons tenu à être le plus didactique possible et à vous aider, si besoin était, à mieux comprendre cette tendance verte qui gagne du terrain. Bonne lecture.

Un dossier réalisé par Michel EGEA
Photos Sophie SPITERI

ENVIPROV
LES VINS DE PROVENCE OUVRENT LA VOIE DE LA TRANSITION AGRO-ÉCOLOGIQUE

Étalé entre septembre 2021 et 2023, le projet EnViProv vise à structurer la transition agro- écologique dans le vignoble des Vins de Provence. Il s'inscrit dans le cadre du plan France Relance qui, après la crise du covid, doit permettre de relancer l'économie et plus particulièrement d'accélérer les transformations écologiques, industrielles et sociales du pays. Il est le premier projet relevant de la filière viticole à bénéficier du soutien de France Relance. Ainsi son budget de 700.000 euros sera cofinancé à hauteur de 50 % par l'Etat via l'agence FranceAgriMer. Piloté par le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence, le projet rassemble le Syndicat des Vins Côtes de Provence, la Chambre d'Agriculture du Var, le Centre du Rosé et le Cluster Provence Rosé. EnViProv est un projet organisé en trois axes, lesquels permettent de couvrir l'ensemble des problématiques de la transition agro-écologique.

Le premier axe est constitué par l'analyse du cycle de vie (une démarche inédite à l'échelle d'un vignoble tout entier). Depuis le travail à la vigne jusqu'à l'ultime étape de la mise en marché, il s'agira de quantifier au niveau de tout le vignoble des Vins de Provence l'impact environnemental potentiel des activités de la filière. Les résultats de cette analyse, qui repose sur 18 indicateurs et mobilise une trentaine d'entreprises, serviront de base pour la mise en œuvre de mesures correctives ou amélioratrices, dont l'efficacité sera évaluée les années suivantes. Le deuxième axe concerne l'accompagnement à la certification environnementale. Il est animé par le Syndicat des Vins Côtes de Provence qui est engagé depuis 2019 dans un plan collectif visant à faciliter la mise en œuvre dans le vignoble de la certification HVE de niveau 3. L'objectif pour la filière est d'avoir converti 100 % du vignoble au bio ou au HVE d'ici 2030. Quant au 3ème axe, il concerne l'accompagnement du vignoble et la mise en œuvre de pratiques vertueuses appelés à atteindre l'objectif final du projet EnViProv qui est de permettre aux producteurs et négociants de faire évoluer leurs pratiques pour réduire leur impact environnemental. Pour y parvenir, le Centre du Rosé mettra en œuvre des programmes de recherche et développement ainsi que des démonstrations pour améliorer les pratiques en cave et dans les vignes. La Chambre d'Agriculture du Var conduira un observatoire des pratiques dans le vignoble et un accompagnement des entreprises pour adapter la conduite de la vigne. Une étude sera également menée sur l'impact technico-économique de la mise en place de pratiques vertueuses sur les exploitations. Le Cluster Provence Rosé, au travers de son groupe Sol Vivant, mènera par ailleurs un programme d'étude pour analyser et améliorer la biomasse dans les sols. L'objectif fixé : 500 exploitations accompagnées de façon individuelle en deux ans.

RELEVER LES DÉFIS DE NOTRE TEMPS

« Au sein du Cluster Provence Rosé, le groupe Sol Vivant a montré que le partage des expérimentations et des études de chacun fait gagner du temps et de la pertinence à tous. Il est remarquable que maintenant, à travers EnViProv, l'ensemble des organismes de notre filière puisse faire converger leurs efforts pour accompagner la transition agro-écologique des Vins de Provence. C'est le signe d'une filière moderne, solidaire et prête à relever les défis de notre temps. »

Philippe Brel,
Président du Cluster Provence Rosé

CONSEIL & EXPERTISE COMPTABLE

CERFRANCE
PROVENCE

Choisir Cerfrance Provence pour bâtir ensemble votre réussite...

Depuis 50 ans, Cerfrance Provence a développé un réel savoir-faire dans le conseil agricole et vitivinicole en accompagnant les vignerons dans leur installation, leur gestion et leur développement. Cadre juridique, gestion du personnel, conseil, stratégie, coût de revient, étude de financements, subventions...

Vous bénéficiez d'un accompagnement à 360°.

www.cerfrance.fr

UN LIVRE POUR COMPRENDRE

LE GRAND PRÉCIS DES VINS AU NATUREL, EDITIONS HOMO HABILIS, 272 PAGES, 30 €
HOMO-HABILIS.EU

Dans la bibliothèque de plus en plus fournie consacrée aux pratiques bio en viticulture et agriculture, notre choix s'est porté ici sur la deuxième édition du Grand Précis des vins au naturel – Du biologique au sans sulfites ajoutés, proposé par Stéphane Lagorce aux éditions Homo Habilis. Ancien chef de cuisine formé chez Jean Delaveyne, Ingénieur Agro et professeur des Sciences de l'Aliment à Agroparistech, Stéphane Lagorce a créé une collection des Grands Précis afin que les profanes n'ignorent plus rien, ou presque, des sujets techniques autour de la cuisine, du vin, de l'alimentation et autres. Ainsi, en compagnie du Grand Précis des fruits à éplucher – Et leurs recettes sans pépins, et du Grand Précis des cuissons au poil – De la chipolata au caramel mou, l'ouvrage qui nous intéresse aujourd'hui est la deuxième édition d'un Grand Précis dont la première fut publiée en 2019. Une édition augmentée, entièrement révisée et plus pratique. Histoire de coller au mieux à la volonté de l'auteur de proposer « Tout pour comprendre le monde ô combien liquide et mystérieux des vins 'au naturel' ». Ce qui séduit dans ce Précis c'est que sans se prendre la tête, page après page, le lecteur devient plus intelligent ou, plutôt, acquiert des connaissances tout en souriant. Ici pas de long discours, pas de verbiage, mais des informations essentielles servies avec rigueur et précision mais aussi avec humour au sein de courts paragraphes que l'on picore au fil des pages. Il convient de souligner aussi le travail de la directrice artistique et graphiste Elodie Campa qui contribue grandement à l'intérêt de l'ouvrage. De plus, l'auteur, évoque le sujet de façon très objective, ne délaissant aucun des problèmes qui peuvent être générés par ces modes de viticulture et de vinification ; c'est ainsi qu'un chapitre intitulé Les défauts du vin au naturel – Osons en parler comporte pas moins de 4 pages…

Un indispensable, donc, qui se décline autour du sol - importance du sol « vivant » d'où naissent les vins au naturel -, de la vigne - le végétal qui manifeste toutes les possibilités du sol vivant -, du chai - là où le raisin se transforme en vin au naturel - et du verre - dégustation, qualités et petits défauts des vins au naturel -. Le tout complété par les annexes : figures de moût, famille des vins, économie, climat… Indispensable, vous dit-on !

Michel EGEA

LES LABELS, QUEZACO ?

AB, BIODYNAMIE, TERRA VITIS, HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE, VINS NATURE : NOMBREUX SONT CEUX QUI SE DEMANDENT QUELLES SONT LES DIFFÉRENCES ENTRE CHACUNE DE CES CERTIFICATIONS. POUR ÉCLAIRER LES LANTERNES NOUS VOUS PROPOSONS CES QUELQUES LIGNES.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Encadrée par la réglementation européenne depuis 1991, l'Agriculture Biologique (AB) repose sur quatre axes : une fertilisation exclusivement à base de produits autorisés en AB, un entretien du sol par des méthodes excluant tout désherbant chimique de synthèse, une protection sanitaire reposant sur une liste de produits autorisés à l'échelle européenne et nationale, principalement des produits de contact dont le cuivre et le soufre, un respect du cahier des charges de la vinification biologique.

BIODYNAMIE

La biodynamie considère la Terre comme un "Tout", comme un être vivant qui suit sa propre évolution. Les pratiques spécifiques à la biodynamie s'articulent autour de trois principes fondamentaux : concevoir la ferme ou le jardin comme un organisme agricole, une entité autonome et individualisée ; utiliser des "préparations biodynamiques" : préparations à base de plantes médicinales, de bouse de vache et de quartz qui agissent énergétiquement pour l'équilibre du domaine ; travailler avec les "rythmes cosmiques", c'est-à-dire tenir compte des influences du Soleil, de la Lune, des planètes et du zodiaque. Les produits issus de l'agriculture biodynamique sont certifiés par la marque Demeter, qui garantit le respect des pratiques biodynamiques grâce à des cahiers des charges et un contrôle rigoureux.

TERRA VITIS

Terra Vitis, ce sont des femmes et des hommes, viticulteurs ou vignerons français, engagés depuis près de 25 ans dans une démarche pragmatique, fondée sur les trois piliers du Développement Durable qui sont l'engagement environnemental, la responsabilité sociétale et la durabilité économique. Terra Vitis certifie le respect d'un cahier des charges exigeant et mesurable qui structure les exploitations viticoles dans une démarche de responsabilité et de progrès. Chaque vigneron est contrôlé annuellement suivant un plan de contrôle défini et peut apposer le logo Terra Vitis sur les étiquettes de ses bouteilles du millésime en cours.

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Issue du Grenelle de l'Environnement de 2007, cette certification française a pour vocation de valoriser une démarche agroécologique. Elle est conçue selon une logique de certification progressive (3 niveaux) de l'ensemble de l'exploitation, contrôlée par des organismes tiers indépendants agréés par le Ministère chargé de l'Agriculture. Seul le 3ème niveau permet l'usage de la mention HVE. La Haute Valeur Environnementale peut servir de marchepied à la démarche d'obtention de la certification AB.

VIN NATURE

Aucune législation officielle n'encadre la définition exacte du vin nature ou naturel. En fait, il s'agit de vins issus de raisins certifiés travaillés en viticulture bio et vendangés manuellement, vinifiés sans aucun intrant ni aucun additif et sans technologie pouvant modifier le jus. Trois associations regroupent des vignerons « au naturel » : l'association des vins naturels, l'association des Vins S.A.I.N.S et l'association des Vin méthode nature.

Domaines Bunan

VINS DE BANDOL

VISITE ET DÉGUSTATION

83740 la Cadière d'Azur
Tél. 04 94 98 58 98
www.bunan.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

5 QUESTIONS À GILLES MASSON

« COMPOSER AVEC L'ÉCOSYSTÈME, C'EST ALLER DANS LE SENS DE L'HISTOIRE »

La viticulture et la vinification bio peuvent elles avoir un impact sur les caractéristiques sensorielles du vin ?
Compte tenu du fait qu'il y a des modifications de pratiques significatives, surtout au vignoble, il est probable, sans que cela soit démontré, que la composition des raisins et celle des vins soient susceptibles de changer ; en matière de vinification aussi. Pour l'heure il semble que les conséquences de ces changements soient mineures et subtiles, difficilement perceptibles par les appareils d'analyses et à la dégustation. Il n'y a pas encore eu d'étude sérieuse sur la question jusqu'à présent et le Centre du Rosé en lance une actuellement pour répondre à cette question.

Alors, quels pourraient être les effets du passage en viticulture bio sur les raisins ?
Je livre ici un avis personnel qui ne préjuge en rien des résultats des études scientifiques en cours. Il me semble qu'une utilisation du cuivre et du soufre pour traiter les maladies cryptogamiques, peut éventuellement influer sur la composition du raisin. Tout simplement car ils sont en partie métabolisés. Deux hypothèses peuvent se dégager : la première concerne le cuivre qui peut être inhibiteur de certains arômes ; la deuxième concerne le soufre qui lui, au contraire peut être stimulateur de certains autres arômes et parfois les mêmes. On a donc un effet ciseau entre le cuivre, dont on dit qu'il peut pénaliser l'expression des thiols dans le vin, et le soufre qui est, lui, très présent dans ces thiols auxquels on doit les arômes de fruits exotiques et d'agrumes. Il doit y avoir un impact mais tout ça n'a pas encore été démontré. Cuivre et soufre peuvent donc avoir des effets ; mais nous sommes dans une région où l'on traite relativement peu. De fait le cuivre n'a pas d'impact alors qu'il en a, et c'est prouvé, dans d'autres vignobles. Quant au soufre, il est probable qu'il joue un rôle booster dans l'expression de certains composés de type thiolés.

Y-a-t-il des différences perceptibles à la dégustation ?
Pas vraiment. A la dégustation des vins rosés bios et non bios, on constate qu'il n'y a pas de catégories sensorielles différentes très facilement indentifiables. Ce qu'on peut dire aujourd'hui, c'est que la suspicion négative qui accompagnait les vins bios, et en particulier les rosés, il y a une vingtaine d'années, a disparu puisque la majorité des domaines qui sont passés en bio propose des vins au moins aussi qualitatifs et aromatiques que les autres.

On a souvent dit qu'il ne servait à rien de cultiver en bio si on pouvait faire n'importe quoi en vinification. Il y a quelques années un cahier des charges spécifique à la vinification bio a été mis en place. Quel est votre sentiment sur le sujet. ?
Tout d'abord, je suis assez réservé sur le fait de penser et de dire que selon la vinification effectuée on va annihiler les efforts faits au vignoble. Quelle qu'elle soit, elle n'empêchera pas les effets du cuivre et du soufre dont nous venons de parler. La vinification est assez peu contraignante ; le seul impact significatif que je vois c'est l'utilisation du SO2 qui est un peu moins importante en bio qu'en conventionnel. En fait l'utilisation des sulfites est à la discrétion du vigneron. Elle est seulement limitée en bio. Est-ce que le plafond imposé peut changer quelque chose ? Je dirais plutôt non. La baisse de l'utilisation des sulfites, en bio ou en conventionnel, peut avoir des conséquences de façon identique. De plus en plus de vignerons économisent les sulfites à la réception de la vendange et ça peut

GILLES MASSON
DIRECTEUR DU CENTRE
DU ROSÉ ET VIGNERON

changer des choses en ce qui concerne l'oxydation des moûts. Mais il y a eu en parallèle plein d'autres solutions vertueuses comme l'utilisation du froid et du gaz carbonique, les vendanges nocturnes, la précaution dans la manipulation des raisins, qui ont été mises en œuvre permettant de limiter cette oxydation.

Pour terminer, c'est au technicien, mais aussi au vigneron, que nous demandons de nous livrer le regard qu'il porte sur la viticulture biologique.

C'est incontestable, ça va dans le bon sens. Avoir un œil critique sur les adjuvants, les additifs, les auxiliaires, sur les outils utilisés au vignoble et à la cave c'est toujours bien ; le vigneron bio, mais aussi nombre de vignerons conventionnels, se posent des questions sur leurs pratiques et ça leur donne un libre arbitre important. Aller dans le sens de l'organique plutôt que de la chimie de synthèse, lorsqu'on peut, c'est positif. Certes ce n'est pas facile, il y a des contraintes mais ça responsabilise et développe le sens critique ; on est dans un souci de qualité au sens large qui n'est pas qu'organoleptique et sensoriel mais une qualité globale qui nous oblige à ouvrir le spectre sur le goût, l'environnement, la société. Tout ceci nous mène vers la culture du vivant, vers la biologie plutôt que vers la chimie et nous pousse à être attentifs à ce qui vit dans le sol, dans la vigne, à la cave. Alors on peut considérer que ces êtres vivants ne sont pas des ennemis mais peuvent devenir des alliés. Composer avec l'écosystème, je pense que c'est le sens de l'histoire. Le chemin est encore long et semé d'embuches, mais je suis persuadé que la recherche portera de nouveaux fruits et facilitera la marche. Nous sommes bien partis pour ça.

Propos recueillis par Michel EGEA

Photo Sophie Spiteri

BLUESIDE

PROPRIÉTÉS VITICOLES • VINEYARD ESTATES

TRANSACTIONS – CESSION – ACQUISITION

•

PROPRIÉTÉS VITICOLES EN PROVENCE

1500 route des Moulins de Paillas - 83580 GASSIN - 04 94 43 83 00

WWW.BLUESIDE.FR

CAROLINE MISSOFFE
PRÉSIDENTE DE L'ODG
BAUX-DE-PROVENCE

LES BAUX-DE-PROVENCE
APPELLATION 100 % BIO EN 2023 !

Avec la certification attendue du Mas Sainte-Berthe pour le millésime 2023, l'AOP des Baux-de-Provence devrait être la première 100 % bio en France. Caroline Missoffe, présidente de l'Organisme de Gestion (ODG) de l'appellation, s'en réjouit et entend bien en profiter pour faire briller encore plus les vins de l'un des plus beaux villages de France. « Il faut se souvenir, rappelle Caroline Missoffe, que Noël Michelin, dans les années 1970, fut le premier à convertir son domaine des Terres Blanches à la viticulture biologique. » Rentré en France après avoir dirigé les cultures intensives d'hévéas en Indochine et de caféiers au Cameroun, Noël Michelin allait devenir, au pied des Alpilles, côté Saint-Rémy, l'un des précurseurs de l'agriculture biologique dans la région. « A cette époque, nous confie l'un des agriculteurs converti au bio à ses côtés, on nous prenait pour des illuminés. Mais la suite allait prouver que nous n'étions pas si illuminés que ça... » « Dans les pas de Noël Michelin, poursuit la présidente de l'ODG, les domaines ont décidé de franchir le pas progressivement ; le climat favorisait déjà une viticulture raisonnée avec peu de traitements et le chemin vers le bio a été plus facile à effectuer.

tellement fort qu'il pourrait décorner les taureaux de Camargue. « Nous avons la chance de vivre et de travailler au cœur de ce cadre incroyable qu'est le parc naturel régional des Alpilles ; ici la biodiversité est une réalité tellement présente qu'elle pousse les uns et les autres à la respecter. » Outre les vins, à cette biodiversité exceptionnelle, il convient de rajouter l'huile d'olive, elle aussi AOP, dont la réputation a fait le tour du monde et dont les saveurs sont exhaussées au creux des assiettes des plus grands cuisiniers qui se l'approprient ; Glenn Viel, le chef trois étoiles de l'Oustau de Baumanière, fleuron de la gastronomie, la travaille comme pas deux !

« Il faut souligner, se réjouit Caroline Missoffe, que de plus en plus d'oléiculteurs respectent les règles du bio. » Puis il y a le patrimoine historique dont les pierres ont traversé les siècles depuis la préhistoire, les légendes, avec ce Val d'Enfer où Frédéric Mistral, dans son poème Mireio, installe la grotte de la sorcière Taven, les musées… Toutes ces choses que Caroline Missoffe entend aussi mettre à l'honneur dans quelques mois lorsqu'il s'agira de célébrer l'avènement de la première appellation viticole bio de France !

Propos recueillis par Michel EGEA
Photo Sophie SPITERI

On dit souvent qu'il y a des risques à faire le pas. En fait il n'y a pas plus de problèmes, de dégâts ou de pertes qu'en viticulture conventionnelle. Mais il serait faux de dire qu'il n'y a pas de contraintes. Il est impératif d'être très vigilants et de pratiquer la prévention à la vigne. Puis il y a un peu plus de travail mécanique à effectuer et le coût de la main d'œuvre et de certains produits est supérieur. » Mais le jeu en vaut certainement la chandelle autour de ce massif des Alpilles et d'un village mythique qui ne connaît pas un jour de l'année sans voir défiler les touristes même lorsque le Mistral souffle

53 ANS
POUR Y ARRIVER

C'est en 1970 que se situe le point de départ de la viticulture bio dans les Baux-de-Provence. Cette année-là, Noël Michelin obtient la certification de ses vignes du domaine des Terres Blanches. Cinq ans plus tard, c'est la famille Cartier qui lui emboite le pas en son Mas de Gourgonnier au Destet, l'un des lieux naturels magiques de l'appellation. Il faudra plus de 50 ans avant que la totalité du vignoble de l'appellation obtienne la certification.

Terres Blanches et Gourgonnier seront suivis par le Domaine de La Vallongue en 1985, le Domaine de Lauzières en 1991, Château Romanin en 1992 et Château d'Estoublon en 1999. Ce siècle avait trois ans lorsque le Mas de la Dame obtenait la certification, suivi en 2011 par le Domaine Dalmeran. Plus près de nous, en 2019, le Domaine Métifiot était certifié puis c'était au tour du Domaine de Bouqueirol en 2021. Enfin, l'année prochaine, c'est le Mas Sainte Berthe qui bouclera la boucle.

Château de Brégançon

Cru Classé

639 Route de Léoube 83230 Bormes-Les-Mimosas - 04 94 64 80 73 - www.chateau-de-bregancon.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération

COUP DE CŒUR
CHÂTEAU HENRI BONNAUD

Cuvée Terre Promise -11,50 €
50 % Cinsault, 25 % Grenache & 25 % Syrah.

« Une très élégante robe pêche. Le nez est tout de finesse sur les petits fruits rouges avec des nuances pêche et abricot. La bouche est suave et fraiche, très longue, sur les agrumes et les fruits exotiques. Un rosé d'une grande richesse qui sera servi sur les repas d'été et sera apprécié à l'apéritif. Très beau vin. »

585 chemin de la poudrière - 13100 LE THOLONET
Tél. : 04 42 66 86 28
chateau-henri-bonnaud.fr
Lire le reportage en pages 50/51

2ème

JAS D'ESCLANS

Cuvée Cœur de Loup - 14 €
Grenache, Syrah, Cinsault.

« Une lumineuse et dense robe melon. Le nez est d'une extrême finesse se développant sur des nuances de petits fruits rouges. La bouche est suave et longue, harmonieuse, avec une finale sur la vivacité et des arômes citronnés. »

3094 route de Callas - 83920 LA MOTTE
Tél. : 04 98 10 29 29
jasdesclans.fr

3ème

CHÂTEAU DE BRÉGANÇON

Cuvée Isaure - 22 €
Grenache, Cinsault.

« Une agréable robe melon. Le nez offre des nuances florales avec des notes d'herbe sèche et de bonbon. La bouche est ample et suave avec une finale fraiche sur des arômes fruités et citronnés. »

639 route de Léoube - 83230 BORMES-LES-MIMOSAS
Tél. : 04 94 64 80 73
chateau-de-bregancon.fr

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

CHÂTEAU LÉOUBE

Cuvée Love by Léoube - 15 €
Grenache 50 %,
Cinsault 50 %.

« Une robe pêche limpide. Le nez est fin sur des notes de petits fruits rouges et des nuances d'abricot. La bouche est suave et vive sur des notes d'agrumes. Belle finale. »

2387 route de Léoube
83230 BORMES-LES-MIMOSAS
Tél. : 04 94 64 80 03
leoube.com

FIGUIERE

Cuvée Première - 14,90 €
Cinsault 45 %, Grenache 45 %,
Mourvèdre 10 %.

« Une lumineuse robe melon. Le nez est sur les fruits rouges avec des notes de pêche et de fruits exotiques. La bouche est vive avec une jolie finale. De la longueur. »

605 route de Saint Honoré
83250 LA LONDE-LES-MAURES
Tél. 04 94 00 44 72
figuiere-provence.com

CHÂTEAU DE VAUCOULEURS

Cuvée Les Lézards- 13,50 €
Grenache, Cinsault, Syrah.

« Une limpide robe pomelo. Le nez est sur les bonbons, la banane et la mangue. La bouche est suave et vive avec des notes exotiques et une finale très fraiche. »

RD N7
83480 PUGET SUR ARGENS
Tél. : 04 94 45 20 27
chateaudevaucouleurs.fr

CHÂTEAU PAS DU CERF

Cuvée Diane- 11,50 €
Grenache 60 %, Cinsault 20 %,
Tibouren 10%, Mourvèdre 10 %.

« Une robe pêche limpide. Le nez est sur les fruits rouges avec des notes de torréfaction. La bouche est suave et généreuse avec une agréable fraicheur en finale. »

5920 route de Collobrieres
83250 LA LONDE-LES-MAURES
Tél. : 04 94 00 48 80
pasducerf.com

DOMAINE LE LOUP BLEU

Cuvée Vol de nuit - 10,50 €
Grenache 71 %, Syrah 15 %,
Rolle 12 %, Clairette 2 %.

« Une délicate robe pêche. Le nez est intense sur les notes florales et les nuances exotiques. La bouche est suave et fraiche avec une finale très vive. »

Piconin, route de Trets
13114 PUYLOUBIER
Tél. : 06 24 05 64 75
le-loup-bleu.com

CHÂTEAU BARBANAU

Cuvée L'Instant - 12 €
Grenache 40 %, Cinsault 30 %,
Syrah 30 %.

« Une limpide robe melon. Le nez est des notes de fruits à chair jaune avec des nuances caramel. La bouche est suave et vive sur les agrumes confits.»

Route de Cuges
13830 ROQUEFORT-LA-BÉDOULE
Tél. : 04 42 73 14 60
chateau-barbanau.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

UN ESTANDON NE VIENT JAMAIS SEUL

Lumière se déguste avec des filets de rougets et des pommes de terre grillées.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DOMAINE DES MAPLIERS

18 €
Grenache 55 %, Cinsault 35 %, Syrah 5 %, Cabernet Sauvignon 5 %.

« Une limpide robe melon. Le nez offre des notes florales et des nuances de pêche. La bouche est très plaisante, suave avec une finale vive. »

4108 route de Carces
83510 LORGUES
Tél. : 06 29 42 40 41
domainemapliers.com

DOMAINE PINCHINAT

9,10 €
Grenache 40 %, Syrah 20 %, Cinsault 10 %, Mourvèdre 10 %, Cabernet 10 %, Rolle 10 %.

« Une robe melon dense. Le nez est sur les fruits rouges confits et des notes de caramel. La bouche est riche, suave et vive avec une belle longueur. »

D 6
83910 POURRIÈRES
Tél. : 04 42 29 29 92
domainepinchinat.com

CHÂTEAU LA TULIPE NOIRE

14 €
Tibouren 80 %, Grenache 20 %.

« Une lumineuse robe melon. Le nez se développe sur des notes de fruits exotiques avec une pointe de minéralité. La bouche est ample et suave avec une finale vive sur le citron. »

1820 avenue Jean Monnet
83260 LA CRAU
Tél. : 06 77 00 27 76
peirecedes.com

CHÂTEAU LES VALENTINES

15,30 €
Cinsault 30 %, Grenache 30 %, Syrah 20 %, Mourvèdre 20 %.

« Une jolie robe melon. Les nez est sur les petits fruits rouges et des nuances d'abricot. La bouche est suave et très fraiche avec une belle finale. »

807 route de Collobrières
83250 LA LONDE LES MAURES
Tél. : 04 94 15 95 50
lesvalentines.com

DOMAINE DE LA NAVICELLE

14,50 €
45 % Grenache, 35 % Tibouren, 20 % Mourvèdre.

« Une limpide robe melon. Le nez est sur les agrumes avec des notes de pêche et de fruits exotiques. La bouche est plaisante et suave avec une finale fraiche sur le citron. »

1617 chemin de La Cibonne
83220 LE PRADET
Tél. : 04 94 21 79 99
domainedelanavicelle.com

DOMAINE DE RIMAURESQ

Cuvée R - 18,90 €
Grenache, Cinsault.

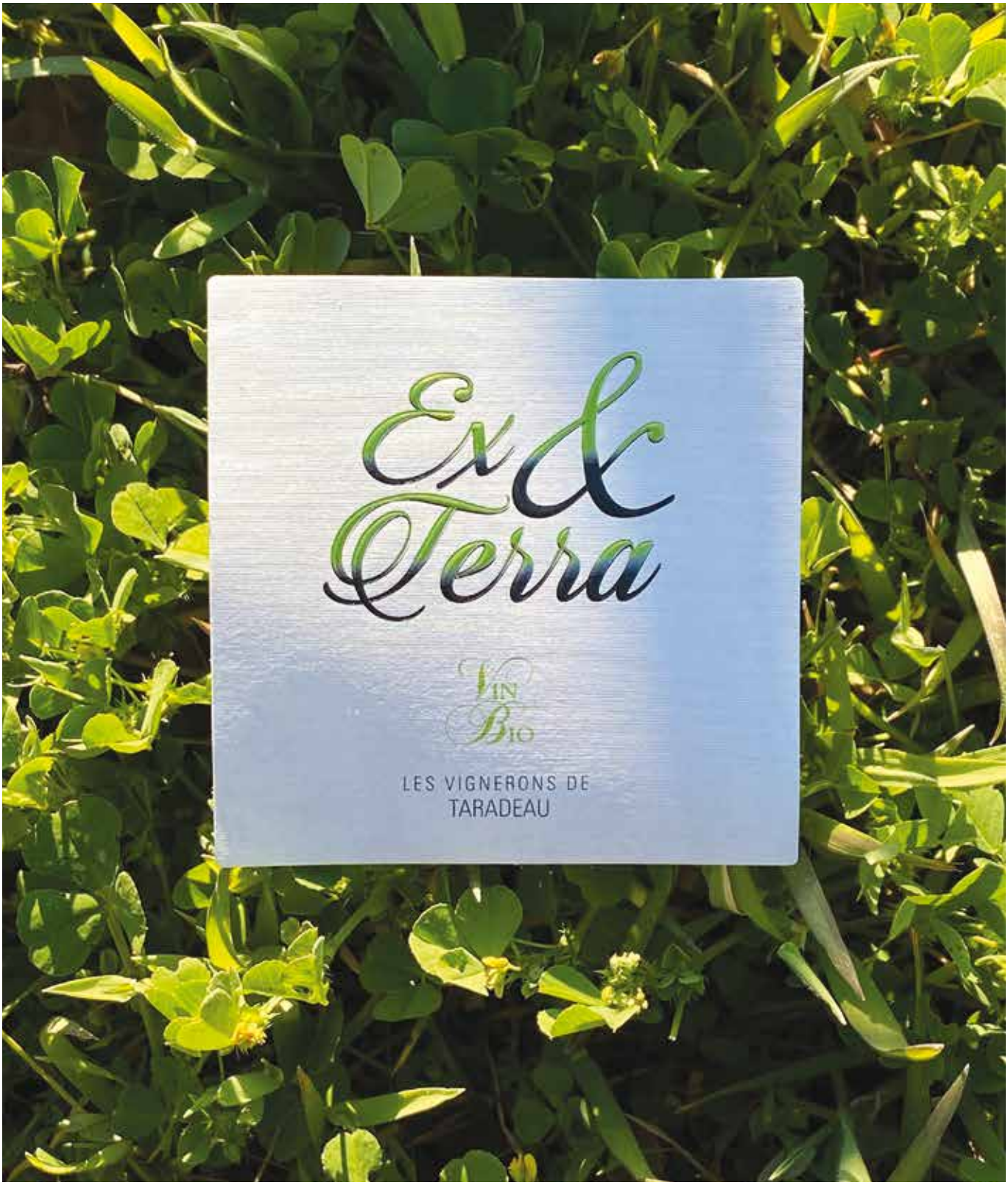
« Une robe pêche limpide. Le nez est sur les fruits à chair jaune avec des notes exotiques. La bouche est suave et longue avec une superbe finale fraiche. »

Route de Notre Dame des Anges
83790 PIGNANS
Tél. : 04 94 48 80 45
rimauresq.eu

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



LES VIGNERONS DE
TARADEAU

WWW.VIGNERONSDETARADEAU.FR

204 Avenue des Arcs - 83460 TARADEAU - Tél. : 04 94 73 02 03 / contact@vigneronsdetaradeau.fr

LES TERRES AILÉES

8,80 €
Grenache 77 %, Tibouren 9 %, Syrah 8 %, Rolle 6 %.

« Une superbe robe pêche. Le nez est sur les petits fruits rouges avec des nuances de torréfaction. La bouche est vive et agréable. De la longueur. »

Route nationale
83590 GONFARON
Tél. : 04 94 78 30 02
vignerons-gonfaron.com

CHÂTEAU D'ASTROS

Cuvée Amour - 16 €
Grenache 33 %, Cinsault 28 %, Syrah 20 %, Mourvèdre 14 %, Rolle 5 %.

« Une robe melon très colorée. Le nez est floral avec des nuances de fruits à chair jaune. La bouche est ample et suave avec une finale sur des notes épicées. »

Route de Lorgues
83550 VIDAUBAN
Tél. 04 94 99 73 00
chateauastros.com

DOMAINE LA SUFFRÈNE

Cuvée Les Paluns - 12,50 €
35 % Grenache, 35 % Cinsault, 30 % Carignan.

« Une éclatante robe melon. Le nez est sur les agrumes et les fruits confits. La bouche est suave, ronde et vive, avec beaucoup de finesse et de la longueur.»

1066 chemin de Cuges
83740 LA CADIÈRE D'AZUR
Tél. : 04 94 90 09 50
domaine-la-suffrene.com

ESTANDON COOPÉRATIVE EN PROVENCE

Cuvée Symbiose - 13,50 €
Grenache 60 %, Cinsault 40 %.

« Une claire robe melon. Le nez est sur les petits fruits rouges et la pêche. La bouche est vive et plaisante avec une belle longueur. »

727 boulevard Bernard Long
83170 BRIGNOLES
Tél. : 04 94 37 21 00
estandon.fr

LES VIGNERONS DE TARADEAU

Cuvée Ex&Terra - 8,95 €
Grenache 73 %, Syrah 27 %.

« Une robe melon. Le nez est sur les fruits rouges avec des nuances d'agrumes et de fruits exotiques. La bouche est vive et longue, finale citronnée. »

204 avenue des Arcs
83460 TARADEAU
Tél. : 04 94 73 02 03
vigneronsdetaradeau.fr

GILARDI SA DOMAINE DE LA VIEILLE TOUR

9,95 €
Grenache 55 %, Cinsault 25 %, Syrah 20 %.

« Une robe melon. Le nez est agréable sur les petits fruits rouges confits. La bouche est puissante et suave avec une finale vive et citronnée. »

Zac Du Pont Rout
123 Impasse Du Pont Rout
83460 LES ARCS SUR ARGENS
Tél. : 04 98 10 45 45
gilardi.fr

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

CHÂTEAU LA TOUR DE L'EVÊQUE

Cuvée Pétale de Rose - 17,50 €
Grenache 41 %, Cinsault 38 %, Rolle 9 %, Syrah 6 %, Mourvèdre 2 %, Cabenert Sauvignon 2 %, Sémillon 1 %, Ugni-Blanc 1 %.

« Une robe melon. Le nez est sur les fruits rouges avec des notes de cerise. La bouche est généreuse, suave avec une finale très agréable.De la fraicheur.»

Route de Cuers - La Tour Ste Anne
83390 PIERREFEU DU VAR
Tél. : 04 94 28 20 17
toureveque.com

CELLIER LOU BASSAQUET

7,60 €
Syrah 65 %, Cinsault 16 %, Grenache 15 %, Rolle 4 %.

« Une étincelante robe pomelo. Le nez est sur les petits fruits rouges avec des notes de torréfaction. La bouche est vive et longue avec une finale fleurie. »

Chemin du loup - 13530 TRETS
Tél. : 04 42 29 20 20
cellierloubassaquet.fr

DOMAINE DES ASPRAS

Cuvée Les Trois Frères - 13,50 €
Grenache, Cinsault, Vermentino.

« Une robe pêche claire. Le nez est sur des arômes de pêches avec des nuances de confit. La bouche est suave et vive avec des notes d'agrumes confits et de citron. »

Route des Aspras
83570 CORRENS
Tél. : 04 94 59 59 70
aspras.com

CHÂTEAU FONT DU BROC

16 €
Grenache 50 %, Syrah 25 %, Mourvèdre 25 %.

« Une lumineuse robe melon. Le nez est élégant sur la pêche et les agrumes. La bouche est vive, sur le fruit avec de la longueur. Nuances citronnées en finale.»

Chemin de la Font du Broc
83460 LES ARCS SUR ARGENS
Tél. : 04 94 47 48 20
chateau-fontdubroc.com

DOMAINE DE LA BERNARDE

14 €
Grenache 60 %, Cinsault 25 %, Syrah 15 %.

« Une robe melon. Le nez est sur les fruits rouges avec des notes d'herbe fraiche. La bouche est agréable avec une pointe suave et beaucoup de vivacité. »

83340 LE LUC
Tél. : 04 94 69 69 26
vignobles-austruy.com

DOMAINE DES PEIRECEDES

Cuvée Le Fil d'Ariane - 10 €
Cinsault 35 %, Grenache 35 %, Syrah 30 %.

« Une robe melon limpide. Le nez développe des arômes d'agrumes et des notes florales. La bouche est vive et la finale longue. »

1201 chemin de la mue
83390 CUERS
Tél. : 04 94 48 67 15
peirecedes.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

chemin du Loup 13530 TRETS • 04 42 29 40 78 • caveau@loubassaquet.com

WWW.CELLIERLOUBASSAQUET.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

cellier des
3COLLINES
www.cellierdes3collines.com

Rond point du Michelage
83780 FLAYOSC
04 94 39 61 09

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

LES VIGNERONS DE CORRENS

Cuvée Vallon Sourn - 13 €
Grenache 60 %, Cinsault 40 %.

« Une robe melon. Le nez est floral avec des notes de fruits à chair jaune. La bouche est vive, sur les agrumes et le citron. Notes de fruits exotiques. »

35 chemin de l'église
83570 CORRENS
Tél. : 04 94 59 59 46
vigneronsdecorrens.fr

LA FERME DES LICES

16,50 €
Cinsault 60 %, Grenache 30 %, Rolle 10%.

« Une robe melon soutenue. Le nez est sur les fruits exotiques avec des notes vanillées. La bouche est suave avec, elle aussi, des nuances exotiques. De la vivacité. »

90 chemin des Treilles de la Moutte
83990 SAINT-TROPEZ
Tél. : 04 94 04 72 19
lices-vin-saint-tropez.fr

MAS DE CADENET

Cuvée Echappée Belle - 12,50 €
Cinsault 70 %, Syrah 20 %, Rolle 10 %.

« Une lumineuse robe melon. Le nez développe des arômes floraux avec des notes de pêche et d'agrumes. La bouche est suave et fraiche avec une finale élégante sur le citron. »

D57 - 13530 TRETS
Tél. : 04 42 29 21 59
masdecadenet.fr

DOMAINES BUNAN

Cuvée Bélouvé - 11,50 €
Mourvèdre, Cinsault, Grenache, Cabernet, Syrah

« Une superbe robe mangue. Le nez est sur les fruits rouges avec des notes exotiques et des nuances d'agrume. La bouche est vive et longue avec une finale citronnée. »

338 bis chemin de Fontanieu
83740 LA CADIÈRE-D'AZUR
Tél. : 04 94 98 58 98
bunan.com

CHÂTEAU DE LA GALINIÈRE

10,70 €
Cinsault 44 %, Grenache 29 %, Rolle 20 %, Syrah 7 %.

« Une limpide robe pêche. Le nez est sur les fruits à chair jaune et les fleurs de garrigue. La bouche est suave et ample avec de la puissance et de la fraicheur. »

D7N - 13790 CHÂTEAUNEUF-LE-ROUGE
Tél. : 04 42 29 09 84
chateaudelagaliniere.com

DOMAINE ILE DES EMBIEZ

13 €
Cinsault 59 %, Grenache 41 %.

« Une belle robe mangue. Le nez est sur les fruits à chair jaune avec des nuances exotiques. La bouche est vive et longue sur le fruit. Belle finale. »

Ile des Embiez
83140 SIX-FOURS LES PLAGES
Tél. : 04 94 10 65 20
lesilespaulricard.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

CHÂTEAU LÉOUBE

Cuvée Rosé de Léoube - 20 €
Grenache 40%, Cinsault 40 %, Syrah 10 %, Mourvèdre 10 %.

« Une limpide robe melon. Le nez est tout de finesse sur un côté floral. La bouche est suave et ronde avec une très belle finale fraiche. »

2387 route de Léoube
83230 BORMES-LES-MIMOSAS
Tél. : 04 94 64 80 03
leoube.com

CHÂTEAU DE BERNE

Cuvée Terres de Berne - 16,50 €
Grenache 40 %, Cinsault 30 %, Vermentino 15 %, autres 15 %.

« Une agréable robe pêche. Le nez est sur les arômes de pêche avec des notes florales. La bouche est ronde et suave avec de la fraicheur et de la longueur. »

Chemin des Imberts
83780 FLAYOSC
Tél. : 04 94 60 48 88
chateauberne.com

CHÂTEAU MARAVENNE

Cuvée Grande Réserve - 10,40 €
Grenache 80 %, Cinsault 10 %, Syrah 10 %.

« Une robe melon. Le nez est sur des notes de confits avec des nuances de fruits rouges. La bouche est vive avec une finale sur les agrumes. »

1 route de Valcros
83250 LA LONDE LES MAURES
Tél. : 04 94 66 80 20
maravenne.com

DOMAINE DU PATERNEL

14 €
Grenache 70 %, Cinsault 30 %.

« Une robe melon limpide. Le nez est élégant sur les agrumes et le citron avec des nuances de fleurs de garrigue. La bouche est fraiche avec des notes d'herbe coupée et de menthol. »
11 route Pierre Imbert - 13260 CASSIS
Tél. : 04 42 01 77 03
domainedupaternel.com

CHÂTEAU GRAND BOISE

Cuvée Jadis - 21 €
Grenache 70 %, Syrah 30 %.

« Une robe Melon. Le nez est sur les fruits à chair jaune avec une nuance de mangue. La bouche est très vive avec une finale citronnée. »

1536 chemin de Grisole
13530 TRETS
Tél. : 04 42 29 22 95
grandboise.com

TERRA PROVINCIA

Domaine Aureillan - 7,10 €
Grenache 80 %, Cinsault 10 %, Syrah 10 %.

« Une robe melon avec des nuances de vieux rose. Le nez est élégant sur les petits fruits rouges. La bouche est vive avec une finale sur les agrumes. »

505 boulevard Gambetta
83390 CUERS
Tél. : 04 94 28 60 60

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

CHÂTEAU DES BORMETTES

une équipe de passionnés,

des vins singuliers !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - CONSOMMEZ AVEC MODERATION

AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

VISITES & DÉGUSTATIONS TOUTE L'ANNÉE : 04 94 66 81 35

WWW.CHATEAUDESBORMETTES.COM

Vignerons Indépendants Argent Concours 2023 · Le Figaro · La Revue du Vin de France · Vignerons Indépendants Or Concours 2022 · Capital Magazine · Vins de Provence by Cercle · bettane + desseauve 2021 · Médaille d'Argent Paris 2022 · Le Point Spécial Vins d'été

photographies © Château des Bormettes / Axelle Dandelot

LES CLOS SERVIEN

CÔTES DE PROVENCE

310 Chemin de la Tour - 83310 GRIMAUD - 06 09 96 12 67

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

CLOS REAL

12 €
Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault.

« Une robe melon limpide. Le nez est sur les fruits rouges confits. La bouche est suave et très agréable. De la longueur. »

Quartier Les Vidaux
83390 PIERREFEU DU VAR
Tél. : 04 94 48 24 01
closreal.fr

CHÂTEAU LA VALETANNE

Cuvée Vieilles Vignes - 13 €
Grenache 40 %, Cinsault 30 %,
Syrah 20 %, Mourvèdre 10 %.

« Une robe melon clair. Le nez est sur les brugnons jaunes avec des notes de fruits rouges. La bouche est fraiche et suave. »

Route de Valcros
83250 LA LONDE LES MAURES
Tél. : 04 94 28 91 78
chateaulavaletanne.com

LES VIGNERONS DU GARLABAN

Domaine de Fontvieille
Cuvée l'Empreinte - 8,20 €
Grenache 75 %, Cinsault 20 %,
Syrah 5 %.

« Une robe melon. Le nez est fin sur les petits fruits. La bouche est vive sur des notes d'agrumes avec une finale citronnée. »

RD 560 - Route de Saint Zacharie
13390 AURIOL
Tél. : 09 67 42 99 64
vigneronsdugarlaban.com

CHÂTEAU RÉAL MARTIN

15 €
Grenache 75 %, Mourvèdre 25 %.

« Une robe melon clair. Le nez est élégant et floral. La bouche, très agréable, est vive et longue avec une finale plaisante. »

4476 route de Barjols - 83143 LE VAL
Tél. : 04 94 86 40 90
chateau-real-martin.com

DOMAINE DE L'ÎLE

19,90 €
Syrah 26 %, Mourvèdre 22 %,
Grenache 21 %, Cinsault 25 %,
Tibouren 6 %.

« Une robe melon. Le nez est sur la pêche jaune et les nuances de fruits exotiques. La bouche est agréable, longue et fraiche. »

Chemin du Langoustier
83400 PORQUEROLLES
Tél. : 04 98 04 62 30
domainedelile.com

CHÂTEAU LA MASCARONNE

19,50 €
Grenache 40 %, Cinsault 25 %,
Syrah 20 %, Vermentino 15 %

« Une robe melon clair. Le nez est sur les fruits à chair jaune avec des notes florales. La bouche est suave et riche avec une belle finale citronnée. »

RN 7 - 83340 LE LUC
Tél. : 04 94 39 45 40
chateau-lamascaronne.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

CHÂTEAU TOUR ST-HONORÉ

9,90 €
Cinsault 50 %, Grenache 35 %, Vermentino 10 %, Mourvèdre 5 %.

« Une limpide robe melon. Le nez est élégant sur les petits fruits rouges. La bouche est généreuse et très agréable avec une finale citronnée. »

602 chemin du Bas Pansard
83250 LA-LONDE-LES-MAURES
Tél. : 06 15 12 36 50
chateautoursthonore.fr

DOMAINE SAINT-PANCRACE

12 €
Grenache 68 %, Cinsault 22 %, Syrah 10 %.

« Une robe melon clair. Le nez est sur des notes florales et des nuances d'agrumes. La bouche est vive, assez longue sur des notes citronnées. »

Domaine Saint-Pancrace
13114 PUYLOUBIER
Tél. : 06 13 09 14 93
domaine-saint-pancrace.com

DOMAINE DES FÉRAUD

Cuvée prestige - 13,50 €
Cinsault, Grenache, Syrah, Cabernet sauvignon, Rolle.

« Une robe mangue. Le nez est sur les fleurs de garrigue avec des notes de caramel. La bouche est suave et agréable avec une finale citronnée. »

3590 route de Saint-Tropez
(Rd48) - 83550 VIDAUBAN
Tél. : 04 94 73 03 12
domainedesferaud.com

DOMAINE DU CLOS D'ALARI

Cuvée Grand Clos - 14 €
Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle

« Une robe melon. Le nez est floral avec des notes de fruits à chair jaune. La bouche est vive avec des notes d'herbe fraiche. Finale sur le citron. »

717 route de Mappe
83510 SAINT-ANTONIN-DU-VAR
Tél. : 04 94 04 46 74
leclosdalari.com

CHÂTEAU VERT

10,90 €
Grenache 40 %, Cinsault 40 %, Syrah 20 %.

« Une robe melon clair. Le nez est sur les petits fruits rouges et les agrumes. La bouche est très fraiche avec des notes d'herbe coupée. »

512 avenue Georges Clémenceau
83250 LA LONDE-LES-MAURES
Tél. : 04 94 66 80 59
chateau-vert.com

GILARDI

Cuvée La Rosée de Provence
8,45 €
Grenache 65 %, Cinsault 25 %, Syrah 10 %.

« Une limpide robe pêche. Le nez est sur des notes de garrigue et de petits fruits rouges. La bouche est généreuse, ample et suave. »

Zac du Pont Rout
83460 LES ARCS
Tél. : 04 98 10 45 45
gilardi.fr

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

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

vigneron indépendant

DEGUSTATION - VENTE DIRECTE - EXPEDITIONS

Du 1er Mai au 30 Septembre : ouvert tous les jours de 09h00 à 12h00 et de 15h00 à 19h00
Du 1er Octobre au 30 Avril : ouvert de 09h00 à 12h00 et de 15h00 à 18h00 sauf dimanche et jours fériés.

Domaine de Canta Rainette - 1144 route de Bagnols - 83920 La Motte-en-Provence
Tel. : +33 (0)4 94 70 28 25 Email : contact@canta-rainette.fr

WWW.CANTA-RAINETTE.FR

CHÂTEAU DE CHAUSSE

16 €
Grenache 60 %, Cinsault 40 %.

« Une superbe robe melon. Le nez est élégant et fin sur des notes de fruits rouges. La bouche est fraiche et longue avec des nuances de fruits exotiques. »

Rue Frédéric Mistral
83420 LA CROIX VALMER
Tél. : 04 94 79 60 57
chateaudechausse.fr

DOMAINE DE ROUCAS

10 €
Grenache 70 %, Cinsault 20 %,
Rolle 10 %.

« Une lumineuse robe melon. Le nez développe des notes de fruits à chair blanche avec des nuances de menthol. La bouche est suave puis très fraiche. »

Route de Carces
83570 ENTRECASTEAUX
Tél. : 04 94 04 48 14
domainederoucas.com

DOMAINE DE LA FOUQUETTE

Cuvée Rosée d'Aurore - 8,50 €

« Une robe melon clair. Le nez est vif sur les agrumes. La bouche est suave avec des arômes de fruits à chair jaune. De la fraicheur en finale. »

Route de Gonfaron
83340 LES MAYONS
Tél. : 04 94 73 08 45
domainedelafouquette.com

CHÂTEAU ROUBINE

Cuvée Premium - 16,50 €
Grenache 39 %, Cinsault 35 %,
Mourvèdre 10 %, Syrah 10 %,
Tibouren 5 %, Rolle 1 %.

« Une délicate robe melon. Le nez est sur les agrumes et des notes de fruits à chair jaune. La bouche est suave et ronde, plaisante avec une finale fraiche.»

4216 route de Draguignan
83510 LORGUES
Tél. : 04 94 85 94 94
chateauroubine.com

DOMAINE GAVOTY

Cuvée Clarendon - 16,50 €
Grenache, Cinsault.

« Une robe pêche limpide. Le nez est sur les fruits rouges avec des notes de pêche jaune et d'abricot ; une pointe anisée. La bouche est suave et fraiche, citronnée en finale. »

Le Grand Campdumy
83340 CABASSE
Tél. : 04 94 69 72 39
gavoty.com

CHÂTEAU PEIGROS

Cuvée Camille - 10,90 €
Grenache 40 %, Syrah 40 %,
Cinsault 20 %.

« Une limpide robe mangue. Le nez est vif sur le pomelo. La bouche est fraiche, sur les agrumes avec une belle longueur. »

Route de Puget Ville
83390 PIERREFEU DU VAR
Tél. : 04 22 14 08 98
chateau-peigros.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

DOMAINE DE HAUTES POMMIÈRES

Cuvée Noun - 13 €
60 % Cinsault, 30 % Grenache, 10 % Syrah.

« Une robe melon clair. Le nez est sur les petits fruits rouges avec des notes exotiques. La bouche est élégante et aérienne sur des notes citronnées. »

3113 route de Repenti
83340 LE LUC EN PROVENCE
Tél. : 06 23 95 51 74
hautes-pommieres.com

CHÂTEAU CARPE DIEM

12,50 €
Grenache 40 %, Cinsault 35 %, Syrah 15 %, Rolle 10 %.

« Une robe melon clair. Le nez est tout en finesse sur les notes de petits fruits rouges. La bouche est vive, sur le citron, avec une belle finale. »

4436 route de Carcès
83570 COTIGNAC
Tél. : 04 94 04 72 88
chateaucarpediem.com

MAISON M. CHAPOUTIER

Cuvée Roumery - 11,15 €
Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle, Clairette.

« Une limpide robe pomelo. Le nez est élégant sur les fruits rouges. La bouche est vive et très fraiche. »

18 avenue du Docteur Paul Durand
26600 TAIN L'HERMITAGE
Tél. : 04 75 07 52 59
chapoutier.com

CHÂTEAU LA MARTINETTE

14,50 €
Grenache 40 %, Cinsault 30 %, Rolle 20 %, Syrah 10 %.

« Une robe melon. Le nez est fin sur des notes de pêche et de fruits rouges. La bouche est vive avec une élégante finale citronnée. »

4005 chemin de la Martinette
83510 LORGUES
Tél. : 04 94 73 84 93
chateaulamartinette.com

CHÂTEAU DES GARCINIÈRES

Cuvée du Prieuré - 17 €
Grenache 80 %, Cinsault 20 %.

« Une robe melon. Le nez est élégant sur les petits fruits rouges avec des notes de garrigue. La bouche est fraiche avec une finale sur le citron. »

1082 route de la Foux
83310 COGOLIN
Tél. : 04 94 56 02 85
chateau-garcinieres.com

DOMAINE SAINTE MARIE

Cuvée 1884 - 14,50 €
Grenache 44 %, Tibouren 24 %, Cinsault 22 %, Syrah 6 %, Rolle 4 %.

« Une robe melon clair. Le nez est sur les fleurs de garrigue avec des nuances de fruits exotiques. La bouche est vive avec une finale sur le citron. »

RD 98 - Route de St Tropez
83230 BORMES LES MIMOSAS
Tél. : 04 94 49 57 15
domainesaintemarie.fr

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

DOMAINE LONGUE TUBI

12,80 €
Grenache 60 %, Syrah 20 %,
Cinsault 10 %, Rolle 10 %.

« Une robe melon. Le nez est fin sur des arômes d'agrumes. La bouche est vive avec une finale sur le citron. »

Route de Gonfaron D39
83340 FLASSANS SUR ISSOLE
Tél. : 06 10 64 16 83
longuetubi.fr

CHÂTEAU LES MESCLANCES

Cuvée Saint Honorat - 12,30 €
Grenache 51 %, Cinsault 27 %,
Mourvèdre 22 %.

« Une robe melon. Le nez est sur les fruits des bois avec des notes de pêche. La bouche est vive et longue. »

3583 chemin du Moulin Premier
83260 LA CRAU
Tél. : 04 94 12 10 95
mesclances.com

DOMAINE LA TOURRAQUE

Cuve Harmonie - 16 €
Grenache 50 %, Rolle 40 %,
Tibouren 10 %.

« Une robe melon. Le nez est sur les fleurs de garrigue et les fruits à chair jaune confits. La bouche est suave. »

2444 chemin de la Bastide Blanche
83350 RAMATUELLE
Tél. : 04 94 79 25 95
latourraque.fr

LA COURTADE PORQUEROLLES

Cuvée Les Terrasses de La Courtade
16 €
Cinsault 40 %, Grenache 35 %,
Rolle 19 %, Syrah 6 %.

« Une robe melon clair, le nez est sur les pêches jaunes avec des notes de poire. La bouche est suave et ronde. »

Ile de Porquerolles - 83400 HYERES
Tél. : 04 94 58 31 44
lacourtade.com

CHÂTEAU SAINT-ROUX

Cuvée Pigeonnier - 12,90 €
Cinsault 35 %, Grenache 25 %,
Syrah 15 %, Mourvèdre 15 %, Rolle 10 %

« Une élégante robe melon. Le nez est fin sur des arômes floraux. La bouche est très vive et agréable. De la fraicheur.»

Route de la Garde-Freinet
83340 LE CANNET DES MAURES
Tél. : 04 94 60 48 92
chateausaintroux.com

CHÂTEAU BARBEYROLLES

Cuvée Pétale de Rose - 24 €
Grenache 34 %, Cinsault 29 %,
Mourvèdre 27 %, Ugni Blanc 5 %,
Cabernet sauvignon 5 %.

« Une robe melon. Le nez est sur la pêche et les fruits rouges avec des nuances d'herbe coupée. La bouche est vive avec une belle longueur. »

2065 route de la Berle
83580 GASSIN
Tél. : 04 94 56 33 58
barbeyrolles.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

www.aumerade.com

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

TERRE PROMISE
TERRE PROMISE
TERRE PROMISE

CHÂTEAU HENRI BONNAUD
BIO PAR CONVICTION

En 2010, Stéphane Spitzglous, le propriétaire du Château Henri Bonnaud, décidait de franchir le pas et d'entamer sa certification « bio ». « En fait, se souvient-il, chaque fois que les personnes qui dégustaient mes vins me demandaient comment je menais mes vignes, je répondais invariablement que je n'étais pas bio mais que c'était tout comme… Dès l'origine, j'étais bio par conviction. En 2010, après avoir vécu quelques moments anecdotiques plus ou moins agréables, et un peu lassé d'avoir à fournir toujours les mêmes explications, je contactais Bureau Veritas pour entamer la procédure de certification. » Trois ans plus tard le Château Henri Bonnaud obtenait le label « bio » et c'était désormais visible sur les étiquettes. « Bio par conviction », s'il l'est à la vigne, le vigneron l'est aussi à la cave où il respecte la matière première « En limitant les intrants et en privilégiant les produits d'origine naturelle afin de préserver la spécificité de chaque terroir et de chaque cépage. »

C'est en 1996 que Stéphane Spitzglous succédait à son grand-père auquel il avoue tout devoir : « Mes études et ma passion pour la vigne et le vin. » En hommage à l'aïeul, Stéphane Spitzglous a donné son nom au château. Au fil des ans, le Château Henri Bonnaud est devenu un incontournable de l'appellation Palette mais, cette année, c'est avec son Côtes de Provence qu'il décroche le coup de cœur de notre magazine. Aujourd'hui le domaine s'étend sur 29 hectares, 14 en appellation Palette et 15 en Côtes de Provence, Côtes de Provence Sainte-Victoire et en IGP Méditerranée. 50 % de sa production, majoritairement en Côtes de Provence, est vinifié en rosé. Rouge et blanc se partageant à égalité le reste de la production.

S'il fallait caractériser les vins de Stéphane Spitzglous d'un seul adjectif qualificatif, c'est assurément « élégance » qu'il faudrait employer. Les blancs et les rosés sont d'une extrême finesse alors que les rouges, à la matière noble, soyeuse et généreuse sont à l'image d'un terroir qui embrasse le massif de Sainte-Victoire depuis un point de vue exceptionnel. Commercialisant sa production à l'export (20 %), au domaine (20 %) et chez les cavistes et les restaurateurs pour les 60 % restants, Stéphane Spitzglous reconnaît « avoir plutôt bien traversé les deux dernières années tout en ne niant pas les difficultés de la période. » L'excellence du millésime 2021 devrait être un atout pour retrouver une activité plus sereine.

Propos recueillis par Michel EGEA
Photo Sophie SPITERI
Lire la fiche du vin coup de cœur en page 29

Rosé du Var
le Rosé au pluriel
gvg
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

Rosé du Var - Le Rosé au pluriel

Symbole de qualité: Le logo « Rosé du Var » désigne un vin rosé à Indication Géographique Protégée (IGP) respectant un cahier des charges, qui assure de la qualité et de l'origine du vin. Par ailleurs, les IGP Var ne peuvent être offerts à la consommation qu'après dégustation du vin par un jury de professionnels qualifiés.

Rosé du Var
le Rosé au pluriel

Symbole de diversité : « Le rosé au pluriel » désigne un éventail de goûts et de teintes. Léger ou gourmand, sec ou fruité, limpide ou intense... Chacun trouvera un vin « Rosé du Var » qui lui correspond.

Lauréats du concours les Soleils des Vins de Pays du Var 2022

Château Clarettes (Les Arcs-sur-Argens) - Domaine Balcon (Brignoles) – Les Vignerons de la Provence Verte (Brignoles) - Fontaillade (Brue-Auriac) - La Cadiérenne (La Cadière d'Azur) - Château Sainte Croix (Carcès) - Hameau des Vignerons de Carcès (Carcès) - Les Vignerons de Correns (Correns) – Cellier de la Crau (La Crau) - Domaine Piqueroque (Flassans-sur-Issole) - Le Comptoir des Vins de Flassans (Flassans-sur-Issole) - Cellier des 3 Collines (Flayosc) - Clos des Roses (Fréjus) - Domaine de la Baratonne (La Garde) - Château le Bastidon (La Londes-les-Maures) - Domaine des Myrthes (La Londe-les-Maures) -Les Caves du Commandeur (Montfort-sur-Argens) – Les Terres de Saint Hilaire (Ollières) – Cellier des 3 Pignes (Pignans) - Les Vignerons du Baou (Pourcieux) - Cellier Marius Caïus (Pourrières) - Domaine le Bercail (Puget-sur-Argens) - Domaine les Toulons (Rians) - La Roquière (La Roquebrussanne) - Les Vignerons de la Sainte-Baume (Rougiers) - Cellier de la Sainte-Baume (Saint-Maximin) - Cave Saint André (Seillons-Source-d'Argens) - La Guilde des Vignerons Cœur du Var (Le Thoronet) - Bastide de Blacailloux (Tourves) - Domaine des Féraud (Vidauban)

602 Chemin du Bas Pansard / 83250 LA LONDE LES MAURES / **04 94 66 98 22**

Horaires d'ouverture / 8h30 - 12h00 et 14h00 - 18h00
Ouverture à 10h00 les samedis / **Fermeture les dimanches**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

COUP DE CŒUR
DOMAINE DES PEIRECÈDES

Côtes de Provence Pierrefeu - Cuvée Règue des Botes
12,90 €
Grenache 90 %, Syrah 10 %.

« Une limpide robe pêche. Le nez est très expressif sur la pêche jaune mure. La bouche est suave et fraiche sur le citron et les fruits à chair jaune avec des notes exotiques. De la matière, de la longueur et de la puissance pour ce superbe vin rosé. »

1201 chemin de mue - 83390 CUERS
Tél. : 04 94 48 67 15 - peirecedes.com
Lire le reportage en pages 60/61

2ème
CHÂTEAU TOUR SAINT HONORÉ

Côtes de Provence La Londe - Cuvée Sixtine - 16 €
Grenache 43 %, Cinsault 32 %, Mourvèdre 25 %.

« Une lumineuse robe melon. Le nez est sur les petits fruits rouges et la pêche jaune. La bouche est vive et longue avec des notes anisées. Une belle matière pour un rosé ensoleillé. »

602 chemin du Bas Pansard
83250 LA LONDE LES MAURES
Tél. : 06 15 12 36 50
chateautoursthonore.fr

3ème
CHÂTEAU DEMONPÈRE

Côtes de Provence Notre-Dame des Anges - 15 €
Grenache 55 %, Cinsault 40 %, Rolle 5 %.

« Une robe melon très claire. Le nez est sur les fruits à chair jaune, abricot. La bouche est suave et fraiche avec une belle longueur et des notes d'herbe coupée en finale.»

Route des Mayons – 83340 LE LUC
Tél. : 04 94 60 07 78
chateau.demonpere.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

DOMAINE DE SAINT-SER

Côtes de Provence Sainte-Victoire
Cuvée Prestige 2021 - 14 €
Cinsault 35 %, Grenache 35 %, Syrah 30 %.

« Une superbe robe melon. Le nez est sur la pêche et les fruits à chair jaune. La bouche est suave avec des notes exotiques. De la longueur et une finale vive sur le citron. »

Route Cézanne - 13114 PUYLOUBIER
Tél. : 04 42 66 30 81 - saint-ser.com

CHÂTEAU LA VALETANNE

Côtes de Provence La Londe
Cuvée Larmes - 21 €
Cinsault, Grenache.

« Une robe melon très pâle. Le nez est sur la pêche et les notes florales. La bouche est suave et puissante avec une belle présence. Finale longue et vive. »

Route de Valcros
83250 LA LONDE LES MAURES
Tél. : 04 94 28 91 78
chateaulavaletanne.com

DOMAINE LE LOUP BLEU

Côtes de Provence Sainte-Victoire
Cuvée Croix du Sud - 13,50 €
Grenache 74 %, Syrah 26 %.

« Une robe pêche. Le nez est sur les petits fruits rouges avec des notes de pêche. La bouche est fraiche et suave avec des notes exotiques. Belle longueur. »

Piconin, route de Trets
13114 PUYLOUBIER
Tél. : 07 72 55 91 31
le-loup-bleu.com

CHÂTEAU VERT

Côtes de Provence La Londe - 13,50 €
Grenache 40 % Cinsault 40 % Syrah 20 %.

« Une robe pêche claire. Le nez est sur les agrumes. La bouche est vive sur le citron avec des nuances de fruits exotiques. De la longueur pour ce vin plaisant. »

512 avenue Georges Clémenceau -
83250 LA LONDE LES MAURES
Tél. : 04 94 66 80 59
chateau-vert.com

DOMAINE DE LA FOUQUETTE

Côtes de Provence Notre-Dame des Anges - Cuvée Pierres de moulin - 10 €
Grenache, Cinsault, Syrah.

« Une robe melon. Le nez est sur le pomelo avec des notes de petits fruits rouges. La bouche est suave avec des notes de mangue et de fruits exotiques.»

Route de Gonfaron
83340 LES MAYONS
Tél. : 04 94 73 08 45
domainedelafouquette.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

Domaine de Saint Ser
DOMAINE EN BIODYNAMIE
DOMAINE DE SAINT SER
Cuvée de l'Ermite
domainesaint_ser
@domainedesaintser
Route Cézanne - D17 - 13114 PUYLOUBIER - 04 42 66 30 81 - WWW.SAINT-SER.COM
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

CHÂTEAU LÉOUBE

Côtes de Provence La Londe - 42 €
Grenache 50%, Cinsault 50%.

« Une belle robe melon. Le nez est très élégant sur des notes de pêche et de fruits exotiques. La bouche est plaisante, suave, sur des notes exotiques avec de la vivacité et une belle longueur. »

2387 route de Léoube
83230 BORMES-LES-MIMOSAS
Tél. : 04 94 64 80 03
leoube.com

CHÂTEAU GRAND BOISE

Côtes de Provence Sainte-Victoire
14 €
Syrah 50 %, Grenache 40 %,
Cinsault 10 %.

« Une robe melon. Le nez est sur les notes de fleurs de garrigue et d'abricot. La bouche est suave et longue sur les notes de fruits exotiques. »

1536 chemin de Grisole
13530 TRETS
Tél. : 04 42 29 22 95
grandboise.com

CHÂTEAU LES MESCLANCES

Côtes de Provence La Londe
Cuvée Faustine - 16 €
Grenache 90 %, Mourvèdre 10 %.

« Une robe pêche. Le nez est sur les fruits à chair jaune avec des nuances de tabac. La bouche est suave sur des notes de mangue et d'agrumes. »

3583 chemin du Moulin Premier
83260 LA CRAU
Tél. : 04 94 12 10 95
mesclances.com

DOMAINE LES FOUQUES

Côtes de Provence La Londe
Cuvée L'Estelle - 12,80 €
Grenache 53 %, Syrah 12 %,
Cinsault 33 %, Rolle 2 %.

« Une agréable robe pêche. Le nez est élégant sur les petits fruits rouges avec des notes florales. La bouche est suave avec des nuances exotiques et de citron.»

1405 chemin des Borrels
83400 HYÈRES
Tél. : 04 94 65 68 19
fouques-bio.com

DOMAINE SAINT-PANCRACE

Côtes de Provence Sainte-Victoire
14 €
Grenache 75 %, Cinsault 15 %,
Syrah 10 %.

« Une robe pêche. Le nez est sur les agrumes avec des notes de fruits rouges. La bouche est vive et suave sur des notes de fruits exotiques. Finale citronnée. »

Domaine Saint-Pancrace
13114 PUYLOUBIER
Tél. : 06 13 09 14 93
domaine-saint-pancrace.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

FIGUIÈRE

Côtes de Provence La Londe
Cuvée Confidentielle - 25,60 €
Cinsault 40 %, Grenache 40 %,
Mourvèdre 20 %.

« Une robe melon. Le nez est sur le pomelo avec des nuances de fruits rouges. La bouche est suave avec des notes de fruits exotiques, mangue. »

605 route de Saint Honoré
83250 LA LONDE LES MAURES
Tél. : 04 94 00 44 72
figuiere-provence.com

CHÂTEAU DE LA GALINIÈRE

Côtes de Provence Sainte-Victoire
13,90 €
Syrah 35 %, Grenache 30 %,
Cinsault 25 %, Cabernet sauvignon 10 %.

« Une robe melon. Le nez est sur des notes de garrigue et de fruits rouges ; nuances anisées. La bouche est suave, sur les agrumes. Belle longueur. »

D7N
13790 CHÂTEAUNEUF-LE-ROUGE
Tél. : 04 42 29 09 84
chateaudelagaliniere.com

CHÂTEAU PAQUETTE

Côtes de Provence Fréjus
Cuvée Angelico - 10,90 €
Tibouren 40 %, Grenache 40 %,
Mourvèdre 20 %.

« Une robe melon. Le nez est sur la pêche jaune et l'abricot. La bouche est suave avec des notes de fruits exotiques. »

371 chemin de Curebeasse
83600 FREJUS
Tél. : 04 94 40 87 90
chateaupaquette.fr

MAS DE CADENET

Côtes de Provence Sainte-Victoire
16 €
Grenache 45 %, Cinsault 45 %,
Syrah 10 %.

« Une robe melon. Le nez est fin sur les petits fruits rouges avec des nuances de pêche. La bouche est vive avec une finale aux notes d'herbe fraiche. »

D57
13530 TRETS
Tél. : 04 42 29 21 59
masdecadenet.fr

CHÂTEAU LES VALENTINES

Côtes de Provence La Londe
Cuvée Le Grand Huit - 19,90 €
Cinsault 50 %, Mourvèdre 50 %.

« Une robe melon claire. Le nez est sur le pamplemousse. La bouche est vive sur les agrumes avec des notes de fruits exotiques. »

807 route de Collobrières
83250 LA LONDE LES MAURES
Tél. : 04 94 15 95 50
lesvalentines.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

AU DOMAINE DES PEIRECÈDES
AUDREY BACCINO CULTIVE LA VIE

Ici on est vignerons de père en filles; c'est écrit dessus ! Ecrit sur les panneaux qui mènent au domaine à Cuers, écrit sur les pages du site internet de la maison. En aurait-il été de même si Alain et Véronique Baccino avaient eu des garçons ? Certainement. Mais aujourd'hui les parents ne boudent pas leur plaisir de travailler avec Audrey et Leslie, la première s'exprimant à la cave et dans le secteur commercial, sa sœur, elle, administrant l'entreprise. Si les récompenses obtenues régulièrement par les vins du Domaine des Peirecèdes, mais aussi par ceux du Château La Tulipe Noire, qui a intégré le patrimoine familial il y a quelques années, font grand plaisir à tout le monde, elles sont encore plus appréciées par Audrey Baccino qui élabore les vins. Le père, lui, soignant la matière première par son travail à la vigne. Œnologue, Audrey Baccino aime à raconter sa passion pour son métier.

«Une chose est certaine, ce ne sont pas nos parents qui nous ont poussées à travailler avec eux au domaine. En fait, après avoir obtenu mon bac scientifique, j'ai entamé des études de biologie tout en étant attirée par l'œnologie. J'ai donc bifurqué après mon deug pour aller obtenir mon diplôme d'œnologue à Montpellier. Et comme les études me plaisaient, j'ai poursuivi par un master de commerce du vin. En fait, je n'avais pas de pression particulière et je suis partie vinifier à l'étranger puis à la cave du Sieur d'Arques à Limoux où j'étais stagiaire œnologue. Une période vraiment très formatrice de laquelle je conserve un excellent souvenir. »

Forte de ces premières expériences professionnelles, Audrey Baccino est arrivée aux Peirecèdes afin de travailler aux côtés d'Alain ; c'était en 2008. Rapidement la jeune femme s'est mise au diapason et a poursuivi le développement de la cave en osmose parfaite avec son père qui pouvait, dès lors, consacrer un peu plus de temps à ses activités syndicales sans jamais trop s'éloigner de ses terres. La terre, un élément essentiel selon la vigneronne convaincue de longue date par la viticulture biologique. « Tout ce qu'on gagne en qualité au niveau des sols, on le gagne aussi au niveau aromatique des vins. Le terroir vivant c'est la base. Puis pour bien travailler, il faut être à la vigne, goûter régulièrement les fruits, être en alerte permanente… C'est impératif pour élaborer un beau rosé qui va au-delà de la simple précision à la vinification. »

Une vinification qu'Audrey Baccino effectue aux Peirecèdes où elle avoue disposer d'un outil « des plus performants… » La terre, la cave, le talent : bon sang ne saurait mentir, comme on dit, et les récompenses sont là pour saluer le travail de la jeune femme. Mérité !

Michel EGEA
Photo Sophie SPITERI
Lire la fiche du vin coup de cœur en page 55

Cave St André

RUE DES PLAINES DE L'AIRE
83470 SEILLONS-SOURCE-D'ARGENS
04.94.72.14.10 - CAVE.ST.ANDRE@GMAIL.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

'' Voyons la vie en rosé ''

Partagez vous aussi
votre plus belle photo de vin rosé
#terresdesainthilaire

Vente de vin à la propriété
du mardi au samedi 10h - 12h30 / 13h30 - 18h

Les Terres de SAINT HILAIRE

Route de Rians | 83470 OLLIÈRES | 04.98.05.40.10

www.terresdesainthilaire.com

COUP DE CŒUR
CHÂTEAU CARPE DIEM

Cuvée Castille - 15,50 €
Grenache 90 %, Syrah 10 %.

« Une lumineuse robe pomelo. Le nez se développe sur les fruits à chair blanche avec des nuances exotiques et florales et des notes de cerise. La bouche est riche et gourmande avec une très agréable fraicheur et une belle longueur. Un vin vif et plaisant. »

4436 route de Carcès - 83570 COTIGNAC
Tél. : 04 94 04 72 88 - chateaucarpediem.com
Lire le reportage en pages 70/71

2ème
CHÂTEAU DE L'ESCARELLE

Cuvée Les Deux Anges - 14,90 €
Syrah 60 %, Grenache 20 %, Cinsault 20 %.

« Une superbe robe melon. Le nez est élégant, floral avec des notes de fruits à chair jaune. La bouche est suave avec une finale citronnée. Notes de fruits exotiques. »

Route de la Roquebrussanne - 83170 LA CELLE
Tél. : 04 94 69 09 98
escarelle.fr

3ème
CHÂTEAU LAFOUX

Cuvée Auguste - 13 €
Cinsault 80 %, Grenache 20 %.

« Une robe melon limpide. Le nez est sur des arômes d'agrumes avec des notes de fleurs. La bouche est vive et puissante avec une grande fraicheur et une longueur intéressante. »

RN 7 Le Boulon – 83170 TOURVES
Tél. 04 94 78 77 86
chateaulafoux.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

CHÂTEAU LA LIEUE

Cuvée Batilde Philomene - 10,60 €
Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan.

« Une robe pomelo. Le nez est sur les fleurs de garrigue avec des notes d'abricot. La bouche est suave avec une belle fraicheur et une finale sur le citron. »

Route de Cabasse
83170 BRIGNOLES
Tél. : 04 94 69 00 12

BASTIDE DE BLACAILLOUX

Cuvée Joio - 10,60 €
Grenache 90 %, Syrah 10 %.

« Une limpide robe pêche. Le nez est élégant sur des arômes floraux. La bouche est expressive, ronde, suave avec une belle fraicheur. »

Domaine de Blacailloux
83170 TOURVES
Tél. : 04 94 86 83 83
bastide-de-blacailloux.com

DOMAINE DU LOOU

Cuvée Rosée de Printemps - 14 €
Syrah 50 %, Grenache 50 %.

« Une lumineuse robe pomelo. Le nez est sur les fruits exotiques avec des notes de banane et de mangue. La bouche est suave et longue avec une finale vive. »

Chemin du Loou
83136 LA ROQUEBRUSSANNE
Tél. : 04 94 86 94 97
domaineduloou.com

CHÂTEAU MARGILLIÈRE

Cuvée Bastide - 12,20 €
Grenache 50 %, Cinsault 35 %, Carignan 10 %, Rolle/Syrah/Ugni 5 %.

« Une robe melon clair. Le nez est sur les notes florales. La bouche est vivace et longue avec des notes d'agrumes et une finale citronnée. »

Route de Cabasse - 83170 BRIGNOLES
Tél. : 04 94 69 05 34
chateau-margilliere.com

CHATEAU MIRA LUNA

18 €
Grenache 40 %, Syrah 24 %, Vermentino 10 %, Cinsault 20 %, Cabernet Sauvignon 3 %, Clairette 3 %.

« Une robe melon. Le nez est élégant sur des arômes floraux avec une nuance minérale. La bouche est suave et vive avec une finale aux nuances d'herbe fraiche. »

Lieu-dit Vireiguet
83670 CHATEAUVERT
Tél. : 04 98 14 84 89
mira-luna.com

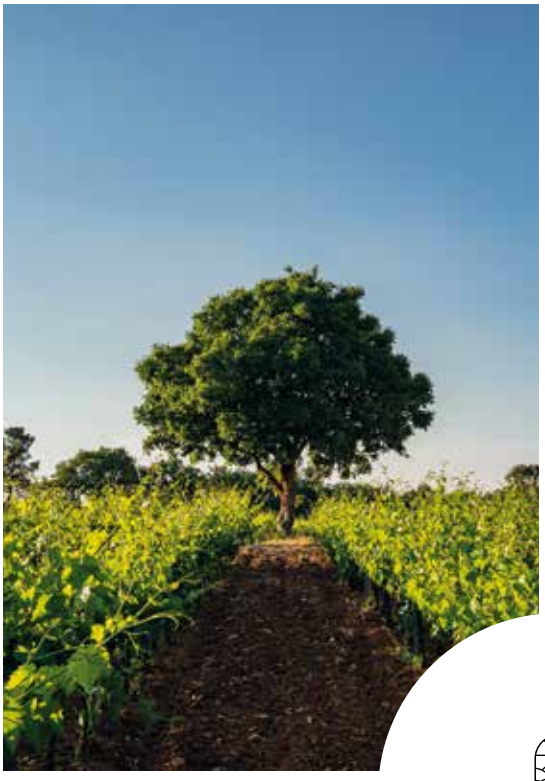
DOMAINE MASSON

8,95 €
Grenache 50 %, Syrah 30 %, Cinsaut 20 %.

« Une robe melon. Le nez est sur le pamplemousse et le citron avec une légère pointe minérale. La bouche est vive, sur le pamplemousse avec une belle longueur. »

Route de Bras – 83119 BRUE-AURIAC
Tél. : 04 94 80 09 49
domainemasson.fr

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.



BLACAILLOUX

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

« Ma prouvènço bello »

Domaine de Blacailloux, 83170 Tourves
bienvenue@blacailloux.fr - 04 94 86 83 83

CHÂTEAU DES ANNIBALS

Cuvée Grands Annibals - 13,10 €
Grenache 60 %, Cinsault 40 %.

« Une robe pêche. Le nez est en finesse sur les petits fruits rouges avec des nuances d'abricot. La bouche est suave et fraiche sur des notes d'agrumes. »

Route de Bras - RD 35
83170 BRIGNOLES
Tél. : 04 94 69 30 36
annibals.com

CHÂTEAU LA CALISSE

Cuvée Patricia Ortelli - 22 €
Grenache 70 %, Syrah 30%

« Une robe melon. Le nez est élégant sur les agrumes. La bouche est fraiche avec une finale sur le citron. »

Route départementale 560
83670 PONTEVÈS
Tél. : 04 94 77 24 71
château-la-calisse.fr

DOMAINE DU DEFFENDS

Cuvée Rosé des Filles - 12 €
Grenache 95 %, Cinsault 5 %.

« Une robe melon. Le nez est sur les agrumes avec des notes de confiture de fraise. La bouche est suave et élégante avec une finale fraiche. »

2020 chemin du Deffends
83470 SAINT-MAXIMIN-LA-SAINTE-BAUME
Tél. : 04 94 78 03 91
deffends.com

CHÂTEAU TRIANS

10,80 €
Grenache 70 %, Cinsault 30 %.

« Une robe pêche. Le nez est sur les pêches jaunes et des notes de garrigue. La bouche est vive avec une finale fraiche sur le citron. »

Route de Rocbaron - 83136 NÉOULES
Tél. : 04 94 04 08 22
trians.com

DOMAINE DE GARBELLE

Cuvée Le Rosé des Copains - 10 €
Cinsault 90 %, Grenache 10 %.

« Une robe mangue. Le nez est fin sur des notes de fleurs blanches. La bouche est ronde et suave avec des nuances de fruits confits. »

Chemin André Malraux
83136 GARÉOULT
Tél. : 06 08 63 91 00
domaine-de-garbelle.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

CHÂTEAU MARGÜI

16,50 € - Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet sauvignon.

« Une lumineuse robe pêche aux nuances fuchsia. Le nez est très élégant sur les fruits à chair jaune. La bouche est ronde et équilibrée sur la fraicheur avec des notes suaves. Belle longueur. »

83670 CHÂTEAUVERT - Tél. : 09 77 90 23 18
chateaumargui.com

ESTANDON

9 € - Grenache 60 %, Cinsault 30 %, Syrah 10 %.

« Une robe melon. Le nez est sur les fruits rouges avec des notes de pêche et de fruits exotiques. La bouche est ronde et suave avec de la fraicheur en finale. »

727 boulevard Bernard Long - 83170 BRIGNOLES
Tél. : 04 94 37 21 00 - estandon.fr

CHÂTEAU BELLINI

13,50 € - Grenache 40 %, Syrah 24 %, Vermentino 10 %, Cinsault 20 %, Cabernet sauvignon 3 %, Clairette 3 %.

« Une robe melon. Le nez est fin sur les petits fruits rouges avec des notes de garrigue. La bouche est fraiche et longue avec des notes citronnées. »

1484 RD 79 - Via Aurelia – 83170 BRIGNOLES
Tél. : 04 98 14 84 89 - chateaubellini.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

orcel & romieu
wine accessories

Couteau sommelier Cartailler-Deluc

Drop Stop®
publicitaire

SERVIR le VIN est un Art

www.orcel-romieu.com (site pro.)
www.couteaux-sommeliers.com (boutique en ligne)

CHÂTEAU CARPE DIEM
ICI C'EST BIO ET DYNAMIQUE… VIVANT QUOI !

C'est un vrai choix de vie qu'ont effectué Marie-Caroline et Albéric Philipon dans les années 2010. Lui conseillait les entreprises, elle était cadre chez Lafarge et les deux étaient expatriés en Asie où ils se sont rencontrés ; c'est d'ailleurs à Kuala Lumpur qu'est né leur premier enfant Artus… « Nous avons alors décidé de revenir en France pour y construire un projet commun, se souvient Albéric Philipon. Nous tourner vers la terre et la vigne nous séduisait. D'autant plus que le milieu agricole nous était familier, étant moi-même fils d'agriculteur ! » Du Var, Albéric Philipon ne connaissait que le Rayol-Canadel-sur-Mer, lieu de villégiature familial. « Nous nous étions donnés des critères de recherche : s'établir dans une région où nous avions envie de vivre, que les vins nous plaisent et que nous puissions travailler sur les trois couleurs. » Après avoir obtenu un BTS de gestionnaire d'exploitation, Albéric se lançait dans un tour de France des vignobles qui allait le conduire, entre autres, aux Peirecèdes, chez Alain Baccino. C'est à cette époque que le couple visitait, et avait un coup de foudre, pour ce Château Carpe Diem, posé en pleine nature à Cotignac. « Un endroit un peu atypique, souligne le vigneron, où nous nous sommes installés en 2013. » D'autant plus séduisant qu'ici la biodiversité faisait déjà partie de l'histoire ancienne puisqu'en 1990 les terres étaient déjà reconnues bio et que celles du domaine des Alysses, reprises en fermage, l'étaient depuis 1977. Pour le couple, inscrire son travail dans le développement durable et respectueux de la vie était impératif, tout comme la recherche de l'excellence avec ce précepte énoncé par le vigneron : « mieux vaut petit et bon que trop grand et générique ».

Aujourd'hui, une trentaine d'hectares à Ponteves et Cotignac composent le domaine qui propose ainsi des Côtes de Provence, des Coteaux Varois en Provence et des vins IGP. Deux autres enfants, Castille et Oscar, sont venus agrandir le cercle familial renforçant, si besoin en était, la volonté de préserver l'environnement. Et c'est presque logiquement qu'en 2021 le Château Carpe Diem obtenait la certification Demeter consacrant la conversion en biodynamie. « En fait, confie Albéric, dès le départ nous avions opté pour des vins et une agriculture qui reflètent nos valeurs. Nous avons donc décidé de suivre le calendrier lunaire pour travailler à la vigne et en cave. Nous avons également cherché à maintenir et développer la biodiversité sur l'exploitation : pâturage des moutons l'hiver, installation de ruches, semis de couverts végétaux et de mélanges mellifères pour les abeilles, enherbement et engrais verts dans les vignes, entretien et plantation de haies. » Le résultat fait du domaine un endroit où la vie règne en maîtresse des lieux. Vie de la nature, vie familiale : le bonheur, quoi !

Michel EGEA
Photo Sophie SPITERI
Lire la fiche du vin Coup de cœur en page 65

« Dès le départ nous avions opté pour des vins et une agriculture qui reflètent nos valeurs. »

COURBET

PRODUCTEUR DE PLANTS DE VIGNE

Optez pour le savoir-faire

Vitipep's

Notre pépinière / 8 jours après plantation

Notre pépinière / 15 jours après plantation

PLANTS DE VIGNE CERTIFIÉS TOUS CÉPAGES / MARQUE ENTAV-INRA ET VITIPEP'S
PLANTS À TIGE HAUTE / PLANTS RESISTANTS / PLANTOIR MANUEL POUR COMPLANTATION
ÉTUDE DE FINANCEMENT / PLANTATION MÉCANIQUE OU MANUELLE

703 Route des Sablons - 84260 SARRIANS
contact@pepinierescourbet.com
www.pepinierescourbet.com

04 90 65 44 22

Notre pépinière en été

Nos plantations de vigne

©W&M pour le Guide Sésame.

CHÂTEAU MONTAURONE

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

2430 Route d'Eguilles - La Montaurone - 13760 Saint-Cannat - administratif@chateau-montaurone.fr

04 42 57 20 04 - chateaumontaurone

chateau-montaurone.fr

VINS BIOLOGIQUES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

COUP DE CŒUR
CHÂTEAU MONTAURONE

Cuvée Réservée - 6,30 €
Grenache 40 %, Syrah 30 %, Cabernet 30 %.

« Une superbe robe pomelo. Le nez est fin sur les petits fruits rouges avec des nuances florales. La bouche est suave et très agréable. Beaucoup de fraicheur avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Une belle longueur pour ce vin des plus plaisants. »

2430 route d'Eguilles - 13760 SAINT-CANNAT
Tél. : 04 42 57 20 04 - chateau-montaurone.fr
Lire le reportage en pages 84/85

2ème
CHÂTEAU BONISSON

Cuvée B - 16,50 €
Grenache 45 %, Syrah 30 %, Cinsault 10 %, Cabernet 10 %, Vermentino 5 %.

« Une lumineuse robe pomelo aux reflets fuchsia. Le nez est sur les brugnons et la pêche avec des notes florales. La bouche est ronde et riche sur la suavité ; la finale est longue et fraiche. »

177 route des Mauvares - 13840 ROGNES
Tél. : 04 42 66 90 20
bonisson.com

3ème
CHÂTEAU DE BEAUPRÉ

Cuvée Le Château - 13 €
Grenache, Syrah, Cinsault

« Une élégante robe pomelo. Le nez est sur les petits fruits rouge avec des nuances de pêche. La bouche est ample et suave avec une finale très longue sur des notes de citron et de fruits exotiques. »

3525 RD 7N - 13760 SAINT-CANNAT
Tél. : 04 42 57 33 59
beaupre.fr

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

COMMANDERIE DE LA BARGEMONE

Cuvée Collection - 14,50 €
Grenache 50 %, Syrah 30 %, Cinsault 20 %.

« Une robe pêche. Le nez est sur les petits fruits rouges avec des nuances de menthol et de bonbon. La bouche est fraiche et longue sur les fruits exotiques et le citron. »

RN 7 13720 - SAINT-CANNAT
Tél. : 04 42 57 22 44 - bargemone.com

HOSTELLERIE DES VINS DE ROGNES

Château Cabanes - 9 €
Grenache 40 %, Cabernet Sauvignon 40 %, Syrah 20 %.

« Une robe pêche. Le nez est sur les fruits à chair blanche avec des notes florales. La bouche est fraiche et longue. »

Chemin de Bres RD15 - 13840 ROGNES
Tél. : 04 42 50 26 79
hostelleriedesvinsderognes.com

DOMAINE DE BELAMBRÉE

Cuvée Les Ephémères - 9,50 €
Grenache 90 %, Syrah 5 %, Cinsault 5 %.

« Une robe pomelo. Le nez est sur les petits fruits rouges avec des nuances de citron. La bouche est suave et longue. »

2070 route du Seuil
13540 PUYRICARD
Tél. : 04 42 28 04 77
domainedebelambree.fr

DOMAINE DE LA MONGESTINE

Cuvée Les Monges - 12 €
Grenache 40 %, Cinsault 40 %, Syrah 10 %, Vermentino 10 %.

« Une robe melon. Le nez est sur des notes anisées avec de la suavité. La bouche est fraiche avec une belle matière et des notes exotiques. »

RD561 - 83560 ARTIGUES
Tél. : 04 22 57 01 28
lamongestine.com

CALVET

14,70 €
Grenache 50 %, Syrah 30 %, Cinsault 20 %.

« Une robe pomelo. Le nez est élégant sur les petits fruits rouges avec des nuances d'agrumes. La bouche est fraiche et longue. »

Les Grands Chais de France
1 rue de la Division Leclerc
67290 PETERSBACH

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

Commanderie de la Bargemone
Route Nationale 7 • 13760 Saint-Cannat
04 42 57 22 44 • www.bargemone.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CHÂTEAU DE CALAVON

12,85 €
Grenache, Syrah, Rolle.

« Une lumineuse robe melon. Le nez est sur les petits fruits rouges. La bouche est suave et longue sur des notes exotiques et d'agrumes. Finale citronnée. »

12 avenue de Badonviller
13410 LAMBESC
Tél. : 04 42 57 15 37
chateaudecalavon.com

CHÂTEAU LA COSTE

14,70 €
Grenache 80 %, Cabernet 10 %, Cinsault 10 %.

« Une robe pêche. Le nez est élégant sur des notes de fruits à chair blanche. La bouche est riche et suave, avec de la fraicheur, sur des notes fleuries. Nuances de menthol. »

2750 route de la Cride
13610 LE PUY Sainte Réparade
Tél. : 04 42 61 89 98
chateau-la-coste.com

DOMAINE ROUSTAN

Cuvée Le Pitchounet - 8,50 €
Grenache 60 %, Syrah 40 %.

« Une robe melon. Le nez est sur la pêche jaune. La bouche est fraiche et longue sur des notes d'agrumes. »

30 avenue Louis Pasteur
13580 LA FARE-LES-OLIVIERS
Tél. : 06 63 61 11 86
domaineroustan.fr

CHÂTEAU VIGNELAURE

16,50 €
Grenache 30 %, Syrah 30 %, Cabernet Sauvignon 25 %, Rolle 15 %

« Une robe pêche. Le nez est sur des arômes d'agrumes et de garrigue. La bouche est suave, sur les petits fruits rouges, avec une finale longue et citronnée. »

Route de Jouques
83560 RIANS
Tél. : 04 94 37 21 10
vignelaure.com

CHÂTEAU BAS

11 €
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon.

« Une robe melon. Le nez est sur le pamplemousse rose avec des notes de tabac. La bouche est élégante et longue sur les agrumes. Belle fraicheur. »

Route de Cazan – 13116 VERNÈGUES
Tél. : 04 90 59 13 16
chateaubas.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

www.chateau-la-coste.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LES BÉATES

Cuvée Les Béatines - 11 €
Grenache noir 50 %, Syrah 30 %, Cinsault 20 %.

« Une limpide robe mangue. Le nez est sur les fruits rouges et la pêche blanche. La bouche est fraiche avec des notes de citron en finale. »

837 route de Caireval
13410 LAMBESC
Tél. : 04 42 57 07 58
lesbeates.com

DOMAINE TOUR CAMPANETS

Cuvée Bois des Fées - 12 €
Syrah 60 %, Cabernet Sauvignon 30 %, Grenache 10 %.

« Une robe melon. Le nez est sur les agrumes et le citron avec des notes florales. La bouche est suave avec une belle longueur sur la fraicheur. »

3243 route de Rognes
13610 LE PUY SAINTE RÉPARADE
Tél. : 04 42 61 86 91
domaine-tour-campanets.com

DOMAINE CAMAÏSSETTE

Cuvée JN'S - 14 €
Syrah 50 %, Grenache 40 %, Cabernet Sauvignon 10 %.

« Une robe litchi pâle. Le nez est sur les notes exotiques et les fruits à chair jaune. La bouche est suave, ronde et la finale plaisante. »

1685 route de Saint-Cannat
13510 EGUILLES
Tél. : 04 42 92 41 82
bio-olivier.fr

CHÂTEAU DU SEUIL

9,80 €
Grenache 54 %, Syrah 16 %, Cinsault 10 %, Rolle 20 %.

« Une robe melon. Le nez est fin sur des notes florales. La bouche est ronde et agréable avec une finale citronnée. Notes de fruits exotiques. »

4690 route du Seuil
13540 AIX-EN-PROVENCE
Tél. : 04 42 92 15 99
chateauduseuil.fr

DOMAINE D'EOLE

14,50 €
Grenache 55%, Cinsault 30%, Syrah, Counoise, Carignan, Rolle.

« Une robe pomelo. Le nez est sur les petits fruits rouges avec des notes citronnées. La bouche est fraiche, sur les agrumes avec une finale longue. »

396 chemin des Pilons
13810 EYGALIÈRES
Tél. 04 90 95 93 70
domainedeole.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

©denisfaravel

VINS ET HUILES D'OLIVE BIO DE CARACTÈRE

Coteaux d'Aix-en-Provence
www.chateaudecalavon.com

CHATEAU
DE
CALAVON
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

HECHT & BANNIER

14 €
Grenache 61 %, Cinsault 39 %.

« Une robe pêche. Le nez est sur la pêche jaune avec des nuances de fruits rouges. La bouche est suave. »

45 rue Roux Alphéran
13100 AIX-EN-PROVENCE
Tél. : 04 42 69 19 71
hechtbannier.com

DOMAINE DE VALDITION

Cuvée Vallon des Anges - 14 €
Grenache 60 %, Cinsault 25 %, Vermentino 15 %

« Une robe pêche légèrement tuilée. Le nez est sur les fruits à chair jaune. La bouche est suave et fraiche avec une belle longueur. »

3855 route d'Eygalières
13660 ORGON
Tél. : 04 90 73 08 12
valdition.com

BERLI

9 € - Grenache noir 50 %, Syrah 40 %, Cabernet sauvignon 5 %, Grenache blanc 5 %.

« Une robe melon clair. Le nez est fin sur les agrumes. La bouche est suave avec des notes de fruits rouges confits. »

33 avenue Henri Barbusse
13760 SAINT CANNAT
Tél. : 06 64 31 37 64 - berli.fr

DOMAINE DE SAINT JULIEN LES VIGNES

7 € - Grenache, Syrah, Counoise, Cabernet sauvignon, Ugni blanc, Semillon, Sauvignon.

« Une robe melon. Le nez est sur des notes d'agrumes. La bouche est fraiche, sur le citron, avec des notes d'herbe fraiche en finale. »

2770 route Du Seuil
13540 PUYRICARD
Tél. 04 42 28 07 07
domainedesaintjulienlesvignes.fr

LES VIGNERONS DU ROY RENÉ

Cuvée Terre d' Aixpressions - 8,70 €
Grenache 60 %, Syrah 20 %
Cinsault 10 %, Vermentino 5 %,
Cabernet sauvignon 5 %.

« Une robe pêche. Le nez est floral avec des nuances mentholées. La bouche est suave et fine sur des notes de citron et d'agrumes. »

6 avenue du Général De Gaule
13410 LAMBESC
Tél. : 04 42 57 19 32
lesvigneronsduroyrene.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

LES VIGNERONS DU
ROY RENÉ
100 ANS
1922 - 2022
D'HÉRITAGE
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
LES VIGNERONS DU
ROY RENÉ

CHÂTEAU MONTAURONE
BIO PAR NATURE

Sur la route qui mène d'Eguilles à Saint-Cannat existe un endroit magnifique, fond de vallée où coule la rivière Touloubre. On peut y découvrir une bastide provençale, le château de l'Orangerie-Touloubre qui attire le regard. Mais il faut pénétrer dans les terres sur quelques centaines de mètres pour arriver au Château Montaurone, établi ici depuis fort longtemps. L'endroit n'abritait-il pas au XIIIème siècle une partie d'une commanderie de templiers ? Aujourd'hui le domaine familial s'étend sur quelque 350 hectares dont 91 de vignes, 50 de céréales, 9 d'oliviers et, pour l'instant, un hectare d'amandiers… « Gamin, je venais ici pour passer mes vacances, confie Guillaume Sorba qui est à la tête de l'exploitation. Et c'est sur ces terres que j'ai été formé sur le tas, notamment par mon grand-père. En fait c'est lui qui a commencé la mise en bouteille au domaine… Avant on ne vinifiait ici que du rouge qui était vendu en vrac. » Devenue propriété de la famille marseillaise Decamps depuis une quarantaine d'années, La Montaurone rassemble d'importants corps de ferme.

« En fait, nous apprend Guillaume Sorba, au XIXème siècle, l'endroit abritait une ferme modèle avec une école rurale où on apprenait le métier d'agriculteur. » Quant au château lui-même, détruit en 1909 par le grand tremblement de terre dit « de Rognes », il a été reconstruit ; il ne reste plus qu'une petite chapelle ancienne à proximité. Du côté du vignoble, 85 hectares sont

classés en appellation Coteaux d'Aix-en-Provence et le reste en IGP des Bouches du Rhône. « Ici nous produisons 85 % de rosé, 10 % de blanc et 5 % de rouge, nous informe Guillaume Sorba. Des rosés et des blancs qui bénéficient du fait que nous sommes assez tardifs et que l'endroit est frais. » D'où des arômes élégants et fins qui caractérisent notamment le vin rosé coup de cœur de notre magazine. La production de la Montaurone est de 5000 hectolitres en moyenne par an dont près de 75 % sont commercialisés auprès du négoce et en grande distribution ; « Le reste se partage entre la vente au caveau et la restauration. »

Quant à la pratique bio, elle est ici comme une seconde nature. « En fait, souligne Guillaume, être en bio sur un domaine aussi important et aussi beau, c'est dans l'ordre logique des choses. Depuis 2011 nous procédons à la conversion de nos vignes parcelle par parcelle. Cette conversion est totalement terminée depuis 2016. Nous avons aussi débuté la conversion pour nos oliviers qui sont déjà en Haute Valeur Environnementale niveau 3. » Hélas en partie détruite par le grand incendie qui a touché la zone en juillet 2017, la forêt du domaine La Montaurone renaît petit à petit de ses cendres, permettant à la biodiversité de reprendre ses aises dans un environnement où elle ne peut que s'épanouir.

Michel EGEA
Photo Sophie SPITERI
Lire la fiche du vin Coup de cœur en page 75

TROIS
Filles
DOMAINE
2021
BANDOL
VIGNERONS INDEPENDANTS
OR
CONCOURS 2022
TROIS
Filles
DOMAINE
2021
BANDOL
Une aventure familiale,
une passion pour le vin.
AOP BANDOL / AOP CÔTES DE PROVENCE
FAMILLE ARLON
1616 ch de la Bégude 83740 la Cadière D'Azur
06 60 89 67 76 / contact@domainesdestroisfilles.com / www.domainedestroisfilles.fr
Domaine des trois filles
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

COUP DE CŒUR
DOMAINE MAUBERNARD

14 €
Mourvèdre 45 %, Cinsault 35 %, Grenache 20 %.

« Une robe abricot lumineuse. Le nez est d'une belle complexité sur les agrumes et les épices. Notes minérales. La bouche est équilibrée et superbement structurée avec des notes d'agrumes en attaque puis des nuances exotiques et des notes épicées au final. Un très beau vin. »

La Bourrasque, 4949 chemin de Saint-Antoine
83270 SAINT-CYR-SUR-MER
Tél. : 04 94 26 20 17 - domaine-maubernard.com
Lire le reportage en pages 94/95

2ème
LA BASTIDE BLANCHE

16 €
Mourvèdre 47 %, Cinsault 28 %, Grenache 11 %, Clairette 8 %, Ugni blanc 6 %.

« Une limpide robe mangue. Le nez est très fin sur les agrumes avec des notes de yuzu et d'anis. La bouche est équilibrée et d'une grande élégance suave et longue sur les agrumes. Un vin d'une belle fraicheur et très agréable en finale. »

367 route des Oratoires - 83330 LE CASTELLET
Tél. : 04 94 32 63 20 - bastide-blanche.fr

3ème
DOMAINE DE LA BEGUDE

Cuvée L'Irréductible - 26 €
Mourvèdre 95 %, Grenache 5 %.

« Une robe corail dense. Le nez est sur les fruits rouges et les épices avec des nuances de confiture et de café . La bouche est superbe, généreuse sur des notes de gelée de groseille. Le vin est puissant et long avec une finale sur les épices. Un rosé de gastronomie, sans aucun doute… »

Route des Garrigues - 83330 LE CAMP DU CASTELLET
Tél. : 04 42 08 92 34 - domainedelabegude.fr

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

DOMAINE DUPUY DE LÔME

15,50 €
Mourvèdre 70 %, Grenache 20 %, Cinsault 10 %.

« Une robe pêche. Le nez est en finesse sur les agrumes avec des notes d'abricot. La bouche est complexe sur les agrumes et les fruits exotiques. Belle fraicheur. »

624 route de Marseille - 83330 EVENOS
Tél. : 04 94 05 22 99 - dupuydelome.com

CHÂTEAU GUILHEM TOURNIER

Cuvée La Malissonne - 17 €
Mourvèdre 80 %, Cinsault 10 %, Grenache 10 %.

« Une robe pêche. Le nez est frais sur les agrumes avec des notes de pêche et d'épices. La bouche est fraiche et complexe avec une finale longue sur le citron. »

Chemin des Paluns
83740 LA CADIÈRE D'AZUR
Tél. : 04 94 90 11 83
domaine-tournier.fr

DOMAINES BUNAN

Moulin des Costes - 17 €
Cinsault 40 %, Mourvèdre 35 %, Grenache 25 %.

« Une robe mangue. Le nez est puissant sur les agrumes et les fruits exotiques avec des notes de torréfaction. La bouche, équilibrée, est riche, fraiche et longue. »

338 chemin de Fontanieu
83740 LA CADIÈRE D'AZUR
Tél. : 04 94 98 58 98 - bunan.com

DOMAINE DE TERREBRUNE

20 €
Mourvèdre 60 %, Grenache 20 %, Cinsault 20 %.

« Une robe pêche. Le nez est élégant sur les agrumes avec des notes de pêche et de fruits exotiques. La bouche est longue et vive, sur les agrumes, avec une belle tension. »

724 chemin de la Tourelle
83190 OLLIOULES
Tél. : 04 94 74 01 30
terrebrune.fr

CHÂTEAU CROIX D'ALLONS

18 €
Mourvèdre 60 %, Cinsault 20 %, Grenache 20 %.

« Une robe pêche. Le nez est sur les agrumes avec des notes exotiques. La bouche est ronde et ample avec un beau potentiel lié à une vivacité élégante. Agrumes et herbes fraiches sur la longueur. »

Chemin de Naron
83740 LA CADIÈRE D'AZUR
Tél. : 06 80 24 61 19
chateaucroixdallons.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

CHATEAU

CROIX D'ALLONS

Sur les Terres de Cathédra

ECOCERT FR-BIO-01
Agriculture France

BANDOL

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Philippe & Florence Damiano

624, CHEMIN DE NARON - 83740 LA CADIÈRE D'AZUR

www.chateaucroixdallons.com

Tél. +33 (0)6 80 24 61 19

Cave : Lundi au vendredi 9h00 - 12h00 / 14h30 - 18h00 • Ouvert le samedi en été

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

F&V
architectes

L'agence d'Architecture F&V Architectes, une entité, deux éléments : Frédéric et Virginie Momenceau et leurs collaborateurs depuis 2005 interviennent dans tous les domaines du bâtiment, de la construction à la réhabilitation, en passant par l'agencement et l'architecture d'intérieur dans l'ensemble de la France.

La prise en compte des projets, les besoins des domaines viticoles, tout en respectant les contraintes contextuelles (programme, site, matériaux) nourrissent et font de chaque projet, un projet unique. Pour qu'une architecture fonctionne, elle doit apparaître comme une évidence, à chaque fois renouvelée, création de lieux, identité des espaces. Le dialogue architectural met en avant des volumes simples, formels et compose les paysages et les espaces.

Depuis sa création, la majorité des projets de l'agence concernent le milieu du vin et la création de chais viticoles pour les domaines en assurant une réponse globale du process - avec ses partenaires- et de l'architecture.
La démarche de l'agence cherche toujours à inscrire le projet dans son territoire, le paysage, son vignoble, s'imprégner des traditions régionales, les associer à la modernité et à l'efficacité des technologies récentes. C'est l'ensemble de ces éléments qui nourrissent un projet.

Photos ©Christophe Pozzo Di Borgo Photographe

S.A.R.L d'Architecture
Frédéric Momenceau
Virginie Suiffet-Momenceau
Architectes D.P.L.G
33 Rue Alphonse Karr
83700 St Raphaël

Tél 09.61.68.57.33
fv.architectes@orange.fr
www.fv-architectes.com

CHÂTEAU DE PIBARNON

23 €
Mourvèdre 65 %, Cinsault 35 %.

« Une lumineuse robe mangue. Le nez est fin et complexe avec des notes d'épices et agrumes et des nuances de pêche et abricot. La bouche est élégante et longue sur les épices. »

410 chemin de la Croix des Signaux
83740 LA CADIÈRE D'AZUR
Tél. : 04 94 90 12 73
pibarnon.com

DOMAINE DE LA BÉGUDE

18 €
Mourvèdre 75 %, Grenache 15 %, Cinsault 10 %.

« Une intense robe corail. Le nez est épicé avec des notes de confit et de torréfaction. La bouche est structurée avec des notes de cerise confite et d'épices en finale. »

Route des Garrigues
83330 LE CAMP DU CASTELLET
Tél. : 04 42 08 92 34
domainedelabegude.fr

CHÂTEAU VAL D'ARENC

15 €
Mourvèdre 80 %, Grenache 10 %, Cinsault 10 %

« Une robe melon dense. Le nez est sur les agrumes et le pamplemousse avec des nuances douces de caramel. La bouche est expressive et longue sur les agrumes. »

997 chemin du Val d'Arenc
83330 LE BEAUSSET
Tél. : 04 94 98 71 89
val-d-arenc.com

DOMAINE ROCHE REDONNE

Cuvée La Lyre - 17 €
Mourvèdre 60 %, Cinsault 35 %, Grenache 5 %

« Une robe melon. Le nez est riche sur la pêche avec des notes d'herbe fraiche. La bouche est vive et longue avec des notes d'agrumes. De la finesse. »

Chemin des Paluns
83740 LA CADIÈRE D'AZUR
Tél. : 04 94 90 11 83

CHÂTEAU CANADEL

17,10 €
Mourvèdre 45 %, Cinsault 45 %, Grenache 10 %.

« Une robe melon. Le nez est sur le pamplemousse. La bouche est sur les agrumes, suave et fraiche avec une belle longueur. Grande vivacité. »

98 chemin du Canadeau
83330 LE PLAN DU CASTELLET
Tél. : 04 94 98 40 10
chateau-canadel.fr

DOMAINES BUNAN

Château de La Rouvière - 19 €
Grenache, Cinsault, Mourvèdre

« Une robe melon. Le nez est suave sur les petits fruits rouges et les bonbons. La bouche est suave puis vive avec une belle expression aromatique. Un vin généreux. »

338 chemin de Fontanieu
83740 LA CADIÈRE D'AZUR
Tél. : 04 94 98 58 98
bunan.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

DOMAINE LA SUFFRENE

18 €
Mourvèdre 40 %, Cinsault 30 %, Grenache 20 %, Carignan 10 %.

« Une robe pêche. Le nez est élégant sur les fruits à chair jaune avec des nuances de coing. La bouche est vive et la finale citronnée. »

1066 chemin de Cuges
83740 LA CADIÈRE-D'AZUR
Tél. : 04 94 90 09 23
domaine-la-suffrene.com

MOULIN DE LA ROQUE

Cuvée Les Hautes Terres - 13,60 €
Mourvèdre 63 %, Grenache 31 %, Syrah 6 %.

« Une robe pomelo. Le nez est sur les agrumes avec des notes de fruits rouges. La bouche est fraiche avec une finale citronnée et une pointe saline. »

1 route des Sources
83330 LE CASTELLET
Tél. : 04 94 90 03 23
la-roque-bandol.com

CHÂTEAU SALETTES

17 €
Grenache 40 %, Mourvèdre 37 %, Cinsault 23 %.

« Une robe melon. Le nez est fin sur des notes fleuries et exotiques. La bouche est bien structurée avec des notes de citron et d'agrumes en finale. »

913 chemin des Salettes
83740 LA CADIÈRE-D'AZUR
Tél. : 04 94 90 06 06
salettes.com

DOMAINE MARIE BÉRÉNICE

16 €
Mourvèdre 80 %, Grenache 10 %, Cinsault 10 %.

« Une robe framboise. Le nez est aromatique sur les cerises confites et les agrumes. La bouche est fraiche et suave. »

1826 route du Grand Vallat
83330 LE CASTELLET
Tél. : 09 50 67 59 59
domainemarieberenice.com

CHÂTEAU SAINTE-ANNE

18 €
Mourvèdre 60 %, Grenache 20 %, Cinsault 20 %.

«Une robe melon. Le nez est fin sur des notes fleuries et exotiques. La bouche est vive avec une belle longueur. »

83330 EVENOS
Tél. : 04 94 90 35 40

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

DOMAINE RAY JANE

14,10 € - Mourvèdre 40 %, Grenache 30 %, Cinsault 30 %.

«Une robe sable. Le nez est sur la pêche blanche avec des nuances d'ananas. La bouche est suave et vive sur des notes de fruits à chair blanche. »

353 avenue du Bosquet - 83330 LE PLAN DU CASTELLET
Tél. : 04 94 98 64 08 - ray-jane.fr

DOMAINE PIERACCI

16,50 € - Mourvèdre 40 %, Grenache 30 %, Cinsault 30 %.

« Une robe sable. Le nez est sur les agrumes avec des notes d'abricot. La bouche est fine sur les agrumes avec une vivacité délicate. »

975 chemin du Sauvet - 83270 SAINT-CYR-SUR-MER
Tél. : 06 15 44 49 52 - domaine-pieracci.com

CHÂTEAU LA VIVONNE

17,50 € - Mourvèdre 80 %, Grenache 20 %.

« Une robe abricot. Le nez est fin sur des notes de pêche et d'agrumes. La bouche est légère sur des notes citronnées. »

3345 montée du Château – 83330 LE CASTELLET
Tél. : 04 94 98 70 09 - vivonne.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

CHÂTEAU
VAL D'ARENC
BANDOL

Lorsque la patience et le temps s'expriment dans l'instant.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
#bandolchateauvaldarenc
chateauvaldarenc
997 chemin du Val d'Aren - 83330 LE BEAUSSET - + 33 (0)4 94 98 71 89 - chateauvaldarenc@orange.fr - www.val-darenc.com

DOMAINE MAUBERNARD

IL Y A LA MER, LE SOLEIL ET LE BIO...

Sur les hauteurs de Saint-Cyr, le Domaine Maubernard laisse glisser ses vignes tout doucement vers les eaux du golfe des Lecques. Dix hectares d'un seul tenant où Mourvèdre, Syrah, Grenache et Cinsault s'épanouissent sur un sol où l'on peut découvrir de grandes pierres plates, « les lecques » qui ont donné leur nom à l'endroit. Des lecques dont un capitaine au long cours, Julien Fabre, est devenu propriétaire au début du XIXème siècle. « En fait, conte Michel Vidal, le maître des lieux, notre arrière-grand-père possédait un trois mâts, Le Malabar, qu'il affrétait pour le transport de marchandises sur les mers du globe. Pour la petite histoire, il faut signaler que ce navire, dont il était le capitaine, possédait un record de vitesse entre Marseille et les îles Malabar ; d'où son nom de baptême. Arrivé à la soixantaine, il a vendu son clipper et acheté des biens, dont les terres du domaine. Ma grand-mère, qui exploitait ces vignes, avait suivi les conseils des professionnels et faisait du Bandol. Elle vendait son raisin à Monsieur Ott. Dans les années 1960, sur un millésime, Monsieur Ott n'a pas eu

besoin des raisins et ma grand-mère et Henri Nirani, qui menait les terres, ont décidé de faire une première cuvée. Elle allait être suivie de beaucoup d'autres… C'est comme ça que les vins du domaine sont nés.» Aujourd'hui, c'est Gérard Nirani, le fils d'Henri, qui est aux côtés de Michel Vidal pour faire tourner le domaine.

« Je compare souvent le domaine à un navire, confie celui qui fut l'un des plus proches collaborateurs de Paul Ricard. Sur un bateau il faut un équipage, dans les vignes et à la cave il faut une équipe. Tout le monde doit aller dans le même sens pour atteindre le but. Le plaisir majeur du vin c'est la convivialité, la satisfaction d'emmener l'équipe à faire le meilleur produit et le plaisir de le faire déguster ! C'est un grand plaisir de la vie de partager le vin, c'est l'inverse de l'égoïsme. Le vin c'est généreux… » Quant à la viticulture biologique, elle s'impose ici depuis des dizaines d'années… « De mémoire nous n'avons jamais utilisé de produits chimiques nocifs ni de désherbants, affirme Michel Vidal. Nous avons toujours respecté l'environnement et, de fait, toutes les personnes qui vivent à proximité du domaine. Aujourd'hui nous sommes certifiés et c'est tant mieux. C'est un vrai engagement… »

Huit hectares, de petits rendements : rouge et rosé se partagent la production dont la plus grande partie des volumes sont commercialisés à la cave. Une activité qui fait, semble-t-il, le bonheur de Michel Vidal et de sa clientèle : que demander de mieux ?

Michel EGEA
Photo Sophie SPITERI
Lire la fiche du vin Coup de cœur en page 87

CAP AU NORD !

DOMAINE DES TERRES BLANCHES
Route de Cavaillon RD-99
13210 Saint-Rémy-de-Provence
www.terresblanches.com

CHÂTEAU ROMANIN
Route de Cavaillon
13210 Saint-Rémy-de-Provence
www.ChateauRomanin.com

DOMAINE DE METIFIOT
VC des Carrières
13210 Saint-Rémy-de-Provence
www.domainedemetifiot.fr

DOMAINE DALMERAN
45 Avenue Notre Dame du Château
13103 Saint-Étienne-du-Grès
www.dalmeran.fr

DOMAINE DE LA VALLONGUE
Route de Mouriès
RD 24 - 13810 Eygalières
www.lavallongue.com

CAP AU SUD !

DOMAINE DE LAUZIÈRES
Lieu-dit le Destet
13890 Mouriès
www.domainedelauzieres.com

L'AFFECTIF
L'Affectif de Jean-André Charial
Mas de Carita
13520 Les-Baux-de-Provence
www.laffectif.com

MAS SAINTE-BERTHE
Départementale 27
13520 Les Baux-de-Provence
www.mas-sainte-berthe.com

MAS DE GOURGONNIER
Le Destet - 13890 Mouriès
www.gourgonnier.com

MAS DE LA DAME
Chemin Départemental 5
13520 Les Baux-de-Provence
www.masdeladame.com

CHÂTEAU D'ESTOUBLON
Route de Maussane
13990 Fontvieille
www.estoublon.com

www.lesvinsdesbaux.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

COUP DE CŒUR
MAS DE GOURGONNIER

8,50 €
Grenache, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre.

« Une robe pêche avec des reflets pomelo. Le nez est tout en finesse sur les fleurs blanches et les fruits à chair jaune ; nuances de confiserie. La bouche est suave sur les petits fruits rouges et les fleurs ; notes de framboises confites. Belle longueur tenue par la fraicheur.»

Le Destet - 13890 MOURIÈS - Tél. : 04 90 47 50 45
gourgonnier.com

Lire le reportage sur le coup de cœur en pages 100 et 101

2ème

MAS DE LA DAME

Cuvée Rosé du Mas - 9,70 €
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon.

« Une lumineuse robe melon. Le nez est élégant sur les notes d'agrumes et de petits fruits rouges. La bouche est complexe et grasse avec une grande fraicheur et une finale longue. »

CD5 - 13520 LES BAUX DE PROVENCE
Tél. : 04 90 54 32 24 - masdeladame.com

3ème

DOMAINE DES TERRES BLANCHES

15 €
Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Counoise, Mourvèdre.

« Une robe litchi. Le nez est fin sur les petits fruits rouges. La bouche est longue et complexe sur des notes de fruits rouges. Pointe de salinité.»

Route de Cavaillon - 13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
Tél. : 04 90 95 91 70 - terresblanches.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

MAS DE LA DAME

Cave ouverte tous les jours de 9h à 18h du 1er novembre au 31 mars
et de 9h à 19h du 1er avril au 31 octobre
Fermé le 25 décembre 1er janvier et les dimanches de janvier à février
Chemin départemental 5 - 13520 Les Baux de Provence
04 90 54 32 24 - masdeladame@masdeladame.com
www.masdeladame.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

DOMAINE DE LA VALLONGUE

Cuvée Garrigues - 14,30 €
Grenache, Syrah, Counoise, Cinsault.

« Une robe pêche. Le nez est sur les abricots et les agrumes avec des notes exotiques. La bouche est ronde et généreuse, longue sur les notes de pêche jaune.»

Route de Mouriès - 13810 EYGALIÈRES
Tél. : 04 90 95 91 70 - lavallongue.com

DOMAINE DE MÉTIFIOT

23 € - Grenache, Cinsault.

« Une robe melon. Le nez est élégant sur les agrumes et les fruits exotiques. La bouche est vive, sur les fruits rouges, avec une longue finale chaleureuse. »

Voie communale des Carrières
13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
Tél. : 04 90 95 94 35 / domainedemetifiot.fr

CHATEAU ROMANIN

18 € - Bio
Grenache 58 %, Mourvèdre 24 %, Syrah 12 %, Counoise 6 %.

« Une robe pêche. Le nez est fin sur les agrumes et les petits fruits rouges. La bouche est vive sur des notes florales. Finale sur le citron. »
Route de Cavaillon - 13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
Tél. : 04 90 92 45 87 - ChateauRomanin.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

Mas de Gourgonnier

FAMILLE CARTIER
D78 Le Destet - 13890 MOURIES
04 90 47 50 45
contact@gourgonnier.com

gourgonnier.com

MAS DE GOURGONNIER
BIO DEPUIS TROIS GÉNÉRATIONS

Dans la foulée de Noël Michelin (lire en page 24), c'est dans les années 1970 que Nicolas Cartier décidait de convertir son Mas de Gourgonnier en agriculture et viticulture biologiques, chose faite en 1975, première année de labellisation « Nature et Progrès ». Et si le progrès est souvent lié à l'activité humaine, la nature, elle, est un don. Qu'il soit du ciel ou des fées, ce don trouve une magnifique expression au Destet, où les Cartier font prospérer leur Mas de Gourgonnier sur quelque soixante hectares et des poussières dont 46 de vignes et 20 d'oliviers.

A l'écart des grands axes d'une circulation touristique frénétique, la vallée qui part du hameau du Destet pour rejoindre le secteur des Calans à Mouriès est un havre de beauté et de paix au cœur des Alpilles. On comprend mieux, en découvrant l'endroit, pourquoi la famille Cartier le préserve au maximum, notamment en pratiquant une agriculture respectueuse de l'environnement conformément au cahier des charges de «Nature et Progrès», c'est-à-dire sans engrais chimique, ni herbicide, ni insecticide. L'apport régulier de compost et de fumier de mouton ainsi que les semis annuels d'engrais verts constituent la fumure des sols. La protection végétale est assurée par la bouillie bordelaise et le soufre. Si on parle de famille ici, c'est qu'elle est très présente au cœur du domaine puisqu'après Nicolas, ce sont ses fils Luc et Frédéri qui se sont attelés à la tâche, épaulés désormais par leurs enfants, Eve pour Luc et Olivier pour Frédéri. Une troisième génération encore plus persuadée du bien fondé et de l'utilité de la pratique bio. Et lorsqu'en revenant d'un stage en Californie, il y a quelques années, Eve Cartier a séduit son monde avec la création d'une cuvée sans soufre ajouté, elle fut l'une des premières… Depuis la formule a fait florès ! « Nous poursuivons, bien entendu, sur ce chemin en essayant que nos vins soient le moins possible impactés par le SO2, confie la jeune femme. Il n'y a pas d'intrants dans nos pratiques et nous ne filtrons quasiment plus… » Du côté des cépages, le Grenache noir se taille, bien entendu, la part du lion sur 18 hectares, devant la Syrah et le Cabernet Sauvignon qui embellissent, eux,

Des vins appréciés par une clientèle fidèle à la cave, mais aussi chez les cavistes et les restaurateurs en France.

sur 9 hectares chacun. Et sur les coteaux exposés au sud et sur un sol d'éboulis caillouteux argilo-calcaire, les fruits de vigne produisent en moyenne 40 hectolitres par hectare qui se répartissent pour 60 % en rouge, 35 % en rosé et 5 % en blanc. Des vins appréciés par une clientèle fidèle à la cave, mais aussi chez les cavistes et les restaurateurs en France. Les exportations, elles, se font principalement sur l'Europe ainsi que sur des marchés aux USA et au Japon.

Michel EGEA
Photo Sophie SPITERI
Lire la fiche du vin Coup de cœur en page 98

CHÂTEAU HENRI BONNAUD

19 €

Mourvèdre, Grenache, Cinsault.

« Une lumineuse robe melon. Le nez est sur les agrumes et le citron avec des nuances fruitées et minérales. La bouche est riche et ample sur des notes d'agrumes avec des notes florales et exotiques. Belle longueur bien tenue par la fraicheur du vin. Finale agréable. »

585 chemin de la Poudrière – 13100 LE THOLONET
Tél. : 04 42 66 86 28

CHÂTEAU DES TROIS SAUTETS

25 €

Grenache 35 %, Syrah 30 %, Mourvèdre 10 %, Cinsault 10 %, Tibouren 10 %, Muscat de Hambourg 5 %.

« Une robe pomelo. Le nez est sur la confiserie et la gelée de framboises avec une note d'herbe fraiche. La bouche est ronde et grasse. »

Chemin de la Simone – 13590 MEYREUIL
Tél. : 06 77 03 74 68
chateaudestroissautets.com

DOMAINE Grand Mas de Lansac

DES VINS D'EXCELLENCE
EN TERRE DE PROVENCE.

Domaine du Grand Mas de Lansac 13150 TARASCON
www.grandmasdelansac.fr - 04 90 91 35 70

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

ORCEL & ROMIEU
L'OBJET QUI VA BIEN À VOS VINS !

LA SOCIÉTÉ ORCEL ET ROMIEU FÊTE SES VINGT ANS CETTE ANNÉE… C'EST EN EFFET EN 2002 QUE LES COUSINS PIERRE ORCEL ET PATRICK ROMIEU DÉCIDAIENT DE FUSIONNER LEURS SOCIÉTÉS POUR N'EN CRÉER QU'UNE CONSACRÉE AUX OBJETS DU VIN.

« En fait, raconte Pierre Romieu, notre grand-père Mathieu Orcel fut le premier à réaliser des objets promotionnels dans les années 1930. C'était à Marseille et c'était pour Paul Ricard. Et l'histoire familiale s'est poursuivie. » Du côté Orcel de la famille, c'est à Thiers que la prospection a été menée pour travailler avec les meilleurs fabricants de tire-bouchons et de couteaux sommeliers. Du côté Romieu, c'est en 1992 que Pierre et son épouse Laurence décidaient de se lancer dans les objets publicitaires spécifiques au monde viticole. Avec bonheur puisque leur structure allait devenir l'unique partenaire de la société danoise Schur Pack avec la charge de lancer et commercialiser le DropStop® en France. Sacré business pour méga succès lorsqu'on sait l'avenir qui était réservé au petit disque en mylar chargé de préserver les nappes blanches de la goutte pourpre tombant du goulot ! D'un côté le nec plus ultra des couteaux sommeliers made in France, de l'autre la succès story DropStop® : la fusion s'imposait. Et c'est à Eguilles, au cœur des Coteaux d'Aix-en-Provence, que la société Orcel & Romieu s'installait afin de poursuivre son développement. C'est Patrick Romieu qui en assure avec dynamisme la direction générale ; « Notre expérience nous a permis de tisser des liens étroits avec tous les acteurs de la filière viti-vinicole. Nous travaillons avec 20 des 22 interprofessions françaises et comptons 4000 clients dans l'hexagone. DropStop® représente 50 % de notre chiffre d'affaires et nous avons la fierté que 80 % des objets proposés dans notre catalogue soient fabriqués en France et en Europe… ». Millésime bio, Vinisud, Wine Paris et bien d'autres salons professionnels ont aussi tissé des liens avec Orcel & Romieu qui y trouve un terrain d'expression, et de promotion, pour ses objets. « L'une de nos forces, confie le directeur général, c'est que nous pouvons proposer à nos clients un choix important de produits personnalisables de grande qualité avec des fourchettes budgétaires adaptées. ». Ainsi si les DropStop® se parent régulièrement d'illustrations diverses, certains devenant même des collectors, du côté des couteaux sommeliers, les collaborations notamment avec les maisons Laguilole et Cartailler-Deluc permettent de proposer une déclinaison où chacun peut trouver son bonheur. Aux côtés des objets et accessoires du vin, Orcel & Romieu propose aussi divers objets publicitaires et cadeaux événementiels… « Certes nous sommes forts de nos trente années d'expérience, conclut Pierre Romieu, mais nous sommes toujours à la recherche des nouveautés et toujours mobilisés pour faire évoluer notre gamme.

C'est à Eguilles, au cœur des Coteaux d'Aix-en-Provence, que la société Orcel & Romieu s'est installée afin de poursuivre son développement.

Actuellement, nous travaillons sur les essuies verres qui devraient connaître à leur tour un beau succès. » La poursuite de la succès story, c'est tout ce qui est à souhaiter à Pierre et Laurence Romieu ainsi qu'à Luc Penven, directeur commercial de la société, sans oublier Elodie Valliccioni, assistante commerciale.

Michel EGEA
Photo Sophie Spiteri

LES ROSÉS
DU SUD
DE LA RÉGION
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
STARS
DE L'ÉTÉ
Ça, c'est le Sud
maregionsud.fr
maregionsud
MaRegionSud
maregionsud
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA

« Les rosés du Sud représentent une part de notre identité, une part de l'intensité du Sud. Première région productrice de rosé au monde, générant 42 % de la production nationale, nous sommes fiers de nos rosés de caractère qui allient qualités, saveurs et bonheur. »

Renaud MUSELIER
Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
Président délégué de Régions de France

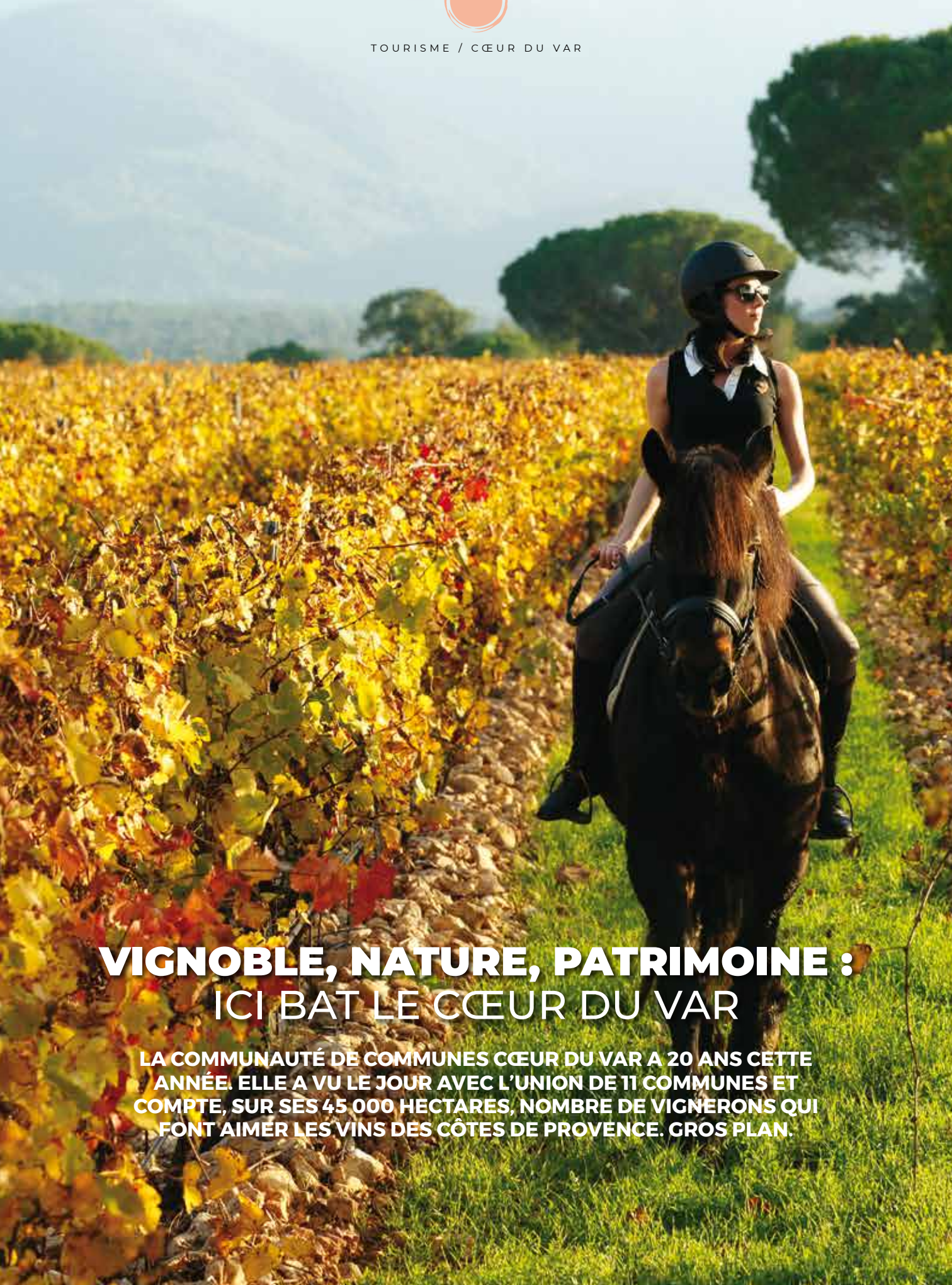
Production emblématique de l'agriculture locale, la filière rosé en Région Sud, c'est :
12 000 emplois
6 000 exploitations
1 centre de recherche dédié à Vidauban
150 millions de bouteilles par an

Les rosés du Sud, à consommer avec modération et à aimer avec passion !

Conception-réalisation : Direction de la Communication et de la Marque de la Région Sud. Photo : Gettyimages.

RÉGION SUD
PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR

SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



VIGNOBLE, NATURE, PATRIMOINE : ICI BAT LE CŒUR DU VAR

LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CŒUR DU VAR A 20 ANS CETTE ANNÉE. ELLE A VU LE JOUR AVEC L'UNION DE 11 COMMUNES ET COMPTE, SUR SES 45 000 HECTARES, NOMBRE DE VIGNERONS QUI FONT AIMER LES VINS DES CÔTES DE PROVENCE. GROS PLAN.

Entre Méditerranée et Verdon, à mi-chemin entre Aix-en-Provence et Nice, le cœur du Var bat au centre géographique du département. Né en 2002 du regroupement des communes de Besse-sur-Issole, Cabasse-sur-Issole, Le Canet-des-Maures, Carnoules, Flassans-sur-Issole, Gonfaron, Le Luc-en-Provence, Les Mayons, Pignans, Puget-Ville et Le Thoronet, Cœur du Var est une destination riche en sites patrimoniaux et en paysages à couper le souffle. Il est aussi l'un des hauts lieux du vignoble de Provence et fait partie, bien entendu, de la Route des Vins de Provence avec de nombreuses propositions de visites, découvertes, dégustations, promenades et bien d'autres choses encore. C'est une terre de domaines de renom. Calcaires et cristallins, les sols de ce territoire viticole sont des terrains peu profonds, sans excès d'humidité, qui conviennent parfaitement à la vigne. Ce terroir bénéficie d'un ensoleillement important avec 2700 à 2900 heures par an, et des températures élevées l'été. Les précipitations se concentrent en automne et au printemps, et le mistral protège la vigne des attaques de maladies liées à l'humidité.

Cœur du Var c'est aussi le territoire rêvé pour celles et ceux qui veulent se ressourcer en se délectant d'une nature généreuse. Il offre un cadre paysager préservé (malheureusement touché et dégradé par le grand incendie de l'été 2021) et très diversifié avec 70 % de sa surface couverts par des espaces naturels et forestiers. Au sud, le massif des Maures aux pentes abruptes culmine à près de 780 mètres. Au centre, la plaine des Maures prend place entre le piémont du massif et les collines calcaires. Entre ces collines, au nord, se trouvent les vallées de l'Issole et de l'Argens. La variété des paysages séduira les amateurs de grands espaces, marcheurs, cavaliers ou vététistes. On peut y découvrir la Provence calcaire avec sa garrigue et ses pinèdes qui est le royaume de la plus grande sauterelle d'Europe, la magicienne dentelée.

La Provence cristalline du massif des Maures offre, quant à elle, une végétation riche en châtaigniers, chênes lièges, pins maritimes. On peut y voir de nombreux rapaces diurnes comme le faucon crécerelle, le circaète Jean-le-Blanc dit aussi aigle des Maures, la buse variable ou l'aigle royal. Dans la nuit ce sont la chouette hulotte, le petit-duc scops et le hibou moyen-duc qui sont de sortie. La plaine des Maures, elle, est une réserve naturelle nationale, territoire d'une faune riche tant dans les airs qu'au sol où les tortues de Hermann sont protégées. Puis il y a un patrimoine historique et culturel extrêmement riche dont nous vous proposons quelques fleurons dans les pages qui suivent avec quelques bonnes raisons d'aller écouter battre le Cœur du Var.

POUR PRÉPARER VOTRE ESCAPADE

COEURDUVARTOURISME.COM

ROUTEDESVINSDEPROVENCE.COM

TROIS QUESTIONS À YANNICK SIMON

MAIRE DE CABASSE, PRÉSIDENT DE L'INTERCOMMUNALITÉ CŒUR DU VAR

« LA VIGNE COMME UN OUTIL DE PROMOTION DU TOURISME »

Quelles sont les principales caractéristiques de l'offre touristique proposée par Cœur du Var ?
L'offre touristique que nous proposons est unique. Chez nous, contrairement aux rivages de la Méditerranée et aux rives du Verdon, le tourisme de masse n'est pas de rigueur. Mais nous ne voulons pas être un simple endroit où l'on passe ; nous tenons à développer le tourisme autour de nos atouts tournés vers la nature, le patrimoine et l'œnotourisme. Il faut savoir que notre territoire abrite nombre des exploitations viticoles du département et que l'activité agricole est un moteur économique important. Aussi, avec le soutien du Conseil Régional, nous développons les accueils à la ferme, notamment des camping cars, ainsi que toutes les activités autour de la vigne et du vin. Ceci permet de coller au mieux à la volonté des visiteurs de découvrir le cœur du Var. Par ailleurs, et c'est l'une de nos autres spécificités, nous développons nos offres touristiques toute l'année car nous devons répondre à une demande qui n'est pas que saisonnière.

Pour gérer et développer ce secteur d'activités, l'intercommunalité s'est dotée d'un outil performant situé au Luc : « Cœur du Var tourisme ». Quelles sont ses missions ?
Il y a quelques années, chaque commune avait un point d'accueil des touristes. Il nous a semblé important de créer une structure intercommunale qui permet de rayonner sur les onze villes et villages, et de pouvoir être efficaces tant en ce qui concerne l'événementiel que la communication et la promotion. Nous participons d'ailleurs à de nombreux salons, notamment à celui de l'agriculture à Paris. Par ailleurs, nous avons centralisé ici tout ce qui concerne l'informatique, notamment la gestion du site internet qui permet, entre autres, au visiteur de préparer efficacement son séjour. Trois personnes travaillent ici en permanence.

Le Cœur du Var a été touché, l'été dernier, par un gigantesque incendie. Comment se relever d'un tel épisode dramatique ?
Tout le monde, ici, connait mes positions tranchées à ce sujet. On ne peut plus laisser gérer ces zones par des néo-ruraux. Nous, nos pieds sont ancrés dans ce terroir, souvent agriculteurs de père en fils, et nous savons comment gérer les choses. Il faut, entre autres, réimposer la mise en place de pare feux agricoles, défricher de façon efficace et pas au coupe-ongles, réinstaurer le pastoralisme. Des choses que l'on nous interdit encore de faire parce qu'il y a ici une plante, là-bas un insecte, qui pourraient être perturbés… Tout ce qu'on nous propose aujourd'hui ce sont des études, encore des études, toujours de études. Pourtant nous avons fourni un plan blanc qui ne demande qu'à être mis en place. Mais pour cela il faut une volonté politique au plus haut niveau de l'administration… En attendant, il nous faut faire avec pour essayer de pouvoir offrir quoiqu'il en soit, un maximum d'activités à nos visiteurs en espérant que des sites aujourd'hui fermés à la randonnée pour cause d'incendie, soient à nouveau opérationnels rapidement.

Propos recueillis par Michel EGEA

PHILIPPE MATHIEU

concept & menuiserie d'art

Spécialisé dans l'univers du vin, son talent et sa griffe font de Philippe Mathieu, le "créateur-menuisier" que l'on s'arrache... Ses réalisations témoignent de la recherche et de la qualité de ses prestations. Les caveaux de la maison GUIGAL, du Château Clos Haut Peyraguey, Château De Tariquet, Domaine Brana, et bien d'autres encore en France et à l'étranger, attestent de l'adéquation parfaite entre souci d'esthétique, originalité & praticité de ses ouvrages.

Un savoir faire au service de l'excellence

WWW.PHILIPPEMATHIEU.COM

ROUTE DE TAVEL • 30131 PUJAUT • FRANCE

CONTACT@PHILIPPEMATHIEU.COM

TÉL. : 04 90 26 48 52

DOMAINE
TROIS TERRES

DOMAINE LES TROIS TERRES - LUC NIVIERE ARTISAN VIGNERON
D 79, ROUTE DE BRIGNOLES - 83340 CABASSE - 04 94 80 38 46 - 06 72 21 36 61
CONTACT@TROISTERRESPROVENCE.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

5 BONNES RAISONS DE POUSSER LA PORTE DU CŒUR DE VAR

Cœur du Var joue la carte de la nature riche et accueillante ; et ce à juste titre. De quoi satisfaire les amoureux de la faune et de la flore et des randonnées à pied, à vélo, à cheval. Des activités réjouissantes tout comme la découverte des sites patrimoniaux emblématiques du territoire et, bien entendu, tout ce qui concerne l'œnotourisme et les expositions qui, en été, s'épanouissent au cœur des vignobles. Petite sélection réalisée avec la complicité des professionnels du tourisme de ce territoire.

Photo par Estelle Bouccenna

Le Cellier des Trois Pignes

WWW.CELLIERDESTROISPIGNES.COM

Le Cellier Des Trois Pignes

La Berlière - 83790 PIGNANS - 04 94 48 80 56 - cooperativevinicole.pignans@wanadoo.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

1 SE RESSOURCER À L'ABBAYE DU THORONET

Savez-vous que ce joyau cistercien a été sauvé par Prosper Mérimée ? C'est en effet ce dernier, qui après avoir découvert l'abbaye dans un piteux état, avait averti l'architecte des monuments historiques, l'aixois Henri Antoine Revoil. En 1873, ce dernier débutait une restauration reprise en 1907 par son successeur Jean-Camille Formigé. Ce qui permet aujourd'hui à l'abbaye du Thoronet d'être encore, avec ses sœurs Silvacane et Sénanque, l'une des trois merveilles cisterciennes de Provence. Dans son dépouillement, l'abbaye illustre à merveille la règle cistercienne qui proclame : « le monastère sera construit, si faire se peut, de telle sorte qu'il réunisse dans son enceinte toutes les choses nécessaires, savoir : l'eau, un moulin, un jardin, des ateliers pour divers afin d'éviter que les moines n'aillent dehors… ».

Le style roman y atteint une rigueur jusque-là inconnue. Pour celles et ceux qui voudraient revivre l'édification de l'abbaye du Thoronet, nous ne saurions trop recommander de lire Les Pierres Sauvages, l'ouvrage de l'architecte Fernand Pouillon publié au Seuil en 1964.

2 SUR LES PAS D'UN BANDIT DES GRANDS CHEMINS

Savez-vous que le village de Besse-sur-Issole tient sa notoriété d'un bandit de grand chemin, Gaspard Bouis, dit Gaspard de Besse, né en 1757 ? Il attaquait et pillait les diligences et la légende dit qu'il épargnait les pauvres et respectait les dames... Dénoncé, il fut roué le 25 octobre 1781 à Aix-en-Provence. Regretté du peuple, Gaspard était révolté contre une vie de misère comme la plupart des chefs de bande de cette époque. Il annonçait à sa manière la révolution. Aujourd'hui, à l'abri de son château, Besse conserve un dédale de vieilles ruelles dont certaines conduisent à un petit lac qui fait de ce vieux village de plaine un lieu agréable où il fait bon flâner. Cœur du Var tourisme propose les découvertes de chacune des onze communes du territoire

Le Hameau - 66 Avenue Ferrandin • 83570 CARCES • 04 94 04 50 04

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

3 FLÂNER DANS LE PARC DES SCULPTURES DE LA COMMANDERIE DE PEYRASSOL

Haut-lieu oenotouristique, la Commanderie de Peyrassol figure en bonne place sur la route des vins du Cœur du Var. Et pas seulement pour les produits de la vigne puisque l'endroit, situé sur les contreforts du Massif des Maures, est certes constitué de 92 hectares de vignes mais se trouve aussi au cœur de 850 hectares de forêt. Le domaine, à l'instar de nombreux autres, laisse à l'art une grande place puisqu'il propose un parc de sculptures monumentales qui est l'une des plus grandes collections privées d'art contemporain à ciel ouvert d'Europe. Au milieu des vignes et au détour des bois, comme au sein d'espaces dédiés pour les pièces les plus délicates, le visiteur croise les œuvres, parfois monumentales, de Daniel Buren, Niki de Saint Phalle, Dan Graham, Carsten Höller, Bertrand Lavier, Richard Long, Ugo Rondinone, Lee Ufan, Victor Vasarely, Joana Vasconcelos ou encore, Bernar Venet. Ces créations majeures dialoguent avec le paysage idyllique et éveillent chez le promeneur le plaisir de la découverte de l'art contemporain. En 2021, la Commanderie de Peyrassol a inauguré un espace d'exposition temporaire dont le premier artiste accueilli fut Anish Kapoor !

LA BASTIDE

PEYRASSOL

Photo : © Stanislas Wolff

WWW.PEYRASSOL.COM

PEYRASSOL

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

4 RANDONNER AUX MAYONS SUR LES TRACES DES MINEURS

La variété des paysages séduit les amateurs de grands espaces. Simples marcheurs, cavaliers ou vététistes, tout est possible pour combler la soif de nature du visiteur. Formidable terrain de jeu, ces espaces offrent des balades diversifiées sur 150 km de sentiers labellisés Fédération Française de Randonnée. Aux Mayons, par exemple, se situe le point de départ du mythique tracé du « Decauville », on atteint la crête des Maures à la rencontre de panoramas grandioses : une immersion dans une nature sauvage, une expérience inoubliable en forêt profonde. Cette randonnée de 20 kilomètres propose un dénivelé de 550 mètres pour une durée de 6 heures de marche. Avant ou après la randonnée vous en profiterez pour visiter les Mayons, village qui s'étire sur un éperon schisteux. Sa physionomie n'a guère changé depuis l'époque des charbonniers et des mineurs de Pic Martin ou de St Daumas. La forêt, toute proche, rythme encore la vie de ce village couronné par le massif des Maures. Le grand-père châtaignier, arbre vénérable planté au Moyen âge, tient lieu de monument. Le tracé de la randonnée emprunte, quant à lui, les anciennes voies parcourues par les wagonnets des mineurs.

Les Caves de l'Amiral - Route de Saint Antonin, Quartier les Prés - 83570 Entrecasteaux
04. 94 .04. 42. 68 - caveau@cave-amiral.fr - www.cave-amiral.fr

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

SOLUTIONS DE BOUCHAGE - HYGIÈNE FILTRATION - PRODUITS OENOLOGIQUES

La Galante RN7 - 13590 MEYREUIL
tél. 04 42 58 61 02 I www.vitis-oeno.fr

NOMACORC
by VINVENTIONS

NEUTRALITÉ SENSORIELLE, PAS DE TCA NI DE DÉFAUT, PERMÉABILITÉ CONTRÔLÉE

GREEN LINE™

- **Empreinte carbone neutre**
- **Matière bio-sourcée**
- **Recyclable**

La gamme Green Line de Nomacorc est fabriquée à partir de matières premières durables et renouvelables, dérivées de la canne à sucre.

BLUE LINE™

- **Economie circulaire**
- **Matière recyclée**
- **Recyclable**

La gamme Blue Line est une nouvelle catégorie de bouchons recyclables pour lesquels 50 % de la matière première provient du recyclage du plastique. Ainsi, une proportion significative de plastique entrant dans la composition de ces bouchons est **certifiée ISCC**+.

Plus d'information

WWW.VINVENTIONS.COM

5 SAINTE-PHILOMÈNE, SUR LA ROUTE DES CHAPELLES PERCHÉES

Sur près de 80 kilomètres la route des chapelles perchées présente sept chapelles rurales. Toutes situées sur un point de vue remarquable, ces chapelles sont l'occasion de découvrir les richesses patrimoniales et les plus beaux panoramas du territoire. Nous avons choisi de vous proposer de découvrir la chapelle Sainte-Philomène. Agrippée à la colline de La Blaque, à près de 300 mètres d'altitude, elle offre une vue unique sur la plaine, les Maures et les environs de Toulon. Elle veille sur un cimetière de pierres, cachées pour la plupart sous la végétation envahissante et la forêt. Ancienne église du vieux Puget (aujourd'hui Puget-Ville), sa construction remonte au XIème siècle. Les archives de l'abbaye de Saint Victor à Marseille mentionnent clairement son existence en 1060. Au XVIIIème siècle, avec l'abandon du vieux-village, elle perd son statut de paroisse au profit de la chapelle Saint Sidoine située dans la plaine. Une grande statue en bois polychrome de Sainte-Philomène trône sur un des murs intérieurs de la chapelle. Il s'agit d'un ex-voto. De taille plus grande que de coutume, il raconte et témoigne, en latin, d'un remerciement à la Sainte pour avoir sauvé et guéri un enfant de 9 ans, le 11 août 1887. En contrepoint, sur un pilier situé à proximité, se trouve un autre ex-voto de dimension plus modeste qui remercie aussi la sainte pour sa « guérison spontanée et miraculeuse après 7 mois de maladie grave », le 12 août 1860.

CONCOURS
DES VINS DE PROVENCE

UNE DÉGUSTATION DANS LE RESPECT DES RÈGLES SANITAIRES

La dégustation de l'édition 2022 du Concours des Vins de Provence s'est tenue en deux sessions les 5 et 6 avril derniers à la Maison des Vins Côtes de Provence, aux Arcs-sur-Argens (Var). 798 échantillons étaient en lice. 143 dégustateurs professionnels, représentant l'ensemble de la filière du vin, mais aussi amateurs du jury d'experts du Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé et des élèves en bac pro vigne et vin du CFA des Arcs-sur-Argens ont composé les différents jurys et ont distingué 194 vins des appellations Côtes de Provence et ses dénominations de terroir, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence, et enfin rosés de garde.

Voici la répartition des 194 vins primés
(96 médailles d'or, 59 médailles d'argent, 19 médailles de bronze)

109 vins pour l'appellation Côtes de Provence (45 médailles d'or, 49 médailles d'argent, 15 médailles de bronze) :
27 vins blancs (13 médailles d'or, 12 médailles d'argent, 2 médailles de bronze), 64 vins rosés (21 médailles d'or, 31 médailles d'argent, 12 médailles de bronze), 18 vins rouges (11 médailles d'or, 6 médailles d'argent, 1 médaille de bronze)

Dont :
10 vins Côtes de Provence Sainte-Victoire
(8 médailles d'or, 2 médailles d'argent) : 7 vins rosés (5 médailles d'or, 2 médailles d'argent), 3 vins rouges (3 médailles d'or)

11 vins Côtes de Provence La Londe
(7 médailles d'or, 4 médailles d'argent) : 3 vins blancs (2 médailles d'or, 1 médaille d'argent), 6 vins rosés (3 médailles d'or, 3 médailles d'argent), 2 vins rouges (2 médailles d'or)

4 vins Côtes de Provence Pierrefeu
(2 médailles d'or, 1 médaille d'argent, 1 médaille de bronze) : 2 vins rosés (2 médailles d'or), 2 vins rouges (1 médaille d'argent, 1 médaille de bronze)

2 vins Côtes de Provence Notre-Dame des Anges :
2 vins rosés (2 médailles d'argent)

33 vins pour l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence
(21 médailles d'or, 10 médailles d'argent, 2 médailles de bronze) : 8 vins blancs (5 médailles d'or, 2 médailles d'argent, 1 médaille de bronze), 19 vins rosés (12 médailles d'or, 6 médailles d'argent, 1 médaille de bronze), 6 vins rouges (4 médailles d'or, 2 médailles d'argent)

21 vins pour l'appellation Coteaux Varois en Provence
(10 médailles d'or, 10 médailles d'argent, 1 médaille de bronze) : 4 vins blancs (3 médailles d'or, 1 médaille d'argent), 12 vins rosés (4 médailles d'or, 7 médailles d'argent, 1 médaille de bronze), 5 vins rouges (3 médailles d'or, 2 médailles d'argent)

4 vins rosés de garde
(catégorie ouverte aux vins millésimes 2019 et antérieurs) : 3 médailles d'or (2 Côtes de Provence, 1 Coteaux d'Aix-en-Provence), 1 médaille d'argent pour un Coteaux d'Aix-en-Provence.

Produit de France

Vol de Nuit

Appellation d'Origine Protégée

Côtes de Provence

Croix du Sud

Appellation d'Origine Protégée

Côtes de Provence
Sainte Victoire

DOMAINE

LE LOUP BLEU

PUYLOUBIER

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Piconin - 13114 Puyloubier - France

Tél. +33 (0)7 72 55 91 31
contact@le-loup-bleu.com
www.le-loup-bleu.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

COUP DE CŒUR
CHÂTEAU DE VAUCOULEURS

Cuvée Les Lézards - 13,50 €
Grenache, Syrah, Cinsault.

« Une lumineuse robe mangue. Le nez est tout en élégance sur la pêche, les agrumes avec des notes confites, nuance de sirop de grenadine. La bouche est vive et fraiche, très équilibrée sur les fruits rouges. Finale très longue. Très beau vin. »

RD N7 – 83480 PUGET SUR ARGENS
Tél. : 04 94 45 20 27
chateaudevaucouleurs.fr

2ème
DOMAINE LE LOUP BLEU

Cuvée Vol de nuit - 10,50 €
Grenache 71 %, Syrah 15 %, Rolle 12 %, Clairette 2 %.

« Une lumineuse robe pêche. Le nez est tout en élégance sur la pêche, les agrumes avec des notes confites, nuance de sirop de grenadine. La bouche est vive et fraiche, très équilibrée sur les fruits rouges. Finale très longue.»

Piconin, route de Trets - 13114 PUYLOUBIER
Tél. : 06 24 05 64 75 - le-loup-bleu.com

3ème
DOMAINE LA BEYSSANNETTE

8,10 €
Grenache, Syrah.

« Une robe melon. Le nez est sur la pêche, notes d'abricot et de garrigue. La bouche est suave sur les agrumes et la garrigue. Finale fraiche, notes de suavité. »

Chemin Beyssannette - 83910 POURRIÈRES
Tél. : 04 94 77 60 89

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

ULTIMATE PROVENCE

Cuvée Origin - 25 €
Syrah, Cinsault, Grenache, Rolle.

« Une lumineuse robe pomelo. Le nez est harmonieux, sur la pêche avec des notes de fruits rouges confits. Beaucoup d'élégance. La bouche est suave avec une belle ligne tenue et une finale des plus élégantes sur le citron avec des notes suaves. Fraicheur et rondeur. »

7270 route du Luc - 83680 LA GARDE FREINET
Tél. : 04 94 85 29 10 - ultimateprovence-vin.com

CAVES DU COMMANDEUR

Cuvée Secrète - 8,90 €

« Une robe pêche. Le nez est très expressif sur les fruits à chair jaune et les nuances de confiserie et de fruits rouges. La bouche est suave et la finale vive sur les agrumes. »

18 rue du Moulin - 83570 MONTFORT SUR ARGENS
Tél. : 04 94 59 59 02
caves-du-commandeur.fr

DOMAINE DES THERMES

Cuvée Ursae - 9,20 €
Grenache, Cinsault, Syrah.

« Une robe melon pâle. Le nez est frais sur le citron, les agrumes et des notes d'abricot. La bouche est riche et équilibrée sur des notes de pêche et de fruits exotiques. Finale longue sur les agrumes confits. »

RN 7 - 83340 LE CANNET DES MAURES
Tél. : 04 94 60 73 15 - domaine-des-thermes.com

LES MAÎTRES VIGNERONS DE VIDAUBAN

Domaine de l'Amour - 6,10 €
Grenache, Cinsault.

« Une robe mangue. Le nez est sur le pamplemousse avec des nuances de petits fruits rouges. La bouche est équilibrée et ronde puis vivace sur les agrumes. Finale citronnée et fraiche. »

89 chemin de Sainte Anne - 83550 VIDAUBAN
Tél. : 04 94 73 73 33
maitres-vignerons-de-vidauban.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

TORPEZ
À SAINT-TROPEZ
DEPUIS 1908

Vins et Vignoble au Cœur
du Terroir Tropézien

Wines with Love
from Saint-Tropez

Jardins de Vignes – A Garden of Vines

Cave - Dégustation - Vente • Cellar Door - Wine Tasting - Sales - www.torpez-saint-tropez.com • 111 Route des Plages à Saint-Tropez • Tél. : +33 (0)4 94 97 01 60

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DOMAINE BOUISSE MATTERRI

Cuvée Harmonie - 9 €
Grenache, Cinsault.

« Une robe pêche aux reflets mangue. Le nez est sur le pomelo avec des notes de fruits rouges, nuances exotiques. L'attaque en bouche est suave, sur des notes de fruits confits. Finale agréable et longue sur le citron. »

3301 route des Loubes - 83400 HYÈRES
Tél. : 04 94 38 65 05
bouisse-matterri.fr

DOMAINE DE LA GRANDE PALLIÈRE

12,50 €
Grenache, Cinsault, Syrah.

« Une robe melon dense. Le nez est sur les petits fruits et des nuances citronnées. La bouche est vive sur le citron et les agrumes. Finale vive. »

Chemin Pallière - 83570 CORRENS
Tél. : 04 94 59 57 55
grandepalliere.fr

DOMAINE DE LA PERTUADE

Cuvée l'Embrun - 10 €
Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre.

« Une robe melon pâle. Le nez est sur la confiserie, les fruits exotiques et à chair jaune. La bouche est suave et vive avec une finale très agréable et longue. »

1150 chemin Saint Julien
83310 LA MÔLE
Tél. : 06 31 07 33 32
domainedelapertuade.com

DOMAINE LES CLOS SERVIEN

Cuvée Les Clos - 11 €
Grenache, Cinsault, Tibouren, Mourvèdre.

« Une robe melon très pâle. Le nez est sur la pêche jaune et l'abricot. La bouche est suave et vive sur des notes de confiture. Belle longueur. »

310 chemin de la Tour
83310 GRIMAUD
Tél. 06 09 96 12 67

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

CRU CLASSÉ
JAS D'ESCLANS
JASDESCLANS.FR

04 98 10 29 29
CONTACT@JASDESCLANS.FR

LES VIGNERONS DU GARLABAN

Domaine de l'Andouiller - 7,20 €
Grenache, Cinsault.

« Une robe melon. Un nez très agréable sur la pêche et les notes fleuries. La bouche est suave sur les fruits exotiques. Vivacité et longueur. »

639 route des vignerons - 13112 LA DESTROUSSE
Tél. : 04 42 04 80 16
vigneronsdugarlaban.com

CELLIER DE MARIUS CAIUS

Cuvée 1912 - 6,80 €
Grenache, Syrah.

« Une robe melon. Le nez est sur la pêche avec des notes florales. La bouche est suave sur des notes de citron. De la vivacité et une finale ronde. »

47 Grand Rue - 83910 POURRIÈRES
Tél. : 04 94 78 43 29
cellier-marius-caius.fr

CHÂTEAU PARADIS

Cuvée Tradition - 7 €
Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle,
Clairette.

« Une robe melon lumineuse. Le nez est en finesse sur les petits fruits rouges, notes florales. La bouche est vive, finale sur l'herbe fraiche. Belle longueur. »

Avenue Paradis
83340 LE LUC-EN-PROVENCE
Tél. : 04 94 47 96 13
chateauparadis.fr

BASTIDE DES DEUX LUNES

Cuvée Tout Près Des Etoiles - 10 €
Grenache, Cinsault, Mourvèdre.

« Une robe melon. Le nez est sur le pamplemousse avec des notes de petits fruits rouges et des nuances de pêche. Belle matière en bouche sur le pamplemousse, notes suaves. Finale légère. »

467 chemin des deux lunes
83480 PUGET SUR ARGENS
Tél. : 07 70 48 86 87

LES VIGNERONS LONDAIS

Cuvée Château Pansard - 8,60 €
Grenache, Rolle, Syrah.

« Une robe pêche aux reflets pomelo. Le nez est sur les agrumes avec des nuances de fruits à chair jaune. La bouche est vive et suave. Finale fraiche.»

363 avenue Albert Roux - 83250 LA LONDE LES MAURES
Tél. : 04 94 66 80 23 - vignerons-londais.com

CHÂTEAU L'ARNAUDE

Cuvée Premium - 10,50 €
Grenache, Cinsault, Syrah.

« Une robe pêche aux reflets mangue. Le nez est élégant sur les agrumes et la pêche. La bouche est vive finale citronnée. »

Route de Vidauban - 83510 LORGUES
Tél. : 04 94 73 70 67 - chateaularnaude.com

CHÂTEAU LAUZADE

12 €
Grenache 70 %, Cinsault 20 %,
Syrah 10 %.

« Une robe mangue limpide. Le nez est sur les fruits à chair jaune. La bouche est suave, ronde avec des notes de bonbon et de fruits rouges. »

3423 route de Toulon - 83340 LE LUC
Tél. 04 94 60 72 51

LES MAÎTRES VIGNERONS DE VIDAUBAN

Bastide Castel d'Aille - 9 €
Cinsault, Syrah, Grenache, Rolle.

« Une robe melon. Le nez est sur la pêche et les agrumes. La bouche est suave sur les fruits exotiques. »

89 chemin de Sainte Anne - 83550 VIDAUBAN
Tél. 04 94 73 73 33 - maitres-vignerons-de-vidauban.com

N'ont pas été dégustés :
La cuvée Baleti Prestige
de la Cave Les Vignerons Du Luc
et Les Chais du sud / Moncigale.

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

CELLIER MARIUS CAIUS 47 Grand'Rue - 83910 Pourrières
0494784329 - 0498051205 - la.reserve.du.cellier@orange.fr
cellier-marius-caius.fr

Avenue Léon Blum, RD 12 - 83390 PIERREFEU DU VAR - Tél : 04 94 28 42 27
vignerons.pierrefeu@gmail.com - www.vignerons-pierrefeu.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

COUP DE CŒUR
CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE

Château Coussin - Cuvée César à Sumeire - 21 €
Grenache, Syrah.

« Une robe melon dense. Le nez est sur la pêche avec des notes exotiques et florales. La bouche est suave et longue avec une finale légèrement herbacée. Belle présence. »

1048 chemin Coussin - 13530 TRETS
Tél. : 04 42 61 20 00 - sumeire.com

2ème
CÔTES DE PROVENCE PIERREFEU

Domaine des Peirecèdes - Côtes de Provence Pierrefeu
Cuvée Règue des Botes - 12,90 €
Grenache 90 %, Syrah 10 %.

« Une limpide robe pêche. Le nez est très expressif sur la pêche jaune mure. La bouche est suave et fraiche sur le citron et les fruits à chair jaune avec des notes exotiques. De la matière, de la longueur et de la puissance pour ce superbe vin rosé. »

1201 chemin de mue - 83390 CUERS
Tél. : 04 94 48 67 15 - peirecedes.com

3ème
CÔTES DE PROVENCE LA LONDE LES MAURES

Domaine La Sanglière - Cuvée Prestige -15,90 €
Cinsault, Grenache.

« Une robe melon dense. Le nez est sur les agrumes et les fruits rouges confits ; notes de caramel. La bouche est suave sur les agrumes et le citron avec une belle fraicheur et de la longueur. »

3886 route de Léoube - 83230 BORMES-LES-MIMOSAS
Tél. : 04 94 00 48 58 - domaine-sangliere.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

SAINTE - VICTOIRE

DOMAINE DES DIABLES
Cuvée l'Hydropathe - 19 €
Syrah 60 %, Grenache 40 %.

« Une robe melon pâle. Le nez est sur les agrumes avec des notes de pêche. La bouche est sur le pamplemousse avec une finale citronnée. Pointe de salinité. »

Chemin de la Colle - 13114 PUYLOUBIER
Tél. : 07 68 67 58 98 - mip-provence.com

DOMAINE DES DIABLES
Cuvée Rose Bon Bon - 15 €
Cinsault 50 %, Syrah 30 %,
Grenache 20 %.

« Une robe pêche soyeuse. Le nez est sur le pamplemousse. La bouche est sur le pamplemousse et les agrumes. Notes de confiserie. »

Chemin de la Colle - 13114 PUYLOUBIER
Tél. : 07 68 67 58 98 - mip-provence.com

LES VIGNERONS DU BAOU
Cuvée Diva - 11,20 €

« Une robe melon pâle. Un nez sur le pamplemousse avec des nuances de banane. La bouche est sur les agrumes, suave et agréable. »

45 rue Raoul Blanc - 83470 POURCIEUX
Tél. : 04 94 78 03 06 - vigneronsdubaou.com

LES VIGNERONS DU BAOU
Cuvée Domaine Saint-Hubert - 9,90 €

« Une robe pêche élégante. Le nez est sur les fruits à chair jaune, notes florales. La bouche est suave avec de la vivacité sur le citron. »

45 rue Raoul Blanc - 83470 POURCIEUX
Tél. : 04 94 78 03 06 - vigneronsdubaou.com

LA LONDE LES MAURES

CHÂTEAU ANGUEIROUN
Cuvée Prestige - 17,90 €
Grenache 80 %, Cinsault 10 %,
Syrah 5 %, Rolle 5 %.

« Une robe melon clair. Le nez est élégant sur le pamplemousse. La bouche est vive et suave sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Belle matière et de la longueur. »

1077 chemin de l'Angueiroun
83230 BORMES-LES-MIMOSAS
Tél. : 04 94 64 92 18
angueiroun.fr

CAVE DES VIGNERONS LONDAIS
Cuvée Château L'Adelys - 10,90 €
Grenache, Syrah.

« Une robe pêche. Le nez est sur les fruits à chair jaune. La bouche est suave avec des notes de fruits confits. De la vivacité et une belle finale. »

363 avenue Albert Roux
83250 LA LONDE LES MAURES
Tél. : 04 94 66 80 23
vignerons-londais.com

PIERREFEU

DOMAINE DE GRANDPRÉ
Cuvée Minotaure - 11 €
Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Carignan

« Une robe mangue. Le nez est sur les agrumes avec dominante pamplemousse. La bouche est sauve, sur le pamplemousse, avec une finale vive. »

Chemin Grands prés - 83390 PUGET-VILLE
Tél. : 04 94 23 42 86 - domainedegrandpre.fr

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

CAVE DES VIGNERONS LONDAIS

La passion du vin depuis 1921

DÉGUSTATION - VENTE
des vins de notre production

VINS DE DOMAINES CUVEES DE TERROIR
Nombreuses idées de cadeaux
Juillet et Août ouvert tous les jours

Soirées Vigneronnes
Croisières Vigneronnes

363 avenue Albert Roux
La Londe les Maures

Renseignements 04 94 00 11 23
www.vignerons-londais.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, CONSOMMEZ AVEC MODERATION.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Nos vins

Chambres de charme et lieu d'exception
pour l'organisation de vos évènements, au coeur de la Provence verte

BASTIDE
SAINT JULIEN

Route de Tourves, RD 205, 83170 La Celle
04 94 86 26 60 / www.bastide-saint-julien.com

Chambres

Évènement

COUP DE CŒUR
CHÂTEAU D'OLLIÈRES

Cuvée Haut de l'Autin - 17,60 €
Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle.

« Une lumineuse robe pêche. Le nez est sur la pêche avec des notes de confiserie et des nuances de torréfaction. La bouche est suave sur des notes d'agrumes confits avec de la fraicheur et une belle longueur. »

83470 OLLIÈRES
Tél. : 04 94 59 85 57
château-olliere.com

2ème
CAVE SAINT ANDRÉ

Cuvée Passion - 8,30 €
Cépages non communiqués

« Une robe pêche. Le nez est sur les fruits à chair jaune avec des notes florales ; nuances anisées. La bouche est suave et élégante, assez longue sur une fraicheur citronnée. »

Rue cave Saint-André
83470 SEILLONS SOURCES D'ARGENS
Tél. : 04 94 72 14 10
cave-saint-andre.com

3ème
DOMAINE SAINT-MITRE

Cuvée Madon - 12,80 €
Grenache 80 %, Syrah 20 %.

« Une lumineuse robe pêche. Le nez est sur les fruits à chair jaune avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. La bouche est vive et longue sur la fraicheur. Belle matière. »

82 chemin Saint Mitre
83470 SAINT MAXIMIN
Tél. : 04 94 78 07 54
domainesaintmitre.com

4ème
CHÂTEAU SAINT JULIEN

9,90 €
Grenache, Syrah, Cinsault, Grenache Blanc, Rolle.

« Une robe melon claire. Le nez est floral avec des notes d'abricot et de fruits confits. Nuances d'amande. La bouche est suave et vive sur la pêche et l'abricot confits. »

600 route de Tourves - RD 205
83170 LA CELLE
Tél. : 04 94 59 26 10
domaine-st-julien.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

CELLIER D'EGUILLES

Un savoir faire depuis 1923

www.lecellierdeguilles.com

A.O.P. Coteaux d'Aix en Provence / IGP Pays des Bouches-du-Rhône
Le Cellier d'Eguilles - 1 Place lucien Fauchier 13510 - Eguilles Tel: 04 42 92 38 19 - Fax: 04 42 92 38 57

COUP DE CŒUR
DOMAINE TOUR CAMPANETS

9 €
Syrah 40 %, Grenache 20 %, Cinsault 20 %.

« Une limpide robe melon. Le nez est élégant sur des notes florales et de garrigue. Nuances d'abricot. La bouche est suave sur les fruits exotiques avec une finale sur le citron. Une vin délicat et des plus agréables »

3243 route de Rognes - 13610 LE PUY SAINTE RÉPARADE
Tél. : 04 42 61 86 91 - domaine-tour-campanets.com

2ème
CHÂTEAU PIGOUDET

Cuvée Princesse - Tarif non communiqué
Grenache, Cinsault, Syrah.

«Une très pale robe melon. Le nez est très expressif sur les petits fruits et la pêche ; nuances florales et exotiques. La bouche est généreuse, suave et vive avec une belle longueur et des notes florales. Finale agréable sur le citron. Très beau rosé. »

285 chemin de Pigoudet
Route de Jouques - 83560 RIANS
Tél. : 04 94 80 31 78 - pigoudet.com

3ème
DOMAINE SAINT SAVOURNIN

8 €
Syrah, Cabernet, Grenache.

« Une robe pomelo lumineuse. Le nez est tendre, sur les fruits rouges confits et les nuances de pêche. La bouche est riche, équilibrée et suave avec de la fraicheur et une belle tension. Finale agréable, persistance suave. Superbe vin. »

13575 route de Coudoux - 13680 LANÇON DE PROVENCE
Tél. : 06 15 80 28 93 - domainesaintsavournin.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

DOMAINE DES TOULONS

Cuvée Sanlaurey - 8 €
Syrah, Grenache, Cabernet.

« Une robe pêche. Le nez est élégant sur les fruits à chair jaune avec des notes mentholées. La bouche est suave sur des notes exotiques. Finale fraiche et longue très harmonieuse. »

Route de Jouques - Quartier les Toulons
83560 RIANS - Tél. : 04 94 80 37 88

DOMAINE SAINT-SAVOURNIN

Cuvée WineHeure - 10,80 €
Syrah, Cabernet, Grenache, Cinsault.

« Une robe pêche. Le nez est sur le menthol avec des notes de fruits à chair jaune et de fruits exotiques. La bouche est suave et franche sur des notes de fruits exotiques ; pointe de confiserie. Bel équilibre et grande persistance. »

13575 route de Coudoux - 13680 LANÇON DE PROVENCE
Tél. : 06 15 80 28 93 - domainesaintsavournin.com

COMMANDERIE DE LA BARGEMONE

Cuvée Collection - 14,50 €
Grenache 50 %, Syrah 30 %,
Cinsault 20 %.

« Une robe pêche. Le nez est sur les petits fruits rouges avec des nuances de menthol et de bonbon. La bouche est fraiche et longue sur les fruits exotiques et le citron. »

RN 7 - 13720 SAINT-CANNAT
Tél. : 04 42 57 22 44 - bargemone.com

CHÂTEAU DE BEAUPRÉ

Cuvée Le Château - 13 €
Grenache, Syrah, Cinsault.

« Une élégante robe pomelo. Le nez est sur les petits fruits rouges avec des nuances de pêche. La bouche est ample et suave avec une finale très longue sur des notes de citron et de fruits exotiques. »

3525 RD 7N - 13760 SAINT-CANNAT
Tél. : 04 42 57 33 59 - beaupre.fr

DOMAINE FREDAVELLE

Cuvée Aromance - 12 €
Syrah 50 %, Cabernet 30 %,
Grenache 20 %.

« Une robe pêche. Le nez est gourmand sur les fruits à chair jaune ; notes suaves. La bouche est suave et fraiche. Belle longueur. Finale citronnée agréable. »

Route de Pélissanne - 13510 EGUILLES
Tél. : 04 42 92 38 29 - fredavelle.fr

CHÂTEAU DU SEUIL

9,80 €
Grenache 54 %, Syrah 16 %,
Cinsault 10 %, Rolle 20 %.

« Une robe melon. Le nez est fin sur des notes florales. La bouche est ronde et agréable avec une finale citronnée. Notes de fruits exotiques. »

4690 route du Seuil - 13540 AIX-EN-PROVENCE
Tél. : 04 42 92 15 99 - chateauduseuil.fr

DOMAINE BAGRAU

Cuvée n° 10 - 10,90 €
Grenache.

« Une robe melon. Le nez est sur l'écorce de pamplemousse. La bouche est suave sur les agrumes avec de la vivacité et une légère amertume positive en finale.»

Domaine du Grand Saint Paul
Route des Mauvanes - 13840 ROGNES
Tél. : 04 42 50 12 53 - domainebagrau.com

CHÂTEAU CALISSANNE

Cuvée Clos Victoire - 14,50 €
Grenache, Mourvèdre.

« Une robe pêche. Le nez est fin sur des notes de fruits à chair jaune, nuances florales et exotiques. La bouche est suave avec de la fraicheur. Belle longueur. »

Route départementale 10 - 13680 LANÇON DE PROVENCE
Tél. : 04 90 42 50 23 - château-calissanne.fr

DOMAINE FREDAVELLE

9 €
Grenache 60 %, Syrah 40 %.

« Une robe pêche. Le nez est sur les petits fruits rouges, la pêche et des nuances exotiques. La bouche est riche et suave avec des notes herbacées agréables. De la longueur. »

Route de Pélissanne - 13510 EGUILLES
Tél. : 04 42 92 38 29 - fredavelle.fr

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

CHÂTEAU
Calissanne
Vin de Provence

Vins & huiles d'olive
Propriétaire Récoltant

Savons de Marseille
Visites & réceptions

WWW.TERRENEUVE.COM

Lançon-Provence
WWW.CALISSANNEBOUTIQUE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Relais Châteaux 5* ***Château de Berne***

Restaurant ***Le Jardin de Berne***

Villas privatives ***Séjour sur - mesure***

L'expérience Château ***Des expériences uniques***

SPA ***Cinq Mondes & Vinésime***

Chemin des Imberts, 83780 Flayosc - Provence - France

04 94 60 43 60

COUP DE CŒUR
DOMAINE DES DIABLES

Cuvée Rose des bois 2019 - 21 €
Syrah 60 %, Grenache 40 %.

« Une robe melon limpide. Le nez est sur l'écorce de pamplemousse confite. Pointe exotique. La bouche est suave, sur les agrumes et les fruits confits avec une finale fraiche. »

Chemin de la Colle - 13114 PUYLOUBIER
Tél. : 07 68 67 58 98
mip-provence.com

2ème
DOMAINE CAMAÏSSETTE

Cuvée Amadeus 2015 - 25 €
Syrah, Cabernet Sauvignon, Vermentino

« Une dense robe melon aux reflets dorés. Le nez est vanillé et gourmand avec des notes de truffe. La bouche est suave et équilibrée avec une finale sur les agrumes confits. »

1685 route de Saint-Cannat
13510 EGUILLES
Tél. : 04 42 92 41 82
bio-olivier.fr

3ème
CHÂTEAU DE BERNE

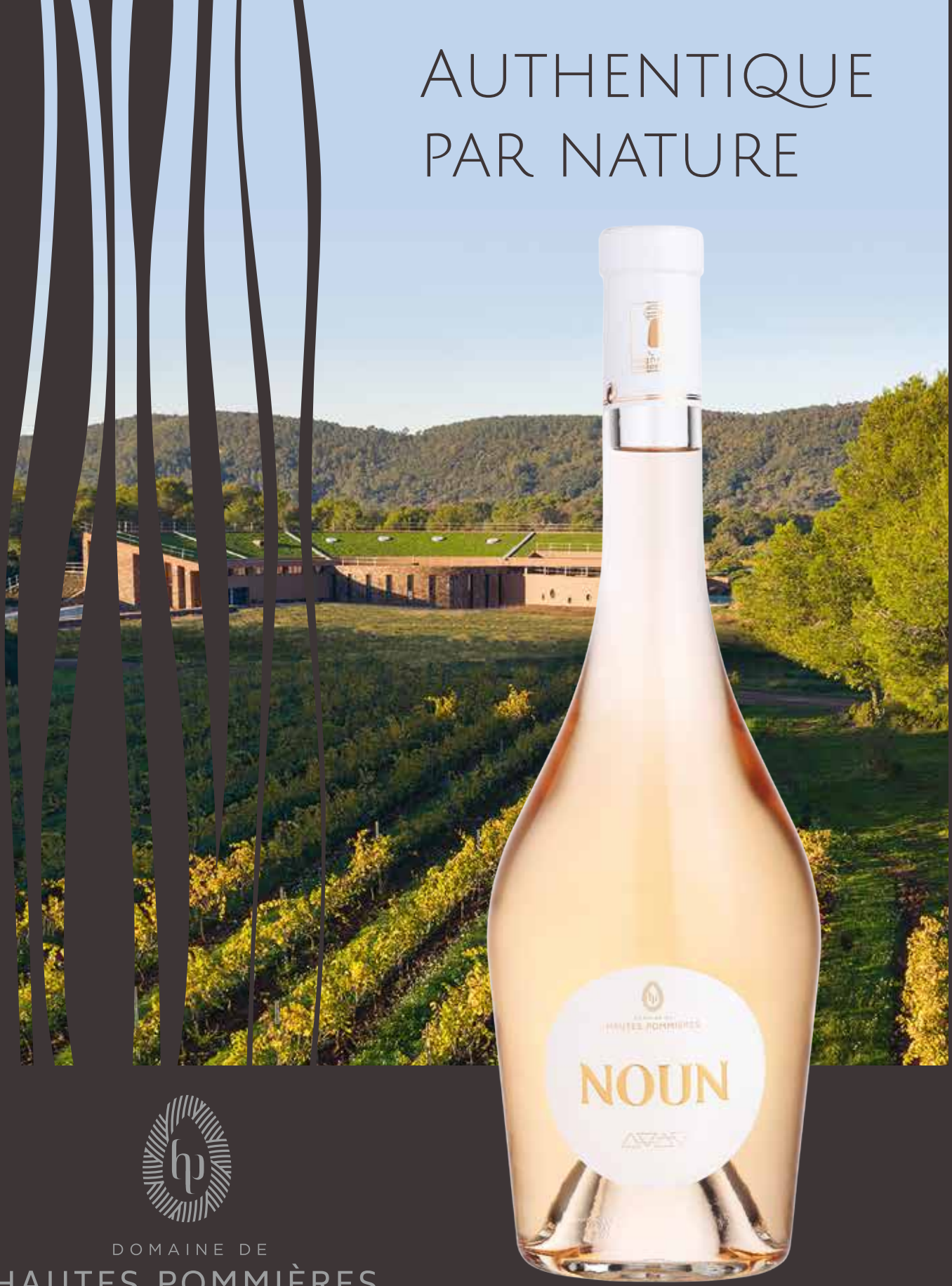
Grande cuvée 2019 - 21,50 €
Grenache, Carignan, Syrah, Cinsault.

« Une robe mangue limpide. Le nez est sur les pêches confites avec des notes vanillées et boisées. La bouche est suave avec des nuances vanillées. »

Route de la Garde Freinet
83340 LE CANNET DES MAURES
Tél. : 04 94 60 43 60
mdcv.fr

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

AUTHENTIQUE PAR NATURE



DOMAINE DE
HAUTES POMMIÈRES

83340 LE LUC EN PROVENCE
www.hautes-pommeres.com

TÉL. 0033 6 23 95 51 74
accueil@hautes-pommieres.com

TOUS LES RÉSULTATS

Les vins rosés médailles d'or du Concours des Vins de Provence, Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Coteaux Varois en Provence et rosés de garde ont été dégustés par nos soins et les fiches de dégustation se trouvent dans les pages précédentes.

CÔTES DE PROVENCE LES BLANCS

Médaille d'or

CHÂTEAU DE BREGANÇON
Cuvée La Réserve 17,50 € - BIO
639 Route de Léoube
83230 Bormes Les Mimosas
Tél. 04 94 64 80 73
chateau-de-bregancon.fr

COMMANDERIE DE PEYRASSOL
Cuvée des Commandeurs 14,70 €
RN 7 - 83340 Flassans Sur Issole
Tél. 04 94 69 71 02
peyrassol.com

CHÂTEAU DES BORMETTES
Cuvée Hélène 2020 - 11 €
903, Route du Pellegrin
83250 La Londe Les Maures
Tél. 07 71 68 87 16
chateaudesbormettes.com

CHÂTEAU LE BASTIDON
Cuvée Séduction 8,20 € - HVE
853 Chemin du Pansard
83250 La Londe Les Maures
Tél. 06 47 79 56 09
chateaulebastidon.com

CHÂTEAU LES CROSTES
11 €
2086 Chemin de Saint Louis - 83510 Lorgues
Tél. 04 94 73 98 40
chateau-les-crostes.com

CHÂTEAU ROSAN
Cuvée Evidence 8 €
RND 97 - Quartier la Fondaille - 83790 Pignans
Tél. 06 70 08 13 79

CLOS LA NEUVE
Cuvée 1482 12,50 € - HVE
Quartier La Neuve, RN7
83910 Pourrieres
Tél. 04 94 37 33 90
closlaneuve.fr

DOMAINE DES DIABLES
Cuvée MiP collection 14 €
Chemin de la Colle
13114 Puyloubier
Tél. 06 81 43 94 62
mip-provence.com

DOMAINE LE SONGE DE DON BOSCO
Cuvée Sacrifice 9 €
3451, Chemin de la Navarre - 83260 La Crau
Tél. 04 94 66 04 08
lesongededonbosco.com

DOMAINE VITÒRI
8,90 € HVE
2820 RN7 - 83910 Pourrieres
Tél. 06 35 28 63 64
domaine-vitori.com

FAMILLE QUIOT
Domaine de Houchart 9 €
5 Avenue Baron Leroy
84230 Châteauneuf-Du-Pape
Tél. 04 90 83 73 55
famillequiot.com

TERRA PROVINCIA
Cuvée Quintessence 13,50 €
505 bd Gambetta - 83390 Cuers
Tél. 04 98 01 80 50

TERRA PROVINCIA
Domaine Aureillan 7,10 €
505 bd Gambetta - 83390 Cuers
Tél. 04 98 01 80 50

CÔTES DE PROVENCE LES BLANCS

Médaille d'argent

CELLIER LOU BASSAQUET
Cuvée Rascailles 6,60 €
Chemin du loup - 13530 Trets
Tél. 04 42 29 20 20
cellierloubassaquet.com

CHÂTEAU DE BERNE
Millésime 2019 - 21,50 €
2400 Chemin des Imberts - 83780 Flayosc
Tél. 04 94 60 43 60 - chateauberne.com

CHÂTEAU DE BERNE
Cuvée Terres de Berne 16 € - BIO, HVE
2400 Chemin des Imberts - 83780 Flayosc
Tél. 04 94 60 43 60 - chateauberne.com

CHÂTEAU DE LA COMBE
Cuvée Katrina 2020 - 25 € - BIO
Domaine de la Combe
83490 Le Muy
Tél. 07 78 37 49 46

CHÂTEAU DE VALBOURGÈS
Cuvée Élégante 8,90 €
Quartier Valbourgès - 83920 La Motte
Tél. 06 62 40 78 12
valbourges.fr

CHÂTEAU LE BASTIDON
Cuvée L'Absolu 10,90 € - HVE
853 Chemin du Pansard
83250 La Londe Les Maures
Tél. 06 47 79 56 09
chateaulebastidon.com

DOMAINE DE LA GRANDE PALLIÈRE
12,50 € BIO
83570 Correns
Tél. 04 94 59 57 55 - lagrandepalliere.com

DOMAINE DES DIABLES
Cuvée MiP* Classic 12 €
Chemin de la Colle - 13114 Puyloubier
Tél. 06 81 43 94 62 - mip-provence.com

DOMAINE DES TOURNELS
Cuvée Spéciale 16,50 € - HVE
419 Chemin des Tournels - 83350 Ramatuelle
Tél. 06 22 06 68 06
domaine-des-tournels.com

DOMAINE LES TROIS TERRES
Tarif non communiqué
D79 Route de Brignoles - 83340 Cabasse
Tél. 04 94 80 38 46

FIGUIÈRE
Cuvée Première BIO - Tarif non communiqué
605 Route de Saint Honoré
83250 La Londe Les Maures
Tél. 04 94 00 44 70
figuiere-provence.com

MAS DE CADENET
16 € BIO
Chemin D57 - 13530 Trets
Tél. 04 42 29 21 59 - masdecadenet.fr

CÔTES DE PROVENCE LES BLANCS

Médaille de bronze

BASTIDE DES DEUX LUNES
Cuvée Tout Près des Etoiles 10 € - BIO
467 Chemin des deux Lunes - 83390 Puget Ville
Tél. 06 16 31 13 71

COMPTOIR DES VINS DE FLASSANS
Cuvée Secret de Comptoir 6,80 € - HVE
Avenue Général de Gaulle
83340 Flassans Sur Issole
Tél. 04 94 69 71 01
comptoirdesvinsflassans.fr

CÔTES DE PROVENCE LES ROSES

Médaille d'argent

BARTON & GUESTIER
Cuvée Tourmaline 5,30 €
Château Magnol 87 Rue du Dehez
33290 Blanquefort
Tél. 05 56 95 48 00
barton-guestier.com

CAVE DE ROUSSET
Cuvée Vent d'été 6,80 €
1 Quartier Saint Joseph - 13790 Rousset
Tél. 04 42 29 00 09

CAVE VINICOLE LA CORRENSOISE
Cuvée Vallon Sourn 13 € - BIO
35 Chemin de l'Église - 83570 Correns
Tél. 04 94 59 59 46
lesvigneronsdecorrens.fr

CELLIER LOU BASSAQUET
Cuvée le Bio 7,60 €
Chemin du loup - 13530 Trets
Tél. 04 42 29 20 20
cellierloubassaquet.com

CHÂTEAU ANGUEIROUN
Cuvée Réserve 13,90 € - BIO, HVE
1077 Chemin de l'Angueiroun
83230 Bormes Les Mimosas
Tél. 04 94 71 11 39 - angueiroun.fr

CHÂTEAU ARNAUDE
Cuvée 1876 20 € - HVE
Route de Vidauban 83510 Lorgues
Tél. 04 94 73 70 67
chateaularnaude.com

CHÂTEAU DE BEAUMEL
Cuvée Prestige 12,50 €
1400 Chemin de Beaumet - 83590 Gonfaron
Tél. 04 98 05 21 00
chateaudebeaumel.fr

CHÂTEAU DE SAINT-MARTIN
Cuvée Éternelle Favorite 21,90 €
Terra Vitis, HVE
614 Route des Arcs - 83460 Taradeau
Tél. 04 94 99 76 76
chateaudesaintmartin.com

CHÂTEAU DU ROUET
Cuvée Esterelle 8,80 €
RD 47 Route de Bagnols 8- 3490 Le Muy
Tél. 04 94 99 21 10
chateau-du-rouet.com

CHÂTEAU LE BASTIDON
Cuvée L'Absolu 9,90 € - HVE
853 Chemin du Pansard
83250 La Londe Les Maures
Tél. 06 47 79 56 09
chateaulebastidon.com

CHÂTEAU MARAVENNE
Cuvée Collection Privée 13,70 € - BIO
Route de Valcros - 83250 La Londe Les Maures
Tél. 04 94 66 80 20
maravenne.com

CHÂTEAU PARADIS
Cuvée Charles-Ryan 10 € - HVE
Avenue Paradis - 83340 Le Luc En Provence
Tél. 04 94 47 96 13 - chateauparadis.fr

CHÂTEAU ROSAN
Cuvée Élégance 12 €
RND 97 Quartier la fondaille - 83790 Pignans
Tél. 06 70 08 13 79

CHÂTEAU SAINT ROUX
14,9 € BIO - HVE
Route de la Garde Freinet
83340 Le Cannet Des Maures
Tél. 04 94 60 43 60
chateausaintroux.com

CHÂTEAU SAINT-ESPRIT
FAMILLE CROCE-SPINELLI
10 €
449 Route des Nouradons
83300 Draguignan
Tél. 04 94 68 10 91
saintesprit-provence.com

DOMAINE DES DIABLES
Cuvée MiP* Classic 12 €
Chemin de la Colle - 13114 Puyloubier
Tél. 06 81 43 94 62
mip-provence.com

DOMAINE DES PEIRECEDES
Cuvée Le Fil d'Ariane 9,30 € - BIO
1201 Chemin de la Mue - 83390 Cuers
Tél. 04 94 48 67 15
peirecedes.com

DOMAINE DES PEIRECEDES
Château La Tulipe Noire 13,20 € - BIO
1201 Chemin de la Mue
83390 Cuers
Tél. 04 94 48 67 15
peirecedes.com

DOMAINE GAVOTY
Cuvée Clarendon 18,50 € - BIO
Le Grand Campdumy - 83340 Cabasse
Tél. 04 94 69 72 39
gavoty.com

DOMAINE LES CLOS SERVIEN
Cuvée Sensation 9,50 €
310 Chemin de la Tour - 83310 Grimaud
Tél. 06 09 96 12 67

DOMAINES OTT
Clos Mireille 28 €
Route du Fort de Brégançon
83250 La Londe Les Maures
Tél. 04 94 01 53 50
domaines-ott.com

FAMILLE SUMEIRE
Château L'Afrique 11,75 € - HVE
1048 Chemin de Coussin - 13530 Trets
Tél. 04 42 61 20 00
sumeire.com

FIGUIÈRE
Cuvée Première BIO
Tarif non communiqué
605 Route de Saint Honoré
83250 La Londe Les Maures
Tél. 04 94 00 44 70
figuiere-provence.com

LA FERME DES LICES
16,50 € - BIO, BIODYVIN
Chemin des Treilles de La Moutte
83990 Saint-Tropez
Tél. 04 94 49 35 39

LA NAVICELLE
Tarif N.C
Chemin de la Cibonne - 83220 Le Pradet
Tél. 04 94 21 79 99
domainedelanavicelle.com

LÉOUBE
20 € - BIO, HVE
2387 Route de Léoube
83230 Bormes-Les-Mimosas
Tél. 04 94 64 80 03
leoube.com

LES CAVES DU COMMANDEUR
Cuvée Divitis 10 €
18 Rue du Moulin - 83570 Montfort Sur Argens
caves-du-commandeur.fr

LES VIGNERONS DU BAOU
Tarif non communiqué - HVE
45 Rue Raoul Blanc - 83470 Pourcieux
Tél. 04 94 78 03 05
vigneronsdubaou.com

MAISON MIRABEAU
Cuvée Mirabeau Pure 16 €
5, cours Gambetta - 83570 Cotignac
Tél. 04 94 37 40 02
maisonmirabeau.com

MAISON MIRABEAU
Cuvée Mirabeau Etoile 19 €
5, cours Gambetta - 83570 Cotignac
Tél. 04 94 37 40 02
maisonmirabeau.com

TERRA PROVINCIA
Domaine Aureillan 7,10 €
505 bd Gambetta - 83390 Cuers
Tél. 04 98 01 80 50

CÔTES DE PROVENCE LES ROSÉS

Médaille de bronze

CAVE DES VIGNERONS LONDAIS
Domaine Simonnot 8,10 € - BIO, HVE
363 Avenue Albert Roux
83250 La Londe Les Maures
Tél. 04 94 66 80 23
vignerons-londais.com

CELLIER DES ARCHERS
Cuvée L'Annonciade 6,80 €
Rond point du pont d'Argens - 83460 Les Arcs
Tél. 04 94 73 30 29
cellierdesarchers.fr

CHÂTEAU DE BERNE
Cuvée Pur 25 € - BIO, HVE
2400 Chemin des Imberts - 83780 Flayosc
Tél. 04 94 60 43 60
chateauberne.com

CHÂTEAU DES BORMETTES
Cuvée Côte & Mer 8 € - HVE
903, Route du Pellegrin
83250 La Londe Les Maures
Tél. 07 71 68 87 16
chateaudesbormettes.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

DOMAINE DES TOURNELS

Propriété de la famille Bologna depuis plusieurs générations, le Domaine des Tournels domine majestueusement de ses 110 ha la baie de Pampelonne, au pied du phare de Camarat. Les 55 ha cultivés reçoivent un ensoleillement idéal de plus de 3000 heures par an. Ils sont consacrés à la culture de la vigne entièrement palissés pour favoriser une exposition optimale des grappes et obtenir un vin de grande qualité.

HORAIRES D'OUVERTURE DE LA CAVE

Du 1er avril au 30 juin
Du mardi au samedi
de 9h à 12h30 et de 16h à 19h

Du 1er juillet au 31 août
Du mardi au samedi
de 9h à 12h30 et de 16h à 20h

Du 1er septembre au 30 octobre
Du mardi au samedi
de 9h à 12h30 et de 16h à 19h

Du 1er novembre au 31 mars :
Du mardi au samedi
de 9h à 12h30 et de 16h à 19h

LE DOMAINE DES TOURNELS
83350 Ramatuelle - Tél. : +33 (0)4 94 55 90 91 • Fax : +33 (0)4 95 55 90 98 • Email : contact@vignobletournels.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

CHÂTEAU GASSIER
Cuvée Esprit Gassier
Tarif N.C HVE
Chemin de la Colle - 13114 Puyloubier
Tél. 04 42 66 60 09
chateau-gassier.fr

CHÂTEAU LA MARTINETTE
Cuvée Rollier 10,75 € - BIO
4005 Chemin de la Martinette
83510 Lorgues
Tél. 04 94 73 84 93
chateaulamartinette.com

CHÂTEAU VERT
10,90 € - BIO
512 Av Georges Clémenceau
83250 La Londe Les Maures
Tél. 04 94 93 60 02
chateau-vert.com

DOMAINE DE LA FOUQUETTE
Cuvée Rosée des bois 11,50 € - BIO
Route de Gonfaron - 83340 Les Mayons
Tél. 04 94 73 08 45
domainedelafouquette.com

DOMAINE DU JAS D'ESCLANS
Château de Vaucouleurs
Tarif N.C – BIO
3094 Route de Callas - 83920 La Motte
Tél. 04 98 10 29 29
jasdesclans.fr

DOMAINE DU PATERNEL
14 € - BIO
11 Route Pierre Imbert 13260 Cassis
Tél. 04 42 01 77 03
domainedupaternel.com

ROSELINE DIFFUSION
Cuvée Harmonie 10,5 €
Route de Sainte Roseline
83460 Les Arcs Sur Argens
Tél. 04 94 99 50 30
sainte-roseline.com

ROUBINE SELECTION
Cuvée La Vie en Rose 13,50 € - BIO
4216 Route de Draguignan - 83510 Lorgues
Tél. 04 94 85 94 94
chateauroubine.com

CÔTES DE PROVENCE LES ROUGES

Médaille d'or

CHÂTEAU DE BERNE
La Grande Cuvée 2019 - 21,5 €
2400 Chemin des Imberts - 83780 Flayosc
Tél. 04 94 60 43 60
chateauberne.com

CHÂTEAU DE BREGANÇON
Cuvée Prestige 2019 - 37 € - BIO
639 Route de Léoube
83230 Bormes Les Mimosas
Tél. 04 94 64 80 73
chateau-de-bregancon.fr

CHÂTEAU DE BREGANÇON
Cuvée Hermann Sabran 2020 - 51 € - BIO
639 Route de Léoube - 83230 Bormes Les Mimosas
Tél. 04 94 64 80 73
chateau-de-bregancon.fr

CHÂTEAU DE CHAUSSE
Cuvée Rubis 2017 - 36 € - BIO
83420 La Croix Valmer
Tél. 04 94 79 60 57

CHÂTEAU FONT DU BROC
Millésime 2019 - 30 € - BIO
Chemin de la Font du Broc
83460 Les Arcs Sur Argens
Tél. 04 94 47 48 20
chateau-fontdubroc.com

CHÂTEAU LA MASCARONNE
Millésime 2018 - 22 € - BIO
Route nationale 7
83340 Le Luc En Provence
Tél. 04 94 39 45 40
chateau-lamascaronne.com

CHÂTEAU PARADIS
Cuvée Tradition 2019 - 9 €
Avenue Paradis - 83340 Le Luc En Provence
Tél. 04 94 47 96 13
chateauparadis.fr

CHÂTEAU RÉAL MARTIN
Cuvée Cheval Martin 2021 - 12,90 - BIO
4476 Route de Barjols - 83143 Le Val
Tél. 04 94 86 40 90
chateau-real-martin.com

CLOS RÉAL
Cuvée Les Hédonistes Nangirac 2017
Tarif non communiqué – BIODYVIN, BIO
Hameau Les Vidaux RD13
83390 Pierrefeu Du Var
Tél. 04 94 48 24 01
closreal.fr

DOMAINE SAINT-LOUIS LA MANUELLE
Cuvée Clos Manuelle 2019 - 13,20 €
D279 Route de l'Abbaye - 83340 Le Thoronet
Tél. 04 94 67 31 47
domaine-saintlouis.com

LES VIGNERONS DU BAOU
Château des Tilleuls 2020 - 9,90 € - HVE
45 Rue Raoul Blanc - 83470 Pourcieux
Tél. 04 94 78 03 05
vigneronsdubaou.com

CÔTES DE PROVENCE LES ROUGES

Médaille d'argent

CHÂTEAU DE BREGANÇON
Cuvée La Réserve 2020 - 17,50 € - BIO
639 Route de Léoube
83230 Bormes Les Mimosas
Tél. 04 94 64 80 73
chateau-de-bregancon.fr

COMMANDERIE DE PEYRASSOL
Cuvée Le Clos Peyrassol 2019 - 51,50 €
RN 7 - 83340 Flassans Sur Issole
Tél. 04 94 69 71 02
peyrassol.com

CHÂTEAU RASQUE
Cuvée Clos de Madame 2018 – 25 € - HVE
2897 Route de flayosc - 83460 Taradeau
Tél. 04 94 99 52 20 - chateaurasque.com

DOMAINE BOUISSE MATTERI
Cuvée Jean Joseph 2019 - 14 €
3301 Route des Loubes - 83400 Hyeres
Tél. 04 94 38 65 05 - bouisse-matteri.com

DOMAINE DU JAS D'ESCLANS
Millésime 2020 - Tarif N.C - BIO
3094 Route de Callas - 83920 La Motte
Tél. 04 98 10 29 29
jasdesclans.fr

LES MAÎTRES VIGNERONS DE GONFARON
Cuvée Terres Ailées de Gonfaron 2019 - Tarif N.C
Route nationale - 83590 Gonfaron
Tél. 04 94 78 30 02
vignerons-gonfaron.com

CÔTES DE PROVENCE LES ROUGES

Médaille de bronze

DOMAINE DE GRANDPRÉ
Cuvée Minotaure 2020 - 12,50 € - HVE
Chemin des Grands Prés - 83390 Puget Ville
Tél. 04 94 23 42 86

CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE LES ROSÉS

Médaille d'argent

CELLIER LOU BASSAQUET
8,5 €
Chemin du loup - 13530 Trets
Tél. 04 42 29 20 20
cellierloubassaquet.com

DOMAINE LE LOUP BLEU
Cuvée Croix du Sud 13,50 € - BIO
Piconin Route de Trets - 13114 Puyloubier
Tél. 07 72 55 91 31
le-loup-bleu.com

CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE LES ROUGES

Médaille d'or

DOMAINE TERRE DE MISTRAL
Cuvée Nadia 2018 - 19,20 € - HVE
Route du Régagnas, Chemin du Pavillon
13790 Rousset
Tél. 06 73 56 51 24
terre-de-mistral.com

FAMILLE SUMEIRE
Château Coussin 2020 - 16,50 € - HVE
1048 Chemin de Coussin - 13530 Trets
Tél. 04 42 61 20 00 - sumeire.com

LES VIGNERONS DU BAOU
Millésime 2020 - 10,20 € - HVE
45 Rue Raoul Blanc - 83470 Pourcieux
Tél. 04 94 78 03 05
vigneronsdubaou.com

CÔTES DE PROVENCE LA LONDE LES MAURES LES BLANCS

Médaille d'or

CHÂTEAU LES VALENTINES
Cuvée Le Grand Huit 2020 - 23,90 € - BIO
807 Route de Collobrières
83250 La Londe Les Maures
Tél. 04 94 15 95 50 - lesvalentines.com

FIGUIÈRE
Cuvée Confidentielle BIO - Tarif N.C
605 Route de Saint Honoré
83250 La Londe Les Maures
Tél. 04 94 00 44 70 - figuiere-provence.com

CÔTES DE PROVENCE LA LONDE LES MAURES LES BLANCS

Médaille d'argent

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE
Cuvée Symphonie 22 € - BIO
381 Route de Valcros
83250 La Londe Les Maures
Tél. 04 94 00 44 44
chateausaintemarguerite.com

CÔTES DE PROVENCE LA LONDE LES MAURES LES ROSÉS

Médaille d'argent

CHÂTEAU DES BORMETTES
Cuvée Instinct Parcellaire 16 € - HVE
903, Route du Pellegrin
83250 La Londe Les Maures
Tél. 07 71 68 87 16
chateaudesbormettes.com

FIGUIÈRE
Cuvée Confidentielle BIO - Tarif N.C
605 Route de Saint Honoré
83250 La Londe Les Maures
Tél. 04 94 00 44 70
figuiere-provence.com

LA SANGLIÈRE
Cuvée Apogée 22,90 € - BIO
3886 Route de Léoube
83230 Bormes Les Mimosas
Tél. 04 94 00 48 58
domaine-sangliere.com

CÔTES DE PROVENCE LA LONDE LES MAURES LES ROUGES

Médaille d'or

CHÂTEAU TOUR SAINT HONORÉ
Cuvée Olivier 2017 - 14,5 € - BIO
602 Chemin du Bas Pansard
83250 La Londe Les Maures
Tél. 04 94 66 98 22
chateautoursthonore.fr

FIGUIÈRE
Cuvée Confidentielle 2020 - BIO
Tarif N.C
605 Route de Saint Honoré
83250 La Londe Les Maures
Tél. 04 94 00 44 70
figuiere-provence.com

CÔTES DE PROVENCE PIERREFEU LES ROUGES

Médaille d'argent

CHÂTEAU HERMITAGE SAINT-MARTIN
Cuvée Ikon 2019
28 € - BIO
381 Route de Valcros
83250 La Londe Les Maures
Tél. 04 94 00 44 44
hermitage-st-martin.comfr/accueil

CÔTES DE PROVENCE PIERREFEU LES ROUGES

Médaille de bronze

TERRA PROVINCIA
Cuvée Quintessence 2020 - 13,50 €
505 bd Gambetta
83390 Cuers
Tél. 04 98 01 80 50

CÔTES DE PROVENCE NOTRE-DAME DES ANGES LES ROSÉS

Médaille d'argent

CAVE LES VIGNERONS DU LUC
Cuvée Baleti Manifi - 12,50 €
Rue de l'Ormeau
83340 Le Luc en Provence
Tél. 04 94 60 70 25

CELLIER DES ARCHERS
Cuvée Arcs'Ange 9,20 €
Rond point du pont d'Argens
83460 Les Arcs
Tél. 04 94 73 30 29
cellierdesarchers.fr

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE LES BLANCS

Médaille d'or

CHÂTEAU DE BEAUPRÉ
13,50 € - Bio, HVE
3525 RD7N - 13760 Saint-Cannat
Tél. 04 42 57 33 59
beaupre.fr

DOMAINE LES TOULONS
Cuvée Sanlaurey 8 € - HVE
Route de Jouques - 83560 Rians
Tél. 06 88 74 67 37

LES VIGNERONS DE MISTRAL
Cuvée Prestige 5,50 € - HVE
22 Route Des Vignerons
13130 Berre L'étang
Tél. 04 42 85 40 11
les-vignerons-de-mistral.fr

LES VIGNERONS DU ROY RENÉ
Cuvée Eclat 7,90 €
6, Avenue du Général de Gaulle
13410 Lambesc
Tél. 06 17 84 38 01
lesvigneronsduroyrene.com

PIGOUDET
Cuvée Château Pigoudet Classic 12,90 € - HVE
289 Chemin de Pigoudet Route de Jouques
83560 Rians
Tél. 06 67 39 95 48
pigoudet.com

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE LES BLANCS

Médaille d'argent

CHÂTEAU CALISSANNE
9,40 € - HVE
Route Départementale 10
13680 Lançon-Provence
Tél. 04 90 42 50 23
chateau-calissanne.fr

DOMAINE D'ÉOLE
14,50 € - BIO
396 Chemin des Pilons - 13810 Eygalieres
Tél. 04 90 95 93 70
domainedeole.com

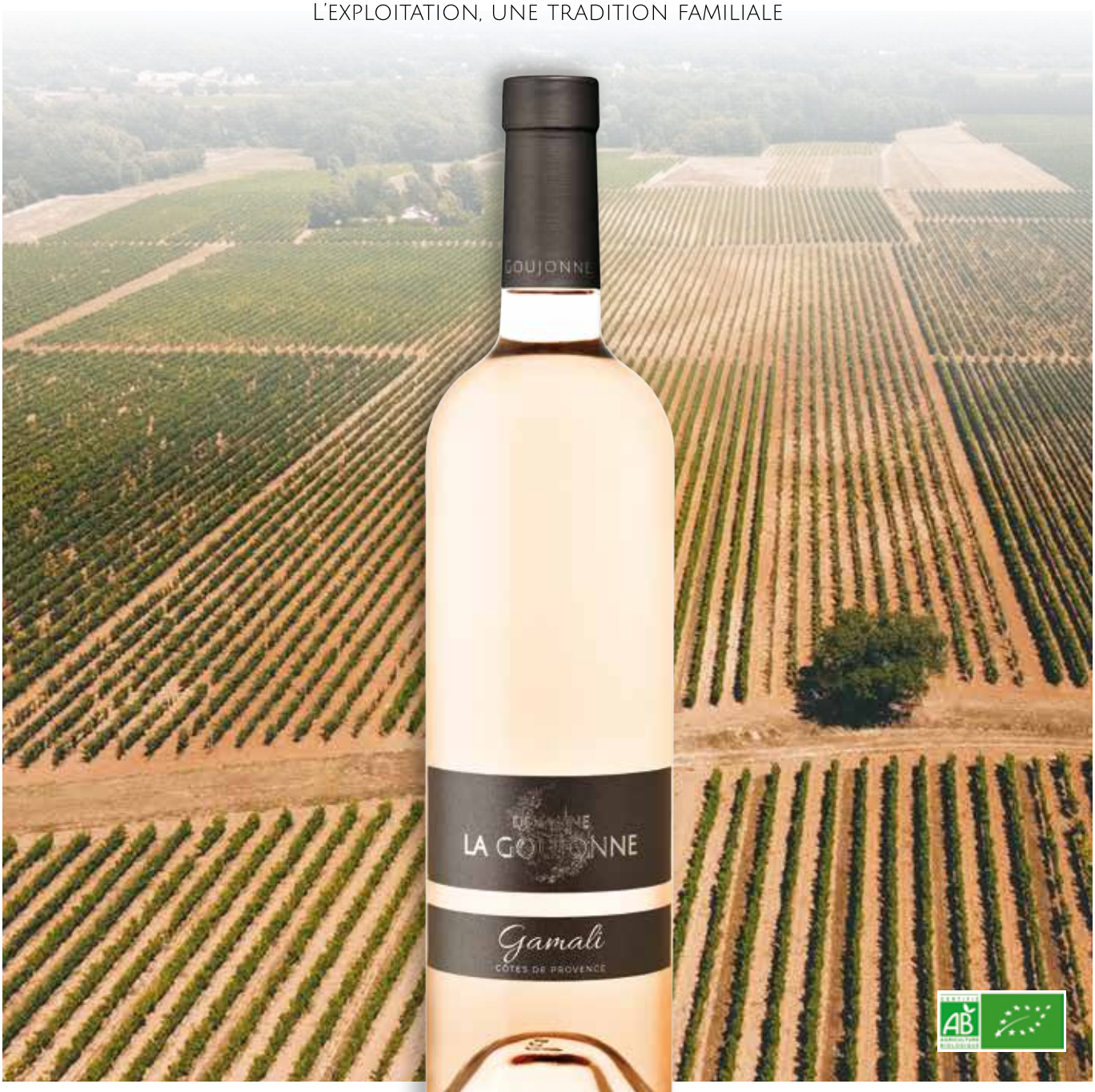
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE LES BLANCS

Médaille de bronze

CHÂTEAU DU SEUIL
Cuvée Chapelle du Seuil - Tarif N.C
4690 Route du Seuil - 13540 Puyricard
Tél. 04 42 92 15 99
chateauduseuil.fr

DOMAINE LA GOUJONNE

L'EXPLOITATION, UNE TRADITION FAMILIALE

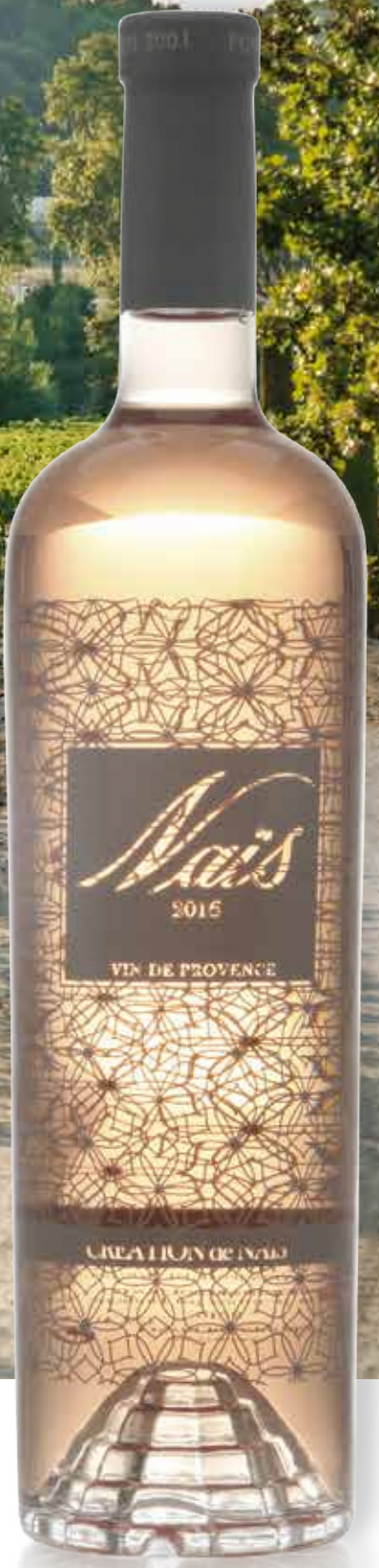


Chemin Du Vicari - 83170 Tourves
kraus@lagoujonne.com
+33 4 94 78 72 61

DOMAINE-LA-GOUJONNE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

DOMAINE NAÏS



Les Bastard et les Davin cultivent depuis 2001 ce domaine familial. Nous vous invitons à découvrir leur savoir-faire. Des vins en AOP et IGP expriment les différents terroirs et cépages du domaine qui s'étend sur 51 hectares de terre. Venez les rencontrer à Rognes.

Des vins riches et puissants pour les rouges, du blanc sec et fruité et du blanc complexe et boisé, et des rosés de Provence aux styles variés pour plaire à tous. Un large choix à découvrir ou redécouvrir dans la campagne aixoise à Rognes, sur notre site internet domainenais.fr ou chez nos distributeurs.

En juillet et août tous les jours sauf le dimanche et le lundi à 16h visite du vignoble sur réservation (04 42 50 16 73). Venez découvrir notre sentier vignerons, promenade dans les vignes avec les explications de notre savoir faire au domaine.

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Caveau Ouvert 6 jours sur 7 - Vin disponible sur : domainenais.fr

161 Route du Puy Sainte-Réparade - 13840 ROGNES - domainenais@gmail.com - 04 42 50 16 73

Domaine Nais

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE LES ROSÉS

Médaille d'argent

CHÂTEAU DE VAUCLAIRE
Cuvée Uldaric 9,90 € - HVE
2398 RD 556 - 13650 Meyrargues
Tél. 04 42 57 50 14
.chateaudevauclaire.com

COMMANDERIE DE LA BARGEMONE
8,90 € - BIO
RN7 - 13760 Saint - Cannat
Tél. 04 42 57 22 44
bargemone.com

COMMANDERIE DE LA BARGEMONE
12,50 € - BIO
RN7 - 13760 Saint - Cannat
Tél. 04 42 57 22 44
bargemone.com

COMMANDERIE DE LA BARGEMONE
Cuvée Collection 14,50 € - BIO
RN7 - 13760 Saint - Cannat
Tél. 04 42 57 22 44
bargemone.com

FAMILLE RAVOIRE
Cuvée Costeval 7 €
340 Rue du Remoulaire - ZAC La Gandonne
13300 Salon De Provence
Tél. 04 90 73 01 10 - ravoire.fr

HOSTELLERIE DES VINS DE ROGNES
Cuvée Pierre de Taille 7 €
Chemin de Brès RD15 - 13840 Rognes
Tél. 04 42 50 26 79
hostelleriedesvinsderognes.com

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE LES ROSÉS

Médaille de bronze

DOMAINE TOUR CAMPANETS
Cuvée Bois des Fées 12 € - BIO
3243 Route de Rognes - 13610 Le Puy Sainte Réparade
Tél. 04 42 61 86 91
domaine-tour-campanets.com

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE LES ROUGES

Médaille d'or

CHÂTEAU CALISSANNE
Cuvée : Rocher Rouge 2020 - 29,20 €
RD 10 - 13680 Lançon-Provence
Tél. 04 90 42 50 23 - chateau-calissanne.fr

CHÂTEAU DE BEAUPRÉ
Cuvée Collection du Château 2019
21,90 € - BIO
3525 RD7N - 13760 Saint-Cannat
Tél. 04 42 57 33 59 - beaupre.fr

DOMAINE D'ÉOLE
Cuvée Léa 2018 - 25 € - BIO
396 Chemin des Pilons
13810 Eygalieres
Tél. 04 90 95 93 70
domainedeole.com

DOMAINE DU VALLON DES GLAUGES
Cuvée Oddo 2020 - 14 €
Voie d'Aureille
13430 Eyguieres
Tél. 04 90 59 81 45
vallondesglauges.com

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE LES ROUGES

Médaille d'argent

CHÂTEAU CALISSANNE
Cuvée Clos Victoire 2020 - HVE
Tarif non communiqué
Route Départementale 10
13680 Lançon-Provence
Tél. 04 90 42 50 23
chateau-calissanne.fr

CHÂTEAU VIGNELAURE
Millésime 2016 - 25 €
5210 Chemin de Vignelaure
83560 Rians
Tél. 04 94 37 21 10
vignelaure.com

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE LES BLANCS

Médaille d'or

CHÂTEAU DES ANNIBALS
Cuvée Grands Annibals –BIO, HVE
Tarif non communiqué
Route de Bras - RD35 - 83170 Brignoles
Tél. 04 94 69 30 36
annibals.com

CHÂTEAU LA CALISSE
Cuvée Etoiles 2020 - 30 € - BIO
5055, Route de Draguignan - 83670 Ponteves
Tél. 04 94 77 24 71 - chateau-la-calisse.fr

DOMAINE MASSON
9,15 € - BIO
1014 Chemin du Gavelier - 83119 Brue Auriac
Tél. 04 94 80 09 49 i
domainemasson.fr

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE LES BLANCS

Médaille d'argent

LES VIGNERONS DE LA SAINTE-BAUME
Cuvée Les Restanques 7,90 € - BIO
Quartier Fauvières - Route de Brignoles
83170 Rougiers
Tél. 06 42 11 84 92

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE LES ROSÉS

Médaille d'argent

BASTIDE DE BLACAILLOUX
Cuvée Miraia 14,80 € - BIO, HVE
Domaine de Blacailloux
83170 Tourves
Tél. 04 94 86 83 83
bastide-de-blacailloux.com

CAVE SAINT-ANDRÉ
6,40 € - HVE
52 Rue des plaines de l'aire
83470 Seillons Source D'Argens
cave-saint-andre.fr

COMPTOIR DES VINS DE FLASSANS
Cuvée Rêves de comptoir 6,30 €
Avenue Général de Gaulle
83340 Flassans Sur Issole
Tél. 04 94 69 71 01
comptoirdesvinsflassans.fr

DOMAINE DU LOOU
Cuvée Rosée de Printemps 14 €
Chemin du Loou
83136 La Roquebrussanne
Tél 04 94 86 94 97
domaineduloou.com

ESTANDON COOPÉRATIVE EN PROVENCE
Cuvée Saint Louis de Provence 8,50 € - BIO
727 Boulevard Bernard Long
Les Consacs
83170 Brignoles
Tél. 04 94 37 21 00
estandon.fr

ESTANDON COOPÉRATIVE EN PROVENCE
Cuvée Estandon Lumière 6,90 € - HVE
727 Boulevard Bernard Long
Les Consacs
83170 Brignoles
Tél. 04 94 37 21 00
estandon.fr

LES VIGNERONS DE LA SAINTE BAUME
Cuvée Les Restanques bleues 6,90 €
Quartier Fauvières
Route de Brignoles
83170 Rougiers
Tél. 06 42 11 84 92

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE LES ROSÉS

Médaille de bronze

ESTANDON COOPÉRATIVE EN PROVENCE
Cuvée Estandon Révélation 7,90 € - BIO
727 Boulevard Bernard Long
Les Consacs
83170 Brignoles
Tél. 04 94 37 21 00
estandon.fr

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE LES ROUGES

Médaille d'or

CHÂTEAU D'OLLIÈRES
Cuvée Haut du Prieuré 2019 - 21,90 €
Le Château - 83470 Ollieres
Tél. 04 94 59 87 57 - chateau-ollieres.com

CHÂTEAU D'OLLIÈRES
Cuvée Prestige 2019 - 16,20 €
Le Château - 83470 Ollieres
Tél. 04 94 59 87 57 - chateau-ollieres.com

DOMAINE DU LOOU
Cuvée Capucine 2020 - 12,40 €
Chemin du Loou Domaine du Loou
83136 La Roquebrussanne
Tél. 04 94 86 94 97 - domaineduloou.com

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE LES ROUGES

Médaille d'argent

BASTIDE DE BLACAILLOUX
Cuvée : Mathieu 2019 20,50 € - BIO, HVE
Domaine de Blacailloux 83170 Tourves
Tél. 04 94 86 83 83
bastide-de-blacailloux.com

CHÂTEAU LAFOUX
Millésime 2020 – 11,50 € - BIO
RN 7 - 83170 Tourves
Tél. 04 94 78 77 86
chateaulafoux.com

LES ROSÉS DE GARDE CÔTES DE PROVENCE

Médaille d'or

CHÂTEAU DE BERNE
Grande cuvée 2019 – 21,50 €
2400 Chemin des Imberts 83780 Flayosc
Tél. 04 94 60 43 60 - chateauberne.com

DOMAINE DES DIABLES
Cuvée Rose des Bois 2019 – 32 €
Chemin de la Colle - 13114 Puyloubier
Tél. 06 81 43 94 62 - mip-provence.com

LES ROSÉS DE GARDE COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Médaille d'or

DOMAINE CAMAISSETTE
Cuvée Amadeus 2015 – 14 € - BIO
1685 Route de Saint Cannat
13510 Eguilles
Tél. 04 42 92 41 82
bio-olivier.fr

LES ROSÉS DE GARDE COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Médaille d'argent

CHÂTEAU PARADIS
Cuvée Terre des anges 2018 – 14 € - HVE
2900 Chemin de pommier
13610 Le Puy Sainte Réparade
Tél. 07 71 10 16 16
chateauparadis.c

CHÂTEAU
MARGÜI

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Un terroir de légende

Au domaine, trois sources d'eau naturelles nourrissent une terre fertile et pure. Issue de sélections parcellaires, la cuvée gastronomique Bastide de Margui 1784 révèle la richesse de notre terroir dans son expression la plus noble.

DESIGN graphe PHOTOS : H.FABRE

CHÂTEAU MARGÜI VINEYARDS SAS
83670 CHÂTEAUVERT - PROVENCE - FRANCE - Tél : +33 (0)9 77 90 23 18 - contact@chateaumargui.com - chateaumargui.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

UN AIR DE RENAISSANCE SOUFFLE SUR LE DOMAINE LE SONGE DE DON BOSCO

Le domaine le Songe de Don Bosco se situe à La Crau, une commune varoise localisée entre Toulon et Hyères. Il s'étend sur 220 hectares dont 86 hectares de vignoble que l'on retrouve au pied du massif des Maures. Une situation géographique exceptionnelle qui offre un terroir puissant et authentique permettant l'élaboration de vins à forte identité. Il s'agit d'un véritable sanctuaire de la nature, situé en plein cœur de la Provence, le lieu idéal si vous êtes en quête de sérénité. Depuis 2017, le domaine connaît une profonde restructuration.
Anne-Lorraine Rouby nous explique les raisons de ce changement.

Quelles ont été vos motivations pour entamer la restructuration sur le domaine ?

Le respect de l'environnement et un retour à des techniques culturales traditionnelles sont les maîtres mots de cette restructuration. Notre ambition est de porter à son maximum le potentiel du domaine, de proposer des vins de qualité et de convertir le vignoble en bio tout en partageant notre histoire ainsi que notre savoir-faire.
Anciennement baptisé le domaine de la Navarre, en 2019, nous avons fait le choix de changer de nom et de l'appeler le domaine « **Le Songe de Don Bosco** » pour rendre hommage à l'homme qui a façonné ce lieu en 1878, Saint Jean Bosco. **Nos vins ont une Histoire...**

Concrètement, comment se traduisent ces changements ?

Dans les vignes comme à la cave, nous avons modifié nos méthodes de travail pour un retour à des outils traditionnels. Le respect de la terre et de notre vignoble est essentiel afin de produire des vins au goût originel.
Notre équipe a suivi une formation en biodynamie afin d'approfondir ses connaissances dans nos sols et d'entretenir la biodiversité de nos parcelles. L'utilisation de techniques naturelles telles que l'éco pâturage et la jachère des sols s'inscrivent dans notre démarche environnementale.

Nous nous sommes également munis d'une station météo qui est une véritable alliée dans nos prises de décisions quotidiennes. Elle nous fournit des informations précieuses et va nous permettre d'anticiper les travaux à apporter sur la vigne et nous alerter en cas de gel.

Côté cave, cette dernière a entièrement été rénovée depuis le millésime 2018 et grâce à une capacité de froid plus importante, elle permet une meilleure maîtrise des couleurs des rosées et de la complexité aromatique de nos vins.

La cave s'est dotée de nouveaux outils modernes et en parallèle, nous développons de nouvelles gammes de vins sur l'originalité et proches de leur terroir, d'où l'achat d'œufs en béton de 9HL chacun pour apporter plus de fraicheur et de tension aux vins. En 2021, nous avons opté pour des jarres en grès de 5HL et 10HL. Une méthode de vinification ancestrale et naturelle, plus respectueuse des cépages.

Avez-vous pour projet de convertir le domaine en « Agriculture Biologique » ?

Oui, absolument. Le vignoble a commencé sa conversion en Agriculture Biologique en juillet 2021. Il est soumis à plusieurs contrôles afin d'en assurer le suivi et cela jusqu'à son officialisation. En juillet 2022, la mention « en conversion vers l'agriculture biologique » pourra être inscrite sur les étiquettes du domaine et le vignoble sera officiellement bio en juillet 2024.

En 2022, l'Amorevolezza fait peau neuve, quelles sont les particularités de ce nouveau millésime ?

La cuvée Amorevolezza est la cuvée signature de ce nouveau millésime. Elle conserve son nom, mais des changements significatifs ont été mis en place et mettent en exergue le lien entre le passé et l'avenir, entre la modernité et les traditions, entre l'amour et le partage. Elle se dessine avec une ligne plus trapue, une bouteille de style bourguignonne à la couleur antique qui marque un véritable retour aux sources. Une nouvelle étiquette avec la présence d'une amphore et des mains de l'Homme façonnant ce vin avec précision et amour. Les bouteilles cirées et le choix d'un verre plus sombre créent une cuvée authentique et confidentielle.
A la dégustation, on obtient un vin fin et élégant avec une touche minérale révélée par la vinification en amphore.

Anne-Lorraine Rouby, Le Songe de Don Bosco

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

RD 8 - Lieu dit «Bame de Marron - 13127 PEYPIN - 04 42 98 81 41

www.chateaudelaroqueforcade

Click and collect

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Thon rouge frotté aux épices du voyage, niçoise acidulée, tarte fine de ventrèche.
L'un des plats emblématiques d'Eric Canino

Photo Grégoire Gardette

QUATRE ÉTOILES
ET UN COUP DE CŒUR

Pour ce magazine où le bio est mis en avant, nous avons choisi de vous présenter trois personnalités du monde de la gastronomie, deux reconnues pleinement et une qui est, pour nous, une très belle découverte… Les trois ont un point commun : travailler des produits frais et, dans la mesure du possible, locaux. A la Réserve de Ramatuelle, Eric Canino (deux étoiles) est fan du poisson et des légumes cultivés autour de Saint-Tropez. Au château de Berne, c'est Louis Rameau (une étoile rouge et une étoile verte) qui cuisine et partage les productions locales avec un sens aigu du développement durable.
Quant à Antonin Wishart, à Rognes, il cultive lui même son potager, son jardin et élève ses poules auxquelles il rend visite quotidiennement pour récupérer des œufs ultra-frais; on ne sait jamais, ça peut toujours servir en cuisine…

la réserve
Eric Canino

LA RÉSERVE DE RAMATUELLE
LA CUISINE ZEN D'ERIC CANINO

EN 2009, POUR L'OUVERTURE DE LA RÉSERVE À RAMATUELLE, LE PROPRIÉTAIRE DE L'ÉTABLISSEMENT, MICHEL REYBIER, DÉCIDAIT DE CONFIER LES CLEFS DE LA CUISINE À ERIC CANINO. BON CHOIX PUISQUE ONZE ANS PLUS TARD, DEUX ÉTOILES RESPLENDISSENT DANS LE CIEL DU PALACE OÙ SE PRESSENT, ENTRE AUTRES ET EN TOUTE DISCRÉTION, LES CÉLÉBRITÉS, POUR UNE VILLÉGIATURE RÉGÉNÉRANTE.

Quelle est la relation entre la moto et la gastronomie ? A priori il est difficile de trouver une réponse. Sauf pour Eric Canino ! Il nous raconte : « Mon père était un ancien footballeur professionnel mais moi j'étais passionné par la moto. Dès l'âge de 13 ans, j'ai commencé à me constituer une cagnotte pour en acheter une. Afin de gagner un peu d'argent je faisais la plonge dans une pizzéria. Un jour, le cuisinier s'est cassé le bras et j'ai dit au propriétaire de l'établissement que je pouvais le remplacer. Il m'a dit chiche et c'est comme ça que j'ai découvert la cuisine… » Pas de moto pour le jeune Manosquin, mais un CAP puis trois ans à étudier à l'école hôtelière de sa ville. Diplôme en poche, Eric Canino débute alors dans le métier aux Roches sur la plage d'Aiguebelle au Lavandou, suivent des postes à Barcelonnette, à la Villa Borghèse à Gréoux-les-bains, à l'Orangeraie à Aix-Les Milles. Eric Canino touche à tout, même à l'activité de traiteur. Puis il y a la rencontre avec Michel Guérard : « C'était passionnant, riche, et très formateur de travailler avec lui, se souvient Eric Canino. Je cuisinais au Mas de La Crémaillère à Gréoux-les-Bains et l'hiver, monsieur Guérard nous accueillait à Eugénie-les-Bains afin de suivre des formations ; c'est là-bas que j'ai appris à réaliser un menu 600 calories/trois plats… »

Photo Grégoire Gardette

LA RÉSERVE RAMATUELLE
Restaurant La Voile
Chemin de la Quessine
83350 RAMATUELLE
Tél. 04 94 44 94 44

Huit années à peaufiner la cuisine bien-être et, un beau jour de 2009, un appel pour prendre en main les cuisines à La Réserve de Ramatuelle. « En fait, confie le chef, Le propriétaire de l'établissement, Michel Reybier, ne cherchait pas à ouvrir une table gastronomique mais une table de qualité proposant une cuisine saine, méditerranéenne, l'ensemble de l'établissement étant consacré au bien-être. Le challenge était intéressant à relever et le projet que j'avais présenté à Monsieur Reybier lui convenait. » Un projet en forme de progression échelonnée dans le temps et respectant totalement le contexte.

Une tendance brasserie le midi, une cuisine plus élaborée le soir : en 2015 le travail d'Eric Canino est récompensé par une première étoile. « Dès lors, avec le directeur de la restauration Nicolas Lopez nous avons poursuivi le développement en créant une table sur le toit terrasse de La Réserve avec des influences sud-américaine et japonaise. Ensuite nous avons proposé une carte à la piscine et, en 2019, nous avons créé La Réserve à la plage à Pampelonne… » En 2018 Eric Canino affrontait l'épreuve du cancer ; une période dont il ne s'interdit pas de parler. « Les médecins n'étaient pas très optimistes, mais autour de moi j'ai eu la chance de pouvoir compter sur des personnes qui m'ont soutenu, la famille, mais aussi Monsieur Reybier qui m'a toujours fait confiance, me soutenant et me proposant son aide. Une humanité que je n'oublierai jamais… Ma maladie m'a appris à déléguer, à partager, à former les jeunes qui viennent travailler avec nous et à relativiser beaucoup de choses. On me demande souvent si je vise la troisième étoile. Ma réponse est claire et nette : mon ambition est de continuer mon chemin dans cette belle maison qu'est La Réserve. Si le guide Michelin doit nous récompenser, il le fera… » Pour l'heure le chemin d'Eric Canino passe par une cuisine saine, équilibrée, respectueuse de la santé de ceux qui la dégustent. « Je me suis fixé comme impératif de travailler les produits d'ici en respectant au maximum leur fraicheur.

Je suis client fidèle de producteurs locaux et des pêcheurs du coin. J'essaye de ne pas remplir les réfrigérateurs. Cuisiner des produits frais, c'est conserver leur intégrité gustative et leurs minéraux. Lorsqu'on élabore une cuisine bien-être, c'est primordial. J'essaye de bannir le gras qui, à mon sens, n'est pas bon. Puis ici, le maître-mot c'est la simplicité ; en cuisine, en salle… De la simplicité peut naître le plaisir et la détente qui facilitent le partage. Et je pense que nous réussissons… Le luxe c'est la simplicité ! » Une réussite que le chef manosquin tout juste quinquagénaire et son équipe entendent voir perdurer en se tournant vers l'avenir, sans prise de tête, avec intelligence, talent, créativité et passion.

Michel EGEA
Photos Sophie SPITERI

UNE BELLE ÉCRITURE

Domaine de l'Anglade

Vente & dégustation à la Propriété

Domaine de l'Anglade

Avenue Vincent Auriol
F83980 LE LAVANDOU
Tél . +33(0)4 94 71 10 89

Boutique en ligne
WWW.DOMAINEDELANGLADE.FR
info@domainedelanglade.fr

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE AU SERVICE DU BON GOÛT

Château Demonpère

PHOTO : HERVÉ FABRE

WWW.CHATEAU.DEMONPERE.COM

BOUTIQUE EN LIGNE - 3 D SECURE

LA PARDIGUIERE - ROUTE DES MAYONS - 83340 LE LUC - EN - PROVENCE

Tél. : +33 (0)4 94 60 07 78 - Email : chateau@demonpere.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Photo par Grégoire GARDETTE

ARTICHAUT VIOLET EN BARIGOULE, VINAIGRETTE HERBACÉE, ÉCHALOTE SAKURA

LE MARCHÉ POUR 4 PERSONNES

Pour la barigoule
huit artichauts violets ; 100 g d'oignon blanc ; 120 g de carottes ; 50 g de poitrine de cochon ; 20 g d'ail ; graines de coriandre, thym, laurier ; orange et citron séchés ; 50 g de vin blanc, 200 g de fond blanc.
Pour la purée d'artichauts
1 kg de cœurs d'artichauts ; 200 g de beurre pommade.
Pour l'extraction d'artichauts : 1 kg de parure d'artichauts ; 500 g d'eau.
Pour l'huile herbacée
125 g de crème épaisse légère ou crème de riz ; 20 g de xérès ; 40 g d'huile de pépin de raisin ; 10 g de jus de barigoule ; 5 g de feuilles de coriandre ; 5 g de feuilles d'estragon ; 5 g de feuilles de persil frais ; 2 feuilles d'épinards.
Pour les échalotes Sakura
Échalotes ; vinaigre sakura.
Pour le décor
herbes et tomates confites.

ARTICHAUTS VIOLETS EN BARIGOULE :
Tourner les artichauts, les mettre dans une eau citronnée puis les égoutter. Faire revenir dans l'huile d'olive oignon et carottes émincés avec l'ail écrasé, le thym et le laurier ; cuire sans coloration. Ajouter la poitrine de porc, puis les artichauts ; faire revenir deux minutes. Ajouter le vin blanc, réduire aux trois quarts et ajouter fond blanc de volaille ou légumes. Porter à ébullition pendant quatre minutes puis retirer et filmer.

PURÉE D'ARTICHAUT :
Prendre les cœurs d'artichauts congelés ; les cuire dans un court-bouillon avec farine, eau, sel et citron. Une fois bien cuits, les égoutter et les mixer. Mettre dans une sauteuse et sécher lentement puis incorporer le beurre au fur et à mesure ; bien lisser la purée et assaisonner. Compter 20 % du poids des artichauts pour le beurre (1 kg de cœurs d'artichauts = 200 g de beurre).

HUILE HERBACÉE :
Mettre la crème épaisse et tous les ingrédients dans un linge toute une nuit ; mixer.

ECHALOTES SAKURA :
Ciseler les échalotes finement, recouvrir de vinaigre sakura et laisser confire lentement au coin du fourneau environ 2 heures, jusqu'à évaporation totale du liquide.

DRESSAGE :
positionner deux cœurs d'artichauts sur la purée, garnir avec les échalottes et servir avec un peu d'huile herbacée. Décorer avec une feuille de persil et une tomate séchée.

CHÂTEAU DE BERNE
LA CUISINE EN PARTAGE SELON LOUIS RAMEAU

LOUIS RAMEAU EST ARRIVÉ DANS LES CUISINES DU CHÂTEAU DE BERNE EN 2016. QUATRE ANS PLUS TARD IL EN A PRIS LA TÊTE, CONSERVANT SON ÉTOILE ROUGE À L'ÉTABLISSEMENT ET LUI PERMETTANT D'AFFICHER DEPUIS 2021 UNE ÉTOILE VERTE, LA NOUVELLE DISTINCTION DU GUIDE MICHELIN RÉCOMPENSANT LA GASTRONOMIE DURABLE.

Louis Rameau est natif de Toulouse… C'est donc dans la ville rose qu'il a réussi ses études, BEP et bac pro avant d'aller rouler sa bosse et de parfaire son apprentissage un peu partout… A commencer par l'Hôtel du Palais à Biarritz aux côtés de Jean-Marie Gautier, étoilé et MOF, puis en Corse à La Villa dans l'après Christophe Baquié. L'apprentissage se poursuivra auprès de Gilles Goujon alors doublement étoilé et MOF, puis du gersois Bernard Bach, lui aussi

doublement étoilé. De belles fréquentations mais, aux dires de Louis Rameau, il n'a pas « eu la chance » de trouver un mentor parmi les grands chefs… « Mais j'ai beaucoup appris au contact des équipes qui œuvrent aux côtés des chefs, confie-t-il. Travailler avec les chefs de parties au cours de son apprentissage est, pour moi, la meilleure des formations. » Il faut croire, au regard de la qualité de son travail, qu'il n'a pas tort !

Avant d'intégrer les cuisines du Château de Berne, Louis Rameau est allé voir ailleurs ce qui se passait : Canada, Caraïbes, Norvège, Nouvelle-Zélande, Danemark : autant d'expériences et formes d'ouverture d'esprit sur les cuisines d'une petite partie du monde. L'histoire ne dit pas s'il est revenu de ses voyages avec, dans ses bagages, ce culte du développement durable appliqué à la restauration qui préside à son travail ainsi que la place prépondérante qu'il accorde à la sérénité dans les relations professionnelles. Comme partout, ici, l'ambiance est parfois tendue au moment du coup de feu au service, mais tout est cadré, rien ne dérape. « J'accorde beaucoup de place à l'humain », confie Louis Rameau ; certainement un atout maître pour déposer l'excellence au passe. Quant au développement durable, il fait partie de chaque moment de son quotidien. « Ce qui guide mon travail, c'est la volonté de tout utiliser. Les coques des petits pois, les fanes des carottes, je veux les mettre en avant, révéler ce

que chaque ingrédient a d'unique. Pour la viande, c'est pareil. Nous effectuons ici tout le travail de découpe d'une boucherie pour ne rien jeter. En fait, une réflexion globale est menée sur chaque plat dans cette optique. J'essaye aussi de connaître nos fournisseurs, de savoir comment ils travaillent pour mieux aborder leurs produits. » Sur les terres du château, il bénéficie aussi d'un potager de 3000 m², d'un jardin pour les aromates et pour les fleurs.

Lorsqu'on lui demande quand même ce qu'il a rapporté de ses voyages, Louis Rameau n'hésite pas une seconde : « Des techniques. De conservation, de cuisson. Et à partir de là, nous avons travaillé nous-mêmes sur le développement de nouvelles techniques. » Adepte, entre autres, du barbecue japonais

« J'accorde beaucoup de place à l'humain »

le chef propose donc une cuisine toute de fraicheur et de saveurs. Des réalisations qu'il place sous le sceau du partage… Avec ceux qui sont à ses côtés mais aussi, et surtout, avec les convives installés en salle. « Tout comme l'humanité dans les relations, je suis un inconditionnel du partage. Et j'adore donner des cours au cœur de notre école de cuisine où l'on peut accueillir de 2 à 10 personnes pour quelques heures studieuses suivies d'une dégustation commune. Toujours de beaux moments. » Un état d'esprit qui permet à Louis Rameau, du haut de ses 33 ans, d'être un créateur heureux. Puisse la vie lui permettre de poursuivre sur ce chemin !

Michel EGEA
Photo Sophie SPITERI

LE JARDIN ET LA TERRASSE DE BERNE
Château de Berne
Chemin des Imberts - 83780 Flayosc
Tél. 04 94 60 49 79

CHÂTEAU
LA
CASTILLE
PROVENCE - 1566

Dieu, la vigne et les hommes depuis 1566

Situé au pied des Maures, dans le bassin toulonnais, entre La Crau, La Farlède et Solliès-Ville, le Domaine du Château La Castille est un domaine viticole très ancien (né sous cette appellation au 16ème siècle sur des terres déjà plantées de vignes) appartenant au Diocèse de Fréjus-Toulon. Cette propriété de 160 HA est à la fois un lieu de vie inscrit dans le siècle et un lieu de foi dédié au séminaire, à l'ordination des prêtres et aux retraites spirituelles. Près de 25 cépages se côtoient sur ces sols faits de gravoches calcaires et d'alluvions granitiques. Vinifiés et élaborés au Domaine, les vins sont le résultat de plus de cinq siècles d'amour de la vigne et du terroir... Bienvenue dans les vignes du Seigneur

---

RD 554 de la Farlède à La Crau 83 210 Sollies-Ville - +33(0)494008050 - cave@domaine-castille.fr

www.chateaulacastille.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHÂTEAU DE CHAUSSE

Rue Frédéric Mistral · 83420 La Croix Valmer

04 94 79 60 57 · chateaudechausse.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

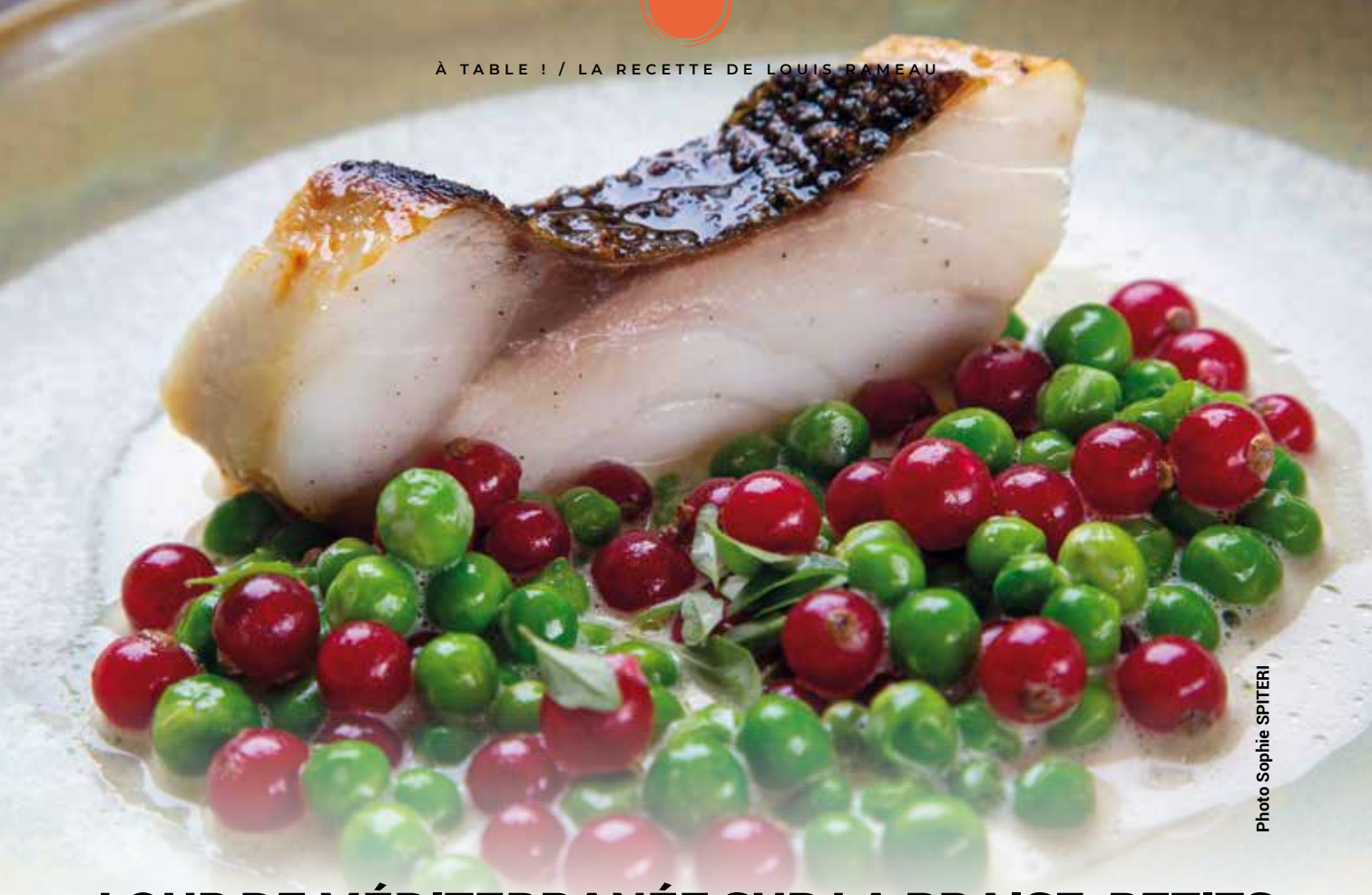


Photo Sophie SPITERI

LOUP DE MÉDITERRANÉE SUR LA BRAISE, PETITS POIS ET GROSEILLES, JUS D'ARÊTES AU BASILIC

LE MARCHÉ POUR 4 PERSONNES

1 loup de Méditerranée de 2 kg environ ; 500 g de petits pois écossés ; 300 g de groseilles égrappées ; 1 bouquet de basilic ; 300 g de crème fraîche ; 100 g de vin blanc ; 1 carotte ; 5 gousses d'ail ; 1 oignon ; huile d'olive.

PRÉPARATION DU LOUP :
Laver, écailler puis vider le loup.
Lever les filets, garder la tête et les arêtes pour le fumet.

RÉALISATION DU FUMET :
Émincer la carotte et l'oignon, éclater les gousses d'ail.
Dans un sautoir, réaliser le fumet de poisson en faisant revenir à l'huile d'olive l'oignon, la carotte et l'ail, ajouter les arêtes de loup, laisser revenir quelques minutes puis ajouter le vin blanc, laisser frémir quelques minutes puis couvrir d'eau jusqu'à hauteur des arêtes.
Cuire à frémissement 20 minutes, passer au chinois et ne garder que le liquide.

RÉALISATION DE LA SAUCE :
Réduire ce fumet de poisson à environ 300 g puis ajouter la crème fraîche, réduire de nouveau pour obtenir un demi litre de sauce et laisser infuser le basilic en branches entières.

CUISSON DU LOUP :
Sur un barbecue bien chaud, griller les filets de loup côté peau, assaisonner le côté chair puis terminer la cuisson au four à 160 °C jusqu'à l'appoint de cuisson désiré.

CUISSON DES PETITS POIS ET GROSEILLES :
Dans un sautoir faire revenir à l'huile d'olive les petits pois, ajouter un fond de sauce puis cuire les petits pois, en fin de cuisson ajouter les groseilles hors du feu.

DRESSAGE :
Trancher le filet de loup puis disposer en assiette avec le mélange petits pois - groseilles et la sauce autour. Ajouter quelques feuilles de basilic.

LE PRÉAU À ROGNES
LE SAVOUREUX PORT D'ATTACHE D'ANTONIN WISHART

Photo Sophie SPITERI

Le 11 novembre 2021, Antonin Wishart ouvrait « Le Préau » à l'entrée du cours Saint-Etienne, à Rognes. Quelques mois plus tard, le bouche à oreilles et les bonnes critiques aidant, l'endroit est devenu l'un des plus courus par les amateurs d'une cuisine délicate et fraîche, sans chichis et pleine de personnalité.

A 33 ans, Antonin Wishart a décidé de jeter l'ancre à Rognes. Au sens figuré, et presque au sens propre, puisqu'avant de rentrer au bercail il a œuvré sur des yachts privés pendant près de trois années. « C'était six mois en Méditerranée, six mois aux Caraïbes, raconte le chef. Une façon très particulière de travailler, mais tellement intéressante. » En fait, une fois son bac littéraire en poche, Antonin Wishart a bifurqué vers les cuisines du restaurant « L'Epicurien » à Aix-en-Provence. C'était avant un premier départ pour l'étranger, destination l'Australie et un établissement branché de Melbourne, le « Dog's bar » où il a rapidement pris de nombreuses responsabilités. « Puis je suis revenu à Marseille pour obtenir un

« Lorsqu'on fait les choses avec le cœur ça ne peut que marcher… »

CAP en alternance au CFA de Bonneveine ; j'ai travaillé chez Péron, à l'Alchimie, au bistrot du CAM et j'ai beaucoup appris aux côtés de David Mijoba. » Voyageur invétéré, le jeune chef est ensuite parti dans un Palace au Cambodge avant d'aller vivre sur les mers et les océans. « En 2019, je me suis dit qu'il était peut-être temps, à 30 ans, de me poser un peu. J'ai réintégré le domaine familial de Saint-Estève entre Lambesc et Rognes et je me suis mis en quête d'un lieu où je puisse créer ma propre maison. Un jour on m'a glissé à l'oreille que la boulangerie à l'entrée du cours Saint-Etienne était en vente. J'ai rencontré le propriétaire et une vraie amitié est née entre nous ; Le Préau pouvait voir le jour. » C'était sans compter sur une certaine pandémie qui est venue bouleverser les projets initiaux. Il aura donc fallu attendre un an et demi avant que le premier service soit vécu le 11 novembre 2021. « Pendant cette période j'étais chef à domicile ce qui m'a permis de peaufiner mon projet. J'ai pu aussi installer mon potager et mon poulailler

au domaine familial. » Les parents d'Antonin Wishart se sont installés à Saint-Estève en 1961. Un endroit pour lequel ils ont eu un coup de foudre. Sur cette propriété on pratiquait déjà maraîchage et viticulture et ces activités ont perduré. « En fait nous apportions nos raisins à la coopérative de Rognes jusqu'à il y a deux ans ; désormais nous vinifions nous-mêmes notre vin. De plus, les terres sont menées en bio depuis 1997… » Pour le chef, dès lors, il était logique de produire lui-même ses légumes et ses œufs. « Je dispose d'un potager d'un demi hectare et d'un poulailler qui compte 35 habitantes ! Pour les légumes, je pense arriver à l'autonomie pendant la saison estivale. J'ai à ma disposition, entre autres, une collection de tomates anciennes qui me permet de travailler de façon originale. Ce sont presque les tomates qui me disent ce qu'il faut faire… Je pratique une cuisine d'instinct et comme j'ai les produits à ma disposition pour la réaliser, ça coule tout seul. J'ai une passion particulière pour tout ce qui est offert par la mer et j'adore aussi réaliser les desserts. De plus je tiens à présenter une proposition végétarienne par jour. » Rien dans le congélateur, jamais de mise en place pour le lendemain, un menu au jour le jour en fonction du marché et du potager et une ligne de conduite : « lorsqu'on fait les choses avec le cœur ça ne peut que marcher… » Et ça marche ! Sans faire de bruit, Le Préau voit régulièrement sa trentaine de couverts afficher complet. Antonin Wishart a certainement trouvé le port d'attache où son talent s'exprime pleinement.

Michel EGEA
Photo Sophie SPITERI

LE PRÉAU
1 cours Saint-Etienne – 13840 Rognes
Tél. 09 83 94 02 77

MENUS 29 € LE MIDI, 39 € LE SOIR
OUVERT DU MERCREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI

VINS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE

LE DOMAINE DES FOUQUES

Vignerons
Christelle et Jacques Rapée, Yves Gros

DOMAINE LES FOUQUES - CÔTES DE PROVENCE LA LONDE
LES PREMIERS BORRELS - 83400 HYÈRES
TEL. : 04 94 65 68 19
EMAIL : FOUQUES.BIO@WANADOO.FR
WWW.FOUQUES-BIO.COM

demeter

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

vigneron indépendant

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Les Vignerons du Castellas

15A avenue du Général de Gaulle - 13250 La Fare les Oliviers - Tél. : 04 90 42 61 47
Fax : 04 90 42 49 30 - les vigneronsducastellas@cegetel.net

WWW.VIGNERONS-CASTELLAS.FR

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

CARPACCIO DE POULPE DE ROCHE, SALICORNE ET YAOURT GREC AUX HERBES

LE MARCHÉ POUR 4 PERSONNES

Un poulpe de roche de Méditerranée d'un kg environ.
50 g de salicorne ; 50 g de yaourt grec ; coriandre, ciboulette, huile d'olive, citron vert et gros sel

Nettoyer le poulpe au gros sel ; prévoir 200 g de gros sel qui doit agir comme un exfoliant. Bien frotter le poulpe pour enlever tout le mucus jusqu'à obtenir une chair lisse. L'avantage de cette pratique est que ça assaisonne le poulpe tout en le nettoyant.

Mettre le poulpe nettoyé au congélateur pendant une nuit afin de casser la fibre et de le détendre.

Le laisser décongeler.

Cuire le poulpe nature au four. Dans un plat mettre une feuille sulfurisée, y poser le poulpe et le recouvrir d'une feuille de papier aluminium. Le laisser cuire dans son jus pendant 1h15 à 175 °C.

Une fois cuit, couper le poulpe en deux dans le sens de la longueur et le positionner tête bèche : quatre tentacules vers le haut et quatre vers le bas. Former un boudin à l'aide d'un film alimentaire bien serré et laisser prendre au moins 24 heures au frais.

Dresser tranché avec des noix de yaourt grec mélangé avec les herbes ciselées et la salicorne découpée en petits bâtonnets.

Photo Sophie SPITERI

by Saint Martin

VinoSpirit

expériences

Unique en provence !

Visitez les chais d'un cru classé et une distillerie artisanale.

Une expérience inoubliable à vivre en famille et entre amis : la visite guidée des chais et de la distillerie, des parcours libres polysensoriels, ludiques et éducatifs à travers les VinoScénies, les LiquoStories ou encore le P'tit Jardin du Liquoriste. Ouvert toute l'année, renseignements et réservations au 04 94 99 76 76 ou sur chateaudesaintmartin.com • liquoristerie-de-provence.com

Château de Saint-Martin • Liquoristerie de Provence
614, route des Arcs • 83460 Taradeau
à 30 km de la Côte d'Azur • A8 Sortie 36 St-Tropez Le Muy

BASTIDE SAINT JULIEN

UNE BASTIDE DE CHARME
AU CŒUR DE LA PROVENCE

Au cœur de la Provence Verte, entre Aix-en-Provence et Brignoles, nichée dans 30 hectares de vignes et plus de 400 hectares de forêt, la Bastide Saint Julien, élégante, surplombe l'arrière-pays varois et offre à ses visiteurs une vue éblouissante sur le massif de la Loube. Blottie dans un parc bordé de cyprès, d'oliviers et d'arbres fruitiers, la propriété est entourée des vignes du Château Saint Julien. Idéalement placée non loin du magnifique Couvent Royal de St Maximin et de l'Abbaye de la Celle, la Bastide propose une immersion dans l'art de vivre en Provence et une grande proximité avec le patrimoine riche de la région. Architecture, œnotourisme et balades gourmandes... pour un séjour inoubliable et riche en émotions.

Cinq chambres haut de gamme au charme authentique et décorées avec raffinement vous accueillent, tels des havres de paix pour une escale inoubliable et ressourçante.

La Bastide Saint Julien ouvre ses portes et agence ses espaces pour organiser des évènements uniques et inoubliables. Accueillir famille, amis, collègues, clients ou collaborateurs dans ce lieu d'exception assure de passer un moment chaleureux, placé sous le signe du partage et de la convivialité.

BASTIDE SAINT JULIEN
600, Route de Tourves - RD 205, 83170 LA CELLE
bastide-saint-julien.com
info@bastide-saint-julien.com

LA MAISON DU BONHEUR
HOSTELLERIE LES GORGES DE PENNAFORT

À Callas, à quelques minutes du Golfe de Saint-Tropez, l'Hostellerie Les Gorges de Pennafort est un lieu d'exception, synonyme de luxe, de bien-être et de raffinement. Généreux et passionné, le Chef Anthony Salliège compose chaque jour ses délicieuses créations. « Depuis bientôt un an, j'œuvre en première position avec l'équipe très soudée de Pennafort, pour assurer la continuité dans ce lieu unique dont je souhaite qu'il reste la maison du bonheur. »
En y inscrivant désormais pleinement sa patte et sa créativité, fort de tout ce que Philippe Da Silva lui a légué, Anthony Salliège a pour ambition de montrer – en renouvelant désormais 4 fois par an la carte - que la gastronomie peut se réinventer au gré des saisons et des inspirations, à partir d'une alchimie entre produits simples et plus raffinés. Face à la muraille rose des gorges de Pennafort, l'hôtel-restaurant gastronomique prend ses quartiers dans un cadre magique, idéal pour savourer pleinement la quiétude et la douceur de vivre qui ont fait la réputation du Var et compte 13 chambres et suites à la décoration raffinée et aux prestations haut de gamme.

HOSTELLERIE LES GORGES DE PENNAFORT
8660 RD 25, 83830 CALLAS
04 94 76 66 51 - info@hostellerie-pennafort.com
hostellerie-pennafort.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHÂTEAU HENRI BONNAUD

UNE EXPÉRIENCE IMMERSIVE AU CŒUR DE LA PLUS CONFIDENTIELLE DES APPELLATIONS DE PROVENCE...

Logé au centre de l'appellation Palette dans un amphithéâtre naturel, au pied de la Sainte Victoire, c'est ici que le Château Henri Bonnaud prend ses racines. Ce qui inspirait autrefois l'artiste Cézanne, inspire aujourd'hui plus encore Stéphane. Ce terroir au caractère si particulier lui permet de créer des vins uniques aux palettes aromatiques complexes et variées. Il produit aujourd'hui des vins en AOC Palette, AOC Côtes de Provence - Sainte Victoire et IGP Méditerranée.

Le Château Henri Bonnaud est le lieu idéal pour une immersion totale dans un écrin naturel. C 'est dans un environnement calme et paisible, au milieu des vignes et face à la Montagne Sainte-Victoire, que se situent les gîtes du domaine. Au cœur de la campagne aixoise, et à seulement 10 minutes du centre-ville d'Aix en Provence, le domaine promet une expérience oenotouristique réussie. Au programme, visite de la cuverie et des chais à barrique, dégustation au caveau pour se rafraîchir et découvrir l'appellation Palette, et enfin profiter du coucher de soleil sur la Sainte Victoire, depuis les gîtes au cœur des vignes.

Caveaux de vente & de dégustation ouverts du lundi au samedi
Du lundi au vendredi : 10h-12h / 14h-18h
Les samedis : 10h-13h / 14h-18h

CHÂTEAU HENRI BONNAUD
585 Chemin de la Poudrière - 13100 LE THOLONET
Tel. 04 42 66 86 28

CHÂTEAU TOUR SAINT HONORÉ
ENTRE PLAGES ET COLLINES

Propriétaire du Château Tour St-Honoré depuis 1988, Serge Portal, de souche Londaise, est vigneron de père en fils depuis 5 générations. C'est plein de curiosité qu'il joue avec les cépages comme un enfant avec les couleurs, sans à priori. En agriculture biologique depuis 2011, les cuvées du Château unissent tempérament, originalité et surprise. Les Inattendus en Hors Appellation apportent une touche « terroir » aux vins en mono-cépages, jusqu'au rafraichissant Muscat'OH, fier de ses envoutantes fines bulles. Le nouveau chai situé à La Londe-Les Maures, au 602 Chemin du Bas Pansard, bénéficie d'un climat idyllique entre plages et collines. C'est dans ce cadre lumineux et chaleureux que la famille Portal accueille les clients, organise les dégustations ou encore les visites du vignoble. Chaque soir, le domaine offre une dégustation de leurs vins à 2€ le verre, allant de 6 à 10 personnes sur réservation. Ce moment hors du commun, apporte une découverte de l'ampleur aromatique des cuvées d'exception, accompagnées d'amuse-bouche. D'autre part, c'est avec un panoramique sur les Îles d'Or que particuliers et professionnels peuvent bénéficier d'une salle accueillant jusqu'à 60 personnes.

Horaires d'ouverture : 8h30 - 12h00 et 14h00 - 18h00.
Ouverture à 10h00 les Samedis. Fermeture les dimanches

CHÂTEAU TOUR SAINT HONORÉ
602 Chemin du Bas Pansard
83250 - LA LONDE LES MAURES
Tél. 04 94 66 98 22

LES TERRES DE SAINT HILAIRE

Situé au coeur de la Provence Verte, dans le pays Varois, niché entre la montagne Sainte Victoire et la Sainte Baume, le domaine familial des Terres de Saint Hilaire à Ollières, offre un environnement privilégié de 170 hectares de vignes sur une superficie totale de 1500 hectares. Au sein de cet écrin de verdure le Domaine peut vous accueillir et vous aider à organiser un mariage champêtre (salle jusqu'à 200 personnes), un baptême, un séminaire d'entreprise, une manifestation associative...

Des solutions hébergement sont également proposées pour une semaine ou un week end en famille : avec ses 15 gites de 2 à 11 personnes et ses 13 chambres, vous trouverez la solution qui vous correspond. La propriété offre 40 kilomètres de chemins qui vous permettront de découvrir ses secrets à pied ou en vélo.

LES TERRES DE SAINT HILAIRE
RD 3 - 83470 OLLIÈRES
Tel. 04 98 05 40 10

CELLIER DES 3 PIGNES

Le Cellier des Trois Pignes est une coopérative vinicole à l'esprit de famille. Le caveau est situé dans le petit village de Pignans en plein cœur de la Provence dans le Var. Le Cellier des Trois Pignes a vu le jour en 1986, Depuis quelques années, le Cellier des 3 Pignes est récompensé par de nombreuses médailles au concours général agricole, au mondial du Rosé, à la foire de Brignoles et aux soleils en IGP. Grace à un superbe climat, un encépagement qualitatif et une bonne qualité de sols le Cellier des Trois Pignes offre des vins d'une grande finesse, tels que le Rosé des Anges qui se compose de syrah et de grenache, récolté sur des sols de schistes au pied du Massif des Maures. Son Côté de Provence Rosé des Anges millésime 2021 mettra vos sens en éveil en commençant par offrir un visuel exceptionnel avec sa robe rosé pale au reflet plus intense de rose. Il offre un avant-gout de par son visuel, pour ensuite donner un nez intense, et enfin apporter en bouche l'élégance du fruit qui s'habille de notes de cassis et de pamplemousse, cette bouche fine et équilibrée rapporte une belle longueur. Il apportera à vos grillades, poissons, fruits de mer, apéritif et dessert une note d'élégance et de convivialité. Le déguster c'est l'adopter.

Du mardi au samedi 9h00-12h00 et 14h00-17h45

CAVEAU - LE CELLIER DES TROIS PIGNES
La Berlière - 83790 PIGNANS - Tél : 04 94 48 80 56

vignobles & découvertes

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

RENCONTRE AVEC LE VIGNERON

VISITE DES CHAIS

APERO PETANQUE

Domaine de Jale

Anne & Dimitri Vignerons

BALADE DANS LES VIGNES

SOIREES

DEGUSTATION DES VINS

OUVERT 6J/7 10h-13h / 14h-19h

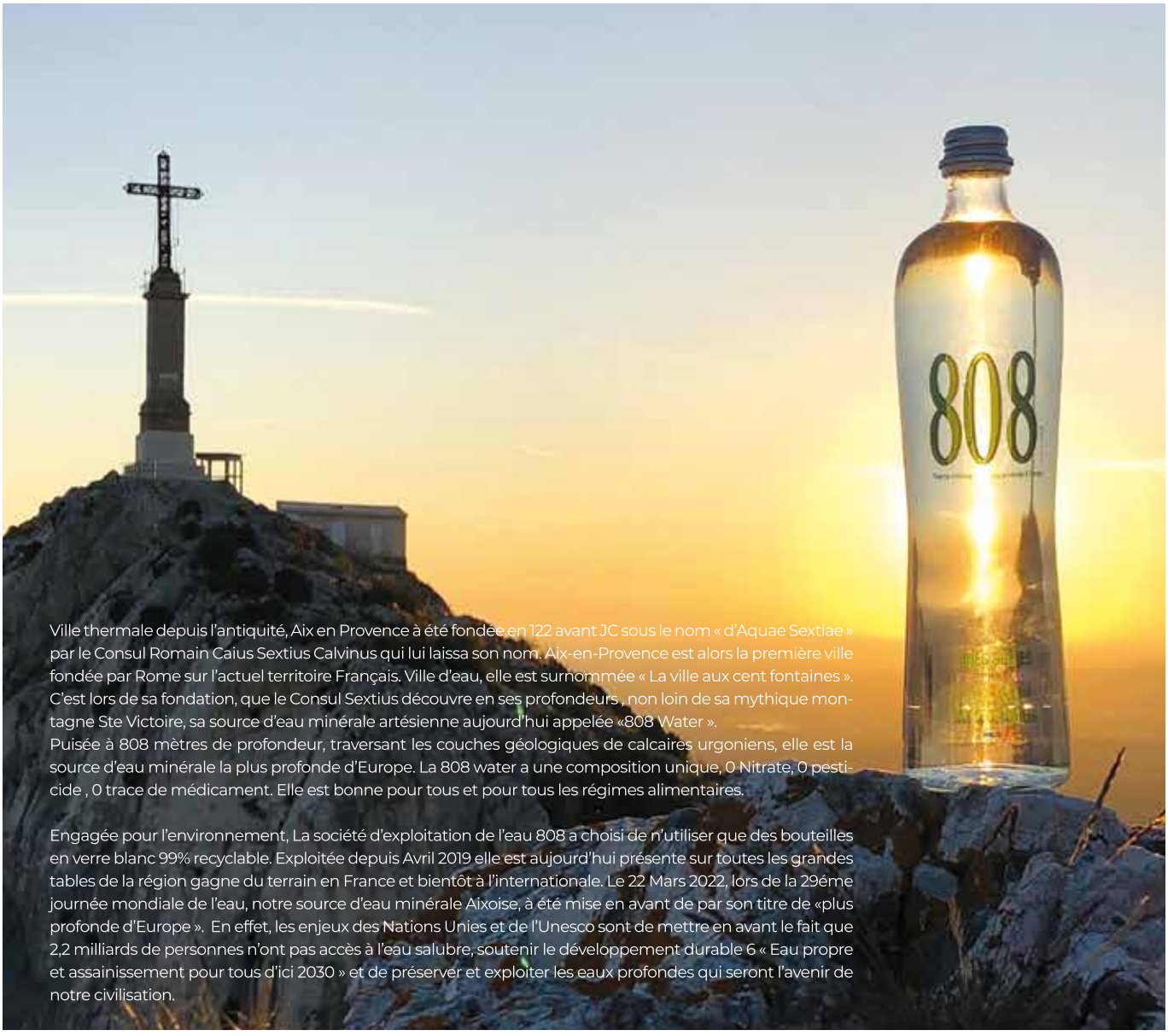
D48, route de la Garde-Freinet - 83550 VIDAUBAN

domjale@yahoo.fr - 04 94 73 51 50 - **www.domainedejale.com**

808

Pureté Millénaire

EAU MINERALE NATURELLE
DU PAYS D' AIX EN PROVENCE



Ville thermale depuis l'antiquité, Aix en Provence à été fondée en 122 avant JC sous le nom « d'Aquae Sextiae » par le Consul Romain Caius Sextius Calvinus qui lui laissa son nom. Aix-en-Provence est alors la première ville fondée par Rome sur l'actuel territoire Français. Ville d'eau, elle est surnommée « La ville aux cent fontaines ». C'est lors de sa fondation, que le Consul Sextius découvre en ses profondeurs , non loin de sa mythique montagne Ste Victoire, sa source d'eau minérale artésienne aujourd'hui appelée «808 Water ».
Puisée à 808 mètres de profondeur, traversant les couches géologiques de calcaires urgoniens, elle est la source d'eau minérale la plus profonde d'Europe. La 808 water a une composition unique, 0 Nitrate, 0 pesticide , 0 trace de médicament. Elle est bonne pour tous et pour tous les régimes alimentaires.

Engagée pour l'environnement, La société d'exploitation de l'eau 808 a choisi de n'utiliser que des bouteilles en verre blanc 99% recyclable. Exploitée depuis Avril 2019 elle est aujourd'hui présente sur toutes les grandes tables de la région gagne du terrain en France et bientôt à l'internationale. Le 22 Mars 2022, lors de la 29éme journée mondiale de l'eau, notre source d'eau minérale Aixoise, à été mise en avant de par son titre de «plus profonde d'Europe ». En effet, les enjeux des Nations Unies et de l'Unesco sont de mettre en avant le fait que 2,2 milliards de personnes n'ont pas accès à l'eau salubre, soutenir le développement durable 6 « Eau propre et assainissement pour tous d'ici 2030 » et de préserver et exploiter les eaux profondes qui seront l'avenir de notre civilisation.

Longue vie à l'eau minérale 808

WWW.808WATER.FR

DOMAINE DE L'ANGLADE

1060 AVENUE VINCENT AURIOL
F-83980 LE LAVANDOU
Propriétaire-récoltant, Vigneron Indépendant,
Mis en bouteille à la propriété
Vente, Visite et Dégustation à la Propriété.
Ouvert toute l'année.
Tél. :+33 (0)4 94 71 10 89
www.domainedelanglade.fr

Musique et Vins
L'histoire commence avec le premier propriétaire des lieux, clarinettiste de talent, qui recherche des cannes de Provence et tombe sous le charme de cette propriété en 1925. Véritable écrin de verdure au bord de la mer, enfoui dans les pinèdes, entre le massif verdoyant des Maures et l'horizon bleuté de la méditerranée, le Domaine de l'Anglade est l'unique domaine viticole au cœur du Lavandou où les vignes se mêlent aux cannes pour bénéficier du microclimat varois et dévoiler des vins d'une grande élégance.

Mélodie en 9 cépages
Cultivées de manière traditionnelle, les vignes carillonnent dans cet écrin pour vous proposer ses vins, Blancs, Rosés et Rouges qui obtiennent chaque année les plus hautes distinctions, sous l'appellation IGP* Maures (Indication Géographique Protégée*). Des contraintes hors normes pour préserver cette émotion du vin et les valeurs ancestrales de la terre et de la vigne. Plaisir garanti !

Œnotourisme et Le Chai d'exception
Les évènements musicaux arrivent en 2022 en partenariat avec Les Musicales dans les Vignes, les évènements artistiques ne seront pas en reste avec ART & VIN sous le thème ART, VINS ET HUMANITE. Plus d'intimité... « A la découverte du CHAI » : lumière chaude tamisée, pierres apparentes, bois des barriques, la visite dégustation vous offrira une ambiance unique et privilégiée, (sur rendez-vous).

LE CHÂTEAU VAL D'ARENC EN AOP BANDOL
OUVRE SES PORTES AU GRAND PUBLIC

Le Château fête ses 30 ans dans les mains de la famille Sénéclauze. Pour cet anniversaire, le Château Val d'Arenc vous proposera dorénavant : une boutique épicerie et 1 comptoir de dégustation de produits du terroir. Un restaurant éphémère prendra place autour d'une magnifique piscine en mosaïque, avec une vue imprenable sur le vignoble du Château Val d'Arenc et le splendide mont du Gros Cerveau.

Cette table sera menée par le chef Bertrand Lherbette, du Restaurant Racines à Toulon, qui a travaillé dans de nombreux étoilés. Le chef vous fera découvrir les meilleurs producteurs locaux et bien sur les nectars en agriculture biologique du Château Val d'Arenc, vins de Bandol, bières et Marc de Provence.

21 JUIN AU 3 SEPTEMBRE 2022

SUIVEZ CHÂTEAU VAL D'ARENC SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX POUR LA FUTURE PLATEFORME DE RÉSERVATION !

#bandolchateauvaldarenc
chateauvaldarenc

SCA CHATEAU VAL D'ARENC
997 Chemin du Val d'Aren - 83330 LE BEAUSSET
Tél. : 04 94 98 71 89
Cell : 06 11 77 37 96

chateauvaldarenc@orange.fr
www.val-darenc.com

CHÂTEAU LA COSTE

Situé au coeur de la Provence entre la ville historique d'Aix en Provence et le Parc National du Luberon, Château la Coste est un vignoble où Vin, Art, Architecture vivent en harmonie. Depuis l'ouverture au public en 2011, le domaine vous permet de découvrir une quarantaine d'oeuvres majeures d'art contemporain installées de manière permanente dans la nature et 5 galeries vous proposant ainsi une expérience unique au milieu de 200 hectares de vignes cultivées en agriculture biologique.
Artistes et architectes ont étés invités à visiter le domaine et à découvrir la beauté des paysages de la Provence. Ils ont ensuite été encouragés à choisir un espace dans le domaine et à créer une oeuvre qui y vivrait. Château la Coste continue d'évoluer avec les nouveaux projets et installations en développement. Tous les ans, le domaine propose un programme culturel des plus riches : concert, soirée cinéma dans les vignes, expositions. En 2022, ils vous proposent de profiter d'une soirée d'été tout en poésie avec Tim Dup, ou dansante avec Lyre le Temps. Les Soirées cinéma sous le ciel étoilé et entourées de vignes prendront place tous les vendredi soirs avec une programmation éclectique : The Quiet Man de John Ford, Demain tout commence d'Hugo Gélin ou encore Mary Poppins de Robert Stevenson.

Rail Car de Bob Dylan, nouvelle oeuvre installée en mai sur le Parcours Art et Architecture
(c) Stéphane Aboudaram I WEARECONTENT(s)

Exposition temporaire de Bob Dylan, Mary McCartney, Annie Morris, Idris Khan, Pat Steir.

CHÂTEAU LA COSTE
Tél. : +33 (0)4 42 61 92 92
marie.rozet@chateau-la-coste.com
www.chateau-la-coste.com

DOMAINE DE LA MONGESTINE

Aux beaux jours, nous organisons des soirées festives et des évènements sur mesure pour vos réunions de famille, professionnelles, associatives : balade dans les vignes, visite de cave, dégustation. Nous pouvons également faire appel à nos prestataires de proximité pour organiser des repas, location de VTC électriques avec ou sans accompagnateur, etc...

Du 1er avril au 30 septembre :
du lundi au samedi de 9h00 à 18h00.
Du 1er octobre au 31 mars :
du lundi au vendredi de 9h00 à 17h30,
le samedi de 9h00 à 12h00.
Le dimanche : sur rendez-vous.

DOMAINE DE LA MONGESTINE
RD 561 - 83560 ARTIGUES
Tél : 04 22 57 01 28
contact@lamongestine.com
www.lamongestine.com

VITIBANQUE

VITICULTURE ET AGRICULTURE
LA CAISSE D'EPARGNE CÔTE D'AZUR VOUS DÉDIE SA CULTURE DE L'EXPERTISE.

POLECOMPANY.COM

Accompagner la filière viticole, atout majeur de l'économie régionale. Soutenir les acteurs de l'agriculture qui expriment la quintessence du terroir azuréen : fleurs à parfum et à couper, olives, figues, maraîchage... Apporter à chacun les solutions pour gérer* son exploitation au quotidien, financer** ses projets, optimiser* son patrimoine et se développer* à l'international. C'est le fruit d'une véritable culture de l'expertise signée Vitibanque. C'est aussi l'engagement des spécialistes du Centre d'Affaires Viticulture et Agriculture implanté au cœur du territoire.

Centre d'Affaires Viticulture et Agriculture
Le Centara - 485 avenue des Treize Lorguais - 83460 Les Arcs sur Argens
Tél. : 04 83 08 81 80***

CAISSE D'EPARGNE
Côte d'Azur

Document à caractère publicitaire et sans valeur contractuelle.

*Voir modalités et conditions auprès de votre Chargé d'Affaires. **Sous réserve d'acceptation de votre dossier. Voir modalités et conditions auprès de votre Chargé d'Affaires. ***Appel non surtaxé. Prix d'un appel local depuis un poste fixe en France métropolitaine.
Caisse d'Epargne et de Prévoyance Côte d'Azur, société anonyme coopérative à Directoire et Conseil d'Orientation et de Surveillance, régie par les articles L.512-85 et suivants du Code monétaire et financier – Capital social 515.033.520 euros – Siège social 455, promenade des Anglais, 06200 Nice – 384 402 871 RCS NICE – Intermédiaire d'assurance, immatriculé à l'ORIAS sous le n° 07 002 199. Titulaire de la carte professionnelle Transactions sur immeubles et fonds de commerce, sans perception d'effets ou valeurs, n° CPI 0605 2017 000 019 152 délivrée par la CCI Nice-Côte d'Azur, garantie par la Compagnie Européenne de Garanties et Cautions, 16 rue Hoche, Tour KUPKA B, TSA 39999, 92919 LA DEFENSE Cedex. Adresse postale : CS 3297 06205 Nice Cedex 3. Crédit photos : iStock.

100 ANS D'HÉRITAGE ET DE COOPÉRATION !

LES VIGNERONS DU ROY RENE FÊTENT LEURS 100 ANS EN 2022 !

Pour l'occasion, la cave coopérative de Lambesc dans les bouches du Rhône, inaugure son nouveau sentier vigneron. Situé sur l'appellation des Coteaux d'Aix en Provence et des IGP Méditerranée, cette cave coopérative, de 900ha et 100 coopérateurs est fière de faire découvrir son territoire à travers un sentier pédestre dans les vignes. Doté de panneaux explicatifs qui retracent une année de travail des vignerons, il permet de passer un moment agréable et ludique dans le vignoble Lambescain. Tournée depuis plusieurs dizaines d'années vers une démarche environnementale limitant l'utilisation des produits phytosanitaires, cette coopérative propose aujourd'hui des produits certifiés HVE et BIO. Durant ce siècle d'existence, les coopérateurs ont su faire évoluer leurs outils de production en s'équipant de matériels modernes permettant l'obtention de produits de qualité, chaque année médaillées dans les concours de présentation des vins. Après la balade dans les vignes, vous pouvez visiter la cave et déguster nos cuvées au caveau de vente sur réservation le samedi matin

VIGNERONS DU ROY RENÉ
13410 LAMBESC - 04 42 57 19 39 - 06 15 77 37 90 - vignoble@lesvigneronsduroyrene.com

---

LE DOMAINE DE HAUTES-POMMIÈRES

Niché au pied du Massif des Maures, le Domaine de Hautes Pommières est situé au Luc en Provence à la confluence de St Tropez, le Verdon, Nice et Marseille. La famille Rossi met sa passion de la terre au service de ce vignoble qui s'étend sur 50 hectares, cultivés en Bio. La richesse et la particularité de ce terroir permettent aux vins d'exprimer à la fois leur authenticité et leur élégance. Une attention particulière est portée au vignoble pour que la terre exprime son identité, les vignes, leur potentiel et les jus, leur palette aromatique. Une nature préservée et des méthodes de travail respectueuses de l'environnement permettent de créer des vins, pour célébrer chaque moment de la vie : du simple partage convivial aux grands instants de gastronomie.

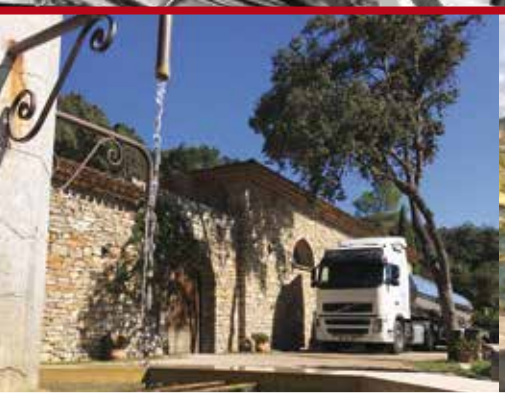
Profondément attachés aux valeurs de l'Art de Vivre en Provence, le domaine invite à un moment d'évasion. La Cave est un voyage en soi : une architecture singulière à la fois douce et épurée décline des espaces dédiés à l'oisiveté et la contemplation. Ici, la promesse d'une parenthèse hors du temps, autour de la Nature, du Vin et de la gastronomie… en toute simplicité….

DOMAINE DE HAUTES-POMMIERES
3113 route de repenti - 83340 LE LUC EN PROVENCE
Tél. : 06 23 95 51 74
www.hautes-pommieres.com

TRANSPORTS Rastègue

En ce début d'année 2022, nous nous engageons avec vigueur sur un objectif qui me tient à coeur, la transition énergétique de nos véhicules, par souci écologique et afin d'être en cohésion avec la démarche environnementale de la filière vitivinicole.
À ce jour deux de nos véhicules roulent en Bio-Diesel, ce carburant végétal issu de l'agriculture française pour 60% de réduction de CO_2, 80% de réduction d'émissions de particules fines et ultra fines. Je vous remercie de la confiance que vous nous accordez depuis plus de 3 générations.

Hervé Rastègue



410 Avenue des Chênes Verts - 83170 BRIGNOLES / 06 49 77 42 74 / www.transports-rastegue.fr

DOMAINES OTT

Domaines Ott*, pionnier des grands vins de Provence, propose jusqu'au 31 août des visites exceptionnelles, chaque mercredi et vendredi, sur deux de leur trois propriétés varoises : Clos Mireille à la Londe-les-Maures et Château de Selle à Taradeau.

Des visites gratuites uniquement sur rendez-vous avec une demande à adresser par mail aux adresses du Château de Selle (chateaudeselle@domaines-ott.com) et du Clos Mireille (closmireille@domaines-ott.com). Au Château Romassan, sur la commune du Castellet, c'est le nouveau caveau de vente qui est à découvrir avec la possibilité de déguster les crus des trois domaines.

DOMAINES OTT
www.domaines-ott.com

OTT Cellars Clos Mireille@Hervé Fabre

OTT Cellars Clos Mireille@Hervé Fabre

UP ULTIMATE PROVENCE - VIGNOBLE HÔTEL **** RESTAURANT & SPA

ENTRE DOMAINE VITICOLE ET BOUTIQUE-HÔTEL

UP I Ultimate Provence, membre de la collection Small Luxury Hotels of the World™ (SLH) est de ces lieux qui ne laissent pas indifférent avec son concept avant-gardiste à mi-chemin entre propriété viticole d'exception et boutique-hôtel au design chic. Aux portes de Saint-Tropez, l'adresse propose de vivre la Provence autrement, sur une partition décalée qui éveille les sens et bouleverse les codes de ce terroir aux fortes traditions. 33 chambres à la décoration soignée, le restaurant UP Restaurant piloté avec audace par le Chef Romain Franceschi est une expérience unique appréciée des esthètes. Situé dans le mythique arrière-pays varois strié de vignes et parsemé d'oliviers, Ultimate Provence, réinvente l'art de vivre provençal autour d'un triptyque : un parti-pris architectural résolument contemporain, un magnifique vignoble, et une ambiance chic décontractée. Côté bien-être, le Spa UP | Ultimate Provence vous oriente vers l'univers de soin le plus approprié : rituel holistique, cours de yoga ou massage adaptés à vos envies du moment. Côté évènement, découvrez des manifestations élégantes, décalées, et fun. Retrouvez tous les weekends nos concerts live et notre Brunch Festif dominical.

WWW.ULTIMATEPROVENCE.COM
7270 Route du Luc - 83680 LA GARDE-FREINET
contact@ultimateprovence.com
+33 (0)4 94 85 29 10
@UltimateProvence
@ultimate_provence
Facebook @UltimateProvence
Instagram @ultimate_provence

VISÉA COUTURIER

GROUPE PERRET

PARTENAIRE D'EXCELLENCE

DISTRIBUTEUR, INTÉGRATEUR DE MATÉRIEL VINICOLE, BRASSICOLE, OLÉICOLE ET AGROALIMENTAIRE

UN TRAVAIL D'ORFÈVRE. UNE PRISE EN CHARGE GLOBALE

Concepteur, distributeur et intégrateur de solutions et process, Viséa-Couturier apporte des solutions clé en main et 360° à ses clients. Définition du projet, rédaction du cahier des charges, études et chiffrages, fabrication, installation, maintenance... les services de Viséa-Couturier sont organisés autour de **4 grands pôles :**

CHANOS-CURSON (26) :
Magasin
+ Services techniques

VIOLÈS (84) :
Siège + Magasin
+ Services techniques
+ Atelier de fabrication

ST MAXIMIN (83) :
Services techniques

BUREAU D'ÉTUDES
L'INGÉNIERIE DE PRÉCISION

À partir de vos besoins actuels et futurs, nous imaginons **l'implantation idéale** de votre outil de production. Études de surface et thermique, dimensionnement, circulation... nous concevons des **process optimisés et entièrement adaptés** à votre exploitation.

CHAUDRONNERIE & FABRICATION
LA MAÎTRISE DE L'OUVRAGE MÉTALLIQUE

Nos **process,** nos **compétences techniques** et notre **atelier chaudronnerie intégré** nous permettent de prendre en charge la **création,** la **fabrication** et l'installation **d'ensembles complexes chaudronnés** et **mécano-soudées.**

GÉNIE CLIMATIQUE
UNE TECHNOLOGIE ÉPROUVÉE

Certifiés frigoristes, nous proposons des **installations thermiques innovantes.** S'appuyant sur des solutions toujours plus efficientes et conformes aux règlementations en vigueur, la **thermorégulation** de vos installations est orchestrée et gérée par nos techniciens frigoristes.

SERVICES TECHNIQUES & MAGASINS
L'EXCELLENCE TOUJOURS DISPONIBLE

Mobiles de Nice à Montpellier et jusqu'à Lyon, nos équipes interviennent chez vous et **assurent l'entretien de votre parc machine** toute l'année. Notre stock de **pièces détachées,** de **consommables** et de **petits matériels** complètent notre capacité à répondre rapidement à toutes les demandes.

SIÈGE SOCIAL ROUTE DE VAISON LA ROMAINE - 84150 VIOLES

04 90 70 92 22

INFO.VISEACOUTURIER@GROUPEPERRET.FR / WWW.VINIZONE.FR

VISEA-COUTURIER est une filiale du groupe PERRET, leader français dans le négoce d'agrofournitures incluant les marques AQUADOC-DISTRIPRO-CHABAS-RACINE-OMAG-ANDREUX

CHÂTEAU DE BRÉGANÇON

APÉROSÉ JAZZ
ON FÊTE L'ÉTÉ ET LE ROSÉ POUR LA 6ÈME ANNÉE !

Rendez-vous à partir du Mardi 12 Juillet au Château de Brégançon pour nos soirées ApéRosé Jazz ! Nous vous accueillons pour une dégustation de nos rosés dans une ambiance conviviale ! Apéro, musique, partage et conseils œnologiques... De belles soirées d'été au son festif du groupe de Jazz de notre maitre de chai.

Profitez à cette occasion de remises exceptionnelles sur nos rosés. Chaque mardi du 12 juillet au 16 août de 18h à 20h30, entrée payante. **Sans Réservation !**

04 94 64 80 73
CONTACT@CHATEAUBREGANCON.FR

CAVES DES VIGNERONS LONDAIS

CROISIÈRES
VIGNERONNES AU CRÉPUSCULE

Imaginez une nouvelle façon de découvrir notre territoire. Prolongez vos belles journées d'été à bord des navires des Bateliers de la Côte d'Azur en dégustant les meilleurs crus de la Cave des Vignerons Londais. En partant du port de La-Londe-Les-Maures la balade longera la côte face à un panorama où vous découvrirez une nature préservée, des vignobles les pieds dans l'eau, de magnifiques demeures et châteaux et le célèbre Fort de Brégançon résidence d'été de nos présidents de la République.

Les 14 juillet et 17 août la croisière vous permettra en plus d'admirer depuis la mer le feu d'artifice de La Londe les Maures. Inoubliable ! Une collation accompagnera la dégustation et tout est prévu pour les enfants.

LES DATES : 6-14-20-27 JUILLET / 3-10-17 AOÛT

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATION
BATELIERS DE LA CÔTE D'AZUR
Port Miramar
83250 - LA-LONDE-LES-MAURES
Tél. : 04 94 05 21 14

OFFICE DE TOURISME DE LA LONDE
60 boulevard du Front de Mer
Port Miramar - 83250 - LA-LONDE-LES-MAURES
Tél. : 04 94 01 53 10

"VIGNOBLES DE PROVENCE, MÉDITERRANÉE PORTE DES MAURES"

Une nouvelle destination labellisée

Une nouvelle destination a rejoint le réseau "Vignobles et découvertes" le 14 mars dernier.
Son nom, "Vignobles de Provence, Méditerranée Porte des Maures".

DES TERROIRS, DES VINS ET DES VIGNERONS D'EXCEPTION

Territoire d'excellence, le vignoble de Méditerranée Porte des Maures peut s'enorgueillir de regrouper deux des cinq dénominations géographiques que compte l'appellation Côtes de Provence. Depuis les Barres de Cuers au nord en passant par les douces pentes du Massif des Maures pour finir au bord des plages de La Londe les Maures et de Bormes les Mimosas, le vignoble souligne le paysage de ses lignes pures et fluides au milieu des pins parasols, chênes lièges et mimosas. Le savoir-faire des vignerons, les sols remarquables et le climat sous influence méditerranéenne directe cisèlent des vins reconnus depuis longtemps pour leur qualité et leur typicité.

DES PROFESSIONNELS INNOVANTS ET DYNAMIQUES

Porté par l'intercommunalité, l'objectif commun des élus, des vignerons des Côtes de Provence La Londe et Côtes de Provence Pierrefeu, des acteurs de la culture et du tourisme, est d'ouvrir au travers du label "Vignobles et découvertes" une palette de prestations œnotouristiques innovante, de qualité et répartie tout au long de l'année.

Cette distinction décernée pour trois ans permet déjà à 70 professionnels de proposer 110 prestations touristiques complémentaires : classiques, comme la visite de cave et les dégustations, mais également plus originales, avec de nouvelles expériences à vivre seul ou en famille dans le vignoble à pieds, à vélo, en trotinette, à cheval ou en calèche, en quad ou en 4x4 façon safari, agrémenté d'un pique-nique vigneron et pourquoi pas une balade en mer au crépuscule pour admirer le coucher de soleil ou un feu d'artifice depuis le bateau tout en se délectant d'un verre de rosé.

Du côté des hébergeurs et des restaurateurs labellisés, on s'engage à proposer des animations, à conseiller des visites, à servir des vins locaux, à privilégier les circuits courts.

Ce réseau est un véritable catalyseur d'idées pour que l'attrait évident du soleil et de la plage soit aussi un prétexte pour imaginer de nouvelles façons de découvrir le territoire, de varier ses vacances en se cultivant, s'amusant, se délectant auprès de professionnels reconnus pour leur sérieux et la qualité de leur offre. C'est aussi pour les locaux un moyen d'appréhender leur environnement sous un autre angle et d'être à leur tour les ambassadeurs des vins et vignobles de leurs communes.

Cuers, Pierrefeu du Var, Collobrières, le Lavandou, Bormes les Mimosas et La Londe les Maures offrent des instants œnotouristiques magiques dont l'originalité fait le succès.

"C'est avec fierté et reconnaissance pour tout le travail accompli depuis plus d'un an par les Elus de l'intercommunalité avec les professionnels du tourisme et du monde du vin local, que je peux vous annoncer que le label Vignobles et découvertes nous a officiellement été attribué par Atout France et le Conseil Supérieur de l'Œnotourisme !"
explique François de Canson, Maire de La Londe les Maures et Président de la Communauté de communes Méditerranée Porte des Maures.

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

BONISSON
CHÂTEAU
Domaine familial en Provence

CHÂTEAU BONISSON

Après avoir repris le Château Bonisson en 2017, la famille Le Dorze a entrepris d'importants travaux de restructuration du domaine et notamment de la vigne avec les premières cuvées qui ont été produites dès 2018, en appellation Coteaux d'Aix-en-Provence et en agriculture biologique. Ensuite, des travaux sur les bâtiments ont été entrepris afin d'ouvrir le Bonisson Art Center et le nouveau caveau de vente en janvier 2021. L'apogée de cette restructuration intervient cet été avec la fin de la construction d'un chai de vinification à l'entrée du domaine. Cela permettra l'élaboration de cuvées d'exception avec du matériel de cave de haute performance réparti sur différents espaces : une cuverie contenant des cuves inox et un pressoir vertical, une winery avec des œufs en béton et un chai à barriques pour l'élevage des vins. C'est l'agence F&V Architectes, spécialisée dans le milieu du vin et des chais viticoles, qui a accompagné le Château Bonisson dans la construction de son nouveau bâtiment. Voici leur vision : « Dessiner un nouveau chai, c'est avant tout répondre aux attentes, à l'image et à la singularité d'un domaine, s'intégrer à l'environnement naturel et aux bâtis existants souvent chargés d'histoire. Le nouveau chai du Château Bonisson implanté en longueur, dialogue avec l'ancienne bastide du XVIIIè siècle et ses dépendances.

L'architecture se veut simple et fonctionnelle et les volumes distincts traduisent chacun leur fonction dans la marche en avant du bâtiment de production vinicole. La façade principale est doublée par une coursive extérieure, sorte de « promenade architecturale » permettant d'offrir des vues sur l'intérieur du chai, sur la machine de production et l'entrée de la propriété ». Venez découvrir le nouveau chai du Château Bonisson, déguster les vins du domaine et visiter le Bonisson Art Center tout l'été.

Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 19h

CHÂTEAU BONISSON

177 route des Mauvares - 13840 ROGNES - 06 78 09 02 30 - 04 42 66 90 20

BLUESIDE

PROPRIÉTÉS VITICOLES • VINEYARD ESTATES

UNE AVENTURE HUMAINE

Après des cursus industriels et commerciaux, Arnaud COURRET et Tom VERGER, fondateurs de BLUE SIDE, ont souhaité associer leurs compétences acquises à leur attachement viticole originel.

Maîtrisant les spécificités techniques et économiques du secteur viti-vinicole, BLUE SIDE s'appuie aujourd'hui sur une équipe performante et réactive, axée sur l'expertise technique et l'efficience commerciale. Avec une connaissance viticole et œnologique de terrain, une maîtrise du marché des transactions de vignobles et une approche financière, administrative et fiscale avisée, BLUE SIDE occupe aujourd'hui une place de leader sur la bordure méditerranéenne (Provence, Languedoc et Vallée du Rhône méridionale), s'appuyant sur une structure dynamique, innovante et professionnelle. Le développement d'un projet vitivinicole implique à la fois engagement, ferveur, et détermination dans un contexte soumis aux aléas. Cette entreprise est, de fait, le plus souvent une aventure humaine. C'est en connaissance de cause que BLUE SIDE a choisi d'inscrire son action dans un cadre résolument déontologique et éthique.

UNE APPROCHE ADAPTEE

Nous intervenons auprès de structures variées, du vignoble à dimension familiale vinifié en cave coopérative, au domaine intermédiaire avec cave particulière, jusqu'aux exploitations d'envergure et aux grands domaines de renom. Notre valeur ajoutée repose sur notre capacité à réaliser en toutes circonstances une transmission d'exploitation soutenue par une expertise technique viti-vinicole reconnue et une maîtrise des problématiques de structuration de l'opération.

UNE EXPERTISE SPECIFIQUE

Partenaires de référence dans le cadre des transmissions, cessions-acquisitions de propriétés et domaines viticoles, nous avons développé en interne l'expertise technique et institutionnelle qu'impose ce secteur spécifique. Tout d'abord une expertise au service des vendeurs, en termes de valorisation des propriétés viticoles suivant leurs atouts, leurs faiblesses et eu égard aux potentialités qu'elles portent.

Puis une expertise en matière de modélisation de projet comprenant la transmission proprement dite et les investissements utiles générateurs de valeur ajoutée, positionnant l'exploitation viticole au regard de la demande. Et enfin une expertise au service des acquéreurs, en termes d'étude de projet, d'analyse des besoins, d'ouverture d'éventuelles alternatives, de structuration de l'acquisition et d'accompagnement à la reprise de l'exploitation. Notre organisation nous permet d'allier à une bonne connaissance des régions, des enjeux et acteurs économiques locaux, une expertise viti-vinicole complète et une introduction privilégiée au sein de ce milieu où la discrétion est de rigueur.

TRANSACTIONS - CESSION - ACQUISITION

•

PROPRIÉTÉS VITICOLES
EN PROVENCE

1500 route des Moulins de Paillas - 83580 GASSIN - 04 94 43 83 00

WWW.BLUESIDE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION