

ROSÉS!

E N P R O V E N C E

#9 ÉTÉ 2023



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



BARGEMONE



©Studio BaALT

BARGEMONE SOUS UN NOUVEAU JOUR

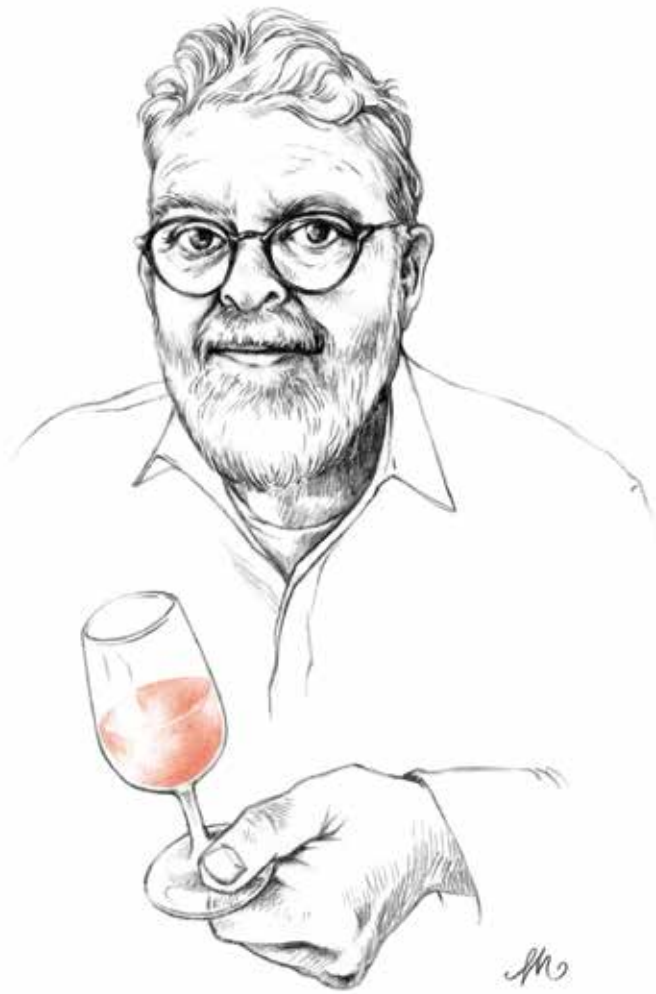
Coteaux d'Aix-en-Provence

Retrouvez-nous page 153



Route National 7 · 13760 Saint-Cannat · 04 42 57 22 44 · www.bargemone.com  @bargemone

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



DESSIN DE MÉLUSINE PIROTTE

LE ROSÉ CHANGE DE LOOK ET DE STRATÉGIE

par Michel EGEEA

Premium, meilleur rosé du monde : la Provence surfe sur la vague du succès. Les records sont tombés en 2022 : production et sorties de chai en hausse toutes couleurs confondues ; meilleur exercice de l'histoire des vins de Provence avec plus de 166 millions de cols vendus en France et dans le monde ; progression du chiffre d'affaires en grande distribution et à l'exportation. Bref, de quoi voir la vie en rose... Et la pub aussi.

Un peu partout en France et à l'export, affichés sur les panneaux 4X3, trois jeunes bartenders provençaux ont sorti leurs plus beaux atours colorés à la mode viticole du moment pour servir le vin de la même couleur sur fond de coucher de soleil propice à la fête et à l'amour. Plus branché que ça, pas possible ! Le message est clair, à destination de consommateurs à la moyenne d'âge rajeunie, aux goûts élégants, qui vont apprécier ce changement de look radical du rosé. A l'instar de Léon Zitronne qui disait « Qu'on parle de moi en bien ou en mal, peu importe. L'essentiel, c'est qu'on parle de moi... » à défaut d'emporter l'adhésion du plus grand nombre, la campagne publicitaire du CIVP (Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence) interpelle, fait jaser et, de fait atteint son objectif. Ce qui est le principal en cette période de mutation.

Car à l'heure où la production de vin rosé est en hausse un peu partout, de même que la qualité moyenne des produits même dans les premiers prix, forte de son expérience, la Provence joue la carte de l'extrême qualité. Et ça semble marcher, notamment aux USA où, si elle n'est pas, de peu, en tête des importations globales de vin rosé au niveau des volumes, elle l'est au niveau des tarifs pratiqués et donc des gains. Alors oui, comme on le lira un peu plus loin dans ce magazine, la prémiumisation est on ne peut plus d'actualité et est appelée à le rester ! L'avenir nous dira si le choix payera sur le long terme ; pour l'heure il semble porter des fruits !

Si l'on rajoute à tout ça l'appétence des grands groupes industriels pour les domaines provençaux, ce qui n'est pas innocent quant à la rentabilité des investissements dans le secteur, on peut penser que la mutation dont nous parlons plus haut va se poursuivre. Puisse-t-elle être bénéfique pour l'ensemble de la communauté vigneronne !



8-10

ACTUALITÉ

LE ROSÉ DE PROVENCE JOUE PREMIUM GAGNANT

La montée en gamme des vins rosés de Provence est indéniable et, aujourd'hui, la notion de premium fait florès.



23

25

REPORTAGE

LES CAVES BIJOUX DE PHILIPPE MATHIEU

L'homme a du talent, c'est indéniable. Il a aussi du caractère tout comme ses réalisations que l'on peut découvrir un peu partout dans le monde.



26-29

DÉCOUVERTE

A PUYLOUBIER, LE VIN DE LA LEGION ETRANGERE

Acheté pour y accueillir et soigner les légionnaires au retour d'Indochine, le domaine Danjou conserve sa mission initiale tout en élaborant du vin.



34-58

TOURISME

PROVENCE VERTE & VERDON DU CHARME ET DES SAVEURS

Le territoire est beau, parfois tout bio comme à Correns, et celles et ceux qui y vivent sont accueillants et créatifs. A découvrir.



131-143

À TABLE

DROISNEAU ET SALLIEGE PARCOURS DE CHEFS

Le premier a été distingué par 3 étoiles, le second donne le maximum pour en obtenir une.

SANS OUBLIER NOS FICHES DE DÉGUSTATION AVEC NOS COUPS DE CŒUR (PAGES 67 À 127), NOS BONS PLANS TOURISTIQUES ET GÉNOTOURISTIQUES (PAGES 147 À 170) ET LES RÉSULTATS COMPLETS DU CONCOURS DES VINS DE PROVENCE 2023 (PAGES 98 À 104).

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Virgile ANGOT (direction@vaproductions.fr) - **RÉDACTION** : Michel EGEA (michel.egea@orange.fr) - **PHOTOGRAPHIES** : Sophie SPITERI (sauf mention contraire) - **CONCEPTION GRAPHIQUE / MISE EN PAGE** : Gilles COZZOLINO - www.graphique-com.fr. - **CHEF DE PUBLICITÉ** : Karine SIDDI 06 03 44 25 18 - **PHOTO DE COUVERTURE** : MELANIEMAYA - **IMPRESSION** : MOSAÏQUES IMPRESSIONS - Centre d'Activités Pasteur - Rue Mirabeau - 13730 SAINT VICTORET
DÉPÔT LÉGAL : JUIN 2023. - **PARUTION** : JUIN 2023. 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. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

#LaFreshPerspective



BONISSON
CHATEAU
Domaine familial en Provence



TERRES AILÉES
de Gonfaron

100 ANS D'HISTOIRE





PROMESSE ENVIRONNEMENTALE ET DE QUALITÉ

En 2018, la création d'un nouveau chai et d'une cuverie high-tech en inox ouvre la voie à une production de vins qui tendent vers l'excellence, tout en s'inscrivant dans une démarche éco-responsable et respectueuse de l'environnement. Notre nouvelle gamme, "Terres Ailées de Gonfaron" voit ainsi le jour en 2022 pour répondre aux exigences d'un secteur en évolution constante. Mais aussi, et surtout, nous souhaitons nous tourner résolument vers l'avenir, tout en gardant le lien avec nos traditions, les pieds solidement ancrés dans notre terroir.

VENTE ET DÉGUSTATION | BALADE VIGNERONNE | VISITE DE CHAI

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h
Dimanche et jours fériés de 9h à 12h

Avenue Georges Clémenceau - RN 97 - 83590 GONFARON
+ 33 (0)4 94 59 63 72 • commercial@vignerons-gonfaron.com

WWW.TERRESAILEESDEGONFARON.COM



ACTUALITÉ

PREMIUM 1^{ER}

ROI DES ROSÉS



Arrivé il y a quelques années dans le vocabulaire des spiritueux et du vin, le vocable « premium » est aujourd'hui servi à toutes les sauces. Le rosé de Provence est à son tour rattrapé par la premiumisation. Explications en compagnie de Brice Eymard, directeur du CIVP (Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence).


Par Michel EGEA
Photos Sophie SPITERI

Pour la faire courte, comme on dit désormais, le vocable « premium » vient du latin *praemium* qui veut dire butin. Adapté à l'économie marchande, le premium est un produit de haut de gamme, situé entre les marques généralistes et les marques de luxe. Un concept qui a vu le jour dans les années 1990 et qui a débarqué un peu moins de 20 ans plus tard dans le monde du vin et, un peu plus récemment, dans l'univers du rosé. De la piquette plus ou moins buvable aux bouteilles hors de prix réservées aux happy few, l'histoire du vin rosé est jalonnée d'étapes importantes, notamment techniques. Dans les années 1970/1980, nombreux étaient les vignerons qui, pour toute option de rafraîchissement de leurs installations, arrosaient des toitures de leurs caves ! Ce n'est pas une galéjade, nous avons des noms. On pratiquait souvent la saignée des cuves de rouge pour les densifier, on vinifiait le jus soutiré pour en faire du rosé, on souffrait, parfois largement, et on embouteillait ! A l'époque les panneaux publicitaires sur le bord des routes de vacances en Provence vantaient le « petit rosé » du coin. Puis les choses ont évolué avec, notamment, l'utilisation du froid qui accompagnait l'installation des cuves en inox et l'émergence des rosés de presse. Plus que toute autre région viticole, la Provence s'est emparée de ces évolutions pour apporter finesse et arômes à des vins qui devenaient, dès lors, très attractifs et appréciés. Tant et si bien qu'au fil des ans, le rosé a gagné des parts de marché de plus en plus importantes, a séduit les consommateurs, notamment la gent féminine, passant de l'effet mode à la tendance lourde en France puis à l'export.

UN ROSÉ LEADER EN PRIX ET EN IMAGE

Profitant de l'avance prise sur les autres appellations, les vignerons provençaux ont érigé la couleur en fer de lance et se sont emparés du leadership en la matière jusqu'à

en produire plus de 90 % de leur volume annuel toutes couleurs confondues. « C'est là qu'est arrivée la notion de *premium*, confie Brice Eymard, le directeur du CIVP. Aujourd'hui, avec l'augmentation des marchés à l'export, USA, Angleterre, Australie notamment, nous n'avons pas assez de production pour demeurer des 'leaders volume' du rosé. Désormais notre stratégie est d'être le rosé premium de la catégorie. Lorsqu'on regarde les indicateurs, en positionnement prix nous sommes deux fois plus élevés que la



NOUS AVONS DÉPASSÉ LE STADE DU ROSÉ FACILE À BOIRE L'ÉTÉ POUR METTRE EN AVANT NOTRE SAVOIR-FAIRE, NOTRE HISTOIRE ET NOTRE POSITIONNEMENT.»

moyenne ; en termes d'image et de notoriété spontanée on est au top grâce au pouvoir évocateur de la Provence et au savoir faire des vignerons. Il nous faut donc accepter d'être plus petits en volume mais leaders en valeur et en notoriété.

Depuis cinq ans le premium s'est installé puis est devenu un vrai objectif de positionnement et d'accompagnement avec le plan stratégique 2022/2024 du Président Eric Pastorino sur la marque collective premium. La marque c'est Vin de Provence, collective parce qu'elle est le patrimoine commun de tous les opérateurs, petits comme gros, et



« AUJOURD'HUI NOUS DEVONS CONFORTER ET PROMOUVOIR LA MARQUE COLLECTIVE PREMIUM »

premium du fait de notre montée en gamme et de notre volonté d'assumer et d'accompagner cette évolution. Nous avons dépassé le stade du rosé facile à boire l'été pour imposer notre savoir-faire, notre histoire et notre positionnement. Mais une chose est certaine, il ne faut pas nous reposer sur nos lauriers et poursuivre dans les voies de la qualité du produit et de la préservation de l'environnement qui justifie un prix ! »

LE ROUGE : UN « PLUS » ATTRACTIF

Face à cette dynamique, un certain nombre d'opérateurs ont un peu de mal à suivre ou à accepter ce nouveau positionnement. Pour Brice Eymard, ils représentent une petite partie qu'il ne faut pas négliger pour autant. « Certains n'ont pas pu ou su s'adapter qualitativement ou commercialement. Ils occupaient des circuits de vente traditionnels en France qui ont grandement muté avec une forte concurrence et des entrées/milieus de gamme de qualité comme les IGP Méditerranée. Les AOC des Vins de Provence sont aujourd'hui difficilement rentables et

créatrices de valeur sur ces niveaux de prix et de qualité. Mais dans le contexte actuel, c'est compliqué pour ces opérateurs d'investir techniquement et commercialement pour changer de positionnement et de marché. C'est du travail de long terme dans un monde qui va de plus en plus vite. Les organismes de la filière s'efforcent d'être à leurs côtés pour leur apporter des clés de lecture sur ces évolutions et si possible les accompagner et les conseiller. Il y a également des vigneron·nes 'historiques' ou plus 'familiaux', très attachés à leur terroir et à une approche plus traditionnelle. Ils souhaiteraient que l'on communique plus sur les autres couleurs et érigent souvent, à l'instar de nombreux vigneron·nes en France, le rouge comme critère de reconnaissance. Il faut dire que pendant des décennies, les vigneron·nes de Provence ont été (et sont parfois encore) regardés de haut par une certaine caste française qui explique que le rosé n'est pas du vin et que c'est facile à faire. Lorsqu'on leur parle de rosé premium, ils ont de fait du mal à se reconnaître dans ce segment. En analysant les marchés et la reconnaissance de nos vins rosés, notamment à l'export, force est de reconnaître que ce stade a été dépassé. Nos enjeux sont d'être reconnus dans le monde entier comme un produit de référence authentique de qualité et de montrer que le rosé est issu d'un vrai savoir-faire. En tant qu'interprofession des Vins de Provence qui produisent plus de 90 % de vins rosés, demandés dans le monde entier, nous nous devons de porter une stratégie collective et de concentrer nos moyens sur nos forces et nos opportunités. Il serait difficile et peu logique d'axer notre communication sur nos vins rouges, qui représentent 5 % des volumes produits, d'autant plus dans un contexte de forte chute de consommation de la couleur en France. Nous estimons, certes, que la couleur n'est pas antinomique et qu'elle peut être attractive avec des vins qui reflètent la personnalité et le terroir de ceux qui les ont élaborés. Ça peut être d'ailleurs une opportunité de différenciation pour les vigneron·nes dans leur communication individuelle. Mais au niveau collectif, aujourd'hui, nous devons avant tout conforter et promouvoir la marque collective premium du rosé. »



Pernod Ricard France SAS au capital de 54,000,000 € - siège - Les Docks, 10 Place de la Joliette, 13002 MARSEILLE - 303 656 375 RCS MARSEILLE.

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

Eléonores de Provence

EMMANUELLE BAUDE, PRÉSIDENTE

Succédant à Aurélie Bertin, du Château Sainte-Roseline, c'est Emmanuelle Baude, propriétaire du Domaine de la Tour Campanets au Puy-Sainte-Réparate qui a été élue en mars dernier, et pour un mandat de trois ans, présidente de l'association des Eléonores de Provence. Créée en 2008 par Valérie Rousselle, cette association fait partie du Cercle des femmes de vin qui rassemble des vigneronnes dans la France entière. Dans un milieu où la place de la femme « n'est pas évidente » selon les propres termes d'Emmanuelle Baude, ces associations permettent à leurs membres de se retrouver pour évoquer leur métier et ses contraintes, mais aussi mener des actions. Les Eléonores de Provence rassemblent aujourd'hui 23 vigneronnes représentant grandes et moins grandes structures professionnelles ainsi que six autres membres représentant des métiers autour du vin et de l'art de vivre. Au-delà de l'entraide, les vigneronnes ont vocation à faire découvrir la richesse des métiers de l'agriculture et soutiennent des associations humanitaires. Pendant son mandat, Emmanuelle Baude entend, entre autres, poursuivre ces actions tout en développant le projet de réalisation d'une carte des terroirs pour la Provence.



Photo Sophie SPITERI

Chateau Angueiroun

UNE NOUVELLE PAGE S'OUVRE



À 90 ans (il a vu le jour en 1931 sur les terres d'une ancienne réserve de chasse) le Château Angueiroun, à Bormes les Mimosas, s'offre une cure de jouvence avec un nouveau caveau de vente et la rénovation de la cave de vinification. Ce magnifique domaine de 125 hectares, dont 40 de vignes, est entièrement travaillé en agriculture biologique. Situé en cirque et en coteaux, face à la Méditerranée, le terroir est principalement composé de schistes et le vignoble produit des vins AOP Côtes de Provence qui se distinguent régulièrement en concours.

Eric Dumon (sur notre photo en compagnie de son épouse) est devenu le maître des lieux il y a 25 ans et n'a, depuis, eu de cesse de moderniser et embellir la structure afin de participer activement à la montée en gamme des vins de l'appellation et devenir une étape incontournable sur les routes de l'œnotourisme. Inaugurés il y a quelques semaines, caveau et cave de vinification new-look sont fin prêts pour la saison estivale.



© H&L PARIS



Château Minuty

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

Les Vilaines

LA VIE EN ROSE ET BLANC

L'idée des Vilaines est née en Provence, de la rencontre de trois femmes, très différentes, mais qui ont en commun le plaisir d'apprécier les bons vins, et surtout d'aimer les partager ensemble. L'envie de mettre leur amitié en bouteille et de faire un vin qui leur ressemble. Des cuvées réalisées chez des vignerons indépendants, producteurs récoltants. Pour le rosé, c'est un vin des Coteaux d'Aix-en-Provence qui a été choisi au domaine du Pey-Blanc ; minéral, fruité, tout en séduction. Et cette année, les Vilaines ont décidé de tenter l'aventure du blanc avec une cuvée réalisée au Domaine Bertaud Belieu à Gassin sur la Presqu'île de Saint Tropez. Bien leur en a pris puisque cette « vilaine cuvée » a été, ni plus ni moins, médaillée d'or au Concours Général Agricole à Paris. On ne pouvait rêver mieux pour un lancement !



Concours des vins d'Aix-en-Provence

90 COURONNES ATTRIBUÉES



Organisé par la confrérie des Echantons du Roy René avec la collaboration du syndicat général des Coteaux d'Aix-en-Provence, de l'Association des Vignerons de Sainte-Victoire et de l'ODG des IGP des Bouches du Rhône, le 39ème concours des vins d'Aix-en-Provence a permis à 80 dégustateurs, professionnels et consommateurs éclairés, d'évaluer 280 échantillons de vins rouges, rosés et blancs AOP et IGP contre 258 l'année dernière. Depuis plusieurs années, le nombre d'échantillons présentés au concours est stable, variant de 5 à 10 % suivant les années. Cette année, les jurys ont attribué 90 couronnes d'or et d'argent. Fort logiquement, ce sont les vins AOP Coteaux d'Aix-en-Provence qui étaient le mieux représentés avec 187 vins étudiés contre 167 l'an dernier. On est loin des 105 échantillons du premier concours, il y a 39 ans. 14 couronnes ont été attribuées aux Coteaux d'Aix-en-Provence blancs, 29 aux rosés et 17 aux rouges.


CHÂTEAU SAINT-MAUR

— CRU CLASSE —

GOLFE DE SAINT-TROPEZ
CÔTES DE PROVENCE



CHAQUE SOUVENIR A UNE SAVEUR.

ZANNIER.COM  

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

Vignerons de la Sainte-Victoire

LES MÉDAILLÉS AU CGA FÊTÉS

Respectant une tradition désormais bien établie, l'Association des Vignerons de la Sainte-Victoire a fêté ses médaillés au Concours Général Agricole dans ses locaux de la Maison de Sainte-Victoire à Saint-Antonin. « Il y a quelques années, lorsque nous avons obtenu une trentaine de médailles, j'avais dit qu'il serait difficile d'aller plus loin... La suite a montré que je n'étais pas visionnaire et que nous pouvions faire beaucoup mieux... » C'est avec le sourire et une pointe d'humour qu'Olivier Sumeire, le Président de l'association a ouvert son discours d'accueil des invités. Cette année la récolte a été de 39 médailles auxquelles il convient de rajouter les 16 breloques attribuées aux vignerons du secteur non adhérents à l'association portant le total à 55.



Domaines Ott*

« EUROPEAN WINERY OF THE YEAR »

Fin janvier, à San Francisco, le magazine américain Wine Enthusiast a décerné le prix « European Winery of the Year » 2022 à Domaines Ott*. C'est la première fois qu'un producteur de rosé obtient cette récompense. Chaque année, Wine Enthusiast distingue des personnalités et des entreprises innovantes pour leur contribution au rayonnement du monde des vins et spiritueux. En primant Domaines Ott*, le jury des « Wine Enthusiast Wine Star Awards » a souhaité récompenser un rosé qui, avec sa bouteille iconique en forme d'amphore, a en grande partie forgé la réputation de ce produit phare de la Provence chez les amateurs de vins aux États-Unis et dans le reste du monde. Une consécration internationale qui vient également saluer la diversité et la complémentarité des trois propriétés qui constituent Domaines Ott* : le Château de Selle à Taradeau, le Clos Mireille à La Londe les Maures et le Château Romassan au Castellet.

Vinalies 2023

LA RAZZIA DES PROVENÇAUX

La 40ème édition du concours des Vinalies® France, organisée par l'Union des Œnologues de France, s'est tenue à proximité de Reims. 1617 échantillons étaient présentés et après leur dégustation, les Œnologues de France ont levé l'anonymat et dévoilé les lauréats, notamment ceux de la région Provence qui remporte 17 médailles Grand Or, 37 médailles Or et 33 médailles Argent. Le Château d'Ollières – AOP Coteaux Varois en Provence – Haut de l'Autin, Rosé, 2022 et la Famille Vial – AOP Coteaux Varois en Provence, Château la Lieue, Rosé, 2022 ont été distingués comme les « révélations Provence, Vallée du Rhône et Corse »



GOÛTER LES COULEURS DU TEMPS

CHÂTEAU DE SELLE, CÔTES DE PROVENCE

DOMAINES

Ott*®

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



LE CELLIER D'EGUILLES A 100 ANS !

C'est en avril 1923 que les vigneron·nes d'Éguilles, présidés par Lucien Fauchier (photo ci-contre) décidaient de se lancer dans l'aventure de la coopération pour ne pas être tributaires des achats des négociants et autre « faiseurs de vin » qui étaient tout sauf généreux. Forts des expériences d'autres caves qui s'étaient créées au fil des ans en Provence, les Éguillens ont travaillé d'arrache pied afin que la structure puisse être opérationnelle dès les vendanges de 1923 ; ce qui fut fait. « Au début, raconte Francis Tavernier, Président actuel du Cellier et dont la famille a participé à cette création, *tout le monde n'a pas apporté son raisin ; certains voulaient voir comment ça allait se passer. Je pense qu'il y eut environ 70 apporteurs à la création. L'activité de la coopérative allait vite passer à sa vitesse de croisière avec l'apport de vigneron·nes de Saint-Cannat quelques années plus tard puis l'union avec les Aixois en 1958, la cave devenant alors Union des vigneron·nes d'Éguilles et Aix-en-Provence.* »



« En 1945, poursuit Francis Tavernier, *obligation a été faite aux adhérents d'apporter la totalité de leur production à la coopérative sous peine d'exclusion.*

En effet, à cette époque, la pratique du vin de garage était répandue et une partie de la récolte était consacrée à une production maison, souvent de la piquette, qui privait la collectivité d'une partie de la production. ».

Dans les années 1960, la cave d'Éguilles était choisie comme l'une des structures pouvant accueillir et stocker les vins d'Algérie, des vins à fort degré d'alcool, qui étaient assemblés sur place avec des jus locaux issus de cépages à fort rendement. Ce qui engendrait une activité conséquente et préservait la rentabilité du lieu. En 1974 la nouvelle cave voyait le jour et en 1990 elle devenait le Cellier d'Éguilles. Elle compte aujourd'hui une quarantaine d'adhérents dont 23 exploitations qui permettent une production moyenne annuelle de 18 000 hectolitres dont 90% de rosé.

L'UNIQUE



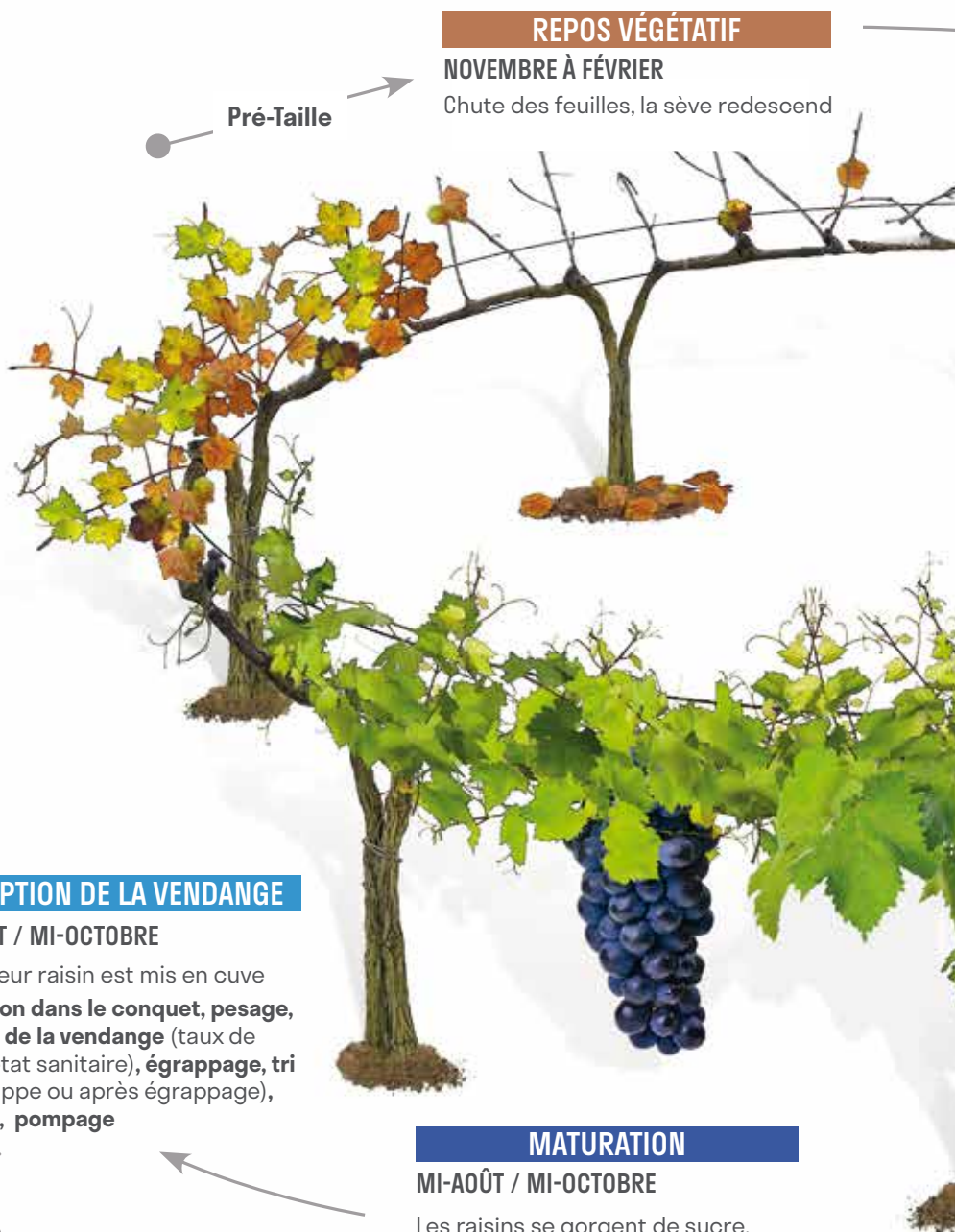
LE CELLIER D'ÉGILLES

1 PLACE LUCIEN FAUCHIER - 13510 EGUILLES
04 42 92 38 19 - CAVEAU@LECELLIERDEGUILLES.COM



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

PELENC, DE LA VIGNE À LA CAVE



REPOS VÉGÉTATIF

NOVEMBRE À FÉVRIER

Chute des feuilles, la sève redescend

RÉCEPTION DE LA VENDANGE

MI-AOÛT / MI-OCTOBRE

Le meilleur raisin est mis en cuve
Réception dans le conquet, pesage, analyse de la vendange (taux de sucre, état sanitaire), **égrappage, tri** (sur grappe ou après égrappage), **foulage, pompage**

MATURATION

MI-AOÛT / MI-OCTOBRE

Les raisins se gorgent de sucre, deviennent moins acides
Vendange

VINIFICATION

MI-AOÛT / FIN NOVEMBRE

Transformation du raisin en vin

Vin rosé, effervescent
Pressurage, débourage, fermentation alcoolique

TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

ÉLEVAGE

En cuve inerte ou en fût de chêne

CLARIFICATION & STABILISATION

Élimination des éléments néfastes à la qualité et au vieillissement du vin

CONDITIONNEMENT

Mise en bouteille



Taille - Attachage

PLEURS

MARS / AVRIL

Poussée de la sève, reprise racinaire
Épandage, entretien du sol

DÉBOURREMENT

FIN MARS / DÉBUT AVRIL

Les bourgeons gonflent et éclosent,
départ du cycle végétatif

Épamprage, palissage, entretien du sol

FLORAISON-NOUAISSON

AVRIL À AOÛT

Les fleurs évoluent en fruit. À partir de
20°C, la floraison conditionne la date des
vendanges (100 jours après)

Protection de la vigne (pulvérisation)
écimage (rognage), griffage, effeuillage

VÉRAISON

AOÛT

Le raisin change de couleur
(45/50 jours avant les vendanges)



LE BIO SUBLIMÉ



© Photo : Ugo Cesare

Vibrant hommage à la spectaculaire biodiversité des 850 hectares de la Commanderie de Peyrassol, nos vins sont issus d'une agriculture biologique respectueuse de l'environnement.

Le Clos Peyrassol – Côtes de Provence – France



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

LES CAVES « HAUTE-COUTURE » DE PHILIPPE MATHIEU

Le personnage est singulier, moitié chef d'entreprise rigoureux, moitié artiste ; une chose est certaine, les deux costumes lui vont bien. Au cœur du village de Pujaut, dans le Gard rhodanien, Philippe Mathieu imagine l'aménagement de caves et caveaux comme un styliste travaille en haute couture. Rencontre.

Par Michel EGEA
Photo Sophie SPITERI



« SI LE COURANT NE PASSE PAS, J'AURAI BEAU AVOIR UN MILLIARDAIRE DEVANT MOI, JE NE TRAVAILLERAI PAS POUR LUI ! »

L'histoire débute il y a quarante ans à Cavillargues, village entre Bagnols-sur-Cèze et Uzès. Philippe Mathieu, adolescent, n'est pas particulièrement passionné par les études ; il avoue lui-même avoir été « très dissipé ». Son père, avec son bon sens d'agriculteur, lui propose alors d'aller travailler aux côtés d'amis de la famille ; au choix, un boulanger, un plombier et un menuisier. « *La boulangerie c'était impossible ; il fallait travailler la nuit et à cette époque je dansais beaucoup ! La plomberie ça ne m'intéressait pas vraiment mais le bois oui. Le choix s'imposait de lui-même.* » Une décision qu'il ne regrette visiblement pas et une triple proposition dont il remercie encore son père de la lui avoir faite. Après huit ans d'apprentissage, Philippe Mathieu débarque à Avignon où il travaille pour la Société Française de Production, réalisant des décors de théâtre. Le monde du spectacle, quoi de plus naturel pour celui qui avoue son côté « punk » de l'époque. « *Puis j'ai eu envie de me mettre à mon compte et en 1988 je me suis lancé...* » Passionné par le patrimoine il devient spécialiste des fenêtres du XV^{ème} au XIX^{ème} siècles et tra-

vaille pour les Monuments Historiques. Il installe son atelier à Pujaut, d'où est originaire sa compagne. Au fil des ans, il se tourne de plus en plus vers une clientèle privée. Tout va alors s'enchaîner... Pour un vigneron qui voulait « *recevoir ses clients dans de bonnes conditions* » il crée une table de dégustation et aménage un caveau de vente : « *à l'époque le mot œnotourisme n'existait pas* » se souvient Philippe Mathieu qui constate, avec modestie, avoir été l'un des précurseurs de la qualité de l'accueil avec ses réalisations.

Le déclic interviendra au cours d'un salon Vinitech à Bordeaux où, avec un autre professionnel, il présente son activité dans un environnement principalement composé d'une boiserie de style XVIII^{ème} : il fait un tabac. « *Tout est parti de là* » se souvient-il en souriant. S'il conçoit les aménagements, Philippe Mathieu ne délaisse pas pour autant la fonctionnalité et les accessoires. Ainsi a-t-il créé un crachoir avec pour volonté de magnifier cet outil de dégustation qui est devenu un élément essentiel pour quelques unes de ses



NOS PHOTOS :

Quelques unes des réalisations de Philippe Mathieu : le showroom du Domaine Brana (Irouleguy) sur la route de Saint-Jean Pied de Port à Osses, la cave du restaurant gastronomique étoilé de Serge et Maxime Chenet « Entre Vigne & Garrigue » à Pujaut, le caveau du Carré du Palais à Avignon. Un artisan de l'entreprise de Philippe Mathieu sculpte des portes destinées à la Maison Guigal à Ampuis.

Deschanel©

réalisations professionnelles ; son catalogue d'accessoires ID Wine comprend une trentaine d'objets. Actuellement il consacre 100 % de son activité à la filière viticole.

DES CRÉATIONS UN PEU PARTOUT DANS LE MONDE

Conception, création, fabrication, pose, gestion des projets, ses réalisations fleurissent un peu partout. « *Après le covid, j'ai décidé de recentrer mes activités sur la France et particulièrement sur la Provence et la Corse. Mais j'ai eu l'occasion de créer au Liban, à l'île Maurice, un peu partout en Europe, au Maroc et dans d'autres pays. En fait je voulais me prouver que j'étais capable de travailler à l'international...* » S'il se déplace moins à l'étranger, Philippe Mathieu continue d'exporter les accessoires ID Wine un peu partout dans le monde.

La clé du succès : « *Vendre autre chose que le vin !* ». La clé d'entrée : « *Il faut que ça matche entre le vigneron et moi. Si le courant ne passe pas, j'aurai beau avoir un milliardaire devant moi, je ne travaillerai pas pour lui ! En fait, poursuit Philippe Mathieu, en amont du travail sur un projet, je passe du temps avec le vigneron, je déguste ses vins, j'apprends à le connaître et en fonction de cette rencontre, je crée ce que je pense qui correspond le mieux à la philosophie de la maison*

et à la personnalité de celui ou celle que j'ai en face de moi. Je ne crée pas de simples boutiques, mais un environnement qui reflète l'histoire du lieu et de ceux qui le font vivre. » Et ça marche... Sa dernière réalisation le prouve. C'est dans les Coteaux d'Aix-en-Provence qu'il vient de la livrer ; au Puy-Sainte-Réparate où il signe l'aménagement somptueux, et spectaculaire - comme ce mur de bouteilles dont la photo ouvre notre reportage - du lumineux espace de vente du



« VENDRE AUTRE CHOSE
QUE LE VIN... »

Domaine de la Tour Campanets cher à Emmanuelle Baude. Aujourd'hui, la capacité de séduction des caves « haute-couture » de Philippe Mathieu et la fonctionnalité de leurs aménagements font vivre une PME d'une quinzaine de salariés. Comme quoi si les bancs de l'école piquent parfois les fesses, il est des filières professionnelles qui ouvrent de beaux horizons !



DOMAINE CAPITAINE DANJOU

TIENS, VOILÀ DU BON VIN !

A Puyloubier, depuis 1954, le Domaine Capitaine Danjou abrite l'institution des invalides de la Légion étrangère. Au pied de la montagne Sainte-Victoire, un vignoble de 40 hectares permet la commercialisation de 175.000 bouteilles en moyenne et procure une activité aux pensionnaires qui le désirent.

Par Michel EGEA
Photos Sophie SPITERI

Au milieu du siècle dernier, la guerre d'Indochine fait rage causant des milliers de morts, dont 11.000 légionnaires et autant de blessés. « Il fallait trouver des lieux d'accueil pour ces derniers, raconte le lieutenant-colonel Madonna, et en 1953 le choix du Ministère des Armées s'est porté sur ce domaine de quelque 220 hectares situé à Puyloubier. Un an plus tard le château et ses bâtiments adjacents accueillaient 400 blessés... » Officier supérieur, Olivier Madonna s'est vu confier la direction de l'établissement il y a deux ans. De la gestion d'engagements militaires, il est passé à la gestion d'une structure qui ne vit pratiquement que sur ses fonds propres et, en particulier, grâce à la commercialisation des vins Côtes de Provence qui y sont élaborés. « La moitié de la production est achetée par la Légion, confie-t-il, et la vente du reste nous incombe. »

Si la vinification des raisins est assurée à la cave coopérative de Puyloubier, sous la responsabilité des œnologues de la Légion, une partie de l'élevage se fait au domaine où 45 barriques de blanc et 12 de rouge sont l'objet de toutes les attentions. Pour mener les vignes et effectuer la manutention, aux côtés des personnels civils employés sur le site, les pensionnaires de l'institution qui le désirent peuvent travailler et être, eux aussi, salariés. Puis lorsque les vendanges arrivent, ceux qui le peuvent récoltent le raisin en compagnie de légionnaires d'active auxquels il est fait appel et qui ne boudent pas leur plaisir de venir travailler quelques heures au pied de la montagne Sainte-Victoire... Il en va de même pour ce qui est de l'entretien d'une oliveraie de 10 hectares et de la production de l'huile d'olive ; un chapitre agricole auquel il faudra bientôt ajouter la production d'une truffière... D'autres activités sont aussi développées au domaine





comme l'art de la reliure et l'atelier de céramique. « *Puis nous avons la satisfaction de voir notre restaurant La Popote remporter un franc succès* » complète le lieutenant-colonel Madonna. Un restaurant ouvert le midi et accessible sur réservation seulement où le chef travaille prioritairement, bien entendu, les produits du secteur...

DES VINS GÉNÉREUX

Pour en revenir aux vins du Domaine Capitaine Danjou, ce sont des Côtes de Provence labellisés haute valeur environnementale (HVE). La production se répartit en 60 % de rouge, 20 % de blanc et 20 % de rosé. « C'est vrai que le rosé n'est pas majoritaire chez nous ; la demande qui nous est faite est surtout celle de vin rouge et de vin blanc, notamment par notre client le plus important... La

Légion ! Mais nous ne délaissions pas, cependant, cette couleur à la mode en mettant tout en œuvre pour élaborer un vin aromatique et tout en finesse. » Et c'est vrai que ce vin rosé, aux nez de pêche et d'abricot avec des notes d'agrumes est élégant et vif ; on le déguste avec plaisir. Du plaisir, il y en a aussi avec le blanc de la cuvée « Esprit de corps », un vin de belle personnalité, lui aussi sur la fraîcheur, avec des notes de fleurs blanches et une pointe de minéralité. Quant au rouge « Grande Cuvée », c'est un vin généreux, puisant avec un nez sur les fruits rouges et noirs confits et une bouche longue et épicée.

UN FOYER AVANT TOUT

« La Légion n'abandonne jamais les siens, ni au combat, ni dans la vie » L'institution fait partie des établissements qui en témoignent

au quotidien. Les liens qui unissent Puy-loubier et la Légion étrangère sont solides, tant et si bien que les pensionnaires sont ici chez eux, parfois à tout jamais. Pour preuve le carré réservé aux militaires au cœur du cimetière du village. Aujourd'hui 80 pensionnaires âgés de 45 ans à 97 ans sont hébergés, parfois réinsérés et, si besoin est, soignés par une équipe médicale. Sans conditions de ressources ils disposent chacun d'une chambre avec salle de bain. Administrée par 25 militaires d'active, l'institution compte 33 salariés et offrira aux visiteurs, en 2024, la possibilité de visiter un musée rénové dans le château avec, notamment, une collection d'uniformes. Une raison de plus d'aller du côté de Sainte-Victoire rendre visite à ceux qui ont donné beaucoup au service de la Nation.



QUI ÉTAIT LE CAPITAINE DANJOU ?

Le 30 avril 1863, lors de la mythique bataille de Camerone au Mexique, le capitaine Danjou s'illustra en résistant, avec les 62 légionnaires dont il avait pris le commandement quelques heures auparavant, à une armée de plus de 2000 Mexicains. Il fut tué d'une balle en inspectant ses positions dans l'hacienda délabrée où il se trouvait avec ses hommes. 40 d'entre eux trouvèrent la mort et 23 furent faits prisonniers, nombre de ces derniers, blessés, périssant au cours de leur captivité.

La bataille de Camerone est commémorée tous les ans le 30 avril par la Légion Etrangère et la prothèse de main en bois articulée qui était celle du Capitaine Danjou est présentée à cette occasion au cours de la cérémonie. Cette main est conservée comme une relique dans la crypte du musée de la Légion étrangère à Aubagne.





CHÂTEAU THUERRY

LE VIGNOBLE PASSION
- ET RÊVÉ - D'UN
ENTREPRENEUR NÉ

Dans l'arrière-pays varois, Château Thuerry est situé à 400 mètres d'altitude. Une implantation idéale pour réaliser ici un vin d'exception comme le souhaite le propriétaire des lieux depuis bientôt 30 ans.

Par Michel EGEA
Photos Sophie SPITERI

« Depuis longtemps j'avais prévu de finir mon existence en vivant celle d'un vigneron... » D'une vie à l'autre, d'un univers bâti à coups de statistiques et de succès d'opérations marketing, Jean-Louis Croquet, grand patron de son état, notamment de la SOFRES, coule désormais des heures heureuses au cœur de l'un des paradis verts du Var, la propriété de Château Thuerry qui s'étend au long d'un vallon sur quelque 300 hectares. Et pour mener sa vie de vigneron, le maître des lieux, depuis 1998, compte sur ses vignes (40 ha) et une équipe dynamique et compétente qui travaille à ses côtés sous la direction d'Olivier Felis.

« Lorsque nous nous sommes mis en recherche d'un domaine viticole proche de la mer, se souvient Jean-Louis Croquet, ma femme et moi en avons visité plusieurs. Et c'est ici que nous sommes tombés en arrêt. » Il est vrai que l'endroit est

un petit miracle de paix et de beauté et l'on se dit que les Templiers, qui s'y étaient installés à l'origine, savaient ce qu'ils faisaient. La ferme du XII^{ème} siècle et ses corps de bâtiment sont toujours là, outils actifs de l'activité du lieu ; depuis quelques années ils ont été rejoints par un chai monumental totalement intégré dans l'environnement et dont les 2200 m² opérationnels ont nécessité l'utilisation de 3300 m³ de béton. Seule l'intégralité de la façade est visible et l'historique demeure templière semble y plonger ses fondations ; le temps à l'envers en quelque sorte pour se rappeler que le présent et le passé sont intimement liés tout comme la tradition et la modernité. « Lorsque je suis arrivé j'ai immédiatement fait le ménage dans les vignes. Une restructuration importante pour me donner les moyens de faire le meilleur vin. J'avais un terroir d'excellence, il me fal-

lait ses fruits les plus beaux. » Aujourd'hui, l'investissement et le travail portent aussi de beaux fruits. On retrouve les vins du domaine sur les plus belles tables gastronomiques et les étoilés en raffolent. Cette volonté d'excellence du produit fini est chevillée au corps, et surtout à la tête, de Jean-Louis Croquet qui énonce en forme de leitmotiv : « *il faut produire moins et de mieux en mieux !* » Mais aussi de la façon la plus durable possible : le vignoble est certifié bio depuis 2012 et les essais de culture en biodynamie se multiplient. « *Je veux qu'on arrête de mettre toutes ces saloperies qu'on met dans le vin* » lâche-t-il abruptement. Il poursuit : « *La Provence est la région la plus favorisée pour faire des produits nature.* » Alors il propose désormais son vin nature, un vin de France baptisé « Une Thuerry » ; 23 € la bouteille et on se l'arrache. Pourquoi ce succès : « *parce que le consommateur qui a dégusté ce vin n'a ensuite ni mal au ventre, ni mal à la gorge et ni mal à la tête. On peut aussi réaliser de superbes vins nature lorsqu'on s'en donne les moyens.* » En fait, le rêve du maître de Château Thuerry c'est de hisser son vin au rang du nec plus ultra ; de proposer un vin de Provence qui ne souffre pas la concurrence avec un Petrus ou un Cheval Blanc. Déraisonnable Jean-Louis Croquet ? La suite nous dira si le jeune octogénaire a réalisé son rêve. Pour l'heure il s'en donne les moyens à tous les niveaux et les résultats sont là pour l'encourager.



ROSÉS : UNE PALETTE AROMATIQUE SÉDUISANTE

À Château Thuerry 50 % de la production sont consacrés au rosé, 40 % au rouge et 10 % au blanc. Situé à la frontière des Côtes de Provence et des Coteaux Varois en Provence, le domaine propose des vins des deux AOP ainsi que des IGP Verdon. Quant au vin nature de la maison, il est produit en vin de France. Le rosé AOP Côtes de Provence c'est la cuvée « 21 » ; grenache et syrah majoritaires (70 %) complétés par le cinsault et le rolle offrent un vin élégant, long et frais avec des arômes de pêche et d'abricot et de belles notes exotiques.

L'IGP Verdon c'est la cuvée « Exception », soit du caladoc et du merlot avec un élevage en bois ; à la dégustation le côté vanillé est bien présent avec un bel équilibre et des notes d'eucalyptus. Un vin qui peut prendre de l'âge sans problème. Du côté des Coteaux Varois, la cuvée « Les Abeillons » est élaborée avec du grenache, largement majoritaire, de la syrah et du cinsault. Ici aussi l'élégance est de mise avec des notes d'agrumes et de fruits à chair jaune. Le vin nature, enfin, la fameuse cuvée « Une Thuerry » est issue des vendanges de Cinsault et de syrah. Un vin suave et généreux, équilibré et aromatique, sur le fruit et des notes de barbe à papa.

CHÂTEAU THUERRY

83690 Villecroze
Tél. : 04 94 70 63 02
chateauthierry.com





DOMAINE BAGRAU

Entre la chaîne de la Trévaresse et la chaîne des Costes, le terroir du Domaine Bagrau est situé au cœur d'un plateau ensoleillé et verdoyant. Loin des agressions du monde moderne, l'endroit offre au visiteur la possibilité de découvrir la qualité des vins dans le calme et la tranquillité.

Par Michel EGEA
Photos Sophie SPITERI





C'est en 2005 que Mireille et Christian Bastard décident de créer leur domaine viticole. La vigne et le vin ne sont pas des univers inconnus, loin s'en faut, pour ce couple dont les racines plongent dans la terre de ce coin de Provence. L'un et l'autre sont nés au sein de familles où agriculture et viticulture composaient le quotidien au cœur de ce terroir rognen. Leur chai est situé à la sortie du hameau du Grand Saint Paul, un endroit qui respire le soleil et la tradition avec son corps de bâtiment vraisemblablement destiné à l'activité agricole et à l'hébergement de ceux qui la pratiquaient à l'époque.

Le domaine est alors composé d'un peu plus de 10 hectares de vigne et d'une cave de vinification. Et petit à petit l'oiseau a fait son nid et le Domaine Bagrau a grandi. En 2009 la cave a été étendue et aujourd'hui le domaine est fort d'un vignoble de plus de 60 hectares et des installations modernes, cuves inox, thermorégulation, entre autres pour y élaborer annuellement et en moyenne 4000 hectolitres répartis à égalité en AOP Coteaux d'Aix-en-Provence et en IGP Méditerranée. Une production qui, elle, se décompose en 80 % de rosé, 14 % de blanc et 6 % de rouge. Par ailleurs, trois cuvées de rouge sont élevées en fûts de chêne de même que la cuvée Nana, un blanc IGP 100 % chardonnay.

Des vins marqués par la vivacité et la franchise aromatique, liées à la qualité d'une vinification à laquelle Christian Bastard apporte un soin tout particulier. Droit dans ses bottes le maître des lieux a des convictions et il n'hésite pas à les affirmer avec une forte personnalité, persuadé qu'il est qu'il n'est pas besoin de labels et autres certifications pour respecter la nature et l'environnement et que la seule volonté et l'intelligence du vigneron suffisent. Lui revendique une pratique culturale raisonnée favorisée par les conditions climatiques et météorologiques de notre région. Tout en respectant, bien entendu, les obligations liées à l'activité viticole.

Ainsi présente-t-il avec une légitime fierté le bassin ultra-moderne chargé du traitement des effluents de la cave et des eaux usées qui est opérationnel au domaine depuis bientôt deux ans. Deux ans, c'est aussi le temps qui sépare le Domaine Bagrau de son vingtième anniversaire qui devrait être fêté en famille avec les enfants du couple, Johanna et Victor et en compagnie des amis et des fidèles consommateurs de ces vins qui témoignent d'un savoir-faire évident et de la qualité d'un terroir unique de l'appellation coteaux d'Aix-en-Provence.



DOMAINE BAGRAU

Le grand Saint Paul,
2791 route des Mauvares
13840 Rognes
Tél. : 04 42 50 12 53
domainebagrau.com



TOURISME

PROVENCE VERTE & VERDON

GAGNER EN JOUANT L'ATOUT NATURE

Entre le Verdon et la Sainte-Baume, 43 communes issues de la communauté de communes Provence Verdon et de la communauté d'agglomération Provence Verte se sont unies au sein du Syndicat Mixte Provence Verte Verdon afin de coordonner le développement, l'aménagement et la promotion d'un territoire de plus de 1500 km². Viticulture et tourisme sont les atouts maîtres de l'action.

Un dossier réalisé par Michel EGEA
Photos Sophie SPITERI & provenceverteverdon.fr



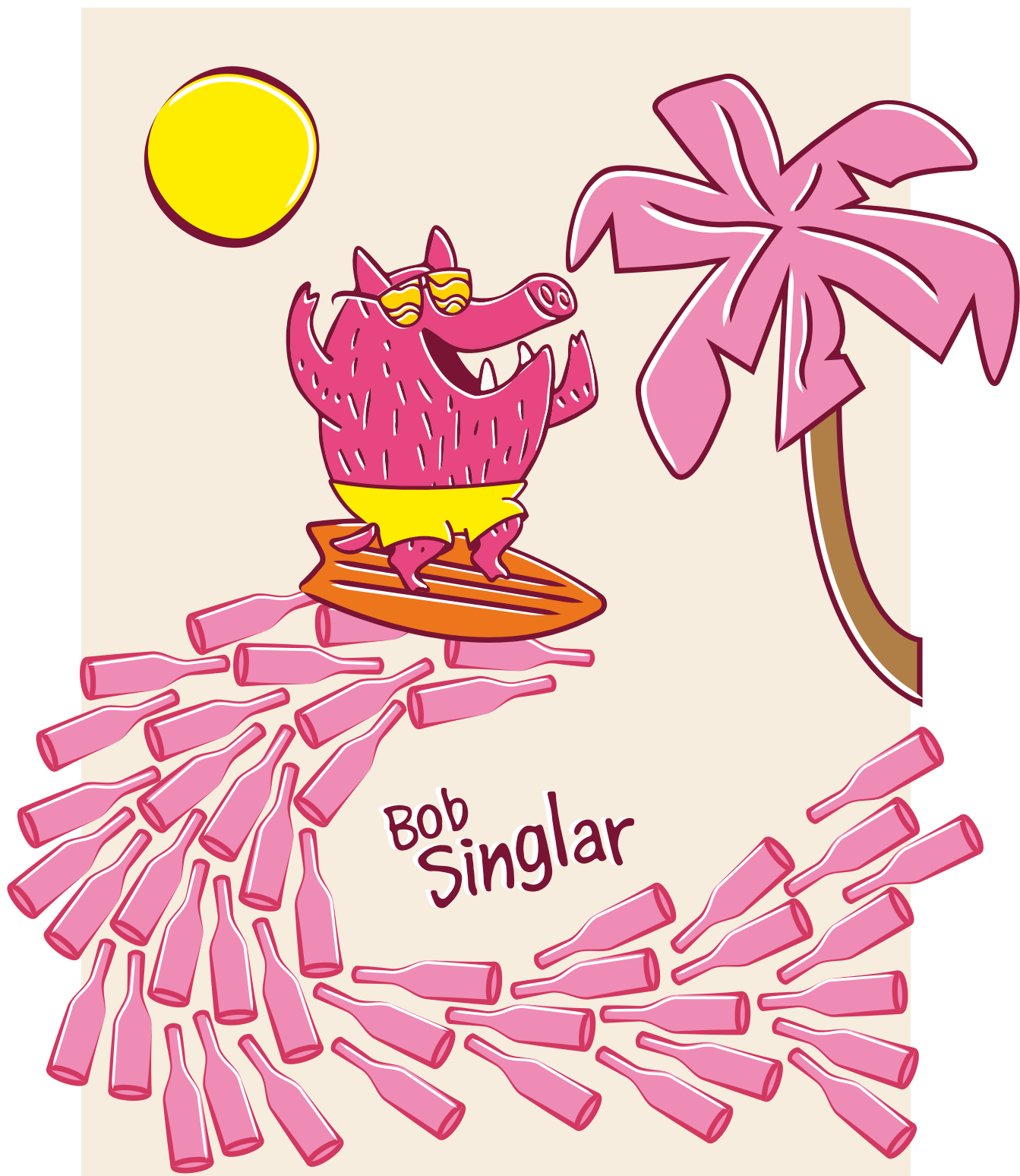
« Depuis 2014, la Provence Verte bénéficie du label Vignobles et Découvertes, premier label national en matière d'œnotourisme »



« LE TERRITOIRE EST RICHE DES MONUMENTS ÉDIFIÉS ICI AU LONG DU BRASSAGE DES POPULATIONS VÉCU DEPUIS L'ANTIQUITÉ ROMAINE »

Au cœur de la basse Provence, Provence Verte & Verdon représente 26,5 % de la superficie du Var et compte plus de 120.000 habitants, soit 11 % de la population du département, les deux principaux centres de vie étant Brignoles et Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, communes qui comptent plus de 17.000 habitants chacune. Aux limites des Bouches-du-Rhône, du Vaucluse et des Alpes de Haute-Provence, la viticulture et le tourisme sont ici des activités économiques importantes et font bon ménage. Selon les terroirs où elles sont implantées, les vignes produisent des vins d'appellation Coteaux Varois en Provence et Côtes de Provence, sans oublier, bien entendu, les IGP et vins de France. L'importance de la vigne et du vin au sein de l'activité touristique a, depuis longtemps, été reconnue. Depuis 2014, la Provence Verte bénéficie du label Vignobles et Découvertes, premier label national en matière d'œnotourisme mis en place par Atout France, l'agence de développement touristique de la France, un GIE qui est opérateur de l'Etat français en matière de tourisme. Ce label marque l'engagement d'un réseau de prestataires à offrir un service de qualité et un accueil chaleureux à leurs visiteurs, à faire découvrir le vignoble et l'univers du vin et à pratiquer une démarche responsable. Entre Méditerranée et Alpes, le territoire propose aussi un patrimoine naturel d'une excep-

tionnelle richesse par sa biodiversité. De plus, le réseau hydrographique dense permet, lorsqu'il est correctement alimenté, d'offrir des espaces verdoyants accueillants aux côtés de nombreuses plaines agricoles de petite et moyenne importance du fait de la topographie particulière du secteur. A la nature s'ajoute aussi l'attrait patrimonial historique et artisanal. Traversé d'Est en Ouest par la voie Aurelia, le territoire est riche des monuments édifiés ici au long du brassage des populations vécu depuis l'antiquité romaine. Il n'y a pas un village qui ne puisse mettre en valeur quelques traces architecturale ou artistique de ce patrimoine. Puis il y a l'artisanat qui plonge parfois ses racines dans la nuit des temps. Un artisanat d'art devenu depuis peu, avec la mise en place d'une convention entre la Provence Verte et la chambre régionale des métiers et de l'artisanat, un vecteur structuré de promotion touristique. En attendant la labellisation du territoire « Ville et métiers d'Art ». C'est cette Provence Verte Verdon que nous avons décidé de mettre en avant cette année dans Rosés en Provence en lui consacrant les pages qui suivent. En espérant qu'elles vous inciteront à partir à la découverte d'un territoire si proche de nous puisqu'il se situe à moins d'une heure de route de Marseille et de deux de Nice... La proximité comme un nouvel atout avec la nature et la viticulture !

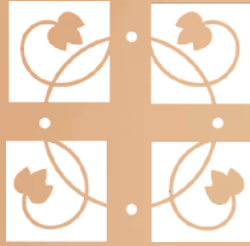


M
DOMAINE DE LA
MONGESTINE



LE ROSÉ NATUREL
HORS DES CODES HABITUELS

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



Les
Terres
de SAINT HILAIRE

OPPIDUM

Fraicheur et Plaisir

A DÉCOUVRIR TRÈS VITE
AU DOMAINE



Vente et dégustation de vin au domaine

Du Mardi au Samedi 10h00-12h30 / 13h30-18h00

RD3, Route de Rians | 83470 OLLIERES | 04.98.05.40.10

www.terresdesainthilaire.com

5 QUESTIONS À NATHALIE ROUBAUD

VICE-PRÉSIDENTE DE L'OFFICE DU TOURISME PROVENCE VERTE & VERDON, PROPRIÉTAIRE DU CHÂTEAU NESTUBY

Propos recueillis
par Michel EGEA

Quels sont les atouts principaux de la Provence Verte & Verdon ?

Le principal atout pour le territoire est d'être situé au cœur du Var et, j'ose le dire, au beau milieu de la Provence. Un positionnement idéal, notamment pour les visiteurs qui arrivent de l'étranger avec la présence, d'un côté et de l'autre du territoire, d'aéroports internationaux à forte activité que sont Nice et Marseille, sans oublier celui de Toulon-Hyères. Un autre atout non négligeable est de pouvoir offrir les richesses de nos paysages, entre littoral et montagne, au cœur d'une zone où prédominent la verdure et l'eau, même si nous sommes légitimement inquiets actuellement concernant cette dernière. Puis il y a le patrimoine exceptionnel dont nous jouissons qu'il soit historique et monumental ou humain avec l'artisanat et tout ce qui touche à l'art de vivre et aux produits naturels, sans oublier l'univers de la vigne et du vin. Un potentiel qui place le tourisme comme l'une des principales activités économiques de notre département.

Quelle est l'offre principale de la Provence Verte & Verdon et pour quel profil de touriste ?

Nous sommes principalement sur de l'accueil individualisé avec des formules de location et bed and breakfast chez l'habitant, notre positionnement géographique au cœur de la campagne impliquant cela. Nos propositions sont majoritairement situées dans une gamme d'accueil qualitatif, voire luxueux qui nous permet d'accueillir des visiteurs à fort potentiel de consommation. On remarque que la clientèle française est importante en Provence Verte et que les étrangers préfèrent établir leur villégiature au cœur de villages provençaux typiques qui ont une dimension patrimoniale.

Y-a-t-il encore des possibilités de développement de l'activité touristique ?

Oui, bien sûr, il y a encore du potentiel. Mais



ce développement doit être maîtrisé. Nous devons être très attentifs à ne pas créer de déséquilibres tant au niveau de la fréquentation que des infrastructures. L'un de nos principaux axes de travail est de promouvoir et organiser un tourisme qui ne soit pas qu'estival. La diversité des activités de nature que nous proposons et la richesse pa-

vigne, du vin et de ceux qui y travaillent, de structurer une offre touristique émanant de tous les professionnels, vignerons, certes, mais aussi hébergeurs, restaurateurs, opérateurs de loisirs, artistes et artisans, événements liés à l'univers du vin. Près d'une centaine de prestataires adhèrent au concept et après un coup de froid lié au covid, ça redémarre fort. Il faut vraiment s'appuyer sur ce label.

« MAÎTRISER LE DÉVELOPPEMENT DE L'ACTIVITÉ TOURISTIQUE »

trimoniales de nos villages sont des atouts qui autorisent une fréquentation tout au long de l'année qui doit permettre de bénéficier des retombées économiques du tourisme douze mois sur douze. Cette notion de tourisme hors saison estivale est acceptée par le plus grand nombre aujourd'hui et il nous faut la développer et la promouvoir.

Le territoire de la Provence Verte est labellisé « Vignobles & découvertes » sous l'égide d'Atout France depuis 2014, est-ce un « plus » important pour vous ?

Tout à fait. Au fil des ans le label est de plus en plus connu et suivi. Il permet, autour de la

L'œnotourisme s'est considérablement développé ces dernières années. Quelle est votre analyse à ce sujet, vous qui êtes au cœur de cet univers en tant que vice-présidente de l'Office du Tourisme, mais aussi en tant que propriétaire du Château Nestuby ?

C'est une évolution phénoménale. Depuis 28 ans, au domaine, nous accueillons les vacanciers ; au départ ils venaient simplement en chambres d'hôtes. Puis au fil des ans, les rapports entre accueillant et accueilli ont changé et désormais les relations sont différentes. Les visiteurs ont soif d'apprendre et veulent devenir acteurs de leurs visites. Pour nous c'est beaucoup plus agréable car nous allons bien au-delà de la simple activité de logeur. Nous avons plaisir à répondre à ce besoin de découverte de notre métier de vignerons, de connaissance du terroir et des techniques qui émane d'une clientèle qui certes a rajeuni mais qui est beaucoup en recherche de l'authentique. C'est un vrai phénomène de société.



CORRENS: BIO ET BEAU À LA FOIS

En 1997, Correns devenait le « premier village bio de France ». En plein cœur de la Provence Verte, à l'écart des grands axes routiers, la bourgade de 950 habitants, résidence en son temps d'Angelina Jolie et Brad Pitt allait faire parler d'elle autre part que dans les rubriques « people » après que les agriculteurs et viticulteurs de l'endroit eurent décidé, deux ans plus tôt, de passer au bio ! Avec ses rues anciennes, ses « calades », ses deux lavoirs et ses 17 fontaines, le village, destination typiquement provençale, s'engageait dans cette démarche de protection de l'environnement grâce à Michaël Latz, un maire sensibilisé à la question des produits phytosanitaires et des OGM. 20 ans plus tard, l'engagement est toujours d'actualité et ce modèle de développement durable a aujourd'hui valeur d'exemple. Ici, une nouvelle génération de paysans s'est installée pour pratiquer l'agriculture de demain, moderne et mécanisée, mais aussi respectueuse de la nature. Alors que dans le Var la moyenne d'âge des agriculteurs est de 55/60 ans, ici elle oscille autour des 35/40 ans. Huile d'olive, œufs, miel, fruits et légumes, fromages, vin et cantine scolaire : tout est bio à Correns ! Et même le coiffeur du village utilise des produits labellisés bio.

UN VILLAGE ENGAGÉ AU CADRE PRÉSERVÉ

À Correns, le développement durable se traduit en actions au quotidien. À la cantine scolaire, la nourriture est bio à hauteur

de 75 % à 80 % depuis une dizaine d'années. Une démarche pédagogique a aussi été engagée pour apprendre aux enfants à manger de tout, y compris des menus végétariens, et pour éviter le gaspillage alimentaire. Au final, on y jette moins de 10 % de la nourriture servie, contre 30 % au niveau national. La commune abrite aussi un jardin partagé cultivé selon les principes de l'agriculture biologique. Cet espace d'environ 1500 m² est mis gratuitement à la disposition des habitants pour qu'ils puissent faire pousser leurs propres légumes.

Aujourd'hui, le premier village bio de France bénéficie d'un cadre particulièrement préservé. On peut y faire des balades en kayak sur le fleuve Argens et constater que celui-ci est très propre et abrite une flore et une faune très riches : martins pêcheurs, hérons cendrés et hérons pourpres, canards, poules d'eau, ragondins, insectes et papillons, sans oublier les fleurs et les algues. Dans les environs du village, la nature a repris ses droits et la biodiversité est 5 fois plus riche que dans les communes voisines. Chaque été, la Fête du Bio et du Naturel rassemble plus de 130 exposants pendant le troisième week-end d'août. Ce grand marché bio est complété par des films, des conférences et des échanges sur le sujet.

MICHAËL LATZ :

« NOTRE DÉMARCHE AVAIT DU SENS »

Par Michel EGEA
Photo Sophie SPITERI

L'homme est, comme on dit en Provence, « une figure » ; soit une forte personnalité qui laissera plus qu'une empreinte sur un territoire varois qu'il a mené à la notoriété pour l'avoir guidé sur les chemins du développement durable. En fait, d'entrée de jeu, pour aborder la personnalité de Michaël Latz, il faut savoir qu'au cours de son parcours pour devenir ingénieur agronome, il a eu comme professeur René Dumont, l'un des premiers écologistes militants actifs puisqu'il fut candidat à la présidence de la République en 1974. Créateur de la Racine et à l'origine de l'implantation de Gamm Vert dans le Var, il a l'occasion de visiter les laboratoires Monsanto à Saint-Louis dans les années 1990 en tant que patron de sociétés distribuant des produits phytosanitaires. « J'ai été fortement impressionné intellectuellement par la puissance de ces gens-là qui gagnaient beaucoup d'argent avec le glyphosate, argent avec lequel ils rachetaient progressivement les entreprises qui pratiquaient les modifications génétiques. J'ai alors pris totalement conscience du danger que tout cela représentait. Il ne faut pas oublier qu'à l'époque personne n'en parlait... »

Propriétaire du domaine viticole des Aspras, lorsqu'il devient maire de Correns (il le restera pendant 25 ans) il décide d'agir. « A l'époque, se souvient-il, mon premier adjoint était coopérateur et c'était un copain d'enfance ; au cours d'une discussion je lui ai dit que notre agriculture devenait complètement folle et qu'il fallait que nous ouvrions une voie ensemble. Le passage en bio s'est imposé. » Michaël Latz va affronter un défi redoutable. A l'époque les « bios » sont de doux rêveurs rétrogrades à côté de la plaque. « Il fallait démontrer que le projet était économiquement viable... » Tom Bove, alors propriétaire de Miraval lui apporte son soutien actif et de réunion en réunion avec les coopérateurs, le

maire obtient l'accord du conseil d'administration de la cave pour entamer la démarche. « En fait les planètes étaient alignées. A l'époque je suis ingénieur agronome, patron de boîtes phyto, jeune maire et propriétaire d'un domaine en conversion bio. Mes interlocuteurs ont trouvé que la démarche avait du sens et tout le monde y a adhéré très vite. »

Profitant de cette évolution, les Vignerons de Correns ont mené « une double révolution » selon les propres termes de Michaël Latz. « Ils sont passés en bio et parallèlement ils ont fait une révolution de qualité œnologique en changeant de laboratoire et en confiant le suivi à des œnologues, ils ont fait un audit marketing, décidé de créer un espace de vente de leurs produits au Val, se donnant ainsi les moyens de valoriser de façon significative leur production et aujourd'hui vous avez une coo-

pérative de jeunes agriculteurs. Aujourd'hui je sais gré aux vignerons de Correns d'avoir mené à bien cette démarche qui a désormais valeur d'exemple. » Correns accueille aujourd'hui de jeunes agriculteurs, éleveurs ou encore apiculteurs, s'est engagé dans les énergies renouvelables et pense à l'avenir en éduquant les écoliers en leur expliquant ce qu'ils mangent à la cantine et comment réduire le gaspillage...

Entre autres. Quant à Michaël Latz, s'il n'est plus élu, il n'est pas avare de bons conseils lorsqu'on lui en demande, pour Madame la Maire, qui fut sa première adjointe, et ses fils aux côtés desquels il veille à la bonne marche du Domaine des Aspras tout en continuant à monter des projets durables et solidaires...



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



Château Lafoux

LE VIN EST LA REPOSE DE LA TERRE AU SOLEIL

QUELQUES SAVEURS DE LA PROVENCE VERTE

Difficile de parcourir le territoire de la Provence Verte & Verdon sans être attirés par de nombreuses découvertes savoureuses et/ou olfactives. Bien entendu, il vous appartient d'aller sur le terrain afin d'en profiter. Pour notre part, nous en avons sélectionné trois que nous vous présentons aujourd'hui.

Par Michel EGEA
Photos Sophie SPITERI

DE LA POUTARGUE ENTRE LES VIGNES

C'est une histoire d'envie de femme enceinte... Il y a quelques années, Elodie Bar, banquière de son état, vivait à Tel Aviv et attendait son 2ème enfant. Un beau jour elle craque pour quelques poches d'œufs de mullet sur le port d'Ashdod mais la « friandise » est un peu trop relevée. Ni une, ni deux, l'idée d'adoucir le mets en l'affinant lui vient à l'esprit d'autant plus que si elle ne peut pas consommer un verre de Boukha en mangeant, elle peut toujours plonger les œufs du poisson quelque temps dans l'alcool de figues pour leur donner bon goût et les attendrir. Aussitôt dit, aussitôt fait et l'envie d'Elodie Bar, qui donnera par la suite naissance à une charmante enfant, fut assouvie.

Mais la jeune femme n'allait pas s'arrêter en chemin. Motivée par son entourage, persuadée que si elle avait été séduite par les saveurs de cette poutargue – appelée aussi boutargue – affinée, elle pouvait en faire profiter le plus grand nombre, et conseillée par son père, elle abandonnait la banque et se tournait vers le poisson, ou plutôt ses œufs. « *Mes parents habitent Carcès, raconte Elodie Bar, et lorsqu'avec mon époux nous avons décidé de venir nous installer en France c'est à Cotignac que nous nous sommes établis.* » Et c'est au cœur de la Provence Verte qu'elle installait en 2017 sa société « So'Boutargue ». Un an plus tard, en septembre 2018, le salon de la gastronomie à Paris organise un concours de poutargue international présidé par François-Régis Gaudry et les poches d'œufs d'Elodie Bar sont distinguées « meilleure poutargue du monde ». Producteurs grecs, sardes, italiens et autres corses n'en reviennent pas. « So'Boutargue » prend son envol passant d'entreprise varoise à société internationalement connue, les créations d'Elodie Bar entrant même à l'Élysée par le biais du chef de la présidence de la République Guillaume Gomez. Comme quoi, une envie de femme enceinte peut déboucher sur une success-story gourmande.



SOBOUTARGUE.COM

ÇA FLEURE BON CHEZ TRUC & CO

Le temps d'une escapade à Esparron-de-Pallières, si vous appréciez d'unir saveurs et senteurs de Provence, une visite chez Elodie Truc s'impose. La jeune femme est la quatrième génération de Truc à trouver son bonheur professionnel au cœur de la nature préservée du nord-est du Var. Chez les Truc, le truc ce sont les herbes aromatiques. En fait, au début du siècle dernier, Louis, l'arrière grand-père, avait établi sa réputation autour du miel et des amandes qu'il unissait pour fabriquer un nougat de Provence dont on raffolait tout en cultivant ses vignes.

Sur les pas de son père, Paul Truc reprend les vignes familiales et développe une passion pour la lavande ; il s'unit à d'autres producteurs pour produire de l'huile essentielle. Puis c'est au tour de Patrice, le fils, de reprendre l'exploitation familiale. Peu attiré par la vigne il est vite séduit par la culture des plantes aromatiques ; sauge sclarée, thym, romarin et fenouil sont au centre de son activité. Trente ans plus tard, Elodie Truc a repris le flambeau. Titulaire d'un master en analyse sensorielle, elle cultive ses herbes en bio qu'elle conditionne et vend elle-même. Une gamme complète qui séduit plus d'un cuisinier... En Provence et ailleurs !

TRUC-CO.FR



LES GLACES AU LAIT DE CHÈVRE DES « JOVENTS »

En provençal, jovent c'est jeune ! En 2017, Camille et Rudy Michel, jeune couple qui s'est formé sur les bancs du lycée agricole de Gardanne Valabre décident de s'installer à Saint-Martin de Pallières pour y créer leur élevage de chèvres. Originaires de Marseille et Aix-en-Provence, leur volonté était de ne pas partir trop loin de chez eux pour y mener la vie promise par leurs études sanctionnées par les diplômes : bac, BTS et certificat de spécialisation. Dans leur ferme ouverte des Jovents, ils gèrent aujourd'hui un troupeau de 80 chèvres dont ils transforment le lait sur place, bien entendu en fromages et yaourt, mais aussi, et c'est plus original, en glace sans colorants selon une recette unique et des plus naturelles. Et c'est vrai que le produit est surprenant car là où le fait que le lait soit de chèvres induit automatiquement un goût dans la tête à défaut des papilles, la simple dégustation de la glace vient couper court à cette perception psychologique en proposant une friandise savoureuse et toute de finesse. Alors, pour combattre les idées reçues, mais aussi pour faire connaître leur métier, Camille et Rudy ont décidé d'ouvrir les portes de leur ferme. Diverses activités de découverte et de dégustation sont proposées par les jeunes éleveurs pendant la saison estivale. L'occasion rêvée d'aller déguster la spécialité glacée de la maison, production unique dans le Var.

960 chemin des Saunes
83560 Saint-Martin de Pallières
Tél. : 06 50 00 15 44



CONSEIL &
EXPERTISE
COMPTABLE

"L'approche multi-expertises de Cerfrance m'a permis d'anticiper le passage de flambeau à mes enfants. Au-delà des biens matériels, nous transmettons des savoir-faire uniques et un art de vivre exceptionnel. Aujourd'hui, je suis sereine pour les défis de demain".

Suzanne N.

*Comment j'inscris dans la durée,
ma marque, mon entreprise, mes terres ?*

RESTRUCTURATION - PATRIMOINE - RETRAITE - TRANSMISSION

www.provence.cerfrance.fr - 04 94 12 54 12

CAVE ST ANDRÉ

Découvrez notre cuvée Var Rosé

NOTE DE DÉGUSTATION

Sous une belle rose pâle, le nez expressif et franc offre des notes amyliques (malabar, bonbon Arlequin) et de petits fruits rouges. La bouche est ample et ronde aux arômes identiques à ceux du nez avec une belle fraîcheur.

CÉPAGES

Grenache, Cinsault, Syrah

ACCORD METS & VIN

Apéritifs, entrées variées, viande blanche et rouge



**RUE DES PLAINES DE L'AIRE,
83470 SEILLONS-SOURCE-D'ARGENS
04.94.72.14.10**



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

LES CAVES DE L'AMIRAL



MÉDAILLE D'OR
VINALIES INTERNATIONALES 2023



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.com

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

5 BONNES RAISONS DE PARCOURIR LA PROVENCE VERTE

On l'a écrit, c'est la nature qui est l'un des principaux atouts du territoire Provence Verte & Verdon. Randonner ici à pied, à vélo ou à cheval est pur plaisir. Mais il y a aussi des hauts-lieux patrimoniaux qui vous ouvrent leurs portes, des villages dont il faut découvrir les cœurs, des musées pour le moins originaux... Voici une petite sélection de cinq incontournables réalisée avec la complicité des professionnels du tourisme de ce territoire.



DOMAINELESMURIERS.FR



Domaine Les Mûriers - Route départementale 79 (Anciennement route de cabasse) - 83170 - BRIGNOLLES
Du lundi au samedi de 8h à 20h - +33 (0)6 85 18 81 44 - alexis.pergay@gmail.com



ÉCOUTER CHANTER

LES FONTAINES À BARJOLS

Pas moins de 42 fontaines et lavoirs sont recensés à Barjols. Autant dire que l'eau est ici un bien précieux et que, de tous temps, les endroits où l'on pouvait en disposer ont été préservés et entretenus. Sur les routes de la transhumance, les animaux s'y désaltèrent et un peu partout dans le village, les lavandières y pratiquaient la bugade à l'ancienne, les enfants y jouaient et s'y désaltèrent. Cette présence de l'eau a aussi fait de Barjols un haut lieu de la tannerie française dans les années 1950, les chutes

du Réal, dans le quartier éponyme qui est l'un des plus anciens du village, témoignent de cette activité. Autre fontaine surprenante, celle du monument aux morts sculpté en 1922 par Jules Récubert sur une fontaine déjà existante ; d'un côté les soldats souriants partant à la guerre et de l'autre côté des hommes aux visages marqués par les combats, la plupart des personnages de la composition étant de véritables portraits de Barjolais morts pour la patrie. Emouvant.



2 PLONGER DANS LA CITERNE DU CHÂTEAU DE SAINT-MARTIN DE PALLIÈRES

Si les origines du monumental château de Saint-Martin de Pallières remontent au Moyen-Âge, l'édifice partiellement détruit pendant la Révolution a été restauré sous l'Empire et agrandi à partir de 1862. De plan carré avec une tour à chaque angle, le château primitif conserve de belles salles voûtées d'origine et une cuisine monumentale. Au premier étage, les appartements ont été transformés au XVIIIème siècle. La belle porte Renaissance, autrefois entrée principale sur la face orientale, a été remontée sur la façade septentrionale. Dans le parc à la française, aménagé en 1734, se trouve la grande citerne construite en 1747 pour l'alimentation en eau.

Soutenues par vingt piliers rappelant l'architecture gothique, ses cinq nefs sont surmontées d'une voûte en berceau à six mètres de hauteur ; sur plus de 500 m² au sol, le lieu pouvait contenir 28.000 m³ d'eau. Lors de sa construction, c'est la plus grande citerne d'Europe ! Elle témoigne de la démesure de la société aixoise désireuse de briller toujours plus, mais révèle également l'ingéniosité des bâtisseurs de l'époque et la maîtrise d'un savoir faire. L'acoustique remarquable du lieu permet d'accueillir en été des concerts de musique classique. Depuis vingt ans, la citerne est ainsi inscrite aux Monuments Historiques.

LE HAMEAU



HAMEAUDECARCES.COM

LABOUTIQUEDUHAMEAU@OUTLOOK.FR

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 DEVENIR ROMANTIQUE AU CHÂTEAU DE VALBELLE

Un obélisque au cœur de la Provence Verte ? C'est une vérité vraie comme on dit chez nous ! Un monument de 24 mètres de haut érigé là, à la demande de Joseph-Alphonse Omer de Valbelle, maître des lieux, qui désirait honorer ainsi la mémoire de l'un de ses aïeux. Il fit réaliser la réplique de l'obélisque de Sextius à Rome dressé fièrement au centre du parc le plus romantique de la région que l'on doit au même Omer de Valbelle. En fait, ce dernier avait hérité du château de Tourves en 1767 et avait transformé la forteresse médiévale en somptueuse demeure apte à accueillir la noblesse française en villégiature. Il voulait que ce lieu soit à la fois dédié aux arts, au luxe et à la fête. L'un des seuls témoignages encore

visible de cette volonté, excepté l'obélisque, est la colonnade de style grec devant laquelle on jouait des pièces de théâtre. Puis il y a le parc, délaissé pendant de nombreuses années, qui retrouve peu à peu sa splendeur, ce « parc d'Auguste » où le sieur de Valbelle avait installé une exceptionnelle statuaire antique, des essences exotiques et des volières avec des oiseaux non moins exotiques... La Révolution allait générer le pillage et le saccage des lieux et aujourd'hui, entre la colonnade, les ruines et l'obélisque, en parcourant le parc, vous ne manquerez pas de vous laisser envahir par le romantisme de l'endroit qui témoigne aussi de la richesse culturelle du siècle des lumières.



CHÂTEAU MARGÜI

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Un terroir de légende

Au domaine, trois sources d'eau naturelles nourrissent une terre fertile et pure. Les vins rosés de la cuvée Château sont élaborés dans le respect de la diversité des cépages et de la typicité de l'appellation. La fraîcheur du terroir apporte un juste équilibre entre vivacité, fruité et rondeur.



CHÂTEAU MARGÜI VINEYARDS - BOUTIQUE & DÉGUSTATION

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

4 VISITER LE MUSÉE DES GUEULES ROUGES À TOURVES



On le sait peu, au siècle dernier, le Var abritait le plus important gisement de Bauxite en France et était, un temps, leader mondial de la production du minéral. Exploité à ciel ouvert ou en souterrain, la roche rouge était notamment acheminée vers Gardanne, cité minière pour le charbon à côté d'Aix-en-Provence mais où se trouvait aussi une importante usine de production d'alumine dont la bauxite est le minéral de base. A Tourves, le musée des gueules rouges retrace l'histoire de l'exploitation de la bauxite dans le Var de façon ludique et moderne. L'histoire des hommes, tout d'abord, qui comme leurs homologues dans les mines de charbon, travaillaient dans des conditions éprouvantes. Des objets et documents d'archive témoignent de leurs parcours de vie.

Puis il y a le côté scientifique et technique qui propose de tout savoir sur la bauxite, sa genèse géologique mais aussi sa transformation en alumine puis en aluminium. Une occasion de découvrir une autre facette de l'activité économique du Var, rouge elle aussi, mais sans alcool...

Visite du musée et de la galerie reconstituée, de mai à septembre de 14 à 18 heures et d'octobre à avril de 14 à 17 heures.

Ouvert du mercredi au dimanche pendant les vacances scolaires et les mercredis, samedis et dimanches hors vacances scolaires

Ateliers pour les enfants

Avenue de la Libération - 83170 TOURVES

Tél. : 04 94 86 19 63.



DOMAINE
JULIANNA

DOMAINE VITICOLE FAMILIAL
EN PROVENCE

3408 ROUTE DE ROUGIERS
83470 SAINT-MAXIMIN-LA-SAINTE-BAUME

07 77 91 35 51



DOMAINEJULIANNA



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



5 ADMIRER

L'ABBAYE DE LA CELLE

C'est un chef-d'œuvre de l'art roman religieux qui a retrouvé sa splendeur intégrale en 2021 à l'issue d'importants travaux de restauration menés pendant plus de 20 ans. Nonobstant le fait d'être un trésor patrimonial, l'endroit est riche de la grande et la petite histoire. Occupé depuis la nuit des temps (âge de fer) il fut terre d'accueil d'une villa romaine avant de voir les premières pierres du monastère s'y poser au XI^{ème} siècle. En fait il y avait là deux monastères, un pour les moniales et un pour les moines dotés d'infrastructures indépendantes puisque les sœurs tenaient leurs offices entre les murs de l'église du Saint-Esprit, aujourd'hui église paroissiale et les moines sous les voûtes de l'église Sainte-Perpétue. Bénédictines et bénédictins possédant chacun

leur cloître, jardins et annexes. L'endroit accueillait en particulier de nombreuses jeunes filles de la haute noblesse provençale. Mais la chair est faible et lorsque des faits de libertinage avec les jeunes nonnes effectuant là leur noviciat sont apparus, Mazarin ordonna de fermer le couvent. Devenu ferme agricole puis collège, l'endroit classé monument historique en 1886 tomba partiellement en ruine avant de devenir propriété du département du Var et être restauré.

Dans les bâtiments demeurés intacts, le chef Alain Ducasse installa une hostellerie réputée (une étoile au Michelin), les vignerons des Coteaux Varois en Provence décidant, eux, d'y créer leur maison des vins et d'y complanter un vignoble conservatoire.

Contact pour l'abbaye : 04 98 05 05 05 - abbayedelacelle.fr



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

*Vigneron, créateur d'émotions.
Notre passion : créer des vins authentiques transmettant une émotion pure
qui reflètent le caractère de nos terroirs*



600 Route de Tourves, RD205 - 83170 La Celle
04 94 59 26 10 / www.domaine-st-julien.com



La Bastide



Chambres



Événement

VOTRE OUTIL DE VINIFICATION ET D'ÉLEVAGE ALLIANT

PERFORMANCE & ESTHÉTIQUE

Une équipe expérimentée et pluridisciplinaire, UN INTERLOCUTEUR UNIQUE,
pour **orienter, construire votre bâtiment vinicole et réussir votre projet**



© Orkidées 2023



Une ingénierie vinicole spécialisée dans les missions de **maîtrise d'œuvre bâtiment & process** ou de **contractant général**

266 chemin du Moulin F84150 Jonquières

Christophe NOURRIT - Mob. **06 14 36 70 68**

www.quattor.fr





DOMAINE DE LA MONGESTINE

LA NATURE AVANT TOUT

Aux confins du pays de la Sainte-Victoire, à Artigues, le domaine de la Mongestine est certainement le domaine le plus à l'Est de l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence. Il est assurément le plus haut avec des vignes qui culminent à plus de 450 mètres d'altitude. Découverte.

Par Michel EGEA
Photos Sophie SPITERI



« Je suis passé de la mesure du temps en nano-secondes à un cycle végétal d'une année » s'amuse Harry Gozlan en regardant les vignes du Domaine la Mongestine qui lui appartiennent depuis six ans. C'est en effet en 2017 que cet ingénieur, inventeur d'un logiciel de trading ultra rapide, décide de changer de vie. Installé à Aix-en-Provence une première fois au début des années 2000, il revient y poser ses valises en compagnie de son épouse Céline et de leur fille après avoir eu un coup de cœur pour ce « coin de Provence », en l'occurrence le Domaine de La Mongestine à Artigues, dont ils sont devenus propriétaires. « L'endroit nous a fascinés, confie-t-il, et il y avait un vrai projet à mettre en place sur ces terres qui comptaient 40 hectares de vignes. » En fait, créé dans les années 1950, le domaine était à l'origine consacré aux activités céréalière, fruitière et viticole. « En 2000, poursuit Harry Gozlan, le domaine était racheté et le nouveau propriétaire s'attachait à restructurer le vignoble. En 2017, lorsque nous sommes arrivés, la production était bio depuis 4 ans et en totalité vendue en vrac. »

Chassez le naturel, il revient au galop, c'est avec un esprit de fondateur de start-up que le nouveau maître des lieux débute l'aventure. « D'entrée de jeu nous nous sommes tournés vers la biodynamie (les vins sont labellisés Demeter depuis 2022). Je voulais que nos vins soient francs, droits, reflétant parfaitement l'identité de ce lieu unique en respectant impérativement l'environnement. » Pendant un an, à l'Université du vin de Suze-la-Rousse, Harry Gozlan a procédé à la mutation de ses process de trading en techniques de viticulture et de vinification. Aujourd'hui entouré d'une équipe jeune et solide il parvient à concrétiser sa volonté de mettre en commercialisation « des vins issus de la mise en musique du climat, de la terre et des cépages. » Avec succès, semble-t-il, puisqu'il nous confie : « pour l'instant on vend tout... » Tout, ce sont quelque 1800 hectolitres qui se répartissent en Coteaux d'Aix-en-Provence (40 %, gamme Les Monges) majoritairement du rosé, vin de France (40 %, gamme Bob Singlar) majoritairement du rouge, et IGP coteaux du Verdon (20 %, gamme les Septentrionales) ; « notre objectif étant d'arriver à une production moyenne de 2000 hl. »

DES VINS ISSUS DE LA
MISE EN MUSIQUE DU
CLIMAT, DE LA TERRE
ET DES CÉPAGES. »

DES VINS TRÈS NATURE

La dégustation révèle des vins de belle personnalité, sur le fruit et la fraîcheur, témoignant d'un terroir particulier, le plus haut de l'appellation des Coteaux d'Aix-en-Provence avec 450 mètres d'altitude, exposé plein nord. Les gammes développées au domaine offrent toute la palette des vins plaisir, depuis le vif et gouleyant jusqu'au plus charpenté et généreux, un soin tout particulier étant apporté aux vinifications parcellaires avec levures indigènes, travail sur les bourbes, fermentation malolactique pour tous, entre autres attentions. Le soin apporté au produit n'est pas la seule préoccupation de Harry Gozlan et de ses équipes.

« A la vigne, le travail des sols et l'enherbement sont importants, la préservation de la biodiversité. Mais nous portons aussi une attention particulière à l'environnement forestier avec, notamment, une gestion des arbres sur le moyen terme. Ici il n'y a pas d'irrigation et nous devons faire avec les réserves d'humidité et les possibilités de rétention d'eau qui nous sont proposées par la nature. » Cette considération de l'environnement a aussi poussé le propriétaire à adopter la bouteille allégée pour ses vins : « ce qui nous permet aujourd'hui de transporter 40 tonnes de moins et de supprimer la pollution inhérente à ce transport. »

L'ŒNOTOURISME POUR PARTAGER

Au cœur de la Provence Verte, le Domaine de La Mongestine est largement ouvert aux visiteurs. Pour présenter ses vins, mais aussi pour partager autour du savoir-faire de ceux qui les élaborent. Ainsi l'atelier œnologique propose de découvrir les méthodes et les étapes de la production d'un vin bio depuis la conduite de la vigne, les techniques de vinification et la présentation des outils de production en cave deux heures d'immersion dans l'univers viti-vinicole. Par ailleurs, le domaine dispose désormais des infrastructures de sa bastide rénovée qui peut accueillir réceptions, mariages, séminaires professionnels... Il est labellisé « accueil vélo », Vignobles et Découvertes, et peut aussi recevoir jusqu'à quatre camping-cars. Bien entendu ces activités et accueils sont à réserver au préalable.



DU VIN EN CANETTE

Orange, rosé, rouge et bulles roses en canettes de 25 cl, il y a un an et demi Harry Gozlan et Maxime Gamard, le wine maker de la Mongestine, décidaient de créer MadMed, une société consacrée au vin en canette aluminium. Un vin de France sans soufre ajouté, vinifié selon les mêmes critères qualitatifs que les vins de la Mongestine, en vins naturels, sur les installations des Caves du Commandeur à Montfort sur Argens.

« Pour l'heure, confie Harry Gozlan, la production est majoritairement destinée à l'export et principalement commercialisée à New-York, en Europe du nord, et en Asie ; c'est un succès. Nous avons mis sur le marché 80 000 canettes l'an dernier et cette année, nous allons augmenter pour arriver à 200 000. Pour l'heure nous travaillons sur des jus issus de vignes en conversion bio que nous sélectionnons rigoureusement [et achetons] en Provence. Econome en matière de transport, le contenant est aussi recyclable facilement. » Des atouts qui motivent les deux associés qui tiennent à être présents le jour où la canette séduira aussi en France.

MADMEDCANS.COM

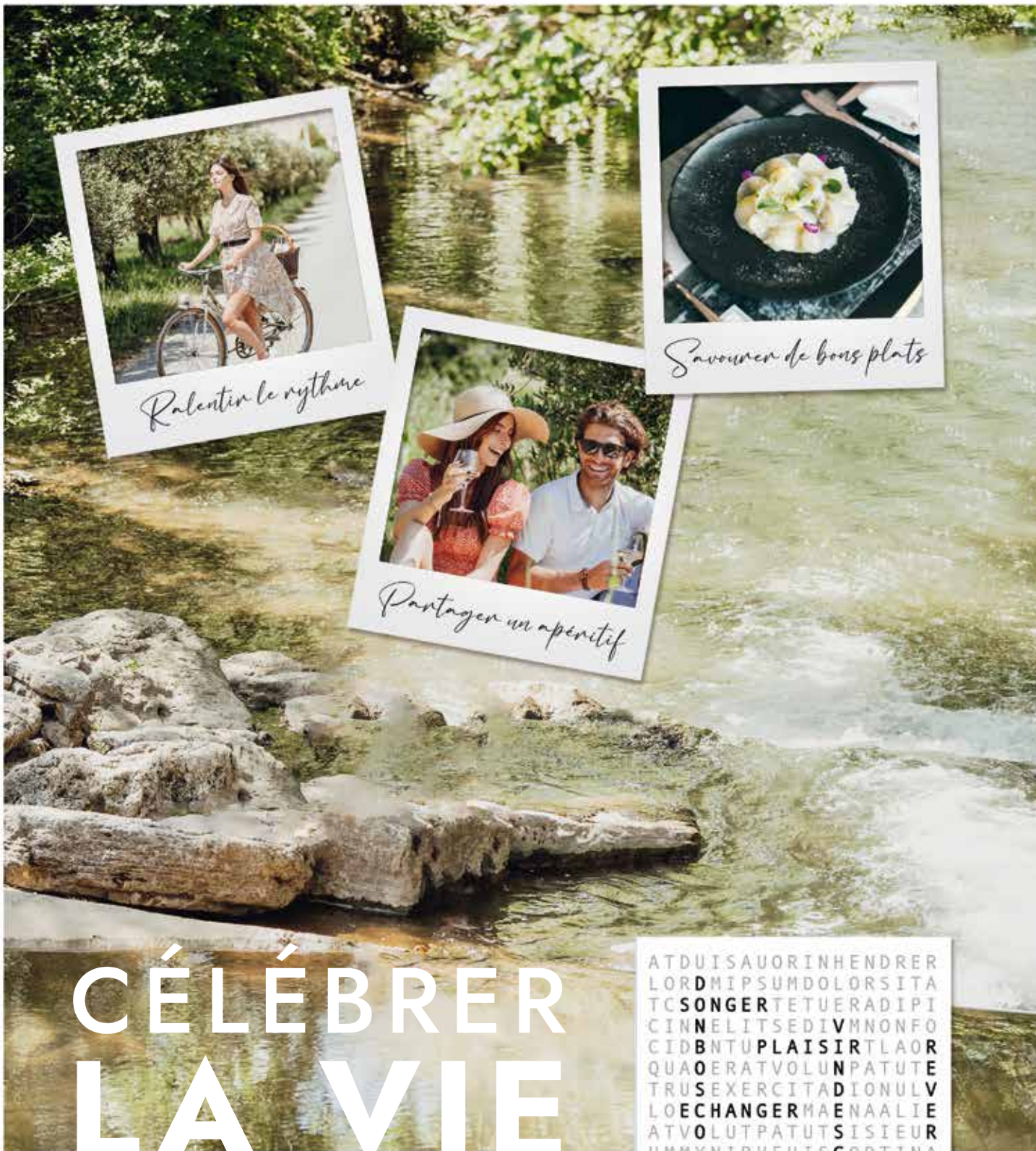


DOMAINE DE LA MONGESTINE

RD561 - 83560 ARTIGUES

Tél. : 04 22 57 01 28

lamongestine.com



Ralentir le rythme

Savourer de bons plats

Partager un apéritif

CÉLÉBRER LA VIE

*La Dolce Vita au domaine Le Songe de Don Bosco
La Crau (Var)*

La cuvée Sacrifice devient Le Songe, éponyme du domaine. Le millésime 2022 assure être le témoin de beaux moments de convivialité et de partage entre amis.

ATDUISAUORINHENDRER
LORDMIPSUMDOLORSITA
TCSONGERTETUERADIPI
CINNELITSEDIVMNONFO
CIDBNTUPLAISIRTLAOR
QUAOERATVOLUNPATUTE
TRUSEXERCITADIONULV
LOECHANGERMAENAALIE
ATVOLUTPATUTSISIEUR
UMMYNIBHEUISCODTINA
DIGNISSIMQUIOLANDIT
LILLUHOMMEREPEFUGIA
QUIPEXEACQMPARTAGET
NIMADMINIUVEIIAPQUI
SNOSAMCODIVINUSEIPU
TEMVEEUMIPIUSEDRLAL
ITLBOBOJOIENISLUOALO
FACILISISATVEROEROS
FEUGAITNULLAFACILIS



B
D D
S

DOMAINE LE SONGE DE
Don Bosco

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

NOUVEAU - LE SONGE - MILLÉSIME 2022

disponible sur www.lesongededonbosco.com

   [lesongededonbosco](https://www.lesongededonbosco.com)

DOMAINE DES
TOURNELS



CÔTES DE PROVENCE

DOMAINE DES
TOURNELS

COGNAC SPÉCIAL

Famille BOLOGNA - 83350 Ramatuelle

Tél : +33 (0)4 94 55 90 70 / commercial@vignobletournels.com

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

UN BON MILLÉSIME

POUR LE CONCOURS DES VINS DE PROVENCE

Les dégustations de l'édition 2023 du Concours des Vins de Provence se sont tenues en deux sessions les 12 et 13 avril derniers à la Maison des vins des Côtes de Provence, aux Arcs-sur-Argens. 825 échantillons (soit 27 de plus que l'année dernière) étaient en lice. 147 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 193 vins des appellations Côtes de Provence et ses dénominations géographiques complémentaires, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence ainsi que les rosés de garde, cette dernière catégorie étant ouverte aux vins des trois appellations provençales, millésimes 2020 et antérieurs.

NOS DÉGUSTATIONS « ROSÉS EN PROVENCE »

Tout comme les années précédentes, pour réaliser notre magazine « Rosés en Provence » nous avons tenu nos propres dégustations à l'aveugle. Pour les vins de Bandol et Palette, c'est Olivier Colombano, le directeur de l'ODG Bandol qui a assuré la logistique de la dégustation à la Maison des vins de Bandol le 17 mars dernier. Pour les Baux-de-Provence, la dégustation s'est déroulée dans la salle de dégustation du Mas de la Dame, chez la Présidente de l'ODG, Caroline Missoffe. Pour les

Vins de Provence, nous avons dégusté les médailles d'or du Concours des vins de Provence dans les locaux du CIVP le 19 avril dernier. Nos dégustations ont été menées à l'aveugle, dans des conditions similaires pour tous les échantillons, l'anonymat étant levé une fois le classement connu. Pour les appellations Coteaux Varois en Provence et Coteaux d'Aix-en-Provence, compte tenu du nombre restreint d'échantillons médaillés, nous n'avons pas décerné de coup de cœur mais effectué un classement noté.



Voici la répartition des 193 vins primés au Concours des Vins de Provence

(88 médailles d'or, 84 médailles d'argent, 21 médailles de bronze)

114 vins pour l'Appellation Côtes de Provence

(55 médailles d'or, 46 médailles d'argent, 13 médailles de bronze)

35 vins blancs (18 médailles d'or, 14 médailles d'argent, 3 médailles de bronze),

59 vins rosés (30 médailles d'or, 21 médailles d'argent, 8 médailles de bronze),

20 vins rouges (7 médailles d'or, 11 médailles d'argent, 2 médailles de bronze)

8 vins Côtes de Provence Sainte-Victoire (2 médailles d'or, 6 médailles d'argent)

7 vins rosés (2 médailles d'or, 5 médailles d'argent), **1 vin rouge** (1 médaille d'argent).

8 vins Côtes de Provence La Londe (6 médailles d'or, 2 médailles d'argent)

2 vins blancs (1 médaille d'or, 1 médaille d'argent), **4 vins rosés** (3 médailles d'or, 1 médaille d'argent), **2 vins rouges** (2 médailles d'or).

4 vins Côtes de Provence Pierrefeu (3 médailles d'or, 1 médaille de bronze)

2 vins rosés (2 médailles d'or), **2 vins rouges** (1 médaille d'or, 1 médaille de bronze)

4 vins Côtes de Provence Notre-Dame des Anges

(1 médaille d'or, 3 médailles d'argent)

4 vins rosés

(1 médaille d'or, 3 médailles d'argent)

30 vins pour l'Appellation Coteaux d'Aix-en-Provence

(10 médailles d'or, 16 médailles d'argent, 4 médailles de bronze)

10 vins blancs (3 médailles d'or, 5 médailles d'argent, 2 médailles de bronze), **17 vins rosés**

(5 médailles d'or, 10 médailles d'argent, 2 médailles de bronze), **3 vins rouges** (2 médailles d'or, 1 médaille d'argent).

20 vins pour l'Appellation Coteaux Varois en Provence

(10 médailles d'or, 10 médailles d'argent)

4 vins blancs (3 médailles d'or, 1 médaille d'argent), **13 vins rosés** (5 médailles d'or, 8 médailles d'argent), **3 vins rouges** (2 médailles d'or, 1 médaille d'argent).

5 rosés de garde

(1 médaille d'or, 1 médaille d'argent, 3 médailles de bronze)

Médaille d'or pour

1 rosé Côtes de Provence Sainte-Victoire médaille d'argent pour

1 rosé Coteaux Varois en Provence et médailles de bronze pour

3 rosés Côtes de Provence

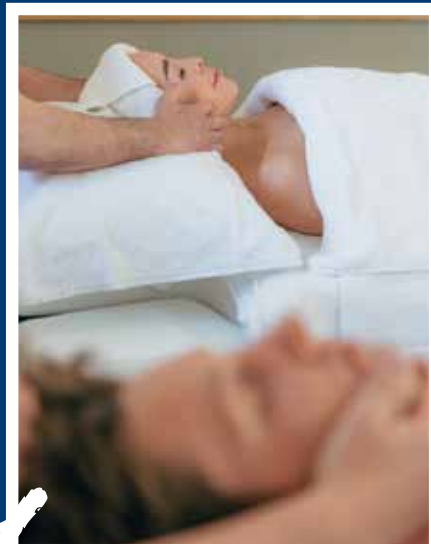


ULTIMATE
PROVENCE

ROSE UP

SAMEDI 10 JUIN, 15 JUILLET, 12 AOUT

YOUR ULTIMATE DAY



WWW.ULTIMATEPROVENCE.COM

7270 ROUTE DU LUC, 83680, LA GARDE-FREINET

POOL PARTY

TOUS LES SAMEDIS

@ULTIMATE_PROVENCE



Coup de Coeur

DOMAINE DES DIABLES & MIP

Cuvée MIP Collection - 15 €
Syrah 60%, Grenache 30%, Rolle 10%.

« Une robe sable. Le nez est élégant sur le pamplemousse et les fruits exotiques, notes d'ananas et de mangue ; nuances fruits de la passion et fruits secs. Belle bouche suave et riche sur les agrumes, la finale est élégante sur des notes citronnées. »

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



CHÂTEAU MARAVENNE

Grande Réserve
11,50 € - BIO
Grenache, Cinsault, Syrah.

« Une robe mangue. Joli nez complexe sur les fruits rouges confits, notes exotiques et suaves avec des nuances caramel. Très belle bouche riche et gourmande, bien équilibrée et longue avec de la fraîcheur mais aussi de la complexité. »

Route de Valeros
83250 La Londe-les-Maures
Tél. : 04 94 66 80 20 - maravenne.com



FIGUIÈRE

Cuvée Première
Tarif non communiqué - BIO
Cinsault, Grenache, Mourvèdre.

« Une robe melon. Le nez est sur les agrumes avec de douces nuances de fruits confits. La bouche est vive sur les agrumes avec une belle persistance sur le citron et les nuances exotiques. »

605 route de Saint Honoré
83250 La Londe-les-Maures
Tél. : 04 94 00 44 70 - figuiere-provence.com



DOMAINE DES DIABLES ET MIP

Domaine des Diables et MIP
Cuvée MIP Classic - 13 €
Cinsault 60%, Syrah 20%, Grenache 20%.

« Une robe pêche. Un nez puissant sur les fruits à chair jaune et à chair blanche ; nuances exotiques et florales. La bouche est riche, généreuse, sur des notes de fruits légèrement confits. Belle vivacité avec de la longueur. »

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



LE CELLIER MARIUS CAIUS

Cuvée 1912
7,30 €
Grenache, Syrah.

« Une légère robe melon. Un nez élégant sur les confits de fruits à chair jaune ; notes de pamplemousse et pointe de suavité. Belle bouche équilibrée sur la fraîcheur et le citron avec de beaux arômes. Finale longue et très élégante. »

47 Grand'Rue - 83910 Pourrières
Tél. : 04 98 05 12 05



BASTIDE DES DEUX LUNES

Cuvée Tout près des étoiles
10,50 € - BIO
Grenache, Cinsault, Mourvèdre.

« Une robe melon clair. Le nez est sur les fruits à chair jaune et blanche. Nœuds florales. La bouche est vive sur le citron et une légère et agréable amertume. De la finesse et une belle finale. »

467 chemin des Deux Lunes
83390 Puget Ville
Tél. : 06 16 31 13 71



MAISON MIRABEAU

Cuvée Pure
17 €
Grenache 58%, Syrah 19%, Cinsault 16%,
Mourvèdre 3%, Carignan 3%, Rolle 1%.

« Une robe nacre. Le nez est élégant, suave, sur les agrumes et des notes de bonbon ; nuances exotiques. La bouche est fraîche, très agréable sur les fruits rouges confits, les fruits exotiques notes citronnées. Belle finale longue et vive. »

5 cours Gambetta - 83570 Cotignac
Tél. : 04 94 37 40 02 - maisonmirabeau.com



MAISON MIP

SAINTE VICTOIRE
À PUYLOUBIER

COIN SECRET

SECRET PLACE



 Location :

booking@maison-mip.com
www.maison-mip.com



DOMAINE DES DIABLES

SECRET DU ROSÉ

SECRET OF ROSÉ



 Domaine :

contact@mip-provence.com
www.mip-provence.com

Tél. : +33 (0) 6 81 43 94 62 - Chemin de la colle 13114 Puylobier

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

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



les Vignerons
de la Cave
de Pierrefeu



Cave coopérative depuis 1921

140 COOPÉRATEURS, 650 HECTARES,
32 000 HL PRODUITS EN AOP CÔTES DE PROVENCE,
AOP CÔTES DE PROVENCE PIERREFEU ET IGP VAR

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

5%
DE REMISE

SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON PROVENANT DU MAGAZINE «ROSÉS EN PROVENCE»,
UNE REMISE DE 5% VOUS SERA ACCORDÉE LORS DE VOTRE PASSAGE EN CAISSE





CAVE DE ROUSSET

Cuvée Pommandre
5,90 €
Cinsault, Syrah, Grenache.

« Une robe melon. Le nez est sur les agrumes et les fruits à chair jaune ; notes florales. La bouche est généreuse et vive sur les agrumes et les fruits exotiques. Notes citronnées et belle finale. »

Montée du Chemin Neuf - 13790 Rousset
Tél. : 04 42 29 00 09



CHÂTEAU DE SELLE

32 € - BIO
Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre.

« Une robe sable. Le nez est fin sur des notes légèrement suaves de pêche jaune et d'abricot. La bouche est équilibrée et généreuse sur les agrumes avec des notes exotiques et de la fraîcheur. Finale longue et citronnée. »

5093 route de Flayosc - 83460 Taradeau
Tél. : 04 94 47 57 57 - domaines-ott.com



DOMAINE DE LA NAVICELLE

Cuvée A flot
12 € - BIO
Grenache 40%, Cinsault 30%, Mourvèdre 20%, Tibouren 10%.

« Une lumineuse et appétissante robe pomelo. Le nez est sur les petits fruits rouges confits ; notes exotiques et d'agrumes avec une légère suavité. Bouche fraîche et équilibrée, sur le citron avec une finale très longue. »

1617 chemin de la Cibonne - 83220 Le Pradet
Tél. : 04 94 21 79 99
domainedelanavicelle.com



CHÂTEAU SAINTE-CROIX

Cuvée Charmeur
10,95 €

« Une robe melon. Le nez est suave sur les agrumes et les fruits à chair jaune. De la complexité. Belle bouche équilibrée sur le pamplemousse et les fruits exotiques. De la longueur. »

Route du Thoronet - 83570 Carcès
Tél. : 04 94 80 79 13 - chateau-sainte-croix.com



Château Vaudois

Côtes de Provence



Vente & Dégustations
Visite de cave



Réception
sur mesure



CHÂTEAU D'ESCLANS

Cuvée Rock Angel

29,90 €

Grenache, Rolle, Cinsault, Tibouren.

« Une robe pêche. Le nez est suave sur les pêches confites avec des notes de fruits rouges au sucre. La bouche est sur les agrumes avec de la vivacité et de beaux amers en finale. »

4005 route de Callas - 83920 La Motte

Tél. : 04 94 60 40 40 - esclans.com



MARAVENNE SÉLECTION

Cuvée Les Roches

9,60 € - BIO

« Une robe nacrée aux reflets mangue. Nez légèrement suave sur les fruits à chair jaune. Bouche vive sur les agrumes et le citron avec une belle longueur. »

Route de Valcros - 83250 La Londe-les-Maures

Tél. : 04 94 66 80 20 - maravenne.com



LES MAÎTRES VIGNERONS DE VIDAUBAN

Domaine de Cristol

Tarif non communiqué

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

« Une robe mangue. Le nez est sur les agrumes avec des nuances de pêche. La bouche est suave sur des notes exotiques. Finale vive et longue sur le citron et de beaux amers. »

89 chemin de Sainte Anne - 83550 Vidauban

Tél. : 04 94 73 00 12 - mvv.vin



DOMAINE VITORI

Cuvée Vitibri

9,50 € - BIO

Cinsault, Grenache, Syrah.

« Une robe melon. Le nez est fin sur des notes florales avec des nuances d'abricot confit et de fruits exotiques. La bouche est suave et ronde sur la fraîcheur du citron. Finale élégante. »

2820 RN7 - 83910 Pourrières

Tél. : 06 35 28 63 64 - domaine-vitori.com

DOMAINE SIOUVETTE

Cuvée Le Clos

20 €

Grenache 71%, Cinsault 29%.

« Une robe litchi, nuances melon. Le nez est sur le pamplemousse, notes d'herbe fraîche coupée, nuances verveine citronnée. La bouche nettement marquée par le pomelo avec des notes exotiques. »

Quartier Siouvette - 83310 La Mole

Tél. : 04 94 49 57 13 - siouvette.com

CHÂTEAU LA TULIPE NOIRE

Cuvée Le fil d'Ariane

10 € - BIO

Grenache 35%, Cinsault 35%, Syrah 30%.

« Une robe melon dense. Le nez est sur la pêche jaune, notes de garrigue. Bouche fraîche et très présente sur des notes de citron et d'agrumes. De la longueur. »

1201 chemin de la Mue - 83390 Cuers

Tél. : 04 94 48 67 15 - peirecedes.com

CHÂTEAU VERT

Cuvée Marie-Lou

11 € - BIO

Grenache, Syrah, Cinsault.

« Une robe pêche. Le nez est floral avec des notes d'abricot et de pêche jaune. La bouche est vive sur les agrumes avec des notes de confit. Finale agréable. »

512 avenue Georges Clémenceau

83250 La Londe-les-Maures

Tél. : 04 94 93 60 02 - chateau-vert.com

COMPTOIR DES VINS DE FLASSANS

Cuvée Divin

11,90 €

Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle.

« Une robe pêche. Le nez est complexe sur la suavité et les fruits à chair jaune confits. Notes d'agrumes. La bouche est suave, généreuse, sur la vivacité des agrumes. »

Avenue Général de Gaulle - 83340 Flassans sur Issole

Tél. : 04 94 69 71 01 - comptoirdesvinsflassans.fr

DOMAINE SAINT CÔME

13,50 €

Mourvèdre, Grenache, Cinsault.

« Une robe mangue dense. Un nez de pamplemousse avec des nuances exotiques et de caramel. Bouche suave sur les écorces d'agrumes confites. Finale suave. »

Chemin de Saint Côme - 83740 La Cadière d'Azur

Tél. : 06 73 42 43 58

domainsaintcome.com

CHÂTEAU LE BASTIDON

Cuvée L'Absolu

10,90 €

Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Rolle, Syrah.

« Une robe pêche. Le nez est sur le pamplemousse ; nuances de pêches confites et de verveine. La bouche est sur le pamplemousse, vive avec des nuances suaves. »

853 chemin du Pansard

83250 La Londe-les-Maures

Tél. : 06 47 79 56 09 - chateaubastidon.com

FLOCCON ROSE



AB ET VÉGAN SUR DIFFÉRENTES CUVÉES

LES VIGNERONS DE TARADEAU À COGOLIN

73 avenue Georges Clémenceau - 83310 COGOLIN
04 94 17 91 70

LES VIGNERONS DE TARADEAU

204 Avenue des Arcs - 83460 TARADEAU
04 94 73 02 03

CONTACT@VIGNERONSDETARADEAU.FR - WWW.VIGNERONSDETARADEAU.FR



TERRA PROVINCIA

Cuvée Saint Sidoine

7,10 €

Cinsault, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Syrah.

« Une robe pêche. Le nez est fin sur les fruits à chair jaune. La bouche est vive, sur le citron confit avec des notes exotiques et des nuances d'herbe fraîche ; beaux amers en finale. »

505 boulevard Gambetta - 83390 Cuers

Tél. : 04 98 01 80 50

DOMAINE SAINT-LOUIS LA MANUELLE

Cuvée l'Or de Rose

13 €

Grenache 66%, Cinsault 28%, Rolle 7%.

« Une robe sable, nuances de pêche. Le nez est floral avec des notes mentholées et d'agrumes. La bouche est suave sur les fruits confits et les agrumes avec une belle finale équilibrée. »

Route de l'Abbaye - 83340 Le Thoronet

Tél. : 04 94 67 31 47 - domaine-saintlouis.com

DOMAINE DE GRANDPRÉ

Cuvée Favorite

8,50 €

Grenache, Cinsault, Carignan, Syrah.

« Une robe melon clair. Le nez est sur les fruits à chair jaune ; notes florales ; nuances suaves. Bouche vive avec de beaux amers, finale assez longue et citronnée. »

Chemin des Grands Prés - 83390 Puget Ville

Tél. : 04 94 23 42 86

DOMAINE LE LOUP BLEU

Cuvée Vol de Nuit

11,10 € - BIO

Grenache, Syrah, Rolle, Clairette.

« Une robe nacré aux reflets pêche. Le nez est sur les agrumes et les fruits exotiques ; nuances suaves. La bouche est vive, notes de belle amertume avec du citron. »

Piconin, Route de Trets - 13114 Puyloubier

Tél. : 07 72 55 91 31 - le-loup-bleu.com

LES GRANDS CHAIS DE FRANCE

Cuvée Fleurs de prairie

8,09 €

Grenache 60%, Syrah 20%, Cinsault 20%, Rolle 10%.

« Une robe sable et nacré. Le nez est sur la pêche avec des notes d'agrumes. Bouche vive sur les agrumes et le citron avec des nuances exotiques. »

1 rue de la Division Leclerc - 67290 Petersbach

Tél. : 03 88 71 79 79 - groupepfc.fr

CHÂTEAU FARAMBERT

Cuvée Séduction

11,30 € - BIO

Grenache 50%, Cinsault 25%, Mourvèdre 25%.

« Une robe sable. Le nez est sur les fruits à chair blanche, poire avec des notes florales. La bouche est fraîche, notes exotiques et citronnées. »

Route de la Base - 83390 Pierrefeu-du-Var

Tél. : 04 94 48 23 03 - farambert.com



Château ARNAUDE

FAMILLE BRÉBAN

Roug.é

*Ce rouge
se boit frais
comme un rosé
de Provence !
Unique,
surprenant
et léger.*

Fruit d'un assemblage principalement de Cinsault avec une pointe de Grenache, ce rouge se boit frais comme un rosé de Provence ! Unique, surprenant et léger. Pour ce premier millésime, la production du ROUG.é se limite à 3 000 bouteilles numérotées.



PHILIPPE MATHIEU
concept & menuiserie d'art

*Un savoir faire
au service de l'excellence*

WWW.PHILIPPEMATHIEU.COM

ROUTE DE TAVEL • 30131 PUJAUT • FRANCE



DOMAINE DES DIABLES & MIP

LA MACHINE À MÉDAILLES

Par Michel EGEEA
Photo Sophie SPITERI

2005 : les diables, Guillaume Philip et son épouse Virginie, déboulent dans l'univers viticole au pied de Sainte-Victoire. Premiers vins, premières distinctions ; et l'on entend çà et là quelques commentaires du style : « *c'est la chance des débutants...* », ou encore : « *ils vont avoir du mal à tenir !* ». Un peu moins de 20 ans plus tard, jaloux et langues de vipère ont ravalé leur fiel, les diables sont toujours là, et bien là ! Et la qualité de leurs vins vient encore d'être distinguée il y a quelques jours au Concours des Vins de Provence d'où ils sont revenus avec huit médailles, six d'or et deux d'argent. Excusez du peu... En fait, le Domaine des Diables s'apparente à une vraie machine à médailles ; depuis son installation, le couple totalise 485 breloques et 37 prix spéciaux et coups de cœur soit un peu plus de 23 distinctions chaque année glanées au Concours des Vins de Provence, certes,

mais aussi au Concours Général Agricole, aux Vinalies, au Mondial du Rosé, entre autres. L'une des preuves de la constance de la maison dans la qualité étant le prix d'excellence du Concours Général Agricole qui leur a été attribué 9 fois consécutivement. « *Pour nous, confie Guillaume et Virginie, participer aux concours nous permet avant tout de nous situer par rapport aux confrères et consœurs. Avoir des médailles est aussi un moyen de communiquer ; car il faut savoir que participer aux concours nécessite l'investissement d'un budget assez conséquent. Pour nos clients fidèles, la médaille n'est pas un argument de vente, mais elle les rassure.* »

Une chose est certaine : on n'obtient pas ces résultats pendant vingt ans par hasard. C'est l'inventivité et la qualité du travail effectué par les deux pro-

fessionnels qui sont récompensés. « *Guillaume a les idées et moi je valide et je travaille...* » s'amuse Virginie. En fait les deux sont totalement complémentaires à la ville et à la cave. « *Ce qui me motive, poursuit Guillaume, c'est de créer avec un produit vivant et de le faire évoluer. Il y a toujours des choses à perfectionner ou à inventer ; et ça c'est passionnant !* » Aujourd'hui le Domaine des Diables & MIP c'est une trentaine d'hectares en production situés en quasi totalité sur le terroir des Côtes de Provence Sainte-Victoire. Concernant la production, elle se décompose en 80 % de rosé, 12 % de blanc et 8 % de rouge. Pour terminer, signalons aussi que la seule médaille d'or du Concours des Vins de Provence dans la catégorie rosés de garde a aussi récompensé un vin du domaine...

LIRE LA FICHE DU VIN COUP DE CŒUR CÔTES DE PROVENCE EN PAGE 69
LIRE LA FICHE DU ROSÉ DE GARDE MÉDAILLÉ D'OR EN PAGE 87



Coup de Cœur

DOMAINE LE LOUP BLEU

Cuvée Croix du Sud
14,30 € - BIO / Côtes de Provence Sainte-Victoire
Grenache, Syrah.

« Une robe nacré. Le nez est fin sur les fruits exotiques et les agrumes. La bouche est très vive, sur les agrumes et des notes suaves et une légère nuance de salinité. Une grande longueur et une belle fraîcheur avec une finale fruitée et citronnée. »

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



FIGUIÈRE

Cuvée Confidentielle
Tarif non communiqué
Côtes de Provence La Londe les Maures
Cinsault, Grenache, Mourvèdre.

« Une élégante robe pêche. Le nez est sur les agrumes et le confit de pêches ; notes florales et exotiques. La bouche est riche et suave sur les agrumes et le citron avec une belle longueur et des nuances exotiques. De la longueur et du plaisir. »

605 route de Saint Honoré
83250 La Londe-les-Maures
Tél. : 04 94 00 44 70 - figuiere-provence.com



DOMAINE DE LA PORTANIÈRE

11,80 € / Côtes de Provence Pierrefeu
Grenache, Cinsault, Syrah.

« Une robe melon. Un nez de grande finesse sur les agrumes avec des notes de fruits confits et de fruits exotiques. La bouche est riche et équilibrée sur des notes suaves de fruits exotiques avec de la complexité et de la longueur. »

790 route des Maures - 83610 Collobrières
Tél. : 07 60 13 75 26
domainedelaportaniere.com



DOMAINE DES PEIRECEDES

Cuvée Règue des Botes
12,50 € - BIO / Côtes de Provence Pierrefeu
Grenache 90%, Syrah 10%.

« Une robe melon. Le nez est vif et élégant sur des notes exotiques et d'agrumes confits ; nuances florales et suaves. La bouche est généreuse et vive avec une belle complexité aromatique. Finale fraîche sur le citron. »

1201 chemin de la Mue - 83390 Cuers
Tél. : 04 94 48 67 15 - peirececes.com



LE CELLIER MARIUS CAIUS

Cuvée l'Olympe
8,80 € / Côtes de Provence Sainte-Victoire
Grenache, Syrah.

« Limpide robe pêche aux nuances pomelo. Le nez est sur les amandes grillées et les petits fruits rouges avec des nuances exotiques et de confit. La bouche est fraîche, très vive sur les agrumes et des notes délicates d'amers. Beaucoup de longueur et une finale agréable avec une pointe de suavité. »

47 Grand'Rue - 83910 Pourrières
Tél. : 04 98 05 12 05



CHÂTEAU ANGUEIROUN

Cuvée Prestige
17,90 € - BIO
Côtes de Provence La Londe les Maures
Grenache 75%, Cinsault 15%, Rolle 10%.

« Très belle robe pêche nuancée de pomelo. Le nez est sur le pamplemousse avec des nuances exotiques. La bouche est suave et équilibrée sur le pamplemousse. De la vivacité et une belle longueur. »

1077 chemin de l'Angueiroun
83230 Bormes les Mimosas
Tél. : 04 94 71 11 39 - angueiroun.fr



CAVE DES VIGNERONS LONDAIS

Domaine du Mirage
9,50 €
Côtes de Provence La Londe les Maures
Cinsault 45%, Grenache 32%, Syrah 23%...

« Une robe pêche avec des nuances melon. Le nez est sur les fruits à chair jaune légèrement confits avec des notes exotiques. La bouche est ronde et suave sur les agrumes et les fruits confits. Belle persistance et finale élégante. »

Le Pansard - 83250 La Londe les Maures
Tél. : 04 94 66 80 23 - vigneron-londaïs.com

CHÂTEAU ANGUEIROUN



NOUVEL ESPACE



Producteur de Grands Vins Biologiques
A.O.P. CÔTES DE PROVENCE

1077 CHEMIN DE L'ANGUEIROUN 83230 BORMES-LES-MIMOSAS – TÉL. : 04 94 71 11 39
OUVERT TOUS LES JOURS DU LUNDI AU SAMEDI

WWW.ANGUEIROUN.FR

LES VIGNERONS DU LUC

Cuvée Baliti Manifi

12,50 €

Côtes de Provence Notre-Dame des Anges
Grenache, Cinsault.

« Une robe sable. Le nez est sur la pêche avec des notes d'agrumes. La bouche est vive sur des arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Finale fraîche. »

Route de l'Ormeau - 83340 Le Luc
Tél. : 04 94 60 70 25 - lesvigneronsduluc.com



Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vigneron

TOUT SAVOIR SUR LES DGC EN PROVENCE

Depuis quelques années en France, les vins A.O.P peuvent bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire (DGC). Il s'agit d'identification de territoires plus restreints que celui des appellations dans lesquelles ils se trouvent. Ces dénominations géographiques mettent en valeur des terroirs bien délimités et sont attribuées sous conditions définies dans le cahier des charges des appellations.

En Provence les DGC Sainte-Victoire et Fréjus sont devenues réalités en 2005. Située au pied de la montagne Sainte-Victoire, la DGC éponyme concerne neuf communes. A l'extrémité Est de l'appellation Côtes de Provence, le secteur de Fréjus concerne huit communes. La DGC de La Londe a été officialisée en 2008. Ici les vignes poussent devant la mer, face aux îles d'Or. En 2013 c'était au tour de la DGC Pierrefeu de voir le jour. Entre le Massif des Maures et les plateaux du centre Var, douze communes sont concernées. Dernière en date, c'est en 2019 que la DGC Notre-Dame des Anges a été officialisée. Au cœur de la plaine des Maures, dix communes sont comprises dans son aire.



VINICOLE - BRASSICOLE - AGROALIMENTAIRE

TOUS LES ÉCARTS SONT PERMIS, SAUF LES ÉCARTS DE TEMPÉRATURE

**GÉNIE
CLIMATIQUE**

INGÉNIERIE - DIMENSIONNEMENT - ANALYSE DES FLUIDES
THERMORÉGULATION AUTOMATISÉE - RÉCUPÉRATION
D'ÉNERGIE - EFFICIENCE - CERTIFICATION FRIGORISTE

#Travaildordfèvre

04 90 70 92 22
info.viseacouturier@groupeperret.fr

Agence Image Conseil © / Design by TASTE



DOMAINE DES DIABLES & MIP

Cuvée Rose des Bois 2020

33 €

Syrah 60%, Grenache 40%.

« Une robe melon. Le nez se développe sur les notes d'écorce d'orange confite avec des nuances exotiques et beaucoup de complexité. La bouche est suave et généreuse sur les agrumes confits, Une grande présence harmonieuse et très élégante avec une persistance importante et délicate. »

Chemin de la Colle - 13114 Puylobier

Tél. : 07 68 67 58 98 - mip-provence.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vigneronns



VISÉA
COUTURIER
GRUPE PERRET

VINICOLE - BRASSICOLE - AGROALIMENTAIRE

DES ARTISANS
À LA MESURE
DE VOS DÉFIS

Credit photos : iStock / Agence Image Conseil / Design by TASTE

SERRURERIE INOX
ET FABRICATION

CONCEPTION & INSTALLATION – CHAUDRONNERIE
OUVRAGE MÉTALLIQUE – ATELIER INTÉGRÉ

#Travaild'orfevre

04 90 70 92 22
info.viseacouturier@groupeperret.fr



CHATEAU MONTAURONE

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE



2430 Route d'Eguilles - La Montaurone - 13760 Saint-Cannat
administratif@chateau-montaurone.fr - 04 42 57 20 04
f chateaumontaurone - chateau-montaurone.fr

AU PIED DE SAINTE-VICTOIRE

LE LOUP BLEU SORT DU BOIS

Par Michel EGEA
Photo Sophie SPITERI

Aux confins de Puylobier, le Domaine Le Loup Bleu prend ses aises entre plaine et contrefort de la montagne de Cézanne. L'endroit est beau et paisible, tout simplement. Il y a un peu plus de 10 ans, Sylvie et Marc Dubois tombent en amour pour ce lieu magique... Leur fille Caroline aussi ! « Devenir vignerons... » L'envie taraudait cet entrepreneur qui avait réussi sa vie professionnelle dans l'aéronautique et son épouse amoureuse, entre autres, de l'art et de la nature. Quant à leur fille, médecin radiologue, partager son temps entre l'écran d'un

géographique complémentaire. De quoi satisfaire la famille Dubois qui a poursuivi ses investissements au fil des ans, tant dans la cave qui s'est agrandie et a accueilli un premier œuf en grès pour la vinification, jusqu'au vignoble qui s'est étoffé de 2,5 ha exploités en fermeage. « Des hectares que nous avons réhabilités afin de produire des vins en Indication Géographique Protégée Bouches-du-Rhône dès l'année prochaine ; des vins bio, bien entendu ! » soulignent Marc et Caroline Dubois. Médecin, cette dernière est bien placée pour



scanner et le soin de la vigne ne lui déplaisait pas. Il y avait aussi le fils et frère, Maixent qui, depuis, a trouvé sa voie dans les spiritueux, le pastis « Garagāï » c'est lui, ainsi que des sirops de plantes fraîches. Bref, chacun est à sa place aujourd'hui, dans ce cadre enchanteur du quartier Piconin et dans le quartier du Val de l'Arc au sud d'Aix-en-Provence, pour affronter les difficultés mais aussi profiter des joies de métiers passion, d'un côté vigneron, de l'autre distillateur ! De joie, il en est question du côté de la vigne puisque, nonobstant le fait d'avoir décroché une médaille d'or au Concours des Vins de Provence, le rosé Côtes de Provence Sainte-Victoire du Domaine Le Loup Bleu est le coup de cœur de notre magazine au terme de la dégustation que nous avons effectuée des vins médaillés d'or se revendiquant d'une dénomination

diagnostiquer les bienfaits de la culture biologique et ceux de la biodynamie ; elle ne s'en prive pas. Dès 2015 le vignoble du Loup Bleu avait effectué sa conversion et ici la préservation des sols et le respect de la biodiversité sont érigés en ligne de conduite. Ne vous étonnez pas, dès lors, de découvrir au hasard d'une pérégrination sur les lieux, des nichoirs pour les oiseaux, des abris pour petits animaux, une marre, des haies variées... On dit que le loup est arrivé dans le massif de Sainte-Victoire... Nous ne l'avons pas encore vu ; cependant, une chose est certaine, Le Loup Bleu, lui, est sorti du bois et il s'apprécie à la dégustation, pour l'élégance de ses blancs, la vivacité fruitée de ses rosés et la puissance maîtrisée et ronde de ses rouges...

LIRE LA FICHE DU VIN COUP DE CŒUR EN PAGE 83



SÜBR

LA PREMIERE GAMME DE
BOUCHONS MICRO-NATURELS
SANS POLYURÉTHANE ET
SANS GOÛT DE BOUCHON



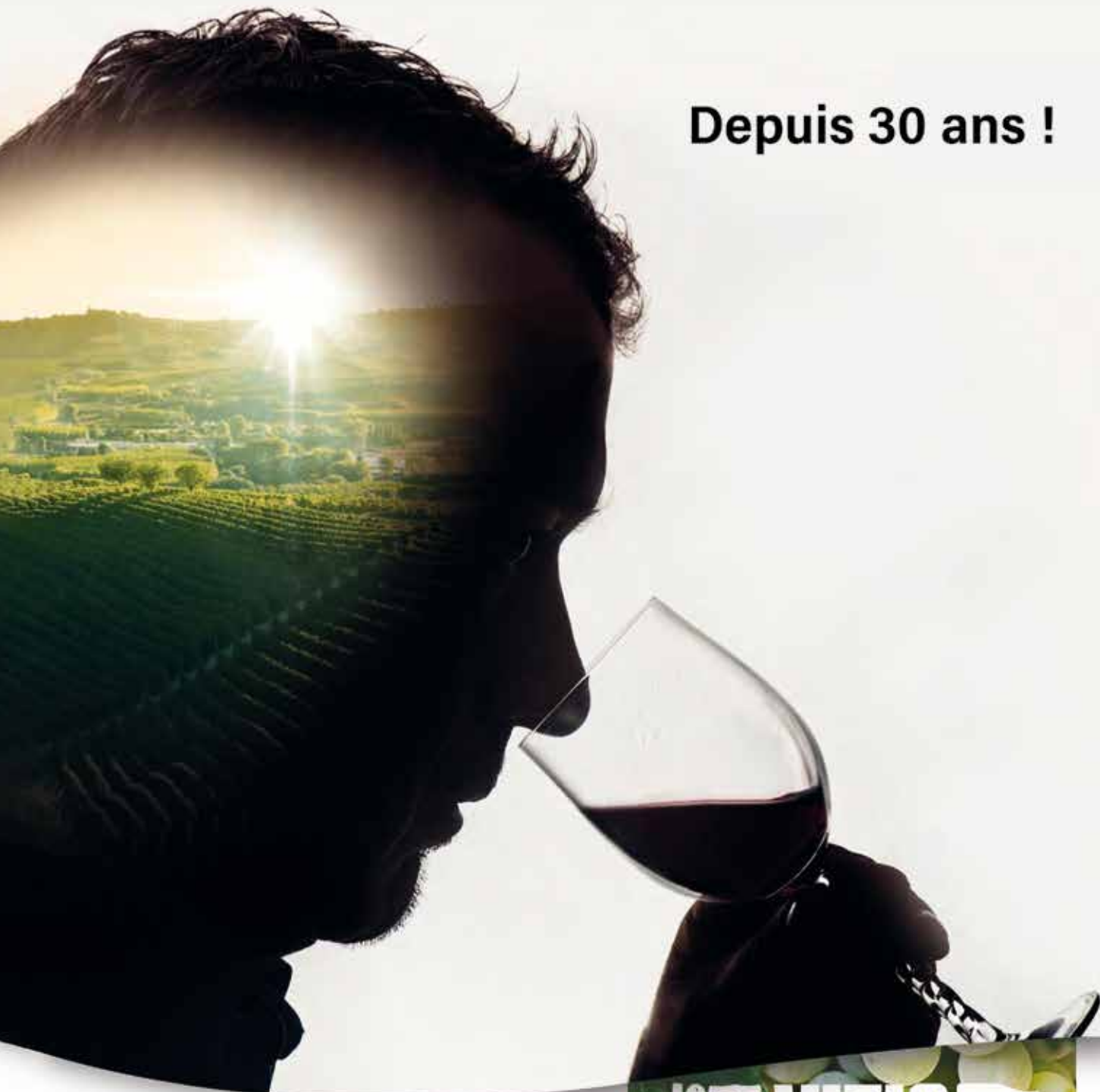
Une nouvelle catégorie de bouchons | Utilisation de matériaux naturels, biosourcés et biodégradables
Procédé de fabrication sans polyuréthane | Recyclable | Homogénéité bouteille à bouteille
Visuel traditionnel et de qualité | Potentiel de garde élevé | Garanti sans goût de bouchon

by  VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM

PARTENAIRE DES VIGNOBLES DE PROVENCE

Depuis 30 ans !



- PRODUITS OENOLOGIQUES -
- SOLUTIONS DE BOUCHAGE -
- HYGIENE ET FILTRATION -



La Galante RN 7 - 13590 MEYREUIL - Tél. 04 42 58 61 02 - www.vitis-oeno.fr



VINVENTIONS



NOMACORC





ESTANDON

18,5/20

Cuvée Retour aux sources
Tarif non communiqué - BIO
Cinsault, Grenache, Syrah.

« Une robe mangue nuances pomelo. Très beau nez de confits d'agrumes avec des nuances florales et exotiques. La bouche est riche, explosive et vive avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. De la suavité et une extrême fraîcheur. »

727 boulevard Bernard Long, Les Consacs
83170 Brignoles
Tél. : 04 94 37 21 00 - estandon.fr



DOMAINE MASSON

18,5/20

9,40 € - BIO
Grenache, Syrah, Cinsault.

« Une limpide robe melon. Le nez est sur le pamplemousse. La bouche est aussi sur le pamplemousse avec des notes suaves exotiques et une belle persistance. De la longueur sur une finale citronnée et agréable. »

1014 chemin du Gavelier - 83119 Brue Auriac
Tél. : 04 94 80 09 49 - domainemasson.fr

Pour les Coteaux Varois en Provence, nous avons dégusté les rosés médaillés d'or sans attribuer de coup de cœur du fait du petit nombre d'échantillons (5) par rapport au nombre de caves de l'appellation qui s'élève à 76 établissements. Nous avons cependant noté ces échantillons au terme d'une dégustation qui a permis de mettre en avant une réelle qualité d'ensemble des vins présentés, offrant un excellent rapport qualité/prix.



PURE PROVENCE

18/20

Cuvée Emotion de Provence prestige
9 €
Grenache, Syrah, Cinsault.

« Une robe pêche. Le nez est sur les petits fruits rouges confits avec des notes d'agrumes. La bouche est très fraîche sur les agrumes et le citron avec des notes exotiques. Belle longueur avec une finale agréable. »

Route de Toulon - 83136 La Roquebrussanne
Tél. : 04 94 86 99 28
pureprovence-opaline.com



LES TERRES DE SAINT HILAIRE

18/20

Cuvée Oppidum
7,90 € Terra Vitis
Cinsault, Grenache, Syrah.

« Une robe pêche. Le nez est sur les agrumes avec une dominante pamplemousse et des notes d'écorce confite. La bouche est suave sur des notes de pamplemousse avec une belle rondeur et de la fraîcheur. »

RD 3 - 83470 Ollières
Tél. : 04 98 05 40 10 - terresdesainthilaire.com



DOMAINE LA GAYOLLE

17,5/20

Cuvée La Chapelle
7,90 €
Grenache 40%, Cinsault 38%, Syrah 22%.

« Une robe pêche. Le nez est élégant sur la pêche et les petits fruits. La bouche est suave sur les notes de fruits confits et une finale citronnée. Finale agréable. »

83170 La Celle
Tél. : 07 77 72 64 06 - domaine-la-gayolle.com

"UN ESTANDON NE VIENT JAMAIS SEUL"



ESTANDON

COOPÉRATIVE EN PROVENCE



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



Rosé du Var



le Rosé au pluriel



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.



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.



**FLASHEZ
VISITEZ
DÉGUSTEZ**



Lauréats du concours les Soleils des Vins de Pays du Var 2023

Cellier des Archers (Les Arcs-sur-Argens) - Château Clarettes (Les Arcs-sur-Argens)
Maime Cellar (Les Arcs-sur-Argens) - Domaine Cabaudran (Le Beausset) - Domaine Balcon (Brignoles) - Les Vignerons de la Provence Verte (Brignoles) - La Fontaillade (Brue-Auriac)
Domaine Les Luquettes (La Cadière d'Azur) - Château Sainte-Croix (Carces) - Domaine Val d'Astier (Cogolin) - Cellier de la Crau (La Crau) - Comptoir des vins de Flassans (Flassans-sur-Issole) - Clos des roses - Sainte Brigitte (Fréjus) - Château le Bastidon (La Londe les Maures) - Domaine des Myrtes (La Londe les Maures) - Vignes Château Vert (La Londe les Maures) - Les caves du commandeur (Montfort-sur-Argens) - Les vigneron de Saint-Romain (La Motte) - Les vigneron du Baou (Pourcieux) - Le cellier de Marius Caius (Pourrières) - Domaine BM Costamagna (Puget sur Argens) - Domaine les Toulons (Rians) - La Roquièrre (La Roquebrussanne) - Les vigneron de la Sainte-Baume (Rougiers)
Domaine julianna (Saint-Maximin) - Cave Saint-André (Seillons Source d'Argens) - La Guilde des vigneron cœur du var (Le Thoronet) - Domaine des Féraud (Vidauban)



CHÂTEAU CALISSANNE

18 / 20

Cuvée Les Terres de Provence

8,90 €

Grenache 47%, Syrah 23%, Cinsault 15%,
Mourvèdre 7%, Sémillon 4%, Clairette 2%,
Grenache blanc 1%.

« Une robe mangue. Le nez est sur les confits de fruits à chair jaune avec des nuances de petits fruits rouges et d'agrumes. La bouche est généreuse et suave sur les confits. Une grande fraîcheur et beaucoup de plaisir à la dégustation. »

Route Départementale 10
13680 Lançon de Provence

Tél. : 04 90 42 50 23 - chateau-calissanne.fr



DOMAINE DES TOULONS

17,5 / 20

Cuvée Sanlaurey

9 €

Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon.

« Une limpide robe pêche. Le nez est sur les agrumes avec des notes florales et de confit. La bouche est suave sur les confits avec une belle ligne de fraîcheur citronnée. »

83560 Rians

Tél. : 06 88 74 67 37

Tout comme pour les Coteaux Varois en Provence, nous avons dégusté les rosés médaillés d'or des Coteaux d'Aix en Provence sans attribuer de coup de cœur du fait du petit nombre d'échantillons (5) par rapport au nombre de caves de l'appellation qui s'élève à 85 caves particulières et coopératives. Nous avons cependant noté ces échantillons au terme d'une dégustation qui a permis de mettre en avant une réelle qualité d'ensemble des vins présentés.



DOMAINE CAMAÏSSETTE

17,5 / 20

Cuvée JN'S

15 € BIO

Syrah, Cabernet Sauvignon, Vermentino.

« Une robe melon. Le nez est sur les fruits à chair jaune et blanche. La bouche est plaisante et ronde sur les agrumes avec de la suavité et une légère amertume très plaisante. Belle finale sur les notes citronnées. »

1685 route de Saint Cannat - 13510 Eguilles

Tél. : 04 42 92 41 82 - bio-olivier.fr



CHÂTEAU BARBE BELLE

17 / 20

Cuvée Héritage

14 €

Grenache 70%, Syrah 20%,
Cabernet Sauvignon 10%.

« Une robe pêche légère. Très joli nez sur les fleurs de garrigue et la pêche jaune. La bouche est suave, sur les fruits à chair jaune confite et des notes d'agrumes. La finale est citronnée et plaisante. »

D 543 - 13840 Rognes

Tél. : 04 42 50 22 12 - chateaubarbebelle.com



CHÂTEAU LA COSTE

16,5 / 20

30 € - BIO / DEMETER

Grenache 75%, Syrah 22%,

Cabernet Sauvignon 3%.

« Une robe mangue. Le nez est fin sur les petits fruits. Bouche ronde et suave avec de la générosité sur les agrumes. Belle persistance avec des nuances d'herbe fraîche et une pointe de salinité. De la longueur. »

2750 route de La Cride

13610 Le Puy-Sainte-Réparate

Tél. : 04 42 61 92 92 - chateau-la-coste.com

VIGNOBLE DU ROY RENÉ - RD7N - 13410 Lambesc / Tel. 04 42 57 19 34



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

CONCOURS DES VINS DE PROVENCE

TOUS LES RÉSULTATS

Les rosés médaillés d'or des Côtes de Provence générique et DGC, des Coteaux d'Aix-en-Provence, des 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.

COTES DE PROVENCE LES BLANCS MÉDAILLE D'OR

CHATEAU RÉAL D'OR

9,50 €
3325 Route des Mayons
Lieu dit La Tuillière
83590 Gonfaron
Tél. 04 94 60 00 56
chateau-realdor.fr

DOMAINE DE RIMAURESO

16,95 € - BIO
Route de Notre Dame des Anges
83790 Pignans
Tél. 04 94 48 80 45 - rimauresq.eu

DOMAINE DE LA PERTUADE

Cuvée L'Embrun - 11 €
1150 Chemin Saint Julien
83310 La Môle
Tél. 06 31 07 33 32
domainedelapertuade.com

LES VIGNERONS DE CORRENS

Cuvée Croix de Basson
8,10 € - BIO

Rue de l'Église - 83570 Correns
Tél. 04 94 59 59 46
lesvigneronscorreans

CHATEAU LE BASTIDON

Cuvée L'Absolu - 12,90 €
853 Chemin du Pansard
83250 La Londe Les Maures
Tél. 06 47 79 56 09
chateaubastidon.com

DOMAINE LES TROIS TERRES

Cuvée Famille - 9,50 €
RD 79 Route de Brignoles
83340 Cabasse
Tél. 04 94 80 38 46

CHATEAU DE BRÉGANCON

Cuvée Louise - 42 € - BIO
639 Route de Léoubé
83230
Bormes Les Mimosas
Tél. 04 94 64 80 73
chateau-de-bregancon.fr

CHATEAU DE POURCIEUX

13,60 € - BIO
1 rue de la Croix - 83470 Pourcieux
Tél. 04 94 59 78 90
chateau-de-pourcieux.com

LA SANGLÈRE

Cuvée Spéciale - 12,95 €
3886 Route de Léoubé
83230 Bormes Les Mimosas
Tél. 04 94 00 48 58
domaine-sangliere.com

BASTIDE DES DEUX LUNES

Cuvée Tout près des étoiles
10,50 € - BIO
467 Chemin des deux lunes
83390 Puget Ville
Tél. 06 16 31 13 71

LES VIGNERONS DE GRIMAUD

Cuvée Tour de l'horloge
12,40 € 36 route de l'olivier
83310 Grimaud - Tél. 06 42 74 43 38

CHATEAU DE VALBOURGÈS

Cuvée Élegante - 9 €
Quartier Valbourgès - Route D54
83920 La Motte Tél. 06 62 40 78 12
valbourges.fr

CELLIER DES ARCHERS

Cuvée La Tour - 8 €
Rond point du pont d'Argens
83460 Les Arcs
Tél. 04 94 73 30 29
cellierdesarchers.com

DOMAINE DES DIABLES & MIP

Cuvée MIP* Classic - 13 €
Chemin de la Colle
13144 Puylobier
Tél. 06 81 43 94 62
mip-provence.com

MAS DE CADENET

17 € - BIO - D57 - 13530 Trets
Tél. 04 42 29 21 59
masdecadenet.fr

DOMAINE DES DIABLES & MIP

Cuvée MIP collection - 15 €
Chemin de la Colle
13144 Puylobier
Tél. 06 81 43 94 62
mip-provence.com

CHATEAU DE BERNE

La Grande Cuvée - 19,50 €
2400 chemin des Imberts
83780 Flayosc
Tél. 04 94 60 43 60
chateauberne.com

LE HAMEAU DES VIGNERONS DE CARCÈS

Cuvée Sublime - 6,90 €
66 Avenue Ferrandin - 83570 Carces
Tél. 06 50 28 92 40
hameaudecarces.com

COTES DE PROVENCE LES BLANCS MÉDAILLE D'ARGENT

CELLIER LOU BASSAQUET

Cuvée Rascailles - 6,90€
Chemin du loup - 13530 Trets
Tél. 04 42 29 20 20
cellierlobassaquet.fr

LES VIGNERONS DE ROQUEFORT

Domaine le Grand Rouvière
8,50€ - 1 Bd Frederic Mistral
13830 Roquefort La Bedoule
Tél. 06 48 06 30 13
lesvigneronsderoquefort.com

DOMAINE LA BEYSSANNETTE

8,40€
Chemin de la Beyssannette
83910 Pourrières
Tél. 06 21 53 16 83

CHATEAU MARAVENNE

Cuvée Grande Réserve
12,50€ - BIO - Route de Valcros
83250 La Londe les Maures
Tél. 04 94 66 80 20
maravenne.com

DOMAINE LOLICÉ

Cuvée Évasion - 13,20€ - BIO
1122 Chemin de la Ruol
83390 Puget-ville
Tél. 04 94 33 53 61 - lolice.fr

LES VIGNERONS DU GARLABAN

Cuvée L'Empreinte - 9€ - BIO
454 Route de St Zacharie
13390 Auriol - Tél. 06 72 42 97 21
vigneronsdugarlaban.com

DOMAINE DE LA FOUQUETTE

Cuvée Brin de mimosa
11,50€ - BIO - Route de Gonfaron
83340 Les Mayons
Tél. 04 94 73 08 45
domainedelafouquette.com

DOMAINE DES ASPRAS

Cuvée Les Trois Frères - 16€ - BIO
83570 CORRENS - 04 94 59 59 70
domaineaspras.com

TERRA PROVINCIA

Cuvée Quintessence
13,50€
505 bd Gambetta
83390 Cuers
Tél. 04 98 01 80 50

DOMAINE DU DRAGON

Cuvée Restanques - 14,90€
990, avenue Frédéric Manhès
83300 Draguignan
Tél. 04 98 10 23 00

DOMAINE BOUISSE MATTERI

Cuvée Channé Blanc
3301 Route des Loubes
83400 Hyères - Tél. 06 22 81 40 44
bouisse-matteri.com

DOMAINE TERRE DE MISTRAL

Cuvée Anna - 10,80€
Route du Regagnas,
chemin du Pavillon - 13790 Rousset
Tél. 04 42 29 14 84
terre-de-mistral.com

CHATEAU ROUBINE

Cuvée Lion & Dragon
22,50€ - BIO
4216 Route de Draguignan
83510 Lorgues
Tél. 06 31 44 12 26
chateauroubine.com

CHATEAU SAINTE CROIX

Cuvée Acacia - 10,95€
Route du Thoronet
83570 Carces

COTES DE PROVENCE LES BLANCS MÉDAILLE DE BRONZE

DOMAINE DES TOURNELS

Cuvée Rayne - 9,70€
419 Chemin des Tournels - 83350 Ramatuelle
Tél. 04 94 55 90 70 - domaine-des-tournels.com

DOMAINE DES DIABLES & MIP

Cuvée L'Hydropathe - 25€
Chemin de la Colle - 13144 Puylobier
Tél. 06 81 43 94 62 - mip-provence.com

DOMAINE LA GRANDE BAUQUIÈRE

Cuvée Moment Suspendu - 19€
Chemin des Plaines - 13114 Puylobier
Tél. 06 40 49 54 03 - domainelagrandebauquiere.com



CHÂTEAU DE
L'AUMÉRADE
— ✨ — CRU CLASSÉ — ✨ —

Marie-Christine
Collection n°5



F A S C I N A N T E S A N N É E S 5 0

www.aumerade.com

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

COTES DE PROVENCE LES ROSES MÉDAILLE D'ARGENT

CAVE DE ROUSSET

Cuvée Vent d'été - 7,30€
Quartier Saint Joseph
13790 Rousset - Tél. 04 42 29 00 09

DOMAINE DE LA NAVICELLE

15,50€ - BIO
1617, Chemin De La Cibonne
83220 Le Pradet
Tél. 04 94 21 79 99
domainedelanavicelle.com

DOMAINE DE CARAMAGNOLES

Cuvée Cara Libeccio
1381 Chemin du Canadel
83310 Cogolin
Tél. 04 94 67 31 47

CHÂTEAU MARAVENNE

15,20€ - BIO
Route de Valcros
83250 La Londe les Maures
Tél. 04 94 66 80 20
maravenne.com

CAVES D'ESCLANS

Millésime 2021 - 39,90€
4005 Route de Callas

83920 La Motte
Tél. 04 94 60 40 40 - esclans.com

CHÂTEAU SAINT-MAUR

CRU CLASSÉ
Cuvée Saint-M - 16€
535 Route de Collobrières
83310 Cogolin - Tél. 04 94 95 44 55
chateausaintmaur.com

CHÂTEAU LÉOUBE

Cuvée Love By Leoube Rosé
16€ - BIO - 2387 Route de Leoube
83230 Bormes les Mimosas
Tél. 04 94 64 80 03
leoube.com

TERRA PROVINCIA

Cuvée Aureilan - 7,50€
505 bd Gambetta - 83390 Cuers
Tél. 04 98 01 80 50

CHÂTEAU SAINTE ROSELINE

Cuvée La Chapelle de Sainte
Roseline - 27,90€ - BIO
83460 Les Arcs sur Argens
Tél. 04 94 99 50 30
sainte-roseline.com

DOMAINE DE LA GISCLE

Cuvée Exception - 9,50€
1122 Route de Collobrières
83310 Cogolin
Tél. 06 11 81 09 40
domainedelagisclle.com

CHÂTEAU LE BASTIDON

Cuvée Mélusine - 8,90€
853 Chemin du Pansard
83250 La Londe Les Maures
Tél. 06 47 79 56 09
chateaubastidon.com

DOMAINE DES BORMETTES

Cuvée Côte & Mer - 9€
903 Route du Pellegrin
83250 La Londe Les Maures
Tél. 04 94 66 81 35

FAMILLE SUMEIRE

Domaine Coussin
La Croix Du Prieur - 11,40€
1048, Chemin de Coussin
13530 Trets
Tél. 04 42 61 20 00
sumeire.com

CHÂTEAU ROUBINE

Cuvée La Vie en Rose - 14€ - BIO
416 Route de Draguignan
83510 Lorgues - Tél. 06 31 44 12 26
chateauroubine.com

COMPTOIR DES VINS

DE FLASSANS
Cuvée Au fil de l'Issole
Avenue du Général De Gaulle
83340 Flassans
Tél. 04 94 69 71 01
comptoidesvinsflassans.fr

ESTANDON COOPÉRATIVE

EN PROVENCE
Cuvée Héritage
727 Boulevard Bernard Long
ZI Les consacs
83170 Brignoles
estandon.fr

CHÂTEAU THURRY

Cuvée «Le 21» - 16,50€ - BIO
1 Route de Draguignan
83690 Villecroze - Tél. 04 94 70 63 02
chateauthurry.com

MAS DE CADENET

Cuvée L'Echappée Belle
13€ - BIO - D57 13530 Trets
Tél. 04 42 29 21 59
masdecadenet.fr

CHÂTEAU SAINTE CROIX

8,95€ - Route Du Thoronet
83570 Carces

ULTIMATE PROVENCE

Cuvée Origin - 25€ - BIO
7270 route du Luc
83680 La Garde Freinet

LE HAMEAU DES

VIGNERONS DE CARCÈS
Cuvée Sublime Fleur D'ici
66 Avenue Ferrandin
83570 Carces - Tél. 06 50 28 92 40
hameaudecarces.com

COTES DE PROVENCE LES ROSES MÉDAILLE DE BRONZE

CLOS DES ROSES

Cuvée Dame de Cœur - 22€
1609 route de Malpasset
83600 Fréjus - Tél. 04 94 52 80 51
closdesroses.com

VILLA MONCIGALE

Cuvée Villa Moncigale Cicada
L'Éveil - 10,45€
6, quai de la Paix
30300 Beaucaire
Tél. 04 66 59 74 39
villamoncigale.com

CLOS DES ROSES

Cuvée Carla rose - 30€
1609 route de Malpasset
83600 Fréjus
Tél. 04 94 52 80 51
closdesroses.com

LES GRANDS CHAIS DE FRANCE

Cuvée Marius Peyol
6,97€ 1 Rue de la Division Leclerc
67290 Petersbach
Tél. 04 67 39 29 47
groupepgcf.com

CHÂTEAU DE SAINT MARTIN

CRU CLASSÉ
Cuvée Eternelle Favorite
22,90€ - Terra Vitis
Route des arcs
83460 Taradeau
Tél. 04 94 99 76 76

FERRY LACOMBE DIFFUSION

Cuvée Evidence - 10€
2068 Route de Saint-Maximin
13530 Trets - Tél ; 04 42 29 40 04
ferrylacombe.com

LES VIGNERONS DU LUC

Cuvée Baletti Lussi
9,50€ Rue de l'ormeau
83340 Le Luc en Provence
Tél. 04 94 60 70 25

CHÂTEAU CAVALIER

Cuvée Marafiance - 13,65€
Terra Vitis
1265 Chemin de Marafiance 8
3550 Vidauban
Tél. 05 56 35 66 34
chateau-cavalier.com

COTES DE PROVENCE LES ROUGES MÉDAILLE D'OR

LES VIGNERONS DU BAOU

Cuvée Dix Neuf Cent 12 2021
45 rue Raoul Blanc
83470 Pourcieux

CHÂTEAU PARADIS

Cuvée Tradition 2022 - 9,50€
Avenue Paradis
83340 Le Luc en Provence
Tél. 04 94 47 96 13
chateuparadis.fr

CHÂTEAU DE BEAUMEL

Cuvée Grande Réserve 2019 - 14,50€
1400 chemin de Beaumet
83590 Gonfaron
chateaubeaumel.fr

CHÂTEAU RÉAL MARTIN

Cuvée Optimum 2021 - 30€ - BIO
Route de Barjols - 83143 Le Val
Tél. 04 94 86 40 90
chatearealmartin.com

DOMAINE SAINT JEAN

DE VILLECROZE
Millésime 2020 - 16€
Quartier Saint Jean
83690 Villecroze
Tél. 04 94 70 63 07
domaine-saint-jean.com

BASTIDE DES DEUX LUNES

Cuvée Lune Rouge 2021 - 14€ - BIO
467 Chemin des Deux Lunes
83390 Puget Ville - Tél. 06 16 31 13 71

CHÂTEAU DE BRÉGANCON

Cuvée Prestige 2020 - 39€ - BIO
639 Route de Leoube
83230 Bormes Les Mimosas
Tél. 04 94 64 80 73
chateau-de-bregancon.fr

COTES DE PROVENCE LES ROUGES MÉDAILLE D'ARGENT

CELLIER LOU BASSAQUET

Cuvée Trittia 2020 - 12,80€
Chemin Du Loup - 13530 Trets
Tél. 04 42 29 20 20
cellierloubassaquet.fr

DOMAINE LES TROIS TERRES

Cuvée Famille 2020
Route de Brignoles
83340 Cabasse
Tél. 04 94 80 38 46

CHÂTEAU LÉOUBE

Cuvée Secret De Léoube 2018
29€ - BIO
2387 Route de Leoube

83230 Bormes les Mimosas
Tél. 04 94 64 80 03
leoube.com

COMMUNION

Millésime 2021 - 36€
Quartier basse cognasses
Résidence Marie Christine - Bat. B9
83460 Les Arcs sur Argens
Tél. 06 84 71 17 46

DOMAINE DES BORMETTES

Cuvée Pic Saint Martin 2022 - 13€
903 Route du Pellegrin
83250 La Londe Les Maures
Tél. 04 94 66 81 35

CHÂTEAU RASQUE

Cuvée Clos De Madame 2019 - 25€
2897 Route de Flayosc - 83460 Taradeau
Tél. 04 94 99 52 20 - chateaurasque.com

LES VIGNERONS DE GRIMAUD

Cuvée Marquis des Vallats 2022 - 10,25€
36 route de L'olivier - 83310 Grimaud
Tél. 06 42 74 43 38

CHÂTEAU RASQUE

Domaine St Pons
Cuvée Authentique 2020 - 8€
2897 Route de Flayosc - 83460 Taradeau
Tél. 04 94 99 52 20 - chateaurasque.com

DOMAINE DES DIABLES & MIP

Cuvée MIP Collection 2021
Chemin de la Colle - 13144 Puyloubier
Tél. 06 81 43 94 62 - mip-provence.com

ULTIMATE PROVENCE

Millésime 2019 - 8,50€
7270 route du Luc
83680 La Garde Freinet

BASTIDE DES TERRES BLANCHES

Millésime 2021 - 11€ - BIO
3186 Route de Lorgues - 83780 Flayosc
Tél. 07 89 87 54 06



DOMAINE DE
CANTA RAINETTE



Cuvée Origines Rosé 2022
Médaille de Bronze au Concours
Général Agricole de Paris 2023

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



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



**COTES DE PROVENCE
LES ROUGES
MÉDAILLE DE BRONZE**

DOMAINE DES PEIRECEDES

Château la Tulipe Noire 2019
17,50€ - BIO 1201 Chemin la Mue
83390 Cuers - Tél. 04 94 48 67 15
peirecedes.com

CHÂTEAU RASQUE

Cuvée spéciale Pièce noble 2019 20,50€
2897 Route de Flayosc - 83460 Taradeau
Tél. 04 94 99 52 20 - chateaurasque.com

COTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE LES ROSES MÉDAILLE D'ARGENT

VILLA MONCIGALE

Cuvée Villa Moncigale Cicada L'Envol - 12,45€
6, quai de la Paix - 30300 Beaucaire
Tél. 04 66 59 74 39 - villamoncigale.com

CHÂTEAU GASSIER

Cuvée Le Pas du Moine 16,90€ - BIO
Chemin de la Colle - 13114 Puyoubier
Tél. 04 42 66 38 74 - chateau-gassier.fr

DOMAINE DE SAINT SER

Cuvée Ermite 2021 - 15,50€ - BIO / DEMETER

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

FERRY LACOMBE DIFFUSION

Cuvée Cascaï - 16,90€
2068 Route de Saint-Maximin 13530 Trets
Tél. 04 42 29 40 04 - ferrylacombe.com

ESTANDON COOPÉRATIVE EN PROVENCE

Cuvée Impressions
727 Bd Bernard Long - Zi Les Consacs - 83170 Brignoles
Tél. 04 94 37 21 00 - estandon.fr

**COTES DE PROVENCE
SAINTE VICTOIRE
LES ROUGES
MÉDAILLE D'ARGENT**

DOMAINE DES DIABLES & MIP

Cuvée L'Hydropathe Côtes 2021 - 33€
Chemin de la Colle - 13144 Puyoubier
Tél. 06 81 43 94 62
mip-provence.com

**COTES DE PROVENCE
LA LONDE - LES BLANCS
MÉDAILLE D'OR**

LA SANGLIÈRE

Cuvée Prestige - 17,50€
3886 Rte de Leoubé
83230 Bormes Les Mimosas
Tél. 04 94 00 48 58
domaine-sangliere.com

**COTES DE PROVENCE
LA LONDE - LES BLANCS
MÉDAILLE D'ARGENT**

CAVE DES VIGNERONS LONDAIS

Domaine De Favauquet - 12,55€
363, avenue Albert Roux
83250 La Londe Les Maures
Tél. 04 94 66 80 23
vignerons-londais.com

**COTES DE PROVENCE
LA LONDE - LES ROSES
MÉDAILLE D'ARGENT**

CHÂTEAU VERT

Cuvée Séduction - 14,50€ - BIO
512 Avenue Georges Clémenceau
83250 La Londe les Maures
Tél. 04 94 66 80 59
chateau-vert.com

**COTES DE PROVENCE LA LONDE LES ROUGES
MÉDAILLE D'OR**

CHÂTEAU ANGUEIROUN

Cuvée Prestige 2020 - 25€ - BIO
1077 Chemin de L'angueroun
83230 Bormes les Mimosas
Tél. 04 94 71 11 39 - angueiroun.fr

CHÂTEAU TOUR SAINT HONORÉ

Cuvée Olivier 2020 - 15€ - BIO
602 chemin du bas Pansard
83250 La Londe les Maures
Tél. 04 94 66 98 22
chateautoursthonore.fr

**COTES DE PROVENCE
PIERREFEU - LES ROUGES
MÉDAILLE D'OR**

DOMAINE DES PEIRECEDES

Cuvée Règue Des Botes 2019 - 17,50€ - BIO
1201 Chemin La Mue - 83390 Cuers
Tél. 04 94 48 67 15
peirecedes.com

**COTES DE PROVENCE
PIERREFEU - LES ROUGES
MÉDAILLE DE BRONZE**

TERRA PROVINCIA

Cuvée Quintessence 2021 - 13,50€
505 bd Gambetta - 83390 Cuers
Tél. 04 98 01 80 50

COTES DE PROVENCE NOTRE-DAME DES ANGES LES ROSES MÉDAILLE D'ARGENT

DOMAINE DE LA FOUQUETTE

Cuvée Pierres de moulin - 10,50€ - BIO
Route de Gonfaron - 83340 Les Mayons
Tél. 04 94 73 08 45
domainedelafouquette.com

CHÂTEAU DEMONPÈRE

Cuvée Notre-Dame des Anges - 15€ - BIO
Route des Mayons - La Pardiguière
83340 Le Luc en Provence
Tél. 04 94 60 07 78 - chateau.demonpere.com

LES MAÎTRES VIGNERONS DE VIDAUBAN

Cuvée Prestige - 7€
89 Chemin Ste Anne
83550 Vidauban
Tél. 04 94 73 00 12

COTEaux D'AIX EN PROVENCE LES BLANCS MÉDAILLE D'OR

VIGNOBLE DU ROY RENÉ

Cuvée Ma Terre
6, avenue du Général de Gaulle - 13410 Lambesc
Tél. 06 34 45 06 10 - vignobleduroyrene.com

PIGOUDET

Cuvée Classic - 12,90€
289 Chemin de Pigoudet, route de Jouques
83560 Rians - Tél. 06 67 39 95 48 - pigoudet.com

DOMAINE CAMAÏSSETTE

8,50€ - BIO
1685 route de Saint Cannat 13510 Eguilles
Tél. 04 42 92 41 82 - bio-olivier.fr

COTEaux D'AIX EN PROVENCE LES BLANCS MÉDAILLE D'ARGENT

CHÂTEAU CALISSANNE

10,50 €
Route Départementale 10 - 13680 Lançon-Provence
Tél. 04 90 42 63 03 - chateau-calissanne.fr

VIGNOBLE DU ROY RENÉ

Cuvée Terre D'aixpressions
6, avenue du Général de Gaulle - 13410 Lambesc
Tél. 06 34 45 06 10 - vignobleduroyrene.com

DOMAINE SAINT SAVOURNIN

10€
Chemin du Devenset - 13680 Lançon-Provence
Tél. 06 19 48 85 61 - domainsaintsavournin.com

PIGOUDET

Cuvée Première - 8,90€
289 Chemin de Pigoudet, rte de Jouques - 83560 Rians
Tél. 06 67 39 95 48 - pigoudet.com

PIGOUDET

Cuvée Chapelle - 10,90€
289 Chemin de Pigoudet, rte de Jouques - 83560 Rians
Tél. 06 67 39 95 48 - pigoudet.com

COTEaux D'AIX EN PROVENCE LES BLANCS MÉDAILLE DE BRONZE

LE CELLIER D'EGUILLES

Domaine Du Jas De Collavery - 7€
1, Place Lucien Fauchier - 13510 Eguilles
Tél. 04 42 92 51 12 - lecellierdegUILLES.com

CHÂTEAU DE CALAVON

Cuvée Roquerousse
12 avenue de Badonviller - 13410 Lambesc
Tél. 04 42 57 15 37 - chateaudecalavon.com



« Elevé dans un climat familial depuis 2005 »

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

BG
DOMAINE
BAGRAU
— AIX-EN-PROVENCE —

Le Grand St Paul - 2791 Route des Mauvares - 13840 ROGNES - domaine@bagrau.com
04 42 50 12 53 - WWW.DOMAINEBAGRAU.COM



COTEaux D'AIX EN PROVENCE LES ROSES MÉDAILLE D'ARGENT

CHÂTEAU BARBEHELLE

Cuvée Madeleine - 9€ - 13840 Rognes
Tél. 06 62 30 12 22
chateaubarbebelle.com

DOMAINE DE LA BARGEMONE

9,50€ - BIO
RN7 - 13760 Saint-Cannat
Tél. 04 42 57 22 44 - bargemone.com

CHÂTEAU CALISSANNE

10,50 €
Route Départementale 10
13680 Lançon-Provence
Tél. 04 90 42 63 03
chateau-calissanne.fr

LES VIGNERONS DE MISTRAL

Médaille d'Argent Cuvée Caleia/ Ma Nine
6,50 €
22 Route des Vignerons
13130 Berre Létang - Tél. 04 42 85 40 11

VIGNOBLE DU ROY RENÉ

Cuvée Terre D'aixpressions
6, avenue du Général de Gaulle
13410 Lambesc - Tél. 06 34 45 06 10
vignobleduroyrene.com

CELLIER SAINT AUGUSTIN

Cuvée Les Lavandes - 6,60€
Avenue Andre Aune - 13560 Sénas
Tél. 04 90 57 20 25 - celliersaintaugustin.fr

VIGNOBLE DU ROY RENÉ

Cuvée Opale
6, avenue du Général de Gaulle
13410 Lambesc
Tél. 06 34 45 06 10
vignobleduroyrene.com

DOMAINE DE

SAINT JULIEN LES VIGNES

7 € - BIO
2770 route du Seuil
13540 Puyricard
Tél. 06 78 71 41 10

DOMAINE SAINT SAVOURNIN

10€
Chemin du Devenset
13680 Lançon-Provence
Tél. 06 19 48 85 61

PIGOUDET

Cuvée Oratoire - 14,90€
289 Chemin de Pigoudet
route de Jouques
83560 Rians
Tél. 06 67 39 95 48
pigoudet.com

COTEaux D'AIX EN PROVENCE LES ROSES MÉDAILLE DE BRONZE

LE CELLIER D'ÉGUILLES

Cuvée Ophélie - 8€
1, Place Lucien Fauchier
13510 Egouilles
Tél. 04 42 92 51 12
lecellierdegouilles.com

ESTANDON COOPÉRATIVE EN PROVENCE

Cuvée Estandon X
727 Bd Bernard Long - Zi Les Consacs
83170 Brignoles
Tél. 04 94 37 21 00 - estandon.fr

COTEaux D'AIX EN PROVENCE LES ROUGES MÉDAILLE D'OR

CHÂTEAU DE BEAUPRÉ

Cuvée Château 2021 - 15€ - BIO
3525 RN 7 - 13760 Saint-Cannat
Tél. 04 42 57 33 59 - beaupre.fr

CHÂTEAU CALISSANNE

Millésime 2020 - 10,50 €
Route Départementale 10
13680 Lançon-Provence
Tél. 04 90 42 63 03
chateau-calissanne.fr

COTEaux D'AIX-EN-PROVENCE LES ROUGES MÉDAILLE D'ARGENT

CHÂTEAU MONTAURONE

Millésime 2020 - 6,80€ - BIO
2430 Route d'Egouilles - 13760 Saint-Cannat
Tél. 04 42 57 20 04 - chateau-montaurone.fr

COTEaux VARIOIS EN PROVENCE LES BLANCS MÉDAILLE D'OR

CHÂTEAU RÉAL MARTIN Cuvée Perle De Blanc - 13€

Route de Barjols - 83143 Le Val
Tél. 04 94 86 40 90 - chateauréalmartin.com

DOMAINE LA GRAND VIGNE

7,70€
Route de Cabasse - 83170 Brignoles
Tél. 06 83 34 03 06 - lagrandvigne.com

DOMAINE DE CALA Millésime 2021 - 16,95€ - BIO

703 Chemin de la Pelegrine - 83170 Brignoles
Tél. 04 94 69 84 93 - domainedecala.com

COTEaux VARIOIS EN PROVENCE LES BLANCS MÉDAILLE D'ARGENT

DOMAINE COULOMBAUD

10€ - BIO
Route de Signes
83136 Méounes les Montrieux
Tél. 06 47 84 58 76
coulombaud.fr

COTEaux VARIOIS EN PROVENCE LES ROSES MÉDAILLE D'ARGENT

CHÂTEAU SAINT JULIEN

Cuvée Exception - 13€ - 600 Route de
Tourves - 83170 La Celle
Tél. 04 94 59 26 10 - domaine-st-julien.com

CHÂTEAU TRIANS

10,80€ - BIO
Route de Rocbaron - 83136 Néoules
Tél. 04 94 04 08 22 - trians.com

DOMAINE DU LOOU Cuvée Tradition - BIO

Chemin du Lou - 83136 La Roquebrussanne
Tél. 04 94 86 94 97 - domainedulou.com

PURE PROVENCE

Cuvée Émotion de Provence - 9€
Route de Toulon - 83136 La Roquebrussanne
Tél. 06 89 09 28 21

CHÂTEAU D'OLLIERES

14,90€
Le Château - 83470 Ollieres
Tél. 04 94 59 85 57
chateau-ollieres.com

ESTANDON COOPÉRATIVE EN PROVENCE

Cuvée Révélation - BIO
727 Bd Bernard Long - Zi Les Consacs
83170 Brignoles
Tél. 04 94 37 21 00 - estandon.fr

ESTANDON COOPÉRATIVE EN PROVENCE

Cuvée Terres d'Estandon - BIO
727 Bd Bernard Long - Zi Les Consacs
83170 Brignoles
Tél. 04 94 37 21 00
estandon.fr

ESTANDON COOPÉRATIVE EN PROVENCE

Cuvée Reflet
727 Bd Bernard Long - Zi Les Consacs
83170 Brignoles
Tél. 04 94 37 21 00
estandon.fr

COTEaux VARIOIS EN PROVENCE LES ROUGES MÉDAILLE D'OR

CHÂTEAU SAINT JULIEN

Millésime 2019 - 12,60€
600 Route de Tourves - 83170 La Celle
Tél. 04 94 59 26 10
domaine-st-julien.com

DOMAINE DU DEFFENDS

Cuvée Marie Liesse 2020 - 20€ - BIO
2020 Chemin du Deffends
83470 Saint-Maximin La Sainte-Baume
Tél. 04 94 78 03 91
deffends.com

COTEaux VARIOIS EN PROVENCE LES ROUGES MÉDAILLE D'ARGENT

CAVE SAINT ANDRÉ

Cuvée Soie Label
52 Rue des Plaines de L'aire
83470 Seillons Source d'Argens
cave-saint-andre.fr

ROSES DE GARDE COTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE MÉDAILLE D'OR

DOMAINE DES DIABLES & MIP

Cuvée Rose des Bois 2020 - 33€
Chemin de la Colle - 13144 Puylobier
Tél. 06 81 43 94 62
www.mip-provence.com

ROSES DE GARDE COTEaux VARIOIS EN PROVENCE MÉDAILLE D'ARGENT

BASTIDE DE FAVE

Cuvée Réserve du Prieuré 2020 - 16€
Route de Bras - 83119 Brue-Auriac
Tél. 06 73 40 58 41 - bastidedefave.com

ROSES DE GARDE COTES DE PROVENCE MÉDAILLE DE BRONZE

FIGUIÈRE

Cuvée Pionnière 2020
605 Route de Saint Honoré
83250 La Londe Les Maures
Tél. 04 94 00 44 70
figuiere-provence.com

CHÂTEAU DE BERNE

Millésime 2017 - 19,50€
2400 chemin des Imberts
83780 Flayosc
Tél. 04 94 60 43 60
chateauberne.com

DOMAINE BORRELY MARTIN

Cuvée Le Carré de Laure 2019
4/20 place de la Victoire
83340 Les Mayons
Tél. 06 80 13 03 80
borrely-martin.fr



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

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




Filles TROIS
D O M A I N E
AOP BANDOL / AOP CÔTES DE PROVENCE

« Une aventure familiale,
*UNE PASSION
POUR LE VIN.* »

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](https://www.facebook.com/domainesdestroisfilles)



Coup de Cœur

DOMAINE DE TERREBRUNE

22 €

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

« Une robe pêche. Le nez est puissant et très agréable sur des notes de fruits à chair jaune et blanche, nuances d'agrumes et de fruits exotiques ; de la minéralité. L'attaque en bouche est suave sur les fruits exotiques et les agrumes avec des notes de confit. Belle longueur sur la fraîcheur avec une pointe de salinité. Très beau vin. »

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



DOMAINE TEMPIER

27 €

Mourvèdre majoritaire, Grenache, Cinsault.

« Nacre reflets pêche. Nez puissant sur les fleurs de garrigue, notes mentholées, agrumes puis fruits confits. Belle attaque en bouche, fruits exotiques, fraîcheur. Finale longue sur des notes citronnées. Beau vin. »

1082 chemin des Fanges
83330 Le Plan du Castellet
Tél. : 04 94 98 70 21 - domainetempier.com



CHÂTEAU SALETTES

18 €

Grenache, Mourvèdre, Cinsault.

« Une robe pêche. Très beau nez sur les pêches jaunes et blanches légèrement confites ; nuances de fruits exotiques et d'agrumes ; notes de café. La bouche est fraîche et très équilibrée sur les fruits confits et les notes exotiques. Finale longue et agréable avec pointe de salinité. »

913 chemin des Salettes
83740 La Cadière d'Azur
Tél. : 04 94 90 06 06 - salettes.com

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



**DOMAINE
LA SUFFRÈNE**

18,50 €

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

« Une robe nacrée. Le nez est en finesse sur les fleurs
blanches et les agrumes, notes minérales. L'attaque
en bouche est suave et fraîche, notes de pêches
confites et de fruits exotiques. Belle présence. »

1066 chemin de Cuges

83740 La Cadière d'Azur

Tél. : 04 94 90 09 23 - domaine-la-suffrene.com



**DOMAINE
DES TROIS FILLES**

14,50 €

Mourvèdre 60%, Grenache 25%, Cinsault 15%.

« Une robe sable. Un joli nez sur les agrumes et les
fleurs blanches, nuances de coing. Attaque suave en
bouche puis développement des agrumes avec des
notes de confit. Belle longueur. »

1616 chemin de la Bégude

83740 La Cadière-d'Azur

Tél. : 06 60 89 67 76 - domainedestroisfilles.fr

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



CHÂTEAU VAL D'ARENÇ

17 €

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

« Une robe pêche légère. Le nez est sur les fruits à chair blanche, notes exotiques. La bouche est vive et suave sur les agrumes ; de la longueur et de la complexité aromatique. »

997 chemin du Val d'Arenç

83330 Le Beausset

Tél. : 04 94 98 71 89 - val-d-arenc.com



DOMAINE LA GARENNE

Cuvée M

19 €

Mourvèdre 70 %, Grenache 20 %, Cinsault 10%.

« Une belle robe pêche avec des nuances abricot. Le nez est très présent et élégant sur des notes de fruits confits et de garrigue ; nuances exotiques et d'agrumes. Bouche suave sur les fruits confits et les agrumes. Finale fraîche. »

Chemin de Saint Côme

83740 La Cadière d'Azur

Tél. : 04 94 90 03 01 - domainedelagarenne.net

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vigneronis

CHÂTEAU VAL D'ARENÇ BANDOL



Lorsque la patience et le temps s'expriment dans l'instant.

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

f #bandolchateauvaldarenc

📷 chateauvaldarenc

997 chemin du Val d'Arenç - 83330 LE BEAUSSET - + 33 (0)4 94 98 71 89 - chateauvaldarenc@orange.fr - www.val-darenc.com



DOMAINE MAUBERNARD

14 €

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

« Une robe nacrée. Le nez est sur les agrumes avec des notes de fruits à chair jaune. La bouche est suave et généreuse sur des notes confites et exotiques. Finale fraîche. »

4949 chemin de Saint-Antoine

83270 Saint-Cyr-sur-Mer

Tél. : 06 07 27 07 30

domaine-maubernard.com



DOMAINE DE BARAVEOU

25 €

Mourvèdre 90%, Grenache 10%.

« Une limpide robe pomelo. Un nez fin sur les petits fruits rouges et le citron. La bouche est franche et bien équilibrée sur les agrumes avec des notes exotiques ; belle concentration. »

Chemin du Baraveou

83740 La Cadière d'Azur

Tél. : 06 22 93 42 71 - contact@baraveou.com



DOMAINE LE GALANTIN

14 €

Mourvèdre 60 %, Grenache 25 %, Cinsault 15%.

« Belle robe litchi. Nez sur notes de garrigue et de fruits rouges avec des nuances de pêche et abricots confits. Bouche suave et grasse sur les fruits rouges, nuances minérales. Finale citronnée. »

690 chemin Le Galantin

83330 Le Plan du Castellet

Tél. : 04 94 98 75 94 - le-galantin.com



DOMAINES BUNAN

Château La Rouvière

20 €

Mourvèdre, Cinsault, Grenache.

« Une robe pêche. Le nez est fin et suave sur des notes de verveine citronnée et de fruits exotiques. Bouche suave sur les agrumes confits. Vif et assez long avec une pointe de salinité. »

338 bis chemin de Fontanieu

83740 La Cadière d'Azur

Tél. : 04 94 98 58 98 - bunan.com



Concepteurs de Caves
depuis 1990

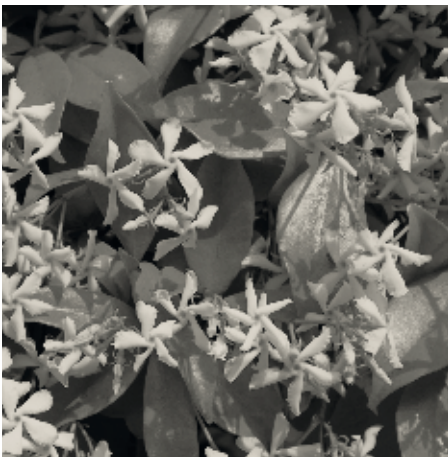
ORDENER ARCHITECTURE
6, Avenue des Albizzi, 13260 CASSIS - 04 42 98 82 14 - contact@ordener.com



**CAISSE
D'ÉPARGNE**
Côte d'Azur

VITIBANQUE

VITICULTURE ET AGRICULTURE
LA CAISSE D'ÉPARGNE 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, figes, 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***

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'Épargne 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.
Identifiant unique REP Papiers n° FR232581_03FWUB (BPCE – SIRET 493 455 042)

Crédit photos : iStock.



DOMAINE LA FONT DES PÈRES

19 €

Mourvèdre 55%, Grenache 30%, Cinsault 15%.

« Une robe pêche légère. Le nez est sur les fruits à chair jaune, notes d'ananas et d'agrumes. La bouche est suave et fraîche sur les fruits exotiques avec une finale citronnée. »

1306 chemin de Pontillaou - 83330 Le Beausset
Tél. : 04 94 15 21 21 - lafontdesperes.com



DOMAINE LOU CAPELAN

15,90 €

Mourvèdre 50%, Cinsault 50%.

« Une robe sable nuancée de litchi. Le nez est sur les fleurs blanches et la pêche jaune. La bouche est suave sur les fruits confits avec des notes d'agrumes. Finale plaisante. »

1480 chemin de Cuges
83740 La Cadière d'Azur
Tél. : 09 50 05 11 00 - domaineloucapelan.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vigneron

orcel & romieu
wine accessories



Koala®



Nouveau !

www.orcel-romieu.com

DOMAINE LES LUQUETTES

14,50 €

Mourvèdre, Cinsault

« Une robe nacrée. Nez fin, fleuri sur les fruits à chair blanche et les agrumes. La bouche est suave sur des notes de fruits exotiques. Finale plaisante et fraîche. »

2A chemin des Luquettes

83740 La Cadière d'Azur

Tél. : 04 94 90 02 59

DOMAINE ROCHE REDONNE

Cuvée La Lyre

18 € - BIO

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

« Une belle robe sable. Le nez est sur des notes de torréfaction avec des notes de fruits jaunes confits et d'agrumes. La bouche est fraîche, nuances herbacées, finale sur le citron. »

Chemin des Paluns - 83740 La Cadière d'Azur

Tél. : 04 94 90 11 83

DOMAINES OTT

Château Romassan

31,60 €

Mourvèdre 55%, Cinsault 25%, Grenache 20%.

« Une robe légèrement nacrée. Le nez est floral avec des nuances de pêche et des notes d'agrumes. La bouche est vive sur des notes citronnées avec une belle fraîcheur en finale. »

Route des Mourvèdres - 83300 Le Castellet

Tél. : 04 94 98 71 91 - domaines-ott.com

DOMAINE DE FRÉGATE

15 €

Mourvèdre 50%, Grenache 25%, Cinsault 25%.

« Une belle robe nacrée avec des nuances pêche. Le nez est très agréable avec des notes de fruits à chair jaune confits. La bouche est suave et généreuse sur la pêche. Finale fraîche. »

Route de Bandol - 83270 Saint-Cyr-sur-mer

Tél. : 04 94 32 57 57 - domainedefregate.com

DOMAINE BASTIDE BLANCHE

17,50 € - BIO

Mourvèdre 52%, Cinsault 30%, Grenache 12%, Clairette et Ugni blanc 6%.

« Une robe pêche. Le nez est sur les agrumes, notes de fruits à chair blanche et abricots confits. Bouche suave et puissante sur les fruits confits avec des notes exotiques. Fraicheur. »

367 route des Oratoires - 83330 Sainte-Anne du Castellet

Tél. : 04 94 32 63 20 - bastide-blanche.fr

DOMAINE RAY JANE

15,20 € - BIO

Mourvèdre 40%, Grenache 30%, Cinsault 30%.

« Une robe sable. Nez sur les fruits à chair blanche. Bouche discrète sur les fruits à chair jaune et à chair blanche ; notes d'herbe fraîche coupée. Finale fraîche. »

373 avenue du Bosquet

83330 Le Plan du Castellet

Tél. : 04 94 98 64 05 - ray-jane.fr

CHÂTEAU VANNIÈRES

22 €

Mourvèdre 70%, Grenache 15%, Cinsault 15%.

« Une robe nacrée. Nez élégant, fleuri avec des notes de petits fruits rouges. La bouche est vive et acidulée avec de la finesse et une finale citronnée. Belle vivacité. »

1440 chemin de Saint-Antoine

83740 La Cadière d'Azur

Tél. : 04 94 90 08 08 - vannieres.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vigneron



CABINET VITICOLE ST VINCENT

CONSEIL & EXPERTISE VITIVINICOLE

CONSEIL ET GESTION DE DOMAINES ET CHÂTEAUX
ACCOMPAGNEMENT DE NÉO VIGNERONS
CONSEIL STRATÉGIQUE & SPÉCIFIQUE
DIVERSIFICATION AGRICOLE

WWW.CABINET-SAINT-VINCENT.COM - CONTACT@CABINET-SAINT-VINCENT.COM

BASTIDE DE LA CISELETTE

14 €

Mourvèdre 70%, Grenache 20%, Cinsault 10%.

« Une robe sable nuancée de litchi. Le nez est sur la pêche avec des notes minérales. La bouche est sur les agrumes avec notes de fruits rouges et des nuances herbacées. De la fraîcheur. »

1205 chemin de l'enfant Jésus

83330 Le Castellet

Tél. : 04 94 07 98 84 - bastidedelaciselette.com

CHÂTEAU PRADEAUX

18 €

Mourvèdre 65%, Cinsault 30%, Grenache 5%.

« Une dense robe cerise. Nez voluptueux de fruits rouges, notes de brioche, nuances de café. La bouche est puissante et vive sur des notes de confits. Un vin atypique de forte personnalité. »

676 chemin des Pradeaux

83270 Saint-Cyr-sur-mer

Tél. : 04 94 32 10 21 - chateau-pradeaux.com

MOULIN DE LA ROQUE

Domaine des Capelaniers

14,60 €

Grenache 48%, Mourvèdre 29%, Cinsault 23%.

« Une robe nacré avec des nuances litchi. Un nez de garrigue avec des agrumes et des nuances exotiques. La bouche est vive sur les agrumes. »

1 route des Sources - 83330 Le Castellet

Tél. : 04 94 90 03 23

la-roque-bandol.fr

DOMAINE MARIE BÉRÉNICE

16 € - BIO

Mourvèdre 80%, Grenache 10%, Cinsault 10%

« Une jolie robe groseille. Le nez est sur la pâtisserie, notes de fruits rouges, fraises écrasées, amandes. Bouche vive, agrumes et fruits exotiques. »

1826 route du Grand Vallat

83330 Le Castellet

Tél. : 09 50 67 59 59

domainemarieberenice.com

LA CADIERENNE

9,50 €

Grenache, Cinsault, Mourvèdre

« Une robe litchi. Le nez est vif sur la pêche et l'abricot, nuances suaves de fruits exotiques. La bouche est fraîche sur les agrumes. »

Quartier du Vallon

83740 La Cadière d'Azur

Tél. : 04 94 90 11 06

cadiерenne.com

CHÂTEAU DE LA NOBLESSE

15 €

Mourvèdre 50%, Grenache 25%, Cinsault 25%.

« Une robe sable nuances litchi. Le nez est frais, sur le fruit, notes d'agrumes et pointe de minéralité ; évolution avec des nuances de café. La bouche est suave, notes exotiques. »

1685 chemin de l'argile

83740 La Cadière d'Azur

Tél. : 04 94 98 72 07 - chateaudelanoblesse.com



DOMAINE DE TERREBRUNE

L'ADN D'UN TERROIR

Par Michel EGEA
Photo Brice Portolano

Ce qu'il y a de formidable chez Reynald Delille, c'est qu'il a la passion chevillée au corps. Lorsqu'on parcourt en sa compagnie les parcelles de ce Domaine de Terrebrune, créé par son père, on comprend tout d'un terroir d'exception qui, depuis des années, offre des vins exceptionnels eux aussi. Et lorsque Jean d'Arthuys, homme de médias (Paris Première, W9...) et entrepreneur (Maison Lejaby, Yourdesk...) désirent acheter un domaine viticole, a visité quasiment incognito l'endroit, guidé par le maître des lieux en 2019, il n'a pas hésité une seconde en choisissant d'investir ici. Même si l'ancien co-directeur des Girondins de Bordeaux se rapprochait ainsi des terres phocéennes et d'un Stade Vélodrome qui vit se dérouler des rencontres épiques entre Bordelais et Olympiens, il ne pouvait pas faire autrement... Aujourd'hui l'entente avec Reynald Delille semble idéale et les copro-

priétaires (que l'on voit sur notre photo) se retrouvent souvent afin d'envisager un avenir harmonieux pour le domaine. L'arrivée de Jean d'Arthuys s'est aussi accompagnée de celle de Julien Paul, qui assure la direction technique du domaine. Un riche terrain de jeu, ou plutôt de travail, pour tous ; car ici ce sont des calcaires du Trias qui nourrissent les racines de vignes conduites en bio depuis la création du domaine en 1960 et même désormais en biodynamie. Ce terroir fait donc l'objet de toutes les attentions et vient d'être étudié par une experte en géologie qui en a dressé la carte en fonction de la structure des sols. « C'est un nouvel outil de travail important, confie Reynald Delille et Julien Paul. Ainsi nous connaissons l'ADN du terroir et la connaissance des caractéristiques de sols secteur par secteur va nous permettre d'adapter la conduite du vignoble de façon optimale. A nous

de tirer le meilleur du calcaire, de l'argile, de la silice... » Ici on est convaincu que la richesse du sol, sa richesse biologique font la richesse du vin. Un vin qui bénéficie d'un cépage roi, le mourvèdre, trouvant à Terrebrune des restanques idéales pour s'exprimer pleinement. Et, bien entendu, les rouges se hissent au niveau de l'excellence gagnant au fil des ans dans la cave les notes complexes et ô combien intéressantes et séduisantes de l'évolution.

Soyeux, élégants, ronds et généreux, ces vins gagnent ensuite des mondes différents liés au cuir, aux fruits secs, aux écorces confites mais toujours avec de la vivacité. Les rosés et les blancs ne sont pas en reste, frais et charnus jeunes, ils gagnent aussi à passer quelques années en cave pour livrer pleinement les subtilités des terroirs où ils sont nés. A Terrebrune l'ADN du terroir existe, nous l'avons dégusté !

LIRE LA FICHE DU VIN COUP DE CŒUR EN PAGE 107

Découvrez l'appellation
AOP Pierrevert



Pierrevert
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Ici, **LES ROSÉS**
prennent de la Hauteur



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

Suivez-nous !



#vinsdehauteprovence



DOMAINE DE RÉGUSSE

9,10 €

Grenache 90%, Syrah 10%.

« Une robe litchi pale. Le nez est sur la fraise et les framboises confites avec des notes suaves la bouche est élégante et équilibrée sur les agrumes avec de beaux amers en finale. »

Route de la Bastide des Jourdans - 04860 Pierrevert
Tél. : 04 92 72 30 44 - domaine-de-regusse.com



DOMAINE LA BLAQUE

Grenache, Syrah, Cinsault, Vermentino.

« Une élégante robe litchi. Le nez est sur le pamplemousse avec des notes minérales et de nuances pêche jaune. La bouche est vive, généreuse et suave sur les agrumes confits. »

Route de la Bastide des Jourdans
04860 Pierrevert - Tél. : 04 92 72 39 71
domainelablaque.fr



CAVE PETRA VIRIDIS

Syrah, Grenache.

« Une robe nacrée avec des nuances pêche. Le nez est sur les agrumes et les fruits à chair jaune. La bouche est agréable sur les fruits exotiques et une belle fraîcheur en finale. »

1 avenue Auguste Bastide
04860 Pierrevert - Tél. : 04 92 72 19 06
petra-viridis.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vigneron



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



PETRA VIRIDIS
La signature d'un terroir

CAVE PETRA VIRIDIS
1, avenue Auguste Bastide
04860 PIERREVERT
04 92 72 19 06
commercial@cave-pierrevert.com
www.petra-viridis.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 »



Coup de Cœur

MAS DE GOURGONNIER

9,50 € - BIO

Grenache 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Mourvèdre 10%, Cinsault 10%.

« Une robe légère framboise. Le nez est puissant sur les fruits rouges avec des notes de bonbons. La bouche est suave et équilibrée sur de beaux arômes fruités. Belle longueur et une finale fraîche offrant de beaux amers. »

Le Destet - 13890 Mouriès

Tél. : 04 90 47 50 45 - mas-de-gourgonnier.delicenet.com



DOMAINE DALMERAN

Cuvée Château

20 € - BIO

Grenache 45%, Syrah 20%, Cabernet Sauvignon 10%, Cinsault et Mourvèdre 10%, Clairette et Bourboulenc 10%.

« Une robe pêche. Le nez est très élégant sur les pêches jaunes et blanches. Nuances citronnées. Bouche suave et fraîche, notes exotiques. Bel équilibre fraîcheur et longueur avec des notes salines en finale. »

45 avenue Notre-Dame-du-Château

13103 Saint-Etienne du Grès

Tél. : 04 90 49 04 04 - dalmeran.fr



L'AFFECTIF DE JEAN-ANDRÉ CHARIAL

17 € - BIO

Grenache 85%, Cinsault 10%, Counoise 3%, Mourvèdre 2%.

« Une robe sable léger rosé. Le nez fin et élégant sur les fleurs blanches, nuances sucre d'orge. Bouche généreuse, beaux amers et de la fraîcheur. Finale sur le citron. »

Baumanière

Mas de Carita - 13520 Les Baux-de-Provence

Tél. : 04 90 54 56 52 - baumaniere.com



MAS SAINTE-BERTHE

Cuvée Passe-Rose

9,50 €

Grenache 76%, Cinsault 11%,
Cabernet-Sauvignon 7%, Syrah 3%,
Mourvèdre 3%.

« Une robe pêche. Le nez est sur des notes douces et florales. Nuances de barbe à papa. Bouche fraîche sur le citron et les agrumes. Notes exotiques. Belle longueur et fraîcheur. »

Chemin de Sainte-Berthe
13520 Les Baux de Provence
Tél. : 04 90 54 39 01 - massainteberthe.com



DOMAINE LA VALLONGUE

Cuvée Garrigues

14,50 € - BIO

Grenache, Syrah, Cabernet, Sauvignon, Rolle.

« Une robe pêche. Le nez est sur les fruits à chair jaune et blanche notes exotiques. Bouche généreuse et équilibrée, notes d'agrumes, belle fraîcheur. De la longueur. »

Route de Mouriès RD24 - 13810 Eygalières
Tél. : 04 90 95 91 70 - lavallongue.com




Domaine d'Eole

DOMAINE VITICOLE BIO DEPUIS 1996

•

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi au vendredi

10h - 12h30 et 14h30 - 18h (17h le vendredi)

Les weekends

(entre Pâques et le 11 novembre)

10h - 12h30 et 14h30 - 18h

•

396 chemin des Pylons

(Par RD24/Route de Mouriès)

13810 EYGALIERES

04 90 95 93 70

domaine@domainedeole.com



CHÂTEAU D'ESTOUBLON

24,50 € - BIO
Grenache, Syrah, Cinsault, Marsanne,
Roussanne.

« Une robe pêche. Le nez est sur le citron, notes abri-
cotées puis bonbon acidulé. Bouche suave, beaux
amers, de la fraîcheur, finale citronnée. »

Route de Maussane - 13990 Fontvieille
Tél. : 04 90 54 87 34 - estoublon.com



MAS DE LA DAME

10,50 € - BIO
Grenache, syrah, Mourvèdre,
Cabernet-Sauvignon.

« Une robe pêche dense. Le nez est franc, sur le
pomelo avec des notes de fruits de la passion. La
bouche est fraîche, sur les agrumes avec des nuances
de fruits noirs et exotiques. »

Chemin départemental 5
13520 Les Baux de Provence
Tél. : 04 90 54 32 24 - masdeladame.com

Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vigneron

ODDO
DOMAINE
vallon
des Glauges

UN CADRE UNIQUE DANS
LES ALPILLES

Dégustations & Bar à vin

DOMAINE DU VALLON DES GLAUGES
VOIE D'AUREILLE, 13430 EYGUIERES

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



DOMAINE DALMERAN

Cuvée Bastide

15 € - BIO

Grenache 40%, Cinsault 30%, Syrah 25%,
Mourvèdre et Cabernet-Sauvignon 5%.

« Une robe pêche, légères nuances framboise. Joli nez de fruits rouges et fruits exotiques, pamplemousse. Bouche généreuse avec des notes fruitées et des nuances d'herbe fraîche. »

45 avenue Notre-Dame-du-Château
13103 Saint-Etienne du Grès
Tél. : 04 90 49 04 04 - dalmeran.fr



DOMAINE DES TERRES BLANCHES

15,50 € - BIO

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

« Une robe pêche dense. Le nez est sur les agrumes et le pamplemousse, notes de mirabelle. Bouche citronnée, nuances d'herbe fraîche, finale assez longue sur des amers élégants. »

Route de Cavaillon
13210 Saint-Rémy-de-Provence
Tél. : 04 90 95 91 70 - terresblanches.com



CHÂTEAU ROMANIN

18 € - BIO

Grenache 73%, Mourvèdre 16%, Syrah 11%.

« Une robe nacré. Le nez est sur la pêche blanche. Bouche fraîche, léger gaz, nuances citronnées. Léger herbacé et finale agréable. »

Route de Cavaillon
13210 Saint-Rémy-de-Provence
Tél. : 04 90 92 45 87
chateauromanin.com



CHÂTEAU HENRI BONNAUD

20,50 € BIO

Mourvèdre, Grenache, Cinsault.

« Une robe sable nuancée de litchi. Le nez est vif sur les agrumes et les fleurs blanches. Bouche généreuse et équilibrée sur des notes exotiques et d'agrumes. Vif et frais vin plaisir avec une belle longueur. »

585 chemin de la Poudrière
13100 Le Tholonet
Tél. : 04 42 66 86 28
chateau-henri-bonnaud.fr

ROSEBLOOD

D'ESTOUBLON



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



TRANSPORTS Rastègue

En ce début d'année 2023, nous nous engageons avec vigueur sur un objectif qui me tient à cœur, 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 CO2, 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

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

MAS DE GOURGONNIER

BIS REPETITA... PLACENT

Par Michel EGEA
Photo Sophie SPITERI

Plus une chose est répétée, plus elle plaît. Telle est la traduction de la locution adverbiale qui fait le titre de cet article. Pour la deuxième année consécutive, en effet, pour l'appellation des Baux-de-Provence, c'est le rosé du Mas de Gourgonnier qui obtient un coup de cœur. Preuve que chez les Cartier on a de la suite dans les idées et de la constance dans la qualité. Qu'est-ce qui est séduisant dans ce vin ? C'est avant tout une grande personnalité qui stigmatise un terroir à nul autre pareil, celui situé en partie dans cette vallée du Destet, lieu qui semble béni des dieux par sa beauté préservée et encore un peu sauvage.

Cette personnalité confère au vin une typicité qui pourrait être celle des rosés des Baux-de-Provence. Un vin fruité, légèrement plus coloré que dans d'autres appellations provençales, avec de la matière, de la rondeur et de la fraîcheur ainsi qu'une puissance maîtrisée et des arômes de fruits rouges et noirs en bouche. Un vin qui s'impose à tous coups pour accompagner déjeuners et dîners, et pas seulement l'été ! C'est notre avis... Et nous le partageons. Aux dégustateurs de se faire le leur. Pour en revenir à

la famille Cartier, Luc et Frédéric, les deux frères, accompagnent toujours leurs enfants respectifs, Eve et Olivier (notre photo), dans leur gestion au quotidien du domaine, de ses vignes, de sa cave et de son caveau. Mais les enfants sont grands et le rosé distingué par notre magazine est l'une des preuves de leur savoir-faire. Un savoir-faire qui passe par un engagement puissant envers la viticulture durable et la protection de l'environnement. Depuis bientôt 50 ans, ici, on est labellisé « Nature et Progrès ». Autant dire que les vins biologiques et biodynamiques élaborés au Destet sont loin d'être les produits d'un effet mode bio... Et lorsque Eve Cartier, revenant d'un stage en Californie, réalisait un vin rouge sans soufre ajouté, et que ce vin, sur le fruit avec ses notes de fraise, de framboise et de cerise, était fort apprécié, elle apportait une pierre de plus à un édifice déjà solide. Bref, le Mas de Gourgonnier s'inscrit solidement au cœur de cette appellation des Baux-de-Provence et même si environ 60 % des vins produits sont rouges, les quelque 35 % de rosé portent haut et bon le terroir... Bis repetita c'est bien... Lorsque bis repetita placent, c'est encore mieux !



LIRE LA FICHE DE DÉGUSTATION DU VIN COUP DE CŒUR EN PAGE 121

LE SOLEIL SE LÈVE AU SUD



maregionsud.fr



**“ Ici, nous avons tout : le soleil, la neige, la mer, la montagne,
le travail et les universités, les villes et les villages,
les industries et les PME, les pôles hospitaliers et de recherche,
les hommes et les femmes, rien ne manque.
Ici, rien n’est comme ailleurs !”**

Renaud Muselier

Président de la Région Provence-Alpes-Côte d’Azur
Président délégué de Régions de France

**RÉGION
SUD**
PROVENCE
ALPES
CÔTE D’AZUR



LE DÉVELOPPEMENT DURABLE AU SERVICE DU BON GOÛT



Château Demopère



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 : HERVÉ FABRE



Droisneau et Salliège

SAVEURS SUDISTES

• • •

Par Michel EGEA

Nous avons choisi cette année de mettre à l'honneur un duo de chefs « terre et mer » puisqu'il s'agit de Dimitri Droisneau, triplement étoilé en sa Villa Madie de Cassis et Anthony Salliège qui œuvre aux pianos de l'Hostellerie des Gorges de Pennafort, au cœur du Var à Callas. Un choix qui n'a rien d'innocent puisqu'il met en lumière deux parcours de chefs fort différents mais qui ont, entre autres points communs, le souci de magnifier les produits de la Mare Nostrum mais aussi des terroirs locaux.

En se voyant attribuer trois étoiles par le Michelin il y a quelques mois, les Droisneau – il serait malvenu de ne pas associer au chef Marielle, son épouse, tant elle est présente à ses côtés – ont touché au Graal. Confirmant au passage, après le succès d'Alexandre Mazzia, l'intérêt des chroniqueurs, commentateurs et autres inspecteurs, pour les créateurs culinaires d'un grand

Marseille qui fut, souvent, les années précédentes, délaissé par les mêmes, le seul Gérard Passédat travaillant alors sous un ciel triplement étoilé. Pour Anthony Salliège, tout est à faire... Ou plutôt à refaire. Succédant à Philippe Da Silva, son dernier mentor en date, envolé au paradis des gourmands et des gourmets en emportant avec lui son étoile, le chef bourguignon s'est donné pour challenge de travailler et de créer, encore et toujours, pour refaire briller l'astre entre les murs d'un lieu magique posé en pleine nature au creux de cette Provence Verte qui fait rêver.

Une chose est certaine, les deux parcours de vie sont ceux de professionnels aguerris et sont à découvrir dans les pages qui suivent avant d'aller prendre du bonheur à leurs tables qui magnifient les saveurs sudistes... Pour le plaisir, entre autres, des nordistes !



LA VILLA MADIE

UNE MAISON DE FAMILLE UN LIEU DE VIE

« Penser Cassis c'est penser à Dimitri ». Si on connaît Cassis pour la typicité de son vignoble, le petit village dominé par le Cap Canaille doit aussi sa réputation au chef Droisneau qui dirige la Villa Madie depuis 2013. Un homme discret et attachant.

Par Pierre PSALTIS
Photos : lavillamadie.com

Patiemment, Dimitri Droisneau a gravi les échelons. Et, longtemps, le cuisinier se souviendra de ce matin du mois de mars 2022, où la direction du guide rouge lui a appris, par un simple coup de fil, que la Villa Madie rejoignait le cercle fermé des 29 restaurants trois étoiles de France. Depuis cette date, parmi les plus marquantes dans une vie de cuisinier, le chef est « beaucoup moins dans le combat [qu'il] ne l'a été par le passé... Aujourd'hui, je suis dans la construction », confie celui qui a fait de l'équilibre entre vie privée et professionnelle la pierre angulaire de sa nouvelle démarche. « La troisième étoile nous a permis de lisser la fréquentation du restaurant sur l'année. Nous sommes moins victimes des à-coups liés à la saisonnalité. De la brasserie au restaurant gastronomique, 50 personnes font vivre cette maison. Bizarrement,

nous sommes tout à la fois plus apaisés et toujours au taquet ». Alors comment tenir sur la durée à un tel rythme ? « Je fais toujours mon heure de paddle ou de VTT chaque après-midi. J'ai repris le sport il y a 3 ans et c'est primordial car l'exercice permet de faire le point, ça redétend l'élastique. Et je fais aussi de la plongée le week-end. Ce sont des temps de lâcher-prise qui permettent de voir venir les idées et trouver des solutions ».

A l'instar d'une maîtresse de maison, Marielle Droisneau veille sur cette Villa devenue « maison de famille ». Les deux garçons de la maison, Hugo et Louis, s'amuse dans les salles entre deux services quand ils ne jouent pas au rugby avec le club de Cassis, le samedi matin. « C'est notre lieu de vie », sourit Marielle.

« Je n'ai plus de carte, seulement deux menus qui évoluent sans cesse »

DIMITRI DROISNEAU



La cuisine de Dimitri Droisneau s'appuie « sur des recettes de toujours, des plats qui ont fait leurs preuves, toujours sujets à réflexion et réinterprétations ». A connotation végétale et marins, les intitulés se lisent comme une belle histoire : saint-pierre primavera légèreté d'une béarnaise, le rouget aux fragrances des calanques, aigo boullido de seiche (immergée dans un bouillon à l'ail). Non sans quelques incursions campagnardes, la garrigue se rappelle au chef avec ce lapin - morilles au vin de pissenlit ou une poitrine massée à la fève tonka - velours de romanesco à l'amandon. Si le chocolat vient des contrées lointaines, il est réhaussé d'un miel cassidain et les premières framboises, forcément de pays, jouent leur partition acidulée. « Je travaille avec beaucoup de producteurs locaux comme Philippe pour ses œufs, artichauts de Cassis et

DES AUBERGISTES ET UN ESPRIT D'ÉQUIPE

« Seul, je ne peux rien et mon mérite réside dans le fait d'avoir su mentourer d'une femme qui jamais ne vacille et ne se contente pas de me suivre mais qui est aussi à la source de nos initiatives. Mon équipe supporte mes humeurs, consciente que nous œuvrons tous dans le but de satisfaire nos clients dans une recherche constante de qualité ». L'esprit d'équipe de Dimitri Droisneau se retrouve également « dans le civil » : le chef est co-président du Cassis Rugby Club fondé en 2020 par Dominique Raynaud à la demande de ce dernier. Aujourd'hui fort de quelque 105 enfants et 30 adultes, le club incarne les valeurs chères au chef.



son miel mais c'est de plus en plus difficile d'avoir de bons fournisseurs », explique Dimitri Droisneau qui a recours à « Marianne qui source pour moi de belles choses comme les pleurotes de Marseille ou les citrons de Solliès ».

Le chef, émule d'Alain Senderens, formé par Eric Fréchon, revendique « une cuisine d'humain ». Une cuisine du vivant qui a pour but de faire passer une émotion à l'instar de son mentor, Bernard Pacaud, qui l'emmenait jouer aux boules entre deux services. « Le plus important, c'est de faire plaisir aux clients et nous faisons de gros efforts pour améliorer les conditions de travail du personnel. Une équipe sereine, c'est le confort garanti de nos hôtes. On ne fait jamais rien de bien si on travaille 18 heures par jour ». Le service du déjeuner s'apprête à débiter dans un quart d'heure, le chef motive son équipe et rappelle inlassablement : « Arrêtez de muscler vos plats les gars, pensez comme une maman qui cuisine pour ses enfants ». Une maison de famille, en vrai...

LA VILLA MADIE

Avenue du Revestel
13260 Cassis
Tél. : 04 96 18 00 00
lavillamadie.com

**« On doit être
exemplaire si
on veut être
crédible »**

DIMITRI DROISNEAU

DANS LA CAVE...

David Piquet est arrivé à la Madie voilà 4 ans. Ancien du Castellet, il a travaillé pour Michel Guérard et à Northcote manor (dans le Lancashire en Grande Bretagne). « Lorsque je suis arrivé, la carte était articulée en 7 livres et très établie ; j'ai voulu lui apporter un nouveau souffle », explique ce taureau de 31 ans. « Toulousain d'origine, j'avais des a priori sur les vins du pourtour méditerranéen. J'ai travaillé ma sélection en rencontrant les vignerons, chez eux ». En moyenne, David visite quelque 150 domaines par an et jouit de la totale confiance de son chef. « De Cassis, je propose un éventail représentatif de la production locale. Je ne rechigne pas à faire découvrir quelques vins nature s'ils sont propres et nets. Je ne propose de vin orange que sous forme d'accords ». Tout est goûté et rien n'est acheté à l'aveugle, les gages d'une sélection très identitaire.

La Recette

DE DIMITRI DROISNEAU

POUR 4 PERSONNES

- 2 Saint-Pierre
- Mandarine / Orange
- Criste marine
- Pain rassis
- Citron vert et jaune
- Gingembre
- Huile d'olive
- 1 kg de petits poireaux
- Sel

MAYONNAISE

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère de moutarde
- Vinaigre
- Sel et poivre
- 250 g d'huile de pépin de raisin

VINAIGRETTE

- 20 g de miel
- 4 g de gingembre
- 15 g de jus de citron
- 15 g de jus de citron vert
- 1 demi-zeste de citron jaune
- 1 demi-zeste de citron vert
- 30 g d'huile d'olive

PRÉPARATION

1. Lever les filets des Saint-Pierre. Réserver.
2. Préparer les suprêmes d'agrumes ; les réserver dans leur jus au frais.
3. Emincer 300 g de vert de poireaux puis mettre dans un mixeur.
4. A part, faire bouillir 200 g de lait et 100 g de crème. Verser le lait et la crème bouillante dans le mixeur avec les verts de poireaux et mixer à haute vitesse.
- Passer au chinois puis débarrasser sur un cul de poule avec des glaçons.
5. Monter une mayonnaise et préparer la vinaigrette.
6. Prendre le pain rassis, préparer des croûtons et les faire sauter dans de l'huile d'olive pour les rendre croustillants.
7. Enfin, faire chauffer une casserole d'eau salée ; à ébullition, plonger les poireaux puis retirer dès qu'ils sont cuits.
8. Griller au dernier moment les filets de Saint-Pierre, puis les couper en fines lamelles.

DRESSAGE

Disposer dans l'assiette le Saint-Pierre, les poireaux, les suprêmes de mandarine/orange, la Criste marine, une pointe de mayonnaise, les croûtons et terminer avec la vinaigrette aux agrumes.

SAINT-PIERRE POIREAUX ET AGRUMES



808

Pureté Millénaire

EAU MINÉRALE NATURELLE
DU PAYS D' AIX EN PROVENCE



Ville thermale depuis l'antiquité, Aix en Provence a 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 Nitrates, 0 pesticides, 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 29ème journée mondiale de l'eau, notre source d'eau minérale Aixoise, a 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

LA MAGDELEINE DE L'OR POUR MATHIAS DANDINE

A lors qu'il a annoncé début mars la reprise de l'Auberge Bourrelly à Cabriès-Calas avec une ouverture prévue avant l'été, Mathias Dandine, chef propriétaire étoilé de La Magdeleine s'est vu décerner il y a quelques semaines le Gault&Millau d'or PACA par le Gault&Millau tour. Une distinction qui honore le chef formé d'abord par son père Max dans le restaurant familial L'Escoundudo de Bormes les Mimosas puis aux côtés de Laurent Tarridec (Les Roches, à Aiguebelle) et Bruno (Restaurant Bruno, à Lorgues), mais aussi en écoutant et en regardant le pape de la cuisine provençale : Gui Gedda, qui réinventa toute une gastronomie dès les années 1960 à La Terrasse, l'hôtel-restaurant de la place de Bormes-les-Mimosas. C'est en 2019 que Mathias Dandine réalisait son rêve de s'installer dans sa propre maison à l'entrée de Gémenos. En 2019, Mathias Dandine trouve la maison de ses rêves : une grande bastide ensoleillée du côté d'Aubagne, un concentré de Provence dans une demeure de caractère au milieu d'un parc. Là il a pu revenir à l'essentiel, à la quintessence de la Provence telle qu'on la trouvait dans cet extraordinaire Jardin de Perlefleurs de son ami Gedda, où les tables disséminées d'une restanque à l'autre dansaient au son des cigales.

RELAIS-MAGDELINE.COM



L'OLIVIER DE BERNE UNE CUISINE DE PARTAGE



L'olivier représente à merveille l'identité du restaurant estival du Château de Berne situé au cœur des installations de l'hôtel et proposant un concept culinaire fondé sur l'esprit de partage et de convivialité. Le menu, composé d'entrées, plats, accompagnements, et desserts (ou fromages), a été élaboré par les Chefs Louis Rameau et Eric Raynal, afin de faire vibrer les papilles, mais aussi de présenter la cuisine provençale sous son meilleur angle. Notamment une sélection de viandes grillées sous vos yeux grâce à la rôtisserie extérieure. Le restaurant déploie une approche locavore en favorisant les légumes, herbes et fruits cultivés sur le domaine et en privilégiant des relations durables avec les producteurs et éleveurs de la région. On retrouve également cette démarche dans les arts de la table, avec des assiettes réalisées par des artisans locaux.

Ici, tous les éléments sont réunis pour vous offrir un pur moment de détente, synonyme de la Provence.

CHATEAUBERNE.COM

STREET FOOD À MARSEILLE MAZZIA REVISITE LE KEBAB

A près le Croq-Maz voici le keb-AM soit le kebab revisité par Alexandre Mazzia pour son foodtruck « Michel », prénom du père du chef triplement étoilé. Pour ce classique de la street food il sublime ce plat à l'aide de produits sains et locaux : volaille élevée en plein air marinée aux épices ; scarole croquante, mayonnaise végétale au lait de soja, sauce chimichurri, pickles de céleri, pommade de poivrons et gel de piment. Le tout escorté de frites finement craquantes, rissolées dans une huile de riz, saupoudrées d'épices, gel de piment aigre-doux et herbes fraîches. Un plaisir coupable (14 €) servi du mardi au samedi de 11h30 à 14 heures au foodtruck Michel installé 17, rue François Rocca à Marseille 8ème (à deux pas du restaurant AM).





HOSTELLERIE LES GORGES DE PENNAFORT

LA GÉNÉREUSE CRÉATIVITÉ D'ANTHONY SALLIÈGE

L'endroit est surprenant de beauté. Fond de vallée, départ des gorges : dans le silence de la nature l'hostellerie est posée là, pour accueillir le visiteur en quête de douceur de vivre et de cuisine de bon(s) goût(s) élaborée par le chef Anthony Salliège.

Par Michel EGEA
Photos : hostellerie-pennafort.com



Lorsque je suis arrivé ici, je me suis dit que c'était un bel endroit et une belle maison pour un chef ! » Pendant 7 ans, Anthony Salliège va savourer le temps qui passe au cœur du Var et aux côtés de Philippe Da Silva, étoilé au Michelin, avec lequel il compose un duo idéal. « Puis en 2007 j'ai décidé de retourner en Bourgogne afin de poursuivre ma carrière à la Montagne de Brancion et à l'Hostellerie des Clos à Chablis. En 2018, se souvient Anthony Salliège, Philippe Da Silva me téléphone et me demande si je suis intéressé pour revenir à Pennafort comme chef exécutif. Autant vous dire que je n'ai pas trainé pour prendre ma décision... Il s'était donné deux ans pour passer la main et prendre sa retraite.» La suite on ne la

connaît que trop, hélas, Philippe Da Silva était l'une des premières victimes du covid. Un choc pour les propriétaires de l'établissement et pour le chef Salliège qui allait reprendre le flambeau de l'un de ses mentors. Une situation pour le moins difficile à gérer d'autant plus que la pandémie pesait sur l'activité économique. Mais tout en conservant la générosité de la cuisine de son prédécesseur, Anthony Salliège va, progressivement, installer sa personnalité sur les tables de l'établissement.

Finesse, émotion, simplicité et créativité : quatre directions qui n'en font qu'une à la sortie de la cuisine pour apporter du bonheur aux convives. Quatre axes de travail pour ce professionnel qui ne se départit

jamais de l'élégance visuelle et gustative dans ses assiettes. Peut-être en raison de sa passion pour la pâtisserie qui a guidé ses premiers pas de meilleur apprenti de la Nièvre embauché, à 17 ans, chez Jacques Lameloise, chef triplement étoilé. Paradoxalement, Anthony Salliège n'aime pas travailler le fromage frais et la crème épaisse. Ses préférences vont vers le poisson, qui lui donne l'occasion de prendre du plaisir à lever les filets avec la précision d'un horloger suisse, et les gibiers. Son inspiration et sa créativité, c'est dans son enfance qu'il va les chercher. Il conserve de ses jeunes années dans le Morvan les souvenirs de sa nourrice, qu'il considérerait comme sa grand-mère, et de sa mère, souvenirs émus de « deux femmes aimantes, travailleuses et

courageuses », ainsi que des saveurs qu'il entretient comme ses « *madeines de Proust* », rôtis à la cocotte piqués à l'ail et aux petits oignons grillés, le pain perdu qu'il réalisait pour le goûter avec ses copains, la fraîcheur des légumes achetés au marché et la subtilité de ces herbes toutes simples qui apportent beaucoup à sa cuisine.

De la subtilité, il en trouve aussi en aimant jouer avec des touches exotiques n'hésitant pas à marier purée de dates, manioc et banane plantain, carottes et gingembre, citron noir d'Iran pour les tuiles, bouillon thaï et citronnelle : « *tout ça avec délicatesse et précision, confie-t-il. En fait je cherche en permanence des ingrédients qui me parlent pour créer. Et ici, au cœur de la Provence, je suis servi...* »

**Finesse,
émotion,
simplicité
et créativité**



CAVE SUR SALLE

Visible depuis la salle, la cave de l'établissement est le domaine d'Odile Denoyelle, cheffe sommelière. Ici elle propose quelque 600 références. Des flacons provençaux, bien entendu, pour faire mentir le proverbe que « nul n'est prophète en son pays » mais aussi de toutes les régions de France et de tous les millésimes, ou presque. Pépites confidentielles et grands crus réputés se côtoient pour le plaisir des amateurs qui, souvent, se laissent guider par l'expérience d'Odile Denoyelle pour de superbes accords mets-vin.

« Je me sens bien, ici, j'ai vraiment un lien spécial avec ce lieu ! »

ANTHONY SALLIÈGE

On le croquera à Lorgues, au marché du mardi, ou au Muy le dimanche, tôt le matin, pour trouver son bonheur. Puis retour à Pennafort pour donner à son tour du bonheur à ses visiteurs du jour. « *Je me sens bien, ici, j'ai vraiment un lien spécial avec ce lieu !* » Aux portes des gorges de Pennafort une bonne étoile veille sur lui, celle de Philippe Da Silva dont le regard rieur accompagne son travail en cuisine. Il ne lui reste plus qu'à accrocher la sienne au fronton de l'hostellerie.

UN LIEU MAGIQUE, LA MAISON DU BONHEUR

On vient du monde entier pour goûter les délices d'une villégiature à l'Hostellerie des Gorges de Pennafort. Car si la table est gastronomique, l'hôtel, qui compte 13 chambres et suites, est un établissement 4 étoiles, ancien relais de poste et authentique bastide provençale mis en lumière et en beauté par la propriétaire des lieux, Geneviève Garassin qui en parle comme étant « la maison du bonheur ». Décoration extérieure avec les œuvres de deux créateurs contemporains, Sylvie Derly et Mattia Bosco qui peuplent les jardins, aménagement intérieur, tout d'élégance et de chaleur. L'endroit offre aussi les services d'un espace de détente Thalgo, d'un hamman, d'un solarium, d'une piscine extérieure et d'une salle de fitness. Le tout au cœur d'un environnement tout de quiétude et de sérénité.

HOSTELLERIE LES GORGES DE PENNAFORT

8660 RD 25
83830 Callas
Tél. : 04 94 76 66 51
hostellerie-pennafort.com



La Recette

D'ANTHONY SALLIÈGE

BONITE ET FRAISES BLANCHES

SORBET AU POIVRE DE SICHUAN



POUR 4 PERSONNES

Le marché : une bonite de 800 g ; 250 g de fraises blanches ; quelques feuilles d'épinards

Pour le sorbet : 500 g de jus de fraises ; 125 g de jus de citron ; 750 g de sucre ; 1,6 l d'eau ; 10 g de poivre de Sichuan concassé ; 15 g de stabilisateur

Pour la tuile : 100 g de blanc d'œuf ; 1 pincée de sel ; 80 g de farine ; 50 g de beurre fondu

Pour la vinaigrette : 5 cl de vinaigre balsamique ; 20 cl d'huile d'olive ; fleur de sel.

PRÉPARATION

1. Faire chauffer tous les ingrédients du sorbet. Laisser infuser le poivre jusqu'à refroidissement. Passer au chinois étamine et turbiner.
2. Faire l'appareil à tuile en mélangeant la farine, les blancs d'œufs et le sel, puis ajouter le beurre fondu chaud. Étaler votre pâte sur l'empreinte de votre choix, cuire à 160° pendant 7 à 8 min.
3. Lever la bonite, enlever la peau puis couper en lamelles.
4. Tailler les fraises blanches en julienne.
5. Ciseler les feuilles d'épinards.

DRESSAGE

Dresser dans un cercle, tapisser le fond de lamelles de bonite, ajouter dessus la julienne de fraises blanches, puis parsemer d'épinards ciselés. Mettre une cuillère de vinaigrette, 1 pincée de fleur de sel. Former une quenelle de glace et la déposer bien au centre. Ajouter la tuile pour finir.



CHATEAU DE LA ROQUE FORCADE

DOMAINE D'EXCEPTION



RD 8 - Lieu dit «Baume de Marron» - 13127 PEYPIN - 04 42 98 81 41

www.chateaudelaroqueforcade.com



Click and collect

HÔTEL & SPA DU CASTELLET

FABIEN FERRÉ, NOUVEAU CHEF EXÉCUTIF



Chef en second de Christophe Bacqué pendant 10 ans, Fabien Ferré est désormais le nouveau Chef exécutif de l'Hôtel & Spa du Castellet. Arrivé en 2013 au Castellet, sa détermination et sa créativité le mènent à évoluer. Il participe alors à des concours de cuisine et remporte le Trophée de l'Espoir de l'Année 2014 organisé par le magazine « Le Chef ». En 2018, le restaurant Christophe Bacqué est récompensé d'une 3ème étoile Michelin, la même année il est finaliste du concours Meilleur Ouvrier de France de cuisine, un pas de plus vers l'excellence. De ses racines bourguignonnes, Fabien Ferré garde un amour inconditionnel pour les produits de qualité, les bons vins et le goût de la générosité ! Son cœur se porte aujourd'hui vers la Méditerranée et la Provence. La mer, les poissons frais, les fruits et légumes gorgés de soleil...

HOTELDUCASTELLET.NET

GAULT&MILLAU TOUR PACA

TOUS LES LAURÉATS



Outre le Gault&Millau d'or attribué à Mathias Dandine (lire ci-dessus) plusieurs autres prix ont été décernés à des professionnels de la région. Ainsi la distinction de Grand de Demain est revenue à Coline Faulquier - Signature (Marseille, 8ème arrdt) et celle de Jeune Talent à Edgar Bosquez - Ékume (Marseille, 7ème arrdt). Le prix Techniques d'Excellence a été décerné à Denis Fétisson - La Place de Mougins (Mougins), celui de Sommelier à David Piquet - La Villa Madie (Cassis), Tradition d'Aujourd'hui à Pascal Auger - La Vieille Fontaine - Hôtel d'Europe (Avignon), Cuisine de la mer, des lacs et des rivières à Matthieu Roche - Ourea (Marseille 6ème arrdt), Terroir d'Exception à Laëtitia Visse - La Femme du Boucher (Marseille, 6ème arrdt), Pâtissier à Benoît Jabouille - Le Restaurant des Rois - La Réserve de Beaulieu (Beaulieu-sur-Mer), Accueil à Jacques Bellot - Les Peupliers (Baratier) et, enfin, le prix de Jeune Talent Service en salle a été attribué à Lorine Letanneaux - Le Mas Bottero (Saint-Cannat).

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE

MARC FONTANE AU PIANO

Passé par les cuisines étoilées, de l'auberge des Templiers à la Réserve de Beaulieu, puis par celles d'Anne-Sophie Pic et le Château Saint Martin, le Chef Marc Fontane est désormais aux commandes des cuisines de La Table de l'Orangerie, le restaurant gastronomique, et de l'Orangerie, la brasserie, au Château de Fonscolombe. Il a perfectionné sa technicité et développé sa créativité au cours des 10 années passées auprès du Chef Yannick nourrissant en même temps une expérience Méditerranéenne lui

permettant de proposer une cuisine gastronomique alliant des produits de qualité issus de producteurs locaux mettant l'accent sur la Provence. Vaste domaine viticole de 40 hectares exploité en agriculture biologique, le Château de Fonscolombe au style Quattrocento reste le lieu rêvé pour des escapades sous le signe de la déconnexion, cette demeure étant une merveille architecturale du XVIIIe siècle.

FONSCOLOMBE.COM



DESTINATION DRACÉNIÉ PROVENCE VERDON

*Venez, vous reviendrez**

**Come once, you will come back*

Conception graphique : edclick - Photo : © onmentesvoiles - 04/2023 ©



DRACÉNIÉ
PROVENCE VERDON
agglomération



+ d'infos sur
tourisme.dracenie.com

DESTINATION NATURE

Randos et vélos

*A nature based tourist
destination*

DESTINATION GOURMANDE

Terroir et gastronomie

*Gastronomy and Terroir :
for your delight*

DESTINATION CULTURE

Nos villages,
événements et musées

*Culture Destination :
heritage, villages, museum*

DESTINATION VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Fascinant !

*Vineyards & Discoveries
destination : quite
fascinating*

VOTRE DESTINATION NATURE ET CULTURE

Des lumières, des massifs, des villages perchés sur les collines ou lovés au cœur des vallées, des oliviers et de la vigne, des fleurs et des oiseaux, des pierres vénérables qui racontent l'histoire, des femmes et des hommes qui vivent, travaillent et accueillent : voici les bonnes raisons de découvrir la **Dracénie**.

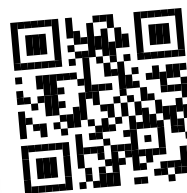
Avec son esprit «2cv», mieux qu'une carte postale de vacances, la Dracénie propose une destination où il fait bon vivre en toutes saisons, tout simplement.

Ici, le terroir recèle des trésors que nos vigneron, producteurs et restaurateurs savent magnifier pour vous régaler.

Ici, la culture est une deuxième nature, expositions, concerts, musées rythment toute l'année un territoire vraiment unique.

Ici, chez vous maintenant, la lumière vous accueille, les paysages défilent, toujours changeants, et vos moments de détente prennent un sens.

découvrez
toutes les richesses de la
Dracénie



Ou sur le **blog**
<https://onmetlesvoiles.com/que-faire-draguignan-alentours/>





**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 Liqueuriste. 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



MAISON MIP

UNE VILLÉGIATURE DE RÊVE AU PIED DE SAINTE-VICTOIRE

Déguster un verre de rosé, les pieds dans l'eau, en observant les ramures des pins et des oliviers qui bruissent sous l'effet de la brise estivale de mi-journée alors que les cigales célèbrent la saison chaude en activant leurs cymbales. Se prélasser sans contrainte aucune, pendant une séance de jacuzzi ou de sauna, en ayant pour unique paysage le rocher de la montagne Sainte-Victoire tellement aimée par Cézanne. S'offrir une partie de pétanque avant de prendre l'apéro. Dîner et s'abandonner dans la fraîcheur retrouvée de la nuit d'été avant de fermer les yeux et de boucler une journée de farniente en pensant à celle qui viendra le lendemain. Depuis quelques mois, Guillaume et Virginie Philip, les propriétaires du Domaine des Diabes, vous proposent de transformer votre rêve en réalité en fréquentant leur villa MIP, une accueillante bastide provençale installée au cœur de leurs 80 hectares de forêts et de vignes. Loin du tumulte agressif et bruyant du monde, cette maison est un petit bijou. La bastide est cosy, avec une chambre parentale et sa salle de bain, deux autres chambres avec une salle de bain, une grande salle de séjour, une cuisine équipée dernier cri et un salon avec cheminée pour l'hiver... Tout ça embelli par une distinguée et délicieuse décoration.

Un week-end, une semaine, un mois : en amoureux, en famille ou entre amis, le dépaysement et la tranquillité sont garantis. Et pendant votre séjour, Guillaume et Virginie sont là pour vous conseiller dans vos choix de découverte de la Provence et, bien entendu, pour vous présenter leurs vignes et leur cave afin que vous n'ignoriez plus rien de la belle alchimie qui aboutit au vin... Un peu d'œnotourisme n'a jamais fait de mal à personne !



DOMAINE DES DIABLES - MIP
VIGNERONS EN PROVENCE

Chemin de la Colle, 13114 Puylobrier
Tél. : 06 81 43 94 62



CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE

« NOUS CULTIVONS
L'ART DE VIVRE PROVENÇAL »

Profondément ancrée dans son Histoire, la Famille Fabre-Grimaldi vous ouvre ses portes toute l'année pour vous faire découvrir les 400 ans d'histoire de sa propriété.

Au cœur du vignoble, Kate et Romain accueilleront néophytes et amateurs du vin dans un espace dédié à la dégustation. Les plus gourmands pourront apprécier la sélection sucrée et salée de la boutique. Les amateurs d'art et de tradition s'émerveilleront devant l'exceptionnelle collection privée de santons. Tous les jeudis d'avril à octobre, laissez-vous guider dans les jardins historiques, puis dégustez les vins « Cru Classé » au cours de la visite découverte de la propriété. Enfin, régalez-vous autour d'un délicieux

panier pique-nique concocté par le Chef traiteur du domaine» Christophe Neri. Pour les plus aventureux, partez à la découverte du vignoble au cours d'une excursion guidée en VTT électrique ou quad.

Renseignements et réservation

au 04 94 28 20 31 – boutique@amerade.com

Ouvert toute l'année sauf les dimanches et lundis.



CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE

Route de Puget-Ville – 83390 Pierrefeu du Var
Tél. : 04 94 28 20 31

Les Vignerons du Castellas

AOP COTEAUX AIX-EN-PROVENCE - IGP MÉDITERRANÉE



*Aux Vignerons du Castellas, à la Fare les Oliviers,
les coopérateurs s'évertuent depuis 1929 à faire du bon vin.
Preuve de sa qualité, le domaine Notre Dame Rosé a remporté la médaille
d'or lors du concours général de Paris et la médaille d'or aux Vinalies,
également pour les Hauts du Castellas Rosé avec la médaille d'argent du
concours général de Paris et la médaille d'or aux Vinalies.*

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

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

CHÂTEAU DE LA GALINIÈRE

UN LIEU UNIQUE OÙ SE MÊLENT MODERNITÉ ET AUTHENTICITÉ

Les 90 hectares de vignes du Château, 100% certifiés en agriculture biologique, produisent des Côtes de Provence frais et aromatiques et un Côtes de Provence Sainte Victoire élégant et minéral. Découvrez une gamme de vins pour toutes les envies, un comptoir de dégustation convivial, un espace de détente au cœur des vignes. Prolongez l'expérience par une visite guidée de la cave, suivie d'une dégustation pour tout connaître sur l'appellation et le savoir-faire du Château de la Galinière.

Tous les premiers jeudis du mois, de Mai à Septembre, rejoignez le Château, dès 17h, lors des soirées « **Chill-out & rosé** ». Food trucks et musique se mêleront à la fête, pour vous faire passer une soirée festive. Plutôt du matin ? Réservez vos places pour les brunchs, tous les derniers dimanches du mois, de Mai à Septembre également, de 12h à 15h (attention les places sont limitées). N'hésitez pas à contacter le Château, pour plus de renseigne-



ments, au **04 42 29 09 84/06 11 78 68 97** ou directement par mail à caveau@chateaudelagaliniere.com
Lucie, Manon et Anais vous accueilleront du lundi au dimanche, de 10h à 18h.

WWW.CHATEAUDELAGALINIERE.COM



CELLIER
MARIUS CAIUS
DEPUIS 1912

Le Cellier de Marius Caius
47 Grand'Rue - 83910 Fourrières
www.cellier-marius-caius.fr
0 4 9 4 7 8 4 3 2 9





CHATEAU ♦ DE LA ♦ GALINIÈRE

A deux pas d'Aix en Provence, sur la commune de Châteauneuf-le-Rouge, notre domaine niché dans un écrin de verdure au pied de la Sainte Victoire, produit des vins certifiés en agriculture biologique sur deux appellations locales Côtes de Provence et Côtes de Provence Sainte Victoire.

Notre équipe vous accueille du Lundi au Samedi pour vous faire découvrir notre savoir-faire à travers une visite guidée du vignoble (sur réservation) ou pour vous faire déguster nos cuvées en rouge, rosés et blancs.

En été, de nombreuses activités sont proposées pour satisfaire les grands et les petits.



◆ www.chateaudelagaliniere.com



◆ RN7 - en face de l'Hotel Mercure 13790 Châteauneuf le Rouge (accessible avec les transports en commun) - caveau@chateaudelagaliniere.com - 0611786797.



◆  [lechateaudelagaliniere](https://www.facebook.com/lechateaudelagaliniere)
◆ 





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, qui expriment les différents terroirs et cépages du vignoble qui s'étend sur 50 hectares. Venez les rencontrer à Rognes. Les blancs se distinguent en deux cuvées : une pour accompagner apéritifs et fruits de mer, une plus complexe et boisée qui se mariera avec des plats plus élaborés ainsi que du fromage.

Des vins rouges riches et puissants qui se déclinent en 4 gammes. Le vieilles vignes et le domaine, élevés en cuve inox, fruités, avec une belle intensité. Le Symphonie, élevé 1 an en fût, avec plus de matière et des notes légèrement torrifiées. Enfin, le Collection de Naïs, cuvée prestige, vinifiée et élevée en fût durant 2 ans. C'est un vin d'une intensité et d'une longueur remarquable. Des vins rosés qui se déclinent en 5 cuvées très différentes. Un rosé Igp sec et léger, le fruité de Naïs 100% muscat pour l'apéritif, notre cuvée signature le domaine complexe et équilibré pour tous les repas. Le création une explosion



de saveurs qui va sur les agrumes. Et enfin, le symphonie rosé élevé en fût pour accompagner vos repas les plus élaborés.

Venez découvrir le sentier Vigneron du Domaine. Une marche accessible à tous, avec des explications interactives le long du parcours, pour découvrir notre vignoble.

DOMAINE NAÏS



SALLE DE RÉCEPTION LE PIGEONNIER DE NAÏS

Au dessus du caveau avec son jardin, le cadre idéal pour organiser événements familiaux ou professionnel. Une salle entièrement privatisable de 80 places et son étonnante terrasse panoramique entre vignes et collines. Equipée, Cuisine, Accès personne à mobilité réduite, sanitaires, vestiaire, Espace vert clos et sécurisé terrain de boules, parking.

INFOS / RÉSERVATION
04 42 50 16 73
lepigeonnierdenais@gmail.com

Venez au caveau déguster nos vins et visitez notre chai, du lundi au samedi de 9h - 12h et 15h - 18h30 toute l'année.

Nos vins sont disponibles en ligne également domainenais.fr/boutique/nos-distributeurs

161 Route du Puy Sainte-Réparate - 13840 ROGNES - domainenais@gmail.com - 04 42 50 16 73

📷 📌 **Domaine Naïs**





BARGEMONE LA RENAISSANCE !

Situé à Saint-Cannat, Bargemone est un domaine installé au cœur d'une propriété de 350 hectares. Le vignoble est classé en AOP Coteaux d'Aix-en-Provence et tous les vins sont certifiés en Agriculture Biologique. La famille Einaudi a fait l'acquisition du domaine en 2019 afin d'y donner un nouvel élan d'excellence, de convivialité et de durabilité.

Après plus de deux ans de travaux, l'extension de la cave est enfin terminée. Bargemone s'offre un nouveau départ. Des soirées sont organisées tous les mercredis soirs durant la saison estivale, de 19 h à 22 h 30 dans une ambiance festive et conviviale. Groupes de musique, DJ, animations œnologiques ou encore dégustations de vins sauront vous immerger dans l'univers Bargemone. Toute l'équipe du domaine a hâte de vous présenter son nouveau chapitre. Bargemone sera bien plus que du vin, ce sera un lieu de vie destiné au partage, à l'échange.

Ouvert du lundi au samedi de 10 h à 19 h !

DOMAINE BARGEMONE

3100 Route d'Aix RN7, Saint-Cannat

Tél : 04 42 57 22 44

contact@bargemone.com

www.bargemone.com



CHÂTEAU BONISSON

UNE SAISON RICHE EN ÉVÈNEMENTS

La saison estivale sera lancée au Château Bonisson avec une nouvelle exposition au Bonisson Art Center à partir du 20 mai : « Léon Wuidar, une peinture à géométrie variable » (jusqu'au 17 septembre 2023). Visite libre aux horaires d'ouverture et visites guidées les samedis & dimanches à 16h sur réservation via le site internet ou en appelant le domaine.

Vous pourrez aussi venir écouter des concerts en plein air tout au long de l'été dans le cadre du Festival des Musicales dans les Vignes : concert jazz New Orleans le 16 juin, Gospel le 6 août et un cabaret viticole le 18 août. Le jazz sera de nouveau mis à l'honneur les 28 et 29 juillet avec la 1ère édition du Bonisson Jazz Festival. Une soirée dédiée à l'univers de la moto aura lieu le 1er juillet : Ride & Wine. Balade moto dans le Luberon, tour des vignes en side-car, DJ, foodtruck.

Enfin, venez rire au milieu des vignes dans le cadre du festival Cépages & Comédies avec une soirée stand-up le 5 juillet.

Informations et réservations sur bonisson.com ou au caveau du domaine, ouvert du mardi au dimanche de 11h à 19h.



CHÂTEAU BONISSON

177 route des Mauvares – 13840 Rognes

Tél. : 06 78 09 02 30

Tél. : 04 42 66 90 20

contact@bonisson.com

FÊTE DES VINS DES COTEAUX

D'AIX-EN-PROVENCE

Dimanche 23 juillet de 10h à 19h au centre du village de Rognes.

Créé en 1984, tout comme l'AOP, la Fête des Vins des Coteaux d'Aix-en-Provence à Rognes perdure chaque année dans notre village provençal à 15km d'Aix-en-Provence. L'édition 2023 se tiendra au cœur du village de Rognes le dimanche 23 juillet 2023 de 10h à 19h. L'édition 2022 avait réuni plus de 3.000 visiteurs !

Les visiteurs pourront retrouver plus d'une trentaine de vigneron de l'appellation, ainsi que des artisans proposant des produits locaux. Des animations musicales ainsi que des jeux pour les enfants auront lieu tout au long de la journée. Plusieurs choix de restauration seront disponibles. Une tombola permettra aux plus chanceux de remporter des lots incluant du vin de l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence. Organisée par le Comité de la Fête des Vins de Rognes.



CHÂTEAU
BARBANAU



VENTE AU DOMAINE & DÉGUSTATION

HAMEAU DE ROQUEFORT , 13830 ROQUEFORT LA BEDOULE
04 42 73 14 60 - WWW.CHATEAU-BARBANAU.COM

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



CHÂTEAU DE CHAUSSE

Situé dans la région varoise de la Côte d'Azur, le Château de Chausse propose une expérience mémorable à tout ceux qui le visitent. Loin de l'agitation du littoral, entre La Croix Valmer et Gassin, le domaine a réouvert ses portes cette année, accueillant les visiteurs dans un cadre rénové et amélioré. C'est un tout nouveau domaine que nous retrouvons, mêlant architecture provençale moderne et savoir-faire viticole.

Quinze hectares de vignes classées en Côtes de Provence affirmant une identité forte notamment

par sa production de vin rouge. Domaine bio depuis 2015, le Château de Chausse a toujours aimé préserver le terroir environnant. Vous y dégusterez des vins qui allient émotion, complexité et personnalité. Des rosés d'une grande finesse, des blancs révélant leur côté floral ainsi que des rouges élevés en fût permettant d'affirmer leur singularité.

Le domaine vous accueille tout au long de l'année pour y découvrir ses vins en ses lieux mais également pour y partager un agréable moment durant ses différents événements.

Photo CHAT_DE_CHAUSSE @Serge Chapuis
Photo Shooting Chausse @Ella Kuhn

CHÂTEAU DE CHAUSSE

Rue Frédéric Mistral
83420 La Croix Valmer
Tél. : 04 94 79 60 57
contact@chateaudechause.fr





CHÂTEAU DE CHAUSSE

CÔTES-DE-PROVENCE



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

MÉDITERRANÉE PORTE DES MAURES

"l'art du vin et de la découverte"



Savourez les vins de Côtes de Provence La Londe et Pierrefeu,
élaborés avec savoir-faire par nos vignerons passionnés, sur un territoire d'excellence labellisé
Vignobles & Découvertes

Plongez dans des aventures œnotouristiques inoubliables,
des dégustations classiques aux expériences originales dans le vignoble.

Laissez-vous séduire par la beauté du terroir,
les sols remarquables et le climat méditerranéen, qui façonnent des vins de qualité et de typicité.

Rencontrez des professionnels reconnus pour leur sérieux et la qualité de leur offre,
et partagez des instants œnotouristiques magiques en Provence, Méditerranée Porte des Maures !

Retrouvez tous nos évènements œnotouristiques sur
[SORTIR.MPMTOURISME.COM](https://www.sortir.mpmtourisme.com)

« Un territoire d'excellence labellisé depuis 2022. »

François de CANSON
Président de la Communauté de Communes
Méditerranée Porte des Maures
Maire de La Londe les Maures
Vice-président de la Région Provence Alpes Côte d'Azur



SAINTE MARGUERITE EN PROVENCE, CRU CLASSÉ* DEPUIS 1955

Une signature aromatique singulière pour découvrir les vins rosés de Provence autrement. Sainte Marguerite en Provence est l'image d'une Provence authentique, plus secrète, entre terre et mer. L'histoire débute en 1977 lorsque la famille Fayard fait l'acquisition de cette propriété Cru Classé des Côtes-de-Provence, située sur le terroir réputé de La Londe. Anticipant les nouvelles attentes des consommateurs, ils élaborent des vins rosés définis par leur élégance et leur finesse, un style qui continue de se démarquer. Ces visionnaires sont également attentifs à l'environnement: après des années de culture plus naturelle des vignes, ils obtiennent la certification Ecocert dès 2003.

La passion, l'exigence et un vignoble exceptionnel façonnent un savoir-faire remarquable et des vins singuliers. Pour déguster ces derniers, il faut faire l'expérience de la visite de la cave érigée en 2020, à l'initiative d'Olivier et Enzo Fayard, sur la parcelle Château Sainte Marguerite, à La Londe-les-Maures. Un bâtiment contemporain et minimaliste, parfaitement intégré dans le paysage, signé par l'architecte varois Pascal Flayols. Le domaine est dressé au milieu des vignes, entièrement ouvert sur la nature et baigné de lumière. Dans un décor au luxe discret, l'accueil réservé aux visiteurs est souriant et généreux afin de leur faire vivre un moment de partage et de plaisir autour du vin.

SAINTE MARGUERITE EN PROVENCE

381, Route de Valcros
83250 La Londe-les-Maures
contact@vinsfayard.com
www.saintemargueriteenprovence.com

Dégustation des cuvées Fantastique Château Sainte Marguerite (Rosé, Rouge et Blanc), Cru Classé, certifiées biologiques et vegans, et de la cuvée Symphonie Maison Sainte Marguerite (Rosé) certifiée biologique :

- De janvier à avril : 9h00-12h30 ; 13h00-18h00
- De mai à septembre : 9h00-19h00
- D'octobre à décembre : 9h00-12h30 ; 13h00-18h00





cellier des
3COLLINES



vignerons engagés



10
ans
cellier des
3COLLINES
CÔTES DE PROVENCE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



cellier des
3COLLINES

Rond point du Michelage
83780 FLAYOSC
04 94 39 61 09
www.cellierdes3collines.com



TERRES AILÉES DE GONFARON

100 ANS D'HISTOIRE

Après avoir célébré ses 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 leurs terroirs. L'âne de Gonfaron, symbole légendaire de la commune et de leur cave coopérative, est lui aussi de retour. Il reprend sa place au fronton des bâtiments et sur les étiquettes des bouteilles ! C'est avec une méthode sélective et d'autant plus pertinente que les 700 hectares de vignes exploités par la cave autorisent des cuvées ambitieuses, des assemblages savants qui tirent pleinement partie de la diversité des sols. Une large gamme de vin pour cette cave. En effet, pas moins de six cuvées aux caractères bien prononcés. De quoi varier les plaisirs, trouver l'accord parfait, accompagner l'instant, quel qu'il soit, de la bouteille idoine. La cave dispose d'une salle de réception avec chai de vieillissement où peuvent être organisées dégustation, initiation à la dégustation, visite de cave.

Vente et dégustation de vins / Visite de cave / Balade vigneronne.

TERRES AILÉES DE GONFARON

Tél. : 04 94 59 63 72

commercial@vignerons-gonfaron.com

terresaileesdegonfaron.com





DOMAINE DE L'ANGLADE

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 micro-climat varois et dévoiler des vins d'une grande élégance.

MÉLODIE EN 9 CÉPAGES

Cultivées de manière traditionnelle, labélisées H.V.E niveau 3, les vignes carillonnent dans cet écrin pour vous proposer leurs 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

2023 Les Musicales dans les Vignes, ART & VIN sous le thème « Quand l'Art & le vin lient les Hommes », Concerts après la plage... Plus d'intimité... « A la découverte de notre CHAI » : lumière chaude tamisée, pierres apparentes, bois des barriques, nos visites dégustation vous offriront une ambiance unique et privilégiée (sur rendez-vous).

Propriétaire-récoltant - Vigneron Indépendant
Label HVE - Mis en bouteille à la propriété.

Vente, Visite et Dégustation à la Propriété.

Ouvert toute l'année.

DOMAINE DE L'ANGLADE

1060 Avenue Vincent Auriol

83980 Le Lavandou

Tél. : 04 94 7110 89

www.domainedelanglade.fr



DOMAINE
DE
l'Anglade



Vente & dégustation à la Propriété



1060 Avenue Vincent Auriol
FR83980 LE LAVANDOU
Tél : +33(0)4 94 71 10 89

Boutique en ligne
www.domainedelanglade.fr
info@domainedelanglade.fr





BASTIDE SAINT JULIEN

Une maison d'hôtes de charme, un lieu d'exception pour l'organisation d'événements, une demeure de caractère entièrement rénovée, une atmosphère élégante et authentique au cœur de la Provence Verte, la Bastide Saint Julien est un havre de paix... et bien plus encore.

Pour un séjour d'exception, éveillez vos sens dans ce lieu envoûtant. Chant des cigales, vins du Château St Julien, fabuleux paysages varois, l'immersion est totale dans l'art de vivre provençal.

Cinq chambres d'hôtes décorées avec raffinement vous embarquent pour une escale inoubliable et ressourçante.

Des prestations haut de gamme dans une Bastide de charme

Idéalement placée non loin du magnifique Couvent Royal de St Maximin et de l'Abbaye de la Celle, entre Aix-en-Provence et Brignoles, la Bastide Saint Julien propose des prestations haut de gamme pour un séjour raffiné et très confortable : piscine chauffée, pool house, salle de fitness et sauna, salle de réception, terrasse bordée d'un jardin fleuri entouré d'oliviers, de cyprès et de chêne...

Un lieu harmonieux, baigné de lumière, propice au repos.

BASTIDE SAINT JULIEN

600, Route de Tourves - RD 205
83170 LA CELLE
www.bastide-saint-julien.com
info@bastide-saint-julien.com



DOMAINE SAINT JULIEN

Une année exceptionnelle récompensée par de nombreuses médailles

Situé au cœur de la Provence Verte, chevauchant les communes de La Celle et Tourves, le Château Saint Julien est doté d'un terroir très approprié aux vins gourmands et généreux. Niché au pied des contreforts rocheux de La Loube, les vignes de Saint Julien bénéficient d'un microclimat exceptionnel et précieux dans un contexte de changement climatique.

Le travail de la vigne et du vin est élaboré avec un savoir-faire traditionnel, rigoureux, et dans le plus grand respect de l'environnement. « Le secret de nos cuvées c'est la rencontre d'une passion, d'une terre et d'un savoir-faire spécifique : l'alliance subtile des méthodes ancestrales et des techniques contemporaines de vinification » explique Claire Canolle, responsable du Domaine Saint Julien.

2022, un millésime gourmand et délicat.

Médaille d'Or au Concours Général Agricole et auprès des Jeunes Agriculteurs du Var, médaille de Bronze à la Foire de Brignoles, le Château Saint Julien Blanc 2022 s'est largement fait remarquer cette année. Le Château Saint Julien Rosé 2022 n'est pas en reste avec trois médailles d'Or au Mondial du Rosé, au Concours des vignerons indépendants et à la Foire de Brignoles. Tous les vins du domaine sont disponibles à la dégustation dans le caveau et sur la boutique en ligne.

DOMAINE SAINT JULIEN

RD 205 - 83170 LA CELLE
Tél : 04 94 59 26 10
info@domaine-st-julien.com
www.domaine-saint-julien.com

... QUELQUES RÉFÉRENCES

CHÂTEAU DU GALOUPET CRU CLASSÉ

La Londe les Maures
Un fleuron historique
de la Provence viticole
qui surplombe la méditerranée
Acquis par LVMH



DOMAINE DE CANTARELLE

Brue-Auriac
Saint-Maximin-la-Sainte-Beaume
Une des plus grandes caves
particulière des Coteaux
Varois en Provence

Acquis par
CAP WINE
INTERNATIONAL



COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

RÉF. : 830 609
Superbe domaine viticole
au charme bucolique
Production de haute qualité
Prix entre 2 et 3 M€



BLUESIDE
PROPRIÉTÉS VITICOLES • VINEYARD ESTATES



CHÂTEAU YSSOLE

Cabasse – Côtes de Provence
Un domaine viticole familial

Acquis par
la Maison AEGERTER

CÔTES DE PROVENCE

RÉF. : 830 606
Grand domaine viticole
Château – Exploitation rentable
Prix entre 10 et 12 M€



CÔTES DE PROVENCE

RÉF. : 830 547
Belle propriété viticole
et œnotouristique
Bâties de caractère
Espaces de réception
Prix entre 2 et 3 M€



QUELQUES
ACTUALITÉS ...





PRODUITS FABRIQUÉS SUR NOTRE
SITE DE LA CRAU DANS LE VAR

**PRODUCTION DE
GLACE CARBONIQUE
CARBO-GLACE.FR**



**LIVRAISON
DANS TOUTE
LA PACA 7/7
TOUTE
L'ANNÉE**

06.21.16.72.65

**GLAÇONS, GLACE PILÉE, MACHINE À
FUMÉE LOURDE**

CHÂTEAU SAINT-MAUR CRU CLASSÉ



Vous présente un programme estival vibrant sous le signe du partage et la convivialité pour l'été 2023.

Célébrez le solstice d'été le **mercredi 21 juin, de 19h à minuit**, à la **Fête de la Musique***, avec de la musique live devant le Château de Grimaud.

En juillet et août, le domaine accueillera également une exposition d'art dirigée par Victoire MONROSE, à découvrir librement pendant les heures d'ouverture de la boutique.

Chaque **jeudi soir du 29 juin au 7 septembre, de 19h à 23h** pour les **Jeudi Fresh*** venez sur la terrasse du Château Saint-Maur, transformée en bar à vin sous les étoiles. Profitez des douces soirées d'été avec de la musique live face au village de Grimaud. Les **Mardi Chill***, du **27 juin au 5 septembre, de 19h à 23h**, vous feront vivre une soirée festive et décontractée avec des sons électro pop au cœur du vignoble sur les pelouses du Château Saint-Maur.

Les **dimanches 23 juillet et 6 août, de 11h à 18h**, lors des **Sunday Lounge***, profitez d'un moment suspendu dans le jardin du domaine rythmé au son de notre bar à vinyles.

Découvrez la cave du domaine et apprenez-en davantage sur la production de vin lors de la **Journée du Patrimoine***, le **dimanche 17 septembre, de 10h à 18h**. Des visites gratuites* seront disponibles avec des départs à 10h, 12h, 14h et 16h.

Bar à vin et food truck sur place, * places limitées, sur réservation uniquement.

Par téléphone au +33 (0)4 94 95 48 48 ou par mail à chateausaintmaur@zannier.com

CHÂTEAU SAINT-MAUR

535, route de Collobrières
83310 COGOLIN
Tél. : 04 94 95 48 48



CHÂTEAU HENRI BONNAUD

UN DOMAINE AU SITE PANORAMIQUE REMARQUABLE

Niché au cœur de l'appellation Palette, la plus confidentielle de Provence située dans un amphithéâtre naturel au pied de la Sainte Victoire, le Château Henri Bonnaud invite à un moment d'évasion. La spécificité du terroir, l'exposition plein sud des vignes et la passion de Stéphane Spitzglous lui permettent d'élaborer des vins rouge, rosé et blanc de grande qualité et de garde, à la signature olfactive et gustative unique. Il produit aujourd'hui des vins biologiques en AOP Palette, AOP

Côtes de Provence Sainte-Victoire et IGP Méditerranée. Le Château Henri Bonnaud, logé dans la campagne Aixoise, est le lieu idéal pour une escapade en Provence. Au programme : dégustation, visite de la cuverie et des chais à barriques pour vous livrer quelques secrets sur l'élaboration de leurs vins. Offrant douceur et tranquillité, les gîtes du domaine sauront mettre tous vos sens en éveil. Chant des cigales, vins du domaine, mer de vignes, Montagne Sainte-Victoire, piscine et jacuzzi ; tous les indispensables pour un séjour d'exception.

A la demande, des événements et séminaires sont organisés sur mesure, dans la salle de réunion ou sur le rooftop du domaine, pour une expérience unique et réussie.

Caveau de vente et de dégustation ouvert du lundi au samedi.

Lundi au vendredi : 10h-12h / 14h-18h

Visite sur rdv

Samedi : 10h-13h / 14h-18h

Ouvert les jours fériés



CHÂTEAU HENRI BONNAUD

585 chemin de la Poudrière

13100 Le Tholonet

Tel. 04 42 66 86 28

contact@chateau-henri-bonnaud.fr



Photo Christophe Duranti

585 chemin de la Poudrière - 13100 Le Tholonet - 04 42 66 86 28 - contact@chateau-henri-bonnaud.fr
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



CHÂTEAU L'ARNAUDE

LE SECRET, LA PASSION...



L'Arnaude, c'est une parenthèse dans un monde pas toujours sage. Déjà ermitage sous Louis XIV, et étape pour les pèlerins en route pour Compostelle, la maison accueille aujourd'hui des voyageurs guidés par une autre forme de ferveur : celle des bons vins, des tables savoureuses et des lits douilletts.

Ce lieu loin des tapages est à l'image de la famille Bréban, un "clan" de négociants viticoles provençaux. À l'âge où certains prennent leur retraite, le patriarche, Jean-Jacques, a choisi de relever un nouveau défi : celui de se confronter à la vigne et de voir fleurir son nom parmi ceux des viticulteurs les plus renommés de Provence.

CHÂTEAU L'ARNAUDE

3100 Route d'Aix RN7 - 83510 Lorgues

Tél. : +33 (0)4 94 73 70 67

info@chateaularnaude.com

www.chateaularnaude.com

château Paradis

AIX EN PROVENCE

Château Paradis vous accueille toute l'année au cœur du vignoble des Coteaux d'Aix-en-Provence.



VISITES - BOUTIQUE
SENTIER VIGNERON
ATELIERS ŒNOLOGIQUES

Quartier Paradis, Chemin de Pommier
13610 Le Puy-Sainte-Réparate

CHATEAUPARADIS.COM

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

Music

EN VIGNES

Laissez-vous tenter par la programmation du festival Music en Vignes 2023 :



19 JUILLET
MONOKINI

Rétro 60's twist et yéyé



20 JUILLET
LES LÉGENDES DU ROCK



21 JUILLET
ABBA FOR EVER

Et plus encore ! Village de food trucks, espace VIP, groupe et CE...

Infos et réservations

MUSICENVIGNES.FR



COURBET
PRODUCTEUR DE PLANTS DE VIGNE

Optez pour le savoir-faire



NOTRE PÉPINIÈRE

8 JOURS APRÈS PLANTATION



NOTRE PÉPINIÈRE

15 JOURS APRÈS PLANTATION



NOTRE PÉPINIÈRE EN ÉTÉ



NOS PLANTATIONS DE VIGNE

**PLANTS DE VIGNE CERTIFIÉS TOUS CÉPAGES / MARQUE ENTAV-INRA ET VITIEP'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

LES ROSÉS DE PROVENCE

DES ROSÉS QUI SE DISTINGUENT.



Léa, barmaid au *Provençal*, Hyères.



VINS DE
PROVENCE

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