



Le Cahier du Tourisme en Provence

« Les Musicales dans les Vignes de Provence - 10^{ème} anniversaire »

LA ROUTE DES VINS

2022 • 2023

VINS DE
PROVENCE
le Gout du Style

MUSICALES
dans les VIGNES
de PROVENCE

TOURISME-VAROIS.COM - CAHIERDUTOURISME-PROVENCE.COM



CHÂTEAU
LA
CASTILLE
PROVENCE - 1566



Dieu, la vigne et les hommes depuis 1566

Situé au pied des Maures, dans le bassin toulonnais, entre La Crau, La Farlède et Solliès-Ville, le Domaine du Château La Castille est un domaine viticole très ancien (né sous cette appellation au 16^{ème} siècle sur des terres déjà plantées de vignes) appartenant au Diocèse de Fréjus-Toulon. Cette propriété de 160 HA est à la fois un lieu de vie inscrit dans le siècle et un lieu de foi dédié au séminaire, à l'ordination des prêtres et aux retraites spirituelles. Près de 25 cépages se côtoient sur ces sols faits de gravoche calcaires et d'alluvions granitiques. Vinifiés et élaborés au Domaine, les vins sont le résultat de plus de cinq siècles d'amour de la vigne et du terroir... Bienvenue dans les vignes du Seigneur

RD 554 de la Farlède à La Crau 83 210 Solliès-Ville - +33(0)494008050 - cave@domaine-castille.fr
www.chateaulacastille.com

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



Sculpture Philippe PASQUA
Crédit photo : Château de la Gaudie

SOMMAIRE

05 - Préface de Nadège Moha : "Et Dieu créa la femme"

06 - Préface d'Eric Pastorino, Président des Vins de Provence

08 - La Route des Vins

10

Les 10 ans du Festival les Musicales dans les Vignes de Provence

14 - Interview de Marie Jeanne Chauvin, Présidente du Festival

16 - Portrait Michel Pellegrino

24 - Entretien avec Chloé Chaume

26 - Entretien avec Stefan Cassar

32 - Les belles histoires du festival

35 - Programme du festival

50

Chaque chemin est une rencontre

50 - Valérie Rousselle une femme de tête

52 - Natalija Vincic une art successful woman

54 - Eloi Durrbach

58 - Alain suby, une vie d'art

60 - Francois Ravello : derrière la porte de l'atelier

62 - Si Saint Tropez m'était conté par Patrice de Colmont

68

Crus classés

72 - 50 nuances de rosés

78

Produits du terroir

78 - Le diamant noir

80 - Bondil, la truffe en héritage

82 - Benjamin Bruno le réconfort gourmand

86

Les Vins de Provence et leurs AOP

86 - Coteaux Varois

90 - Coteaux d'Aix-en-Provence

94 - Cote de Provence

112 - Cote de Provence Pierrefeu

116 - Cote de Provence Terroir de Fréjus

118 - Cote de Provence La Londe

124 - Cote de Provence Notre Dame des Anges

126 - Cote de Provence Sainte-Victoire

128

Les Cépages

130 - Index des partenaires



CLOTHILDE MONAT

Femme de lettres, auteur et storytelleuse, Clothilde Monat écrit de beaux textes et des livres destinés à valoriser entreprises, maisons de traditions, hôtels, et même, palaces. Dans ce magazine, elle rend hommage au festival "Les Musicales dans les Vignes de Provence." Retrouvez-la sur son site : www.storytelling-factory.fr



ISABELLE DERT BONO

Auteur, coordinatrice d'événements oenotouristiques, RP, slasheuse, Isabelle Dert Bono est une autodidacte. Si l'écriture est sa véritable passion, elle est aussi journaliste radio pour RCF Méditerranée. Dans notre magazine, elle rend hommage aux artistes, aux vigneronns et à notre beau terroir provençal. Pour la joindre isabono@gmail.com



ANNE CECILE AUDRA

Bourguignonne d'origine et provençale d'adoption, Anne-Cécile AUDRA a longtemps travaillé au contact d'agriculteurs, vigneronns, acteurs locaux, acteurs du tourisme dans le Var et en Provence. Elle met sa tête, sa plume et son cœur au service du territoire, des femmes et des hommes qui le façonnent, passionnée de patrimoine, de nature, de terroir et d'histoires singulières. Retrouvez-la sur www.lesauthentik.com



LIONEL SZAPIRO

Rédacteur en chef, Journaliste pour M6, pour Ca m'intéresse, Paris Match, Lionnel SZAPIRO est aussi concepteur rédacteur publicitaire et coach en media training et en personal branding. Dans ce magazine, il exprime avec les mots d'un dictionnaire tout sauf du terre à terre dans un tête à tête de poète pour se connecter à tout ce qui fait l'essence de la Provence. Pour le contacter : lionelszapiro@gmail.com



PATRICK MAURY

Champenois d'origine, Varois d'adoption Esthète, autodidacte paysagiste, photographe amateur Patrick Maury décèle et capte de son regard d'artiste et de peintre la poésie des paysages et des êtres qu'il rencontre. Il intervient dans ce magazine depuis de nombreuses années en tant que photographe à travers de très belles images de la Provence. Retrouvez-le sur www.patrikmaury.com

LES CONTRIBUTEURS
DU MAGAZINE



Photo 1^{ère} page de couverture

Au Château d'Astros à Vidauban

La jeune femme Cassandra STOJLIK

FB Varsovie PK / Insta kassy_83

est photographiée par Wladimir Maradoudine

Tél. : 06 62 31 44 68 - <https://wladi.fr>

Et Dieu créa la femme ...



Peinture : Keith Haring

Crédit photo : Patrick Maury

Dieu créa la nature, l'éternité, la beauté, l'art en toutes choses, puis Il créa l'homme. Afin de transcender son existence immortelle sur terre, il lui offrit un élixir alchimique le Vin. Mais l'homme s'ennuyait désespérément, tout seul avec son art éternel, son immortalité funeste et son élixir qui n'énivrait que lui. Alors..... Dieu créa la femme...

Ils s'unirent, s'énivrèrent de beauté, d'art, de divin et de vin mais devinrent mortels. C'est par ce récit totalement fictif, que j'ai le plaisir de vous présenter la nouvelle édition 2022, Le Cahier du Tourisme en Provence, un assemblage de talents mis en lumière et savamment articulé, tout comme on assemblerait un bon vin ; Vous y découvrirez des paysages d'une sérénité absolue et des vignobles à perte de vue , des richesses architecturales qui ont traversé le temps, des vigneronnes et des cultivateurs truffés de talent, des artistes peintres terriblement émouvants par leur parcours et leur humilité, des business woman au grand cœur, des célébrités VIP du monde de la gastronomie et des fêtes tropéziennes d'une simplicité déconcertante, mais tous animés par la même passion de la beauté, du bon, et le désir de partager. Une place majeure a été faite à l'art et plus particulièrement à l'un des événements culturels les plus enchanteurs de la saison : Les Musicales dans les Vignes de Provence dont nous célébrons cette année la 10ème année d'existence avec sa maîtresse de cérémonie Marie Jeanne Chauvin. C'est tout un univers oenotouristique et artistique qui vous attend, vous irez d'étonnements en émerveillements et découvrirez des vignobles et des châteaux prestigieux, raffinés, délicieusement beaux, où l'art contemporain et l'amour de la nature occupent une place majeure au cœur même des vignes. Laissez-vous porter par la musique jouée par les virtuoses du festival, la tête dans les étoiles, installés dans l'un des transats roses, un verre de vins savoureux à la main. De quoi ravir l'âme avec sensualité tout l'été, à travers ces 120 pages commentées avec humour, poésie, lyrisme parfois, illustrées par des journalistes et des photographes de talent.

Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter à toutes et à tous un très bel été. Vivez intensément l'instant présent, ayez soif de joie et d'ivresse musicale...sans modération.

Nadège MOHA

Directrice de la publication

Directrice de la publication et Directrice commerciale :

Nadège MOHA - Tél. : 06 10 82 13 84

Rédacteur en chef : Nadège MOHA

Service Marketing et Commercial : Nadège MOHA

Conception graphique : Gilles Cozzolino - www.graphique-com.fr - 06 13 78 41 19

Impression : Communauté européenne

Crédits photo : Léa Gil - Henri Fabre - Markus Conrad - Francis Vauban - Yves Tenaglia - Patrick Maury - Philippe Magoni - Fondacci/CIVP - Sowine/CIVP - Francois MILLO.com/CIVP. Cédric Skrzypczak - CIVP - Wladimir Maradoudine

Le Cahier du Tourisme en Provence est une publication des éditions Hémisphère :

editions-hemisphere@gmail.com - www.tourisme-varois.com - cahierdutourisme-provence.com



Crédit photo : Droits réservés

Eric Pastorino

Président du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence

Le vignoble des Vins de Provence s'étend entre la Méditerranée et les Alpes. Les vignes façonnent le paysage provençal, elles s'étirent dans des paysages toujours changeants, autour de cités historiques, au bord de la Méditerranée ou à l'intérieur des terres. Elles invitent au voyage toute l'année ! L'offre oenotouristique en Provence est multiple et variée, les



l'oenotourisme représente un enjeu majeur pour l'avenir et l'image de notre vignoble.

vignerons ont à cœur de partager leur savoir-faire et fourmillent d'idées et d'initiatives originales. La liste est longue : de nombreux événements sont organisés dans le vignoble toute l'année : Rire en vignes, Cep et ciel, Rosé Day, Music en vignes, Art & Vin, Cooparade, Fêtes des Vins, Les Musicales dans les Vignes, salon Autour du Vin auxquels se rajoutent les désormais incontournables concerts de Jazz, de musique classique, cinéma dans les vignes, expositions d'art, balade dans les vignes, rallye dans le vignoble, sentiers vignerons pour marcheurs, en VTT ou en quad. Enfin, tables d'hôtes, chambres d'hôtes, gîtes, cours de cuisine et cours

d'œnologie viennent compléter les plus traditionnelles visites de cave et dégustations commentées proposées par les vignerons. Avec la transition agroécologique et le développement de l'export, l'oenotourisme représente un enjeu majeur pour l'avenir et l'image de notre vignoble. C'est la première vitrine de nos Vins de Provence ! Nous devons en permanence faire progresser la qualité d'accueil et la diversité de l'offre oenotouristique de nos appellations Côtes de Provence, Coteaux Varois en Provence et Coteaux d'Aix-en-Provence. C'est essentiel pour offrir à nos visiteurs une expérience immersive dans l'art de vivre provençal.

Nous devons aussi développer la visibilité de nos vignobles et de nos AOC auprès des touristes qui sont attendus très nombreux cette année ! L'information doit donc être facilement accessible et compréhensible. Le CIVP est heureux de compter sur 5 destinations labellisées Vignobles & Découvertes, 3 maisons des vins, le tout nouveau « Routard Oenotourisme en Provence » et l'application Destinations Vins de Provence qui sont de vraies balises pour nos touristes. Nous vous souhaitons de belles découvertes et rencontres dans notre vignoble provençal !



Jardins à la Française du Château de la Gaude
(Le Puy Sainte Reparate) / Crédit photos : Patrick Maury

La Route des Vins : Le portail du terroir et des dégustations

Par Lionel Szapiro

Vous connaissez tous le concept de Route des Vins développé un peu partout dans le monde ? Consacré à la valorisation du patrimoine œnotouristique, quoi de mieux pour vous lancer à la découverte des vignobles, vigneronnes et vigneron de votre lieu de vacances. Cet été encore le Cahier du Tourisme en Provence vous offre ce voyage surprenant pour vous permettre d'assouvir votre goût pour des saveurs raffinées et de caractère.

Des calcaires blancs des Alpilles jusqu'au rouge massif de l'Esterel plongeant dans le bleu de la méditerranée, le charme du Luberon, les balcons de la Côte d'Azur et du Golfe de Saint Tropez ; laissez-vous guider par ce magazine richement illustré pour observer, Déguster, Sentir, Goûter, Eveiller vos sens, dans la profusion et la diversité de ces vignobles.

Des vacances aux milles parcours, et aux milles rencontres, sur « Votre » Route des Vins. Cette destination incontournable de « carte postale », c'est ici que vous la trouverez.

Domaines, Caves et Château veillent à proposer diverses activités à leurs visiteurs dans les caveaux de dégustations aménagés avec soins pour leur faire vivre des expériences hors du commun. Fermes auberges, espaces muséographiques, parcours de découverte des terroirs, mise en place d'activités artistiques, culturelles, événementielles individuelles ou collectives ; viennent agrémenter les instants de dégustations. Sans oublier l'excellence et la diversité des productions agricoles provençales (huile d'olives, fleurs, truffe, miel, châtaigne, figue...) qui sont également reconnues par des labels de qualité.

Alors passez du concept à l'expérience ...



**Anis dans les vignes
de Provence**
Crédit photo : Patrick Maury

Les 10 ans du festival : *la magie d'une épopée !*



Par Clothilde Monat
Storytelling-factory.fr

**Transats roses et orangés
au Château la Brillane**

Crédit photo : Marie Jeanne Chauvin



**UNE PETITE FILLE
À « DAME MARIE-LES BOIS »**

Le festival dans les Vignes de Provence n'aurait sans doute pas vu le jour si un instituteur d'un petit village de Touraine n'avait pas initié une fillette à la musique classique. C'est l'époque des blouses grises et des cours de musique dispensés, chaque matin, par un passionné. Il est facile d'imaginer une petite Marie-Jeanne s'éveillant au monde de l'art et dont la sensibilité au beau a déjà été attisée par sa découverte concomitante des châteaux de la Loire. bercée par les grands airs de la Moldau ou la Danse du feu, elle transpose l'univers de la musique dans les domaines tourangeaux qui la font rêver... Ou bien est-ce le contraire : les châteaux lui donnent l'occasion de s'initier davantage à la musique classique. Son plus beau souvenir d'enfance n'est-il pas lié à l'émotion que lui a procuré un concert donné au château de Chambord ? Vivaldi entraine dans sa vie d'enfant avec ses quatre saisons pour inaugurer le cycle des quatre passions qui marqueront son existence : œnologie, musique, châteaux et partage d'émotions.

SOUS LES PAVÉS, LA PLAGE !

Quand Marie-Jeanne quitte ses châteaux de la Loire, c'est pour rejoindre Paris et monter les marches de l'Opéra Garnier. Elle s'initie aux grands airs chantés tout en faisant la connaissance du directeur de l'institution qui deviendra un ami. Quelques années plus tard, il suffira que la toute jeune présidente du festival « Les Musicales dans les Vignes de Provence » décroche son téléphone pour pouvoir bénéficier de la présence des solistes de l'Opéra de Paris dans les châteaux du Sud... Mais, à l'époque, « les Musicales » sont encore loin... Marie-Jeanne continue de satisfaire son appétit de mélomane en fréquentant les clubs de jazz de Paris, un soir au Caveau de la Huchette, un autre soir au « Petit Journal », pour finir la semaine au jazz club New Morning. En ce temps-là, elle se nourrit aussi des émissions de Frédéric Lodéon pour France Musique. Le violoncelliste connaît tant d'anecdotes sur l'histoire de la musique et sait rendre si passionnantes ses interventions chargées d'humour ! Marie-Jeanne écoute, de manière très sérieuse mais aussi très complice. Aujourd'hui, elle reconnaît que cet artiste l'a formée également à l'art de tisser des liens avec le public. Elle s'en souviendra lorsqu'elle foulera le sable d'une certaine plage du Var avec, déjà, un projet en tête !

**D'UN FESTIVAL DANS LE SABLE
À UN FESTIVAL DE TRANSATS**

L'épisode parisien prend fin quand Marie-Jeanne décide de mettre le cap vers le Sud ! Le temps d'une installation à La Londe les Maures, la voilà organisatrice d'un premier événement, « Les Musicales sur le Sable », inspiré du festival « Un Violon sur le Sable » proposé sur la plage de la Grande-Conche, à Royan. Elle entend implanter un concept similaire dans le Var, avec la même intention de démocratiser la musique classique pour la rendre accessible à tous. Cette idée plaît beaucoup. Le château du Galoupet, situé face aux îles de Porquerolles à La Londe-Les-Maures et le château Maravenne offrent leur cadre idyllique pour accueillir le festival. Le public est aux anges et souhaite que se développe cette belle initiative ! Cependant, Marie-Jeanne réalise qu'elle peut transposer son amour des vins d'Anjou dans le Sud pour promouvoir la vigne et



**Le festival « Les
Musicales dans les
Vignes de Provence »
soutient le
développement
des sept arts dans
les bastides et
châteaux de plusieurs
départements.**



les rosés de Provence en même temps que la musique classique ! Une conversation échangée un soir avec Michel Pellegrino conforte le bien-fondé de son intuition : sur la Côte bleue de Marseille se déroule déjà un festival de jazz où les spectateurs profitent des accords musicaux confortablement installés sur des transats ! L'idée enchante Marie-Jeanne... Et les partenaires suivent ! Le château du Galoupet offre les cinq cent premiers transats, le public est conquis. Les « Musicales dans les Vignes » voient le jour, sous un ciel d'été étoilé chargé de promesses !

SEPT D'UN COUP !

Dès l'origine, les chaises longues sont roses. C'est la couleur des transats, déjà choisie par le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence, partenaire du festival depuis les premières heures... C'est la couleur des rosés du Sud ! Impossible d'en changer, même si les domaines viticoles prennent l'habitude de faire goûter également des cépages de rouges et de blancs !

La toute nouvelle présidente du festival s'entoure d'excellents musiciens et d'excellents orchestres. Michel Pellegrino a rejoint le festival mais aussi Stefan Cassar. Tous deux aiment partager avec le public leur passion de mélomanes, tout comme Frédéric Chatoux et la musicologue et directrice artistique de la salle Gaveau, Marie-Automne Peyregne, qui présente

avec brio la jeune soprano Chloé Chaume. Jazz, opéra, musiques du monde : le festival s'essaie à tous les genres et fidélise ses artistes, son public et ses domaines viticoles. Et Marie-Jeanne est sur tous les chemins pour faire découvrir la richesse et la beauté de la région ! Peu à peu, le temps permettra de peaufiner le concept. En 2022, sept nouveaux domaines rejoignent le projet, ce qui porte à quarante le nombre des propriétés partenaires du festival!

« VOUS GOÛTEREZ BIEN ENCORE LES VINS DE LA PROPRIÉTÉ ? »

Aujourd'hui, le festival « Les Musicales dans les Vignes de Provence » soutient le développement des sept arts dans les bastides et châteaux de plusieurs départements. Musique et architecture construisent un bel accord et les notes des concerts se dispersent

au vent harmonieusement pour essaimer vers d'autres disciplines : cinéma, danse, poésie, sculpture, peinture... Lors des soirées des « Musicales dans les Vignes », les spectateurs ne se promènent-ils pas à leur guise parmi les sculptures du château de la Gaude ou de la Commanderie de Peyrassol ? N'arpentent-ils pas les expositions, au Bonisson Art Center, par exemple ? Cependant, Marie-Jeanne, enthousiaste comme au premier jour de l'aventure, souhaite conserver la dimension familiale et intimiste de son festival. Fidèle à ses valeurs, elle poursuit son rêve de démocratiser la musique, sans esbrouffe et avec la seule idée d'offrir une merveilleuse expérience de « vie de château » à chaque participant du festival. Chacune des soirées doit permettre que soient vécus ces moments de bonheur partagé chers à son cœur.

**Château de Fonscolombe le Puy sainte Réparate**

Crédit photo : @Patrick Maury



CHATEAU DE LA GAUDE

AIX EN PROVENCE



CHÂTEAU DE LA GAUDE

3959 route des Pinchinats 13100 Aix-en-Provence

04 84 930 930 - contact@chateaudelagaude.com

INTERVIEW

Marie-Jeanne Chauvin, Présidente, du festival Les Musicales dans Les Vignes

Par Clothilde Monat - Storytelling-factory.fr



Le festival se veut engagé en faveur de l'oenotourisme et ambitionne de mieux faire connaître notre région, terre de particularités multiples mais dotée d'une identité très forte.



Marie-Jeanne Chauvin
Présidente et fondatrice du Festival
Les Musicales dans les Vignes

Quelle est la vocation du festival ?
Marie-Jeanne Chauvin : Il me tient à coeur de faire découvrir la qualité et la beauté des domaines viticoles de Provence, lors de soirées musicales prestigieuses qui sont aussi réputées pour leur convivialité. Le festival se veut également engagé en faveur de l'oenotourisme et ambitionne de mieux faire connaître notre région, terre de particularités multiples mais dotée d'une identité très forte. La musique est évidemment au coeur de ce festival. Permettre à des amateurs, à des mélomanes et à des enfants – l'entrée est offerte aux jeunes jusqu'à 14 ans- d'avoir accès aux enchantements qu'elle procure demeure un défi !

Quel est votre plus beau souvenir du festival ?
Marie-Jeanne Chauvin : Il m'est difficile de répondre. J'ai des émotions à chaque concert, dans chacun des domaines viticoles. J'aime être entourée de vignes et j'aime les belles architectures, les bastides et propriétés, avec leurs parcs et leurs jardins, parfois classés « remarquables », comme ceux du château Val Joanis. Je dirai que mes plus grandes émotions sont celles que je ressens quand j'arrive sur les lieux des concerts, vers 17 heures, et que je découvre les transats installés par Thierry dans ces endroits magiques...

Comment le festival s'est-il développé, d'années en années ?
Marie-Jeanne Chauvin : Très naturellement, et grâce au public et aux habitués des concerts. Certains me faisaient des suggestions. « Vous devriez solliciter tel artiste », « Connaissez-vous tel château ? Il mérite que vous lui portiez attention... » J'ai été, en quelque sorte, portée

Les MUSICALES dans les VIGNES de PROVENCE

par ce public qui a pris l'habitude de s'impliquer dans le festival. C'est très stimulant, vous savez, un public qui formule des demandes ! Il y a eu aussi un effet « boule de neige » important. Chaque année, le festival a acquis de plus en plus de notoriété, et les châteaux ont fini par nous solliciter, de leur propre initiative. Nous avons choisi les propriétés pour leur beauté, la qualité de leur accueil et leurs vins produits en bio ou agriculture raisonnée.

Quelles personnes vous ont le mieux aidée pour l'organisation de ce festival ?

Marie-Jeanne Chauvin : Je dirai : au départ, les propriétaires de domaines viticoles, les artistes impliqués dès le début dans les concerts du festival, le Cabinet d'assurance AGECE, ces personnes de confiance ayant assuré les premières promotions des Musicales dans les Vignes. Tous ces partenaires ont été d'un précieux soutien. Ils m'ont donné de la force parce qu'ils éprouvaient un réel intérêt pour le projet.

Certaines publications ont assuré avec fidélité la diffusion de la philosophie des Musicales : le « Petit Futé », le magazine « La Route des Vins de Provence », « Le Monde du Vin ». Plusieurs institutions viticoles - la CIVP (Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence), « Oenotourisme » et « Terres de Vin » - ont été de véritables guides pour moi, et le partenariat avec les médias a été fructueux. Je remercie en particulier « France Bleu Provence », les journaux « La Provence », « Var-Matin » et « Nice-Matin », les magazines « Elle » et « Marie-Claire », et maintenant « Le nouveau Guide du Routard Oenotourisme en Provence »...

P O R T R A I T

Michel Pellegrino ou comment avoir plusieurs cordes à son art !

Par Clothilde Monat - *Storytelling-factory.fr*

Q u'aimez-vous dans votre métier de musicien ?
Michel Pellegrino : (Léger soupir). Ah !! y aurait tant à répondre! ... Je pourrais vous parler de la découverte du répertoire ou d'autres spécificités qui n'intéressent que les musiciens! Mais, ce qui me semble essentiel, c'est le partage, partage avec le public et avec les autres artistes. Echanger avec les autres c'est laisser la vibration s'installer, donner la priorité à ce que l'on peut ressentir ensemble. On parle le même langage et comme le public est toujours renouvelé, cela fait des expériences différentes à chaque fois.

Vous êtes l'un des plus fidèles partenaires du festival « Les Musicales dans les Vignes de Provence ». Pourquoi cet engagement ?

Michel Pellegrino : Je me suis trouvé au départ dans une situation qui me permettait d'aider Marie-Jeanne. En effet, à cette époque, je vivais une parenthèse dans ma vie puisque j'étais adjoint à la Culture, au sein de la mairie d'Hyères. J'avais aussi des responsabilités à la métropole TPM en tant que Conseiller Communautaire et à la Direction Régionale de la Culture. Ces activités m'éloignaient de la musique et j'en souffrais. C'est alors que j'ai rencontré Marie-Jeanne qui voulait promouvoir son projet dans le Var. Or, j'avais commencé à faire quelques concerts chez des amis qui avaient des domaines viticoles. Marie-Jeanne aussi, de son côté avait organisé des premiers concerts, selon ce même principe. Pour que le festival puisse se développer, il fallait contacter des musiciens. Et comme le festival fonctionne sans subventions, les artistes devaient accepter nos propositions ! Nous avons donc commencé avec quelques concerts, surtout du jazz manouche. Et je me suis retrouvé à promouvoir le festival !

Vous avez fait le tour du monde. Que vous ont apporté vos voyages ?

Michel Pellegrino : Effectivement, j'ai eu la chance de voyager dans le monde entier, de proposer des concerts et des masterclasses ou d'intervenir dans les conservatoires et les écoles de musique. C'était très éprouvant. Les tournées étaient de 21 jours, et je jouais dans 18 villes différentes ! Mais quelle richesse de pouvoir rencontrer d'autres musiciens, en Chine, en Australie, au Japon, en Russie, aux USA ! J'ai toujours eu de formidables surprises avec des gens que je ne connaissais pas mais avec lesquels j'ai partagé de grands moments d'émotion. Voyager permet de voir la musique d'une autre façon, de l'enseigner avec des approches renouvelées, d'avoir des considérations élargies autour de l'art. C'est l'occasion d'ouvrir son esprit. On est aussi obligé de rester dans l'humilité car les personnes différentes nous surprennent toujours. C'est passionnant aussi de constater l'importance des standards. Toutes mes tournées m'ont appris qu'ils sont une formidable occasion de relier les gens entre eux. Dans le monde, si vous lancez « Georgia » « Autumn Leaves » ou « Ipanema », le public connaît. C'est en quelque sorte un inconscient collectif qui se manifeste, libérant l'émotion commune que l'on a tous en nous !

Vous êtes un artiste assez éclectique. Qu'est-ce qui relie vos passions entre elles ?

Michel Pellegrino : Ah ! C'est une bonne question ! ... Ce qui relie mes passions, c'est justement la passion ! J'ai eu la chance de pouvoir faire de la musique de chambre, d'écrire des livres-disques illustrés, j'ai rédigé de nombreuses méthodes aux Editions Henry Lemoine (plus de 25 ouvrages). Quand on ne se spécialise pas dans un





Michel Pellegrino
Crédit photo : @Claire Penot

domaine, on est obligé d'être bon partout, sinon, on est critiqué. Je ne me suis jamais interdit des expériences. Par exemple, j'ai créé le festival de l'Anche, à Hyères, en 2000. Mes livres-disques - Le Chant du roseau, L'Île d'or, et L'Âme de la terre, utilisaient le même matériau avec lequel on fabrique les anches, la canne de Provence. Ces écrits comportaient des poésies, des chansons, des créations. J'ai proposé des ateliers dans des médiathèques pour que des artistes découvrent ces dessins à l'encre et la canne de Provence. J'ai organisé aussi des expositions avec ces oeuvres. Le désir de créer vient par période, il ne faut pas s'interdire de le vivre. Parfois, il faut être un peu foufou, tenter des expériences, agir de façon irraisonnée. Quand on donne un concert de grands standards du jazz, on est sûr que cela va plaire. Quand on fait de la création, c'est un gros risque !

Il vous est arrivé de partager votre piano avec un jeune musicien, après un concert. Quel message souhaitez-vous transmettre aux artistes en herbe ?

Michel Pellegrino : La musique c'est de l'émotion, donc c'est très simple : il faut que cela reste simple. On rencontre toujours des gens qui jouent mieux que soi. Le message, c'est l'humilité. Ne pas se laisser prendre aux sirènes qui vous annoncent que vous serez un grand artiste ! Travailler très sérieusement, avec passion. On peut avoir la tête dans les nuages, rêver, mais il faut garder les pieds sur terre, travailler avec constance ! Comme je le disais précédemment, on formate les élèves pour les préparer à des carrières de grands solistes, mais en réalité il y en a peu qui rejoindront les grandes scènes internationales !. Il faut donc trouver son propre chemin, ne pas se laisser piloter par les autres, résister à l'entourage. On a vite fait de créer une légende autour d'un jeune artiste. Mais les plus grands n'ont pas d'ego démesuré : Rostropovitch, Daniel Barenboim, Michel Portal... sont des gens très simples.

Quels musiciens souhaiteriez-vous voir invités au festival ?

Michel Pellegrino : Je n'ai pas de désir particulier à ce sujet. Le principal c'est que le musicien adopte cette philosophie qui privilégie l'envie de partager, qu'il puisse exprimer ce qu'il ressent, qu'il aime raconter de belles histoires. Il faut que ce soit quelqu'un qui soit riche intérieurement, qui se contente des joies que procure la musique, du bonheur que génèrent les concerts. L'important, pour le festival, est d'inviter des artistes qui vont, à leur tour, créer de l'intimité avec le public, avec les autres musiciens. C'est essentiel pour apprécier la subtilité de ces moments que nous offre « Les Musicales dans les Vignes de Provence. »

Château de la Gaude : l'art comme signature

Par Clothilde Monat - Storytelling-factory.fr

C'EST AU CHÂTEAU DE LA GAUDE TOUT ENTIER VOUÉ À L'ART, QUE SERA INAUGURÉE, AVEC UN PREMIER RÉCITAL, LA SAISON DES « MUSICALES DANS LES VIGNES DE PROVENCE ». TOUT UN SYMBOLE !



Sculpture : Philippe Pasqua

Crédit photo : @Patrick Maury

UNE INVITATION À GOÛTER L'ESTHÉTIQUE CE CHOIX S'AVÈRE ASSEZ LÉGITIME...

Les lieux ne sont-ils pas d'un raffinement exquis ? La bastide du XVIII^{ème} siècle, classée monument historique, a conservé son charme d'antan, avec parquets à l'ancienne et moulures au plafond. Quant aux jardins à la française, ils prolongent la terrasse pour offrir une perspective impressionnante sur la campagne environnante et la Sainte-Victoire. Et ce, sous l'œil vigilant des chiens marins qui semblent garder les allées de buis. Ces statues côtoient les vases, fontaines, bancs de pierre, et autres vestiges d'un passé glorieux dont le charme ne le cède qu'à la délicatesse.

UN RÉAMÉNAGEMENT DES ESPACES QUI ALLIE LE BEAU AU FONCTIONNEL

Dans ce domaine, tout est élégant et le Studio Fremont en charge de restaurer les lieux a su garder l'âme de la propriété devenue hôtel cinq étoiles. L'actuel restaurant « La Source » tient son nom des eaux souterraines qui alimentaient jadis les jardins et le quartier des Pinchinats. Aujourd'hui, cette eau naturelle coule le long des murs et baigne un coin de la salle d'une douce lumière qui se diffuse, soulignant par là-même la pureté des voûtes. Pour cette rénovation, l'accent a été mis sur l'utilisation ou la préservation de beaux matériaux : pierres de Rognes, barriques du chai en bois de chêne, cuves de vinification en acier, dotées d'un revêtement en inox poli et de plateformes en verre. Au château de la Gaude, la recherche de l'esthétique devient une éthique, au cœur même des détails...

QUAND L'ART SCULPTE NOS PENSÉES ...

Les sculptures monumentales de Philippe Pasqua sont disséminées dans la propriété, avec les autres œuvres d'art : il y en a partout ! Tandis que les toiles





“
Le propriétaire des lieux, un esthète familier
des galeries, permet ainsi à l'amateur d'art
de se faire plaisir, à quelques dizaines de
minutes seulement du centre-ville d'Aix.
”

de Robert Combas ornent les murs du restaurant « Le Art », le « Lilicoptère » ouvre l'espace « lounge » du « Kaiseki ». Est-ce cette omniprésence des oeuvres qui incite les chefs à présenter artistiquement les mets, qu'il s'agisse des plats de sushis ou des assiettes plus sophistiquées de ce restaurant gastronomique japonais ? Dans la tradition nipponne, notamment lors des cérémonies du thé, le convive admire d'abord la porcelaine avant de goûter au breuvage. L'installation de l'hélicoptère rose de Joana Vasconcelos au milieu du « Kaiseki » relève-t-elle de cette coutume ? Pour voir toutes les oeuvres, le visiteur se fera une joie d'arpenter le domaine ou la pinède. Le propriétaire des



L'hôtel offre d'autres expériences sensorielles. Des suites insolites ont été aménagées en pleine nature, dans le beau paysage de Provence...



lieux, un esthète familier des galeries, permet ainsi à l'amateur d'art de se faire plaisir, à quelques dizaines de minutes seulement du centre-ville d'Aix.

ET QUAND LA VIGNE INVITE À L'ART DE VIVRE...

La présence des vignes permet aussi que se développe un oenotourisme particulièrement séduisant. L'hôte parcourra le domaine viticole qui s'étend sur treize hectares. Il pourra voir le chai de vinification et le chai à barriques, avant une séance de dégustation. Les amateurs de « Grands Crus » iront jusqu'à la cave de vieillissement et goûteront l'ensemble des vins du

château - Garance rosé et blanc, La Chapelle de Gabrielle, Hortense, Mademoiselle, La Treille et Altitude 400. Les connaisseurs découvriront aussi la cave, riche de 1 500 références, y dégusteront d'autres cuvées prestigieuses, suivront des ateliers d'oenologie ou, tout simplement, converseront avec les trois sommeliers qui semblent avoir à coeur de transmettre leur passion du vin. Les vignes invitent à adopter un art de vivre proche de la nature.

C'est pourquoi, l'hôtel offre d'autres expériences sensorielles. Des suites insolites ont été aménagées en pleine nature, dans le beau paysage de Provence... Et pour une relaxation plus intense, Le Spa du domaine accueille dans les anciens haras. Il est pourvu d'élégantes cabines de soins aux noms prestigieux, -Hermès, Missoni, Jean-Paul Gaultier !

Pour clore cette rapide évocation de l'art de vivre, ne faudrait-il pas évoquer encore le restaurant étoilé « Le Art » où officie le chef Matthieu Dupuis Baupal ? Créativité et raffinement sont au coeur d'une cuisine de saison provençale qui fait la part belle aux influences venues d'ailleurs... Le château de la Gaude : un joyau de la campagne aixoise où s'entremêlent les accords de l'art, de la gastronomie, et de l'oenologie.



Château de la Gaude

3959 Route des Pinchinats
13100 Aix-en-Provence

<https://chateaudelagaude.com>
contact@chateaudelagaude.com

+33 (0)4 84 930 930



LES VIGNES DU CHÂTEAU

- Un vignoble conduit en agriculture biologique depuis sa création, cette pratique de la viticulture en biodynamie garantissant le respect de l'environnement et des sols.
- Un domaine qui s'étend sur 13 hectares de vignes, composé de 19 parcelles classées « AOC – Coteaux d'Aix-en-Provence ».
- Un encépagement constitué principalement de Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernets Sauvignon, Rolle, Sémillon, Grenache blanc et Clairette.
- Une production des vignes orientée vers des petits rendements hautement qualitatifs.
- Une vendange effectuée à la main, au lever du jour et en caissettes de 10kg afin de préserver la fraîcheur et la qualité du raisin.
- Un double tri effectué, à cette étape. Le premier, réalisé par les vendangeurs dans les vignes afin que soient sélectionnés les grappes les plus saines ; le second, pratiqué par le maître de chai et son équipe qui, sur les tables de tri, extirpent les dernières baies non souhaitées.
- Une vinification distincte de chaque parcelle avant l'élevage des vins et la réalisation des assemblages en fonction des caractéristiques du millésime, de la palette aromatique souhaitée, de la structure et du profil recherché.

Extrait du site Internet

<https://chateaudelagaude.com/les-vignes>



Le Château de Fonscolombe ou l'art de vivre à la française...

Par Clothilde Monat - www.storytelling-factory.fr

Même si le domaine figure aujourd'hui au catalogue des Relais & Châteaux et fait partie de la prestigieuse sélection de 2L Collection qui distingue des hôtels cinq étoiles à l'atmosphère bien française, il n'en demeure pas moins un lieu naturellement beau. D'où se dégage un parfum d'élégance...

Château de Fonscolombe

Route de Saint-Canadet
13610 Le Puy-Sainte-Réparate

Tél. : +33 (0)4 42 21 13 13
contact@fonscolombe.fr
www.fonscolombe.fr

UN CHÂTEAU PRIVÉ DU XVIII^E SIÈCLE AMÉNAGÉ EN HÔTEL DE LUXE

Un jardin à la française prolonge l'entrée du château. Jusque-là, rien d'étonnant. Il faut plutôt se tourner vers l'allée de cèdres du Liban pour comprendre que les lieux vont murmurer des secrets... Le parc abrite en effet des espèces rares d'oiseaux et plus de cent-quatre-vingt essences d'arbres et de plantes qui ne sont pas seulement méditerranéennes. On apprend alors que ce paysage doit beaucoup au marquis Gaston de Saporta, l'un des propriétaires du temps jadis, éminent botaniste qui a édifié quelques serres sur le domaine quand il ne se consacrait pas à ses travaux de recherche ou à ses herbiers... En hommage à ce savant contemporain de Darwin, le parc du château proposera prochainement un chemin botanique. En attendant, des vélos sont prêtés pour parcourir les douze hectares du parc et contempler au passage le cèdre de l'Atlas planté par la reine d'Angleterre ! Le hammam installé dans une belle salle voûtée offrira les fragrances des huiles de massage mais ne dissuadera pas le visiteur s'il préfère s'ébattre dans l'ancien « bassin du curé » transformé en piscine.

L'ESPRIT DES FÊTES GALANTES

L'intérieur du château classé au titre des Monuments Historiques est à la mesure de la beauté des arbres qui ombragent le domaine. On quittera à regret le baldaquin de sa chambre pour rejoindre le Grand Salon, dont les murs ornés de cuirs commandés spécialement à Gênes se prolongent par des plafonds aux

 **Le terroir de Fonscolombe est très minéral et procure son identité au vignoble qui s'étend sur trente-et-un hectares.**

gypseries provençales de belle facture. Les lustres et huisseries témoignent d'une richesse qui se manifeste aussi dans les tapisseries aux motifs Toile de Jouy qui habillent les somptueuses suites d'inspiration classique. Treize de ces suites sont aménagées dans la partie historique du domaine, comme les cinquante chambres. Les ailes du château accueillent les trente dernières ainsi que trente-sept autres chambres. Un piano à queue rappelle les réjouissances organisées par les propriétaires qui se sont succédés depuis 1720. Dans l'esprit des fêtes du XVIII^e, Fonscolombe perpétue une tradition de bals et de fastueuses soirées, au sein du Salon Caravelle. Cependant, Le Grand salon n'est pas la seule pièce de réception. Un salon d'hiver, un salon chinois, un autre réservé aux enfants, un autre aménagé pour la détente autour d'un billard et d'un feu de cheminée, une bibliothèque... Autant de lieux historiques restaurés pour offrir des ambiances distinctes mais toujours empreintes d'un raffinement exquis...

LE VIGNOBLE DU DOMAINE

Deux tours encadrent le jardin à la française du château de Fonscolombe et avaient été édifiées autrefois pour accueillir les colombes. Sur l'un de ces édifices, figure l'inscription «CARPE DIEM» qui résume bien l'état d'esprit qui règne en ces lieux. Même avant la rénovation de la propriété en 2015,



une statue représentant Silène offrant à boire à Bacchus se détachait d'un mur de verdure. C'est dire combien, dans cet univers dionysiaque, le vin a toujours été honoré et associé au plaisir de vivre ! Le terroir de Fonscolombe est très minéral et procure son identité au vignoble qui s'étend sur trente-et-un hectares. Le domaine peut se prévaloir de deux appellations en bio dont l'IGP Bouches-du-Rhône et l'AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, et propose des vins dans les trois couleurs. Les parcelles de Merlot, de Chardonnay, de Cabernet Sauvignon sont travaillées dans le respect des traditions. Le sommelier vous proposera ces vins à la brasserie de l'hôtel au design contemporain, mais c'est surtout au restaurant gastronomique « La Table de L'Orangerie », que l'on pourra constater combien ils s'accordent merveilleusement à la cuisine méridionale du chef Quentin Durand.

« Par le vin divin on devient », prophétisait Rabelais... Dans la salle à manger historique de Fonscolombe et lors d'un dîner aux chandelles, cette métamorphose pourrait bien se produire ! ...

Chloé Chaume, une Marguerite sur un air de Gounod

Par Clothilde Monat - Storytelling-factory.fr

SEPT PÉTALES POUR SEPT VILLES-PHARES

L'histoire commence quand Chloé débute sa carrière à l'opéra de Tours. Les invitations arrivent ensuite rapidement et la soprano interprète alors les grands rôles du répertoire, au Capitole de Toulouse, aux Chorégies d'Orange, au Théâtre des Champs Elysées, sur les scènes des opéras de Reims, de Nice, et à l'opéra Royal de Wallonie. Quand elle se laisse aller aux rêves, Chloé confie qu'elle souhaite chanter à Lille et à Bordeaux, et même au festival international d'Art Lyrique d'Aix-en-Provence, à La Scala ou au Metropolitan. En attendant, elle poursuit sa carrière et, quelle que soit la scène où elle se produit, la pureté de sa voix dépose, dans son sillage, comme une poudre féérique ...

UN COEUR D'OR

Chloé Chaume se réjouit, chaque année, d'être invitée au festival « Les Musicales dans les Vignes de Provence ». Pour elle, c'est une terre de rencontres où les propriétaires des domaines et Marie-Jeanne Chauvin accueillent les artistes à bras ouverts, tels des amis de longue date. Cette saison musicale à l'ombre des châteaux de Provence est l'occasion de nouer de beaux liens affectifs. Chloé peut en témoigner puisque c'est là-bas qu'elle a croisé la route de Marie-Automne Peyregne. Depuis, le trio se forme aussi souvent

que possible : la pianiste Stéphanie Humeau, la directrice de production de la Salle Gaveau qui présente les oeuvres interprétées, et la cantatrice.

UN BOUQUET DE MARGUERITES À OFFRIR AU PUBLIC

Pour « les Musicales dans les Vignes de Provence », Chloé a décidé du programme 2022 avec Stéphanie et son partenaire de cette année, le ténor Mickaël Spadaccini. Même si Thaïs de Massenet est son rôle de prédilection depuis qu'elle a quinze ans, ce n'est pas cette histoire d'amour impossible qui sera proposée cet été sur la scène des « Musicales » ! Ni celle de Marguerite, l'héroïne de Gounod à qui Chloé voue pourtant un culte particulier. Ni encore la Juliette de ce même compositeur. Car le thème choisi concerne les duos d'amour et de trahison.

Fin juillet, notre soprano retrouvera néanmoins trois de ses compositeurs préférés qui subliment sa voix : Massenet, Puccini et Verdi. Ce bouquet final laissera entendre les plaintes de Madame Butterfly, celles de Desdémone, de Tosca et de Manon, tandis que Stéphanie Humeau interprètera au piano « La mort d'Ysolde » de Richard Wagner.

Un rêve de diva...



**Pour « les Musicales dans les Vignes de Provence »,
Chloé a décidé du programme 2022 avec Stéphanie et
son partenaire de cette année, le ténor Mickaël Spadaccini.**





Chloé Chaume

Crédit photo : @Philippe Magoni

I N T E R V I E W

Stefan Cassar, cette touche de poésie ajoutée au clavier..

Par Clothilde Monat - Storytelling-factory.fr

ARTISTE ÉMÉRITE TRÈS SOUVENT SOLlicitÉ POUR PARTICIPER À DES FESTIVALS, SE PRODUIRE DANS DES SALLES DE CONCERT PRESTIGIEUSES PARTOUT EN FRANCE ET DANS LE MONDE, STEFAN CASSAR REVIENT POURTANT, CHAQUE ANNÉE, AUX « MUSICALES DANS LES VIGNES DE PROVENCE » AVEC LE MÊME PLAISIR ET LE MÊME ENTHOUSIASME. PORTRAIT D'ARTISTE...

COMPLICE D'UNE MUSE !

Stefan Cassar ne tarit pas d'éloges à propos de l'organisatrice du festival. Selon lui, Marie-Jeanne a su créer un événement exceptionnel, avec beaucoup de délicatesse et de raffinement, en imaginant des combinaisons gagnantes : musique et convivialité, musique et vins, musique et beaux domaines. Stefan adhère à ces principes. A commencer par celui qui consiste à offrir beaucoup à son public. Pour lui, le plaisir de jouer s'accompagne toujours du plaisir d'échanger, et les histoires qu'il raconte à propos des oeuvres qu'il interprète lui servent à enchanter son auditoire. L'idée de proposer un verre de vin après le concert participe aussi de cette convivialité. Et, pour Stefan, c'est une idée intéressante car il est troublant de voir à quel point les langages sont similaires : ne parle-t-on pas d'équilibre, de rondeur, de souplesse, de rythme, de profondeur, en musique comme en oenologie ?

LA POÉSIE DES DOMAINES VITICOLES

Stefan a tout de suite compris l'esprit insufflé à ce rendez-vous estival désormais très attendu.

Il est persuadé que l'âme des domaines viticoles favorise la créativité et le jeu musical. Avant un concert, l'artiste se nourrit de la beauté d'un lieu et s'en imprègne. Il sait que son interprétation des oeuvres en sera influencée. C'est pourquoi un récital donné au château d'Estoublon ne sera pas le même le lendemain, devant la mer, au domaine de Frégate, par exemple, même si la programmation est identique. L'esprit des lieux, l'architecture, l'équilibre qu'il ressent colorent différemment son jeu.

UN TRAIT-D'UNION ENTRE LES ARTS

Les mélomanes se posent souvent la question de savoir si un artiste a un compositeur préféré. Avec Stefan Cassar, le problème est vite résolu : il interprète aussi bien Beethoven que Bartok. Ce qu'il aime faire, c'est permettre une nouvelle approche du répertoire, c'est proposer à l'écoute une oeuvre majeure puis la faire suivre d'une oeuvre d'un compositeur moins connu ou d'une époque différente, afin de susciter une curiosité renouvelée de la part du public. Par ailleurs, il se nourrit de tout ce qui est en rapport avec le beau. La dégustation des vins, la gastronomie, l'art, la



Dans Madame Bovary, quand deux voix se superposent c'est inspirant. Le jeu des alternances est musical et rappelle la notion de « contrepoint ».





Stefan Cassar

Crédit photo : @Philippe Magoni

littérature, la danse, tout lui est essentiel pour faire vivre sa musique. Sa démarche artistique consiste à traduire en sons une architecture parfaite, une belle proportion, un geste élégant, une sensation. Quand il a choisi d'interpréter « Après une lecture de Dante » de Liszt, il s'est immergé dans la poésie. Et elle est toujours aujourd'hui une source d'inspiration ! Parfois, encore, explique Stefan, quand il ne sait pas comment donner du sens à un passage musical, il lui faut faire une pause - relire la page de Flaubert

« la plus musicale de la littérature », celle des « comices agricoles » dans *Madame Bovary*, quand deux voix se superposent. C'est inspirant. Le jeu des alternances est musical et rappelle la notion de « contrepoint ».

L'HOMME QUI SAVOURE LE SILENCE

Pour Stefan Cassar, le silence est important. Mais, dans ce cas, que faire des cigales et des crapauds qui peuplent les parcs de Provence ? L'enjeu

consiste justement à créer un instant privilégié entre l'artiste et le public qui fera oublier ces bruits de la nuit.

Quand le pianiste a joué la note finale et qu'il attend, il installe le public dans son silence, rejoignant ainsi Mozart dans la description de ce phénomène étrange. Et ce silence partagé entre l'artiste et son public s'avère d'autant plus riche qu'il est « vivant », chargé des émotions de l'un comme de l'autre.



Le domaine de L'Anglade :
De la nature avant toute chose...
et pour cela préfère la mer



Par Clothilde Monat - www.storytelling-factory.fr

ACHETÉ EN 1925 PAR UN PROPRIÉTAIRE À L'ÉPOQUE PLUS INTÉRESSÉ PAR LES CANNES DE PROVENCE QUE PAR LES QUELQUES PETITES VIGNES QUI POUSSAIENT SUR LE DOMAINE, L'ANGLADE A FAIT SON CHEMIN JUSQU'À ÊTRE AUJOURD'HUI UN VIGNOBLE RÉPUTÉ. UN BEAU PARCOURS DANS UNE RÉSERVE NATURELLE UNIQUE.

DES VIGNES, DU SILENCE ET... LA MER COULEUR AZUR

Ah ! Cette impression de silence dès que l'on franchit la grille d'entrée ! Quelle chance de se trouver au cœur d'une nature si rare au Lavandou ! Quel sublime endroit ! Et cette pinède de chênes qui entoure le domaine ! Et cette vue sur la mer ! Les paysages marins forment une palette aux nuances de la Méditerranée. Selon les saisons, toutes les teintes colorent la surface de l'eau, du bleu très clair au bleu très foncé, par temps de fort mistral. Pour un domaine viticole, cette proximité avec la mer, rare dans le Var, est bénéfique. Elle rend les vins différents. Le vent et les salins ont une action particulière sur le rouge. Et ce n'est pas courant pour les cépages de Merlot et de Cabernet Sauvignon ! Du fait des variations propres au climat, et avec le soleil, les vins sont plus puissants que sur d'autres terres de Provence.



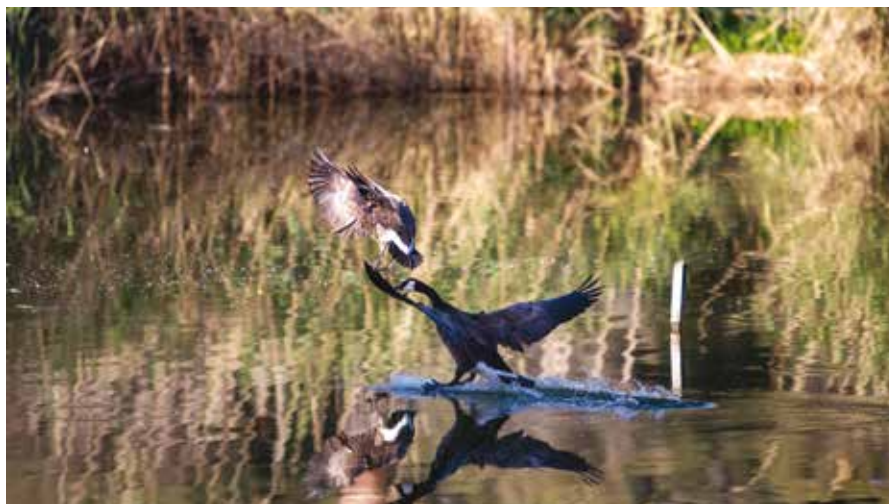
DES VIGNES, DES CHEVREUILS ET DES OISEAUX

Puis, les oiseaux se mettent à chanter, on distingue des fleurs partout et l'on hume le mélange des parfums méditerranéens. Toutes les essences de plantes sauvages embaument alors qu'au sein de ce massif des Maures considéré comme le poumon vert du Lavandou, fleurissent les bougainvilliers, les agapanthes et les rosiers. Encore une féerie de couleurs digne du jardin d'Alice ! Dans ce paysage bucolique, les chevreuils courent partout, en toute liberté. Ils partagent les quarante hectares dont dix-huit de vignes avec les sangliers, les renards, et les ragondins... Dans la brume du petit matin, ils foulent les pieds de vigne et les parcelles plantées d'une dizaine de cépages différents dont six en raisins noirs...

DE LA MUSIQUE AUSSI...

L'Anglade est entouré de cannes de Provence qui servent à la fabrication des anches utilisées pour les instruments à vent. Ainsi la musique est-elle au cœur du domaine. Quand le mistral souffle très fort, les cannes chantent. Le vent fait aussi chanter les dunes, dans le désert, dit-on, mais en Provence, il offre un vrai concert de percussions ! Le claquement des cannes entre elles produit des vibrations et l'on perçoit alors le bruissement des feuilles. Et comme le domaine pratique l'œnotourisme, les visiteurs qui se promènent dans les vignes entendent cette musique céleste. Ainsi distinguée par Orphée, cette propriété semblait donc prédestinée à accueillir un jour ou l'autre « les Musicales dans les Vignes de Provence »... Pour la première fois cette année, elle offrira son décor paradisiaque au festival, pour deux concerts, l'un de saxophone, l'autre de Gospel.

« La biche brâme au clair de lune », écrivait Théophile Gautier. Cet été, la verra-t-on pointer le bout de son museau au domaine de l'Anglade ?



LE DOMAINE DE L'ANGLADE ET SA GAMME PRESTIGIEUSE

- Neuf cépages cultivés et un vignoble travaillé en IGP « Vin de Pays des Maures ».
- Des parcelles de Rolle, de Sémillon, de Ugni-Blanc pour nos cuvées de blanc et de Viognier.
- Des parcelles de Grenache, Merlot, Syrah, Carignan et Cinsault vinifiées séparément pour un assemblage de deux cuvées de Rosé.
- Trois cuvées de rouge élaborées à partir de Brocard, de Merlot et du Grenache-Syrah.
- Des vendanges effectuées à la main, dans la plus pure tradition.
- Le guide Hachette, le Mondial du Rosé, le Decanter World Wine Awards, le CGA Paris, le Féminalise, le Concours des Vignerons indépendants, les Vinalies, des concours professionnels et amateurs récompensent chaque année le travail et les cuvées du domaine.
- Des vins d'exception sélectionnés par le chef étoilé Guy Savoy. Un encouragement et une belle récompense pour les hommes qui travaillent au domaine !

Extrait du site Internet
<https://www.domainedelanglade.fr>

Domaine de l'Anglade

Avenue Vincent Auriol
83980 Le Lavandou
domainedelanglade.fr
+ 33 (0)4 94 711 089

La famille Van Doren est propriétaire du domaine depuis trois générations. Que souhaitez-vous transmettre à la postérité?

Nous avons accès à des vieilles photos du Lavandou et les clichés en noir et blanc du domaine révèlent qu'il était entouré de marécages. Mon grand-père a mis en beauté cette propriété. Par ailleurs, il entretenait de bonnes relations avec les chasseurs qui envoyaient des bécasses à Paris ! Mais l'heureux bénéficiaire qui réceptionnait le colis ne recevait que des os !

Bernard Van Doren : un homme doublement couronné

Par Clothilde Monat - www.storytelling-factory.fr

Bernard Van Doren est propriétaire du domaine de l'Anglade et dirige la société de fabrication de anches traditionnelles qui exporte dans le monde entier. Grâce aux fibres de la canne de Provence, il est aussi présent au festival de l'Anche qui se tient chaque année à Hyères...

L'expérience familiale est aujourd'hui une histoire qui doit être transmise. Nous avons à cœur de préserver cet héritage, et surtout de valoriser ce mode de vie au plus près de la nature.

Nous mettons aussi tout en œuvre pour communiquer le plaisir que nous avons de travailler dans de telles conditions. Cette année, nous avons lancé le principe des « invités d'honneur. » L'idée est d'ouvrir nos portes, le temps des vendanges, afin de partager ce moment et cette ambiance de connexion avec la nature. Pour le foulage, une quinzaine de vendangeurs viennent déjà aider l'équipe en place sur le domaine. Mais les visiteurs sont les bienvenus. Et nous aimons beaucoup les enfants qui sont souvent drôles. Nous leur offrons la possibilité d'extraire le jus des grappes, et, rentrés chez eux, ils veulent absolument faire du vin quand le raisin est servi à table !

Des chevreuils, des oiseaux, et même des cygnes sont représentés sur les étiquettes de vos bouteilles. L'identité du domaine se construit-elle grâce à cette faune digne de l'Arche de Noé?

Oui, absolument. Les animaux qui vivent en toute liberté dans une sorte de réserve naturelle sont beaux mais aussi inspirants. Tout, dans cette propriété viticole, a été développé pour magnifier la nature. Nous avons même un jour introduit sur nos terres des cygnes noirs, mais les renards en ont fait leur Thanksgiving !

Cette expérience a cependant permis de créer des vins pétillants, « le Cygne Noir Blanc » et le « Cygne Noir Summer Cédrat », du nom de cet oiseau prestigieux qui symbolise l'harmonie et la perfection. Des vins qu'on aime bien servir pour les desserts ou les apéritifs et que nous devons à une méthode de gazéification avec cédrat. Le Brocart 2017, à l'effigie des chevreuils, est aussi un vin doté d'une grande personnalité...



LES BELLES HISTOIRES
DU FESTIVAL

Un panier de sachets de lavande estampillé !

Par Clothilde Monat *Storytelling-factory.fr*

Le décor et l'ambiance sonore sont ceux d'un concert de jazz manouche, dans un domaine du Golfe de Saint-Tropez et peu importe le nom de ce château puisqu'il sera toujours la propriété des cigales ! Les musiciens invités ce soir-là avaient joué des airs du grand Django et l'on en vint à évoquer sa vie de légende...

C'est alors qu'une petite femme se détache du groupe de spectateurs, avec, au bras, un panier rempli de sachets cousus en tissu provençal. Les couleurs dépassent du cabas, pêle-mêle, mais surtout les senteurs de lavande... La femme s'avance, tout en distribuant dans l'air ses parfums, telle la gitane de ce jazz manouche dont le thème particulièrement langoureux vient de s'achever. « Nuages » peut-être ? Elle finit par arriver jusqu'à nous, et, tout en restant en retrait, tente timidement de s'immiscer dans la conversation. Soudain, elle fouille dans son panier puis nous dévoile son trésor que cachaient si bien les sachets de lavande.... La mandoline de DJANGO REINHARDT !

A ce moment-là, la lune est apparue plus distinctement. Nous avons tous levé la tête en même temps et apprécié, ensemble, ce moment magique. La mandoline avait été offerte par Django au père de la dame, à la fin de sa vie.

Oeuvre de Gérard Isirdi
Jeune femme à la mandoline
Atelier Isirdi
4 rue Henri de Savornin 84160 LOURMARIN
isirdi.com





Photos © Philippe Magoni
Graphisme : Najett Boughanemi



des femmes et des hommes
DE TALENT


Les
MUSICALES
dans les **VIGNES**
de **PROVENCE**

**DU 9 JUIN AU
18 SEPTEMBRE**

PUR-ÉTÉ



DOMAINE DES
FÉRAUD

3590 Route de Saint-Tropez (RD 48) | F- 83550 Vidauban

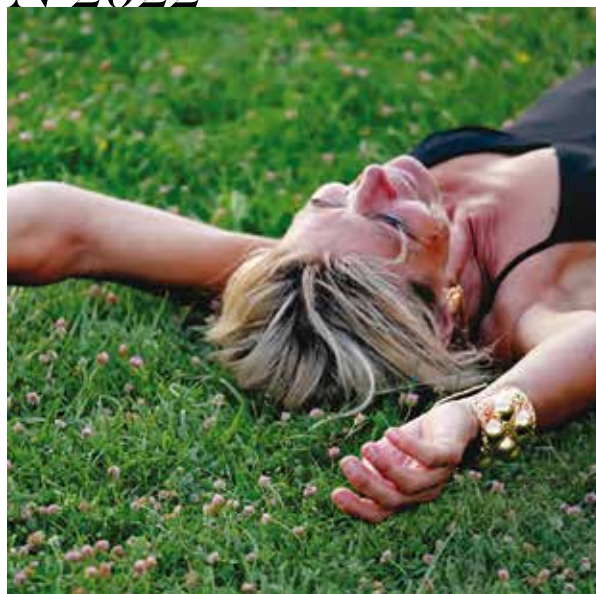
TEL +33(0)4 94 73 03 12

MAIL info@domainedesferaud.com

WWW.DOMAINEDESFERAUD.COM



Programme ÉDITION 2022



Une spectatrice conquise au Château Gassier (13)
Photo @Philippe Magoni (août 2021)

du 9 JUIN...

JEUDI 9 JUIN

Château de la Gaude · Aix-en-Provence (13)
Patrick Zygmanski ■ Récital Chopin

SAMEDI 11 JUIN

Domaine de Fontenille · Lauris (84)
Carmen Martinez ■ Guitare classique espagnole

JEUDI 16 JUIN

Le Clos des Roses · Fréjus (83)
Groupe Cor ■ Brazil Musique brésilienne

SAMEDI 18 JUIN

Château St Pierre de Méjans · Puyvert (84)
Basilic Swing ■ Jazz manouche musique klezmer

DIMANCHE 19 JUIN

Commanderie de Peyrassol · Flassans (83)
Fernando Maguna bandoneon, Diego Trosman
guitare, Mayra Morelli et Armando Coppa danseurs
■ Tango argentin

JEUDI 23 JUIN

Château de Sannes · Sannes (84)
Groupe Cor ■ Brazil Musique brésilienne

VENDREDI 24 JUIN

Château Val Joanis · Pertuis (84)
Alain Arias violon en 5tet ■ Les Quatre Saisons de
Vivaldi

DIMANCHE 26 JUIN

Domaine Torpez · Saint-Tropez (83)
Groupe Cor ■ Brazil Musique brésilienne

MERCREDI 29 JUIN

Château Saint Hilaire · Coudoux (13)
Big Bang 13 ■ Jazz de Harlem

JEUDI 30 JUIN

Château de Saint-Martin · Taradeau (83)
Groupe Cor ■ Brazil Musique brésilienne

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



JUILLET

VENDREDI 1^{er} JUILLET

Château de Vauclaire · Meyrargues (13)
Gospel Var ■ Gospel

SAMEDI 2 JUILLET

Château du Seuil · Puyricard (13)
Groupe Swing du Sud ■ Jazz Manouche

DIMANCHE 3 JUILLET

Domaine du Bourrian · Gassin (83)
Stéfan Cassar ■ Récital Chopin

LUNDI 4 JUILLET

Château Vaudois · Vidauban (83)
Stéfan Cassar ■ Récital Chopin

MARDI 5 JUILLET

Château d'Astros · Vibaudan (83)
Gospel Var ■ Gospel

JEUDI 7 JUILLET

Domaine de la Font des Pères · Le Beausset (83)
Emmanuel Rossfelder ■ Guitare Classique espagnol

VENDREDI 8 JUILLET

Château Bonisson · Rognes (13)
Michel Pellegrino 4tet ■ Sur la Route du saxophone

SAMEDI 9 JUILLET

Domaine de l'Anglade · Le Lavandou (83)
Michel Pellegrino 4tet ■ Sur la Route du saxophone

DIMANCHE 10 JUILLET

Château de Bellet · Nice (06)
Le Soleil de Naples (Trio ténors) ■ Chants Napolitains Soirée présentée par Marie-Automne Peyregne

LUNDI 11 JUILLET

Domaine Torpez · Saint-Tropez (83)
Samy Daussat & Sébastien Giniaux ■ Jazz Manouche

MARDI 12 JUILLET

Domaine de la Navicelle · Le Pradet (83)
Samy Daussat & Sébastien Giniaux ■ Jazz Manouche

MERCREDI 13 JUILLET

Domaine de la Brillane · Aix-en-Provence (13)
Samy Daussat & Sébastien Giniaux ■ Jazz Manouche

VENDREDI 15 JUILLET

Domaine des Féraud · Vibaudan (83)
Erica Papillon-Posey ■ Jazz

SAMEDI 16 JUILLET

Château de Sannes · Sannes (84)
Erica Papillon-Posey ■ Jazz

LUNDI 18 JUILLET

Château d'Estoublon · Fontvieille (13)
Groupe Swing du Sud ■ Jazz manouche

MARDI 19 JUILLET

Château Gassier · Puylobier (13)
Erica Papillon-Posey ■ Jazz

MERCREDI 20 JUILLET

Château de Fonscolombe · Le Puy-Sainte-Réparate (13)
Groupe Cor Brazil ■ Musique brésilienne

JEUDI 21 JUILLET

Château Val Joanis · Pertuis (84)
Basilic Swing ■ Jazz Manouche

VENDREDI 22 JUILLET

Château de Sannes · Sannes (84)
Chloé Chaume Soprano, Michaël Spadaccini Ténor,
Stéphanie Humeau piano ■ Duos d'amour de l'opéra
Soirée présentée par Marie-Automne Peyregne

SAMEDI 23 JUILLET

Château Fonscolombe · Le Puy Sainte Réparate (13)
Chloé Chaume Soprano, Michaël Spadaccini Ténor,
Stéphanie Humeau piano ■ Duos d'amour de l'opéra
Soirée présentée par Marie-Automne Peyregne

DIMANCHE 24 JUILLET

Bastide de Blacailoux · Tourves (83)
Chloé Chaume Soprano, Michaël Spadaccini Ténor,
Stéphanie Humeau piano ■ Duos d'amour de l'opéra
Soirée présentée par Marie-Automne Peyregne

LUNDI 25 JUILLET

Château Virant · Lançon de Provence (13)
Groupe Piel Canela ■ Musique cubaine

MARDI 26 JUILLET

Domaine de Frégate · Saint-Cyr-sur-Mer (83)
Michel Pellegrino 4tet ■ Sur Route du saxophone

MERCREDI 27 JUILLET

Domaine Bertaud Belieu · Gassin (83)
Cyril de Saint Amour ■ Récital Chopin Liszt

JEUDI 28 JUILLET

Château de l'Aumérade · Pierrefeu (83)
Basilic Swing ■ Jazz manouche, klezmer et tzigane

VENDREDI 29 JUILLET

Domaine de la Brillane · Aix-en-Provence (13)
Groupe Cor Brazil ■ Musique brésilienne



BLACAILLOUX



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

« *Ma prouvenço bello* »

Domaine de Blacailoux, 83170 Tourves
bienvenue@blacailoux.fr - 04 94 86 83 83





LUNDI 1^{ER} AOÛT

Château d'Estoublon · Fontvieille (13)
Stéfan Cassar ■ Récital Chopin Liszt

MARDI 2 AOÛT

Domaine de Frégate · Saint-Cyr-sur-Mer (83)
Stéfan Cassar ■ Récital Chopin Liszt

JEUDI 4 AOÛT

Domaine Souviou · Le Beausset (83)
Groupe Piel Canela ■ Musique cubaine

VENDREDI 5 AOÛT

Château de Vauclair · Meyrargues (13)
Groupe Piel Canela ■ Musique cubaine

LUNDI 8 AOÛT

Château d'Estoublon · Fontvieille (13)
Michel Pellegrino 4tet ■ Sur Route du saxophone

MARDI 9 AOÛT

Château Virant · Lançon de Provence (13)
Basilic Swing ■ Jazz manouche, klezmer et tzigane

MERCREDI 10 AOÛT

Château de Fonscolombe · Le Puy-Sainte-Réparate (13)
Emmanuel Rossfelder ■ Guitare classique espagnol

JEUDI 11 AOÛT

Château Barbebelle · Rognes (13)
Groupe Swing du Sud ■ Jazz manouche

VENDREDI 12 AOÛT

Château de Violaine · Venelles (13)
Frédéric Chatoux Flûte & Lutxi Nesprias Piano ■ Carmen

SAMEDI 13 AOÛT

Château Mentone · Saint Antonin du Var (83)
Groupe Cor Brazil ■ Musique brésilienne

DIMANCHE 14 AOÛT

Château de Violaine · Venelles (13)
Stéphanie et Patrice Fontanarosa (Duo père/fille)
■ Les florilèges de la musique classique

LUNDI 15 AOÛT

Château de Sannes · Sannes (84)
Fernando Maguna bandoneon, Diego Trosman guitare,
Mayra Morelli et Armando Coppo danseurs ■ Tango argentin

MARDI 16 AOÛT

Château de Saint-Martin · Taradeau (83)
Groupe Swing du Sud ■ Jazz manouche

MERCREDI 17 AOÛT

Château Bonisson · Rognes (13)
Patrick Zygmanski ■ Récital Chopin

JEUDI 18 AOÛT

Château Val Joanis · Pertuis (84)
Groupe Cor Brazil ■ Musique brésilienne

SAMEDI 20 AOÛT

Château de l'Escarelle · La Celle (83)
Carmen Martinez ■ Guitare classique espagnole

DIMANCHE 21 AOÛT

Domaine Torpez · Saint-Tropez (83)
Michel Pellegrino 4tet ■ Sur la Route du saxophone

MARDI 23 AOÛT

Château Saint Hilaire · Coudoux (13)
Michel Pellegrino 4tet ■ Sur la Route du saxophone

MERCREDI 24 AOÛT

Château St-Pierre de Méjans · Puyvert (84)
Alexandre Guerrero Ténor Carlès Budo Piano
■ Opéra opérettes

JEUDI 25 AOÛT

Château Gassier · Puyloubier (13)
Michel Pellegrino ■ Chants populaires italiens

VENDREDI 26 AOÛT

Domaine du Bourrian · Gassin (83)
Basilic Swing ■ Jazz manouche, klezmer et tzigane

SAMEDI 27 AOÛT

Domaine Sainte-Marie · Bormes-les-Mimosas (83)
Michel Pellegrino ■ Chants populaires italiens

DIMANCHE 28 AOÛT

Château La Sable · Cucuron (84)
Michel Pellegrino 4tet ■ Sur la Route du saxophone

AOÛT



CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE
Route de Saint Canadet - 13610 Le Puy-Sainte-Réparate
Tel. +33 (0)4 42 21 13 13 - contact@fonscolombe.fr



2L COLLECTION



RELAIS &
CHATEAUX

SEP TEM BRE

... au 18

Installation au Château d'Estoublon (13)
Photo @Philippe Magoni (août 2021)



JEUDI 1^{ER} SEPTEMBRE

Château de la Gaude · Aix-en-Provence (13)
Alain Arias violon en 5tet ■ Les Quatre Saisons de Vivaldi

VENDREDI 2 SEPTEMBRE

Domaine des Féraud · Vidauban (83)
Groupe Piel Canela ■ Musique cubaine

SAMEDI 3 SEPTEMBRE

Domaine de la Font des Pères · Le Beausset (83)
Patrick Zygmanski ■ Récital Chopin

DIMANCHE 4 SEPTEMBRE

Château de Bellet · Nice (06)
Gospel Var ■ Gospel

JEUDI 8 SEPTEMBRE

Château de Sannes · Sannes (84)
Groupe Swing du Sud ■ Jazz manouche

VENDREDI 9 SEPTEMBRE

Domaine du Bourrian · Gassin (83)
Groupe Cor Latina ■ Jazz latino

SAMEDI 10 SEPTEMBRE

Bastide de Blacailoux · Tourves (83)
Alain Arias violon en 5tet ■ Les Quatre Saisons de Vivaldi

SAMEDI 17 SEPTEMBRE

Domaine de l'Anglade · Le Lavandou (83)
Gospel Var ■ Gospel

DIMANCHE 18 SEPTEMBRE

Château de Violaine · Venelles (13)
Gospel Var ■ Gospel



Château d'Astros, la douceur de vivre

Par Isabelle Dert Bono

Les superlatifs me manquent pour décrire Astros. Château de conte de fée, nature provençale en majesté, engagement éthique, patrimoine historique exceptionnel de plus de huit siècles, source miraculeuse, rires d'enfants courant dans les vergers, nids d'oiseaux blottis dans les vignes où les raisins mûrissent. Un sentiment envahi mon esprit : la douceur de vivre s'incarne à Astros.

En arrivant face au portail monumental gardant l'allée majestueuse de platanes centenaires, on est surpris par la quiétude des lieux et cette nature qui semble assoupie, à l'abri, préservée. En effet sur les 680 hectares qui forment ce domaine varois d'exception, moins d'une centaine sont destinés à la culture, entre vignes et vergers. Actuellement 11 hectares sur les 80 destinés aux raisins sont en jachère pour sept ans, un repos nécessaire pour ressourcer les sols avant de nouvelles plantations. Pour lever le voile de 8 siècles d'histoire, nous avons rencontré Morgane Folliot, notre interlocutrice. « Outre quelques vestiges romains, tout commence vraiment avec les templiers dont les premières traces remontent au XIII^{ème} siècle. Ils érigent une ferme qui sera transformée en commanderie par les Chevaliers de Malte au XVII^{ème}.

Astros a toujours accueilli le sacré au travers de différents lieux de spiritualité comme celui de la chapelle Saint Lambert datant du 17^{ème} siècle. Elle porte en elle toute une légende autour de notre source « miraculeuse ». Au XVII^{ème} siècle l'évêque Lambert de Baudouin, s'arrête à Astros alors qu'il se rend aux îles de Lérins pour soigner sa maladie de peau. Il demande le gîte à l'ermite vivant ici et se baigne dans la source du domaine. La légende dit qu'il est en ressorti guéri, et a ainsi pu reprendre ses fonctions. » ce lieu enchanteur réunit ce que la Provence peut offrir de merveilleux : deux aqueducs, des arbres remarquables, une histoire épique traversant les siècles et une nature apaisante. « Astros est un lieu qui se ressent, où tous les sens sont sollicités. Bien sûr, le visuel est magnifique mais il y a aussi une biodiversité extraordinaire, le chant des oiseaux et des insectes, une flore



comptant beaucoup d'espèces typiques du Var, et des odeurs envoûtantes de menthe sauvage fraîche, d'oliviers, d'origan, de garrigue, de pins et de thym. » Un écosystème riche et un cadre de vie sur lesquels veillent précieusement les 7^{ème}, 8^{ème} et 9^{ème} générations de la famille Maurel, avec un véritable engagement transmis depuis 1802. « Tout provient du sol. On dit souvent que plus le sol est vivant, plus la vigne pourra s'épanouir et le raisin sera de qualité. Nous effectuons donc un travail sur le long terme pour que les vignes aient un système immunitaire sain avec des racines profondes et un écosystème riche autour d'elle. La famille Maurel a fait le choix de ne cultiver que 10% de la propriété, en pleine nature. La rivière de l'Argens baigne le domaine et les bois, permettant d'amener des espèces qui profitent à tout l'écosystème, au développement de la vigne, ainsi qu'à celui de nos 10 hectares de pommiers. La préservation de la planète est une préoccupation qui commence par ceux qui travaillent la terre. Pour Bruno et Bernard Maurel, la préservation de la nature est essentielle. »

Astros est également célèbre pour avoir servi de décor au film *Le Château de ma mère*, d'Yves Robert. Marcel Pagnol et Astros, un rêve et un film inscrits dans l'imaginaire collectif du patrimoine provençal. « Au-delà de Marcel Pagnol, on retrouve à Astros cet imaginaire de l'enfance. C'est une des raisons pour laquelle Yves Robert l'a choisi pour tourner *Le Château de ma mère*. Les gens sont attachés à ce lieu, ils y ont des souvenirs typiques de l'enfance provençale merveilleuse, de cueillettes, de balades à vélo pour aller chercher l'eau à la source. Il y a une continuité. Ils y viennent maintenant avec leurs enfants et petits-enfants. C'est vraiment un lieu familial qui marque la mémoire. » Marcel Pagnol n'a jamais vécu ici, mais à la Buzine, à la Valentine près de Marseille. Yves Robert est tombé amoureux d'Astros et a demandé à la famille Maurel l'autorisation de tourner ici. Il y retrouvait toute la nature provençale avec cette garrigue présente dans les collines du Garlaban, ces grands pins majestueux, et ce château de conte de fée provençal. »

Inspiré des villas toscanes, le château a été construit en 1860 et incarne parfaitement l'écrin du *Château de ma mère* que rêvait Yves Robert. « Il se visite exceptionnellement au moment des journées de l'enotourisme organisées avec nos partenaires de la Dracénie et du CIVP mi-octobre. C'est le seul moment où les visiteurs sont invités à découvrir l'immense coupole dont on peut voir les reproductions au caveau. »

ASTROS S'OUVRE DE PLUS EN PLUS AU PUBLIC ET FAIT DE L'ENOTOURISME UNE DE SES NOUVELLES PRIORITÉS

« Une nouvelle signalétique a été étudiée pour les sentiers de randonnée et l'accueil a été repensé dans sa totalité avec plus d'événements cette saison. Nous allons donner un dîner gastronomique sur la terrasse de la commanderie templière qui porte l'âme du domaine. Un moment exceptionnel puisqu'il aura lieu dans la partie privée du domaine où nos convives pourront admirer une

des plus belles vues d'Astros sur les vignes, les aqueducs et le cercle de platanes centenaires de Louis XIV. Le menu sera concocté par un chef renommé pour une unique soirée limitée à 40 convives début août. Le 15 juillet débiteront nos soirées bar à vin guinguette dans la clairière du Château. Nous participons aussi pour la 4^{ème} année aux Musicales dans les Vignes pour les 10 ans du festival, ainsi qu'à la nuit des châteaux en automne. De plus des visites guidées en 4x4 permettent de découvrir le domaine sous différentes formules. »

**EN AUTOMNE C'EST
LE TRÈS ATTENDU
RENDEZ-VOUS DES POMMES**

« Cultivé de la même façon que nos vignes, sans conservateur ni pesticide, le verger termine sa conversion bio

en 2023. C'est un long apprentissage où nous avons beaucoup progressé. Nous venons de poser des filets contre un papillon un peu trop gourmand cette année. La cueillette est ouverte au public du dernier vendredi d'août à mi-octobre en fonction des cycles naturels de la saison. On y vient en famille cueillir ses pommes, les faire peser avant de repartir les paniers bien remplis. Certains week-ends, des foodtrucks permettent des pique-niques conviviaux. »

Difficile de résumer les richesses patrimoniales et naturelles d'Astros en quelques lignes. Une seule visite ne suffisant d'ailleurs pas pour en découvrir toutes les beautés. Mon conseil : à travers ses vins, son jus de pomme et ses nombreuses propositions oenotouristiques, vivez Astros comme la parenthèse provençale authentique par excellence.



**BEURRE DE POMME
COMME AU CANADA
DE MORGANE FOLLIOT**

« Faire cuire les pommes avec un peu de sirop d'érable et une gousse de vanille. Mixer la préparation avec du beurre. Ce n'est pas quelque chose de très léger, mais c'est très bon sur une tartine pour le goûter ou le petit déjeuner !!! »



**SI ON PARLAIT DE
VOTRE VIN SIGNATURE**

« Amour est un Côtes de Provence rosé. Son assemblage grenache, cinsault, mourvèdre lui donne une très jolie structure. Notre gamme a été travaillée pour répondre aux différents moments de dégustation. L'Amour d'Astros, c'est les vacances en famille, les grands repas, les fêtes organisées. Ce rosé célèbre la complicité partagée, les relations humaines. Il se marie parfaitement avec des petits farcis ou des gambas en persillade. Amour se décline aussi en rouge et en blanc, un 100% rolle, très en demande aujourd'hui. »

Téléchargez L'APPLICATION GRATUITE

Destinations VINS DE PROVENCE



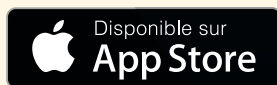
Partez à la découverte des **vignerons, cavistes, bars à vin** et **restaurants** autour de vous et **retrouvez** les **événements** à venir, les **activités** dans le vignoble, toutes les **actus** et plein d'**anecdotes** sur les Vins de Provence !



Flashez-moi !!



APPLICATION "DESTINATIONS VINS DE PROVENCE"
À TÉLÉCHARGER GRATUITEMENT :



VINS DE
PROVENCE
le Goût du Style

Domaine des Féraud

L'art du vin, une musique subtile

Par Isabelle Dert Bono

SITUÉ AU CŒUR DE L'ESPACE NATUREL PRÉSERVÉ DE LA PLAINE DES MAURES, LE DOMAINE DES FÉRAUD TRAVAILLE DANS LE RESPECT DE LA TERRE POUR EN EXHALER LE MEILLEUR. SUR SON TERROIR RICHE ET HISTORIQUE, MARKUS CONRAD EST L'UN DES PRÉCURSEURS DE LA VITICULTURE BIO EN PROVENCE. RENCONTRE...

LE CHOIX DE LA PROVENCE

« Enfant, mon grand-père italien m'a donné le goût d'une vie plus méditerranéenne qu'allemande. Chef d'entreprise, rien ne me prédestinait à devenir vigneron. Amateur de vin, je suis tombé amoureux du rosé en apprenant à le connaître. J'ai visité plus de 60 vignobles avant de choisir le Domaine des Féraud. A taille humaine, avec une belle histoire et de vieilles vignes, je pouvais ouvrir le champ des possibles, créer un univers et y construire les bâtiments contemporains dont je rêvais. »

UNE CULTURE BIO DYNAMIQUE ASSUMÉE

« Le développement durable était très clair pour moi. Tout le monde m'a traité de fou car j'étais l'un des premiers dans la région. Aujourd'hui nous allons beaucoup plus loin que le cahier des charges bio en combinant le naturel et les innovations. J'emprunte aussi certaines pratiques à la biodynamie sans en prendre toute la philosophie. J'aime avoir la liberté de choisir. »

L'ART ET LES FÉRAUD, UN MARIAGE RÉUSSI POUR CET ANCIEN TROMPETTISTE

« J'ai une sensibilité de musicien. La musique a toujours fait partie de ma vie. Comme elle, l'art de la viticulture incarne les émotions, l'harmonie, et réjouit les cœurs. Pour la 3^{ème} fois, nous sommes heureux de recevoir les « Musicales dans les vignes » avec deux concerts cet été. Erica Papillon Pose sera



Crédit photo
Markus Conrad

notre invitée jazz le 15 juillet et Piel Canela fera résonner la chaleur des rythmes cubains sous la canopée des pins parasols le 2 septembre. J'aime l'art sous toutes ses formes, ainsi, nous mettons les murs du caveau au service des artistes avec notre exposition Art et vin des œuvres du photographe animalier Nicolas de Vault. Les vignobles ne sont pas des galeries mais peuvent être des vitrines au service de l'art.

LA GASTRONOMIE À L'HONNEUR AVEC DEUX DINERS EXCEPTIONNELS

« Le Chef italien Paolo Amadori du restaurant La Forge à Ramatuelle sera le chef d'orchestre de notre premier diner le 9 juin. Quant au deuxième, c'est une invitation à expérimenter l'Umami

japonaise, cette cinquième saveur, définie comme « goût savoureux » au pays du soleil levant, complète le sucré, le salé, l'acide et l'amer que nous connaissons déjà. La Cheffe Clara Onuki, qui en est une des spécialistes, réglera nos palais. Ces saveurs italiennes et japonaises seront sublimées par nos vins d'exception et nos plus anciens millésimes aujourd'hui introuvables. Nous aurons certainement des surprises en ouvrant ces bouteilles qui ont plus de 10 ans pour certaines. Un véritable moment de partage que nous avons voulu accessible et convivial, et une rencontre de nos vins avec des chefs dont la cuisine inventive sort des sentiers battus. »

UNE JOURNÉE BIEN-ÊTRE POUR FINIR LA SAISON EN DOUCEUR

« C'est une belle suggestion de ma conseillère en cenotourisme Isabelle Bono. Pour la deuxième année, nous rassemblons des artisans, des producteurs et des thérapeutes, et proposons un programme de rencontres et d'activités en plein air. C'est une agréable façon de se détendre et de se ressourcer après la fatigue des vendanges, quand l'automne commence à pointer le bout de son nez. »

UNE BELLE GAMME DE VINS BIO ET NATURES

« Nous faisons des essais tous les ans pour nous renouveler, notamment avec nos deux vins natures rouge et rosé. Nous venons de planter les cinq derniers hectares de vignes pour atteindre les 30 hectares que nous ne voulons pas dépasser. C'est une bonne taille pour rester un domaine



Crédit photo
Markus Conrad



Dans un monde plus durable et écologique, nous devons trouver notre place dans un bel équilibre, sans tomber dans l'industriel.

familial artisanal. Dans un monde plus durable et écologique, nous devons trouver notre place dans un bel équilibre, sans tomber dans l'industriel. Nous avons beaucoup travaillé notre gamme de rosé qui est très complète avec un rosé classique Côtes de Provence, un rosé vieilli en futs de chêne, un rosé nature et un effervescent, c'est notre carte de visite de Provence. Par ailleurs, notre héritage de vieilles vignes de plus de 70 ans en cabernet sauvignon et syrah nous permet de faire de superbes rouges. Quant aux blancs, nous lançons une nouvelle cuvée. Nous sommes vraiment tricolores ! »

**UNE NOUVELLE CUVÉE SIGNATURE
ÉDITÉE À SEULEMENT 2500 BOUTEILLES**

J'adore le cépage rolle (vermentino provençal) qui donne des blancs avec un potentiel de garde

intéressant. Ce n'est que 4% du marché mais je pense que le blanc de Provence est sous-estimé et peut avoir un destin international au côté du rosé. Ce cépage est aussi parfait pour affronter les changements climatiques, tout comme l'albarino que j'aimerais planter. Nous n'avons pas pu faire de rouges l'an dernier à cause des incendies, alors nous avons voulu faire quelque chose de différent. Signature est un blanc en macération longue. Nous avons choisi nos meilleures parcelles, vendangé manuellement à minuit et transporté le raisin avec précaution en petites caisses.

Nous avons ensuite fait une macération extrême de 8 jours et un pressurage soigneux. L'élevage et les fermentations alcooliques et malolactiques ont eu lieu dans un Œuf de Beaune en béton qui lui donne du caractère et une belle rondeur, avec une longueur exceptionnelle en bouche. Nous avons



Crédit photo
Léa Gil

Crédit photo
Francis Vauban



aussi fait le choix de ne pas filtrer le vin avant la mise en bouteille. Le résultat est proche de celui obtenu par le travail novateur des vigneron du nord de l'Italie dans le Trentino. Je suis curieux de voir comment il va évoluer après quelques années de garde. »

Contemporains à l'image du chai, les vins du Domaine des Feraud ont de la personnalité. Aromatiques, délicats ou puissants, frais et gastronomiques, on les déguste en famille ou entre amis, chez soi ou sur la terrasse du vignoble lors d'une des soirées Bar à Vin mensuelles, dans un transat lors d'un concert sous la canopée des grands pins face aux vignes, ou les papilles en émoi lors d'un des dîners épicuriens des chefs invités. Il y a de multiples façons de découvrir l'univers de ce vignoble atypique dont la réputation grandit d'année en année.

Crédit photo
Yves Tenaglia



UN SENTIER NATURE ET VIGNERON

« J'ai choisi ce domaine pour le vin et la nature qui l'entoure. Les visiteurs viennent déguster les vins au caveau mais l'endroit le plus important c'est le vignoble ! Je les invite à se promener dans les vignes et les bois avec les enfants et les chiens, en les guidant dans cette nature si belle où il y a toujours quelque chose à découvrir. On voit mieux les choses en apprenant à les connaître. J'ai voulu un parcours instructif sur la vigne, les chênes lièges, les pins parasols, les tortues Herman... »



Crédit photo
Francis Vauban



Crédit photo : Francis Vauban

Valérie Rousselle, portrait d'une femme de tête, d'une femme de coeur

Par Clothilde Monat - www.storytelling-factory.fr

« CHÂTEAU ROUBINE CRU CLASSÉ » EST SUR LES TABLES DES PLUS GRANDS CHEFS DU MONDE ENTIER. CELA OCCASIONNE DES VOYAGES, DES RENCONTRES, DES SALONS, EN FRANCE ET À L'ÉTRANGER. PORTRAIT DIALOGUÉ D'UNE PROPRIÉTAIRE PASSIONNÉE.



Crédit photo : François Vauban

Vous parlez volontiers de « coups de foudre » à propos des châteaux que vous avez acquis. Qu'est-ce qui vous touche le plus lorsque les flèches de Cupidon vous atteignent ?

Valérie Rousselle : Pour Château Roubine, mon coup de coeur a été instantané, j'ai eu une sorte d'appel de la terre, un sentiment étrange. Cupidon devait effectivement y être pour quelque chose ! C'était une évidence pour moi, une injonction puissante liée au devoir à accomplir. A peine franchi le seuil de la propriété, j'ai senti un petit peu les racines de vignes pousser sous mes pieds. C'était très particulier. Pour Château Sainte Béatrice, j'ai plutôt rencontré une famille avec laquelle j'ai aussitôt partagé des valeurs, une passion. Le troisième domaine acquis m'a renvoyée à l'époque de mes années d'études à l'université du Vin, près du mont Ventoux. Cette région m'avait ensorcelée. Or, Chante-Bise se trouve sur la même commune de Suze la Rousse. C'était un retour assez inattendu.

Comment la culture liée au vin a-t-elle façonné votre personnalité ?

Valérie Rousselle : La vigne est une liane, de même que le vin engendre un lien qui relie à quantité d'univers artistiques. C'est un lien particulier, très fort. Un sentiment troublant se crée autour de la réalisation d'un grand cru. L'orgueil s'efface. On est obligé d'être très humble en viticulture car cette discipline force à la recherche de la perfection.

C'est un univers qui vous change. Lorsque l'on porte un domaine comme Château Roubine, on doit faire confiance à la nature, toujours douter. Ma personnalité est liée à la certitude que j'ai d'être sur le bon chemin. J'ai ma page à rédiger d'un livre dont l'écriture a commencé il y a 2600 ans...

Vous êtes aussi mécène à vos heures (et prochainement, vous ferez connaître Natalija Vincic). Cette démarche est-elle importante pour vous ?

Valérie Rousselle : Cet engagement me correspond bien. Natalija est originaire de Macédoine. J'aime son coup de pinceau, entre Klimt et Marie Laurencin, le côté coloré et visionnaire de la représentation qu'elle propose de la femme. Ses tableaux sont emprunts d'une naïveté à laquelle je suis sensible. Cette jeune femme peintre, pourtant sélectionnée à la biennale de Florence, a peu de moyens et j'ai souhaité la soutenir. D'une façon générale, si l'artiste a de belles valeurs, j'ai plaisir à apporter mon aide.

Depuis une dizaine d'années, vous êtes très impliquée dans le festival « Les Musicales dans les Vignes de Provence ». Que représente ce partenariat ?

Valérie Rousselle : Le festival est l'occasion d'une superbe complicité avec Marie-Jeanne, de spectacles de grande qualité, de rencontres avec des artistes de tout premier ordre qui sont devenus des amis et que j'ai plaisir à recevoir chaque été...





Natalija Vincic, art successful woman

Par Isabelle Dert



**Le pouvoir des femmes
qui se rassemblent est
l'évolution : ensemble
nous apprenons,
nous nous inspirons
les unes les autres,
nous évoluons et nous
transformons en une
meilleure version de
nous-même.**



A peine rentrée de la 13ème Biennale internationale d'art féminin de Florence, Natalija Vincic nous reçoit chez elle pour une conversation à bâtons rompus. Ici tout est lumière. De la bougie allumée sur la table à la baie vitrée ouverte sur la Provence, des tableaux aux couleurs lumineuses à son sourire serein. Artiste reconnue internationalement, elle a vécu mille vies. Elle a su se réinventer sans cesse. Aujourd'hui, Natalija Vincic a choisi son nouveau port d'attache chez nous, au cœur du Var et de cette Provence qui l'inspire comme tant de grands peintres avant elle. Elle y peint des portraits de femmes à la beauté mystérieuse inspirée de l'art byzantin. Sous leurs lourdes paupières, elles distillent une très forte symbolique, distribuant leurs charmes de chance, d'amour, d'abondance, de longévité...

Son histoire prend racine en ex-Yougoslavie, entre un père archéologue spécialiste de la Rome antique et une mère artiste, Natalija a baigné dans l'art et l'histoire. Elle passe son enfance à dessiner sur les chantiers de fouilles de son père dans de vieux monastères fondés sur les vestiges d'anciennes civilisations. Diplômée iconographe du très réputé conservatoire d'art Byzantin, elle est la seule femme à intégrer un grand studio de créateurs d'icônes, avant de se lancer en solo six ans et 300 icônes plus tard. Quand la crise économique s'abat sur la Grèce, elle ferme sa galerie et, ses trois fils dans ses valises, saisit l'opportunité de travailler en Suède, début de sa propre odyssée vers l'expression moderne de son art influencée par Nikki Saint Phalle et le Pop Art. Elle s'ouvre à la sororité des femmes nordiques et expérimente une nouvelle



liberté plus solidaire, sans compétition, l'incitant à explorer la meilleure version d'elle-même. « Elles sont libres de vivre ce qu'elles choisissent de vivre. C'était très différent pour les femmes en Grèce. » Ses expositions internationales, notamment avec sa sœur également peintre, l'amènent en France où elle découvre la Côte d'Azur. C'est un coup de cœur « J'ai eu le sentiment d'être arrivée chez moi. C'était un ressenti très étrange. J'ai su qu'ici était ma maison. » L'amour sera aussi au rendez-vous. Elle s'appuie sur ce bonheur nouveau pour l'exprimer dans son art « Je peins le pouvoir de la pensée positive. C'est ma contribution à la société. » Le temps défile, le crépuscule s'annonce quand nous nous apercevons que nous avons encore tant de choses à nous dire. L'art éveille en chacun de nous une envie d'émotions partagées. Si notre discussion arrive à son terme, elle fût riche d'échange avec cette belle artiste atypique et généreuse. Une artiste à suivre...

Natalija Vincic

Tél. : 06 60 54 20 12

www.vincic-icons.com

instagram : **vincic art**

FB : **VINcic Art**



Eloi Dürrbach, Trévallon, l'héritage

Par Isabelle Dert Bono

En novembre dernier, le monde du vin perdait un de ses vignerons emblématiques. Par son indépendance d'esprit et la qualité de ses vins, Eloi Dürrbach a su gagner le respect de ses pairs et une place à part sur les plus grandes tables épicuriennes. Il a transmis sa passion et son savoir-faire à sa fille Ostiane et son fils Antoine, aujourd'hui en charge de l'héritage paternel avec leur sœur Isoline. Un héritage de vignes, d'oliviers et de nature préservée, qu'ils pérennisent sans volonté de le garder gravé dans le marbre, ce qui s'inscrit déjà dans la lignée de la pensée rebelle paternelle. Qui aurait misé sur cette terre aride, caillouteuse, malmenée par les vents et les températures extrêmes de ce versant nord des Alpilles ? C'est pourtant là, au cœur du domaine

paternel voué à la création artistique, qu'en 1973, Eloi Dürrbach réalisera son rêve de toute pièce. Sans écouter ceux qui lui prédisent l'échec, ni se plier aux carcans et diktats d'une appellation, il imagine et fait sortir de terre un vignoble unique et avant-gardiste dans son approche du vin.

Sur ces 60 hectares, il dessine avec sa femme Floriane 15 hectares d'un patchwork de petites parcelles de vignes lovées entre bois, garrigues et haies. La nature préservée qui les entoure crée un microclimat protecteur complexe et abrite une faune prédatrice d'insectes ravageurs. Son choix du bio, du respect du terroir et du vivant s'inscrit dès le départ dans l'ADN de Trévallon. Son objectif la qualité, et non la quantité. Conseillé par l'ampélographe Pierre Galet et par Georges

ELOI DÜRRBACH EN QUELQUES MOTS

Issu d'une famille d'artiste, Eloi a baigné dans la création toute sa vie. A la table de Trévallon, son père le peintre sculpteur René Dürrbach et sa femme l'artiste Jacqueline La Beaume Dürrbach, recevaient leurs amis Picasso, Giono, et Alain Suby. C'est avec la vente de la tapisserie de Guernica créée par sa mère qu'Eloi financera la création du vignoble. Il ne pouvait enfanter qu'un vin de créateur.



**« Pipi de Sainte Vierge », « Petit Jésus en culotte de velours »
quelle que soit la couleur, ceux qui ont eu le bonheur
d'en déguster en parle encore avec émotion.**

Brunet, propriétaire du Château Vignelaure, il choisit un encépagement original de syrah et cabernet-sauvignon, allant à l'encontre de l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence. Qu'importe, il inscrit sa production en Vin de pays. Mis en avant au restaurant L'Oustaou de Beaumière, il ne tarde pas à subjuguier le marché américain grâce au critique Kermit Lynch. Un mythe est né.

Parti brutalement à 71 ans, il a tracé la voie et ses enfants reprennent le flambeau. Ostiane travaillait déjà depuis treize ans auprès de lui. S'il parlait peu, elle a beaucoup appris, notamment ce respect indispensable de la nature, du terroir et le minimalisme qui prévaut en cave. Avec son frère Antoine l'aide de sa sœur Isoline et une belle équipe en place depuis plusieurs décennies, la succession est assurée. Elle a confiance dans les choix faits par Eloi : « La vigne est plantée uniquement en sélection massale avec des enracinements profonds, les sols travaillés et peu nourris au fumier de mouton une fois tous les 3 ans. On pratique des enherbements régulièrement. Les sols calcaires, la végétation et l'environnement naturel très préservés, les sélections massales, forment un cocktail très favorable lors des étés extrêmement chauds, notre principal problème ces dernières années. Nous n'avons pas de perte de récolte, alors que rien n'est irrigué au-delà des jeunes plants de l'année. Cela pousse la vigne à des enracinements très profonds. Nos récoltes sont normales, sans perte, ce qui est assez extraordinaire. » Elle ajoute « On a 2 à 3 degrés en moins qu'au sud des Alpilles et qu'en plaine, l'été ! Cela nous conforte dans la nécessité de préserver les pins et les chênes, la garrigue et les haies, qui nous protègent des aléas climatiques extrêmes, chauds et froids. Une protection qui se confirme les années de grande sécheresse. » Et le vin me direz-vous ? « Pipi de Sainte Vierge », « Petit Jésus en culotte de velours », quelle que soit la couleur, ceux qui ont eu le bonheur d'en déguster en parle encore avec émotion. Quant à ceux qui en ont en cave, ils en gardent le secret et, comme moi, sont curieux de voir la suite de ce petit vin de pays devenu mythique.





LES MOTS D'ELOI DÜRRBACH

« Faire le vin c'est avoir de beaux fruits, après c'est simple, il faut agir le moins possible. Je fais de moins en moins de choses, c'est minimaliste, c'est simple, biblique. Nous ne contrôlons même plus les températures. Les levures indigènes réagissent, font leur travail. »

Au fond dans un grand millésime, on n'y est pas pour grand-chose. Il y a comme un mystère, quelque chose qui nous échappe et c'est tant mieux ».

C'est tout cela l'esprit de Trévallon où Eloi Dürrbach a donné naissance à un vin hors normes et dont le succès ne s'est jamais démenti depuis plus de 40 ans. Parions que sa réponse aux visiteurs qui le questionnaient sur sa réussite « Faites-vous plaisir, c'est l'essentiel » traversera les époques et que les grands vins de Trévallon continueront à nous faire, à tous, plaisir.

DES ÉTIQUETTES D'ART POUR UN VIN D'ARTISTE

Outre le nectar qu'elles abritent, les bouteilles de Trévallon sont à elles-seules des œuvres d'art. Eloi confia 50 affiches à son père René Dürrbach, disparu en 1999 à l'âge de 89 ans. Peintre et sculpteur, ami de nombreux peintres dont Albert Gleizes pionnier du cubisme, Fernand Léger, Robert Delaunay et Pablo Picasso, il dessina dessus aux crayons de couleurs, selon son inspiration. Depuis 1996, cette collection exclusive offre à chaque millésime son étiquette caractérisée, choisie par la famille pour sublimer un peu plus la divine bouteille.



ROUBINE

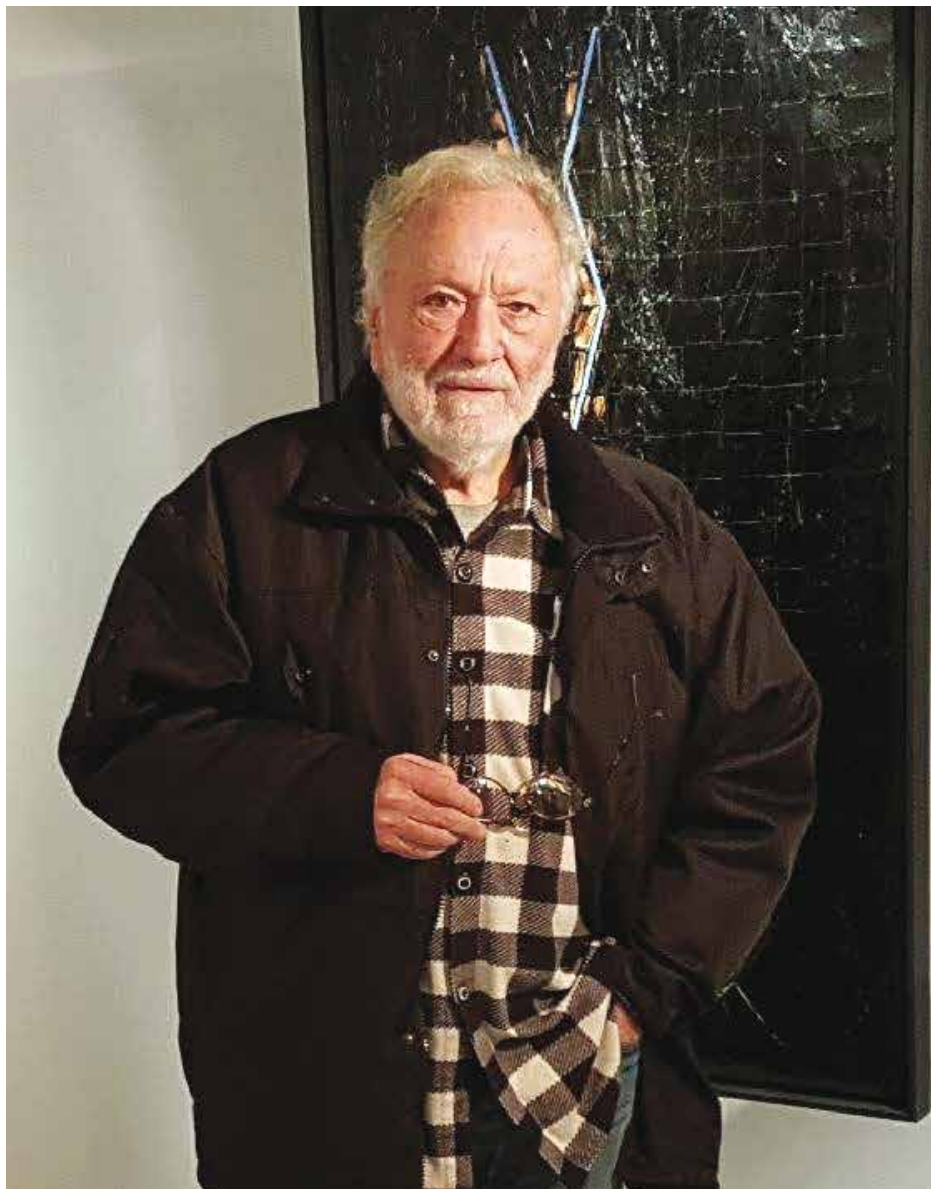


Credit photo : Francis Vauban

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

CHÂTEAU ROUBINE CRU CLASSÉ

Tél. : +33 (0)4 94 85 94 94 - 4216 Route de Draguignan - 83510 LORGUES - contact@chateauroubine.com - www.chateauroubine.com



Alain Suby, une vie d'art

Par Isabelle Dert Bono

« L'inspiration c'est du travail quotidien. »



Pénétrer dans l'atelier d'Alain Suby à Cogolin, est un voyage au cœur de l'art. Des presses de fonte anciennes, une myriade de pincesaux de toutes tailles et origines, des pigments, des encres, des livres et des papiers épais prêts à recevoir leur gravure, des estampes, des toiles immenses, et des sculptures de toutes les époques, c'est un paradis de création où tout est différent et pourtant lié par l'âme prolifique d'un seul créateur. Impossible de résumer la richesse du parcours de l'artiste provençal Alain Suby en quelques lignes. De l'école des beaux-arts de

Toulon où il étudie à partir de 1958 à l'École nationale supérieure des beaux-arts de Paris dont il sort diplômé en arts plastiques en 1965, de l'Université de Berkeley en Californie pour la sculpture à l'Académie de France à Rome où il réside à la Villa Médicis de 1973 à 1975 et peint une soixantaine d'œuvres sous la direction de Balthus, sa vie est une succession d'apprentissages, de voyages et de rencontres. Peinture, sculpture, photographie et gravure, lithographie, influencé par le courant cubiste, il touche à tout avec succès, exposant aux côtés des plus grands. Il rencontre Peggy



« La nature a toujours été une source d'inspiration très importante. »

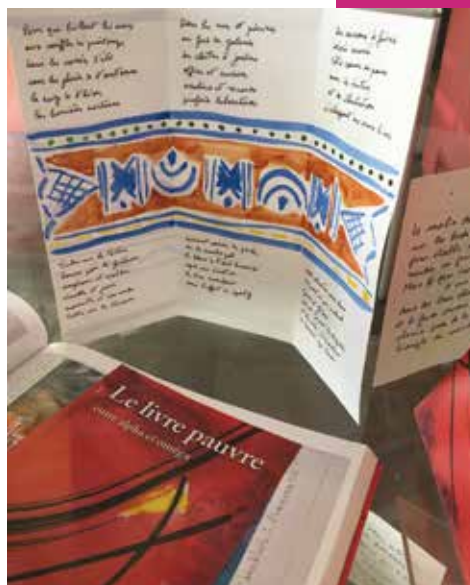


Guggenheim à Venise, Giono, César, Giacometti, se lie d'amitié avec l'artiste René Dürrbach et son épouse, leur fils Eloi, le peintre Antoni Clavé, Miles Davis, Don Bayes, Wayne Shorter et bien d'autres.... Quant à ses œuvres monumentales, elles vivent aux quatre coins du monde qu'il a parcouru avec passion. Depuis de nombreuses années, Alain Suby réalise des œuvres beaucoup plus intimistes qui sont des livres d'artistes et en particulier le Livre Pauvre de son ami et poète Daniel Leuwers, un véritable coup de foudre artistique. « Je travaille de manière très libre avec les poètes. Poésie et peinture sont indissociables. Je peins je grave je dessine ce que me souffle leur texte. Ce n'est absolument pas lucratif mais c'est très enrichissant et passionnant. » Il est des rencontres qui donnent envie de créer, d'imaginer, d'apprendre, de voyager. Celle avec Alain Suby et son œuvre en fait assurément partie.

**Atelier de la Porte Dorée
Alain Suby**

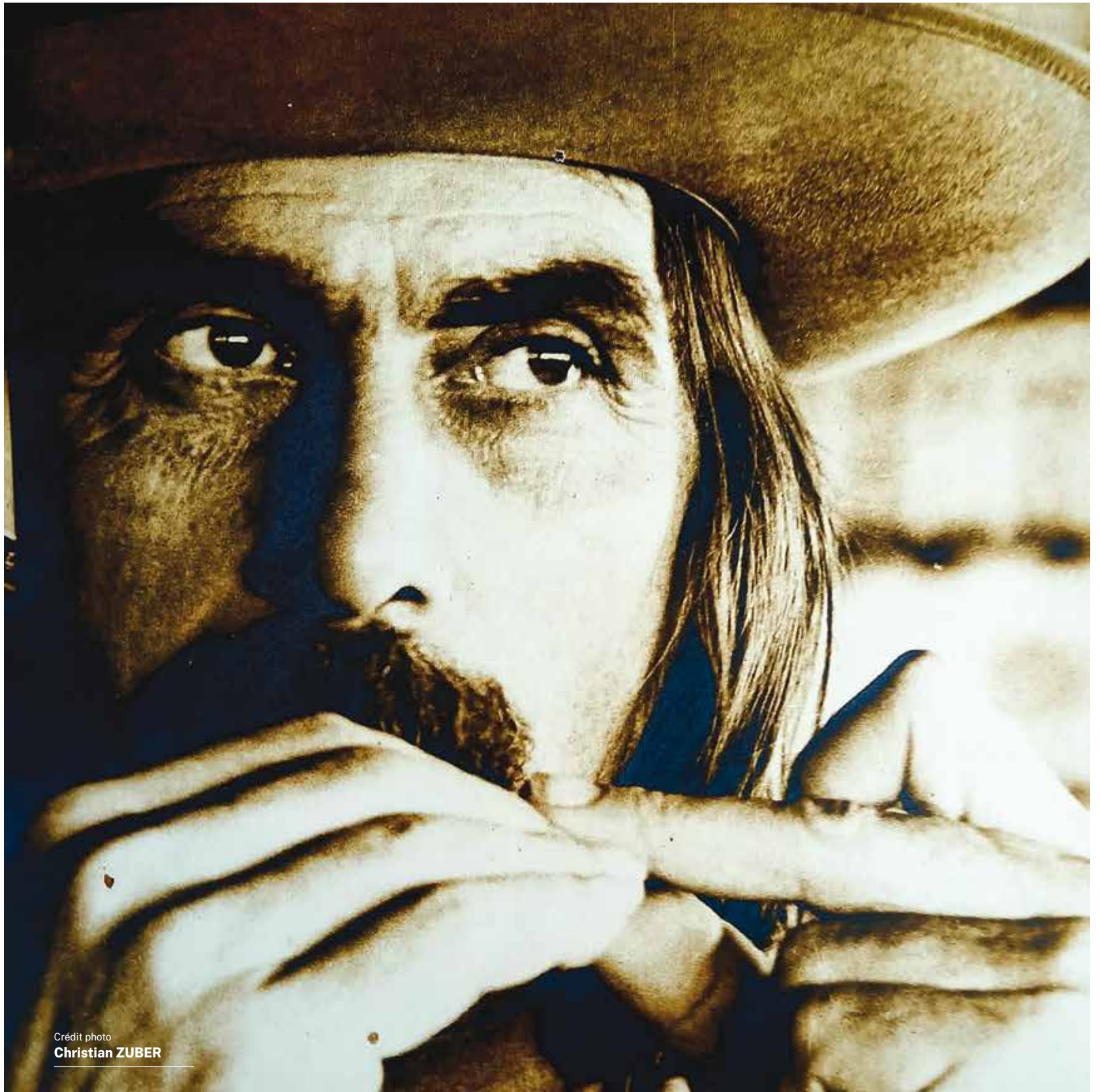
12 bd Michelet
83310 COGOLIN
06 81 00 99 43

« C'est un plaisir d'étudier. C'est essentiel, on a toujours des choses à découvrir, à apprendre, même quand j'étais professeur aux Beaux-Arts j'apprenais de mes étudiants »



CETTE ANNÉE : 20ÈME ANNIVERSAIRE DU LIVRE PAUVRE À TOURS.

Crée en 2002 par Daniel Leuwers le poète, chef d'orchestre de ces rencontres ludiques et artistiques. Les livres pauvres, ces livres qui ne sont pas à vendre et sont conservés au Prieuré Saint Cosme, la demeure de Ronsard à Tours. Ce sont des œuvres inédites, uniques et numérotées, une rencontre entre le peintre et le poète. Cet événement fera l'objet de nombreuses expositions internationales.

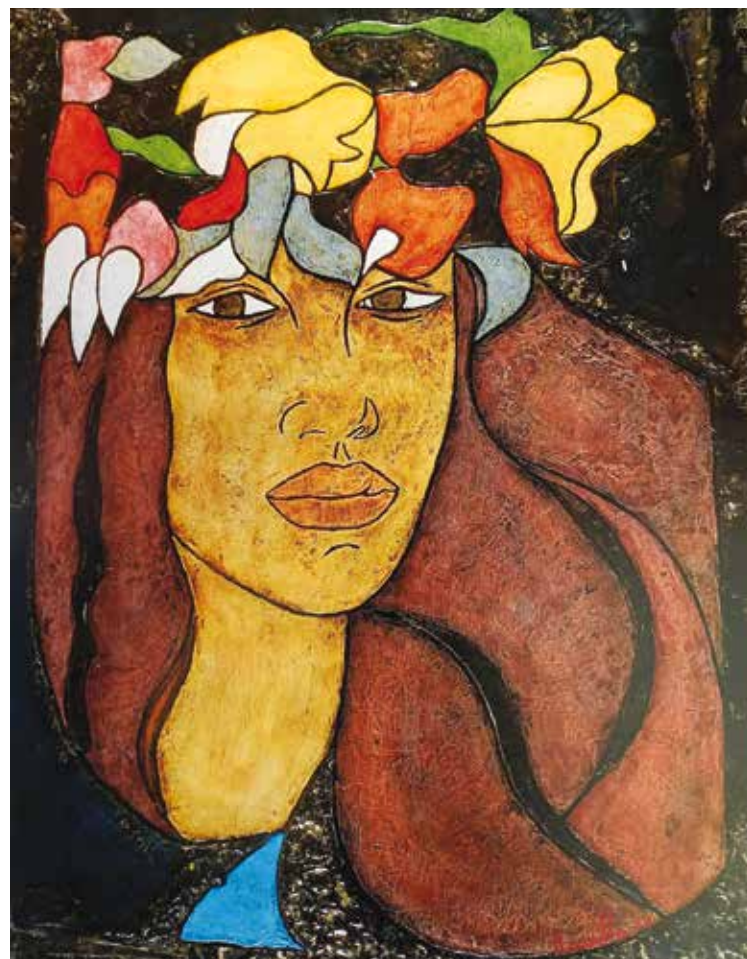


Crédit photo
Christian ZUBER

François Ravello, derrière la porte de l'atelier

« Un enfant du Lavandou » : c'est ainsi que François Ravello était affectueusement identifié par les anciens du village, lorsque l'artiste voyageur revenait aux sources et s'installait pour quelques jours ou quelques mois dans la maison de ses grands parents, très justement située Rue Patron Ravello, en hommage au grand père patron pêcheur qui sauva des vies une nuit de tempête. Comme son grand père, François Ravello aimait la mer. Tout jeune, trichant sur son âge, il s'embarqua comme fusilier marin à Alger pour défendre son pays et vivre l'aventure. Quelques années plus tard, la guerre d'Indochine le propulsa vers l'Asie. Démobilisé à vingt ans, François Ravello entama des années de voyage à bord des paquebots des Messageries Maritimes. C'est ainsi qu'il découvrit le monde, fit escale à Tahiti et y posa définitivement son sac en 1958.

Il aimait les îles: la Corse dont sa mère était originaire, les îles polynésiennes où il choisit de vivre. Exerçant tous les métiers, ne travaillant que pour le nécessaire, François Ravello bourlingua dans le Pacifique, fut instituteur à Nuku Hiva, barman à Rangiroa, avant de s'installer à Moorea avec sa femme et ses deux jeunes enfants. François Ravello était un merveilleux conteur. Avec le sourire il remontait aux origines de sa vocation artistique, lorsqu'enfant il dessinait avec pour seules couleurs le bleu et le rouge des crayons bicolores au rebut, que son père lui ramenait du bureau. A Tahiti, voisin et ami de l'artiste Jean Masson, il fut encouragé à peindre et fit sa première exposition en 1964. La série de toiles représentait pour l'essentiel les Polynésiens dans des scènes du quotidien. François Ravello aimait peindre le vivant, avec tendresse, avec humour. Son succès auprès du public et des collectionneurs fut immédiat à Tahiti et s'étendit à l'étranger. Son style s'affirma, caractérisé par une économie de traits pour un dessin vigoureux et expressif, des aplats de couleur cernés de noir et travaillés au couteau, des tons lumineux. Commencent alors des années fastes et heureuses.



François Ravello vivait dans la joie de peindre et la chaleur des amitiés. L'atelier était le coeur de la maison. Travailleur et passionné, l'artiste commençait ses journées avant l'aube. Les sujets polynésiens sont restés une infinie ressource d'inspiration, mais François Ravello composa également de nombreux tableaux oniriques, dévoilant tout un univers de poésie et de fantaisie. Il fut un artiste éclectique, s'initia à l'art du vitrail lors d'un séjour à San Francisco, réalisa pour la façade d'un immeuble de Papeete une grande mosaïque sur le thème de l'arrivée de la Bounty, travailla également la sculpture et le bronze, joua avec les matières en mixant collage et peinture.

En collaboration avec son marchand Patrice Bredel, il développa une oeuvre lithographique importante à partir des années 80. Jusqu'à sa mort en 2001, il fut un artiste reconnu, régulièrement exposé à Tahiti, en France et au Japon. Cette année là fut organisée en hommage l'exposition posthume de ses dernières lithographies à la mairie du Lavandou. François Ravello a laissé au monde plus de deux mille oeuvres et le souvenir inoubliable d'un homme hors normes. Deux livres écrits par Sylvie Couraud aux éditions le Motu entrent dans le détail de quarante années de création: « Ravello, sa vie, son oeuvre », et « Par la porte de l'atelier ».



Crédit photo
Saint Tropez : Nadège Moha

Si Saint-Tropez m'était conté...

*Le club 55,
là où tout commence*

Par Isabelle Dert Bono

Préambule : un peu d'histoire

« Parler de Saint Tropez petit village de pêcheurs est une erreur historique ! » ainsi commence mon entretien avec Patrice de Colmont, propriétaire du célèbre Club 55. « Au XVIème siècle, c'est un des plus grands ports de commerce de la Méditerranée française avec seulement 2 à 3000 habitants. C'était une République, comme celle de Venise, avec ses administrations et son armée assurant la défense de ce secteur de



De nombreux artistes ont aussi succombé au charme de la cité du Bailly. Le 12 avril 1888, comme bon nombre de navigateurs de l'époque, Guy de Maupassant accoste au port de Saint Tropez à bord du Bel Ami. Sa description des lieux convaincra Paul Signac de s'y rendre en 1904 avec ses amis Matisse et Bonnard, accouchant littéralement ici du pointillisme et du fauvisme.



la côte. Chaque année, le lundi de Pâques, le Conseil des sages nommait le Capitaine de ville qui constituait son état-major. Il commandait l'armée composée d'un corps des mousquetaires et d'un corps de marins, intégrant tous les hommes de la cité. Les fameuses Bravades, les 16, 17 et 18 mai, fêtes militaires et religieuses, étaient de grandes manœuvres d'entraînement réunissant tous les hommes en uniformes avec leur fusil, qui protégeaient la population allant prier à la chapelle Saint Anne. A tour de rôle, chacun devait se surpasser pour prendre en charge la sécurité de tous. » D'illustres personnages ont marqué son histoire. Ainsi l'envoyé du Shogun fut le premier japonais à avoir accosté en Europe vers 1650. « En route pour rencontrer le Pape, il avait pour consigne que le seul endroit où il serait accueilli avec les honneurs dus à son rang en Méditerranée était St Tropez. »

Grâce à son école d'Hydrographie, chaque famille tropézienne avait un capitaine au long cours qui, ayant parcouru les océans, racontait comment était fait le monde. Certains marquèrent l'histoire « Un des plus illustres ici est le Bailli de Suffren, seigneur de St Tropez, grand héros de la marine de guerre française. Il y eut aussi Hyppolite Bouchard, créateur de la marine de guerre argentine, dont un navire de guerre et une place portent son nom à Buenos Aires. Le Général Allard, officier de Napoléon qui devint Généralissime des armées du Lahore,

où il convainquit le roi du Penjab de créer une armée calquée sur celle de Napoléon. Il faut l'imaginer à son retour, son bateau accostant devant Sénéquier avec une princesse indienne qu'il avait épousé et tout ce que cela représente d'esclaves, d'animaux et de gardes-du-corps, accueillis par ceux qui étaient à l'école avec lui ! » Plus récemment, quand les bains de mer se démocratisent après la 2ème guerre mondiale, tout le gratin de la planète vient encore enrichir les lieux. « Ceux qui prédisent la fin de St Tropez, devraient se pencher sur l'histoire. Le succès de Saint Tropez n'est pas né d'un coup de baguette magique. » Fier de son patrimoine naturel et architectural, de ses racines historiques et méditerranéennes, le Golfe de St Tropez fait de son authenticité un atout se défiant des modes. Il sait aussi affronter les défis écologiques de notre époque pour continuer à accueillir ses visiteurs, comme le démontre le nouveau visage de la plage de Pampelonne à Ramatuelle, ses dunes protégées et ses restaurants démontés à la fin de l'été. On n'a pas fini de chanter Do you do you do you Saint Tropez...

Le Club 55, là où tout commence

Ethnologue faisant parti des inventeurs du film documentaire, Bernard de Colmont découvre Pampelonne au lendemain de la guerre. Il tourne un film sur le transport des oranges en Méditerranée. Cultivées aux Baléares, chargées sur de grands bateaux à voile faisant du cabotage, elles sont vendues de port en port. Pris

**Patrice de Colmont**

Crédit photo

Patrick Maury

dans une tempête de mistral, avec son équipe, ils viennent s'abriter dans la baie de Pampelonne sans débarquer. Il est subjugué par le paysage et revient en 1948 s'y installer en famille, entre camping sauvage et cabanon de pêcheurs. Propriétaire du Club 55, son fils Patrice de Colmont nous raconte son histoire : « En 1953 il achète ce bout de terrain grâce à un petit héritage. Nous y vivons sans eau, sans électricité, comme Robinson Crusoé. Il construit trois cabanes : cuisine, chambre des enfants et chambre des parents. J'ai 6 ans, et je vais pêcher avec mon frère sur nos petites barques. Il y a une grande table sous une ramade de canisses avec une gargoulette en terre cuite d'eau fraîche qu'on va chercher à la fontaine de la place des Lices dans

trois bombonnes de verre et d'osier de 20 litres. La première chose que l'on a c'est le téléphone installé pour les patrouilleurs des douanes luttant contre le trafic de cigarettes américaines, le long du littoral. » Fidèle à ses principes, Bernard de Colmont déclare : « Quand un voyageur égaré passera, on lui offrira l'hospitalité, comme on me l'a offerte quand je voyageais autour du monde. » C'est à ce moment qu'arrive l'équipe du film 'Et Dieu créa la femme', pensant avoir découvert un bistrot. « Ils viennent voir ma mère, lui expliquent qu'ils sont 80, vont tourner ici pendant 15 jours et lui demandent si elle peut faire à manger à toute l'équipe. N'ayant pas froid aux yeux, ma mère accepte ! Elle fait cuire des rosbifs dans le

LES TROIS DEVICES DE PATRICE DE COLMONT :

« Ce n'est pas parce qu'ils sont nombreux à avoir tort qu'ils ont raison »

Coluche

« Si vous pensez que l'aventure est dangereuse, essayez la routine c'est mortel. »

Paolo Cohelo

« N'oubliez jamais une chose, Dieu pardonne toujours, l'homme pardonne parfois, la nature ne pardonne jamais si on ne la respecte pas. »

Le Pape François

four du boulanger, cuisine de grosses ratatouilles, c'était un vrai challenge ! » « Quand le film fut terminé, les techniciens sont rentrés chez eux, mais Vadim, Bardot et Trintignan, ne sachant pas que ce n'était pas un restaurant, ont continué de venir. » Alors pour éviter les ennuis avec l'administration, Bernard de Colmont s'inscrit au registre du commerce. Le Club 55 est né !!! « Club, pour accepter qui on a envie, et 55 car c'est l'année de la création. » Pour lui qui avait fait Science Po, était docteur en droit avec une licence d'anglais et d'allemand, devenir marchand de soupe n'était pas un problème. Mais il fallait que les gens sachent où ils mettaient les pieds. Donc à l'opposé des

ethnologues. Je me souviens, enfant, ce boulevard Patch, nom du général américain qui commandait l'opération Dragon lors du débarquement de Provence, n'était pas entretenu et complètement raviné par les pluies. Quand une voiture arrivait, ce qui était rarissime, ils se garaient le plus près possible de la mer, descendaient, et découvraient cet endroit incroyable. Ils plongeaient dans l'eau, nageaient, s'ébrouaient, se roulaient dans le sable pour se sécher, regardaient autour d'eux, et voyaient les lys de sable dans la dune. Ils en prenaient un avec l'oignon et le mettaient dans le coffre de la voiture. Et là, avec délectation, notre père arrivait, c'était son rituel. Il leur disait

« Pour économiser l'eau de vaisselle, notre père avait inventé un système très simple avec 10 cuvettes de 5 cm d'eau chacune. On brossait l'assiette dans la première bassine contenant un peu de produit lavant, puis elle passait dans la 2 deuxième, etc... A la dixième c'était propre. Et comme ça on nettoyait la vaisselle de 80 personnes avec très très peu d'eau !!!! »

deux devises affichées dans tous les restaurants de France : « Ici la cuisine est faite par le patron » et « le client est roi », il a écrit les siennes : « Ici la cuisine n'est pas faite par le patron » sous-entendu il a des choses plus amusantes à faire, et « Le client n'est pas le roi... parce qu'il est un ami. » C'est resté la philosophie du Club. « Ce n'est pas le même comportement, on ne casse pas les pieds parce que la viande est trop cuite ! Au contraire, les gens participaient volontiers. Certains faisaient la cuisine, comme Aznavour avec son caviar d'aubergine et un autre plat de yaourt, amandes fraîches et concombres. Fifi Baheux, le roi des discothèques parisiennes, faisait des pommes sautées à l'ail une fois par semaine. Tout le monde se connaissait, participait, c'était un vrai bonheur. Puis les enfants grandissant, les familles se sont multipliées et l'administration française est devenue plus pointilleuse et gourmande, nous poussant à plus de gestion pour lui rendre des comptes. »

« Mon père m'a appris à réfléchir autrement. Il m'a dit « Ton imagination pourra aller très loin en ce pays béni des Dieux. Mais tu devras toujours le faire dans le respect du lieu et de ces habitants. » Grâce à lui nous sommes précurseurs au niveau écologique. Les premiers écologistes ont été les

« Monsieur, ou Madame, je vous interdis de cueillir cette plante. » La réponse qu'il attendait arrivait à chaque fois : « Mais ça appartient à tout le monde ! » Et notre père répondait « Oui, c'est à ce titre-là que je vous l'interdis, c'est qu'elle m'appartient aussi. » Et il ne partait pas tant que le lys n'avait pas été remis à sa place. Maintenant c'est un discours qu'on comprend mieux, mais il y a 60 ans, les gens disaient : « Il y a un cinglé à Pampelonne qui dit que les lys de sable lui appartiennent ! » C'était notre culture. Quand notre père était chez les indiens, il apprenait à se nourrir en prenant uniquement ce dont il avait besoin. Ce n'est pas parce qu'il y a de l'opulence sur une ressource qu'il faut la consommer en totalité tout de suite. »

Une philosophie écologique de respect de la nature et de ses ressources que Patrice de Colmont continue d'appliquer et de transmettre aujourd'hui au Club 55, dans le choix de ses fournisseurs, en produisant en bio ses légumes, son huile d'olive, son vin, sa propre électricité, et bientôt ses céréales. Au petit snack de la plage aussi tout est bio, même les bonbons et les sodas. « On essaye de limiter le gaspillage, ce n'est jamais facile. Il faut en même temps donner une impression d'opulence et servir la juste dose. » Un vrai travail d'équilibriste engagé.

Sceau club 55

Crédit photo
Patrick Maury





VIGNOBLES DE
RAMATUELLE

CÔTES DE PROVENCE



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

© Elliot Pazzotti

LES VIGNOBLES DE RAMATUELLE

597 Rte de Collebasse - 83350 Ramatuelle / Tél : 04 94 55 59 05 / Fax : 04 94 55 59 06
83600 Fréjus / Tél : 04 94 51 01 81 / Fax : 04 94 51 86 48

VIGNOBLESDERAMATUELLE.COM





Les Crus Classés

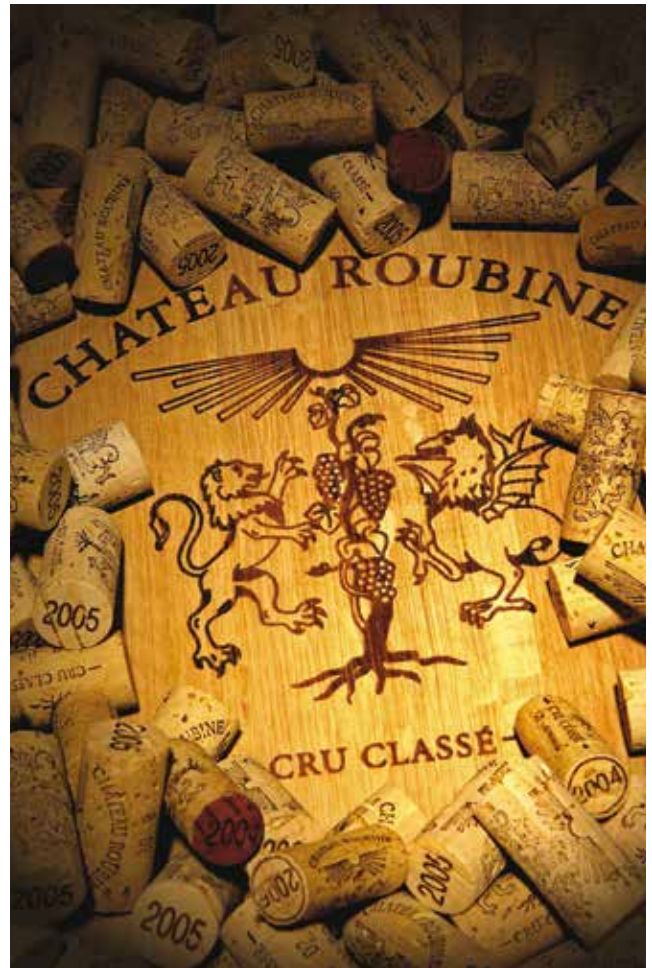
L'excellence Provençale

depuis 1955

Le classement en cru est apparu à la faveur de l'exposition universelle de Paris en 1855, lorsque Napoléon III demande que l'on établisse la liste des meilleurs vins de Bordeaux. Des experts, œnologues et courtiers, sous l'égide de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux, examinent divers critères pour justifier ce classement : enracinement, âge des vignes, exposition parcellaire, cépages, techniques de vinification et savoir-faire, cotation sur les marchés...

En Provence, dès la fin du 19^{ème} siècle, quelques vignerons varois décident de s'unir pour améliorer la qualité de leur production. Après-guerre, des experts de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) vont sélectionner les propriétés les plus caractéristiques de Provence en matière de terroir, de savoir-faire et de qualité des raisins, pour définir par décret ministériel en 1955, la liste des crus classés de Provence. Ce qui fait l'effet d'une bombe à l'époque, les bordelais s'insurgeant d'une utilisation hors de leur « frontière » d'un terme qui leur était jusque-là réservé. N'en déplaise à ces collègues du Sud-Ouest, 23 domaines et châteaux étaient alors distingués officiellement pour la qualité inimitable et la typicité de leurs vins. Débutant ainsi la reconnaissance du terroir provençal à l'international. La démarche de qualification des vins de Provence s'est poursuivie pour obtenir finalement l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Côtes de Provence en 1977, la consécration. Des 23 grands crus, ils restent aujourd'hui 18 vignobles à porter la mention "Cru Classé de Provence" parmi l'AOP. Cette démarche active de préservation de la qualité des vins, d'innovation et de promotion du terroir provençal se poursuit d'année en année pour continuer à faire rayonner la Provence.

Les 18 Domaines bénéficiant de la mention CRU CLASSE en 2022 : Domaine du Jas d'Esclancs (La Motte), Château Sainte Roseline (Les Arcs sur Argens), Château Roubine (Lorgues), Château de Saint Martin et Château de Selle (Taradeau), Domaine de Saint Maur (Cogolin), Château de Brégançon et Domaine du Noyer (Bormes les Mimosas), Domaine de la Croix (La Croix-Valmer), Château Minuty (Gassin), Château du Galoupet, Château Sainte-Marguerite et Clos Mireille (La Londe les Maures), Château de Mauvianne, Domaine de l'Aumérade et Domaine de la Clapière (Hyères), Clos Cibonne (Le Pradet), Domaine de Rimauvesq (Pignans).



Crédit photo

Roubine / Francis Vauban



CHATEAU DE BRÉGANÇON

CRU CLASSÉ

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



Crédit photo : Francis Vauban

Château Roubine dans la cour des Très Grands

Par Clothilde Monat - www.storytelling-factory.fr

Cent trente hectares dont soixante-douze « Cru classé » en Côtes de Provence depuis 1955 ; l'un des dix-huit domaines viticoles les plus illustres de France. Un vignoble coeur de lion...

UN AMPHITHÉÂTRE DE VIGNES POUR UN PAYSAGE PICTURAL

À partir du printemps et surtout en automne, les treize cépages de Château Roubine façonnent une sorte de patchwork de couleurs sur le paysage, révélant des nuances qui vont du vert au jaune, du jaune à l'ocre, de l'ocre au rouge. C'est que les cépages sont plantés sur diverses parcelles dont cinq sur lesquelles la Syrah est cultivée. Des jeunes, des plus âgées, des plus exposées Nord, des plus exposés Sud. Chacune d'entre elles va d'ailleurs révéler des expressions différentes : lors des assemblages, les caractéristiques varient puisque la vinification des parcelles s'effectue séparément.

Dans ce beau décor naturel, le domaine dévoile ses parfums et ses charmes : lavande, thym, romarin se mêlent aux cyprès et aux oliviers. La connexion entre le terrestre et le céleste est respectée. Sont reconnues aussi l'importance de la lune et celle du cycle des saisons.

DE GLORIEUX ANCÊTRES QUI INSPIRENT LE DOMAINE

« Château Roubine est l'un des plus anciens vignobles de France » dit-on. C'est pourquoi, le parcours initiatique et éducatif « Sentier Vigneron » a été imaginé pour faire découvrir l'histoire de chaque cépage, ses origines, ses caractéristiques. Il mènera jusqu'à la voie romaine... L'esprit

des Templiers, jadis propriétaires des lieux, flotte aussi sur le domaine. Il y a encore quelques années, l'une des cuvées de prestige de Château Roubine, "Terre De Croix, AOC Côtes de Provence", nommée ainsi en mémoire des Templiers, en rappelait les valeurs : force d'âme, mais aussi prudence, tempérance et justice. C'est à présent la cuvée "Lion et Dragon" qui est devenue emblématique, avec le blason de Château Roubine gravé au coeur de la bouteille. Insufflant toujours leur énergie sur les vignobles, les deux protecteurs du site, le lion de Logues et le dragon de Draguignan, veillent sur la vigne, épaulés par le soleil de Provence.

LES CUVÉES DE PRESTIGE AOC CÔTES DE PROVENCE ET AUTRES GRANDS CRUS

Les vins, cultivés en agriculture biologique sont récompensés, chaque année car ils font l'objet de toutes les attentions. Cela est particulièrement vrai pour la cuvée « Inspire » tant la culture du Tibouren, très ancien cépage de Provence, est délicate. Des alliances révèlent la pureté des cépages, comme « La Vie en Rose » qui mêle subtilement Cinsault et Tibouren. La cuvée « Premium » conjugue les cépages du domaine pour un assemblage riche et aromatique. De belles surprises nous sont réservées avec la nouvelle cuvée « Hippy by Roubine ». C'est un vin dans l'air du temps, une invitation à la fraternité, au romantisme, à l'amour, un clin d'oeil aux années « yéyé » de Saint-Tropez, une ode à ses valeurs, la légèreté, la liberté.

Quant au dernier né, ce sera un vin Orange imaginé en souvenir d'un voyage de la propriétaire en Polynésie et aux Seychelles.



Crédit photo: Francis Vauban

Cette cuvée « Corail » est inspirée d'une expérience de plongée sous-marine et d'une rencontre aussi : celle d'un garçon particulièrement soucieux de préserver les jardins aquatiques. Pour soutenir le projet, une partie du prix de vente de ce vin sera reversée à l'association « Corail Gardener ». Fort de ses atouts et d'une riche histoire, le domaine envisage l'avenir avec sérénité.

Château Roubine

4216 route de draguignan
83510 lorgues

Tél. : 00 33 4 94 85 94 94
info@chateauroubine.com
www.chateauroubine.com



CHÂTEAU ROUBINE : DES VINS D'EXCELLENCE SOUVENT MÉDAILLÉS

- Vendanges réalisées de nuit.
- Agriculture raisonnée.
- Vignoble certifié en Biodynamie depuis 2020.
- Vins élevés en barriques de chêne.
- Cépages (vinifiés séparément) : Mourvèdre, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Sémillon, Clairette, Rolle, Carignan, Ugni-Blanc, Tibouren, Merlot, Chardonnay.
- Cuvée Premium Rosé 2021 : Médaille d'or du concours des grands vins de France, à Macon, en 2019.
- Cuvée Premium Rouge 2017 : Médaille de bronze au concours des grands vins de France, à Macon, en 2017. Médaille d'argent au concours général agricole de Paris, en 2018.
- Cuvée Premium Blanc 2021 : Médaille de bronze à l'International Wine, en 2017 ; médaille de bronze au concours général agricole de Paris, en 2018 ; médaille d'or au concours des grands vins de France, à Macon, en 2019.
- Cuvée Inspire Rouge 2017 : Médaille d'or au concours général agricole de Paris, en 2018.
- Lion et Dragon Rouge 2019 : Médaille d'or aux Vinalies internationales, en 2017.

50 Nuances de Rosé

Par Anne Cécile Audra

TANTÔT BOUDÉS PAR CEUX QUI NE JURENT QUE PAR LES GRANDS ROUGES, TANTÔT PLÉBISCITÉS PAR LES CONSOMMATEURS AUX QUATRE COINS DE LA PLANÈTE, QUELS SECRETS BIEN GARDÉS CACHENT CES ROSÉS COMPLEXES, AROMATIQUES ET SI ATTRAYANTS SUR UN REPAS CONVIVAL, AUX PREMIÈRES HEURES DU SOIR COMME SUR LES PISTES ENNEIGÉES. UNE ÉPOPÉE MILLÉNAIRE, UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL POUR UNE RÉFÉRENCE DEVENUE MONDIALE.

AU DÉBUT IL Y AVAIT DES ÉPICES

Vin des origines, il est attesté en Anatolie (Turquie actuelle) vers - 8000 ans et en Egypte ancienne (-4 à 3 000 ans) où des traces archéologiques permettent de l'authentifier. A l'époque vinifiés et conservés dans des poteries, les vins sont peu macérés avant fermentation, pour obtenir des couleurs claires et agrémentés d'épices et de miel. Certainement pour corriger l'acidité et plaire aux palais de l'époque. Petit à petit, de l'Egypte ancienne à l'Antiquité, ce vin a traversé les temps et s'est enraciné en Méditerranée, grâce à la création de Marseille par les Phocéens et l'invasion romaine de la Gaule, qui permettent l'exportation du vin et ses vignobles en « provincia romana » (l'actuelle Provence). L'avènement du Christianisme et le travail méticuleux des moines, des templiers et des paysans de chaque époque poursuivra sa transmission et son amélioration au fil des siècles. Pour rester un vin intemporel,

consommé sur nos tables contemporaines. Cette épopée de l'ère moderne à nos jours, raconte plus de 2600 ans d'Histoire du vin rosé, entre sélection variétale des cépages, observation minutieuse de l'influence des sols et du climat, pratiques de vinification, pour passer d'une connaissance empirique à la maîtrise technique des vigneron d'aujourd'hui.

PUIS AUJOURD'HUI DU FROID

Et c'est cette couleur si caractéristique qui aimante les amateurs de ce vin, si particulier. A la fois charmant et séduisant, un brin féminin diront certains, il est d'une profondeur aromatique plus complexe qu'il n'y paraît. Même si sa couleur est de moins en moins prononcée, il n'en demeure pas moins un vin chargé d'arômes, au nez comme en bouche, pour des découvertes surprenantes et captivantes. C'est ce défi de la couleur et de la densité aromatique qui fait dire aujourd'hui aux amateurs, œnologues et spécialistes



Crédit photo
Patrick Maury



**À faible température,
les peaux et les jus
se mêlent, juste un peu,
pour une extraction
de haute voltige**



du vin, qu'il faut une sacrée maîtrise du processus de fabrication pour arriver à extraire toute la saveur sans tomber dans une couleur criarde et tirant trop sur le rose framboise ou groseille. Le secret, c'est la maîtrise du froid. Et dans un vignoble méridional, accablé de chaleur au cœur de l'été, il faut observer, observer, observer, pour définir la maturité optimale qui donnera la date de vendange idéale, selon les cépages, pour concentrer les arômes, tout en distillant les pigments avec parcimonie. A faible température, les peaux et les jus se mêlent, juste un peu, pour une extraction de haute voltige, avant de passer au stade de la fermentation, en cuve inox, réfrigérées elles aussi. Un procédé à froid donc, et des vendanges décalées la nuit depuis quelques années, pour assurer une récolte « à la fraîche ».

LA TROISIÈME COULEUR

Elle est comme une nouvelle fantaisie apparue, (où plutôt réapparue, étant donnée son histoire) entre grands rouges et grands blancs. Au début négligée, voire critiquée et même dévalorisée en considérant qu'il s'agissait d'un simple mélange !!!, les vins rosés et les vigneronns qui les élaborent se sont taillés depuis la part du lion.

En améliorant sans cesse les techniques de vinification pour sortir des rosés trop criards ou tirant sur le rouge. Pour donner à cette troisième couleur toute sa puissance, à la fois moderne et intemporelle, conviviale et gastronomique, accessible et pourtant si pointue.



Crédit photo
Patrick Maury



**Une couleur, comme
un drapeau et de
belles années
en perspective.
Just rosé !**



40 ANS DE STRUCTURATION

La filière investit sur tous les fronts pour passer maître dans l'art du rosé, sans égal nulle part ailleurs sur la planète. Quelques visionnaires ont su à cette époque miser sur cette couleur, se démarquer et persévérer. Rechercher la qualité, l'exigence, pour en faire une signature, devenue iconique. Les vignerons se sont rassemblés derrière ces pionniers et sont aujourd'hui représentés par leur syndicat d'appellation (Côtes de Provence, Coteaux d'Aix et Coteaux Varois). Ils s'unissent pour développer leur image de marque dans le cadre du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence, qui signe tout autour du monde, la référence mondiale du rosé.

Centre de recherche dédié et unique au monde (fondé en 1999), observatoire économique mondial (créé en 2002), services mutualisés pour la promotion et l'export... Forts de ces années de qualification et de structuration, les Vins de Provence, récoltent depuis 10 ans les fruits de leur labeur acharné.

LA PROVENCE, LA RÉFÉRENCE

La consommation mondiale de rosé est en constante augmentation (23,6 millions d'hectolitre en 2019, pour une augmentation de 23% depuis 2002 soit en 17 ans). Cette consommation est tirée par les pays européens (France et Allemagne en tête) ainsi que les Etats-Unis. Cocorico également pour la

production, avec un trio de tête : France – Espagne – Etats-Unis, qui couvrent à peine la demande (23 millions d'hectolitres en 2019). La Provence tire son épingle du jeu en étant le premier vignoble de France et une référence inégalée en matière de qualité et typicité. D'ailleurs le prix moyen du rosé vendu dans le monde ne cesse d'augmenter (+ 29% depuis 2015). Et la France confirme son statut de producteur et exportateur de rosés premium avec un prix moyen supérieur au cours mondial (3,75 €/75 cl en 2019, contre 1,57 €/75 cl dans le monde). Cet engouement est tel que les perspectives sont très positives, en témoignent l'accueil des vins rosés dans des pays où il est encore peu consommé (donc à fort potentiel de développement) : Chine, Canada, Australie.

POURSUIVRE LA COURSE EN TÊTE

Et les vignerons provençaux ne comptent pas s'arrêter là. Avec la présentation de leur plan stratégique 2022-2024, ils veulent enfoncer le clou. En poursuivant la stratégie de montée en gamme collective, pour pérenniser leurs atouts, prendre les devants et devenir tous ensemble, les leaders inégalés de demain. Pour assumer et conserver ce positionnement, la profession ouvre et poursuit des chantiers majeurs : observation économique, recherche dédiée au rosé, reconnaissance ciblée auprès des chefs étoilés, sommeliers et grands noms de la gastronomie, structuration et valorisation de l'offre œnotouristique, transition agroécologique et intelligence collective.

L'alchimie à l'œuvre

Par Anne Cécile AUDRA

Et si l'on vous contait la fabrication du rosé en dévoilant ses mystères ? Comment, à partir de grains à la peau noire et au jus incolore, obtient-on une couleur rosée si spécifique ? Entre science agronomique et biochimie, gestion des températures et dégustation avant assemblage, l'art du rosé se tisse depuis des générations. C'est un savant équilibre émotion et science, qui donne aux vins de Provence une signature unique.

ICI LA VENDANGE, C'EST LA NUIT

Aux plus fraîches heures du petit matin, commence le ballet des vendangeuses, affairées à récolter les grains gorgés du soleil de la veille. Au cœur du mois d'août, quand les températures peuvent être caniculaires, il faut éviter de ramasser des grains trop chauds. Alors, on vendange la nuit. Cette évolution des dernières décennies a permis de maîtriser les températures des bennes qui sont débarquées au chai. La fraîcheur permettant de ralentir le processus de migration des pigments des peaux dans les jus. Traités avec délicatesse pour respecter l'intégrité des grains, la récolte est rapidement embarquée dans le processus de vinification, qui va révéler ses arômes et sa couleur si caractéristique.

PRESSURAGE OU MACÉRATION, UN CHOIX TRÈS TECHNIQUE

Selon la maturité de la vendange, les cépages vinifiés, leur potentiel aromatique, la proportion au moment de leur assemblage et le profil organoleptique recherché pour le vin, deux méthodes sont utilisées. En pressurage direct, les grains sont éraflés et pressés délicatement dans un pressoir pneumatique, sous température contrôlée. Au contact des peaux les jus se colorent très légèrement et sont mis en fermentation rapidement après débourbage (clarification des moûts) pour une semaine à dix jours. En macération pelliculaire à froid, quand la vendange arrive au chai on réalise l'égrappage puis



Crédit photo
FONDACCI/CIVP

**NUANCIER**

Crédit photo : @francoismillo.com

les grains sont foulés, ils éclatent et libèrent la pulpe, les pépins et le jus. C'est le moût. Il est alors mis à macérer en cuve pendant deux à vingt heures, à basse température proche de 15 C°. Une fois la couleur désirée, le vin est pressé et transféré en cuve inox pour la fermentation. Pour limiter l'altération par l'oxygène, les vins sont conservés en cuve inox, voire en foudre dont les bois vont également apporter leurs tanins plus ou moins puissants. Ils peuvent aussi être élevés sur lies fines pour augmenter encore le potentiel

aromatique. A chaque vendange et à chaque vigneron sa stratégie, pour un résultat gustatif et visuel unique.

ASSEMBLER POUR MAGNIFIER

Ce qui caractérise aussi les vins de Provence, ce sont les assemblages de plusieurs cépages caractéristiques. Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Tibouren (un authentique provençal!) ou encore Cabernet, ils ont chacun leurs forces

intrinsèques pour donner de la finesse au palais, une richesse au bouquet ou bien apporter des tanins puissants.

C'est un art que de déguster chaque cépage individuellement après fermentation, pour les associer subtilement, afin de construire les vins de l'année. Comme un nez en parfumerie, les œnologues sont les précieux conseillers des vignerons, qui signeront ensemble les grands vins de Provence.

Vrai-Faux sur le Rosé

Etes-vous incollables ?

Vin simpliste, sans histoire, mélange des couleurs reines – le rouge et le blanc - ou bien vin populaire qui se boit plus qu'il ne se déguste Voilà des préjugés qui ont la dent dure. Mais détrompez-vous, car sa complexité va vous surprendre. Il requiert technicité et maîtrise, pour un savoir-faire ancestral et une dégustation appréciée jusque dans les contrées lointaines et sur les grandes tables.

Le Rosé...

... c'est un vin d'apéro

FAUX – Même s'il fait des merveilles avec des légumes gorgés de soleil, une tapenade maison ou bien une pissaladière, c'est aussi un vin complexe qui révèle ses arômes lorsqu'on l'associe à des viandes en sauce, des poissons marinés, un aïoli, un risotto ou des cuisines plus métissées aux saveurs épicées. D'ailleurs il n'y a pas UN vin rosé mais DES vins rosés, pour chaque moment de dégustation, en ville comme en vacances, aux quatre saisons, pour les épicuriens et les aventuriers. A la maison comme au restaurant, laissez-vous charmer par un instant rosé, pour casser les codes et mettre tout le monde d'accord.

... c'est un mélange de couleurs

FAUX – Non, non, non et non ! C'est d'ailleurs tout simplement interdit en France de couper le vin en mélangeant du rouge et du blanc. Les vignerons Provençaux se sont battus pour interdire cette pratique dans les années 2000. La couleur rose est obtenue grâce à un pressurage direct qui préserve la fraîcheur des grains et limite la migration des pigments des peaux vers le jus. Autre méthode : la macération pelliculaire à froid. Après récolte et éraflage, les moûts sont mis à macérer quelques heures seulement, avant de les séparer pour la fermentation. Les premières heures après la vendange sont donc cruciales et font l'objet de toutes les attentions, pour obtenir une couleur pêche à groseille selon les

nuances souhaitées. Maîtrise technique, observation et précision, les rosés sont loin d'être un simple mélange de couleurs ! Mais plutôt une alchimie presque magique.

... c'est un vin plus que millénaire

VRAI – Une mode certains diront. Mais il s'agit bien du vin des origines. Des sources historiques l'attestent en Anatolie (Turquie actuelle), on le produisait en Egypte ancienne et pendant l'Antiquité, en lui ajoutant épices et miel. Importé par les Romains lors de la conquête de la Gaule, il est le plus vieux vin de l'Histoire et celui qui a fondé le vignoble de Provence. Plusieurs fois millénaires, il a évolué avec les palais des consommateurs de chaque époque, pour rester aujourd'hui un vin moderne et prisé. Intemporel plus que fashion victime !

... c'est un vin de terroir

VRAI – Il n'y a pas un vin mais des vins, expressions diversifiées de leur terroir, du savoir-faire de passionnés. Riches des arômes puisés dans des sols variés, exposés aux caprices du ciel comme aux ardents rayons du soleil, ils sont le reflet de leur pays et leur paysage. Pour une expression unique qui donnent à chacun son identité et sa signature. Loin de la standardisation, ils sont multiples pour donner à chacun l'occasion de plonger au cœur de la Provence. Avec modération et passion.





Truffes fraîches

Crédit photo : M. Bondil

À la recherche **du diamant noir**

Par Isabelle Dert Bono

AVEC SES PLATEAUX CALCAIRES, SES PLUIES DE PRINTEMPS ABONDANTES, SON CLIMAT SEC ET CHAUD AUX SAISONS BIEN MARQUÉES, LA PROVENCE EST UNE TERRE DE TRUFFES DEPUIS L'ANTIQUITÉ. AU CŒUR DE L'HIVER, LE DIAMANT NOIR DU HAUT VAR ET LA DÉLICATE TRUFFE BLANCHE DU VERDON EN ÉTÉ, BRILLENENT SUR LES TABLES GASTRONOMIQUES COMME DANS LA PLUS SIMPLE DES CUISINES PAYSANNES.

UN PEU D'HISTOIRE

Aups est la plaque tournante de la tuber melanosporum du Haut Var. Chaque jeudi, de fin novembre à début mars, les rabassiers amènent leurs récoltes sur son célèbre marché. Au Moyen-âge, les milieux naturels seigneuriaux étaient réglementés pour protéger les ressources des bois. Ces espaces non-cultivés faisaient vivre bucherons,

charbonniers, coupeurs de lavandes et de buis, bergers, et rabassiers scrutant le pied des chênes et noisetiers à la recherche de la mouche marquant l'emplacement du précieux butin. Ces derniers suscitaient des jalousies, gagnant plus avec leurs récoltes sauvages dans les collines qu'avec ce qu'ils cultivaient dans leurs champs. Pourtant, longtemps les paysans ont eu peur que la truffe ne vienne abîmer leurs récoltes et s'en protégeaient en creusant des tranchées. En cent ans, les sites naturels de truffes ont

**Aups**

Crédit photo : Patrick Maury

MARCHÉ AUX TRUFFES D'AUPS, EN FONCTION DE LA PRODUCTION

Truffe noire
chaque jeudi matin
de fin novembre à fin mars

Truffe blanche d'été
tous les mercredis matin
de mi-juin à fin août

UN TUYAU
elles sont meilleures
en milieu de saison !

pratiquement disparu. Les terres du village englouti des Salles sur Verdon lors de la création du lac artificiel de Sainte Croix, participaient à cette manne truffière. Prenant conscience du problème, le syndicat des trufficulteurs varois a incité à la plantation de truffières pour assurer l'approvisionnement des marchés mondiaux. Dans les campagnes, les anciens se souviennent de récoltes miraculeuses déballées sur le marché d'Aups, d'autres d'avoir conduit avec le fusil sur les genoux pour protéger les précieux paniers d'indésirables convoitises. Ici, chacun a son anecdote et les histoires de truffe sont parfois épiques. Aujourd'hui c'est le changement climatique qui inquiète. L'équilibre des pluies est un mécanisme fragile, influant directement sur le diamant noir d'hiver et la subtile truffe blanche d'été du Verdon.

DU CAVAGE À LA TABLE, TOUT UN ART...

La truffe a ses paysages, son langage, ses métiers, ses secrets bien gardés et ses recettes de famille. Paré de sa robe noire terreuse, cet étrange champignon bicornu est connu depuis l'Antiquité. Enfoui bien à l'abris au pied des chênes et des noisetiers, son cavage (détassage) est un art qui ne s'improvise pas. L'absence de végétation au pied d'un arbre est déjà le premier signe de la présence du tuber melanosporum qui vit en synergie avec son hôte. Certains repèrent encore les chênes truffiers « à la mouche ». En effet, la silla gigantéa pond ses œufs dans la tendre chaire des truffes bien mûres. Le chien prend le relais et ne s'y trompe jamais. Bénéficiant d'un long apprentissage, les chiens truffiers se vendent à prix d'or. Entraînés à reconnaître ce parfum unique et particulier, regroupant de plus de 70 composants aromatiques, ils ont majoritairement remplacé les cochons pour le cavage. Et eux aussi se régalaient de la précieuse rabasse si l'on n'y prend garde. Le rabassier, bien souvent aussi

producteur, la proposera sur le prochain marché à la truffe d'Aups jeudi matin. Sentez, soupesez, tâtez, est-elle bien noire, bien marbrée ? Un petit coup de canif pour vérifier, emballé, c'est pesé ! Elle magnifiera votre plat, brillante en lamelles sur une simple tartine de pain grillé avec un filet d'huile d'olive et une pointe de fleur de sel, odorante sous la peau d'un poulet rôti, râpée sur une brouillade, un risotto ou dans une écrasée de pomme de terre, gourmande sur une salade d'asperges et roquette ou dans un pâté en croute... On la mange crue ou cuite, de l'entrée au dessert, comme chez Bruno, restaurant étoilé où la truffe est reine à Lorgues (voir article page...) Aups... Avec son marché de la truffe, sa « Maison de la truffe d'Aups et du Verdon » ouverte en novembre 2015, ses tables gourmandes et sa fête le 4ème week-end de janvier, Aups est l'incontournable halte épicurienne des amateurs de tuber melanosporum. Installée dans un ancien hospice du XVIIème siècle, la Maison de la truffe est entièrement dédiée au diamant noir provençal. Elle propose un parcours ludique adapté à tous les publics.

Outre la biologie, la géologie et la sociologie, son histoire, ses vertus, sa culture et sa commercialisation, on découvre les secrets de figures locales, femmes et d'hommes de truffes aux souvenirs savoureux. C'est tout un univers qui se révèle en plongeant dans cet espace de découverte poly sensoriel sous-terrain. Le visiteur est invité à vivre une véritable odyssée épique et passionnante. Il découvre les beautés de l'hiver provençal du Haut-Var Verdon avec ses trésors dont la truffe est le plus beau joyau. Ce parcours éveille les sens et, dans la chaleur estivale, offre une jolie parenthèse fraîcheur. Quant à ceux qui souhaitent une approche plus pointue, des scientifiques de renom y ont paré à travers un « programme expert ». La truffe n'aura plus de secret pour vous !

Les Salles sur Verdon

Crédit photo : Patrick Maury

**Réné Bondil**

Bondil, la truffe en héritage

Par Isabelle Dert Bono

Laissez-moi vous conter une histoire. Elle commence à Fontaine l'Evêque bien avant la création du lac de Sainte Croix. Ce petit paradis sur terre est alimenté par une source miraculeuse qui offre l'eau et l'électricité à ses habitants, la famille Bondil. Les 10 000 pommiers donnent à foison dans un paysage verdoyant piqué de moutons blancs. Attirant des milliers de touristes, le restaurant affiche complet et la ferme est prospère. Quant aux truffes qu'on déguste, elles sont ramassées par kilo dans les collines environnantes et sur le plateau de Canjuers. Créée par

le grand-père au début du XX^e siècle, cette oasis de bonheur va être engloutie en 1974 sous 780 millions de m³ d'eau avec les villages de Sainte Croix et des Salles sur Verdon au patrimoine historique remarquable. Aujourd'hui, de sa terrasse surplombant le lac, René parle encore avec amertume et tristesse de ce jour où, après une lutte acharnée, les CRS viennent chasser sa famille, la dernière à résister, pour laisser place à la construction du barrage EDF. Il avait 22 ans. « Ils nous ont tout pris, tout démoli, nous laissant sans rien. Des plongeurs nous ont confirmé que la source coule

toujours aussi forte au fond du lac. Nous nous sommes reconstruits ici, sur les terres de Cavalets à Bauduen. » Cela leur a pris des années, son père Paul y a passé sa vie. Outre les quelques 300 oliviers et les amandiers, c'est lui qui plantera les premières truffières. René les développera, leur donnant une autre dimension. Le cavage a lieu à la fraîche, à l'aube. René chasse le précieux champignon avec ses deux chiennes Bélou et Lola. « Où elle est ? Où elle est ?... » et les chiennes trouvent, toujours, gagnant une récompense gourmande. La récolte partira très vite auprès des connaisseurs du marché d'Aups. Les truffes « Bondil », diamants noirs l'hiver et belles blanches du Verdon l'été, ont une telle réputation d'excellence qu'on les trouve sur les tables étoilées comme celle de chez Bruno à Lorgues. Il faut dire que Clément Bruno et René Bondil sont amis de



**Ici la truffe
est une histoire
de famille,
de mémoire
et de gourmandise**



longue date. Une amitié qui perdure et s'inscrit aujourd'hui encore dans les recettes de la cuisine de Benjamin Bruno. Une nouvelle page du livre familial s'écrit au bord des eaux turquoise du Lac du Verdon. Avec son épouse Anne-Marie, René la partage avec leurs filles respectives Anaïs et Sabine, un petit-fils Noam et son neveu et Christophe qui développe de nouveaux marchés sur la côte varoise avec sa femme Karine. Ici la truffe est une histoire de famille, de mémoire et de gourmandise que René n'aime rien tant que faire découvrir « Goute ça ! Ça c'est bon... » Je confirme, c'est même excellent !

Vente de truffes et produits régionaux

Karine et Christophe PRONOAIA

pronoia.distribution@gmail.com

06 51 25 25 83



Karine et Christophe Poussi



Benjamin Bruno, le réconfort gourmand

Par Isabelle Dert Bono

CHEF ÉTOILÉ DU CÉLÈBRE RESTAURANT « BRUNO » À LORGUES, BENJAMIN BRUNO A REPRIS LE FLAMBEAU FAMILIAL DE CET ÉTABLISSEMENT DONT LA RÉPUTATION D'EXCELLENCE, ASSISE PAR SON PÈRE CLÉMENT, DÉPASSE NOS FRONTIÈRES. INCONTOURNABLE ICI, LA TRUFFE EXHALE SES ARÔMES JUSQUE DANS LES DESSERTS. INTERVIEW GOURMANDE...
ALORS CHEF, QU'EST-CE QU'ON MANGE ?

Ingrédient fétiche

Je suis un amoureux de la nature et la truffe est une cerise sur le gâteau. C'est une passion qui fait partie de notre savoir-faire. Je suis attentif à ce que chaque produit ait son mot à dire dans l'assiette. Ce n'est pas la truffe qui fait le plat mais l'élément qui va le sublimer.

Dans la cuisine de votre enfance

Vous connaissez peut-être mon papa, il est haut en couleurs. C'est un amoureux de cette région, très sensible à son terroir et au respect des traditions. Il m'a inculqué des valeurs simples de partage : « Tu n'as pas besoin d'aller loin, regarde en bas de chez toi il y a des fleurs qui sentent magnifiquement bon. » Finalement aujourd'hui on revient aux sources et il y a des choses magnifiques près de chez soi.

Au petit déjeuner

On fait simple, la brouillade aux truffes à l'huile d'olive de mon papa, un caillé de chèvre avec du miel et une belle tartine. Les restes de brouillade sont parfaits pour préparer le sandwich du caveur de truffes en en-cas. On la glisse dans un pain de campagne avec un peu de jambon, et pourquoi pas quelques asperges en saison.

Pique-nique en amoureux

Les amoureux ne vivent pas que d'amour et d'eau fraîche, ils vivent aussi de gourmandise et de plaisir. Un bon pain au blé ancien, des produits de saison pour une petite salade à l'huile d'olive, de fines tranches de rôti avec une mayonnaise maison aux truffes, et une salade avec des pommes de terre préalablement cuites avec le rôti, où on ajoute simplement des cébettes. En dessert, une salade de gariguettes, un peu de sucre, le jus et les zestes fins d'un citron vert, agrémentée d'une chantilly de crème liquide, de mascarpone et de vanille.

Un dimanche en famille

Chez nous c'est volaille rôtie au four avec du thym et de la sarriette. Ma grand-mère faisait le gratin dauphinois avec une belle salade de salades sauvages que l'on venait de ramasser, de l'huile d'olive à l'ail pressé et des croutons frottés à l'ail. Une vraie merveille. Je suis un fervent admirateur de l'ail, c'est bon pour la santé, ça fait du bien et en famille on n'a pas de complexe.

Un weekend entre amis

L'amitié c'est l'envie de donner, de partager. Je ferais un cannelloni d'asperges vertes, souvenir de ma grand-mère. On taille le centre en rondelles très fines qu'on fait revenir avec de l'échalotte, de l'ail. On ajoute en fin de cuisson de la salade, du mascarpone et du parmesan. On roule cette farce dans une feuille à raviolo sur laquelle on dépose les pointes d'asperge blanchies, un filet d'huile d'olive et au four. On peut aussi préparer des artichauts en carpaccio avec de l'huile d'olive, du parmesan et de la truffe, ou blanchis et farcis d'une farce de légumes juste revenus avec la truffe au dernier moment, une touche de mascarpone pour la fraîcheur et de la chapelure pour que l'artichaut croustille quand on le passe

au four. On sert ensuite une bonne viande grillée, une compotée de légumes, un fromage frais avec un filet d'huile d'olive et un dessert tout au chocolat pour terminer.

Et si on a envie de soupe fraîche et simple

On mixe des petits brocolis crus, des herbes, de l'huile d'olive et un fond d'eau chaude. C'est prêt et ça a l'avantage de conserver toutes les qualités gustatives et nutritives des aliments. Pour plus de gourmandise on peut fouetter du mascarpone et du parmesan, ajouter quelques noix, de la ciboulette. Un dernier conseil **N'achetez pas trop, consommez juste ce qu'il faut, allez au marché, cuisinez...**





Le Saint Marc, régalez-vous, vous êtes au bon endroit !

Isabelle Dert Bono

ALEXANDRE DIMITCH PARTAGE SA PASSION VIGNERONNE AU SEIN DE SA « CAVE À MANGER » MITOYENNE DE SON RESTAURANT LE SAINT MARC. VÉRITABLE INVITATION AU VOYAGE AU CŒUR DES VIGNOBLES FRANÇAIS, IL EST TEMPS DE PARTIR EN DÉCOUVERTE D'UN VIN AUTOUR D'UN GRIGNOTAGE SUR LE POUCE.



Aups, tout le monde connaît le Saint Marc, sa belle cuisine familiale traditionnelle et sa convivialité. Véritable bouchon provençal comme on l'aime, ici tout est frais, fait maison au fil des saisons et des produits proposés par les producteurs locaux. Coté cuisine, le locavore est un engagement de la maison que l'on retrouve aussi dans la « cave à manger » attenante. Accompagnant les vins, les planches gourmandes sont cuisinées avec la même inventivité.

Deux lieux, deux ambiances, une seule philosophie : la convivialité, ici on prend du bon temps à table en mangeant bien et en dégustant des vins d'exception. Sur les murs de la cave, les petits producteurs côtoient les plus grands noms. Pas de discrimination, un seul critère pour avoir droit de siéger, avoir été goûtés et approuvés par le propriétaire. C'est aussi une cave de copains qui s'offre aux clients, car Alexandre Dimitch connaît ses vigneronnes et le travail qu'ils ont fourni pour créer les quelques 500 références qu'il a débusquées dans toutes la France. Outre les rouges de régions prestigieuses, la cave regorge de découvertes rosés pour l'été. Si les Bandol, terre de prédilection d'Alexandre sont à l'honneur, le reste de la Provence n'est pas en reste avec des vins signatures de l'appellation Bellet, les sélections parcelles du

Château La Martinette et les cuvées du Clos d'Alari tout proche. « Pour moi la Provence part des Alpes jusqu'aux Alpilles. » Les blancs, vins de prédilection du propriétaire, se taillent aussi la part belle, sans oublier une très jolie sélection de champagne de vigneron trônant à côté de grands noms plus connus de l'appellation. Le meilleur moyen de faire son choix est encore de se laisser guider par le sommelier ou Alexandre lui-même, quand il n'est pas devant son fourneau à bois nouvellement installé. Ils savent vous faire partager leur passion et tout le savoir-faire des vigneronnes que vous allez déguster.

De façon plus confidentielle, on trouve aussi des vins d'exception, des pépites incroyables qui se dévoilent discrètement et uniquement sur commande pour les plus rares, grâce à un réseau très bien établi. Ne ratez pas les soirées vigneronnes où une région viticole est mise à l'honneur autour d'un plat. « Apprendre à connaître le travail, l'engagement et les spécificités d'un vignoble en dégustant leurs cuvées permet de le comprendre. Ici il y en a pour tous les prix, chacun peut se faire plaisir et faire ses propres découvertes. » Restaurant ou cave à manger, le midi et le soir, sur le pouce, en terrasse ou au comptoir, en musique le week-end, si vous avez envie de déguster quelques belles quilles autour de planches à grignoter, vous êtes au bon endroit ! Les réservations sont fortement conseillées.



**Le Saint Marc
Hôtel Restaurant Caves à Vins**

7, rue Jean Pierre Aloïsi
83630 AUPS
Tél. : 04 94 70 06 08



Crédit photo:
Patrick Maury
Vignes du domaine de Valcolombe

Coteaux Varois en Provence des vins en terre d'Excellence

Par Lionel Szapiro

Parfumé aux enivrantes senteurs des massifs de la Sainte-Baume, le vignoble Coteaux Varois en Provence s'étend sur 28 communes sur 2 600 hectares autour de Brignoles, jadis la prestigieuse résidence d'été des Comtes de Provence. Ce terroir bénéficie de toutes les conditions favorables à une très belle production de 127 900 hectolitres dont 90% de Rosé, 7 % de Rouge et 3 % de Blanc. Situé juste à la bonne altitude (de 600 à 1000 mètres), à l'abri des influences maritimes, frais, continental, mais avec des tonalités très marquées d'hiver et d'été et plus tempérées en automne et au printemps, le climat est d'une bienfaisante diversité. Des sols argilo-calcaires, formés de gravettes et de silex, Syrah, Tibouren, Grenache, Cabernet-Sauvignon, Sémillon, Carignan, Rolle, Clairette, Cinsault et Mourvèdre, un véritable aéroport des plus beaux cépages confèrent à ce terroir de 2633 hectares toute sa gloire. D'où des vins qui expriment toutes les

foisonnantes et flamboyantes qualités de leur personnalité et une reconnaissance de l'AOP Coteaux varois dès 1993. Ainsi, en Rosé, ce sont des vins tout en tendresse et en caresses, avec une très belle robe rose pastel et des notes de framboise et de pêche qui révèlent les multiples saveurs de leur juste partition, dégustation après dégustation. Les rouges sont majestueux et goûteux. Ils affichent leurs tanins en superbes nuances rubis et carmin aux teintes d'un violet « arty ». Leurs saveurs, façon Stendhal provençal en rouge et noir, de fruits noirs, de fraises et de framboises, de violettes et de foin fraîchement récolté aux effluves de garrigue mènent doucement vers des arômes plus forts comme le cuir ou la réglisse. Les Blancs jouent la couleur. Un Blanc étincelant qui reflète le gris et l'émeraude dans ses nuances les plus intenses. En Rosé, Rouge et Blanc, les Coteaux Varois, c'est la Provence qui révèle tous les arômes de l'excellence.

Blacailloux, une tradition familiale au cœur de la Provence

Par Clothilde Monat - www.storytelling-factory.fr

AU JEU DES SEPT FAMILLES, LE DOMAINE VITICOLE DE BLACAILLOUX POURRAIT PROPOSER DES CARTES ORIGINALES, À CONDITION D'AJOUTER LES GAMMES DE VINS DE LA PROPRIÉTÉ. UNE PARTIE À COUP SÛR RÉUSSIE...

DANS LA FAMILLE CHAMOIN, JE DEMANDE LA GRAND-MÈRE

L' aventure familiale commence quand Marguerite Barbaroux décide de planter les premières vignes et d'exploiter un vignoble qui ne peut être que prometteur ! Pensez donc : l'altitude est un atout et les parcelles sont situées à trois-cent-cinquante mètres d'altitude ! Autres avantages : les sols argilo-calcaires et le climat qui assure des hivers froids et des étés chauds. Les vins n'en seront que plus aériens, chargés d'arômes très expressifs, pense Marguerite. Et l'avenir lui donnera raison ! Nul doute aussi que la beauté des lieux ait joué un rôle dans la décision de la jeune femme. Le domaine, situé à Tourves, s'étend au pied de la Sainte Baume, non loin de la grotte de Marie-Madeleine et de ces villages de Provence où il fait bon vivre près des fontaines, des marchés et des places ombragées... Marguerite finira par donner vie à son projet. A partir de l'année 1917, elle élève le vin de la propriété dans de grands tonneaux en bois qui permettent aux arômes de mieux se développer. Ces foudres sont aujourd'hui encore présents dans la cave de Bastide de Blacailloux.

D'AUTRES CARTES MAITRESSES POUR LE DOMAINE : LE FILS ET LE PETIT-FILS

Après la Seconde Guerre Mondiale, Raymond Chamoin poursuit l'œuvre de sa mère en restructurant le domaine. Très attaché aux paysages de cette belle Provence Verte, il laisse libre cours à son amour

de la vigne avant d'initier son fils à la gestion de la propriété viticole, en 1995. Bruno poursuivra les agrandissements initiés par son père. En inaugurant la nouvelle cave « Bastide de Blacailloux » en 2014, le petit-fils de Marguerite dote la propriété d'un bel espace de production qui permettra de développer les méthodes de vinification avec, pour seul objectif : l'excellence ! En même temps qu'il accroît la gamme des rouges, rosés et blancs, Bruno Chamoin œuvre à la valorisation du domaine en misant sur l'œnotourisme. Il connaît les atouts de la propriété et souhaite faire aimer cette terre d'exception sur laquelle il a toujours vécu, en osmose avec la nature. C'est pourquoi Blacailloux vient de faire l'objet d'une restauration. La mise en beauté a concerné les bories et les cabanons qui font l'identité provençale, mais aussi une bastide et un bastidon situés au lieu-dit « La Julienne » dans lesquels ont été aménagées de charmantes suites. Plus récemment, la cave viticole du même nom a ouvert ses portes pour accueillir des réceptions professionnelles ou familiales, de grande ampleur ou au contraire organisées en petit comité. Ainsi les hôtes pourront-ils apprécier cette « prouvenço bello » et le mode de vie qui lui est attaché.

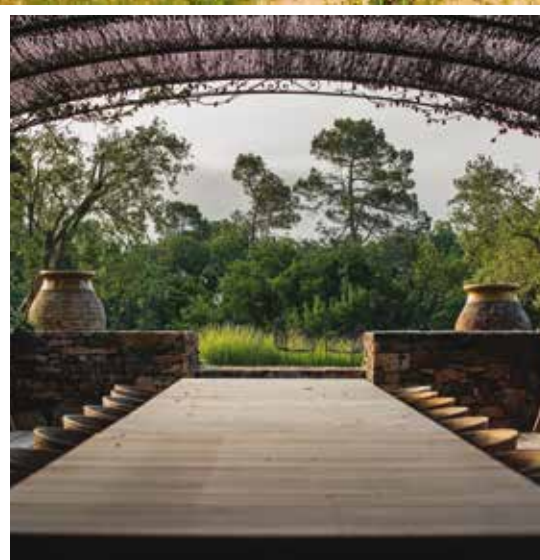
DANS LA FAMILLE CHAMOIN, JE DEMANDE LES CUVÉES !

Dans sa quête de valoriser la noblesse de son terroir, Bruno Chamoin sait qu'il peut compter sur des alliés d'exception : ses vins ! Saint-Provence n'est-il pas réputé pour protéger les cultures ? Les cuvées de ce





Avec aujourd’hui un domaine de plus de cent hectares de vigne cultivés en agriculture biologique, l’avenir est doublement assuré !



nom, en IGP Vins de Pays du Var, rendent ainsi hommage à la beauté du territoire et aux racines familiales. Les cuvées Joio rappellent la joie de vivre en Provence et toute cette tradition de convivialité et de partage des repas. Mais, pour honorer la région, la cuvée Miraia est parfaite aussi, elle qui a été conçue pour évoquer la fraîcheur des sources et le miroitement du soleil sur l'eau des fontaines. Ces vins présentent aussi une sensualité féminine, non dépourvue d'un certain charme !

Une dernière cuvée porte le nom de l'arrière-petit-fils de Marguerite, Mathieu, qui représente la nouvelle génération des Chamoin... Avec aujourd'hui un domaine de plus de cent hectares de vigne cultivés en agriculture biologique, l'avenir est doublement assuré !



Crédit photo :

© Patrick Maury

L'AOP Coteaux d'Aix-en-Provence

le bon côté des coteaux

Par Lionel Szapiro

À perte de vue, lavandes, pins et garrigues, voici des paysages dont la Sainte Victoire, immortalisée par Cézanne et de sublimes coteaux situés en plein centre d'un terroir favorisé par le soleil. Le sol constitué de calcaires, schistes, granites, phyllades, grès, marnes et sables alluviaux, le climat joliment méditerranéen tout en mistral qui ventile la vigne, de pluies modérées et d'hivers cléments. Pour cette appellation d'une superficie de 4127 hectares reconnue en 1985, à la production de 212 400 hectolitres, Croune, Cabernet-Sauvignon, Ugni blanc, Vermentino et Rolle sont les cépages qui contribuent à son image. Le vin Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé est probablement le plus célèbre. Sa robe est d'un rose saumoné et raffiné. Le nez donne dans la séduction, sur des tonalités de petits fruits rouges acidulés comme la fraise et la framboise, des arômes de fruits à chair blanche avec la pêche et la poire qui mènent doucement vers un bouquet floral d'acacia et de tilleul. En bouche, l'attaque est équilibrée, la substance est délicate sur une partition de tonalités superbement fruitées et mentholées. Le vin Coteaux d'Aix-en-Provence Rouge s'affiche avec une somptueuse robe rouge

rubis éclatante. Le nez est caractéristique de la Provence nourri par des notes puissantes de fruits noirs, cassis, myrtilles et mûres et de fruits rouges comme la cerise. Le nez secondaire révèle des tonalités végétales telles que le foin coupé, la menthe, de beaux arômes corsés de thym, de laurier, garrigue et évidemment une majestueuse note florale ultra-violette. L'attaque en bouche

est subtile et les saveurs se dévoilent au fur et à mesure bien proportionnées entre profondeur, tanins au goût bien présent mais pas trop marqué, acidité rafraichissante, notes épicées souvent poivrées et longueur proche de la longueur. Le vin Coteaux d'Aix-en-Provence blanc a une allure très haute couture. La robe est dorée avec des nuances jade pâle, la teinte est translucide et brillante. Le nez donne dans l'élégance, avec des notes d'agrumes rafraichissantes, comme le citron et de magistrales notes florales,

comme l'acacia, le tilleul et le genêt et des fragrances dans l'évanescence décorée de pin. Sous le palais, l'attaque est franche, le nectar est allégé mais tendre, frais et aromatisé par des saveurs délicatement grillées et caramélisées. Qu'ils soient rouges, rosés et blancs tous ces vins sont légers et enjoués.

Entre Aix en Provence et Marseille, avec au nord, la Durance, au sud la mer Méditerranée, la vallée du Rhône à l'ouest à la montagne Sainte-Victoire à l'est.



#LaFreshPerspective



BONISSON
CHATEAU
Domaine familial en Provence



CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE
Route de Saint Canadet - 13610 Le Puy-Sainte-Réparate
Tel. +33 (0)4 42 21 13 13 - contact@fonscolombe.fr



2L COLLECTION



RELAIS &
CHATEAUX



L'AOP Côtes-de-Provence Une mosaïque de terroirs aux cinq personnalités

Par Lionel Szapiro

C'EST UNE APPELLATION RECONNUE DEPUIS 1977 ET UN TERROIR GRAND COMME UN TERRITOIRE LONG DE PLUS DE 20 100 HECTARES, COUVRANT TROIS DÉPARTEMENTS : LE VAR, LES BOUCHES DU RHÔNE ET UNE AVANCÉE À L'INTÉRIEUR DES ALPES MARITIMES. UN TERROIR MAIS UNE GRANDE DIVERSITÉ DE TERRAINS. D'OÙ UNE PROFUSION DE VARIÉTÉS AYANT CHACUNE SA PERSONNALITÉ. L'AOP CÔTES-DE-PROVENCE

UNE MOSAÏQUE DE TERROIRS

Conséquence de l'étendue et de la variété du terroir : il n'existe pas un, mais plusieurs types de Côtes de Provence. Chacun a sa personnalité géologique et climatique. Huit bassins de production composent l'appellation : la Bordure Maritime, Notre-Dame des Anges, le Haut Pays, le Bassin du Beausset, la montagne Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe et Pierrefeu. Actuellement, cinq "dénominations géographiques complémentaires" y sont reconnues, dont chacune produit des vins à la typicité marquée : - Côtes de Provence Sainte Victoire, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence La Londe, Côtes de Provence Pierrefeu et Côtes de Provence Notre-Dame des Anges (depuis 2019).

LE CLIMAT

Le climat tient de la climatisation naturelle. Le soleil est généreux et les étés sont chauds. Le tout ventilé par un vent typiquement provençal le Mistral. Ce paradis de la vigne est constitué d'une géologie raffinée et affinée par les siècles avec deux grandes zones : l'une au nord-ouest, toute en collines calcaires et l'autre au sud est faite de cristallin. Ces spécificités donnent une grande diversité de crus dont

la partition aromatique (goût, couleurs et saveurs) exprime, chacun à leur manière, la signature du terroir. Rouges, Rosés et Blancs proviennent des cépages qui font la tradition et la réputation de la Provence (Grenache, Syrah, Cinsault, Clairette, Sémillon, Mourvèdre, Tibouren, Carignan, Rolle, Ugni blanc et même un beau cépage du Bordelais qui s'est parfaitement adapté, le Cabernet-Sauvignon).

LES ARÔMES

Les Rosés : C'est la durée de la cuvaison qui génère une palette de rose pâle allant du saumon au vieux rose. Sept couleurs (litchi, pêche, saumon, abricot, corail, framboise et cerise) sont déclinées en 3 tonalités (clair, moyen et intense). Leur saveur a des tonalités sophistiquées des notes d'agrumes de fruits exotiques de fruits rouges et des notes florales de fleurs blanches, aubépine, fenouil. Quand aux Rouges, ils sont puissants structurés aux couleurs intenses rouge rubis jusqu'au pourpre, avec des notes de cerise et de fraise.

Quant aux blancs, ils présentent une robe de couleur jaune pâle avec quelques reflets verts aux arômes de poires, de fruits exotiques d'agrumes avec des notes rafraichissantes de menthe et de sauge, et parfois des arômes de vanille, de miel d'abricot pour les cuvées élevées en bois.

LA VIE EN ROSE

Des chiffres qui donnent le vertige, Les Côtes de Provence c'est : **420 caves particulières, 39 caves coopératives pour une production de 977 600 hectolitres donnant la part belle au Rosé de Provence représentant 90 pour cent de la production globale** contre 6,5% de Rouge, et 3,5% de Blanc.

84 COMMUNES SUR 3 DÉPARTEMENTS : VAR, BOUCHES-DU-RHÔNE ET ALPES-MARITIME

Communes dans le département des Bouches-du-Rhône :

Allauch, Bouc-Bel-Air, Ceyreste, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Cuges-les-Pins, Meyreuil, Mimet, Peynier, Puyloubier, Roquefort-la-Bédoule, Rousset, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets.

Communes dans le département du Var :

Les Arcs, Bagnols-en-Forêt, Le Beausset, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Callas, Le Cannet-des-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, Cavalaire-sur-Mer, Cogolin, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau, La Croix-Valmer, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Evenos, La Farlède, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Fréjus, La Garde, La Garde-Freinet, Gassin, Gonfaron, Grimaud, Hyères, La Londe-les-Maures, Lorgues, Le Luc, Les Mayons, Montfort-sur-Argens, La Môle, La Motte, Le Muy, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-de-la-Tour, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-sur-Argens, Puget-Ville, Ramatuelle, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Maxime, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Sanary-sur-Mer, Seillans, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Taradeau, Le Thoronet, Trans-en-Provence, La Valette-du-Var, Vidauban.

Commune du département des Alpes-Maritimes :

Villars-sur-Var.

Crédit photo :

Patrick Maury



LE DOMAINE DU DRAGON

Omne rarum preciosum

Ce qui est rare est précieux

Par Isabelle Dert Bono

Il existe des lieux où le vin rouge est bercé au son des suites de Bach, où un dragon crache de l'eau, où la nature respire, et la vigne, précieuse, s'épanouit dans un berceau de légendes et de vestiges ancestraux. Bienvenue au Domaine du Dragon. La légende parle d'un dragon d'eau qui inondait de ses colères la ville de Draguignan du haut de la colline Saint Michel.

Terrassé par Saint Hermentaire, Saint patron de la cité, c'est aujourd'hui du vin qui coule à flot dans cet écrin de verdure préservé au riche patrimoine historique.

Ici le rouge est roi, pour nous parler de ce choix assumé au pays du rosé, nous avons rencontré Mir Nezam, propriétaire des lieux depuis 2015.

QU'EST CE QUI A MOTIVÉ LE CHOIX DU DRAGON ?

« Je cherchais un domaine viticole pour m'installer en Provence. J'en ai visité une vingtaine dans tout le sud, jusqu'au Languedoc, mais j'aime les paysages de Provence. Je voulais un domaine à taille humaine, où je puisse avoir réellement un impact sur les vins et l'évolution

du vignoble. L'environnement, la nature magnifique et la proximité d'une grande ville comme Draguignan ont fait le reste. Le domaine était complètement à l'abandon mais les vins étaient plutôt bons. Il y avait beaucoup de potentiel, ce qui représentait un défi motivant. Je me suis donné dix ans pour le restructurer et implanter des cépages correspondants à nos vins. »



« Des rouges bercés par la musique de Bach au violoncelle »

Et côté vins Mir Nezam annonce la couleur : 50% de la production est dédiée aux rouges déclinés en quatre cuvées contre seulement deux en rosé et en blanc. « Nous sommes un des rares domaines de Provence spécialisés dans les rouges. C'est un vrai choix, plus long, et plus couteux, mais nous avons un terroir à rouge incroyable. Nous y consacrons la totalité de nos syrah, cabernet, et merlot, ainsi que 50% de nos mourvèdres. Ils bénéficient de notre chai à barriques et de nos foudres de chêne. Et, pour notre plus grande fierté, nos rouges sont toujours médaillés en concours. Nous avons d'ailleurs été récompensé de trois médailles au dernier concours agricole de Paris, et sommes considéré parmi les domaines ayant les dix meilleurs rouges de Provence. » La nature est un autre des atouts des lieux avec sa source du Dragon. Sur les 65 hectares du Domaine, seuls 26 sont plantés de vignes dont la conversion à la culture en bio sera terminée en 2023. « Notre ambition est de garder l'écrin naturel du domaine. Il est d'ailleurs ouvert à tout le monde. Les familles et les randonneurs apprécient le sentier qui traverse la propriété, allant jusqu'au Malmont et redescendant sur Draguignan. Ils découvrent les vestiges historiques du Château du Dragon, des arbres remarquables, une vue apaisante et la

forteresse où ils peuvent même s'initier au tir à l'arc avec le maître archer Patrick Adloff. Il y a aussi la chapelle St Michel, dont la situation dominante permettait de sonner l'alerte en cas de risques d'inondation pour prévenir les habitants de Draguignan, situé dans une cuvette. Notre accueil a été récompensé du trophée de lœnotourisme bronze Vignoble en Famille. »

LA MUSIQUE EN RÉSIDENCE AU DRAGON

« L'environnement du domaine se prête à la création. Nous avons fait une première expérience de résidence d'artiste avec le pianiste compositeur chef d'orchestre lituanien Gediminas Gelgotas cette année. La quiétude et l'atmosphère des lieux l'ont beaucoup inspiré. Il dirige son orchestre Nico - New Ideas Chamber Orchestra – pour le concert d'ouverture de saison le 22 mai au domaine. Cette première approche nous a convaincu et nous allons continuer. La résidence d'artistes accueillera des musiciens et chefs d'orchestre classiques internationaux, le temps d'une parenthèse créative. Ils restituent ensuite leur création au public lors de concerts et d'événements festifs, vernissages (22 mai), la fête du Dragon (2 juillet) et celle des vendanges pendant les Journées du Patrimoine le 18 septembre. La musique et le vin sont liés, le regard épicurien que l'on porte aux bonnes choses se porte aussi sur l'art. »

DES ROUGES BERCÉS PAR LE VIOLONCELLE

« Des expériences sont menées sur l'influence de la musique sur le vin et les vignes. Le raisin y serait sensible dans son développement. Nous avons décidé de mener une première expérience dans le chai à barriques sur nos rouges 2020. Nous diffusons en permanence les Suites pour violoncelle de Bach au profit des vins en vieillissement qui sortiront fin 2023 ou début 2024. Nous pensons que les fréquences de la musique auront un impact positif sur les molécules du vin, renforçant l'harmonie. Nous sommes en contact avec des scientifiques de Paris qui portent ces travaux et suivent notre démarche avec

attention. Le virtuose Jean-Guihen Queyras, dont nous avons choisi l'interprétation, est enchanté de participer à cette expérience. Il a hâte de découvrir le résultat, tout comme nous, et viendra donner un récital lors du lancement de la cuvée. » Si vous cherchez un lieu conjuguant nature et vignes, musique et vins, dragon et archer, pour vivre une expérience hors des sentiers battus, c'est ici. Une expérience à prolonger par une dégustation de vins où l'on comprend pourquoi les rouges du Domaine du Dragon jouissent d'une telle réputation.



Domaine du Dragon

990 av Frédéric Henri Manhes
83300 DRAGUIGNAN
04 98 10 23 00
domainedudragon.com

Château La Castille, un domaine, des vins, cinq siècles d'histoire.

Par Isabelle Dert Bono

Avez-vous entendu parler du Château La Castille, ce magnifique domaine viticole de 160 hectares, idéalement situé entre Hyères et Toulon ? Une histoire riche, des vins de qualité, déclinés en trois couleurs, des sentiers, un restaurant, un parc accrobranche, le séminaire du diocèse de Fréjus-Toulon et la fondation La Castille auquel appartient le vignoble. Lors du lancement de la nouvelle cuvée 1566 Origine, pour le centenaire de la donation du domaine au diocèse par la famille Aubert, nous avons rencontré le directeur général des lieux depuis trois ans, Marc Fischer.



**Un poumon de verdure,
de quiétude et de paix,
et une production
de Vins de Provence
de qualité**





De gauche à droite :

Marc Fischer directeur général du domaine, Jean Pierre Delpiano chef de culture et Aude Lebessou-Faudon œnologue maître de Chais.

Le Château La Castille fait partie des domaines les plus anciens de Provence ?

« La première identification sur les plans cadastraux de La Castille remonte à 1566. La vallée du Gapeau était occupée par les armées de Charles Quint, qui y ont planté les 1ères vignes. Au 16ème et 17ème siècle le domaine appartient à la famille Forbin, seigneurs de Solliès, puis, en 1716, elle devient la propriété du Comte Louis de Selle, conseiller du roi de France et trésorier général de la marine royale à Toulon. Il construit le château avec ses 4 tours, et ses caves monumentales. En 1829, les Aubert, une famille de soyeux lyonnais, l'achètent et la feront prospérer. Le domaine devient un vignoble de référence sur la région toulonnaise. En 1922, Frédéric Aubert meurt sans descendance. Son fils est décédé dans les tranchées de Verdun alors qu'il se destinait à devenir prêtre et sa fille est morte du scorbut en 1919. Sa veuve lègue le domaine au diocèse de Fréjus-Toulon avec la volonté d'en faire un lieu d'accueil et de formation des prêtres, en hommage à son fils.

Quel est votre engagement environnemental ?

Cela fait bien longtemps que nous avons pris conscience de la vertu indispensable de l'engagement environnemental dans nos pratiques de la vigne et de vinification. C'est aussi un argument commercial incontournable. Reconnue par le ministère de l'Agriculture, la certification HVE3 sanctionne la conduite de la vigne, comme Terra Vitis qui ajoute la vinification à ses exigences. Peu connus du grand public, ces deux labels exigent une maîtrise des produits phytosanitaires, de la biodiversité composant le domaine en dehors des vignes, et de l'eau lors de l'irrigation par voies naturelles ou par le canal de Provence. Cela nous pousse à une conduite vertueuse et raisonnée.

Comment place-t-on deux cuvées sur la table de l'Elysée ?

Grâce au travail de nos équipes ! Depuis 3 ans, nous travaillons

beaucoup sur la vinification, le froid, les assemblages, la fermentation avec des copeaux de bois, pour faire évoluer et construire une notoriété avec des vins de qualité reconnus aujourd'hui par nos clients. Nous avons envoyé des échantillons au Palais de l'Elysée accompagné de l'histoire de La Castille et du contexte de production. Nous avons eu la chance d'avoir une dégustation par la Cheffe sommelière de l'Elysée, Virginie Routis qui a beaucoup apprécié nos cuvées et les a retenues.

Vous avez reçu deux médailles d'argent au concours général agricole 2022, des projets avec des chefs ?

Les concours sont complémentaires d'une reconnaissance d'un chef pour adosser la qualité de nos vins à la gastronomie. Nous venons de finaliser un accord avec un Chef étoilé parisien, Meilleur Ouvrier de France avec lequel nous allons construire un partenariat à long terme entre vins et gastronomie.

Des défis futurs ?

Consolider ce que nous avons entrepris depuis 3 ans, nos fondamentaux, et nous développer à l'international, aux USA, en Angleterre et au Bénélux. Pendant le confinement, nous avons choisi de développer la grande et moyenne distribution, locale et régionale, et depuis l'an dernier nationale. Nous avons misé sur cette consommation moins affectée par la pandémie, ce qui nous a permis une croissance à 2 chiffres, doublant le chiffre d'affaires depuis deux ans. Cela nous laisse de belles perspectives portées par l'accroissement de la qualité de nos vins, notre priorité. S'il n'y a pas d'œnotourisme à proprement parlé dans ce lieu d'église et de séminaire en résidence permanente, le domaine est pourtant très fréquenté. Ce ne sont pas moins de 250 000 visiteurs et promeneurs à pied ou à vélo qui viennent se ressourcer dans ce poumon de verdure et de quiétude, de paix, de recueillement et de spiritualité. Une caractéristique devenue signature.



Le Songe de Don Bosco, provoquer des émotions

Par Isabelle Dert Bono



Connaissez-vous Le Songe de Don Bosco ? Anciennement nommé La Navarre, ce magnifique domaine viticole change de cap et revient aux sources de son histoire. Porter par la devise de Don Bosco « Si tu veux être aimé, montre que tu aimes » inscrite dans le nom de leur cuvée signature Amorevolezza, c'est un bouleversement qui s'opère au cœur des vignes et du chai. Directeur depuis 2017, Gérald Rouby nous livre sa vision recentrée sur le respect naturel des lieux et des vins qu'on y produit.

POURQUOI CHANGER LE NOM DU DOMAINE ?

” Nous revenons à l'origine de Don Bosco qui a donné toutes ces lettres de noblesse à ce domaine, dont le siège de l'ordre religieux est à Turin. Le père salésien est arrivé sur cette propriété appartenant à l'évêché de Fréjus Toulon en 1878, où il avait pour mission de créer un orphelinat, comme ceux qu'il a créés à travers le monde. Les Salésiens en deviendront propriétaires quelques années plus tard. En découvrant les lieux, il reconnut avec exactitude l'endroit dont il

avait rêvé un an auparavant dans un de ses rêves prémonitoires. Ce rêve est d'ailleurs retranscrit dans le livre Les songes de Don Bosco, dont un exemplaire est conservé au domaine. Les vignes déjà présentes lui inspireront la création du vignoble et de la cave qui appartiennent toujours aux maisons salésiennes. » Aujourd'hui la fondation compte 300 hectares qui profitent au collège de l'institution St Joseph et au domaine viticole avec ses 80 hectares plantés de vignes. La cuvée 2022 sera la première cuvée de la conversion bio entamée l'an dernier. La terre, le choix du bio en conscience pour Gérard Rouby.

« J'avais une page blanche à écrire en arrivant ici. Il fallait faire évoluer les vins et les infrastructures. C'est un choix personnel. J'ai converti trois domaines en bio sur les quatre où j'ai œuvré et j'ai accepté le défi de

restructurer ce domaine à cette condition. Je suis très sensible à l'environnement. J'ai eu une très grave intoxication par les produits



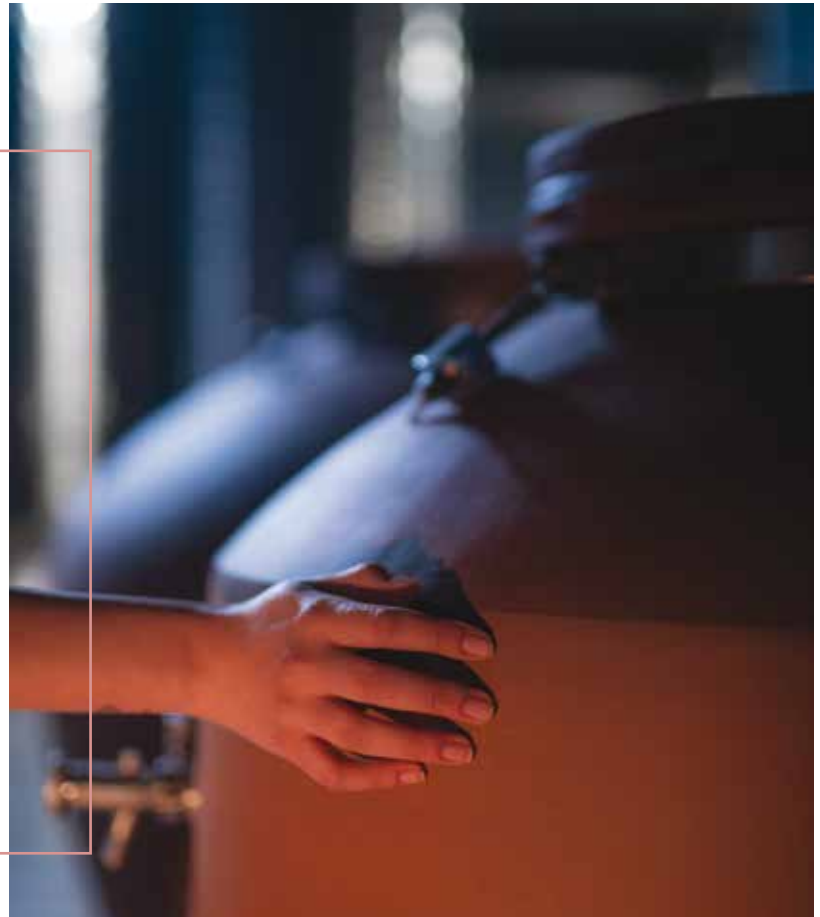
C'est une véritable philosophie qui se met en place, celle d'une agriculture de bon sens

phytosanitaires dans les années 90, qui m'a valu plusieurs jours de réanimation. J'ai pris conscience très tôt des dangers

pour l'utilisateur, mais aussi pour le consommateur et la faune auxiliaire ! On s'aperçoit que la culture conventionnelle des vignes rompt la chaîne naturelle. On n'y voit plus d'insectes ni d'oiseaux. Quand je suis arrivé en 2017, j'ai supprimé la totalité des produits chimiques de traitement des vignes. J'utilise uniquement du cuivre, du soufre et des huiles essentielles. Et le désherbant est banni depuis 2 ans grâce à un nouvel équipement et une formation du personnel. Si les positions du Pape François appuient cette orientation générale du respect de la nature et du vivant, les pères responsables du domaine n'y étaient pas encore sensibles ici quand je suis arrivé. Le bio coûte un peu plus cher et fédérer l'humain autour du projet prend du temps. » C'est une véritable philosophie qui se met en place, celle d'une « agriculture de bon sens ». « Entre chaque parcelle nous préservons les haies naturelles

NOUVEAUTÉS

Une quatrième couleur va enrichir la gamme, un vin orange vinifié et élevé en dolia. Il est issu de la macération de cépages blancs laissés au contact des peaux, pépins et rafles, entraînant cette coloration ambrée caractéristique, ainsi que des arômes et une structure spécifique, lui conférant une identité propre. Née il y a 8000 ans en Géorgie dans le Caucase, cette technique fait partie des plus anciennes vinifications découvertes dans le berceau de la viticulture. Autre nouveauté, un chaudron de cuivre vient enrichir la cave pour produire un véritable vin cuit à base de tibouren. Deux vins que l'on a hâte de déguster mais qu'il faudra attendre !



et en créons à chaque nouvelle plantation. Nous avons constaté, avec notre apiculteur, le retour des abeilles et de la faune sauvage. Les vignes ne sont pas irriguées pour les pousser à un profond enracinement leur permettant de trouver en terre leurs ressources. De plus, nous plantons en hiver, période où l'activité du sous-sol est à son maximum et non au printemps et nous laissons les terres se reposer au minimum 4 ans après un arrachage en semant des herbes qui vont faciliter, par leurs systèmes racinaires, la décompaction du sol. La nouvelle équipe est plus jeune, sensible à l'agriculture biologique et adapte cette « agriculture de bon sens »

qu'est la biodynamie, ce vers quoi nous tendons et que nous mettons en œuvre petit à petit avec l'esprit de Don Bosco qui disait et je le cite : « Pour donner le meilleur d'elle-même, elle a besoin d'un paysan-éducateur qui se fait proche, et respectueux. Il connaît sa terre, car il l'écoute en toutes saisons. Il souffre avec elle lors de la sécheresse ; il lui fait fête lorsqu'il foule les grappes de raisin. »

Le vin est un vecteur d'émotions, des émotions provoquées en le faisant et en le buvant. Outre les cuvées sans sulfites et Sacrifice, la quintessence du Songe de Don Bosco s'exprime dans les cuvées Amorevolezza et 1877.



le vin avec une histoire

www.lesongededonbosco.com



DOMAINE LE SONGE DE
Don Bosco





MAIRIE DE CABASSE
9, place de la République
83340 Cabasse
04 98 05 12 80
mail : mairie.cabasse@orange.fr
mail : patrimoine-histoire@orange.fr
www.cabasse-patrimoine-histoire.fr

Cabasse sur Issole une belle histoire depuis la Préhistoire

Cabasse sur Issole se situe entre Brignoles (15kms) et Le Luc En Provence (12 kms). Cabasse est un petit village provençal typique.

Le vieux village avec ses maisons anciennes est bordé par la rivière l'Issole dont les rives aménagées offrent une agréable balade et invite au pique-nique dès les premiers beaux jours. C'est une belle histoire qui dure depuis la préhistoire. Depuis que la luxuriante vallée

de l'Issole a attiré l'homme pour s'y fixer en raison de son incomparable fertilité. Dès que le visiteur franchit les fortifications et s'approche, la si belle lumière qui flatte amoureusement les vieilles pierres ainsi que cette atmosphère qu'on ne trouve qu'ici, de vieilles ruelles, de passages voûtés et de vénérables venelles, quasiment restées telles quelles depuis le moyen âge), lui souhaitent la bienvenue. Pour l'inviter à flâner, en allant d'un pas tranquille de l'église Saint Pons

à la rivière Issole, afin de rêver aux glorieuses pages du Moyen âge, tournées près de ce cours d'eau et ses rivages. Et contempler, une fois arrivé à Notre Dame du Glaive, un panorama en forme de diaporama, avec, en vedettes provençales, les gorges de l'Issole, les contreforts qui enlacent plus qu'ils entourent le village comme les Maures, les Bessillons, le Mont Aurélien et la montagne Ste Victoire ainsi que les friches des mines de bauxite. D'un côté, on plonge dans le Trou aux Fées, impressionnante falaise dont les interstices constituent un véritable habitat troglodyte et de l'autre, on a une vue à 360° sur la cité médiévale.

Pour y accéder : A 7 km au Nord de la N7 entre Brignoles et le Luc en Provence. Pour arriver à Cabasse sur Issole depuis Marseille, il faut emprunter l'autoroute A8, direction Nice, jusqu'à la sortie 13 - Le Luc / Le Cannet-des-Maures et en provenance de Nice il faut suivre la direction Toulon jusqu'à la même sortie.

LES MANIFESTATIONS DE L'ÉTÉ :

4 et 5 Juin : Exposition de peinture Racines Souvenirs de la Terre perdue de Ricco Traficante à la Salle du moulin.

5 juin : Concours de pêche pour enfants

11 Juin : Foot Inter commerces

21 Juin : Fête de la musique

2 et 3 Juillet : Exposition Photos par le Club Matavo à la Salle des fêtes

6 Juillet /13 Juillet /20 Juillet /03 Août / et 10 Août : Terrasses de l'Été, Concert Espace Salle des fêtes

9 Juillet : Concert Espace Salle des fêtes

13 Juillet : Repas concert avec le Georges Brown Jazz Quintet - Tél. : 06 87 39 87 06

18 Juillet : Concert Les Patinkoufins, Espace Salle des fêtes

24 Juillet : Aioli Royal, Espace Salle des fêtes

26 Juillet 29 et 30 Juillet : Concert Domaine Gavoty

5 Août : Marché nocturne place du village

17 Août : Fête de la Libération, Animation musicale à l'espace du 19 Juin 1962

18 Août : Spectacle Tournée du Rire et Music

26 Août : Chasse au Trésor Fête St Loup et concert gratuit Farhenheit

27 Août : Baby-foot géant et soirée mousse gratuite

28 Août : procession/ jeux en bois /Feu d'artifice et soirée Show Spectacle Américain

29 Août : pêche à la truite

Du 26 Août au 29 Août : C'est la fête du Village

Du 16 septembre au 17 septembre : Journées du Patrimoine et conférences, s'adresser à Mme Chantal Passeron 06 74 11 29 16 ou patrimoine-histoire@orange.fr

21 et 22 Octobre à 20h30 : Festival du Rire à la Salle des Fêtes

> C'EST À VOIR

Notre village possède un patrimoine historique et culturel de grande qualité. Il est en partie à découvrir dans notre église paroissiale. Le Retable du Maître, Hôtel restauré en 2019 a une histoire particulière et maintenant nous pouvons depuis peu visiter le Retable du Don du Rosaire qui vient d'être restauré, il a lui aussi une page d'histoire de l'art à nous raconter.

> À DÉCOUVRIR

La Grotte des Résistants (distance 14km)

Notre Belle Église Saint Pons au coeur du Village.

Le Bourg Médiéval.

Le Menhir de la Pierre Plantée.

Le Trou des Fées, Notre Dame du Glaive et le Dolmen de la Gastée :

Randonnée au départ du charmant village (Distance 11 km).

Le Lac Ste Suzanne et le Lac de Carcès

Pour découvrir d'autres randonnées consulter le site

<https://www.visorando.com/randonnee-cabasse.html>



Besse-sur-Issole

le village qui a fait de Gaspard une star



En déambulant dans les petites rues du vieux village aux 9 fontaines et monuments du XVII^{ème} et du XVIII^{ème} siècles, ornant la place de l'ancienne mairie et en passant devant la voluptueuse statue de Marianne, au cœur du village, le lac de Besse et le château, on se laisse imprégner par la légende de Gaspard Bouis, plus communément connu sous le pseudonyme de Gaspard de Besse, un gentleman cambrioleur qui pillait les diligences pour faire la cour aux belles, voler aux riches et redistribuer aux pauvres, avec une devise qui avait beaucoup fait pour sa célébrité "EFFRAYEZ MAIS NE TUEZ JAMAIS", et la diffusion des idées prérévolutionnaires. Son odyssée de Robin des bois du cru fut stoppée net par le bourreau à La Valette du Var où il fut roué vif sur la place d'Aix le 25 octobre 1781.

> À FAIRE

Sur les pas de Gaspard

Une promenade sur les traces de Gaspard, le héros local, rafraîchi par toutes les fontaines du village comme celle de la place de la Mairie, l'une des plus anciennes du Var (1542) avec ses becs en gargouille, abrité du soleil par le Beffroi surmonté de son campanile du XVII^{ème} siècle et par la très belle façade du château Saint Dominique dont le bâtiment remonte au XVIII^{ème} siècle.

Route des vins

Une halte s'impose pour une visite olfactive et gustative afin de découvrir les vins aux arômes somptueux et prestigieux du Cellier de Gaspard de Besse, coopérative créée en 1910, pour une dégustation commentée :

AOP Cote de Provence, AOP Coteaux Varois, IGP.

26 Avenue Victor Hugo - 83890 Besse-sur-Issole - Tél. : 04 94 69 70 08

Le Restaurant la Remise, le paradis de la Gastronomie

l'accueil de Nadia, dans la très belle salle ou dans sa petite cour terrasse est aussi goûteux que sa cuisine gastronomique provençale traditionnelle, avec un rapport qualité/

prix imbattable. Menu à partir de 12 euros le midi en semaine et un maximum de 29 euros Plats à la carte de 16 euros à 20 euros environ .

4, avenue de la libération. Besse sur Issole - Tél : 04 94 59 66 93

Panorama à ne pas manquer

Les vestiges de Besse et tous les plus beaux sites du Cœur du Var se visitent mais mieux, ils se survolent en Ulm. renseignements auprès du point info tourisme de Besse sur Issole. Vu de haut Besse c'est ... beaucoup plus beau.

Le sentier de randonnée : de L'Hermitage de Saint-Quinis

La chapelle date de 1634, le petit monastère attenant de 1646. A l'intérieur, des ex-voto tapissent les murs. Une relique du Saint (mâchoire) se trouve en l'église de Camps-la-Source. Au-dessus de la chapelle, depuis une vire en tête de la barre rocheuse, le panorama est époustoufflant. Distance : 8,4 km | Temps marcheur : 2h50 A 600 mètres d'altitude, sur une barre rocheuse, l'ermitage de Saint-Quinis surplombe les villages de Besse et de Sainte-Anastasie. Ce prieuré tire son nom de Quinis, prélat canonisé de la Gaule mérovingienne qui fait l'objet d'une dévotion en Centre Var.



> C'EST À VOIR

Le Lac de Besse, un plan d'eau de légende

Site classé d'une profondeur de 33 mètres et une superficie de 4 ha, où l'on pêche l'Ablette, le Gardon, La Carpe, La Tanche, avec des carnassiers dominants comme la Perche, le Black-Bass et le Sandre. Ceci en plein cœur du village, en étant très romantiquement dessiné par la nature en forme de cœur. Il bat au rythme de la source souterraine dont les eaux proviennent du massif de Saint Quinis qui abrite le village. N'hésitez pas à nager dans sa légende.

On raconte qu'autrefois dans le village il y avait une aire de battage du blé. Le jour de la Sainte Anne qui à l'époque était un jour chômé, deux mécréants

vinrent y battre leur récolte. Soudainement une source jaillit qui engloutit derechef mulets et mécréants. A la Sainte Anne, la légende prétend qu'on entend toujours tourner les ânes tout au fond des eaux du lac et le claquement des fouets de leurs maîtres dans le labyrinthe des vieilles ruelles de Besse.

Les vestiges de l'histoire

Le pont médiéval sur l'Issole, le pont romain en direction de la colline Sainte Agathe et, pour couronner la promenade, la Chapelle St Quinis datant du XVIème siècle. Du haut de ses 600 mètres la vue est splendide.

Point Information Tourisme

15 Boulevard Paul BERT - 83890 Besse sur Issole
Tel 04 94 86 17 78 - Mail : ot.besse@wanadoo.fr

Horaires

Du Lundi au Vendredi : 09h à 12h30.
Lundi, mardi, jeudi et vendredi 14h à 17h30
le samedi matin de mai à septembre : de 9h à 12h30

Pour venir à Besse sur Issole :

Par air : Aéroport Toulon/Hyères à 45 Km
Par train : Gare des Arcs. - Gare Toulon à 40 Km
Gare d'Aix en Provence à 70 Km
Par route : Sortie Brignoles (18kms) direction le Luc
par RN7 et Sortie Le Cannet des Maures (20kms)
direction Brignoles par RN7

Jour de marché :

le mercredi matin, place du Pradon
Besse sur Issole

Hébergements : 9 chambres d'hôtes

Restauration : 6 restaurants
1 camping - 3 domaines viticoles
une cave coopérative Le Cellier de Gaspard.

FESTIVITÉS

JUIN

Vide grenier
Fête de la musique et feu d'artifice au bord du lac

JUILLET

1er week-end de juillet : fête de Gaspard,
journées 18^{ème} siècle et fête du livre le dimanche
Daube et bal
Vide grenier
Fête votive
Repas aioli
Cinéma drive-in
Marché nocturne le vendredi soir
à partir du 8 juillet

AOÛT

Marché nocturne le vendredi soir
Concours rodéo
Commémoration libération 17 août 1944
Vide grenier
L'art au bord du lac

SEPTEMBRE

Forum des associations
Loto nocturne
Journées du patrimoine

NOVEMBRE

Bourse aux jouets
Marché de Noël le dernier dimanche

DECEMBRE

Veillée des Santons

Château l'Arnaude by Breban à Lorgues quand les vignes provençales mènent la vie de château ...



Château
ARNAUDE



Le Château l'Arnaude, un rêve d'enfant
devenu réalité by Jean Jacques Bréban

C'est un rêve qui éveille Jean-Jacques Bréban depuis fort longtemps. Le rêve d'une tradition de vinification transmise de génération en génération, ancrée dans la terre de Provence, ses cépages et son paysage. Si en plus, cela lui rappelle « la Toscane qu'il adore » alors c'est trait pour trait le portrait de son souhait. Et la configuration du Château l'Arnaude dans toute sa description. Visite d'un rêve devenu réalité.



NOS COUP DE CŒUR

On aime la Bastide du 18^e siècle offrant 200 m² habitable, incluant 6 chambres et 5 salles de bain. Le farniente au bord de la piscine, les randonnées pédestres au départ du domaine, la visite de la cave et dégustation des vins.

Les promenades dans le bois du domaine, à pied ou en VTT. On aime le village de Lorgues, ses marchés provençaux, ses restaurants réputés, la joie de vivre qui y règne, proximité des villages recelant de belles richesses de la tradition provençale et médiévale, telles que, l'abbaye du Thoronet, les villages de Tourtour ("village dans le ciel"), Villecroze, Cotignac avec leurs habitations troglodytes.

Il était une fois, sous le règne du mythique Roi Soleil, un ermitage sur la route du pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle. Le rouge et le noir : très vite, le rouge brillant et étincelant de ce terrain si caractéristique pour ces sols glaiseux et calcaires, allait se conjuguer avec le noir de la robe de bure des moines. Ils en firent le domaine d'élection et de prédilection des cèpes, des oliviers et bien sûr des vignes. Puis, après un long intermède, ce domaine légendaire de 30 ha aux sols argilo-calcaires, s'est réveillé de son sommeil immuable réchauffé par le soleil. Culture des plantations traditionnelles mais aussi de tous les cépages tels que Syrah, Rolle et Mourvèdre, Oenotourisme, acquisition d'un filtre à bourbes, des chambres d'hôtes, dont une, aménagée dans l'ancienne chapelle qui abritait jadis les ermites, un parc aventure (type accrobranche) dans les bois de L'Arnaude, au cœur des vignes. Château L'Arnaude revient dans le giron provençal : En effet, arrive à sa tête, Jean-Jacques Bréban, Président de l'inter profession des Vins de Provence et p.-d. g. des Vins Bréban, l'entreprise familiale septuagénaire. Il est précédé par sa réputation d'être un excellent

gestionnaire de très belles terres. Familier du travail bien fait en famille, il met aux commandes du domaine, Julie Bréban, déjà directrice administrative des Vins Bréban, ainsi que Laurent Bréban, à la direction commerciale. Un trio à l'efficacité déjà largement avérée. Aujourd'hui, ce domaine à 5 minutes à peine de Lorgues, village qui célèbre la douceur de vivre qui est l'essence même de la Provence, accueille ses visiteurs en hôtes privilégiés. D'abord, pour goûter au caveau de dégustation ouvert sur les cuves et barriques de vinification, les voluptueuses gorgées de prestigieuses cuvées délicatement fruitées et raffinées ; ceci dans les 3 couleurs, directement issues des meilleurs cépages. Ensuite, pour savourer le charme subtil de la Bastide du 18^e siècle aux 6 chambres et à la piscine en plein cœur des vignes.

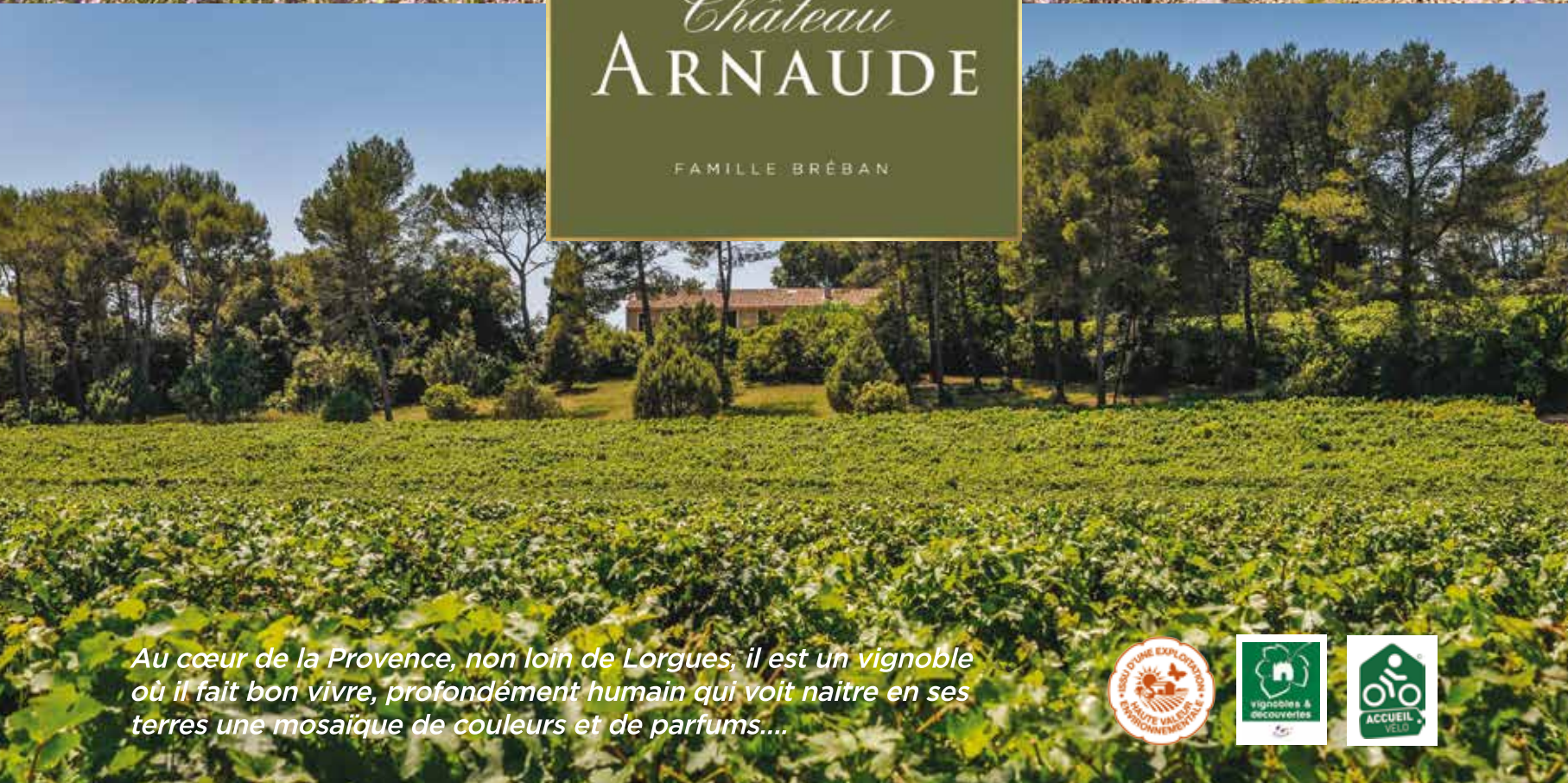
Et là-haut, sur la colline, dans ce beau tableau, à consommer sans modération, le parc aventures et toutes ses sensations. Un catalogue d'aventures nature fait pour les plus petits à partir de 2 ans et leurs grands aînés jusqu'à 82 ans, avec les vignobles et le massif des Maures comme décor.



Famille BREBAN
Château L'Arnaude By Bréban
Route De Vidauban
83510 Lorgues - France
+33 (0) 4 94 73 70 67

Contact du Parc
L'Arnaude Aventures :
+33 (0) 6 21 81 71 45





Au cœur de la Provence, non loin de Lorgues, il est un vignoble où il fait bon vivre, profondément humain qui voit naître en ses terres une mosaïque de couleurs et de parfums....



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

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



AOP Terroir Pierrefeu

Les Côtes de Provence en mode prestigieux

Par Lionel Szapiro

De Sainte-Croix et de son observatoire, on a la vision panoramique et aromatique de Pierrefeu et de tout son terroir : Un écrin de lumière semi-circulaire enchâssé en bordure de la Forêt des Maures et de Collobrières. Cette appellation reconnue depuis 2013 regroupe une douzaine de communes à savoir Carnoules (pour partie), Carqueiranne, Collobrières (pour partie), Cuers, La Crau (pour partie), La Farlède, La Garde, La Valette, Le Pradet, Pierrefeu, Puget-Ville et Solliès Pont. Le cœur est constitué par Cuers, Pierrefeu et Puget-Ville qui forment en quelque sorte le triangle d'or des Côtes de Provence. Force est de constater que pour le climat et le terrain, ici on pourrait lire et écrire toute l'encyclopédie du paradis. Entre ciel, terre et mer, l'appellation bénéficie des meilleures conditions. Particulièrement en ce qui concerne les sols, avec les célèbres gravoches (une argile rouge mêlée de cailloutis calcaires) sur plaine argilo-calcaire et coteaux schisteux. Plus d'un quart de la surface

totale est faite de schistes, terrain de prédilection pour la vigne. Rien d'étonnant donc qu'avec toutes ces conditions pédoclimatiques quasi-idylliques, Pierrefeu soit la première commune viticole des Côtes de Provence et que ce terroir soit déjà la plus vaste zone de production (4700 hectolitres) des Côtes de Provence avec 2600 ha de vignes plantées en AOP.

Pour les rouges, les rosés et les blancs, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet-Sauvignon, Carignan, Tibouren, Cinsault, Clairette, Sémillon, Ugni blanc, Vermentino (ou Rolle), tous ces cépages contribuent beaucoup à l'image. Rien de surprenant non plus si ce terroir, caractérisé par sa belle minéralité, avec une jolie attaque bien vigoureuse, une bouche gourmande et voluptueuse ainsi qu'une délicate tension équilibrée par la structure souvent grasse soit multi-médaille au Concours Général Agricole. Une belle histoire de... terroir !

CETTE APPELLATION RECONNUE DEPUIS 2013
REGROUPE UNE DOUZAINNE DE COMMUNES







Les vigneronns de Pierrefeu

Cent ans au service d'un terroir exceptionnel

Par Isabelle Dert Bono

Depuis 1921, la cave coopérative de Pierrefeu fédère les vigneronns de ce terroir provençal unique. En un siècle le nombre d'adhérents a triplé et c'est aujourd'hui 160 vigneronns représentant un vignoble de 654 hectares classés en AOC côtes de Provence qui viennent vinifier en ses murs. Tout commence par 54 vigneronns qui décident d'acheter 321 hectares et créent leur propre coopérative de production. Un outil rentabilisé très vite, puisqu'ils proposent leurs premiers vins de Provence dès 1922. Avec l'arrivée croissante de nouveaux coopérateurs, ils se trouvent bientôt limités et construisent leur second bâtiment en 1963. Pour l'époque, cette nouvelle capacité de stockage de 28300 hectolitres est remarquable sur le territoire. Aujourd'hui, celle-ci atteint 80000 hectolitres.

Le terroir exceptionnel du vignoble de Pierrefeu produit un vin reconnu bien au-delà des frontières françaises. On pourrait d'ailleurs plutôt dire les terroirs de Pierrefeu ! En effet, le sol n'est pas du tout le même en plaine que sur les coteaux. Argilo-calcaire dans la vallée, il nourrit une végétation riche de cystes, fenouil et ail sauvage. Sur les coteaux nous trouvons essentiellement du schiste où s'épanouissent lavande, thym, romarin. C'est au cœur de cette

terre gorgée d'arômes que les vignes s'épanouissent, puisant profondément dans leurs racines pour offrir des saveurs ensorcelantes aux vins de Pierrefeu. Conscients de ce patrimoine unique restitué dans leurs vins, les vigneronns savent que pour le faire perdurer ils doivent en prendre le plus grand soin. Et l'encépagement respectant le cahier des charges de l'appellation AOC est un critère de sélection important dans l'élaboration de Provence de qualité. Grenache, syrah, cinsault, carignan et mourvèdre pour les vins rosés et rouges, rolle, ugni blanc et clairette pour les vins blancs, l'assemblage de ces cépages emblématiques des Côtes de Provence, allié à ce terroir exceptionnel et au savoir-faire des vigneronns de Pierrefeu, offre des cuvées dont la réputation n'est plus à faire.

Elles se déclinent en trois couleurs avec 90 % de rosé, 5 % de blanc et 5 % de rouge réparties dans les millésimes de la « Cuvée des coteaux », le « Château Beauvais » et la « Cuvée Prestige ». Des vins à découvrir sans attendre pour ressentir toutes les subtilités de ce vignoble où la vigne s'épanouit avec bonheur, guidée amoureusement par la main de l'homme.

PARLONS DES CÉPAGES

- La syrah est un cépage de qualité offrant des vins très aromatiques et complexes
- Le cinsault permet l'élaboration de rosés très clairs, fins et aromatiques
- Le carignan est plus habituellement utilisé pour la vinification des rouges corsés, colorés et tanniques.
- Le mourvèdre donne des vins de bonne qualité dont le côté tannique s'assouplit avec le temps.
- L'ugni Blanc porte de l'alcool mais peu d'acidité aux blancs.
- La clairette, au contraire de l'ugni blanc, apporte sa touche d'acidité et corse les vins blancs.
- Le rolle, vermentino provençal, est le cépage qualitatif emblématique de l'appellation avec ses arômes riches de fruits exotiques et d'agrumes.



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

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



Crédit photo :
françoismillo.com-CIVP

AOP Côtes-de-Provence

Terroir Fréjus : volcaniques et aromatiques d'excellence

Par Lionel Szapiro

DEPUIS LE MILLÉSIME 2010, LE VIGNOBLE S'EST ENRICHİ DE NOUVELLES VIGNES SITUÉES SUR LA COMMUNE DE SAINT RAPHAËL, À AGAY,

Ce terroir à qui l'Estérel tout à l'Est et la Méditerranée ont tant donné est l'un des seuls et uniques en France où des vignes sont cultivées sur des terres d'origine volcanique. Huit communes du département du Var sont comprises dans l'aire géographique du terroir de Fréjus : Callas, Fréjus, La Motte, Le Muy, Puget sur Argens, Roquebrune sur Argens, Saint Raphaël (pour partie) et Trans en Provence (pour partie). Ici, en plein centre de cette zone géologique, le terrain est une agrégation de roches volcaniques du Permien, Rhyolites et Dolérites, ainsi que leur décomposition en grès et argile. Les pieds au bord du rivage, la tête dans les nuages, une influence du Mistral naturellement régulée, le bouclier des massifs montagneux, la présence intense de l'environnement forestier, tous ces atouts génèrent un microclimat

modéré et bien aéré. Résultat : toutes ces spécificités favorisent une production aux riches tonalités fleuries et fruitées caractérisant des cuvées à la personnalité marquée. Ainsi nichée dans son cocon, avec à l'horizon, embruns marins et roches du Permien, est née en 2005 une Appellation d'exception « Côtes de Provence Fréjus » la majestueuse signature de cette belle nature. Depuis le millésime 2010, le vignoble s'est enrichi de nouvelles vignes situées sur la commune de Saint Raphaël, à Agay, un petit écrin dissimulé au milieu des teintes rubis du maquis de l'Estérel, à proximité de la Grande Bleue. Rouges et rosés proviennent des magnifiques cépages typiques de ces rivages. Pour les rouges et les rosés, Mourvèdre, Grenache et Syrah donnent à cette production de 700 hectolitres, ampleur, couleurs et saveurs.

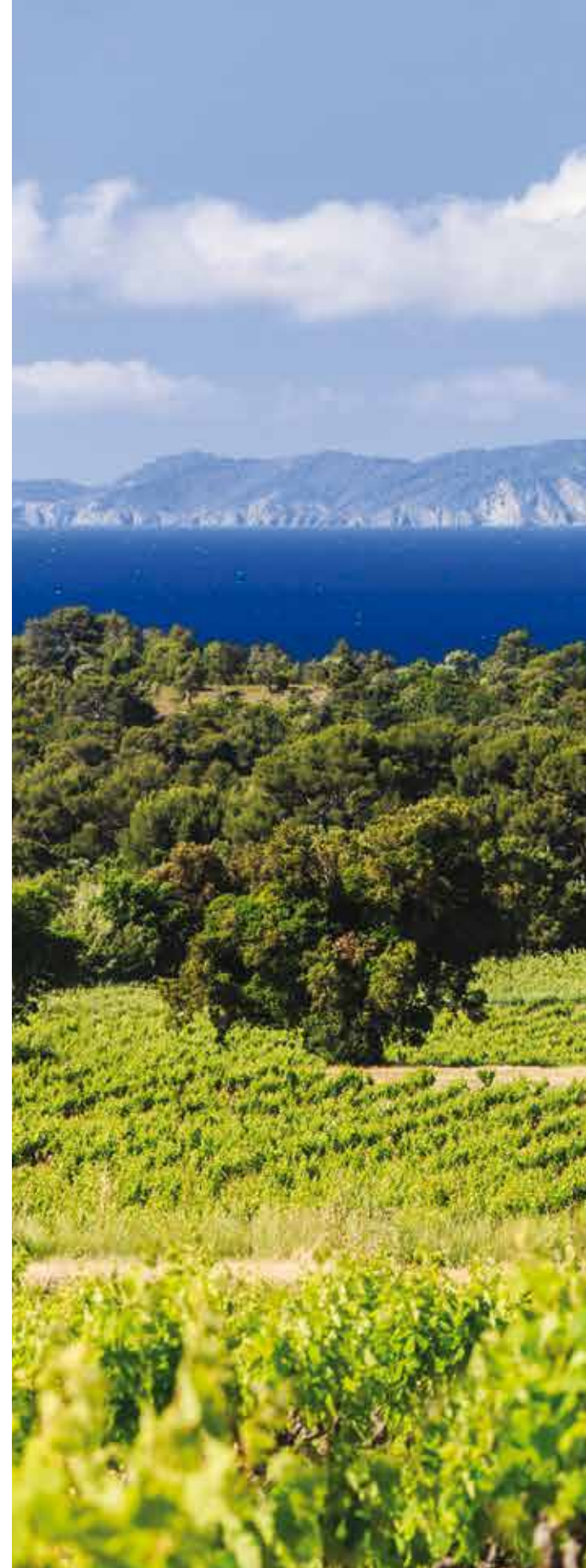
AOP La Londe, entre rivage, Phylades et nuages...

Par Lionel Szapiro

Un magnifique ciel bleu porcelaine, aussi généreux que lumineux, une insolation importante sur un sol filtrant, bien orienté en coteaux, riches en calcaire, argile, silice, schiste, granite, grès, marnes, sables alluviaux, des vignes entre vue sur mer et, coup d'œil panoramique sur les reflets rougeoyants et flamboyants de la pointe côtière, au Sud-Ouest du massif des Maures et bien sûr, les célèbrissimes phyllades en enfilade (du schiste à la consistance moléculaire proche de l'ardoise). Une splendide géologie avec une structure en mille-feuille étagée en quatre types de sols, faits pour s'épanouir au soleil. Pour

UNE SPLENDE GÉOLOGIE AVEC UNE
STRUCTURE EN MILLE-FEUILLE
ÉTAGÉE EN QUATRE TYPES DE SOLS,
FAITS POUR S'ÉPANOUIR AU SOLEIL.

compléter le tableau la Méditerranée, naturellement bien climatisée, ventilée par la brise maritime et des hivers qui ressemblent à des étés parce que la pluie (inférieure à 700 mm/an) est une hypothèse qui tient de la parenthèse. A savourer, ce sont des vins somptueux en mode concerto d'arômes qui, sous le palais jouent chacun une partition gustative au maximum. Des cuvées rares limitées à 5500 hectolitres en rosé rouge et blanc, enjouées et raffinées, regroupées après une très rigoureuse sélection sous l'appellation Côtes-de-Provence La Londe, reconnue depuis 2008. Une mosaïque géographique et aromatique qui va de l'île de Porquerolles Port Cros et le Levant, à la ville de Hyères les Palmiers, La Crau (pour partie) Bormes-les-Mimosas (pour partie) et La Londe Les Maures. Grenache, Syrah et Mourvèdre pour les rouges, Grenache et Cinsault pour les rosés, Rolle et Sémillon pour les blancs, avec les plus beaux cépages entre rivages et nuages, en bouche, amoureuxment travaillés, le résultat est une polyphonie de saveurs et de couleurs. Pour contempler des robes claires toute en lumière, humer des nez affinés et sophistiqués et déguster des subtiles saveurs d'agrumes, vanille et miel avec des tonalités grillées qui glissent délicatement en bouche vers un ballet de saveurs.





Crédit photo :
@Chateau de Brégançon

AOP CÔTES-DE-PROVENCE TERROIR BORMES - CRU CLASSÉ



“
Depuis 8 générations,
c'est une histoire de famille.
”

Château de Brégançon : une saga prestigieuse,

Par Lionel Szapiro

Brégançon, les vignes caressées par le soleil méditerranéen, l'histoire prestigieuse, le Château, le ciel azur, la vue sur les îles de Porquerolles et de Port-Cros pour un magnifique panorama grandeur nature, évidemment la résidence présidentielle mais principalement le fief bi-séculaire de la famille d'Hermann Sabran et haut lieu restigieux de la viticulture en Provence.

Le Château de Brégançon est l'un des châteaux les plus anciens du Var puisqu'il fut érigé au début du 18ème siècle, sur un ancien Marquisat, dont le fort aujourd'hui résidence présidentielle était le fief. Promenade gourmande au Château de Brégançon qui s'avère trajectoire dans deux siècles d'histoire, transmission de génération en génération et excursion dans un royaume de 43 hectares voué à la ...dégustation et à la perfection !

Lionel Szapiro : Quel est l'histoire du domaine ?

Château de Brégançon : C'est une saga qui remonte au début du 17^{ème} siècle jusqu'à notre ancêtre Simon Sabran. Depuis 8 générations, c'est une histoire de famille. Moi, j'ai repris la suite de mon père. Au départ j'ai fait l'école des Travaux Publics mais je suis au domaine depuis déjà plus de 30 ans !

Lionel Szapiro : Le domaine est favorisé par le terrain et le climat

Château de Brégançon : Nos vignes sont cultivées sur un sol argilo-siliceux et s'épanouissent grâce à un microclimat et de belles entrées maritimes. Notre situation en surplomb sur la mer Méditerranée nous garantit un environnement climatique très favorable, particulièrement avec des hivers aux précipitations très faibles, elles sont inférieures à 700mm par an et une durée d'ensoleillement considérable, 3000 heures par an. D'où, dans nos vins de la fraîcheur et une belle minéralité.

Lionel Szapiro : Vous êtes très sélectif pour les cépages

Château de Brégançon : Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Rolle, Ugni blanc. Résultat : nos vins rouges ont des tanins très fins avec des notes de fruits de sous-bois tels que fraise et myrtille et une maturité bien maîtrisée.

Lionel Szapiro : Vous évoluez vers un bio très qualitatif

Château de Brégançon : Nous avons toujours pratiqué une agriculture raisonnée. Nos vignes ont quasiment un demi-siècle. Les plus anciennes sont vendangées à la main aux aurores. Le travail manuel est encouragé. Nous sommes certifiés HVE de niveau 3 et depuis la récolte 2020 labélisé Agriculture Biologique.

Lionel Szapiro : Comment se répartissent les couleurs ?

Château de Brégançon : 60% de rosé, 30% de rouge et 10 % de blanc

Lionel Szapiro : Dans toute votre production quelles sont vos cuvées coup de cœur ?

Château de Brégançon : Nos cuvées Réserve dans les 3 couleurs et le rosé Isaure nommé ainsi en l'honneur de ma petite fille.

Lionel Szapiro : Quelle part de votre production représente l'export ?

Château de Brégançon : 10% de notre production principalement vers l'Allemagne, la



**Olivier Tezenas
et son fils Albéric Tezenas**
Propriétaire du Château de Brégançon

Suisse, Danemark ou encore d'autres coins du monde bien ensoleillés comme la Martinique ou St Barth...

Lionel Szapiro : Vos vins sont multi-médailles

Château de Brégançon : Oui, et nous sommes fiers de faire partie des 18 crus classés de Provence.

Lionel Szapiro : Vous êtes également très présents en matière d'œnotourisme ?

Château de Brégançon : Nous organisons des visites de cave. Au menu, découverte de l'histoire des deux siècles du Château, promenade commentée dans les vignes avec vue sur mer, immersion dans le chai entre les cuves et les barriques en fut de chêne et après, un atelier d'éveil aromatique, la dégustation de nos vins au caveau. Evidemment c'est aussi un site idéal pour nos fameux ApéRosés Jazz ainsi que pour tous les événements d'entreprise, tournages de films et soirées caritatives. Nous organisons d'ailleurs cet été une soirée d'exception au profit de l'association Roue Libre qui oeuvre au quotidien au sein de l'hôpital Renée Sabran, créé en 1889 sous l'impulsion de mon aïeul Hermann Sabran sur le presqu'île de Giens.

Lionel Szapiro : Qu'évoque pour vous la Provence ?

Château de Brégançon : La Provence c'est un paysage d'abord avec le ciel, la végétation aride, la bruyère, le chant des cigales et puis une

atmosphère faite de bonne humeur devant une bouillabaisse, un poisson grillé et une bonne bouteille... Partage et convivialité !



Château de Brégançon Cru Classé

639, Route de Léoubé
83230 BORMES LES MIMOSAS

Tél : 04 94 64 80 73
contact@chateaubregancon.fr
www.chateau-de-bregancon.fr



Le Lavandou, le village aux douze plages

> C'EST À VOIR

Les étapes du Patrimoine

la Commanderie des Templiers, la collégiale St Paul et l'église St Louis sont des édifices qui racontent l'histoire de ce beau territoire

Le Lavandou cité verte

Chaque jardin, chaque rue, chaque recoin et chaque petit coin de la cité donnent tous à la cité, une seule identité : celle de la bio-diversité!

Crédit photo : Patrick Maury

Humez à plein nez les effluves de lavande, écoutez le chant des cigales, vivez à la provençale, promenez-vous devant les vieux lavoirs et sur le port de plaisance, savourez les criques discrètes et sur 12 kilomètres, 12 plages toutes de granulométrie et de couleurs différentes, au sable incomparable, souriez, vous êtes au Lavandou, la Cité des Dauphins.

Elles ont chacune leur spécificité, sportive, contemplative, confidentielle, entre mer et ciel, mais ont toutes trois certifications qui valent la plus valorisante des distinctions. D'abord le label « Pavillon Bleu d'Europe » qui implique une exigence environnementale modèle. Ensuite le « Pavillon Etoiles de Mer » qui garantit la pureté des eaux de baignade. Puis « la Certification eau de baignade » un dispositif d'incitation à l'instauration d'un système de gestion de la qualité des eaux de baignade. Plage d'Aiguebelle, plage de l'Elephant, plage de Jean-Blanc, plage du Rossignol, plage du Layet, plage de Cavalière, plage de Pramousquier, quelques noms entre autres que vous allez retenir parce que allez aimer y revenir. Mais le Lavandou c'est aussi les « pescadou », les pêcheurs comme ils sont baptisés ici. Le matin venez assister sur les étals de la halle juste à côté du quai, à un véritable récita provençal. Celui des pescadou qui débarquent de leurs Pointus et proposent avec leur accent chantant des poissons dont juste le nom met en appétit tels que rascasses, congres, Saint-Pierre et lousps. Ainsi que des petits poissons de roche : de superbes pièces, celles avec lesquelles on fait les plus belles bouillabaisse.

Le Lavandou les 12 plages et les goûts de Provence façon Pescadou.

> C'EST À FAIRE

Le « Chemin des peintres » un atelier grandeur nature

Suivre les traces pas à pas, l'œil en éveil, de Henri-Edmond Cross et Théo Van Rysselberghe, deux égéries du néo-impresionisme qui séjournèrent dans le quartier Saint-Clair tout au long d'un parcours, de 2,5 km, poétiquement baptisé Le « Chemin des peintres » où sont exposées sur des pupitres des reproductions de leurs toiles. Et pourquoi pas le pinceau à la main ?

Activités nautiques avec vue panoramique

Sports de glisse, de voile ou pêche au gros, quelle que soit l'activité nautique, au pied des Maures et face aux Iles d'Or, elle se pratique avec vue panoramique.

Le Goût très doux du Lavandou

De beaux cépages qui se dégustent verre en main, au retour de la plage, au Domaine de l'Anglade cultivé par les familles Van Doren et Audibert. Ainsi on retiendra un blanc raffiné et affiné, association de rolle (50 %), de vermillon et d'ugni blanc. Un vin séduisant à accorder avec un filet de loup ou des noix de Saint-Jacques.

LE LAVANDOU

 **Parc
Camping de
Pramousquier ****



Parc de 4,5 hectares aménagé en terrasses, dont certaines bénéficient d'une très belle vue sur mer et l'île du Levant. Ce camping familial, qui vous accueille depuis 1952, est composé de **165 emplacements, 22 locations, 143 emplacements de camping**».

Il est **situé entre 400 et 800 m de la plage de sable fin de Pramousquier**, et à 8 km du centre ville du Lavandou. Vous y trouverez 4 blocs sanitaires avec tout le confort, un bar restaurant, un bazar, une alimentation, et une laverie.

Notre équipe dynamique fera tout pour que vous passiez un agréable séjour.

Chemin de la Faverolle
83980 LE LAVANDOU

Tél. : 04 94 05 83 95

Fax : 04 94 05 75 04

Email : camping-lavandou@wanadoo.fr

WWW.CAMPINGPRAMOUSQUIER.COM

Notre-Dame des Anges le cinquième membre du club des vignobles les plus nobles

Par Lionel Szapiro

Crédit photo :

©Cédric Skrzypczak-CIVP



Mettre en avant toutes les nombreuses qualités des vins bénéficiant de l'appellation Côtes de Provence c'est la raison d'être de la Dénomination géographique complémentaire (DGC). Ainsi le club très select des terroirs pouvant se targuer de l'appellation Côtes de Provence comptait jusqu'à présent quatre membres bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire (DGC) : Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe et Pierrefeu. Un cinquième terroir vient d'obtenir cette récompense suprême. Un trophée décerné à des terroirs faisant état de très belles caractéristiques naturelles et de pratiques culturales sélectives afin de valoriser

un peu plus les vins que la seule appellation. Selon Eric Pastorino, président de l'ODG Côtes de Provence. « Cette stratégie s'inscrit dans un processus de montée en gamme de l'appellation visant à la production de vins reconnus pour leur niveau qualitatif et l'expression de leur terroir. » Ce cinquième terroir a été dénommé très poétiquement Notre-Dame des Anges et la DGC a été homologuée par un arrêté publié au Journal Officiel du 10 août 2019, suite à l'avis positif du Comité national de l'INAO du 14 février. Le cru 2019 était donc le tout premier pour la DGC Côtes de Provence Notre-Dame des Anges. Ce nom renvoie au point culminant du massif des Maures, visible depuis toutes les communes

Lors de la récolte 2019 la surface identifiée par l'INAO pour la production de vins AOC Côtes de Provence Notre Dame des Anges a été strictement limitée à 273 ha mises en vente uniquement par les exploitants de 5 caves coopératives et 11 caves particulières. Les vignes aux 3 cépages principaux Grenache, Cinsault et Syrah et 8 cépages accessoires Mourvèdre, Tibouren, Cabernet-Sauvignon, Carignan, Clairette, Sémillon, Ugni blanc et Vermentino s'insèrent harmonieusement dans un paysage de pins parasols, de chênes et de châtaigneraies constituant la Réserve naturelle nationale de la plaine des Maures. Un environnement privilégié pour des vignobles dont l'essence est de s'épanouir sous le climat méditerranéen avec des nuances continentales, le Massif des Maures préservant le vignoble des influences maritimes. On y trouve plusieurs types de sols sur un socle permien : grès, pérites, sables, anciennes terrasses alluviales de l'Aille, recouvrements de calcaires ou de schistes.

du terroir. La reconnaissance de cette DGC impose l'application de règles de production plus restrictives pour les vins rouges et rosés, fixées dans un cahier des charges approuvé par l'INAO, notamment pour la sélection parcellaire, le choix de cépages, les rendements autorisés et la méthode de vinification. Côtes de Provence Notre Dame des Anges s'étend sur une superficie de 3 900 hectares sur un territoire qui regroupe 10 communes, à savoir Les Arcs, Carnoules, Taradeau, Vidauban, Le Cannet-des-Maures, La Garde-Freinet, Le Luc, Les Mayons, Gonfaron, Pignans.

Côtes-de-Provence Sainte Victoire

Le graal du terroir

Par Lionel Szapiro

Surplombé par une nature immuable, intacte, symbole de la Provence et muse de Cézanne, La montagne de la Sainte Victoire, le terroir Côte de Provence Sainte Victoire est orienté vers un sud privilégié, avec des sols caractéristiques principalement argilo-calcaires mais aussi faits de grès et de ces belles pierres qui reflètent la lumière. Les coteaux des Côtes de Provence Sainte Victoire sont du meilleur côté, celui d'une situation géographique unique. Au sud, en surplomb à l'horizon, les Monts Auréliens et le massif de la Sainte-Baume ventilent délicatement l'influence de la mer. Puis ce terroir monte doucement vers la haute vallée de l'Arc. Avec un climat très légèrement continental mais typiquement provençal ayant pour emblème toute l'histoire et la gloire du massif rocheux et majestueux de la Sainte-Victoire. Avec un soleil sans pareil et même si le Mistral peut y souffler très fort, venant du nord-ouest, son souffle froid et sec prémunit contre les éventuels parasites et maladies. Neuf communes font partie de ce Graal territorial qui constitue le terroir Sainte-Victoire : dans le département des Bouches du Rhône, Châteauneuf le Rouge, Le Tholonet, Meyreuil, Peynier, Puylobier, Rousset et Trets, dans le Var, Pourcieux et Pourrières.

Une dénomination de terroir de l'AOC reconnue en 2005 à la production annuelle de 23 800 hectolitres. Le royaume du Cinsault, Grenache, Syrah, en principaux cépages, et en cépages accessoires, Cabernet-Sauvignon, Mourvèdre et Carignan pour les rouges et rosés ainsi que pour les blancs : Clairette, Sémillon, Ugni blanc, Vermentino (ou Rolle) avec un véritable échantillonnage des plus beaux cépages. Résultat sur tout le territoire du terroir, ces sols pauvres mais à la riche production donnent de grands vins rouges généreux et charpentés et des rosés de grande classe aux saveurs délicates, beaux à regarder, faciles à accorder et savoureux à déguster ... Des vins de grande gastronomie ! Pari réussi pour les vignerons de l'appellation Côte de Provence Sainte victoire, après des années de combat pour faire reconnaître leur spécificité territoriale !

La Sainte Victoire

Véritable joyau du patrimoine, Territoire Grand Site Sainte Victoire, lui-même labellisé grand Site de France





**Une dénomination de terroir de l'AOC
reconnue en 2005 à la production
annuelle de 23 800 hectolitres.**



Crédit photo :
Patrick Maury

LES CÉPAGES DE PROVENCE

LE CÉPAGE EST LA VARIÉTÉ DE RAISINS EMPLOYÉS POUR ÉLABORER UN VIN.

LE TIBOUREN

On le trouve dans les appellations Côtes de Provence, Côteaux varois et Palette. Il aurait été importé par les Romains. Pratiquement inconnu en France en dehors du département du Var, il est un peu employé en Bulgarie, en Italie du nord. Il va donner des vins clairs et délicats, d'une élégante transparence à haute teneur en alcool (entre 13 et 15 degrés) il est généralement utilisé pour le rosé et ne confère pas une grande garde.

LE CARIGNAN

Il fait partie des plus anciens cépages méditerranéens. C'est un cépage productif et robuste. Originaire d'Espagne, il donne des vins bien colorés, puissants et généreux. Ce cépage va amener des arômes de cerise, de mûre, de banane de framboise et même d'amande ou encore de violette. Ce cépage peut vivre jusqu'à 100 ans, et les pieds âgés de plus de 30 ans produiront un vin meilleur.

LE GRENACHE

Le Grenache noir est d'origine espagnole. Il a été importé en France au Moyen-Age en Vallée du Rhône, Languedoc, et Provence. Il fait partie des cépages les plus cultivés au monde aujourd'hui. Ce cépage tolère la sécheresse et des sols caillouteux. Il va produire des vins riches en alcool et peu acides. Il donne de la rondeur et de la charpente avec des arômes de fruits noirs, de figue et de pruneaux, accompagnés de notes épicées de cacao ou de café.

LE CINSAULT

Ce cépage a besoin de soleil, il résiste bien à la sécheresse. Il n'a pas besoin de sols riches pour sépanouir, on le trouve dans différentes appellations comme Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône ou bien chez nous en Provence où il est originaire. Il est sensible aux maladies. Il donne des vins rouges ou rosés, faibles en alcool, pâles et peu acides. Il donnera des arômes de fleurs blanches, de fruits secs ou des arômes de fruits rouges.

LA SYRAH

Pendant longtemps l'origine de ce cépage était controversée, Syrie, Sicile... Aussi appelé Shiraz après une récente analyse ADN, la Sirah provient de la Vallée du Rhône Septentrionale, dont il est le cépage roi !. Ses longs rameaux sont sensibles au vent et aiment le palissage. Si le sol est assez riche en oligo-éléments, il donnera des vins épicés avec une bonne teneur en sucres et en alcool. Riche en tannins avec peu d'acidité, ses jus sont utilisés dans les rouges comme dans les rosés. Il confèrera des arômes de fruits pour le rosé et des couleurs soutenues pour le rouge, leurs assurant une belle charpente. On le trouve en Appellation chez nous dans les Côtes de Provence, Palette, Baux de Provence et bien sur en Cornas, Côte rôtie et Hermitage où il est vinifié seul. On le retrouvera dans les appellations Corbières, Côtes du Roussillon, Fronton.

LE MOURVÈDRE

il est le cépage roi de de l'AOP Bandol. Originaire d'Espagne, il est employé sur le pourtour méditerranéen Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence. Il est taillé en gobelet et n'a donc pas de palissage, le travail mécanique n'y est pas possible. Il a besoin d'être irrigué pour se développer, il aime les sols argilo-calcaires. Il est sensible aux maladies comme lesca, les cicadelles, les acariens et la pourriture acide. Les vins issus de ce cépage vont proposer une belle palette aromatique, vanille, ou fruits rouges avec un faible taux d'acidité.

LE CABERNET SAUVIGNON

Ce cépage est le deuxième cépage le plus planté au monde. Il est le cépage roi de Bordeaux et s'exprime très bien dans le Médoc ou dans les Graves. Ce cépage confère aux vins de la puissance et une belle structure. Il donnera aux vins des arômes de fruits noirs, de violettes.

LES CÉPAGES BLANCS

L'UGNI

un des plus vieux cépages au monde. On peut le trouver en Languedoc-Roussillon, en Cognac, en Corse et en Provence. Sa couleur est pale et il produit des vins secs, il est caractérisé par une certaine acidité. Il est très craintif des gelées hivernales, c'est la raison pour laquelle il se développe plus dans les régions du Sud. Il a besoin d'un sol pauvre. C'est un cépage qui n'est pas sensible à l'oïdium, ni à la pourriture grise, il craint le vent et donnera de bons rendements si il est bien exposé dans un sol pauvre. Il confèrera de la fraîcheur de la délicatesse et de la finesse aux vins, mais on ne le retient pas particulièrement pour ses arômes.

LE ROLLE APPELÉ AUSSI

LE VERMENTINO

Tout d'abord très répandu en Italie, Sardaigne et en Corse. Nous pouvons le trouver aujourd'hui sur tout le bord méditerranéen. Sa couleur est pâle et ses vins sont secs, légers et gras. Il sépanouit dans les régions chaudes avec une bonne exposition au soleil. Il craint l'oïdium. Grâce à sa faible acidité, il apportera de la fraîcheur aux vins avec des arômes de notes florales comme le tilleul ou l'aubépine, accompagnées de poire, mûre ou de pomme ou encore d'ananas.

LE SÉMILLON

Il donnera des vins gras, de la rondeur et de l'onctuosité. Il craint l'humidité ! C'est le cépage des vins de Sautes. C'est un cépage très productif. Il donnera des vins aux arômes de noisette, de miel, en le laissant vieillir, il révélera des arômes d'abricot confit de mangue et de fruits secs.

LA CLAIRETTE

Le cépage de la Clairette de Die. Il est un des plus anciens cépages. Il aime les sols calcaires secs et pauvres. Il est peu résistant au mildiou et déteste les acariens et le ver de la grappe. Il produit des vins peu acides, souples aux arômes typiques de pamplemousse accompagnées de notes de fleurs blanches. Il se boit dans l'année car il maderise vite.



INDEX DES PARTENAIRES

Terrasse du Château la Coste
Crédit photo : Patrick Maury

| | | | |
|------------------------|---|---|-----------------------|
| Domaine de la Castille | 2 ^{ème} de couverture / 98 / 99 | Château de Brégançon | 69 / 118 / 119 |
| Château de la Gaude | 4 ^{ème} de couverture / 13 / 18 / 19 | Don Bosco | 100 / 101 / 102 / 103 |
| Domaine de l'Anglade | 28 / 29 / 30 / 31 / 36 | Le Saint Marc | 84 / 85 |
| Domaine des Féraud | 34 / 46 / 47 / 48 / 49 | Domaine du Dragon | 96 / 97 |
| Domaine de Blacailloux | 38 / 88 / 89 | Cabasse sur Issole | 104 / 105 |
| Château de Fonscolombe | 40 / 22 / 23 | Besse sur Issole | 106 / 107 |
| Château d'Astros | 42 / 43 / 44 | Château l'Arnaude | 108 / 109 / 110 / 111 |
| Les Vins de Provence | 45 | Cave des Maitres Vignerons de Pierrefeu | 114 / 115 |
| Château Roubine | 50 / 51 / 70 / 71 et 3 ^{ème} de couverture | Parc Camping de Pramouquier | 121 |
| Cellier de Ramatuelle | 66 | | |

Tous mes remerciements aux journalistes à Anne Cécile AUDRA, Isabelle DERT BONO, Clothilde MONAT, Lionel SZAPIRO, au photographe Wladimir Maradoudine et à sa belle Kassandra, au Château d'Astros à la famille Maurel et à Morgane Folliot pour leur accueil et leur gentillesse, à Patrick Maury pour ses belles photos, au graphiste Gilles Cozzolino qui créé ces très belles pages, chaque année, un grand merci à nos fidèles partenaires, domaines et châteaux qui ont répondu présents, bienvenue aux nouveaux arrivés, remerciements à M. Pastorino Président du CIVP et Delphine Moreau, à Samuel Garnier de la Chambre d'Agriculture, au peintre Gérard ISIRDI qui nous a offert cette très belle illustration de texte sur mesure, et enfin et surtout un grand merci à Marie Jeanne Chauvin des Musicales dans les Vignes qui nous apporte du rêve tout en contribuant grandement à la promotion de ce magazine, à la promotion de la musique et à la valorisation de la Provence.

ROUBINE



Crédit photo : François Vauban

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

CHÂTEAU ROUBINE CRU CLASSÉ

Tél. : +33 (0)4 94 85 94 94 - 4216 Route de Draguignan - 83510 LORGUES - contact@chateauroubine.com - www.chateauroubine.com



CHATEAU DE LA GAUDE
AIX EN PROVENCE



CHÂTEAU DE LA GAUDE

3959 route des Pinchinats 13100 Aix-en-Provence

04 84 930 930 - contact@chateaudelagaude.com