



GUIDE TOURISTIQUE Spécial Vin

 TOURISTIC GUIDE BOOK
Around the wine



DESTINATION
LUBERON



ISLE S⁹/LA SORGUE
TOURISME



VINS NATURELS BIOLOGIQUES & BIODYNAMIQUES

DOMAINE DES GARRIGUETTES

Ouvert du lundi au samedi de 14h30 à 19h.
En dehors de ces horaires, possibilité sur rendez-vous au 06 31 39 39 20.

Accueil de groupe pour la visite de vignoble à cavesclement@gmail.com.



www.domainedesgarriguettes.com



437 Chemin des Aigardens
84470 Châteauneuf-de-Gadagne

Sommaire

🇬🇧 CONTENTS



DESTINATION TOURISTIQUE ŒNOLOGIQUE

Wine tourism destination

4



©Camille Meffre

PREMIERS PAS VERS LA DÉGUSTATION

First steps towards tasting

8



ATELIERS DE DÉGUSTATION

Tasting workshops

27



©Hocquel-A-VPA

DESTINATIONS VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Destinations "vineyard & discoveries"

6



DOMAINES VITICOLES & CAVES COOPÉRATIVES

Wineries and cooperative cellars

12



©Bernard Favre

CAVISTES ET BARS À VIN

Wine shops and bars

23



DESTINATION TOURISTIQUE

œnologique

Une destination à découvrir au fil des saisons, là où les vignerons partagent volontiers un héritage de faune, de flore, de senteur et de savoir-faire...

Situé au sud de la Vallée du Rhône, les vins de la destination offrent en rouge, rosé ou blanc une palette aromatique complexe et séduisante. Cette typicité est due aux cépages, au terroir, au climat... Et bien sûr, au travail des vignerons.

🇬🇧 WINE TOURISM DESTINATION

Discover the destination throughout the seasons... Winegrowers willingly share the fauna and flora heritage and their know-how.

Located in the south of the Rhône Valley, wines offer a complex and seductive aromatic palette in red, rosé and white wines. This typicality is due to the grape varieties, the terroir, the climate... and of course to the winegrowers' work.

Trois AOC se partagent ces terres calcaires et sablonneuses, des sols qui offrent aux cépages une expression toute particulière...

🇬🇧 *Three Protected Designation of Origin share these calcareous and sandy soils, which give the grape varieties a particular expression...*



■ CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES-GADAGNE

Châteauneuf-de-Gadagne est un village perché, historiquement reconnu pour la richesse de ses vins. Produits uniquement en rouge, on y retrouve des notes de bruyère et de garrigue... Mais aussi des arômes de réglisse et de poivre qui s'amplifient selon les années. Le côté épicé est le fil conducteur de chaque vin.

🇬🇧 *Côtes-du-Rhône-Villages-Gadagne wines: Châteauneuf-de-Gadagne is a perched village historically known for the richness of its wines. Produced only in red, we find notes of heather and scrubland... But also aromas of liquorice and pepper which increase according to the years. The spicy side is the common thread of each wine.*

■ LES VINS DU LUBERON

Ils ont du corps et de la souplesse. Ce sont des vins frais et fruités pour les blancs et rosés. Les rouges sont plus poivrés et épicés dans lesquels on retrouve des arômes plus tannés et truffés.

🇬🇧 *Luberon wines have body and suppleness. White and rosé wines are fresh and fruity. Red ones are more peppery and spicy with more tannic and truffle aromas.*

■ LES VINS DU VENTOUX

L'AOC Ventoux réunit une communauté de vignerons qui élaborent vins rouges, blancs et rosés reconnus pour leur fraîcheur et leur diversité aromatique. Grâce à l'influence de la montagne, qui culmine à 1912 mètres, l'appellation bénéficie de l'un des climats les plus frais du sud de la Vallée du Rhône.

🇬🇧 *Ventoux wines: The Protected Designation Origin Ventoux brings together a community of winemakers who produce red, white and rosé wines renowned for their freshness and aromatic diversity. Thanks to the influence of the mountain, the appellation benefits from one of the coolest climates in the southern Rhône Valley.*

DEUX DESTINATIONS LABELLISÉES "VIGNOBLES & DÉCOUVERTES"

"Autour du Ventoux" & "Vignoble du Luberon"

Le label national "Vignobles et Découvertes" distingue des destinations viticoles offrant une expérience touristique complète.



Préférant miser sur la qualité de l'accueil, il regroupe des vigneronnes, des hébergements, des restaurants et des sites culturels engagés dans la valorisation du patrimoine viticole.

Ce label garantit aux visiteurs des moments authentiques au cœur des terroirs, enrichis de dégustations, découvertes culturelles et rencontres avec les artisans du vin.

**🇬🇧 Two destinations designated "Vignobles & Découvertes":
"AUTOUR DU VENTOUX" & "VIGNOBLE DU LUBERON"**

The national label "Vignobles & Découvertes" distinguishes wine destinations offering a complete tourist experience.

Focusing on the quality of reception, it brings together winemakers, accommodations, restaurants, and cultural sites committed to enhancing the wine heritage. This label guarantees visitors authentic moments in the heart of the terroirs, enriched with tastings, cultural discoveries and meetings with wine artisans.

Les vignobles du Luberon et du Ventoux sont tous les deux labellisés "VIGNOBLES & DÉCOUVERTES" ce qui souligne l'engagement de ces terroirs dans une offre touristique riche et diversifiée, promettant une immersion totale dans l'art de vivre. Avec ses paysages de cartes postales qui mêlent harmonieusement vignes et villages perchés, les destinations "Autour du Ventoux" et "Vignoble du Luberon" offrent un décor spectaculaire pour la dégustation des vins AOC Ventoux et Luberon. Au-delà de leurs vins, le Luberon et le Ventoux invitent à la déconnexion et à la redécouverte des plaisirs simples, au cœur des vignes. Les activités ne manquent pas : balades à vélo au milieu des vignes, randonnées pédestres offrant des vues imprenables sur les paysages viticoles, ateliers de dégustation pour s'initier aux secrets des vigneronnes, et rencontres avec les artisans qui perpétuent l'authenticité et le savoir-faire local. Chaque visite est une promesse de moments privilégiés, où le temps semble suspendu. La gastronomie accompagne naturellement cette échappée belle.

🇬🇧 *The vineyards of Luberon and Ventoux are both labeled "Vignobles & Découvertes", underscoring the commitment of these terroirs to a rich and diverse tourist offer, promising a total immersion in the art of living. With their postcard landscapes that harmoniously blend vineyards and perched villages, the destinations "Autour du Ventoux" and "Vignoble du Luberon" offer a spectacular backdrop for tasting AOC Ventoux and Luberon wines. Beyond their wines, Luberon and Ventoux invite disconnection and rediscovery of simple pleasures, amidst vineyards. Activities abound: bike rides through the vineyards, hikes offering breathtaking views of the wine landscapes, tasting workshops to discover the secrets of winemakers, and meetings with artisans who perpetuate authenticity and local know-how. Each visit is a promise of privileged moments, where time seems suspended. Gastronomy naturally accompanies this beautiful escape.*

Plus qu'une destination, les vignobles du Luberon et du Ventoux sont une invitation à vivre une expérience sensorielle et émotionnelle unique, où chaque verre de vin raconte l'histoire d'un terroir, d'un climat et d'hommes et femmes passionnés. Tout un art de vivre avec sa convivialité, son respect de la nature et son hédonisme qui trouve ici sa plus belle expression, faisant de ces vignobles un incontournable pour tout amateur de vin et de beauté naturelle.

🇬🇧 *More than just a destination, the vineyards of Luberon and Ventoux are an invitation to live a unique sensory and emotional experience, where each glass of wine tells the story of a terroir, a climate, and passionate men and women. An entire art of living with its conviviality, its respect for nature, and its hedonism finds its most beautiful expression here, making these vineyards a must-visit for any wine and natural beauty enthusiast.*



© Judith Voyage



PREMIERS PAS VERS LA dégustation

Nul besoin d'être œnologue ou sommelier pour déguster un vin ! Nous sommes tous dotés de sens qui nous guideront vers son interprétation. Il suffit de s'attarder un instant...

🇬🇧 FIRST STEPS TOWARDS TASTING

You don't need to be an oenologist or sommelier to taste a wine! We all have senses that will guide us towards its interpretation.

Les 3 phases de la dégustation :

🇬🇧 The 3 STEPS of tasting:

1

LE VISUEL

Il s'agira d'identifier la couleur de la robe, son éclat et sa limpidité.

- **Nuances sur les blancs :** jaune pâle, jaune reflets verts, jaune paille, jaune doré, jaune foncé...
- **Nuances sur les rosés :** rose pâle, rose gris, rose saumoné, rose orangé, rose violacé, abricot...
- **Nuances sur les rouges :** rubis, grenat, pourpre, violet, noir, cerise, groseille, brique, brun, tuilé, acajou...

2

LE NEZ

Le vin se livrera en deux étapes :

- **Le 1^{er} nez :** c'est le premier ressenti !
- **Le 2^{ème} nez :** nous agitions le verre pour qu'il se dévoile un peu plus.

De ce 2^{ème} nez, se dégage les arômes, l'intensité, la finesse et la complexité du vin dégusté.

La définition des parfums reste une épreuve délicate entre les arômes dits primaires, les notes d'élevage et enfin les parfums d'évolutions à savoir les arômes tertiaires.

🇬🇧 THE VISUAL:

The colour of the robe, its brightness and clarity should be identified.

White wines: pale yellow, yellow with green highlights, straw yellow, golden yellow, dark yellow...

Rosé shades: pale pink, grey pink, salmon pink, orange pink, purplish pink, apricot...

Red shades: ruby, garnet, purple, violet, black, cherry, currant, brick, brown, tile, mahogany...

🇬🇧 THE NOSE:

The two stages to understand wine:

The first nose: this is the first impression!

The second nose : shake the glass so that it reveals itself a little more.

This second nose reveals the aromas, intensity, finesse and complexity of the wine. The definition of the aromas remains a delicate test between the so-called primary aromas, the notes of maturation and finally the evolving aromas, namely the tertiary aromas.

Parmi les arômes principaux :

Fruités (agrumes, fruits blancs, rouges, noirs...) ; **floraux** (violette, rose, chèvrefeuille, jasmin...) ; **minéraux** (argile, craie, terre, pierre à fusil...) ; **arômes épicés** (cannelle, vanille, poivre, garrigue...) ; **animaux** (cuir, gibier, musc...) ; **empyreumatiques** (grillé, tabac, torréfaction, cacao, fumé...) ; **végétaux** (foin, herbe, fougère...) ; **boisés** (bois sec, bois vert, cèdre...) ; **tertiaires** (champignon, truffe, terre mouillée, humus...) ; **balsamiques** (encens, résine, pin, essence de cèdre...).

3

LE GOÛT

Notre langue fonctionne comme un outil avec une infinité de capteurs.

Au terme de deux passages en bouche, vous serez prêt pour le verdict final sur le vin dégusté :

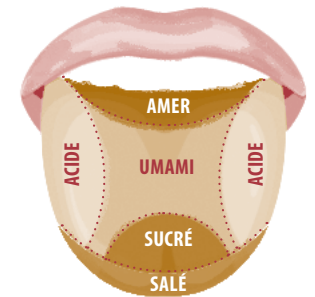
- **Son équilibre :** est-il harmonieux ?
- **Son intensité :** le vin a-t-il un bon volume, une bonne intensité ? Tapisse-t-il le palais ? Reconnaît-on les arômes du nez ?
- **Sa typicité :** le vin correspond-il aux vins de la même appellation ?
- **Sa personnalité :** apporte-t-il un plus en dehors des critères de l'appellation ?
- **Sa longueur :** une fois recraché, le vin persiste-t-il ? Ressent-on d'autres arômes ?

Vous possédez désormais les clés de la dégustation, à vous de jouer ! Vous souhaitez en apprendre davantage ? Rapprochez-vous de votre vigneron ou caviste pour participer à une initiation !

🇬🇧 You have the keys to tasting, it's up to you! Would you like to learn more? Contact your winegrower or cellarman to take part in an initiation!

🇬🇧 Among the main aromas:

Fruity (citrus, white, red, black fruits...); **Floral** (violet, rose, honeysuckle, jasmine...); **Mineral** (clay, chalk, earth, flint...); **Spicy** (cinnamon, vanilla, pepper, garrigue...); **Animal** (leather, game, musk...); **Empyreumatic** (toasted, tobacco, roasted, cocoa, smoked...); **Vegetal** (hay, grass, fern); **Woody** (dry wood, green wood, cedar); **Tertiary** (mushroom, truffle, wet earth, humus...); **Balsamic** (incense, resin, pine, cedar essence...).



🇬🇧 TASTE:

Our tongue functions as a tool with an infinite number of sensors.

After two tastings, you will be ready for the final verdict on the wine you have tasted:

- Its balance:** is it harmonious?
- Its intensity:** does the wine have good volume, good intensity? Does it coat the palate? Do you recognise the aromas of the nose?

Typicity: does the wine correspond to wines of the same appellation?

Its personality: does it bring something extra to the table outside the criteria of the appellation?

Its length: once spat out, does the wine linger? Do you notice other aromas?



Comment déguster du vin

🇬🇧 HOW TO TASTE WINE ?



Aspect visuel

Mirer le vin à la lumière du jour en plaçant votre verre au-dessus d'une surface blanche.

🇬🇧 **Visual aspect:**
Look at the wine in daylight by placing your glass over a white surface.

Couleurs et nuances

Blanc : or, paille, orangé.

Rosé : violacé, framboise, saumoné, pelure d'oignon.

Rouge : violacé, grenat, rubis, acajou.

🇬🇧 **Colours and shades:**
White: gold, straw, orange.
Rosé: violet, raspberry, salmon, onion skin.
Red: violet, garnet, ruby, mahogany.



Intensité, brillance et limpidité

Intensité : faible, moyenne, soutenue.

Brillance : terne, mate, étincelante.

Limpidité : trouble, floue, limpide.

🇬🇧 **Intensity, brightness and clarity:**

Intensity: low, medium, high.

Gloss: dull, matt, sparkling.

Clarity: cloudy, hazy, clear.



Aspect olfactif

Inhalez le vin délicatement par petites inspirations successives.

🇬🇧 **Olfactory aspect:**
Inhale the wine gently in small successive breaths.



1^{er} Nez

Première impression : agréable, peu agréable.

Intensité : faible, moyenne, forte.

Qualité : élégant, commun, grossier.

Complexité : riche, simple.

🇬🇧 **1st nose:**
First impression: pleasant, not very pleasant.
Intensity: low, medium, high.
Quality: elegant, common, coarse.
Completeness: rich, simple.



2^{ème} Nez

Après agitation : à l'aération, les odeurs s'intensifient et leur complexité augmente. Plus la palette d'arômes se dévoile, plus le vin est de qualité.

🇬🇧 **2nd nose:**
After stirring: with aeration, the odours intensify and their complexity increases. The more the palette of aromas is revealed, the better the wine.



Aspect gustatif

Mettez le vin en bouche et "grumelez-le" délicatement en aspirant un peu l'air à travers les lèvres.

🇬🇧 **Taste:**
Put the wine in the mouth and gently "froth" it by sucking the air through the lips.



Attaque en bouche et équilibre des saveurs

Attaque en bouche : molle, souple, franche.

Équilibre des saveurs : acide, sucré, amer, salé.

🇬🇧 **Mouthfeel and balance of flavours:**
Taste: soft, supple, frank.
Flavor balance: acid, sweet, bitter, salty.



Fin de bouche et longueur en bouche

Après agitation : ne doit pas être agressive. Moment où l'on décèle l'amertume, la sécheresse et les tanins, mais aussi l'alcool.

🇬🇧 **Mouthfeel and length in the mouth:**
Finish: should not be aggressive. This is the moment when bitterness, dryness and tannins, but also alcohol, are detected.



Source : ©mastercommercevins

DOMAINES VITICOLES

& CAVES COOPÉRATIVES

CABRIÈRES-D'AVIGNON



■ DOMAINE DE LA BASTIDONNE

AOP - AOC Ventoux et IGP Vaucluse
206 chemin de la Bastidonne
04 90 76 70 00
www.domaine-la-bastidonne.com

Domaine familial niché sur les contreforts sud des Monts de Vaucluse face au Luberon. 20 cépages différents cultivés. Une grande rigueur sur la tenue des vignes (taille, ébourgeonnage, vendange en vert...) permet d'obtenir de plus petits rendements et une maturité optimum. En cours de conversion bio.

Ouverture : du lundi au samedi novembre à mars : 9h-12h/14h-18h
avril à octobre : 9h-12h/15h-19h
Fermé les jours fériés. Visites guidées sur RDV : dégustations gratuites (individuel).

A family estate nestled in the foothills of the southern Monts de Vaucluse facing the Luberon region. Twenty different vine varieties are grown. The vines are strictly managed in terms of pruning, disbudding, green harvests etc, resulting in smaller yields and optimum maturity.

CHÂTEAUNEUF DE GADAGNE

■ DOMAINE DE FONTSÉGUGNE

AOP - AOC Côtes-du-Rhône-Villages-Gadagne
122 chemin des Taillades
06 10 63 67 04 - 04 90 22 58 91
www.fontsegugne.com

Le domaine viticole familial du Château de Fontségugne propose des vins issus du terroir exceptionnel de Châteauneuf-de-Gadagne, en dégustation et vente directe à la cave.

Ouverture : lundi au samedi 10h -12h et 14h-18h.

The Château de Fontségugne, in Second Empire style, is a pleasant setting for a stopover and a wine tasting of the Côtes-du-Rhône appellation.

■ DOMAINE DE LA CHAPELLE

AOP - AOC Côtes-du-Rhône-Villages-Gadagne
1478 avenue Voltaire Garcin
06 67 42 27 70
www.domainedelachapelle.net

Le Domaine de la Chapelle est un domaine familiale historique au cœur de l'appellation Côtes-du-Rhône-Villages-Gadagne.

Sur place, un chai datant du XVII^{ème} siècle avec sa sublime tour en pierre.

Ouverture : lundi au vendredi 15h-19h / samedi 9h-12h.

The Domaine de la Chapelle is a historic estate in the heart of the Côtes-du-Rhône-Villages-Gadagne appellation.

■ DOMAINE DES GARRIQUETTES CAVE CLÉMENT

AOP - AOC Côtes-du-Rhône-Villages-Gadagne
437 chemin des Aïgardens
06 35 41 85 78
www.domainedesgarriguettes.com

La famille Clément vous accueille au Domaine pour vous faire découvrir ses vins gourmands gorgés de soleil, un moment de plaisir et de découverte inoubliable.

Ouverture : d'avril à septembre 14h00 - 19h00 et d'octobre à mars 14h30 - 18h00.

The Clément family welcomes you to the Domaine to help you discover its sun-drenched gourmet wines, a moment of pleasure and unforgettable discovery.

■ LE CLOS DES SAUMANES

AOP - AOC
Côtes-du-Rhône-Villages-Gadagne
510 chemin des Saumanes
06 68 19 25 24 - 04 90 22 42 75
www.leclosdessaumanes.com

Entre soleil et mistral, ils produisent naturellement de petits rendements de raisins sains et délicieux.

Ouverture : lundi au vendredi 8h-17h.
Le samedi, sur rendez-vous.

Between sun and mistral, they naturally produce small yields of healthy and delicious grapes.

GORDES

■ DOMAINE CHAPELLE SAINT-HEYRIÈS

AOP - AOC Ventoux et IGP Vaucluse
589 chemin de la Croix du Coq
04 90 72 00 53
www.domainechapelletheyries.fr

Les vignes sont situées sur les contreforts sud des Monts de Vaucluse, aux pieds de Gordes. Les vignes bénéficient d'une exposition favorable pour des vins tantôt puissants et généreux, tantôt fruités et légers.

Ouverture : mars à mai : 9h30-12h et 14h-18h
juin à septembre : 9h30-19h
octobre à février : 14h-17h
Fermé le dimanche et les jours fériés.
Dégustations gratuites (individuel) & visites guidées de la cave sur RDV.

The vines lie in the foothills of the southern Monts de Vaucluse, below Gordes. Their exposure is conducive to wines that can be powerful and generous, or light and fruity.

L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

■ DOMAINE DE LA GASQUI

AOP - AOC Ventoux
526 chemin de la Gasqui - Saint-Antoine
04 90 38 01 28
www.domainedelagasqui.net

Vins Bio - Rouge, blanc, vin de Vaucluse.
Dégustations et salle de réception (40 à 50 pers).

Ouverture : lundi au samedi 9h-12h et 14h-19h.

AOC Ventoux organic wines. An ancestral knowledge handed down from grandfather to grandson for generations! Find in their wines the strength of a unique terroir and the passion of the winegrowers who cultivate its soul. Elaboration of four "cuvées" in red wine, rosé and white wine. Ecocert certified and from organic agriculture.

LAGNES



■ DOMAINE TOURBILLON

AOP - AOC Côtes-du-Rhône-Villages
AOP - AOC Côtes-du-Rhône / IGP Vaucluse
101 D24 - 04 90 38 01 62
www.domaine-tourbillon.com

Domaine familial proposant de prestigieuses appellations : Gigondas, Côtes-du-Rhône, Châteauneuf-du-Pape... Espace boutique, dégustation et réceptions. Caveau - boutique avec large gamme de produits locaux, objets déco, ateliers de dégustations, cours d'œnologie, ateliers thématiques...

Ouverture : 10h-12h30 et 14h-18h
(9h30-19h en haute saison 7/7).
Dégustations gratuites (individuel).

Family estate offering prestigious appellations: Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Côtes-du-Rhône... Shop with facilities for wine-tasting and receptions.

LAURIS

■ DOMAINE DE FONTENILLE



AOP - AOC Luberon
route de Roquefraîche
04 13 98 00 70

www.domainedefontenille.com

Le domaine est certifié agriculture biologique et bénéficie des dernières techniques de vinification dans un nouveau chai à l'architecture traditionnelle. Le magasin de dégustation s'ouvre sur les vignes et les cèdres. Le domaine propose tout au long de l'année, des ateliers autour de la vigne et du vin, sur réservation. L'initiation à la dégustation et la balade en vigne suivie d'un pique-nique sont des incontournables.

Ouverture : du 1/04 au 30/09 : 7/7 - 10h à 13h et 14h à 19h; du 1/10 au 31/03 : mardi au samedi 10h à 13h et 14h à 18h.

The estate is certified as organic and uses the latest vinification techniques in a new winery with traditional architecture. The tasting store looks out over vines and cedars. We organize wine introduction sessions and many activities all year round on reservation.

■ DOMAINE MASLAURIS



AOP - AOC Luberon
quartier des Grès
06 66 24 18 42

www.maslauris.fr

Les terres du Domaine s'étendent sur de doux coteaux, proches du village de Lauris, entre le massif du Luberon et la Durance. Totalement repensé depuis 2012, le domaine allie des techniques

traditionnelles et modernes de vinification. Le domaine se compose de 10 ha de vignes des plus beaux cépages de la Vallée du Rhône. Les rendements sont contrôlés pour mettre en avant le potentiel de chaque parcelle. Les vendanges y sont manuelles.

Ouverture : du lundi au vendredi de 8h-12h et 13h30-17h / samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 18h30 de juin à septembre (consulter le site web pour connaître la période exacte).

Fermé les jours fériés.

Dégustation des vins au caveau - Visite complète du domaine : 10 € (réservation obligatoire).

The estate extends over gentle hillsides near the village of Lauris, between the Luberon massif and the River Durance. The estate was completely over-hauled in 2012, and now combines traditional and modern vinification techniques. The vineyard consists of 10 ha of vines of the most beautiful grape varieties of Vallée du Rhône. Yields are verified to take advantage of the potential in each vineyard plot. The harvest is manual.

LOURMARIN

■ CHÂTEAU CONSTANTIN



AOP - AOC LUBERON - IGP Méditerranée
D139 route Jas de Puyvert
04 90 68 38 99

www.chateau-constantin.fr

Aux portes du célèbre village de Lourmarin au sud du Luberon, les terres du Château Constantin s'étendent sur les 20 hectares d'un terrain argilo-calcaire produisant des vins fins et élégants. En conversion bio.

Ouverture : avril à octobre du lundi au samedi 10h-13h et 15h30-18h30 / novembre à mars du lundi au vendredi 9h-18h.

The lands of Château Constantin stretch over 20 hectares, near Lourmarin, famous village of the south Luberon.

■ CHÂTEAU FONTVERT



AOP - AOC Luberon
15 chemin de Pierrouret
04 90 68 35 83

www.fontvert.com

À quelques pas du village de Lourmarin, le domaine de cette propriété familiale couvre une vingtaine d'hectares cultivés en viticulture biologique et biodynamique. Encépagement de qualité, cave moderne, vinifications naturelles et soignées : des vins fins et élégants.

Ouverture : mai à septembre du lundi au vendredi 9h-12h30 et 14h-18h30; samedi et jours fériés 10h30-12h30 et 15h-18h30; octobre à avril : sur RDV.

Dégustations gratuites et visites guidées gratuites sur RDV en hors saison.

Just steps away from the village of Lourmarin, Château Fontvert is a family estate covering more than 20 hectares. Quality vines, organic and biodynamic growing practices, careful winemaking: fine and elegant wines.

■ DOMAINE DES HAUTS PIMPANTS

AOP - AOC Luberon
Vin de France
12 chemin de la Combe des Cavaliers
06 87 90 15 08

www.leshautspimpants.fr

En cours de conversion bio.

Ouverture : toute l'année.

Wine estate under Organic conversion.

■ LOUÉRION, TERRES D'ALLIANCE LA CAVE À LOURMARIN



AOP - AOC Luberon
IGP Méditerranée
montée du Galinier
place Henri Barthélémy
04 90 68 02 18

www.louerion.fr

Cave coopérative regroupant les vins de producteurs répartis sur 15 communes du sud Luberon.

Ouverture : 7/7 de 10h-12h30 et 14h30-19h.
*Dégustations gratuites.
Fermé le lundi à partir d'octobre.*

A winery cooperative grouping together producers' wines from 15 towns in the southern Luberon.

MAUBEC

■ CAVE DU LUBERON



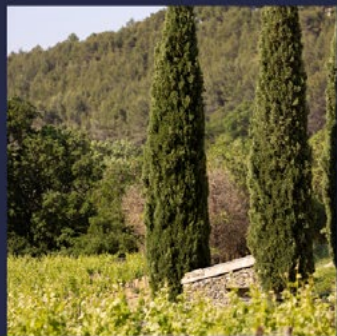
AOP - AOC Ventoux et Luberon
IGP Méditerranée
hameau de Coustellet
229 route de Cavillon
04 90 76 91 02

www.caveduluberon.fr

Créée en 1923, notre cave regroupe 100 producteurs qui cultivent des vignes réparties entre les massifs du Luberon et des Monts de Vaucluse.

Ouverture : du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h. 7/7 d'avril à septembre de 9h-12h30 et 14h-19h (9h-12h30 le dimanche).

Created in 1923, our winery gathers 100 producers who cultivate vines spread over the Luberon Massif and the Monts de Vaucluse.



DOMAINE TRELUS

SAUMANE-DE-VAUCLUSE



Partez à la découverte d'un vignoble d'exception niché sur les hauteurs de Saumane-de-Vaucluse.

Notre caveau de dégustation vous ouvre ses portes tous les jours de l'année.

1825 ROUTE DE L'ISLE/SORGUE 84800 SAUMANE-DE-VAUCLUSE
contact@domainetrelus.com



MAS
DES | INFERMIÈRES |

Propriété viticole de la famille Scott, située à Oppède, le mas des Infermières s'inspire des caractéristiques d'une cave provençale avec une approche résolument contemporaine alliant excellence de la vinification et univers du cinéma.

Ouvert toute l'année, découvrez nos vins dans notre boutique ou parcourez le domaine en réservant l'une de nos visites personnalisées. Vous découvrirez la cave, les chais, le vignoble ou encore l'exposition dédiée aux films de Ridley Scott.

1575, ROUTE DU FOUR NEUF - 84580 OPPÈDE
04 90 75 66 16 - contact@masdesinfermieres.com
www.masdesinfermieres.com

■ DOMAINE FAVEROT

AOP - AOC Luberon
771 route de Robion
06 08 92 86 19

www.cottages-faverot.com

Domaine de 6 hectares, au pied du Luberon, cultivés en agriculture raisonnée, sur un beau terroir doté de vignes plantées pour certaines depuis plus de 100 ans (carignan et grenache). Les trois couleurs y sont produites en AOP Luberon. Face aux vignes, 4 cottages de charme.

Ouverture : toute l'année 10h-19h. Dégustations gratuites sur RDV.

 6 hectares estate at the foot of the Luberon. The domain uses sustainable agriculture. Beautiful lands with some vines planted more than hundred years ago. 4 authentic cottages overlooking vineyards.

■ DOMAINE VAL DE COMBRÈS




AOP - AOC Luberon
200 chemin des Bourtouligou
06 15 02 88 31

www.valdecombres.fr

Artisan vigneron installé depuis 2013 sur 7 ha. Certaines opérations sont réalisées en traction animale. Production de vins naturels, sans intrants ni sulfites ajoutés, en levures indigènes. Environ 25000 bouteilles par an.

Visite de la cave et dégustation sur rendez-vous.

 Traditional winegrower established since 2013 in a 7 hectare estate. Some land is farmed using animal traction. The wines produced are natural and use indigenous yeasts, with no sulphites. Around 25,000 bottles per year. Cellar tour and tasting by appointment.

OPPÈDE

■ DOMAINE LA ROYÈRE



AOP - AOC Luberon
IGP Vaucluse - IGP Méditerranée
375 route de la Sénancole
04 90 76 87 76

www.royere.com

La Royère est un domaine familial fondé en 1988 à Oppède, au pied du Luberon. Nous cultivons des cépages de la Vallée du Rhône, et autres, et produisons des vins blancs, rosés, et rouges. Nous élaborons également un Vin Doux Naturel à base de Muscat-Petits-Grains, ainsi que des spiritueux (Marcs de Provence, Fine, et quelques curiosités maison) dans l'alambic du domaine, afin d'exploiter pleinement le potentiel de notre production. Au chai, nous n'utilisons aucun intrant, et à la vigne, nous favorisons l'enherbement naturel afin de laisser notre terroir s'exprimer pleinement.

Ouverture : toute l'année
l'été : du lundi au samedi 9h-18h ;
l'hiver : du lundi au vendredi 9h-17h30.
Dégustations huile, vin & spiritueux gratuites (individuel) et visites guidées pour les groupes sur demande.

 Vines from the Rhône Valley: white, rosé and red wines produced as well as a natural sweet wine.

■ DOMAINE LA GARELLE



AOP - AOC Luberon / IGP Vaucluse
4803 route de Ménerbes - D3
04 90 72 31 20
www.lagarelle.fr


Le domaine couvre 29 ha au pied de la montagne du Luberon. Avec un terroir

viticole sableux et caillouteux et une constante amélioration des processus de vinification, les vins du Domaine La Garelle ont des arômes riches et complexes. De nombreuses médailles aux concours des vins de Paris, Mâcon et Orange ont récompensé cette recherche de qualité.

Le domaine est certifié Haute Valeur Environnementale et bio depuis le 1er septembre 2023.

Sentier Pédagogique "Sur les traces de la Garelle", à faire en autonomie, avec son téléphone portable via le site ou à l'aide des tablettes fournies par le Domaine (sentier gratuit sans réservation).

Ouverture : octobre à mars :
lundi au vendredi de 14h à 18h ;
avril : lundi au vendredi
de 9h à 12h et de 14h à 18h ;
mai à septembre : lundi au samedi
de 10h à 13h et de 15h à 19h.
Fermé les jours fériés. Dégustation gratuite (individuel).

 The estate covers 29 hectares at the foot of the Luberon. With a sandy, pebbly winegrowing terroir and constantly improved vinification processes, the wines of La Garelle have rich, complex aromas. This quest for quality has been acclaimed by numerous medals at wine competitions in Paris, Mâcon and Orange. The estate has been certified High Environmental Value and organic since 1 September 2023.

■ DOMAINE MEILLAN PAGÈS



IGP Méditerranée - IGP Vaucluse
465 chemin de la Garrigue
04 32 52 17 50

Domaine d'une trentaine d'ha, situés au pied du Luberon, créé en 1998, basé sur un respect des terroirs pour un vin de qualité.

Vins blancs secs ou doux, rosés fruités, rouges corsés. Accueil France passion.

Ouverture : 7/7 de 10h à 20h (10h-18h en hors saison). Dégustation gratuite.

 The estate covers 30 hectares at the foot of the Luberon, established in 1998, based on the respect of the terroir for a quality wine. White wines (dry or mellow), fruity rosé wines, bodied red wine.

■ MAS DES INFIRMIÈRES




AOP - AOC Luberon
1575 route du Four Neuf
04 90 75 66 16

www.masdesinfirmieres.com

Propriété de Ridley SCOTT et sa famille depuis 1992, le Mas des infirmières est situé dans le Luberon, en plein cœur du Parc Naturel Régional. La nouvelle cave et la boutique sont le fruit d'une grande ambition de réunir l'excellence de la vinification et l'univers du cinéma dans un espace dédié. Explorez les vins du domaine, tout en vous immergeant dans des souvenirs du monde cinématographique du réalisateur.

Ouverture : juin à septembre : 7/7 (+ jours fériés) 10h-19h; octobre à mai : du mardi au samedi 10h-12h30 et 14h-18h (fermé les jours fériés). Dégustations gratuites. Visites du vignoble, des chais et exposition sur réservation.

 Owned by the English director Ridley SCOTT and his family since 1992, the Mas des Infirmières is a wine estate in the heart of the Luberon appellation. 2020 is a big year with the construction of a new wine cellar and a tasting room open to the public. A permanent exhibition including sets, costumes and props from Ridley SCOTT's greatest films is also available.

■ DOMAINE DES JEANNE

1350 chemin des Sablières
06 37 84 48 53

www.domainedesjeanne.fr

Ouverture : toute l'année.

Dégustations gratuites avec ou sans RDV.

 Opening all year without appointment.

■ PUGET-SUR-DURANCE

■ CHÂTEAU LA VERRERIE



AOP - AOC Luberon
IGP Vacluse

1810 route du Luberon
04 90 08 97 97


www.chateau-la-verrierie.com

Située au sud du Luberon, notre boutique vous ouvre ses portes toute l'année. Nos vins expriment toute notre passion pour ce territoire exceptionnel que nous nous attachons à préserver. Notre sentier ludique vous transportera le long des vignes et des oliviers jusqu'à la dégustation de l'un des meilleurs syrahs du monde.

Ouverture : Pâques à mi-septembre du lundi au vendredi : 9h30-19h ; samedi, dimanche et jours fériés : 10h-13h et 15h-18h30 ;

de mi-septembre à Pâques du lundi au vendredi : 9h30-18h ; samedi, dimanche et jours fériés : 10h-13h et 15h-18h.

Dégustations gratuites et visites payantes sur réservation.

 You will find our shop in the south of the Luberon, and it is open all year round. Our wines express all our passion for this extraordinary territory, which we are keen to preserve. An appealing circuit takes you past vines and olive trees to a wine-tasting session with one of the world's best Syrahs.

■ PUYVERT

■ CHÂTEAU

SAINT-PIERRE DE MEJANS



AOP - AOC Luberon

2 V.C Jas de Puyvert (D973)


04 90 08 70 10

www.saintpierredemejans.com

Domaine viticole du XII^{ème} siècle avec plus de 12 hectares de vignes, d'oliviers et de lavande. Le château, un ancien prieuré, offre un voyage inédit dans le temps du Moyen Âge. En cours de conversion bio.

Ouverture : avril à septembre 7/7 : 10h-18h ; octobre à mars du mardi au samedi : 10h-18h.

Visites guidées sur demande. Dégustations gratuites. Chambres d'hôtes.

 A 12th century wine estate with more than 12 hectares of vineyards, olive trees and lavender. The castle, a former priory, offers a unique journey back to the Middle Ages.

■ ROBION

■ DOMAINE DES PEYRE



AOP - AOC Ventoux / IGP Méditerranée

1620 route d'Avignon- RD 900


06 08 92 87 71

www.domainedespeyre.com

Domaine viticole entre Gordes et L'Isle-sur-la-Sorgue, planté de grands cépages de la Vallée du Rhône. Homologué HVE, agriculture raisonnée. 5 gîtes de charme. Nombreuses animations : parcours d'art dans le vignoble, visite de la chapelle du IX^{ème} siècle, dégustations, festival de Jazz en été. Lieu idéal pour les mariages, séminaires, fêtes familiales.

Ouverture : avril à septembre 7/7 de 10h-19h ; octobre à mars du lundi au samedi 10h-19h.

Dégustations gratuites.

 Wine estate between Gordes and L'Isle-sur-la-Sorgue. HVE certification, sustainable agriculture. Five authentic gîtes. Many events: art trail in the vineyard, visit of the 9th century Chapel, wine tastings, Jazz Festival in summer. The perfect place for weddings, seminars or family occasions.

■ DOMAINE MARSALEIX



AOP - AOC Ventoux

7000 route de Gordes

04 90 75 52 47

www.domaine-marsaleix.com

Ouverture : toute l'année 7/7 de 8h-12h et 13h30-18h. Fermé le week-end en hors saison.

Dégustation gratuite au caveau.

 Opening all year round, free tasting.

■ LA CHOCHOTTE DU BOULON



IGP Vacluse


chemin de Boulon

06 08 41 71 02

www.dorismosse.fr

"La Chochotte du Boulon" est un petit domaine de 5 ha serti dans le massif du Luberon. Depuis 2006, Doris Mossé, se consacre à la préservation de très vieilles vignes de Carignan (60 à 100 ans) au pied du Boulon qui jaillit du rocher : vins de cépage typique, souple et concentré. Culture aussi de très jeunes vignes travaillées au cheval : cuvée du "Bien Élevé". Dégustations dans les vignes, sur RDV.

Ouverture : toute l'année sur RDV.

 A small 5 ha estate lying in the Luberon regional park, farmed organically since 2006. Doris produces a wine made entirely with Carignan grapes from old vines (over 80 years old) and young wines using animal traction: "Bien Élevé" cuvee. Tasting in the vineyards, by appointment.

■ SAUMANE-DE-VAUCLUSE

■ DOMAINE DE LA CRILLONNE


AOP - AOC Ventoux
chemin de Beau Clos

06 60 41 39 44

lacrillonne@aol.fr

Le domaine de 4,5 hectares propose 4 cuvées sur l'appellation Ventoux. Situé près d'une vieille ferme du XVII^{ème} siècle, le caveau vous accueille pour des dégustations.

Ouverture : uniquement sur rendez-vous.

 The 4.5 hectare vineyards offers 4 cuvees in the Ventoux appellation. Located near an old 17th century farmhouse, the cellar welcomes you for wine tastings.


■ DOMAINE TRÉLUS

1825 route de L'Isle-sur-la-Sorgue

04 90 94 80 22

www.domainetrelus.com

Partez à la découverte d'un vignoble d'exception sur les hauteurs de Saumane-de-Vaucluse. Au pied de cet écrin naturel, les premiers millésimes seront à déguster au caveau tous les jours à partir de mai.

 Discover an exceptional vineyard on the heights of Saumane-de-Vaucluse. At the foot of this natural setting, the first vintages can be tasted at the cellar every day from May 2023.

VAUGINES

■ DOMAINE MICHEL ISOUARD



AOP - AOC Luberon / Vin de Pays
659 route d'Ansouis
06 49 16 12 26

*Ouverture : toute l'année
du lundi au samedi 8h-18h.*

Opening all year round.



À PROXIMITÉ

ANSOUIS

■ CHÂTEAU TURCAN



AOP - AOC Luberon
1740 route D56
04 90 09 83 33
www.chateau-turcan.com

APT

■ CHÂTEAU DE MILLE



AOP - AOC Luberon
2650 route de Bonnieux
04 88 85 22 15
www.chateau-de-mille.com

Domaine viticole en cours de conversion
bio.

Wine estate under Organic conversion.

CUCURON

■ CHÂTEAU LA SABLE



AOP - AOC Luberon / IGP Vaucluse
2944A route de Lourmarin
06 95 25 79 98
www.chateaulasable.com

Le Château La Sable est l'une des plus anciennes caves particulières du Luberon. C'est aujourd'hui un domaine familial qui s'étend sur près de 14 hectares, dont 10 ha de vignes. Entourés d'une forêt de chênes et de platanes centenaires, les terroirs sablonneux apportent aux vins fraîcheur et élégance.

Château la Sable is one of the oldest private cellars in the Luberon. Today it is a family estate that extends over nearly 14 hectares, including 10 hectares of vines. Surrounded by a forest of oaks and hundred-year-old plane trees, the sandy soils give the wines freshness and elegance.

■ LA CAVALE



AOP - AOC Luberon
3017 route de Lourmarin
04 90 08 31 92
www.domaine-lacavale.com

Domaine viticole - Boutique.

Wine estate - Boutique.

GOULT

■ CAVE AURETO



AOP - AOC Luberon / AOP - AOC Ventoux
IGP Méditerranée / IGP Vaucluse
60A chemin des Lièvres
04 90 74 54 67
www.aureto.fr

Domaine viticole, sentier vigneron.

Wine estate - Winegrowers' trail.

LA TOUR D'AIGUES

■ DOMAINE LE NOVI



AOP - AOC Luberon
850 route de Cabrières
06 22 07 90 60

Domaine familial, depuis 5 générations, pour les amoureux de bonnes choses et des sensations vraies. Dans nos vins, issus de l'agriculture Biologique, le caractère frais du climat du Luberon.

A family estate, for 5 generations, for lovers of good things and true sensations. In our wines, from organic farming, the fresh character of the Luberon climate.

MÉNÉRBES

■ DOMAINE DE LA CITADELLE



AOP - AOC Luberon
601 route de Cavaillon
04 90 72 41 58

Domaine Viticole - Boutique - Musée du Tire-Bouchon - Jardin Botanique de la Citadelle.

Wine estate - Boutique. Corkscrew museum. Citadelle Botanical garden.

■ DOMAINE DE MARIE



AOP - AOC Luberon
400 chemin des Peirelles
04 90 72 54 23
www.domainedemarie.com

SAINT-SATURNIN-LES-APT

■ DOMAINE PERREAL

AOP - AOC Ventoux - IGP Vaucluse
Lieu-dit Les Boussicaux
04 90 72 62 17
www.perreal.com

CAVISTES & BARS À VIN

CAVAILLON

■ LES 5 SENS

81 rue Raspail - 04 32 50 28 55

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

■ MARCHANDS DE VINS ET FROMAGES

STEPHANE & JANIQUE

28 Place du Félibrige
04 65 87 54 23

Ce marchand de vins et fromages, vous accueille dans sa toute nouvelle boutique où déguster et se restaurer est tout à fait possible.

Ouverture : mardi et mercredi 8h30-19h30; jeudi, vend, sam 8h30-23h et dim 9h-15h; fermé le lundi.

In Châteauneuf-de-Gadagne, this wine and cheese merchant welcomes you to his brand new shop where you can taste and eat.

FONTAINE-DE-VAUCLUSE

■ CÉPAGE ET GRIGNOTAGES

22 avenue Robert Garcin
06 71 38 48 93 - 06 18 98 06 34
cepagesgrignotages@gmail.com

Cépages & Grignotages vous propose des vins issus de vigneron indépendants locaux et nationaux, en favorisant les vins bio. Dégustation et livraison possible.

Ouverture : du lundi au dimanche 10h30-19h.

Cépages & Grignotages offers you wines from local and national independent winegrowers, with an emphasis on organic wines. Tasting and delivery on demand.

L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

■ AUX VINS GOURMETS


50 cours René Char

06 62 21 14 96

stephane.rozak.84@gmail.com

Retrouvez Aux Vins Gourmets une cave à vins, champagnes, bières et spiritueux, épicerie fine, charcuteries, fromages, truffes et produits régionaux.

Ouverture : du mardi au samedi 10h-19h et le dimanche de 9h à 14h. Fermé le lundi.

 At Aux Vins Gourmets you will find a wine cellar, champagnes, beers and spirits, charcuterie, cheeses, truffles and regional products.

■ CAVE DE LA GRANDE MARINE

65 avenue de la Grande Marine

04 32 62 09 78

www.cavegrandemarine.fr

Large choix de vins et autres spiritueux, champagnes, bières, verreries et idées cadeaux !

Ouverture : du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h; ouvert le lundi en juillet, août et décembre de 14h30 à 19h00. Fermé le dimanche.

 The Cave de la Grande Marine offers you a large choice of wines and spirits.

■ BOUTIQUE CLAUVALLIS

388 cours Fernande Peyre


04 90 38 13 54

www.clauvallis.fr

Union de producteurs de vins sous la forme d'une cave coopérative. Vous y trouverez un large choix de vins à quelques centaines de mètres du cœur de ville.

Ouverture : du mardi au samedi 9h-12h30 et 14h-18h30; en juillet et en août du mardi au samedi 9h-12h30 et 14h30-19h.

Fermé les jours fériés.

 Association of wine producers under a winemaking cooperative structure. You will find a large choice of wines about hundred metres from the city centre.

■ CHEZ STÉPHANE

Marchand de vins et de fromages

12 rue de la République


04 90 20 70 25

www.chez-stephane.fr

Nouvelle boutique à Châteauneuf-de-Gadagne, 28 Place du Félibrige.

Stéphane est un marchand de vins et fromages, qui vous accueille dans cet authentique bistrot où déguster et se restaurer est tout à fait possible.

Ouverture : du mardi au samedi en continu de 9h30 jusqu'à 19h30 et le dimanche matin jusqu'à 15h.

 In the centre of L'Isle-sur-la-Sorgue, a wine and cheese merchant welcome you in an authentic art deco bistro.

■ LE 17 PLACE AUX VINS


17 place Rose Goudard

04 90 15 68 67

www.17placeauxvins.fr

Le 17 Place aux Vins est un Caveau/Bar à vin où vous pouvez choisir vos vins, au verre ou à la bouteille, sur place ou à emporter, accompagnés de planches et de tapas (charcuteries, fromages, foie gras, tapenades...).

Ouverture : lundi et jeudi de 18h - 00h; mardi, mercredi, vendredi, samedi, dimanche 10h - 15h et 18h - 00h.

 The 17 Place aux Vins is a wine bar where you can choose your wines, by the glass or by the bottle, to eat in or to take away, with boards and tapas (cheeses, foie gras, tapenades...).

■ MONSIEUR SOMMELIER


1 avenue des Quatre Otages

06 76 61 05 83

www.monsieursommelier.com

Monsieur Sommelier est spécialisé dans la vente en ligne de vins, champagnes, bières et spiritueux. Consommation sur place possible.

Ouverture : du lundi au jeudi et le dimanche 11h - 19h; vendredi et samedi 11h - 22h.

 Specialized in the online sale of wine, champagne, beer & spirits.

■ MAISON MOGA


3 cours Anatole France

04 84 51 07 34

www.maisonmoga.fr

La Maison Moga est née de l'imagination d'Alexandre Moga, véritable amoureux de la Provence et désirent regrouper en un lieu unique tout ce qu'elle a de meilleur : fromagerie, crèmerie, cave à vin, épicerie fine ou idées cadeaux.

Ouverture : du lundi au samedi de 9h30 à 19h30 et le dimanche de 9h30 à 17h.

 La Maison Moga was born from the imagination of Alexandre Moga, a true lover of Provence and wishing to bring together in a single place all the best it has to offer. Cheese dairy, creamery, wine cellar, delicatessen, gift ideas.

■ TOUR DE L'ISLE

06 77 70 84 41

www.tourdelisle.com

2 BOUTIQUES :


● 12 place Rose Goudard

Ouverture : du jeudi au samedi 9h30-12h30 et 15h-19h; dimanche 9h30-13h30.

● 8 quai Clovis Hugues

Ouverture : du mardi au samedi 9h30-12h30 et 15h-19h; dimanche : 9h30-13h.

La famille Rocchi sélectionne pour vous des vins de terroirs, des vins de vigneron indépendants mis en bouteille au domaine des viticulteurs.

 Robert Rocchi selects for you terroir wines, wines from independent winegrowers bottled at the winegrowers' estates.

LAURIS

■ LA CAVE À AIMÉ

43 route de Cavillon
rond-point de la Gare


04 90 07 59 36

www.cave-a-aime.fr

Dégustation offerte de vins du Luberon, sans réservation (sauf groupe). Autres produits : fromages, truffes, charcuterie, bières artisanales, spiritueux, épicerie fine...

Ouverture : 7/7 en juillet-août 10h-12h30 et 16h-19h30.

Fermé le dimanche et lundi le reste de l'année.

 Free tasting of Luberon wines without appointment (except for groups). Others products: cheeses, truffles, cold meats, organic hand-made beers, liquors, delicatessen products...

LE THOR

■ CHEZ ÉDOUARD

10 allée de la Sarriette
04 90 83 52 21

Bar et Cave à vin, passionnée par leur domaine, l'équipe de caviste met tout en œuvre pour vous proposer des produits dignes de confiance.

Ouverture : de 9h à 12h et de 14h jusqu'au départ des clients du mardi au samedi.


 *Tastings and sale of beers, wines and champagnes.*

LOURMARIN

■ LA CAVE DE LA MÈRE GERMAINE

7 rue Henri de Savornin
04 28 69 00 84

Cadre sobre et chaleureux pour cette boutique offrant quelques 200 références de vins et spiritueux de nos terroirs.

 *A sober and warm setting for this shop offering some 200 references of wines and spirits from our regions.*

■ LES CAVES DU CHÂTEAU

avenue Raoul Dautry
06 10 69 09 26

Boutique de vins régionaux.

 *Shop with regional wines.*

MAUBEC

■ DI VIN


28 lot. Quai Entreprises
Hameau de Coustellet
04 90 76 86 74
www.jecreemacave.com

■ LE 17 COUSTELLET

Hameau de Coustellet
04 90 15 68 67
www.17placeauxvins.fr

Le 17 Place aux Vins est un caveau/ bar à vin où vous pouvez choisir vos vins, au verre ou à la bouteille, sur place ou à emporter, accompagnés de planches et de tapas (charcuteries, fromages, foie gras, tapenades...).

*Ouverture : lundi et jeudi : 18h-00h ;
mardi, mercredi, vendredi et samedi : 10h-00h ;
dimanche : 10h-15h et 18h-00h.*

 *French and local wine selection: Luberon, Côtes-du-Rhône, Châteauneuf-du-Pape... On site or takeaway, our board presents small producers and "grand cru". Other products are proposed: cheese, cooked meat, "foie gras" ...*


MÉRINDOL

■ LA CAVE À AIMÉ

12 rue de la Fontaine
04 90 72 38 01
www.cave-a-aime.fr

Vins du Luberon, fromages, truffes, bières, spiritueux, charcuterie, épicerie fine. L'été : rencontre et dégustation vigneronne et concerts tous les jeudis sur la terrasse (gratuit). Le reste de l'année : concert toutes les fins de mois, soirée "Autour du 20"- gratuit. Dégustation offerte de vins du Luberon, sans réservation (sauf groupe).

*Ouverture : mardi à jeudi :
10h-12h30 et 16h-19h30
vendredi - samedi : 10h-12h30 et 16h-00h.
dimanche : 10h-2h30
7/7 l'été 10h-12h30 et 16h-23h30.*

 *Free tasting of Luberon wines, without booking (except for groups). Organization of themed evenings (concerts, tastings, winegrower meetings...).*

ATELIERS DE DÉGUSTATION

GORDES


■ LUBERON WINE GOURMET

Yannick Fremont

367 chemin de Peyre Benet
07 61 44 93 12

Parcours intimistes, visites oliveraies, dégustations sucrées dans des lieux insolites, visites de caves viticoles et notions de dégustation des vins du Luberon et du Ventoux.

*Ouverture : du 06/04 au 31/10 : atelier dégustation dans les jardins privés des Caves du Palais St Firmin et visite guidée.
Tous les jours (excepté en août) de 10h30 à 12h30.
Sur réservation, pour 2 pers minimum - 35 €.*

 *Intimate tours, olive grove visits, sweet tastings in unusual places, visits of wine cellars and wine tasting notions of the Luberon and Ventoux appellations.*

LAURIS

■ DOMAINE DE FONTENILLE

route de Roquefrâche
04 13 98 00 70

www.domainedefontenille.com

Différents ateliers toute l'année :

Balade en chai et dégustation : 20 €/pers. - durée : 1h

Initiation à la dégustation (pour groupes uniquement) : 50 €/pers. - durée : 1h30, sur réservation ;

Balade en vigne et pique-nique : 75 €/pers. durée : 1h30 (hors pique-nique) ;

Maitre assembleur : 90 €/pers. - durée : 2h ;

Matinées vendanges : 95 €/pers. - durée : 2h (disponible uniquement en sept et oct).

 *Throughout the year workshops are organized.*

MAUBEC


■ CAVE DU LUBERON

229 route de Cavailon
Hameau de Coustellet
04 90 76 91 02

www.caveduluberon.fr

Visite de la cave - dégustation commentée (5 vins). Sur réservation.

Tarif : 5 €/pers.

 *Visit of the wine cellar. Commented wine tasting (5 wines).*

MÉRINDOL

■ LA CAVE À AIMÉ

12 rue de la Fontaine
04 90 72 38 01
www.cave-a-aime.fr

Dégustation offerte de vins du Luberon, sans réservation (sauf groupe). Organisation de soirées à thème (concerts, dégustations, rencontres vigneronnes...).

*Ouverture : mardi à jeudi :
10h-12h30 et 16h-19h30
Vendredi - samedi : 10h-12h30 et 16h-00h.
Dimanche : 10h-2h30
7/7 l'été 10h-12h30 et 16h-23h30.*

 *Free tasting of Luberon wines, without booking (except for groups). Organization of themed evenings (concerts, tastings, winegrower meetings...).*



OPPÈDE

■ DRINKSPIRATED

Kévin CHAUVIN

route des Petitons

06 72 24 46 11

www.drinkspirated.com

Prestations et ateliers autour des cocktails, vins et spiritueux.

 *Services and workshops on cocktails, wines and spirits.*

PUGET-SUR-DURANCE

■ CHÂTEAU LA VERRERIE



1810 route du Luberon

04 90 08 97 97

www.chateau-la-verrierie.com

Trois parcours pour visiter le domaine et déguster les vins. Sur réservation.

Parcours Savoir : des chais de vinification et d'élevage à la dégustation de nos cuvées bio. 1h15 - 16,50 €/pers ;

Parcours Histoire : entres vignes, chais, dégustations, plus de 2000 ans d'histoire contée. 2h - 30 €/pers ;

Parcours Chic Pique-nique : suite au parcours Histoire posez-vous au cœur des vignes, à l'ombre des pins pour vous restaurer d'un panier pique-nique comprenant une demi-bouteille du vin du domaine. 65 €/pers.

 *Three circuits are available to visit the estate and taste wines. By appointment.*

PUYVERT

■ CHÂTEAU SAINT-PIERRE DE MEJANS



2 V.C Jas de Puyvert (D973)

04 90 08 70 10

www.saintpierredemejans.com

Prestations œnotouristiques sur réservation exclusivement, pour ce faire, écrivez à contact@saintpierredemejans.com.

Initiation & dégustation : sur rendez-vous exclusivement. Déguster un vin qui n'aura plus de secrets pour vous ! Lever le voile sur les codes qui l'accompagnent de manière ludique. Tout cela accompagné d'un plateau de charcuteries & fromages (2h30 - 8 pers minimum) ;

Visite & découverte : tous les matins à 11h, du mardi au samedi. Visite commentée du château, de ses jardins et dégustation des vins (durée de la visite : 1h) ;

Visite & détente : tous les matins à 11h, du mardi au samedi. Visite guidée du château, de ses jardins et dégustation des vins. Paniers pique-nique ou plateaux de charcuteries. Un verre de rosé offert.

 *Wine-tourism services by reservation only, please write to contact@saintpierredemejans.com.*

Initiation & tasting: taste a wine that will no longer hold any secrets for you! All this accompanied by a platter of cold meats and cheeses (2h30 - 8 people minimum);

Visit & discovery: every morning at 11am, from Tuesday to Saturday. Guided tour of the château, its gardens and wine tasting (duration of the visit: 1 hour);

Visit & relaxation: every morning at 11am, Tuesday to Saturday. Guided tour of the château, its gardens and wine tasting. Picnic or platters of cold meats. A glass of rosé offered.



À PROXIMITÉ


APT

■ NATURE & FANTASIE(S) BALADE ŒNOLOGIQUE

07 67 11 92 67

www.nature-et-fantaisies.fr

Nature & Fantaisie(s) vous invite à découvrir le charme du Luberon à travers des expériences uniques alliant la nature, le vin et la musique. Située dans un cadre naturel magnifique, notre offre est centrée sur l'éveil des sens et le partage de passions. Nos activités variées, allant de la contemplation paisible de la nature à des dégustations de vins soigneusement sélectionnés, sont conçues pour enrichir votre expérience sensorielle.

 *Nature & Fantasy(ies) invites you to discover the charm of the Luberon through unique experiences that blend nature, wine, and music. Located in a beautiful natural setting, our offering revolves around awakening the senses and sharing passions. Our diverse activities, ranging from peaceful contemplation of nature to tastings of carefully selected wines, are designed to enhance your sensory experience.*

CUCURON

■ LA CAVALE



3017 route de Lourmarin

04 90 08 31 92

www.domaine-lacavale.com

Dégustation gratuite.

Visites guidées : sur réservation, toute l'année et dégustation de nos 6 vins - 12 €/pers (1h).

Ateliers découverte : sur réservation (à partir de 2 personnes)

Initiation à la dégustation : 25 €/pers ;

Vins et Fromage : 25 €/pers ;

Vins et Chocolat : 25 €/pers ;

Ampélographie, de la vigne au verre : 25 €/pers ;

Senteurs et saveurs : 25 €/pers ;

Découverte de la truffe : 40 €/pers (de mi-novembre à mi-février).

 *Free tasting*

Guided tours (by appointment) all year round, 6 of our wines' tasting: 12 €/pers (1h);

Workshops on demand: (2 or more persons)

Introduction to wine tasting: 25 €/pers;

Wines & cheese: 25 €/pers;

Wines & chocolate: 25 €/pers;

Flavors and scents: 25 €/pers;

Wine science, from the wine to the bottle: 25 €/pers;

Truffles hunting: 40 €/pers (mid-November to mid-February).





DESTINATION
LUBERON



DESTINATION LUBERON

contact@destinationluberon.com

+33 (0)4 90 71 32 01

📍 www.destinationluberon.com

ISLE S/LA SORGUE
TOURISME



ISLE SUR LA SORGUE TOURISME

accueil@islesurlasorguetourisme.com

+33(04) 90 38 04 78

📍 www.islesurlasorguetourisme.com



la Verrerie

CHATEAU

Boutique

Dégustations de nos vins et huiles d'olive

Visites du domaine et des chais



Shop

Wine and olive oils tastings

Visits of the estate and cellars



1810 route du Luberon
84360 Puget-sur-Durance
chateau-la-verrierie.com

+33(0)4 90 08 97 97

#chateaulaverrerie


Informations et horaires
d'ouverture disponibles en
ligne sur
www.chateau-la-verrierie.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
ALCOHOL ABUSE IS A HEALTH HAZARD, CONSUME SENSIBLY




LA CAVALE




 lacavaleluberon

 La Cavale

 3017 route de Lourmarin

84160 Cucuron

 +33 (0)4 90 08 31 92

 boutique@domaine-lacavale.com

Œnotourisme au cœur du Luberon

VINS • HUILES D'OLIVE • MIEL
ATELIERS • TERRASSE • SOIRÉES

