



• BIO DE PROVENCE •
• ALPES • CÔTE D'AZUR
Les Agriculteurs BIO de PACA

Où trouver des vins Bio ?

LES VIGNERONS BIO
EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



Edito

par Jacqueline GIRAUD EYRAUD

Sommelière conseil dédiée aux vins biodynamiques,
Présidente de l'association Jac on Wine
Vaucluse



Le vin bio : « un vin pur, un vin de goût »

*Un bon vin, c'est d'abord un bon raisin qui ne peut pousser que dans un bon sol...
Les vins biologiques sont des vins vivants, des vins qui deviennent de grands
vins et inspirent de grandes émotions.*

*En effet, dans le vin biologique et plus encore dans le vin biodynamique, on a
la révélation du goût, le goût de la nature et du terroir qui font la typicité et la
beauté de chaque vin. Et c'est la capacité du vigneron à travers son travail et sa
passion, à transmettre ses goûts du terroir au vin, qui fait toute la différence.*

*Le vin est une transformation du raisin qu'il faut savoir contrôler et élaborer, tout
en respectant le phénomène naturel de la fermentation sous l'action des levures
et du temps, afin d'obtenir des breuvages qui gardent la saveur du fruit, frais,
aériens, digestes, nourrissant le corps et l'esprit.*

*Le vin est un témoin du temps, le vigneron en est son révélateur. C'est un artiste
qui joue de ses assemblages comme le peintre de sa palette, comme le musicien
de son solfège. Quand on rencontre leur vin, on ne s'y trompe plus !*

*Que vous soyez simple amateur ou grand passionné de vins, ce guide vous
accompagnera agréablement tout au long de votre aventure sur les routes de
Provence et du Sud de la vallée du Rhône. Il vous fera découvrir au fil de ses
pages et de ses paysages, des vignobles d'exception où vous pourrez déguster
des vins typiques, originaux qu'un vigneron poète, ici ou là, aura fait naître...*

Jacqueline Giraud Eyraud,



Sommaire

Qu'est ce qu'un « vin bio » ?	p. 4
Les règles de vinification en agriculture biologique	p. 5
Les cahiers des charges privés de vinification	p. 7
Le vignoble bio français	p. 10
Le vignoble bio en Provence-Alpes-Côte d'Azur	p. 11
Consommation et marchés	p. 12
Les appellations ou dénominations d'origine en Provence-Alpes-Côte d'Azur	p. 12
Carte des AOC en Provence-Alpes-Côte d'Azur	p. 14
Témoignage du Domaine de la Gasqui	p. 16
Témoignage du Domaine Saint André de Figuière	p. 17
Utilisation du guide	p. 18
Les vignerons du Vaucluse	p. 19
Les vignerons et caves coop des Bouches-du-Rhône	p. 34
Les vignerons et caves coop du Var	p. 40
Les vignerons et caves coop des départements alpins	p. 52
Index alphabétique	p. 56
Glossaire	p. 59





Qu'est-ce qu'un vin bio ?

L'agriculture biologique est un mode de production spécifique, respectueux de l'homme et de son environnement. Elle s'appuie sur le fonctionnement naturel des écosystèmes et interdit tout recours à des produits chimiques de synthèse.

La culture biologique de la vigne est régie comme l'ensemble des productions biologiques dans tous les pays de l'Union Européenne par le règlement européen CE d'application n°834/2007 et par le règlement CE N°889/2008 qui en définit les principales modalités.

Ce respect du cahier des charges est soumis à des contrôles effectués par des organismes certificateurs agréés par l'Etat et donne le droit aux producteurs d'utiliser pour leurs produits la mention « agriculture biologique » ainsi que le logo AB et le logo européen.

Le vin bio, quant à lui, existe officiellement depuis 2012 avec la reconnaissance du vin bio par l'Europe. Auparavant, il n'existait pas à proprement parler de « vin bio », mais des vins élaborés à partir de raisins « issus de l'agriculture biologique ».

Aujourd'hui, les règles européennes de vinification biologique exigent l'utilisation d'ingrédients bio, définissent des restrictions et des interdictions dans l'utilisation de certains procédés de transformation, imposent le respect d'une liste restreinte d'additifs et auxiliaires œnologiques ainsi que des seuils pour les niveaux de dioxyde de soufre dans le vin.

Les règles de vinification en agriculture biologique

Les nouvelles règles de vinification bio sont entrées en application au 1er août 2012 (RU E203/2012). Les exigences sont les mêmes pour l'ensemble des pays européens.

Elles s'articulent autour de 4 points clés définis sur la base de l'OCM vitivinicole :

- ✳ 100% des ingrédients agricoles utilisés doivent être certifiés bio : raisin, sucre, alcool, moût concentré rectifié (MCR).
- ✳ Des restrictions ou interdictions sur l'utilisation de certains procédés physiques (ex : désalcoolisation, électrodialyse, chauffage >70°C, filtration utilisant un média dont la taille des pores est < 0,2 µm, sont des pratiques interdites).
- ✳ Le respect d'une liste restreinte d'additifs et auxiliaires œnologiques en privilégiant pour certains une origine bio.
- ✳ Des restrictions sur les niveaux de SO₂ total dans les vins commercialisés.

Cuivre

Le projet de faire passer les doses autorisées de 6kg/ha/an à 4kg/ha/an en moyenne sur une période de 5 années est toujours en étude. Le vigneron doit respecter ces exigences pour prétendre à la mention « vin bio » et au label bio européen : il ne peut pas faire certifier uniquement ses raisins. La mention « vin issu de raisins de l'agriculture biologique » n'est plus utilisable sur les vins produits depuis le millésime 2012.

Les opérateurs bio sont soumis à un contrôle annuel obligatoire et une analyse de risque. Le processus de transformation du produit est contrôlé jusqu'à l'étape de conditionnement, garantissant sa conformité vis-à-vis des intrants et pratiques utilisés par les différents opérateurs.





Le dioxyde de soufre (SO₂) dans le vin

Au contact de l'air, les bactéries acétiques transforment l'alcool du vin en vinaigre. L'anhydride sulfureux dit « SO₂ » permet de mieux conserver les vins. Il s'agit d'un antibactérien et antioxydant qui est utilisé dans de nombreux produits alimentaires (condiments, crustacés, fruits secs...).

Le SO₂ peut être ajouté à tous les stades de vinification (vendanges, fermentation, vin fini) à des doses maximales de 100 mg/litre pour les vins secs (contre 200 en conventionnel) et 370 pour les vins liquoreux (contre 400 en conventionnel).

Le SO₂ est classé allergène (responsable de maux de tête ou de crises d'asthme), c'est pourquoi depuis 2008, la mention « contient des sulfites » est obligatoire sur les étiquettes à partir de 10 mg/litre.

A noter que le SO₂ est naturellement présent dans le vin (activités des levures). Même des vins sans sulfites ajoutés peuvent dépasser le seuil des 10 mg/litre. La dose de SO₂ à connaître pour la santé s'exprime en SO₂ total (combiné + libre) ; la dose admissible journalière est de 0,7 mg/kg de masse corporelle.

Sources : IFV (Institut Français de la Vigne et du vin), Grille d'évaluation des pratiques œnologiques, mars 2016

Cahiers des charges privés de vinification

Bio Cohérence

Bio Cohérence est une marque de filière portée par des producteurs, des transformateurs, des distributeurs et des consommateurs. Elle garantit des produits bio répondant à des critères exigeants. A ce jour, elle couvre principalement les produits alimentaires.

Bio Cohérence a créé depuis peu son cahier des charges sur la vinification, réservé aux vignerons artisans. Ces derniers pourront désormais garantir une élaboration naturelle de leurs vins, à la vigne comme au chai. Il s'agit de la première marque, que ce soit dans le monde du vin ou de la bio, à exiger une obligation de résultat, avec un niveau exigeant, sur la fameuse LMR (limite maximale de résidus). Pour chaque cuvée, des analyses devront prouver que les résidus ne dépassent pas 5µg/kg.

Ce niveau d'exigence permettra d'apporter aux consommateurs une véritable garantie sans pesticides.

En résumé la certification Bio Cohérence c'est :

- Des vins élaborés par des artisans vignerons
- Une biodiversité maintenue à travers des espaces de compensation écologique sur les domaines
- La naturalité du vin (les procédés de vinification devront conserver la naturalité du vin : sont interdits notamment l'usage de levures exogènes, l'usage de copeaux).

L'exploitation devra en outre respecter les règles générales de Bio Cohérence avec un contrôle annuel par un organisme indépendant : domaine 100% bio, limitation des apports azotés, etc.

Source : biocoherence.fr





Nature & Progrès



N&P est une fédération d'associations qui regroupe des agriculteurs, des transformateurs, des fournisseurs, des distributeurs et des consommateurs de produits issus de l'agro-écologie. Ils adhèrent à une charte commune qui contient des objectifs écologiques, économiques et sociaux.

Par ailleurs, N&P est aussi une mention dans laquelle les professionnels s'engagent à associer les consommateurs au choix et à la définition des méthodes de production alimentaire de qualité biologique, avec des critères respectant la santé de l'homme et celle de la Terre.

Les cahiers des charges Nature & Progrès sont contrôlés via des Systèmes Participatifs de Garantie qui rassemblent tous les adhérents de N&P. Concernant les règles de vinification, l'utilisation systématique de levures exogènes est interdite et l'apport de SO₂ est déconseillé.

Seuls certains produits sont autorisés (soufre compressé, mèche soufrée sur support cellulose, solutions sulfureuses fraîches < 5% et préparées sur l'exploitation et SO₂ pur liquéfié). Des doses maximales de SO₂ total sont à respecter pour chaque type de vin (70 mg/l pour les rouges, 90 mg/l pour les rosés et les blancs secs). Une quarantaine de vigneron·s y sont adhérents en France.

Source : natureetprogres.org



DEMETER et BIODYVIN



Les vins certifiés AB et qui suivent une démarche biodynamique peuvent accéder à la certification DEMETER ou BIODYVIN. En Provence-Alpes-Côte d'Azur, il existe une centaine de domaines viticoles référencés chez DEMETER et une cinquantaine chez BIODYVIN.

La culture biodynamique est avant tout un travail de soin de la terre. Le domaine viticole est considéré comme un organisme vivant. Le sol cultivé n'est pas un simple support pour la vigne mais bien un milieu de vie, source d'énergie pour la plante tout comme son environnement aérien. Les échanges entre la biologie du sol et son système racinaire et foliaire permettent l'expression du terroir dans les raisins. Plutôt que de standardiser, l'idée est de cultiver la différence et l'authenticité de goût.

L'association DEMETER France assure la certification des produits issus de l'agriculture biodynamique et permet l'utilisation de la marque DEMETER. Les vins DEMETER satisfont aux exigences du règlement européen sur l'agriculture biologique et répondent aux cahiers des charges de production et de vinification en biodynamie.

Source : bio-dynamie.org et demeter.net

BIODYVIN est un label contrôlé par un organisme certificateur. Il répond à un cahier des charges international sur la viticulture biodynamique, coordonné et géré par le Syndicat International des Vignerons en Culture BioDynamique (SIVCBD). Il s'agit d'une association regroupant des vigneron·s engagés dans la culture biodynamique et participant à des travaux de recherches sur la biodynamie.

Source : biodyvin.com





Le vignoble bio français

La filière viticole bio est l'une des filières végétales bio les plus dynamiques en France. Entre 2007 et 2014, les surfaces certifiées bio sont passées de 10 000 à 66 210 hectares. En France, les vignobles bio occupent plus de 8% de la surface viticole totale.

En France, 70% des surfaces de vignes bio sont concentrées dans 3 régions :

1 – Languedoc-Roussillon (1 267 viticulteurs bio, 21 036 ha dont 3 275 en conversion)

2 – Provence-Alpes-Côte d'Azur (923 viticulteurs bio, 15 444 ha dont 3 615 ha en conversion)

3 – Aquitaine (735 viticulteurs bio, 9 752 ha dont 1 668 ha en conversion)

Le vignoble bio français est le 2ème vignoble bio le plus important au niveau mondial (production et superficie), et la France est également le 1er marché pour les vins bio.

Evolution du vignoble bio français (2015)

+ 102 000 ha de vignes bio et + 3,5 millions d'hl de vins bio



Chiffres clés en France :

- 66 210 ha
- 11 523 ha en conversion (17%)
- 8,2% du vignoble national
- 5 088 exploitations
- Evolution surface 2014-2015 : 3% (Estimation)

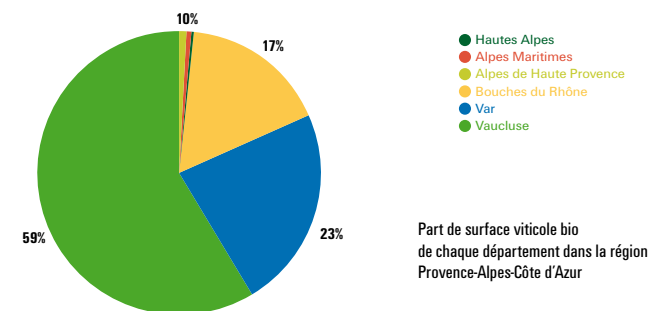
Source : Millésime Bio, Agence Bio - 2016

Le vignoble bio en Provence-Alpes-Côte d'Azur

La région Provence-Alpes-Côte d'Azur conserve la 1ère place en taux de S.A.U bio dans son vignoble, et la 2ème en surface de raisins de cuve bio, derrière le Languedoc-Roussillon.

Les régions Provence-Alpes-Côte d'Azur et Languedoc-Roussillon forment donc le 1er bassin viticole bio français, avec plus de 36 000 ha, soit près de 55% du vignoble national bio.

En 2014, tandis que certains départements ont connu une augmentation relativement importante de leurs surfaces viticoles bio, tels que les Bouches-du-Rhône (+10%) et les Alpes-de-Haute-Provence (+40%); d'autres tels que les vignobles des Alpes-Maritimes et du Var, ont du faire face à une baisse des conversions et même une diminution de leurs surfaces. Cependant, le Var reste encore aujourd'hui, le 1er département viticole bio en surface et le 2ème en nombre d'exploitations viticoles bio en France.



Chiffres clés en Provence Alpes Côte d'Azur :

- 15 444 ha soit la 2ème région française
- 3 615 ha en conversion (24%)
- 17,2% du vignoble régional (17% en 2012)
- 923 exploitations viticoles (+1%)
- Evolution surface 2013-2014 : + 601 ha (+2%)

Sources : La Bio dans les territoires, édition 2015, Agence Bio / Fiche filière vitiviniculture biologique en PACA, édition 2014, Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur





Consommation et marchés

En France, le vin bio représente 11% de la valeur du marché des produits bio. La valeur des ventes de vins bio en France (hors export) a été estimée à 503 millions d'euros en 2013, soit une progression de 21,7% par rapport à 2012 (due à la hausse des volumes mis en marché et très peu due à l'évolution des prix). La vente des vins bio à l'export est évaluée à 223 millions d'euros en 2013, ce qui représente 60% des exportations françaises de produits bio. De marché de niche, le secteur des vins bio est en train de devenir une filière à part entière.

Un français sur trois achèterait au moins une fois par an du vin bio. La préservation de l'environnement est le second critère dans les motivations d'achat d'une bouteille de vin bio après l'origine. Les Français dépenseraient d'ailleurs en moyenne 8,70 euros pour une bouteille de vin bio destinée à leur consommation quotidienne (contre 6,90€ pour une bouteille de vin conventionnel) et 15,20€ pour une bouteille à offrir (contre 14€ en conventionnel).

L'export et la vente directe représentent à eux seuls, près de 60% des ventes de vin bio en 2013.

En Provence-Alpes-Côte d'Azur, 500 viticulteurs bio, soit près des deux tiers, pratiquent la vente directe. La vente dans les magasins bio spécialisés (27%) et aux artisans et commerçants (17%) est également assez bien développée pour le vin bio. La grande distribution représente quant à elle 19% des ventes.

Sources : Données marché SudVinBio - Agence bio / Fiche filière viti-viniculture biologique en PACA, édition 2014, Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur

Les appellations ou dénominations d'origine en Provence-Alpes-Côte d'Azur

L'IGP ou Indication Géographique Protégée désigne un vin provenant d'un lieu particulier et dont certaines de ses caractéristiques sont liées à cette origine géographique. Comme pour les AOC, chaque IGP est définie par un cahier des charges. Les IGP sont venues remplacer les vins de Pays depuis le 1er août 2009. Les IGP suivantes sont présentes en Provence-Alpes-Côte d'Azur : Aigues, Alpes-de-Haute-Provence, Alpes-Maritimes, Alpilles, Argens, Bouches-du-Rhône, Coteaux des Baronnies, Coteaux du Verdon, Hautes-Alpes,

Maures, Méditerranée, Mont-Caume, Principauté d'Orange, Sainte-Baume, Var et Vaucluse.

L'AOC ou Appellation d'Origine Contrôlée est appelée AOP ou Appellation d'Origine Protégée au niveau européen. Les vins en AOC sont issus de territoires délimités et de cépages particuliers, ils répondent à des règles de vinification et de production précises comme par exemple le rendement de base à l'hectare ou encore le degré alcoolique. Un cahier des charges précis et validé par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) définit chaque AOC.

Le vignoble de Provence

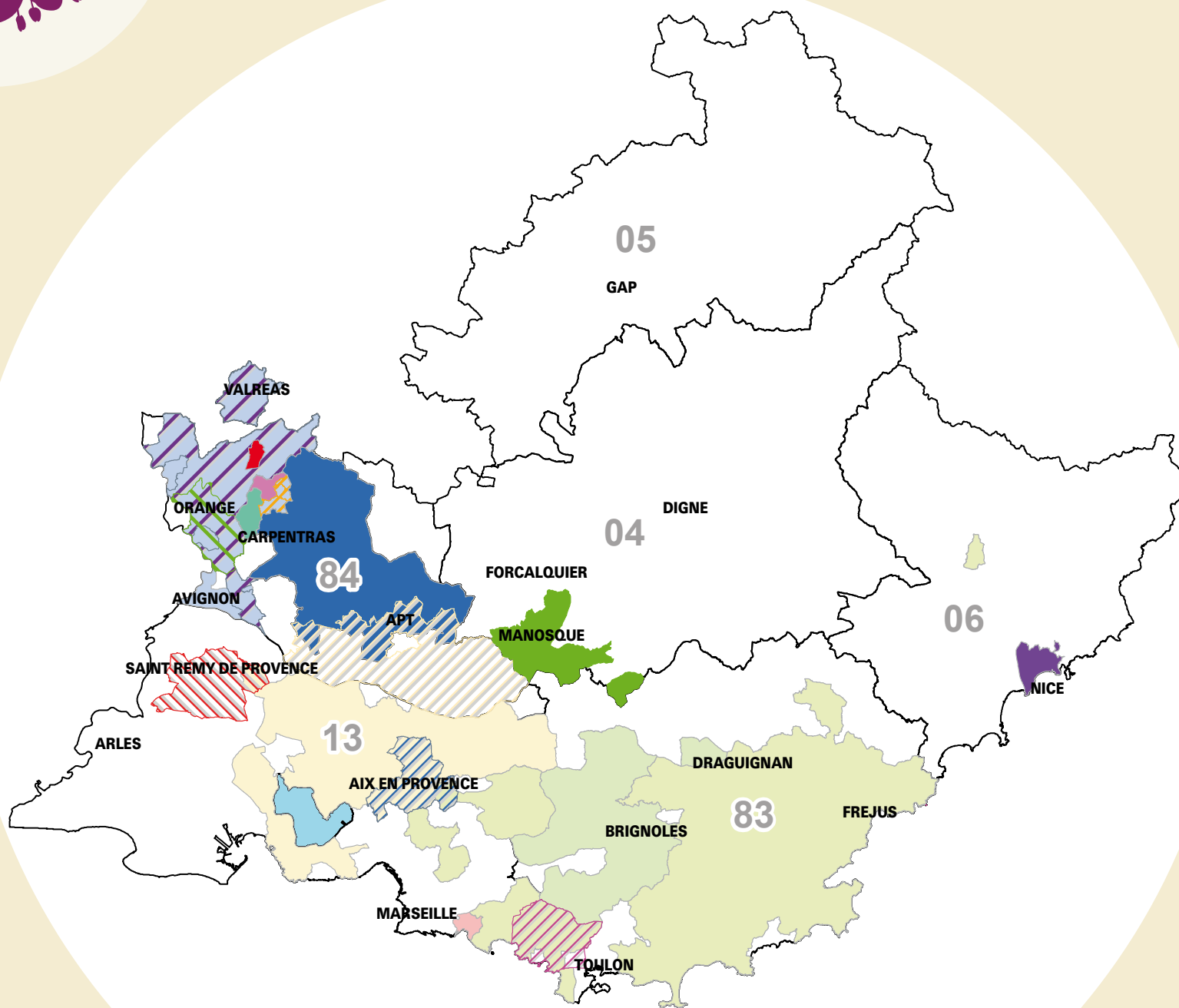
Vieille de plus de 2000 ans, la culture de la vigne s'étend entre Nice, Marseille et Saint-Rémy-de-Provence. L'ensoleillement caractérise ce vignoble, ainsi qu'une diversité de sols importante allant du granite et schiste dans le massif des Maures au calcaire à Cassis. Les AOC du vignoble de Provence sont au nombre de neuf : Bandol, Bellet, Cassis, Coteaux d'Aix-en-Provence, Coteaux Varois en Provence, Côte-de-Provence, Les Baux-de-Provence, Palette et Pierrevet. A noter que 85 % des surfaces de l'appellation Baux-de-Provence sont en bio. La superficie de l'ensemble de ces AOC est de 26 000 ha (bio et conventionnel confondus), avec une production de 1 200 000 hl annuelle (+ de 160 millions de bouteilles) et une majorité des vins en rosé. Les cépages utilisés sont le grenache, le cinsault, le tibouren, le mourvèdre, le carignan, le rolle, la clairette et le bouboulenc.

La Vallée du Rhône

Les vignobles de la Vallée du Rhône comprennent plusieurs AOC allant du département du Rhône au département du Vaucluse. Elles s'étendent sur 71 014 ha (dont 6 000 Ha bio soit 10%) avec une production de 2 500 000 hl (dont 200 000 hl bio) avec une majorité de vin rouge. Les sols sont de type argileux, siliceux ou calcaire. Seules les AOC du sud du vignoble appartiennent à la région Provence-Alpes-Côte d'Azur : Beaumes-de-Venise et Muscat de Beaumes-de-Venise, Châteauneuf-du-Pape, Côtes-du-rhône, Côtes du-Rhône-Villages, Gigondas, Lirac, Luberon, Rasteau, Tavel, Vacqueyras et Ventoux. Les cépages rencontrés sont la syrah, le grenache, le mourvèdre, le cinsault, le carignan, le grenache blanc, la clairette, la marsanne, le bouboulenc, la roussanne ou encore le muscat.



Carte des AOC en Provence - Alpes-Côte d'Azur



Vignobles de la Vallée du Rhône

- Beaufort-de-Venise & Muscat-de-Beaufort-de-Venise
- Châteauneuf-du-Pape
- Côtes-du-Rhône
- Côtes-du-Rhône-Villages
- Gigondas
- Luberon
- Rasteau
- Ventoux

Vignobles de Provence

- Bandol
- Bellet
- Cassis
- Coteaux-d'Aix-en-Provence
- Coteaux-de-Pierrevet
- Coteaux-Varois-en-Provence
- Côtes-de-Provence
- Les Baux-de-Provence
- Palette



Pierre FERAUD,

«Pour comprendre la vigne, il faut penser vin...»

Le domaine de la Gasqui se transmet de père en fils depuis bientôt trois générations. Il s'agit d'un petit domaine familial possédant des vignes anciennes, qui n'ont jamais connu d'engrais et ont toujours été conduites dans le respect de la terre.

Nous sommes des vigneron traditionnels, des hommes de la terre, qui privilégient des pratiques ancestrales, en accord avec la nature et notre philosophie de la vie (vendanges manuelles en caisses, pressurage à l'ancienne...). Le bio, ce n'est pas une question de mode ou de label, c'est surtout une histoire d'éthique pour notre famille, pour préserver notre santé et l'environnement mais également un choix lié à notre passion du métier, qui nous pousse toujours plus à satisfaire notre curiosité, en expérimentant de nouvelles techniques, telles que la biodynamie par exemple.

De plus, nous avons la chance de travailler dans un cadre exceptionnel : le domaine est entouré par la forêt, avec un écosystème d'une grande biodiversité, qui permet au vignoble d'être épargné par la plupart des maladies (pas de flavescence dorée ni de vers de grappe). Le seul bémol est peut être constitué par un gros ravageur contre lequel il est difficile de lutter : les sangliers, ces fins gourmets qui raffolent des plus beaux raisins...

Si le domaine est préservé, néanmoins, nous nous sommes rendus compte de l'impact du réchauffement climatique, et de son incidence sur nos vins (degrés d'alcoolisation qui augmentent), il a donc fallu nous adapter, notamment en modifiant la taille des ceps pour laisser la vigne produire plus de grappes de raisins et ainsi diluer le sucre pour réduire les degrés d'alcoolisation.

Dans ce lieu où règnent convivialité et charmes typiques du terroir provençal, une même passion anime les hommes au fil des siècles : la passion du travail du sol et de la vigne dans le respect de la nature, qui fait toute la rareté et l'authenticité des arômes de nos vins.

Pierre FERAUD,
Domaine de la Gasqui (84)




François COMBARD

La viticulture bio : entre agronomie et philosophie...

Pionnier dans l'agriculture biologique depuis bientôt 40 ans, le Domaine Saint André de Figuière était déjà en bio bien avant d'appartenir à notre famille en 1992. Par conviction au départ et pour ce qui est devenue par la suite une philosophie, nous avons voulu perpétuer l'histoire de ce domaine précurseur du bio, et ainsi préserver l'environnement, la santé des personnes travaillant sur le domaine ainsi que celle de nos clients. Et pour ce faire, il nous a fallu à tout prix sauvegarder nos sols. Car c'est sur ces derniers à base de schiste, acides et plutôt pauvres que se développe le fruit de notre passion. Un travail important est donc nécessaire pour préserver la biodiversité et la fertilité de ces sols, afin d'appriivoiser ce terroir, qui se révèle à travers l'originalité et l'excellence des vins du domaine.

Il faut insuffler de la vie dans les sols grâce à des techniques agronomiques que l'on pourrait qualifier d'innovantes dans l'agriculture moderne, mais qui en réalité ne font que renouer le lien avec une certaine logique du cycle du vivant et une agriculture traditionnelle : comme l'apport de compost végétal, la pâture d'ovins entre les rangs (fumier) ou encore l'enherbement (azote)...

Ces dernières années, il faut noter que les effets du changement climatique se font de plus en plus ressentir. En effet, nous avons dû faire face à des vagues de mildiou à chaque printemps trop humide. Ce qui nous amène encore aujourd'hui à nous interroger sur les dosages de cuivre, seul moyen de lutte, qui nous paraissent toujours trop importants. Une autre difficulté, survient à cause de la montée des températures : elle a pour conséquence d'augmenter les degrés d'alcoolisation des vins issus de cépages précoces tels que le Grenache. Si nous n'irriguons pas les vignes trop exposées et si nous n'anticipons pas les vendanges, qui se font de plus en plus tôt et sur des périodes raccourcies, il devient de plus en plus difficile de maintenir la qualité originelle du vin.

Mais malgré ces difficultés, grâce à une bonne organisation, à de la vigilance, et surtout à notre passion du métier... le vignoble prospère en bio car il s'agit d'une évidence : on ne peut produire de bons vins que dans le respect de la terre.

François COMBARD,
Domaine Saint André de Figuière (83)






Guide des vignerons de Provence-Alpes-Côte d'Azur



Utilisation du guide

166 vignerons bio et 3 caves coopératives de la région ont manifesté leur souhait de figurer dans cette nouvelle édition du Guide des Vignerons Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Chaque domaine vinicole et chaque cave coopérative comporte un numéro qui vous permet de les situer sur les cartes départementales. Nous avons choisi de classer les domaines et les caves coopératives par département de production. Les trois départements alpins de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (Alpes-Maritimes, Alpes-de-Haute-Provence et Hautes-Alpes) ont été regroupés au vu du nombre réduit de vignerons de ces territoires.

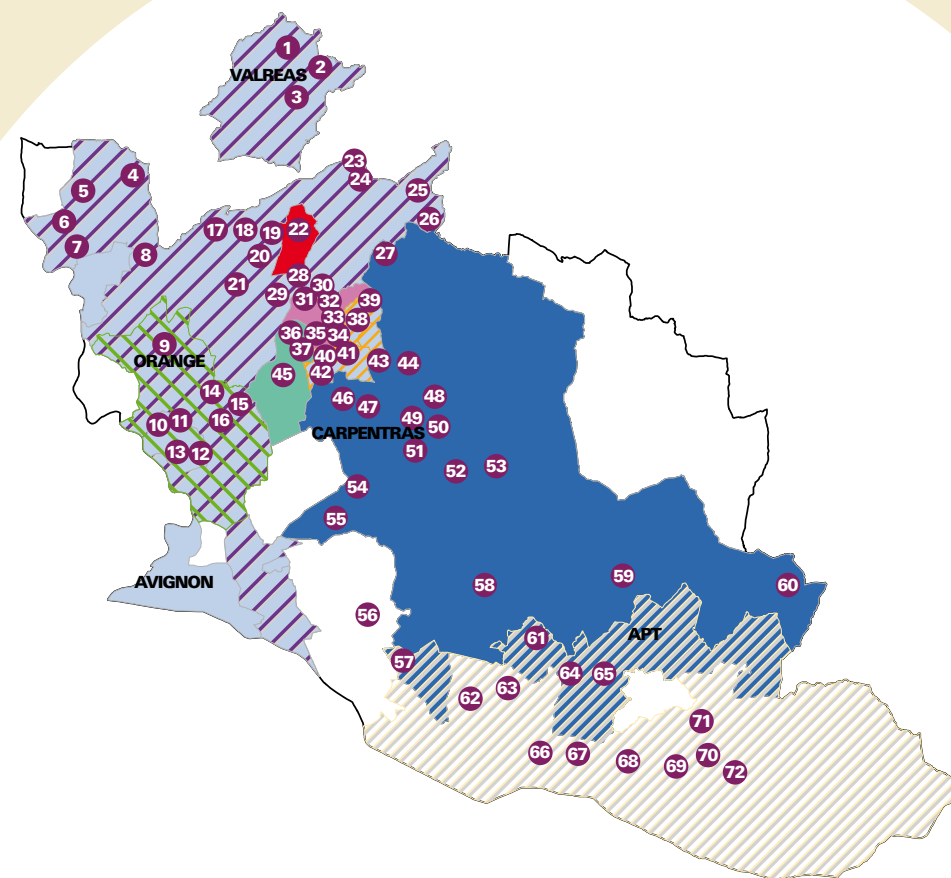
A la fin du guide, un index alphabétique des noms de domaines vous permet de retrouver chaque vigneron ou cave coopérative via son numéro.

**Nous vous souhaitons une bonne visite
et surtout une excellente découverte
des vins de notre région !**



Vignerons du Vaucluse

Le département du Vaucluse...



1 D DOMAINE DU VAL DES ROIS Emmanuel BOUCHARD

201 route de Vinsobres - 84600 VALREAS
04 90 35 04 35 - 06 51 76 84 48 - Fax 04 90 35 24 14
info@valdesrois.com
www.valdesrois.com

10 ha en bio / 400 hl

AOC / AOP Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages Valreas. Vin de table Mo usseux de qualité (Bourboulenc). VALREAS 2021

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi 9h30-12h30 et 15h-19h
Dégustation gratuite - Accueil de groupe - Possibilité de repas sur place : assiette-dégustation ou repas complet. Uniquement sur RDV

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, grossistes

De 6,5 à 12 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Dégustation verticale (anciens millésimes) : sur rendez vous
Produits locaux (lavande, confiture, miel,...). Repas truffe et vins (en janvier et février). Visite du vignoble. Découverte d'orchidées sauvages (mai-juin)

2 D DOMAINES DE LUMIAN & CAROLINE BONNEFOY Caroline BONNEFOY et Gilles PHÉTISSON

Chemin de la plaine de Lumian - Route de Montélimar
84600 VALREAS
06 87 14 21 48 - Fax 04 90 35 18 38
domainedelumian@wanadoo.fr
https://www.viniguide.fr/+phetissonbonnefo

80 ha en bio / 3100 hl

AOC / AOP Côtes du Rhône, Villages, Villages Valréas, Rasteau, Beaumes de Venise, Ventoux. IGP Méditerranée

Vente directe au caveau

Tous les jours 9h-18h.
Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 6 à 12 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Nombreux produits du terroir proposés au caveau: miel, olives de Nyons, charcuterie, huile essentielle de lavandin,...
Mise à disposition d'une aire de repos pour les camping-cars.

3 D DOMAINE DE LA PRÉVOSSE DAVIN Henry

Route de montélimar - 84600 VALREAS
04 90 35 67 13 - 06 85 84 85 37
laprevosse@sfr.fr

30 ha en bio / 1200 hl

AOC / AOP Côtes du Rhône Village Valreas. Vin de Pays Vaucluse

Vente directe au caveau : Sur RDV. Dégustation gratuite

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 5,50 à 10 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

4 D DOMAINE BASTIDE JOURDAN Jean-Pierre JOURDAN

1414 avenue Emile Lachaux - 84500 BOLLENE
04 90 40 15 68
bastidejordan@gmail.com
www.domainebastidejordan.com

18 ha en bio (5 ha en conversion) / 1200 hl

AOC / AOP Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages Rochegude. IGP Vaucluse et Méditerranée. Vin de Pays. Vin de table Vin du Soleil

Vente directe au caveau

Tous les jours 9h-12h et 14h-19h. sauf dimanche. Dégustation gratuite. Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 4 à 18 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Tous produits du terroir plus crus de la vallée du rhone. 3 gites avec piscine.



5 D DOMAINE JULIEN DE L'EMBISQUE Thierry et Fabien GAÏDE

1791 L'Embisque - 84500 BOLLENE
06 77 50 68 56 - 04 90 30 56 34
domaine-st-julien@orange.fr
www.julien-de-lembisque.fr

30 ha en bio (30 ha en conversion)

AOC / AOP Côtes du Rhône Villages et Côtes du Rhône

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi 10h-12h et 14h-19h / dimanche 10h-12h. Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV. Locaux adaptés aux personnes handicapées

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes, marchés / AMAP/ sociétés de paniers

De 7 à 70 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Réseau Bienvenue à la ferme, France Passion. Table de dégustation de 15 personnes pour séminaire ou cours d'initiation à la dégustation. Visite de cave et ballade dans les vignes.

Vins primés à différents concours et Guide Hachette.



6 D DOMAINE DE LA GUICHARDE GUICHARD Arnaud

Derboux - 84430 MONDRAGON
06 48 17 79 91 - 04 90 30 17 84
info@languicharde.fr
www.guicharde.fr

35 ha en bio / 1100 hl

AOC / AOP Côte du Rhône Village, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône. Vin de Pays

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi 10h-12h30 et 15h-18h
sur RDV WE et Jours Fériés

Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 6 à 16 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Huile d'olive, gîte, chambre d'hotes.

7 D DOMAINE LA CABOTTE Marie-Pierre PLUMET D'ARDHU

Derboux
84430 MONDRAGON
04 90 40 60 29
domaine@cabotte.com
www.cabotte.com

30 ha en bio / 1000 hl

AOC / AOP Châteauneuf du Pape, Massif Uchaux, AOC / AOP Côtes du Rhône

Vente directe au caveau

Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 7 à 30 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Sentier viticole, visite des vignes et de la cave

8 D CHÂTEAU SAINT ESTEVE D'UCHAUX Marc FRANCAIS

1100 Route de Serignan - 84100 UCHAUX
04 90 40 62 38 - Fax 04 90 40 63 49
chateau.st-estève@wanadoo.fr
www.vins-saint-estève.com

45 ha en bio / 1900 hl

AOC / AOP Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux. IGP Méditerranée

Vente directe au caveau

Du Lundi au Vendredi 9h30-12h et 14h30-18h

Le samedi de Mars à Octobre + Décembre et les dimanches de Juillet et Août 10h-12h et 15h-18

Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 5,40 à 29 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les +



9 D DOMAINE LOU FREJAU CHASTAN Serge, Christiane, Julien, Sandrine

1858 Chemin de la Gironde - 84100 ORANGE
04 90 34 83 00 - 06 07 45 77 14 - Fax 04 90 34 48 78
loufrejau@wanadoo.fr
www.domaineloufrejau.com

19 ha en bio / 500 hl

AOC / AOP Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône Villages, Côtes du Rhône. Vin de table Loufrejau

Vente directe au caveau

Du lundi au vendredi 9h-17h. Samedi sur RDV

Dégustation gratuite - Accueil de groupe à définir avec le (les) responsable(s).

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, grossistes

De 5,50 à 36 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Visite de cave, réception cars. Au caveau vente d'accompagnants de vins (tapenade olives, caviar d'aubergines...). Journée Portes Ouvertes Visite commentée, dégustation...possibilité de restauration sur place, chaque année fin Mai.



10 D DOMAINE L'OR DE LINE Gérard et Paule JACUMIN

28 rue Porte Rouge - 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE
04 90 83 74 03
lordeline@free.fr
http://www.chateauneufbio.com

9 ha en bio / 300 hl

AOC / AOP Châteauneuf-du-Pape. Vin de table Syrah

Vente directe au caveau

Dégustation gratuite

Vente extérieure : restaurateurs, magasins spécialisés, grossistes

De 5,60 à 35 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les +

Vignerons bio du Vaucluse

11 ► DOMAINE DE BEAURENARD Daniel et Frédéric COULON

10 Avenue Pierre du Luxembourg - BP 20
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE
07 61 09 78 75
contact@beaurenard.fr
www.beaurenard.fr

66 ha en bio / 1500 hl

AOC / AOP Châteauneuf-du-Pape, Rasteau et Côtes-du-Rhône

Vente directe au caveau

Du Lundi au Samedi 9h30-12h et 13h30-17h30

De Pâques à Fin Septembre 7/7 9h30-12h et 13h30-17h30

Dégustation gratuite - Accueil de groupe uniquement sur réservation

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 8 à 49 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les +



12 ► DOMAINE LA CÉLESTIÈRE BEATRICE Joyce

1956 route de Roquemore
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE
04 90 25 28 92 - Fax 04 90 25 33 29
info@lacelestiere.fr
www.lacelestiere.fr

26 ha en bio / 477 hl

AOC / AOP Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône. Vin de Pays Vaucluse. Vin de table La Célestière

Vente directe au caveau

Du lundi au vendredi : 9h-12h et 13h-18h. Sauf mercredi : 9h-12h/14h-18h - Sur RDV

Dégustation gratuite - Accueil de groupe de 12 personnes maximum.

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 25 à 60 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Cuvée issue de vieilles vignes dont la Croze 100% Grenache



13 ► DOMAINE LES GIRARD DU BOUCOU Jacques GIRARD

Mas le Boucou, 23 route de Bédarrides
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE
06 12 24 42 01 - 04 90 83 78 14 - Fax 08 26 38 41 62
contact@mas-du-boucou.com
www.mas-du-boucou.com

5,5 ha en bio / 150 hl

AOC/AOP Châteauneuf du Pape

Vente directe au caveau

Tous les jours d'été (juin à août) 10h-19h au caveau du village (30 rue des Papes). En hiver sur RDV.

Dégustation gratuite - Accueil de groupe 15 personnes max

Vente extérieure : Vente aux restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 19 à 30 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Gîte rural



14 ► DOMAINE DE FONTAVIN HELENE Chouvet Coton

1468 route De La Plaine - 84350 COURTHEZON
04 90 70 72 14 - Fax 04 90 70 79 39
helene-chouvet@fontavin.com
www.fontavin.com

45 ha en bio / 1400 hl

AOC / AOP Châteauneuf du pape, Gigondas, Vacqueras, Côtes du Rhône, Muscat de Beaumes de venise. Vin de table Les Vignes de Jo (Le p'tit dernier de Fontavin).

Vente directe au caveau

De 9h-12h15 et de 14h-18h15 du lundi au samedi compris (à partir de 10h le samedi)

Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV - jusqu'à 45 personnes. Possibilité de visites en anglais

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 6 à 46 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Domaine familial morcelé sur 8 communes différentes. La diversité des terroirs et des appellations est liée à l'histoire du domaine et aux ancêtres d'Hélène Chouvet, l'actuelle vigneronne qui est la 7^{ème} génération ! La totalité du domaine est en bio depuis 2008.



15 ► DOMAINE BERTHET-RAYNE Laure BERTHET-RAYNE

2334 route de Caderousse - 84350 COURTHEZON
04 90 70 74 14
christian.berthet-rayne@wanadoo.fr
www.berthet-rayne.fr

26 ha en bio / 806 hl

AOC / AOP Châteauneuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône

Vente directe au caveau

Du Lundi au Vendredi 9h-12h et 13h30-17h30, le week-end sur RDV
Dégustation gratuite

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 6,60 euros à 16 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les +



16 ► CLOS DU CAILLOU VACHERON Sylvie

1600 chemin St Dominique - 84350 COURTHEZON
04 90 70 73 05 - Fax 04 90 70 76 47
sylvie@closducaillou.com
www.closducaillou.com

62 ha en bio (7 ha en conversion) / 1500 hl

AOC / AOP Côtes du Rhône, Châteauneuf du Pape

Vente directe au caveau

Lundi au samedi 9h-12h et 13h30-17h30. Samedi après-midi sur RDV du 1er octobre au 4 février inclus Sur RDV

Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 10 à 70 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Visite de la cave souterraine



17 ► LE VIN DE BLAISE Stéphanie ROUGNON

46 avenue Jean Jaurès - 84290 SAINT-CECILE-LES-VIGNES
06 23 02 89 66
stephanie.rougnon@gmail.com
www.facebook.com/levindeblaise

3 ha en conversion (2^{ème} année) / vinification naturelle

AOC / AOP Côtes-du-Rhône, IGP Vaucluse

Vente directe au caveau

Vente directe sur RDV

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 8 à 12 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les +



18 ► DOMAINE DE L'ORATOIRE SAINT-MARTIN Frédéric et François ALARY

570 route de St Roman - 84290 CAIRANNE
04 90 30 82 07
contact@oratoiresaintmartin.com
www.oratoiresaintmartin.com

25 ha en bio / 800 hl

AOC / AOP Côtes du Rhône Village, Cairanne

Vente directe au caveau

9h-12h et 14h-18h30.

Dégustation gratuite - Accueil de groupe 15 pers max

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 7,50 à 18,50 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les +



19 ► DOMAINE DES AMADIEU Corine et Yves-Jean HOUSER

450 chemin de Beauregard - 84290 CAIRANNE
06 87 72 85 42 - 04 90 66 03 48 - Fax 04 90 66 03 48
yvesjeanhouser@orange.fr
domainedesamadieu.com

7 ha en bio / 250 hl

AOC / AOP Côte du Rhône Village, Cairanne

Vente directe au caveau

10h-18h : Non-Stop Sur RDV

Dégustation gratuite - Accueil de groupe de 25 pers. max sur réservation

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 7 à 17 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Visite de la cave et des vignes.

20 ► DOMAINE ALARY ALARY DENIS

1345 route de Vaison - La Font d'Estevenas
84290 CAIRANNE
04 90 30 82 32 - Fax 04 90 30 74 71
alary.denis@wanadoo.fr
www.domaine-alary.fr

25 ha en bio (4 ha en conversion) / 1200 hl

AOC / AOP Côtes du Rhône, Cairanne, Vin de Pays Principauté d'Orange

Vente directe au caveau

9h-12h et 14h-18h de Mai à Octobre. Sur RDV les autres mois de l'année
Dégustation gratuite - Accueil de groupe maxi 20 pers. sur RDV.

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 5 à 14 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les +



21 ► DOMAINE VALAND - RENARD ANDRIEU M-C., VALADIER P.

31 chemin des Muletiers - Le Vieux Travaillan
84850 TRAVAILLAN
04 90 37 71 73 - 06 18 53 10 64 - 06 20 91 70 91
Fax 04 90 37 78 35
valadier17@orange.fr
www.domainevaland.com

15 ha en bio (30 ha en conversion) / 1600 hl

AOC / AOP Cairanne, Plan de dieu, Vin de Pays Principauté d'Orange, Côtes du Rhône

Vente directe au caveau

Tous les jours 8h-12h et 14h-17h30. Samedi et dimanche sur RDV.

Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 4,50 à 17 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Jus de raisins, huile de pépins de raisins.



22 ▸ DOMAINE DES COTEAUX DES TRAVERS CHARAVIN Robert

15 route de la cave - 84110 RASTEAU
04 90 46 13 69
coteaux-des-travers@rasteau.fr
www.coteaux-des-travers.com

14 ha en bio / 350 hl

AOC / AOP Rasteau, Cairanne, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages et Vin Doux Naturel

Vente directe au caveau

De Décembre à Février : 10h-17h. De Mars à Mai et de Septembre à Novembre : 10h-18h. Juin-Juillet - Août : 10h-19h
Dégustation gratuite - Accueil de groupe maxi 30 personnes

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 7 à 14 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + 



23 ▸ DOMAINE DES ADRÈS TARDIEU Thierry et BOUTIN Marion

Quartier Saint-Laurent - 84110 VILLEDIEU
06 83 34 64 37 - 06 11 44 53 08
domainedesadres@live.fr
www.domainedesadres.fr

20 ha en bio / 1000 hl

AOC / AOP Côtes du Rhône Rouge Traditionnel, Rouge Fûté (fût de chêne), Rouge Vent d'Ange (sans sulfite ajouté), Rosé, Blanc. IGP Rouge Merlot. Vin de Pays Rouge Merlot. Vin de table Blanc sec, Blanc Mousseux et Blanc Surmuri, Rouge

Vente directe au caveau

du lundi au vendredi de 15h à 19h et le samedi de 9h à 12h30
fermé les 01/01, 01/05 et 25/12 et à voir pour les autres jours fériés
Dégustation gratuite - Accueil de groupe 25 personnes maximum voir avec Marion Boutin

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 4,80 à 9,80 euros bouteilles / De 10 à 35 euros cubis/ Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les +  Maraichage diversifié toute l'année serre et plein champ, olives de bouche, huile et tapenade, cerises, abricots, melons, prunes et raisins. Activités équestres de loisir et de formation tous niveaux et toute l'année. Accueil pédagogique d'Education à l'Environnement en milieu rural scolaires centres de loisir et sociaux et Accueil agritouristique familles, groupes ainsi que Visites d'exploitation toute l'année sur réservation. Points de vente collectifs de producteurs à L'Isle sur la Sorgue (84) « la Banaste », à Nyons (26) « la Biasse Paysanne » et à Arbois (91) « Brin de Paille ».



24 ▸ DOMAINE DENIS TARDIEU TARDIEU Denis

Route de mirabel - 84110 VILLEDIEU
04 90 28 95 99
contact@domainedenistardieu.com
domainedenistardieu.com

12 ha en bio / 400 hl

AOC / AOP Côtes du Rhône

Vente directe au caveau

Sur RDV
Dégustation gratuite - Accueil de groupe 10 maximum

Vente extérieure : restaurateurs, magasins spécialisés

De 7 à 9 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les +  Nectar, sirop, confiture d'abricot, confiture de figues, huile d'olives de Nyons, olives, tapenade. Gîte 7 personnes.



25 ▸ DOMAINE SAINT APOLLINAIRE DAUMAS Elodie

90 route de Faucon - 84110 PUYMERAS
06 64 29 01 04
domaine-st-apo@orange.fr
domaine-st-apollinaire.com

12 ha en bio / 501 hl

AOC / AOP Côtes du Rhône. Vin de table Dynorga

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h sauf dimanche et jours fériés
Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur réservations 5 jours avant.

Vente extérieure : cavistes, magasins spécialisés

Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + 



26 ▸ DOMAINE FAUCON DORÉ BEAUMONT Jean et Damien

92 chemin Du Jas - 84110 FAUCON
04 90 46 46 01
faucun.dore@gmail.com
http://faucun-dore.free.fr/

27 ha en bio / 1100 hl

AOC / AOP Côtes du Rhône. IGP Méditerranée

Vente directe au caveau

En saison de juin à octobre tous les jours 10h-12h et 14h-19h
De novembre à mai du mardi au jeudi 10h-12h et de 14h-18h sur RDV
le vendredi et samedi, cave fermée le dimanche et lundi
Dégustation gratuite - Accueil de groupe uniquement sur rendez-vous

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 5,50 à 47 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les +  Huile d'olive. En saison visite guidée de cave le jeudi à 17h30. vidéo.  et  sur rdv.



27 ▸ DOMAINE DE LA VERRIÈRE (CHÊNE BLEU) Gallucci Jean-Louis

La Verrière - chemin de la Verrière - 84110 CRESTET
04 90 10 06 30
contact@chenebleu.com
www.chenebleu.com

22 ha en conversion / 3800 hl

AOC / AOP Ventoux. IGP Vaucluse

Vente directe au caveau

Du lundi au vendredi (du 1/10 au 30/04) 9h-17h. Du lundi au samedi (du 1/05 au 31/10) 9h-18h. Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 18 à 65 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les +  Visite de cave, dégustation. Offres déjeuner de mai à octobre sur réservation. Boutique avec produits régionaux et accessoires pour amateurs de vin. Formation WSET « Extreme Wine » annuelle ; avec hébergement. Contactez-nous pour possibilité de : Formation vin/Cours de cuisine/Location de caveau pour événementiel/Location maison de luxe/Vols en Hélicoptère au-dessus des Dentelles de Montmirail/Mont Ventoux/Autres activités...



28 ▸ DOMAINE DES PASQUIERS LAMBERT Jean Claude et Philippe

10 route d'Orange - 84110 SABLET
04 90 46 83 97 - 06 85 38 52 89 - Fax 04 90 46 83 97
domainedespasquiers@terre-net.fr
www.domainedespasquiers.fr

60 ha en bio (15 ha en conversion) / 2700 hl

AOC / AOP Gigondas, Côtes du Rhône Villages, Sablet et Plan de Dieu, Côtes du Rhône. Vin de Pays Vaucluse

Vente directe au caveau

Du lundi au vendredi : 8h-12h et 14h-17h. Week end, jours fériés sur RDV
Dégustation gratuite - Accueil de groupe Prévenir

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 6 à 38 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + 



29 ▸ DOMAINE DES GEINES GLEIZE Jean-Pierre

908 chemin de Malijay - 84150 VIOLES
06 09 28 68 23
jean-pierre.gleize@orange.fr
http://www.domainedesgeines.fr/

11 ha en bio / 550 hl

AOC / AOP Côtes du Rhône. IGP Vaucluse

Vente directe au caveau

Le samedi 9h-19h, les autres jours sur RDV
Dégustation gratuite

Vente extérieure : cavistes, magasins spécialisés

De 5 à 11 euros / Bouteilles, Bag in box, En demi-vrac / Expédition possible



30 ▸ DOMAINE DU POURRA MAYORDOME Jean-Christian

342 route de Vaison - 84110 SABLET
04 90 46 93 59 - Fax 04 90 46 98 71
domaine.du.pourra@wanadoo.fr
www.pourra.fr

24,5 ha en bio / 330 hl

AOC / AOP Gigondas, Seguret

Vente directe au caveau

Du lundi au Vendredi, 9h-15h-11h30 et 13h45-17h. Samedi - Dimanche, sur RDV. Fermeture annuelle semaines 51 52 et 01
Dégustation gratuite - Accueil de groupe jusqu'à 25 personnes. Stationnement de bus possible

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 11 à 55 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les +  Un deuxième caveau de dégustation et vente est ouvert durant l'été au village de Séguret du mardi au samedi.



31 ▸ MOULIN DE LA GARDETTE Meunier Jean-Baptiste

11 place Gabrielle Andéol - 84190 GIGONDAS
04 90 65 81 51
info@moulindeilagardette.com
www.moulindeilagardette.com

10 ha en bio / 300 hl

AOC / AOP Gigondas

Vente directe au caveau

Du 1 mai au 31 octobre 10h-13h et 14h30-18h30
Du 1 novembre au 30 avril 10h-13h et 14h-18h

Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV et maximum 10 personnes

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 12,50 à 25 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + 



32 ▸ MAS DES RESTANQUES

FARAUD Jean-Luc et Josiane

713 route de Carpentras - 84190 GIGONDAS
06 72 75 58 86

masdesrestanques@hotmail.fr
www.masdesrestanques.com

9 ha en bio / 270 hl

AOC / AOP Gigondas, Vacqueyras, Côtes du Rhône. IGP Vin de France

Vente directe au caveau

Sur RDV. Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 6 à 15 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible



35 ▸ CLOS DU JONCUAS

CHASTAN Dany

700, route de Carpentras - 84190 GIGONDAS
04 90 65 86 86 - Fax 04 90 65 83 68

contact@closdujoncuas.fr

www.closdujoncuas.fr

AOC / AOP Gigondas. Vin de table Clos du Joncuas, AOC / AOP de Vacqueyras et CDRV Séguret

Vente directe au caveau

Du lundi au vendredi 9h-17h sur RDV. Dégustation gratuite

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 15 à 25 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + L'agriculture biologique pratiquée au Clos du Joncuas, depuis ses origines, est une philosophie de vie depuis 3 générations.

Le Clos du Joncuas niché au cœur du vignoble Gigondassien est, par son exposition, son terroir, sa méthode de culture et de vinification, un clos unique à Gigondas.



33 ▸ DOMAINE DE LA TÊTE NOIRE

DO Lucien

392 route des Princes d'orange - 84190 GIGONDAS

04 90 41 91 70

domaine@latetenoire.fr

www.latetenoire.fr

20 ha en bio / 600 hl

AOC / AOP Gigondas, Vacqueyras, Cairanne. IGP Vaucluse

Vente directe au caveau

SAISON ESTIVALE 10h-18h. HORS SAISON 9h-17h

Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 4,50 à 16 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les +



34 ▸ DOMAINE SANTA DUC

GRAS Yves

157 chemin des Hautes Garrigues - 84190 GIGONDAS

04 90 65 84 49 - 06 10 48 17 12 - Fax 04 90 65 81 63

yvesgras@santaduc.fr

www.santaduc.com

30 ha en bio / 1000 hl

AOC / AOP Gigondas, Châteauneuf du Pape. IGP Vaucluse

Vente directe au caveau

Sur RDV. Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 20 à 48 euros / Bouteilles / Expédition possible



36 ▸ CLOS DE CAVEAU

BUNGENER Henri

Chemin de Caveau - 84190 VACQUEYRAS

04 90 65 85 33 - 06 18 15 48 19

domaine@closdecaveau.com

www.closdecaveau.com

15 ha en bio / 500 hl

AOC / AOP Vacqueyras, Côtes du Rhône

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h. Le dimanche sur RDV

Dégustation gratuite - Accueil de groupe de 20 pers max

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 4 à 31,80 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Accueil œnotourisme avec balade dans les vignes et visite de cave. Plusieurs locations saisonnières avec piscine (1 pour 2 personnes / 2 pour 4 personnes / 1 pour 8 personnes).



37 ▸ DOMAINE ROUCAS TOUMBA

Eric BOULETIN

Chemin des Aires - 84190 VACQUEYRAS

06 77 49 74 37

roucas.toumba@gmail.com

15 ha en bio

AOC / AOP Vacqueyras. IGP Méditerranée.

Vin de table Les Grands Chemins

Vente directe au caveau

Sur RDV. Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 9 à 19 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Meublé de tourisme.



38 ▸ MARTINELLE

Corinna FARAVEL

La Font Valet - 84190 LAFARE

04 90 65 05 56

info@martinelle.com

martinelle.com

12 ha en bio

AOC / AOP Ventoux, Beaugues de Venise

Vente directe au caveau

Sur RDV

Dégustation gratuite - Accueil de groupe jusqu'à 10 personnes

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 10 à 15 euros / Bouteilles

Les +



39 ▸ DOMAINE BEAUVALCINTE

Sylvie et Bernard MENDEZ

La Grange Neuve - 84190 SUZETTE

04 90 65 08 37

contacts@domainebeauvalcinte.com

www.domainebeauvalcinte.com

7 ha en bio (2 ha en conversion) / 250 hl

AOC / AOP Beaugues de Venise, Ventoux

Vente directe au caveau

Toute l'année d'Avril à Septembre 10h-18h sur RDV

Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 7 à 20 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Huile d'Olive du domaine, Gîte, Dœno-Tourisme: journée vendange, secret de vins, initiation à la dégustation.... Produits du terroir. en bio depuis 2000.



40 ▸ DOMAINE BOULETIN

BOULETIN Jérôme

961 allée Flandre Dunkerque

84190 BEAUMES DE VENISE

04 90 62 95 10

jerome.bouletin84@orange.fr

www.domainebouletin.com

30 ha en bio / 1100 hl

AOC / AOP Beaugues rouge, Vacqueyras, Côtes du Rhône, Ventoux, Vin Doux Naturel Muscat de Beaugues de Venise. IGP Vaucluse

Vente directe au caveau

Du Lundi au samedi 10h-12h et 14h-18h (du 1/11 au 31/03). Du lundi au samedi 10h-12h et 14h-19h (du 1/04 au 31/10). Fermé le dimanche. Dégustation gratuite

Vente extérieure : magasins spécialisés

De 7 à 15 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Aire De Camping car au domaine.



41 ▸ DOMAINE DE FENOUILLET

Patrick et Vincent SOARD

123 allée Saint Roch - 84190 BEAUMES DE VENISE

04 90 62 95 61 - Fax 04 90 62 90 67

contact@domaine-fenouillet.fr

www.domaine-fenouillet.fr

27 ha en bio / 950 hl

AOC / AOP Beaugues de Venise, Ventoux, Muscat de Beaugues de Venise et Côtes-du-Rhône

Vente directe au caveau

Horaires d'été : 9h-12h et 14h-19h. Horaires d'hiver : 9h-12h et 13h30-18h30

Dégustation gratuite - Accueil de groupe limité à 15 personnes

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 6 à 15 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Jus de raisin, huile d'olive.



42 ▸ VIGNOBLE ALAIN IGNACE

Nelly et Alain Ignace

1727 route de Vacqueyras

84190 BEAUMES DE VENISE

06 80 45 81 74 - 04 90 62 99 06 - Fax 04 90 62 99 06

alain.ignace@wanadoo.fr

vignobleignace.com

13 ha en bio / 380 hl

AOC / AOP Muscat de Beaugues de Venise et Vacqueyras

Vente directe au caveau

Tout les jours sur RDV

Dégustation gratuite - Accueil de groupe, prévenir par mail ou téléphone

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 11 à 29 euros / Bouteilles

Les + Jus de raisin, huile d'olive.



43) DOMAINE DES ENCHANTEURS

Bertrand SEUBE & Catherine DESBOIS-MOUCHEL

52 chemin d'Aubignan
84330 SAINT HIPPOLYTE LE GRAVEYRON
06 73 99 98 26
bertrand@domainedesenchanteurs.fr
www.domainedesenchanteurs.com

3 ha en bio / 100 hl

AOC / AOP Ventoux et Muscat de Beaufort de Venise. IGP Vaucluse

Vente directe au caveau
Sur RDV - Dégustation gratuite

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 8 à 15 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les +



44) CLOS DES PATRIS MORARD Yves et Cyrille

251 route de Beaufort de Venise - 84330 CAROMB
06 03 78 19 72 - Fax 09 81 06 58 58
gaeclosdespatris@cegetel.net
closdespatris.com

20 ha en bio (1,5 ha en conversion) / 300 hl

AOC / AOP Ventoux. IGP Méditerranée

Vente directe au caveau

Tous les jours sur RDV
Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes, marchés / AMAP / sociétés de paniers. marchés : lundi, Saint Didier/mardi Caromb/mardi après midi marché des producteurs de carpentras/mercredi Malaucène/Jeu di l'Isle sur la Sorgue/vendredi Carpentras/samedi l'été le Barroux.

Les + Le clos des Patris vous propose des vins élaborés à la main sans conservateurs ni produits œnologiques. Les vins sont issus uniquement de raisins bio. Vous trouverez aussi de l'huile d'olives et du raisins de table en saison.



45) DOMAINE LE SANG DES CAILLOUX Frédéric et Serge FERIGOLE

4853 route de Vacqueyras - 84260 SARRIANS
04 90 65 88 64
contact@sangdescailloux.com
www.sangdescailloux.com

17 ha en bio / 450-500 hl

AOC / AOP Vacqueyras. Biodynamie

Vente directe au caveau

Du lundi au vendredi 9h30-12h et 14h-18h et le samedi 15h-18h
Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV pour les groupes de plus de 4 personnes

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 16 à 21 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les +



46) CHÂTEAU SAINT SAUVEUR REY Guy

1451 avenue Joseph Vernet - 84810 AUBIGNAN
04 90 62 60 39 - Fax 04 90 62 60 46
vins@domaine-st-sauveur.fr
www.domaine-st-sauveur.fr

57,47 ha en bio / 2474 hl

AOC / AOP Vin Doux Naturel, Muscat de Beaufort de Venise, Beaufort de Venise rouge, Côtes du Rhône rouge, Ventoux rouge, blanc et rosé. IGP Vaucluse. Vin de Pays Vaucluse blanc, muscat, rouge et rosé

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi : 9h15-12h15 et 14h15-18h30
Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 5,30 à 13,50 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Visite de cave sur RDV. Vente produits régionaux (tapenade,...). Vous serez séduits par l'originalité de son caveau de dégustation situé dans la Chapelle Saint Sixte du XIème siècle de cet ancien monastère.



47) DOMAINE VINTUR James WOOD

5386 route de Malaucène
84200 CARPENTRAS-SERRES
04 90 28 82 72 - 06 74 69 38 67
info@vintur.fr
www.vintur.fr

9 ha en conversion / 180 hl

AOC / AOP Ventoux

Vente directe au caveau

Horaires d'été (02 Mai au 30 Septembre) : toute la semaine, 10h-13h et 15h-19h. Animations tous les jeudis soirs
Horaires d'hiver (1er Octobre au 30 Avril) : du lundi au vendredi, 10h-13h et 15h-18h30. Ouvert les Week-end de Décembre et sur RDV
Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 6,50 à 19,50 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Produits du Terroirs : Huile d'Olive, Miel, Jus de Cerise, Tapenades, confitures. Produits d'ambiance : Bougies Végétales, parfum, huile de massage. Bar à Vins, soirées à Thème, dégustations privées.



48) CHÂTEAU VALCOMBE Cendrine & Luc GUÉNARD

480, chemin de Valcombe
84330 SAINT PIERRE DE VASSOLS
06 27 12 57 72
contact@chateau-valcombe.fr
www.chateau-valcombe.fr

28 ha en bio / 500 hl

AOC / AOP Ventoux. Vin de table Château Valcombe

Vente directe au caveau

Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 10 à 30 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les +



49) LA FERME DU ROURET APTEL Catherine et GUENDE Florence

679 chemin du Rouret - 84380 MAZAN
04 90 69 84 84 - 06 30 11 52 35
lafermedurouret@orange.fr
www.lafermedurouret.fr

1,5 ha en bio / 50 hl

AOC / AOP Ventoux

Vente directe au caveau

Le samedi toute la journée, en semaine sur RDV
Dégustation gratuite

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes, marchés (mardi soir Châteaufort de Gadagne, mercredi soir Pernes les Fontaines, samedi matin Mazan) / AMAP / sociétés de paniers

5,50 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Jus de raisin, farines issues de variétés anciennes de blé, petit épeautre en grain et en farine, maïs pop-corn, cerises, pomme de terre, tomate, melon, raisin muscat, ail et courge. Léger, peu tannique.



50) DOMAINE SOLENCE ISNARD Jean Luc et Anne Marie

172 chemin de la lègue - 84380 MAZAN
04 90 60 55 31 - 06 65 05 24 03
domaine@solence.fr
www.solence.fr

14 ha en bio / 400 hl

AOC / AOP Ventoux. IGP Vaucluse

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi 10h-18h30. Hors saison du 1er Novembre au 31 mars, sur RDV
Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 6 à 17 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les +



51) DOMAINE VINDEMIO MAROT Jean

1258 route de Carpentras - 84380 MAZAN
04 90 70 20 45 - 06 79 03 53 86
vindemio@gmail.com
www.vindemio.com

20 ha en bio / 350 hl

AOC / AOP Ventoux. Biodynamie

Vente directe au caveau

Été. Lundi au samedi 9h30-12h30 et 15h-19h. Hiver mardi au samedi 9h30-12h30. Le reste du temps sur RDV
Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

Bouteilles / Expédition possible

Les +



52) CHÂTEAU UNANG KING James

460 chemin d'Unang - Route de Methamis
84570 MALEMORT DU COMTAT
04 90 69 91 37
bureau@chateauunang.com
www.chateauunang.com

18 ha en bio

AOC / AOP Ventoux

Vente directe au caveau

L'hiver 10h-12h et 14h-17h de lundi à Vendredi. L'été 10h-12h et 14h-18h de lundi à Samedi
Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV.

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 8 à 25 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Vous pouvez réserver des pique-niques pour manger sur place dans les vignes. (min 2p.) Dégustation fromages et vins au Chateau (min 6p.).



53 D DOMAINE LE GRAND VALLAT Marc VALENTINI

60 chemin de St Estève - 84570 BLAUVAC
06 87 60 33 05
valentini@infonie.fr
www.grandvallat.com

7 ha en bio / 200 hl

AOC / AOP Ventoux. IGP Vaucluse

Vente directe au caveau

Tous les jours sur RDV
Dégustation gratuite

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 8 à 14 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Sentier pédagogique dans les vignes. 🇫🇷 🇪🇺



54 D DOMAINE DE LA CAMARETTE Nancy et Alexandra GONTIER

439 ch. des brunettes - Route de Mazan
84210 PERNES LES FONTAINES
04 90 61 60 78 - 06 18 96 66 85 - Fax 04 90 61 60 78
contact@domaine-camarette.com
www.domaine-camarette.com

40 ha en bio / 1700 hl

AOC / AOP Ventoux. IGP Vaucluse et Méditerranée

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi : 9h-12h et 14h-18h (fermé le samedi après-midi l'hiver)

Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur réservation (max. 52 pers.)

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 5,50 à 19 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Produits du terroir: tapenades, confitures, jus de fruits, miels, huile d'olive et huile de pépins de raisins. VIF, terroirs d'accueil, France passion, La provenance à vélo. Journées portes ouvertes le dernier week-end d'avril avec « De ferme en ferme ». 🇫🇷 🇪🇺



55 D CHÂTEAU LANDRA RENOUX Frédéric

1267 ch. de Landra - 84210 PERNES LES FONTAINES
04 90 70 78 12 - 06 03 84 33 98
contact@chateauulandra.fr
www.chateauulandra.fr

9 ha en bio / 310 hl

AOC / AOP Ventoux. Vinification naturelle - Vins sans sulfite

Vente directe au caveau

Sur RDV

Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 7,50 à 24 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Visite de la cave. 🇫🇷



56 D DOMAINE DE LA GASQUI Jean FERAUD

526 ch. de la Gasqui - 84800 L'ISLE SUR LA SORGUE
04 90 38 01 28
earl.jeanferaud@wanadoo.fr
www.domainedelagasqui.com

14 ha en bio / 200 hl

AOC / AOP Ventoux. IGP Vaucluse

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi de 9h à 12h, et de 14h à 19h

Dégustation gratuite - Accueil de groupe moins de 10 personnes, gratuit. Plus de 10 personnes nous consulter.

Vente extérieure : marchés (Petit Palais à L'isle sur la Sorgue, tous les samedis matins / AMAP / sociétés de paniers

10 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Visite des caves et du vignoble, produits du terroir au caveau.

Marché de Producteurs. 🇫🇷 🇪🇺



57 D DOMAINE LA CHOCHOTTE DU BOULON MOSSÉ Doris

84440 ROBION
06 08 41 71 02
dorismosse@hotmail.fr

5,3 ha en bio / 100 hl

IGP Vaucluse. Vin de Pays Méditerranée. Vin de table Vin de France

Vente directe au caveau

Sur RDV. Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 9 à 22 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Dégustation dans les vignes. Cuvée 100% CARIGNAN, issue de très vieilles vignes (entre 50 et 80 ans). 🇫🇷



58 D DOMAINE LES MAOÛ ROBERT Aurélie et GARRETA Vincent

Les Marres - 84220 GORDES
Cave à Lagnes (84800)
07 78 20 01 75
v.garreta@gmail.com

4,5 ha en bio / 130 hl

AOC / AOP Ventoux. Vin de table

Vente directe au caveau

Sur RDV. Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 7,5 à 12 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + « Vinification la plus douce et naturelle possible. Notre objectif est de ne rien ajouter ni enlever au jus de raisin fermenté. Nous y arrivons parfois ! » 🇫🇷 🇪🇺



59 D CHÂTEAU PERREAL Jérôme BARANCOURT

Lieu-dit les Boussicaux - 84490 ST SATURNIN LES APT
04 90 72 62 17 - 06 25 62 18 36
chateaupereal@gmail.com
www.chateaupereal.com

11, 2 ha en conversion / 350 hl

AOC / AOP Ventoux. Vin de table Perreal

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi 10h-12h et 14h-19h

Dégustation gratuite

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, marchés (Gargas, jeudi) / AMAP / sociétés de paniers

De 7 à 11 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + 4 Gîtes entièrement équipés ouverts de Pâques à Toussaint, visite des vignes, de la cave et dégustation des vins du domaine inclus dans la location - cf site.

Au caveau, vente de notre huile d'olive extra vierge bio et de jus de fruits, confitures, tapenades, confinades... de nos partenaires locaux bio. 🇫🇷



60 D DOMAINE LES DAVIDS LECLERCQ sophie/sas les davids

Route de banon - 84750 VIENS
04 90 04 97 48 - 06 76 04 44 13
yannick@lesdavids.fr
lesdavids.com

13 ha en bio / 300 hl

AOC / AOP Ventoux. IGP Vaucluse

Vente directe au caveau

Du lundi au vendredi 9h-17h

Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV

Vente extérieure : restaurateurs, magasins spécialisés, marchés (Banon 04150 et Viens 84750) / AMAP / sociétés de paniers

De 5 à 15 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Gîtes ; chambres d'hôtes ; produits transformés (tapenades, tomates, jus de raisin, de poire, de pomme, de pomme coing, d'abricots, etc...) Petite restauration sur place en saison estivale. 🇫🇷



61 D DOMAINE ORGÂMIC SCEA Vins de Copains

La Californie - Hameau de Lumières - 84220 GOULT
04 90 72 64 61
contact@orgamic-vins.com
www.orgamic-vins.com

4,5 ha en bio (4 ha en conversion) / 200 hl

IGP Vaucluse. Vin de Pays Vin de France.

Vente directe au caveau

Juillet et Août tous les jours. Autres périodes sur RDV

Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 6 à 14 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Domaine coopératif de 60 copains. Vinifications naturelles avec le moins de sulfites possibles. Respect des calendriers lunaires et vins vivants. 🇫🇷



62 D VAL DE COMBRÈS LETOQUART Valentin

500, chemin des glaudons - 84580 OPPEDE
06 15 02 88 31
valdecombres@gmail.com
http://www.valdecombres.fr

8 ha en bio (1,5 ha en conversion) / 300 hl

AOC / AOP Luberon

Vente directe au caveau

Sur RDV. Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, marchés / AMAP / sociétés de paniers

De 8 à 15 euros / Bouteilles

Les + Vin naturel, sans sulfites ajoutés. 🇫🇷 🇪🇺





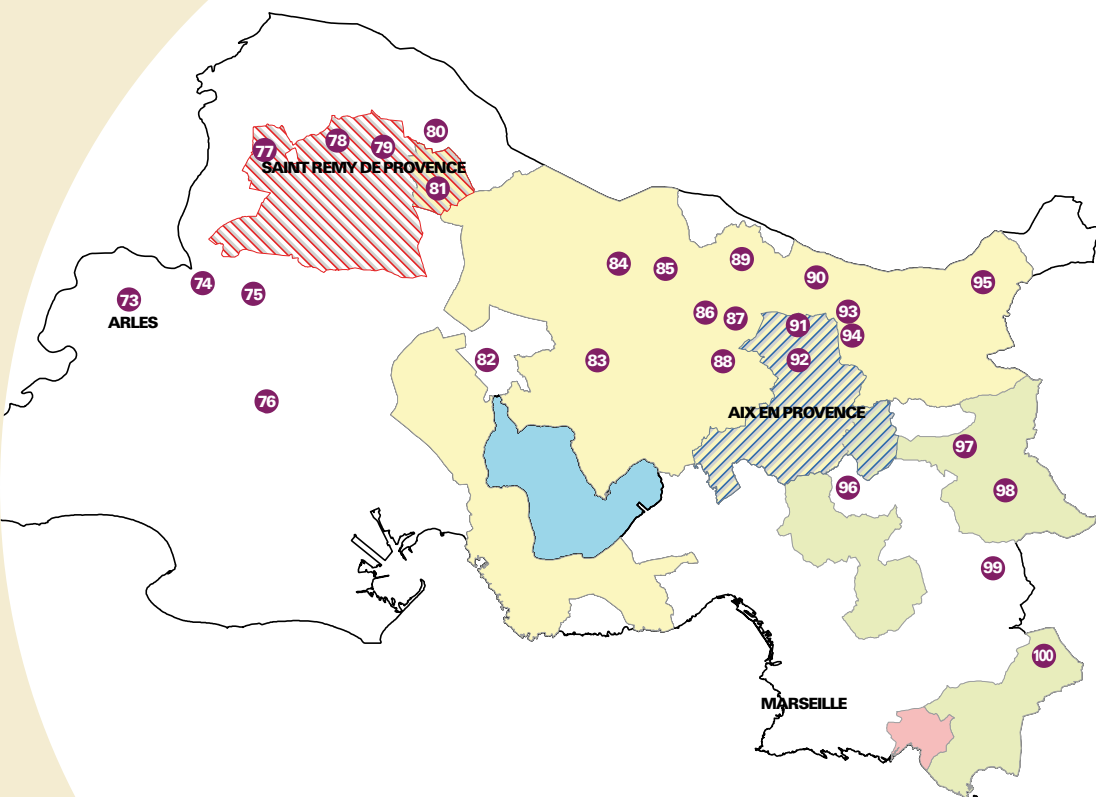
40





Vignerons et caves coopératives des Bouches-du-Rhône

Le département des Bouches du Rhône...



Vignerons et caves coopératives

73 MAS PETIT AZEGAT/Domaine de TAVERNEL Denise COMPAGNE

Chemin de la Dougue de Gimeaux - 13200 ARLES
04 66 58 57 01 - Fax 04 66 59 38 30
tavernel@orange.fr
www.domaine-tavernel.com

15 ha en bio / 1000 hl

IGP Bouches-Du-Rhône

Vente directe au caveau

Vente au Domaine de Tavernel (1479 Chemin de Tavernel - 30300 BEAUCALIRE) du Lundi au Vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le Samedi matin de 9h à 12h. Fermé les jours fériés.
Dégustation gratuite

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 3 à 18 euros / Bouteilles, Bag in box, En demi-vrac / Expédition possible

Les + En BIO depuis 30 ans.



74 DOMAINE DE BEAUJEU Pierre CARTIER

Route du Sambuc - 13200 ARLES
09 64 18 90 33 - Fax 04 90 97 21 58
domainebeaujeu@yahoo.fr
domainebeaujeu.fr

30 ha en bio / 2000 hl

IGP Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue

Vente directe au caveau

Mardi, Mercredi, Vendredi, Samedi : 8h30 - 12h30 et 14h00-17h30 ; Jeudi 13h30-17h30

Dégustation gratuite - Accueil de groupe - 10 pers. maxi (sur RDV)

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes, sociétés de paniers

De 5,50 à 25 euros / Bouteilles, Bag in box

Les + Riz de Camargue, Jus de raisin, Produits de Parc Naturel Régional de Camargue. Sur demande : Initiation à la dégustation, Visite de cave, Balade dans les vignes.



75 MAS DE VALERIOLE Michel PATRICK

RD 36b de Gageron à Villeneuve - 13200 ARLES
04 90 97 10 41 - 06 81 66 90 38 - Fax 04 90 97 01 78
hpmichel@wanadoo.fr
www.masdevaleriole.com

22 ha en bio / 1800 hl

IGP Bouches du Rhône. Vin de Pays Terre de Camargue

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi de 9h30-12h30 et 15h-19h

Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, grossistes

De 6,50 à 21 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Riz de Camargue, produit du Parc Naturel Régional de Camargue.



76 DOMAINE ATTILON Odile et Renaud DE ROUX

Route de Port Saint-Louis du Rhône - 13104 MAS-THIBERT
04 90 98 70 04
contact@attilon.fr
www.attilon.fr

95 ha en bio

IGP Méditerranée

Vente directe au caveau

Sur RDV

Vente extérieure : cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 5 à 10 euros / Bouteilles, Bag in box

Les + En BIO depuis 1983.



77 DOMAINE DALMERAN Beatrice JOYCE

45 avenue Notre Dame du Château
13103 ST ETIENNE DU GRES
04 90 49 04 04
info@dalmeran.fr
www.dalmeran.fr

10 ha en bio / 227 hl

AOC / AOP Les Baux de Provence. IGP Alpilles.

Vente directe au caveau

De novembre à mars : du lundi au samedi : 10h-12h30 et 14h-18h. D'avril à octobre : du lundi au samedi : 10h-12h30 et 15h-18h30.

Sur RDV, dégustation gratuite - Accueil de groupe - 12 personnes maximum.

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 13 à 21 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Le Domaine Dalmeran organise des événements tout au long de l'année : Sacre du Printemps au mois de mai, Concert de Jazz dans le parc du Château au mois de juin, Expositions d'Art Contemporain en été et déjeuner Autour des Vendanges au mois de septembre.

Vente de millésimes « prêt à boire ». Parc Paysager. Ateliers découverte vins et produits du terroir. Huile d'olive du Domaine (petite production).



78 DOMAINE MILAN Henri MILAN

Voie Aurélia - La Galine
13210 SAINT REMY DE PROVENCE
04 90 92 12 52 - 06 98 91 13 19
contact@domaine-milan.com
www.domaine-milan.com

18 ha en bio / 500 hl

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi : 9h-13h et 15h-19h

Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 10 à 100 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Miel.



79 DOMAINE DE LAGOU SENARD Olivier

Route d'Avignon - 13210 SAINT REMY DE PROVENCE
04 90 92 08 14 - 06 18 08 32 96
contact@domaine-lagou.com
www.domaine-lagou.com

18 ha en bio / 500 hl

IGP Alpilles

Vente directe au caveau

Le caveau au domaine est en cours d'aménagement, mais des visites de groupe du site sont faites sur rendez-vous.
Dégustation payante - Accueil de groupe - La dégustation est gratuite au magasin.

Vente extérieure : restaurateurs, magasins spécialisés, vente dans un magasin dédié à St Rémy de Provence (le magasin est ouvert tous les jours sauf dimanche et lundi), marchés (Saint-Rémy mercredi) / AMAP / sociétés de paniers

De 6,90 à 8,90 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Huile d'olive.

80 DOMAINE DU VAL DE L'OULE & DE COSTEBONNE Fabrice BENOIT

Cave du Mas de Longchamp
Quartier de la gare - 13940 MOLLEGES
04 90 95 19 06 - Fax 04 90 95 42 00
costebonne@wanadoo.fr
www.vignoblesbenoit.fr

15 ha en bio (13 ha en conversion) / 1800 hl

IGP Alpilles

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h
Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 4,5 à 9 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

81 DOMAINE D'EOLE Matthias WIMMER et Christian RAIMONT

Chemin des Pîlons - 13810 EYGALIERES
04 90 95 93 70 - Fax 04 90 95 99 85
domaine@domainedeole.com
www.domainedeole.com

30 ha en bio / 1000 hl

AOC / AOP Coteaux d'Aix en Provence. IGP Alpilles. Vin de Pays Alpilles

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi 10h-12h30 et 14h30-18h. En hiver (mi-nov. à mi-mars), fermé les WE. sauf sur RDV.
Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV 20 pers max, 8 euros/pers sauf si achat conséquent

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes.

De 9 à 30 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + « L'Olivette » Huile d'Olive AOP de la Vallée des Baux de Provence biologique - fruité vert et fruité noir.

82 DOMAINE DE SULAUZE Karina et Guillaume LEFEVRE

RN 569 Domaine de Sulauze - 13140 Miramas
04 90 58 02 02 - Fax 04 90 58 04 37
domaine.sulauze@wanadoo.fr
www.domainedesulauze.com

30 ha en bio / 1400 hl

AOC / AOP Coteaux d'Aix en Provence

Vente directe au caveau

mardi au samedi 9h00-12h00 et 14h00-18h00
Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 9 à 36 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Vinaigre de vin, Huile d'olive, miel, fromage de chèvre, confiture, visite de la cave et chais, gîtes, salle de réception et fêtes.

Utilisation du soufre volcanique pour les blanc et rosés et les rouges sans sulfites ajoutés.

83 DOMAINE LA CADENIERE TOBIAS Vincent, Pierre et Gabriel

D 19 route de Coudoux - 13680 LANCON DE PROVENCE
04 90 42 82 56 - Fax 04 90 42 82 56
la-cadeniere@wanadoo.fr
www.domaine-la-cadeniere.com

57 ha en bio / 3000 hl

AOC / AOP Coteaux d'Aix en Provence. IGP Méditerranée

Vente directe au caveau

Horaires d'été : du Lundi au Samedi (8h30-12h et 14h30-18h30).
Horaires d'hiver : du Lundi au Samedi (8h30-12h et 14h-18h). Fermé le Dimanche et jours fériés
Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 6 à 15 euros / Bouteilles, Bag in box, Demi-vrac / Expédition possible

84 CHÂTEAU BAS POUCHIN Philippe

Domaine de Château Bas - Cazan - 13116 VERNEGUES
04 90 59 13 16 - Fax 04 90 59 44 35
chateaubas@wanadoo.fr
www.chateaubas.com

72 ha en bio / 2000 hl

AOC / AOP Coteaux d'Aix en Provence

Vente directe au caveau

Du 2 janvier au 31 mars : lundi 9h-12h30 & 13h30-17h, du mardi au samedi 9h-12h30 & 13h30-18h. Fermé le dimanche.

Du 1^{er} avril au 31 décembre: du lundi au samedi 9h-12h30 & 13h30-18h. Dimanche & jours fériés 10h-12h30 & 14h30-18h. Fermé le 25 décembre et le 1^{er} janvier - Sur RDV

Dégustation gratuite - Accueil de groupe à définir, prestations personnalisées.

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 6,70 à 20 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Vente de produits d'épicerie, miel, sel, huile d'olive, calissons... à la boutique. Château construit sur une cité gallo romaine, nombreux vestiges, temple romain. Parcours découverte : un sentier balisé permet de faire le tour du château, à la rencontre de l'histoire, de la vigne, de la nature. Guide en vente au caveau 2 euros. Jeu de piste pour les enfants.

85 CHÂTEAU DE CALAVON Michel AUDIBERT

12 avenue de Badonviller - 13410 LAMBESC
04 42 57 15 37
contact@chateaudecalavon.com
chateaudecalavon.com

57 ha en bio / 2000 hl

AOC / AOP Coteaux d'Aix en Provence.

Vin de table Carignan

Vente directe au caveau

Du Lundi au Samedi - De 9h-13h et de 14h-18h (19h en été)
Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV. Payant au-delà de 10 personnes.

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 10 à 25 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Huile d'olive. Visite de cave sur rendez-vous durant l'année. Tous les jours à 15h en juillet et août.

86 VILLA MINNA VINEYARD Minna et Jean-Paul LUC

Roque Pessade CD 17 - 13760 SAINT-CANNAT
04 42 57 23 19
contact@villaminna.fr
www.villaminna.fr

15,48 ha en bio

IGP Bouches du Rhône

Vente directe au caveau

Ouvert du lundi au vendredi (9h-12h30 et 13h30-18h30), le samedi (9h-12h30 et 15h-18h30). Fermé le dimanche et jours fériés
Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur réservation

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 14 à 42 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Cours d'Initiation à l'œnologie toute l'année avec un œnologue - Sur réservation.

87 CHÂTEAU DE BEAUPRÉ Phanette DOUBLE

3525 D7n - 13761 SAINT-CANNAT
04 42 57 33 59 - Fax 04 42 57 27 90
contact@beaupre.fr
www.beaupre.fr

43 ha en bio / 2000 hl

AOC / AOP Coteaux d'Aix en Provence. IGP Bouches du Rhône

Vente directe au caveau

Tous les jours : 9h-12h et 14h-18h30
Dégustation gratuite - Accueil de groupe : + de 10 personnes
Réservations obligatoires

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 10 à 15 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les +

88 DOMAINE CAMAÏSSETTE Michelle Et Olivier NASLES

Route Départementale 18 - 13510 EGUILLES
04 42 92 57 55
michelle.nasles@wanadoo.fr
www.camaissette.fr

21 ha en bio / 1200 hl

AOC / AOP Coteaux d'Aix-en-Provence

Vente directe au caveau

Hiver : du 1^{er} Octobre au 31 Mars : Jeudi Vendredi Samedi (9h30-12h et 14h30-18h). Été : du 1^{er} Avril au 30 Septembre : du Lundi au Samedi (9h30-12h et 14h30-19h)
Dégustation gratuite

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 6,20 à 12,50 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Huile d'Olive

89 ► DOMAINE VAL DE CAIRE REYNIER Guillaume

Route de Caire-Val - 13840 ROGNES
04 42 50 94 79 - 06 79 71 28 93
valdecaire@gmail.com
www.valdecaire.com

14 ha en bio / 700 hl

AOC / AOP Coteaux d'Aix-en-Provence. Vin de Pays Bouches du Rhône

Vente directe au caveau

Le lundi, mardi, jeudi, vendredi : 15h-19h. Samedi : 10h-12h et 15h-19h - Sur RDV

Dégustation gratuite - Accueil de groupe SUR RDV. CONDITIONS A DEFINIR
Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 6,50 à 10 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible



90 ► DOMAINE LES BASTIDES SALEN Carole

Chemin des Bastides - Saint-Canadet
13610 LE PUY SAINTE REPARADE
04 42 61 97 66 - 06 10 27 67 11 - Fax 04 42 61 84 45
carole.salen@orange.fr

25 ha en bio / 950 hl

AOC / AOP Coteaux d'Aix en Provence

Vente directe au caveau

9h/12h - 14h/18h en hiver. 9h/12h - 14h/19h en été
Dégustation gratuite

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les +



91 ► DOMAINE BELAMBRÉE Caroline BANCEL et Fabrice JOYEUSE

2070 route du Seuil - 13540 PUYRICARD
04 42 28 04 77
domainebelambree@orange.fr
www.domainebelambree.fr

15 ha en bio / 450 hl

AOC / AOP Coteaux d'Aix-en-Provence

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi 9h-12h et 15h-19h. Fermé dimanche et jours fériés.

Dégustation gratuite - Accueil de groupe - Possibilité d'organiser des visites, initiations à la dégustations, ou tout autres événements pour 20 personnes maximum. Nous contacter pour obtenir un devis.

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 7,50 à 15 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les +



92 ► CHÂTEAU HENRI BONNAUD Stéphane SPITZGLOUS

585 chemin de la Poudrière - 13100 AIX EN PROVENCE
04 42 66 86 28
contact@chateau-henri-bonnaud.fr
www.chateau-henri-bonnaud.fr

27 ha en bio / 800 hl

AOC / AOP Palette. IGP Méditerranée

Vente directe au caveau

Du Lundi au Samedi 10h-12h et 14h-18h

Dégustation gratuite - Accueil de groupe - Accueil pour dégustation au caveau sur RDV pour les groupes de plus de 5 personnes.

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 7 à 28 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Dégustation Huile d'Olive du domaine. Gîte au cœur du vignoble. Salle de réunion toute équipée pour séminaire. Organisation d'« Ateliers d'initiation à la dégustation ». Vue imprenable sur la Sainte Victoire. Visite de la cave. Appellation confidentielle de 42 hectares seulement.



93 ► CAVE COOPÉRATIVE LES QUATRE TOURS Christian FAUCHER

56 avenue de la Grande Bégude - 13770 VENELLES
04 42 54 71 11 - Fax 04 42 54 11 22
4tours@wanadoo.fr
www.quatrejours.com

2000 hl

AOC/AOP Coteaux d'Aix en Provence. IGP Méditerranée

Vente directe à la coopérative

Dégustation gratuite. Groupes sur réservation (10 à 15 max)

de 5 à 10 Euros / Bouteille



94 ► DOMAINE DE L'OLIBAU Dominique SORIANO

Chemin du Plan - 13770 VENELLES
04 42 54 28 91
olibau@gmail.com
www.olibau.fr

7 ha en bio / 270 hl

IGP Méditerranée

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi de 14h-19h. Dimanche 9h-12h

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 7,30 à 15,30 euros / Bouteilles

Les + Huile olive bio.



95 ► DOMAINE LA CHAPELLE SAINT BACCHI VALENSISI Christian

Domaine Saint Bacchi - 13490 JOUQUES
06 12 63 33 88
valensisi.christian@neuf.fr

8,5 ha en bio / 160 hl

AOC / AOP Coteaux d'Aix en Provence

Vente directe au caveau

14h-18h du lundi au vendredi. 9h-12h et 14h-18h le samedi sur RDV
Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV max 15 personnes

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 9 à 15 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Huile d'olive.



96 ► DOMAINE DE VALABRE Cave du Lycée agricole d'Aix Valabre

Lycée agricole Aix Valabre
Chemin du Moulin du Fort - 13548 GARDANNE
04 42 65 43 28 - 04 42 65 43 20 - Fax 04 42 65 43 29
serge.banet@educagri.fr
epl.valabre.educagri.fr

12,5 ha en bio / 500 hl

AOC / AOP Côtes de Provence. IGP Bouches du Rhône

Nutrition Méditerranéenne

Tous les matins au lycée agricole du lundi au vendredi

A la cave : le vendredi 16h-17h30 et le samedi 9h-12h - Sur RDV
Dégustation gratuite - Accueil de groupe

De 4 à 4,80 euros



97 ► CHÂTEAU DE LA BÉGUDE Jacques LEFEBVRE

Route de Saint-Antonin - D56C - 13790 ROUSSET
04 42 29 00 07 - 07 83 23 48 09
contact@chateaudelabegude.com
www.chateaudelabegude.com

29 ha en bio

AOC / AOP Côtes de Provence

Vente directe au caveau

Du 1er octobre au 31 mars : du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h30. Du 1er avril au 30 septembre : du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h30

Autres jours (y compris jours fériés) : sur rdv.

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 7 à 16 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Huile d'olive du domaine. Pour les groupes (à partir de 10 pers.) dégustation accompagnée d'un buffet-maison payant (à réserver à l'avance). Vente de gammes de tire-bouchons (concept original et breveté).



98 ► MAS DE CADENET Matthieu & Maud NEGREL

RD 57 - 13530 TRETS
04 42 29 21 59 - Fax 04 42 61 32 09
maud.negrel@masdecadenet.fr
www.masdecadenet.fr

45 ha en bio / 2200 hl

AOC / AOP Côtes de Provence, Côtes de Provence Sainte Victoire

Vente directe au caveau

9-12h / 14-18h30

Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, grossistes

De 8 à 26 euros / Bouteilles, Bag in box, En demi-vrac / Expédition possible

Les +



99 ► DOMAINE LA MICHELLE Jean-François MARGIER

Caveau : rond point puiol - 13390 AURIOL
Domaine : chemin la Michelle - 13390 AURIOL
04 42 04 74 09 - Fax 04 42 70 83 99
margier@domainelamichelle.com
www.domainelamichelle.com

14 ha en bio / 700 hl

IGP Bouches du Rhône

Vente directe au caveau

Tous les jours sauf dimanche 9h-12h et 14h-19h

Dégustation gratuite - Visite guidée du chai tous les samedis après-midi d'avril à aout.

Visite guidée du Domaine et du chai tous les vendredis matin en juillet et en aout. Départ du chai à 9h30 (durée 2h) randonnée, visite du chai et dégustation. Ces visites sont gratuites.

Vente extérieure : restaurateurs

De 6 à 10 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Huile d'Olive, Câpres.



100 ► DOMAINE L'ECUME DE LUNE Giordanengo Edouard

3 Rdn8 - 13780 CUGES LES PINS
06 20 82 64 27 - 04 42 73 83 23
domaine-ecume-de-lune@orange.fr
lecomedelune.com

10 ha en bio / 400 hl

AOC / AOP Côtes de Provence

Vente directe au caveau

Du lundi au Samedi 17h-19h Mercredi et Vendredi 11h-13h Samedi et Dimanche 10h-13h

Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : marchés / AMAP/ sociétés de paniers

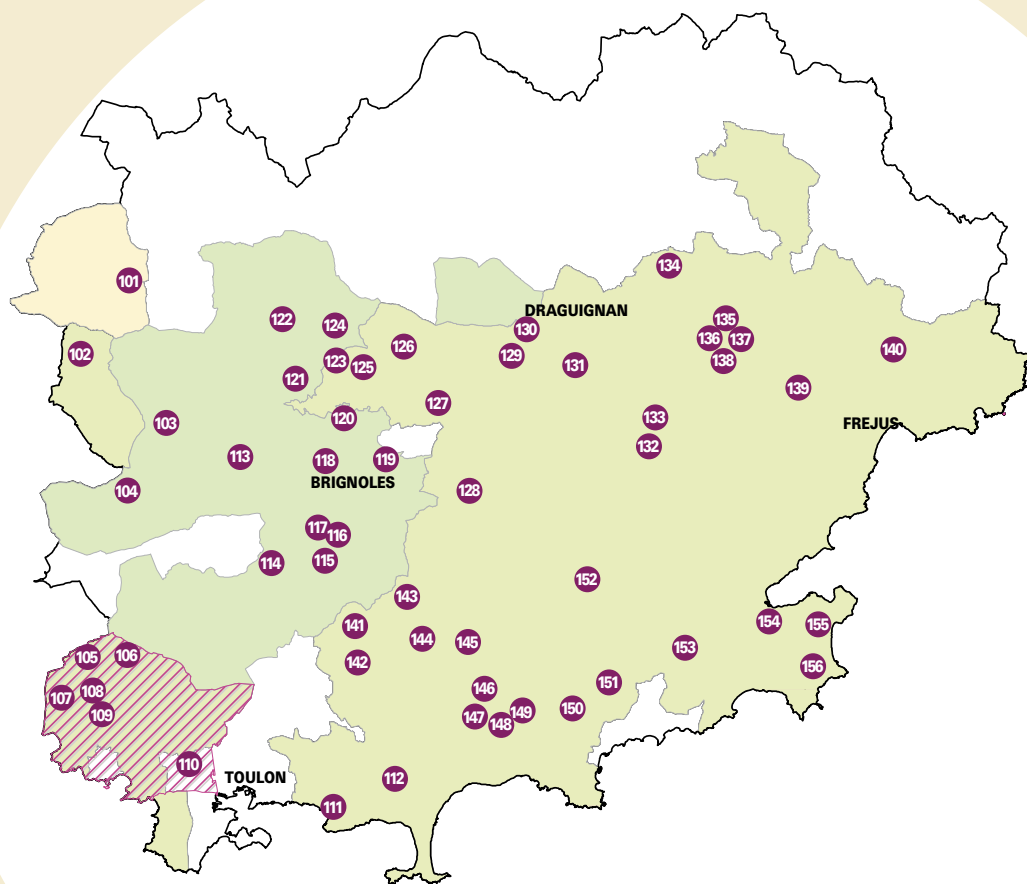
De 5 à 7,50 euros / Bouteilles, Bag in box, En demi-vrac

Les + Huile d'olive, miel, vinaigre, location de gites(2). Guillestre Juillet et Août le Lundi matin..



Vignerons et caves coopératives du Var

Le département du Var...



Vignerons et caves coopératives

101 ► DOMAINE LA MONGESTINE BENCINI René

La Mongestine - RD 561 - 83560 ARTIGUES
06 79 09 01 94
lamongestine@orange.fr
www.mongestine.com

28,59 ha en bio / 1200 hl

AOC / AOP Coteaux d'Aix en Provence. Vin de Pays Coteaux du Verdon

Vente directe au caveau

Mercredi et samedi 8h-19h. Sur RDV
Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 6 à 11 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Huile d'olive, gîte équestre en cours de réalisation, visite de cave, visite du domaine. 🇫🇷 🇮🇹 🇪🇸 🇩🇪 🇬🇧



102 ► DOMAINE PINCHINAT DE WELLE Alain

D6 - 83910 POURRIERES
04 42 29 29 92 - Fax 04 42 29 29 92
domainepinchinat@wanadoo.fr
www.domainepinchinat.com

30 ha en bio / 1800 hl

AOC / AOP Côtes de Provence. IGP Var

Vente directe au caveau

Tous les jours sauf dimanche & jours fériés : 9h-12h et 15h-18h
Dégustation gratuite

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 6,50 à 8,50 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + 🇫🇷



103 ► DOMAINE DU DEFFENDS Suzel DE LANVERSIN

2020 chemin du Deffends
83470 ST MAXIMIN LA STE BAUME
04 94 78 03 91
domaine@deffends.com
www.deffends.com

14 ha en bio / 460 hl

AOC / AOP Côteaux Varois en Provence. IGP Var Sainte Baume

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi 10h-12h et 15h-18h. Fermé les samedi de Janvier et Février

Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 10 à 15 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Petite production d'huile d'olive. 🇫🇷



105 ► DOMAINE RAY-JANE CONSTANT Alain

353 av. du Bosquet - 83330 LE PLAN DU CASTELLET
04 94 98 64 08 - Fax 04 94 98 68 72
domainerayjane@gmail.com
www.ray-jane.fr

26 ha en bio

AOC / AOP Bandol. Vin de Pays Var et Mont Caume

Vente directe au caveau

Du Lundi au Samedi : 8h30-12h et 14h-19h. Fermé le dimanche
Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 7,60 à 26 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Visite de cave sur rendez-vous / Nous possédons une collection d'outils de Tonnellerie et de la vigne.



106 CHÂTEAU CANADEL Laure et Vianney BENOIST

98 chemin du Canadeau - 83330 LE CASTELLET
04 94 98 40 10 - 06 37 85 04 82
contact@chateau-canadel.fr
www.chateau-canadel.fr

13 ha en conversion / 450 hl

AOC / AOP Bandol. Vin de table Canatera

Vente directe au caveau

D'avril à septembre : tous les jours 10h-12h30 et 15h-19h. D'octobre à mars : du lundi au vendredi 10h-12h30 et 15h-18h.
Dégustation gratuite Accueil de groupe accueil et visite de groupes possible sur rdv.

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 16 à 22 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Vente d'huile d'olive du domaine.



107 DOMAINE CASTELL-REYNOARD CASTELL Julien

Chemin de Thouron - 83740 LA CADIÈRE D'AZUR
06 08 73 83 35
contact@castell-reynard.com
www.castell-reynard.com

7 ha en bio / 250 hl

AOC / AOP Bandol

Vente directe au caveau

Sur RDV
Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur réservation.

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 9 à 65 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Visite du vignoble et des chais.



108 DOMAINES BUNAN Famille BUNAN

338bis chemin de Fontanieu - BP17
83740 LA CADIÈRE D'AZUR
04 94 98 58 98 - 06 18 43 46 06 - Fax 04 94 98 60 05
bunan@bunan.com
www.bunan.com

70 ha en bio / 2900 hl

**AOC / AOP Bandol. Vin de Pays Mont Caume.
Vin de table Vin de Pierre**

Vente directe au caveau

Octobre - mars : du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h. Avril - septembre : lundi au dimanche inclus 9h-12h30 et 14h-19h. Dimanche et jours fériés 10h-12h30 et 16h-19h - Sur RDV
Dégustation gratuite - Accueil de groupe uniquement sur réservation. L'accès au domaine ne peut se faire qu'en voitures et mini bus.

Nous vous proposons plusieurs formules : visite de cave et dégustation de 3 vins de Bandol : 9 euros ; visite de cave dégustation et une bouteille de Bandol offerte : 19 euros

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

9 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Nous sommes également bouilleurs de crus et produisons du vieux marc de provenance. Nos vignes sont bordées d'oliviers nous proposons aussi de l'huile d'olive. Grenache 17, vin d'orange sont des produits artisanaux que nous vendons. Au caveau chaque produit peut être dégusté suivi d'une visite de cave sur réservation pour les groupes.

109 CHÂTEAU GUILHEM TOURNIER TOURNIER Guilhem

Chemin des Paluns - 83740 LA CADIÈRE D'AZUR
06 61 14 11 83 - 04 94 90 11 83 - Fax 04 94 90 00 96
chateauauguilhemtournier@gmail.com
www.chateauauguilhemtournier.com

12 ha en bio (1 ha en conversion) / 450 hl

AOC / AOP Bandol

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi 9h-12h et 15h-19h, de juin à septembre. Le reste de l'année sur RDV
Dégustation gratuite - Accueil de groupe supérieur à 6 pers. Dégustation payante si pas d'achat.

Vente extérieure : cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 15 à 30 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

110 DOMAINE DE TERREBRUNE Reynald DELILLE

724 chemin de la Tourelle - 83190 OLLIOULES
04 94 74 01 30
domaine@terrebrune.fr
www.terrebrune.fr

30 ha en bio

AOC / AOP Bandol. Vin de Pays Mont Caume

Vente directe au caveau

De septembre à juin 9h30-12h30 et 14h30-18h. Juillet et août 9h30-12h30 et 15h-18h30
Dégustation gratuite

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

Bouteilles / Expédition possible

Les +

111 DOMAINE DE LA NAVICELLE UTARD Jannick

1617 chemin De La Gibonne - 83220 LE PRADET
04 94 21 79 99
contact@domainelanavicelle.com
www.domainelanavicelle.com

18,3 ha en bio (1,3 ha en conversion) / 700 hl

**AOC / AOP Côtes de Provence.
IGP Var et Méditerranée**

Vente directe au caveau

Lundi au vendredi : 9h-12h et 14h-17h
Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 9,50 à 25 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Visite de cave. Gîtes.

112 DOMAINE LES FOUQUES familles RAPEE / GROS

1405 route des BORRELS - 83400 HYERES
04 94 65 68 19 - 06 72 61 01 26
fouques.bio@wandoo.fr
www.fouques-bio.com

22 ha en bio / 1150 hl

AOC / AOP Côtes de Provence

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi 9h-12h et 14h-19h sauf mercredi après midi
Dégustation gratuite - Accueil de groupe - Visite des vignes et de la cave, explication de la biodynamie, groupe de 10 personnes mini, 8 euros/pers, remboursable au premier carton acheté.

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes, marchés / AMAP/ sociétés de paniers

De 7 à 11 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Domaine en biodynamie depuis 1991. Accès handicapés avec WC. Vin d'orange, jus de raisin. Elevage et vente de volailles et œufs. Vente d'autres produits bio locaux (miel, fromages, huile d'olive...). 3 gîtes ruraux, dont un, labellisé tourisme et handicap.

113 DOMAINE LES VALLONS DE FONTFRESQUE Claire SICAMOIS

Camp-Redon - RD 64 - 83170 TOURVES
04 94 69 01 22 - 06 60 05 19 04 - Fax 04 94 69 41 07
domaine@lvdf.fr
www.lvdf.fr

12 ha en bio / 300 hl

AOC / AOP Coteaux Varois en Provence. IGP Var

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi inclus : 10h-18h
Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 6 à 19 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les +

114 DOMAINE DU LOOU Famille DI PLACIDO

Chemin du Louu - 83136 LA ROQUEBRUSSANNE
04 94 86 94 97 - 06 17 81 08 00 - Fax 04 94 86 80 11
contact@domainedulouu.fr
www.domainedulouu.com

58 ha en bio / 2200 hl

AOC / AOP Coteaux Varois en Provence. Vin de Pays Var

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi 9h-12 h et 14h-18 h - Sur RDV
Dégustation gratuite - Accueil de groupe jusqu'à 25 personnes
Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 6,70 à 12,50 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les +

115 DOMAINE LA BASTIDE DES OLIVIERS MOURLAN Patrick

1011 chemin louis blierot - 83136 GAREOULT
06 80 30 63 10
patrick.mourlan@wanadoo.fr

10 ha en bio / 400 hl

AOC / AOP Coteaux Varois en Provence

Vente directe au caveau

Tous les jours 10h-12h et 15h30-18h. Sur RDV
Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, marché (Gareoult, mardi matin, printemps et été) / AMAP/ sociétés de paniers

De 8 à 14 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Huile d'olive



116 CHÂTEAU DES CHABERTS Betty Ann CUNDALL

Château des Chaberts - 83136 GAREOULT
04 94 04 92 05 - Fax 04 94 04 00 97
chaberts@wanadoo.fr
www.chaberts.com

25 ha en conversion / 800 hl

AOC / AOP Coteaux Varois en Provence

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h. Dimanche sur RDV
Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 5,90 à 17 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Huile d'olive.



117 DOMAINE DE GARBELLE GAMBINI Jean-Charles

Chemin André Malraux - 83136 GAREOULT
06 08 63 91 00
contact@domaine-de-garbelle.com
www.domaine-de-garbelle.com

12 ha en bio / 500 hl

AOC / AOP Coteaux Varois en Provence

Vente directe au caveau

Tous les jours 9h/12h et 14h-18h (19h l'été)
Dégustation gratuite - Accueil de groupe de - de 20 personnes

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 7 à 18 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Jus de raisins, Huile d'Olive, Miel, tous produits sur le domaine.



118 DOMAINE DES ANNIBALS Coquelle Nathalie

Hameau des Gaëtans - Rte de Bras (D35) - 83170 BRIGNOLES
04 94 69 30 36
dom.annibals@orange.fr
www.annibals.fr

28 ha en bio / 1300 hl

AOC / AOP Coteaux Varois en Provence. IGP Var

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi 9h-12h et 15h-19h.
Dégustation gratuite - Accueil de groupe selon les demandes.

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 6,50 à 11 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Visite de cave.



119 CHÂTEAU LA LIEUE VIAL Julien

Route de Cabasse - 83170 BRIGNOLES
04 94 69 00 12 - Fax 04 94 69 47 68
chateau.la.lieue@orange.fr

76,8 ha en bio (1,2 ha en conversion) / 3900 hl

AOC / AOP Coteaux Varois en Provence. IGP Var et cépage Chardonnay et Carignan

Vente directe au caveau

du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Dimanche et Jours fériés de 10h à 12h et de 15h à 18h.

Dégustation gratuite - Accueil de groupe avec une participation de frais de 3 euros/par personne.

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 7 à 10 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Eau de vie issue de nos propres marcs de raisins. Huile d'olive



120 CHÂTEAU FONTAINEBLEAU Valérie COURREGES pour J.Louis BOUCHARD

Route de Montfort sur Argens - 83143 LE VAL
04 94 59 59 09 - Fax 04 94 59 55 70
info@chateaufontainebleau.fr
www.chateau-fontainebleau.fr

7 ha en bio (20 ha en conversion) / 919 hl

AOC / AOP Côtes de Provence et Coteaux Varois IGP Méditerranée

Vente directe au caveau

De mai à septembre : ouvert du lundi au dimanche, 10h-19h. D'octobre à mars : ouvert du lundi au vendredi 10h-18h
Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 15 à 19,99 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Huile d'olive, visite de cave, balade en calèche, initiation à la dégustation et gourmandise épicurienne sur la terrasse.



122 DOMAINE DES ROSEAUX SABATIER André et arnaud

Route de Tavernes - 83670 BARJOLS
04 94 77 14 66 - 04 94 37 74 54
ahsabatie@orange.fr
www.domainedesroseaux.fr

14 ha en bio / 750 hl

AOC / AOP Coteaux Varois en Provence. IGP Var Coteaux du Verdon. Vin de table Le Cigalon

Vente directe au caveau

D'avril à octobre du Lundi au Samedi 9h30-12h30 et 14h30-19h. De novembre à mars du mardi au samedi 9h30-12h15 et 14h30-18h
Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur réservation

De 3 à 6,50 euros / Bouteilles, Bag in box

Les + Magasin de vente de vin du domaine des Roseaux, de produits frais et produits du terroir en production biologique et traditionnelle ainsi que de l'artisanat local.



123 DOMAINE DES ASPRAS Michael LATZ

Aspras - 83570 CORRENS
04 94 59 59 70 - 06 88 88 79 81 - Fax 04 94 59 53 92
domaine@aspras.com
www.aspras.com

23 ha en bio / 1600 hl

AOC / AOP Côtes de Provence. IGP Var. Vin de table Aspras

Vente directe au caveau

Hiver: 10h-12h et 15h-17h
Ete: 10h-12h et 15h-19h - Sur RDV
Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV à l'avance
Réception de groupe les vendredi ou samedi

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 6 à 25 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Huile d'olive, vinaigre, miel, confitures de figues.



124 CHÂTEAU DUVIVIER Erik BERGMANN et Lolita ROCHE

La Genevrière, route de Draguignan - 83670 PONTEVES
04 94 77 02 96
info@chateau-duvivier.com

22,5 ha en bio

Rouge, Rosé, Blanc, Effervescent,

AOC / AOP Coteaux Varois en Provence et Côtes de Provence. IGP Var

Vente directe au caveau

Sur RDV
Dégustation gratuite - Accueil de groupe max 20 personnes

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés.

De 9,50 à 26 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Vendanges Tardives. Miel et safran. Engagement charte Delinat : une agriculture biologique où la biodiversité est au cœur de de notre travail (Haies, hot-spot, arbres fruitiers, cépages résistants, ruches...).



125 CHÂTEAU RÉAL MARTIN PAUL Jean-Marie

Route de Barjols - 83570 CORRENS
04 94 86 40 90 - Fax 04 94 86 32 23
crm@chateau-real-martin.com
www.chateau-real-martin.com

35 ha en conversion / 1275 hl

AOC / AOP Côtes de Provence et Coteaux Varois

Vente directe au caveau

Du lundi au jeudi : 8h30-12h et 13h30-17h15, vendredi : 8h30-12h
En été (juin-août) : 10h-12h et 13h30-18h du lundi au samedi
Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV selon disponibilités

Vente extérieure : restaurateurs, grossistes

De 8,90 à 48 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Huile d'olive du Domaine. Location salle de réception.



126 CHÂTEAU CARPE DIEM Philipon Albéric

4436 route de Carces - 83570 COTIGNAC
04 94 04 72 88
contact@chateaucarpediem.com
www.chateaucarpediem.com

14 ha en conversion (En bio au 1/05/16) / 450 hl

AOC / AOP Côtes de Provence

Vente directe au caveau

Du 1^{er} avril au 31 octobre 10-13h et 15-19h tous les jours. Du 1^{er} novembre au 31 mars 9h30-12h30 et 14h30-17h30, lundi et mardi sur RDV. Fermé en janvier
Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV et participation éventuellement demandée

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, marché (mardi Cotignac)

De 7,50 à 16,50 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Visite de cave pour les groupes sur RDV.



127 D DOMAINE DES OLIVERONS SCHOENENBERGER jean

Route de Cotignac - 83570 CARCES
06 03 46 49 68
domainedesoliverons@gmail.com

10 ha en bio / 450 hl

AOC / AOP Côtes de Provence. IGP Var

Vente directe au caveau
Sur RDV. Dégustation gratuite

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, marchés (vente à Boipais Brignoles et Cotignac) / AMAP/ sociétés de paniers.

De 7 à 9,5 euros / Bouteilles, Bag in box



128 D DOMAINE LONGUE TUBI Catarina et François BUISINE

Route de Gonfaron - 83340 Flassans-sur-Issole
06 15 01 43 41 - 07 78 80 67 65 - Fax 04 30 65 00 66
longuetubi@gmail.com
www.longuetubi.fr

11,37 ha en bio (9,53 ha en conversion) / 800 hl

AOC / AOP Côtes de Provence. IGP Des Maures

Vente directe au caveau
Sur RDV
Dégustation gratuite

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 10 à 16 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les +



129 D DOMAINE DES SARRINS PAILLARD Bruno

897 chemin des Sarrins - 83510 SAINT ANTONIN DU VAR
04 94 72 90 23
info@chateaudessarrins.com
www.chateaudessarrins.com

26 ha en bio / 1000 hl

AOC / AOP Côtes de Provence. IGP Var

Vente directe au caveau

Lundi, mercredi et vendredi : de 8h30 à 12h30 et de 14h à 17h30
Mardi et jeudi : de 8h30 à 12h30

Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV, maximum 12 pers.

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 10 à 18 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les +



130 D CHÂTEAU MENTONE CAILLE Marie Pierre

Chemin de Mentone - 83510 SAINT ANTONIN DU VAR
04 94 04 42 00 - Fax 04 94 37 27 57
info@chateamentone.com
www.chateamentone.com

27 ha en bio / 900 hl

AOC / AOP Côtes de Provence

Vente directe au caveau

Novembre-mars : du mardi au samedi 10h-17h. Avril-octobre : lundi 13h-19h, mardi-samedi 10h-19h, dimanche 10h-15h
Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 8,50 à 19 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Huile d'olive, épicerie fine, accessoires des arts de la table. Cours d'œnologie, visite du domaine. Chambres d'hôtes, gîtes, restauration ferme auberge, séminaires, mariages.



131 D DOMAINE ESTELLO Philippe ROCHHIETTA

838 chemin de Bélinarde - 83510 LORGUES
04 94 73 22 22
estello.philoric@gmail.com
www.domaine-estello.com

20 ha en bio / 700 hl

AOC / AOP Côtes de Provence. Vin de Pays Var Argens IGP Var.

Vente directe au caveau

Été (30 mai - 4 septembre) : du lundi au samedi 9h30-13h et 15h30-19h, le dimanche 10h-13h. Hiver (6 septembre - 29 mai) : du mardi au samedi 9h30-12h30 et 14h-18h

Dégustation gratuite - Accueil de groupe Groupe à partir de 10 personnes : sur RDV

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

9 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Marché des Producteurs de Lorgues. Le vendredi matin de mai à octobre au Centre Ville de Lorgues.



132 D CAVE COOPÉRATIVE LA VIDAUBANAISE

89 chemin de Sainte Anne - 83550 VIDAUBAN
04 94 73 00 12 - 04 94 73 54 67
commercial@vidaubanaise.com
www.vidaubanaise.com

16 ha en bio / 475 hl

AOC / AOP Côtes de Provence

Vente directe à la cave

Nos horaires : 8h -12h et 14h -18h du lundi au vendredi et 8h30-12h30 et 14h -18h le samedi

Dégustation gratuite - accueil de groupe possible sur RDV

6 euros / Bouteilles



133 D DOMAINE DES NIBAS HENTZ Nicolas

9130 RD 48 - 83550 VIDAUBAN
04 94 73 67 46 - 06 09 09 15 10
nic.hentz@wanadoo.fr
www.domaine-nibas-bio.fr

12 ha en bio / 350 hl

AOC / AOP Côtes de Provence

Vente directe au caveau

Été : 10h-12h et 14h-18h, dimanche sur RDV. Hiver : samedi 10h-12h et 14h-18h, autres jours sur RDV

Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes, marchés / AMAP/ sociétés de paniers

De 8 à 18 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les +



134 D DOMAINE DE LAGARDE GAVION s.a.

RD 54 (D° Digne/Montferrat) - 83830 FIGANIERES
04 94 70 39 05 - 06 29 62 13 33
info@chateaulagarde.com
www.chateaulagarde.com

3.18 ha en BIO / 150 hl

IGP Var

Vente directe au caveau

Ouverture caveau du mardi au samedi de 10h-12h et de 14h-19h

Hiver : merc. Vend. Sam. De 10h-12h et de 14h- 18h30. Ou sur RDV

Dégustation gratuite

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 8 à 13,50 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Huile d'olive bio du Domaine. Produits du terroir local, miel etc...



135 D DOMAINE DU JAS D'ESCLANS DE WULF Matthieu

3094 route de Callas - 83920 LA MOTTE EN PROVENCE
04 98 10 29 29 - Fax 04 98 10 29 28
contact@jasdesclans.fr
www.jasdesclans.fr

53 ha en bio / 3000 hl

AOC / AOP Côtes de Provence (cru classé)

Vente directe au caveau

8h30-12h et 14h-17h de novembre à février. 8h30-12h et 14h-17h30 octobre, mars, avril. 8h30-12h et 14h-18h en mai, juin, septembre. 8h30-19h en juillet, août (dimanche 10h-13h). Fermé les dimanche et jours fériés.

Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 7 à 16 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Huile, produits régionaux et artisanaux (bois sculpté, bijoux, livres...).



136 D DOMAINE DE L'EOUVE RAMELLA Serge

1047 route de Bagnols - 83920 LA MOTTE EN PROVENCE
04 94 70 27 80 - 06 22 78 14 92
eouve@wanadoo.fr
www.eouve-vin-bio.fr

8 ha en bio / 400hl

AOC / AOP Côtes de Provence

Vente directe au caveau

Du Lundi au Samedi 9h-12h15 et 15h-18h30. Juin, Juillet, Aout et septembre 9h-12h30 et 15h30-19h

Dégustation gratuite - Accueil de groupe - Prévenir

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 8 à 12 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Producteur Miel. Jus de raisin. Huile d'olive.



137 CHÂTEAU DE VAUCOULEURS DE WULF Matthieu

RD N 7 - 83480 PUGET SUR ARGENS
04 94 45 20 27 - Fax 04 94 45 20 27
contact@chateaudevaucouleurs.fr
www.chateaudevaucouleurs.fr

23 ha en bio / 800 hl

AOC / AOP Côtes de Provence

Vente directe au caveau

HIVER : 9h-12h et 14h-17h. ETE : 9h-12h et 14h-19h
Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV

Expédition possible

Les + Produits Régionaux.



138 DOMAINE SAINT ROMAN D'ESCLANS famille RAYMOND - GODEFROY

Route de Callas - 83920 LA MOTTE EN PROVENCE
04 94 70 24 92 - 06 03 95 96 69
st-roman@wanadoo.fr
www.saintromandesclans.fr

14 ha en bio / 600 hl

AOC / AOP Côtes de Provence

Vente directe au caveau

Ouvert toute l'année du lundi au samedi 10h-18h. En juillet et août tous les jours 10h-18h

Dégustation gratuite - Accueil de groupe - Idéalement appeler à l'avance

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 8,40 à 12 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + 2 gîtes sont en location à la semaine, l'un d'une capacité de 5 personnes et l'autre de 10 personnes. Vente d'huile d'olive du domaine lorsque la récolte est suffisante..



139 DOMAINE JAUFFRET JAUFFRET Christophe

24 rue Saint Antoine
83520 ROQUEBRUNE SUR ARGENS
04 94 45 48 13 - 06 62 75 28 78
christophejauffret@wanadoo.fr

4,5 ha en bio (4 ha en conversion) / 479 hl

IGP Des Maures

En vente à :

La Maison du Terroir (4 place Alfred Perrin à Roquebrune sur Argens) du mardi au samedi 10h-12h30 et 15h-18h.

Office du Tourisme (La Gallery Za des Garillans 2540 RD N7 à Roquebrune sur Argens) du Lundi au samedi 9h-12h30 et 14h30-18h
Dégustation gratuite

Vente extérieure : restaurateurs, magasins spécialisés

De 5,20 à 6,20 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les +



140 CHÂTEAU PAQUETTE PAQUETTE Jérôme

Domaine de Curebée - 83600 FREJUS
04 94 40 87 90 - Fax 04 94 40 75 18
contact@chateaupaquette.fr
www.chateaupaquette.fr

25 ha en bio / 1000 hl

AOC / AOP Côtes de Provence

Vente directe au caveau

D'octobre à mars, du lundi au vendredi 9h-12h et 14h30-18h. D'avril à septembre, du lundi au samedi 9h-12h30 et 14h30-19h

Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 8 à 17 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Visite libre du vignoble. Parcours jalonné de 7 bornes explicatives pour découvrir le terroir, les cépages et le travail de vigneron.



141 CHÂTEAU DE GAIROIRD DE PIERREFEU Olivier

Chemin des Syrahs - 83390 CUERS
04 94 48 50 60 - 06 63 09 84 63 - Fax 09 85 94 40 91
caveau@gairoird.fr
www.gairoird.com

45 ha en bio / 2200 hl

AOC / AOP Côtes de Provence

Vente directe au caveau

Mardi au Vendredi 9h30-12h30 et 13h30-18h. Samedi 9h30-16h30
Fermé les jours fériés

Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 7 à 22,50 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les +



142 DOMAINE TURENNE BENEZET Philippe et Cécile

Route de Pierrefeu - 83390 CUERS
04 94 48 68 77
philippe.benezet@wanadoo.fr
www.domaineturenne.com

22 ha en bio / 900 hl

AOC / AOP Côtes de Provence. IGP Des Maures

Vente directe au caveau

Du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-18h. Samedi 9h-12h
Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur rendez-vous uniquement. 20 personnes max.

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 6,50 à 20euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Huile d'Olive.



143 DOMAINE LOLICE MEISINGER Barbara et MONET Patrick

1122 chemin de la Ruol - 83390 PUGET-VILLE
04 94 33 53 61 - 06 12 09 93 81
lolicedomaine@orange.fr
www.lolice.fr

16 ha en bio / 720 hl

AOC / AOP Côtes de Provence. IGP Pierrefeu

Vente directe au caveau

Lundi à Samedi 9h-12h. 14h-18h sur RDV
Dégustation gratuite Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, marchés (Cuers Rond-Point du Deffends Avril à Septembre, tous les jeudis de 16h à 20h)

De 8 à 12,40 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Huile d'Olive.



144 CHÂTEAU LA TOUR DE L'EVÊQUE SUMEIRE Régine

La Tour Sainte Anne, route de Cuers
83390 PIERREFEU DU VAR
04 94 28 20 17 - Fax 04 94 48 14 69
regine.sumeire@toureveque.com
www.toureveque.com

89 ha en bio / 3500 hl

AOC / AOP Côtes de Provence

Vente directe au caveau

Du lundi au vendredi d'octobre à avril 9h-17h. Du lundi au samedi d'avril à septembre 9h-18h

Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur rendez-vous

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, grossistes

De 9 à 28 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Visite de cave sur rendez-vous.



145 CLOS REAL DOMAINE DE LA TOUR DES VIDAUX ROSARI Renaud, MONTANER Jean-Pascal, PIETRINI Eric

Hameau des Vidaux, route de Pignans
83390 PIERREFEU DU VAR
04 94 48 24 01 - 06 16 08 44 01
tourdesvidaux@wanadoo.fr
www.tourdesvidaux.com

24 ha en bio / 750 hl

AOC / AOP Côtes de Provence

Vente directe au caveau

Lundi au vendredi 9h-12h et 14h-18h. Eté et journées exceptionnelles : lundi au samedi

Dégustation gratuite - Accueil de groupe jusqu'à 40 personnes
Déjeuner / dégustation / visite vignoble et chais

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 8 à 50 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Domaine en Biodynamie. Chambres d'hôtes 4 personnes et 6 personnes, indépendantes. Table d'hôtes déjeuner, panier pique-nique. Balades, location vtt, parcours santé, parc animalier, balades à cheval ou ânes. Village le plus proche à quelques minutes. Mer et plages à 30 mn, possibilité location bateau ou balade découverte des Iles d'Or ou de la côte, spots explorations sous-marine en apnée, découverte des marais et site ornithologique.



146 CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE Jean Pierre FAYARD

303 chemin du Haut Pansard - BP-1
83250 LA LONDE LES MAURES
04 94 00 44 44 - Fax 04 94 00 44 45
contact@vinsfayard.com
www.chateausaintemarguerite.com

AOC / AOP Côtes de Provence
La Londe Cru Classé

Vente directe au caveau

Du 1er avril au 30 septembre, lundi-samedi : 9h30-12h30 et 14h-19h. Ouvert les jours fériés. Fermé le dimanche.

Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur réservation uniquement

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 13,50 à 19,50 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Vegan. Médaille d'argent sur l'ensemble de la gamme au concours des vins de la foire de Brignoles 2016.



147 CHÂTEAU HERMITAGE SAINT MARTIN Enzo FAYARD

3303 chemin du Haut Pansard - BP-1
83250 LA LONDE LES MAURES
04 94 00 44 44 - Fax 04 94 00 44 45
contact@vinsfayard.com
www.hermitage-st-martin.com

17 ha en bio

AOC / AOP Côtes de Provence

Vente directe au caveau

Du 1er avril au 30 septembre, lundi-samedi : 9h30-12h30 et 14h-19h. Ouvert les jours fériés. Fermé le dimanche. Dégustation gratuite - Accueil de groupe uniquement sur RDV et selon disponibilités.

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 11,50 euros à 22 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Vegan



148 DOMAINE SAINT ANDRÉ DE FIGUIÈRE François COMBARD

605 route de Saint Honoré
83250 LA LONDE LES MAURES
04 94 00 44 70 - Fax 04 94 35 04 46
figuiere@figuiere-provence.com
www.figuiere-provence.com

70 ha en bio (13 ha en conversion) / 3100 hl

AOC / AOP Côtes de Provence

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h. En juillet et août 9h-13h et 14h-19h. Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur rendez-vous

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 8 à 26 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Nous proposons des visites de caves sur rendez-vous et vendons des produits du terroir dans notre boutique (huile d'olive Saint André de Figuière, tapenade, miel, confiture, etc).



149 CHÂTEAU LES VALENTINES PONS Gilles

807 route de Collobrières
83250 LA LONDE LES MAURES
04 94 15 95 50 - Fax 04 94 15 95 55
contact@lesvalentines.com
www.lesvalentines.com

36 ha en bio / 1300 hl

AOC / AOP Côtes de Provence La Londe

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi 9h-19h non-stop. Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur réservation

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 9,50 à 22,50 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Visite de cave et visite du domaine par un guide œnotouristique.



150 CHÂTEAU LÉOUBE Romain OTT

2387 route de Léoubé - 83230 BORMES LES MIMOSAS
04 94 64 80 03
ericproux@chateauléoubé.com
www.chateauléoubé.com

68 ha en bio / 2900 hl

AOC / AOP Côtes de Provence et Côtes de Provence La Londe. Vin de table Collector de Léoubé

Vente directe au caveau

de Pâques à fin octobre tous les jours de 9h à 19h. De novembre à Pâques du lundi au samedi de 9h à 17h. Dégustation gratuite

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 16 à 42 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Huile d'olive. Produits gastronomiques : miel, confitures, tapenades, olivades, condiments... Produits de soins : savons, crème, parfums... Bougies... Accès à la plage du Pelleguin. Restauration : Café de Léoubé sur la plage du Pelleguin...

151 CHÂTEAU MALHERBE FERRIER Arnaud

1 route du Bout du Monde
83230 BORMES LES MIMOSAS
04 94 64 80 11 - 06 61 47 33 76 - Fax 04 94 71 84 46
chateau-malherbe@wanadoo.fr
www.chateau-malherbe.com

25 ha en bio / 500 hl

AOC / AOP Côtes de Provence

Vente directe au caveau

Hors Saison, du lundi au samedi 9h-18h. En Saison, toute la semaine 10h-20h. Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur rendez-vous

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 15 à 30 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Huile d'olive, Blanc D'octobre (Vendange tardive sec), Parours Œnologique dans les vignes. Domaine familial depuis 60 ans. La propriété de la Famille Ferrari, cette propriété située en bord de mer face au fort de Brégançon a su garder son cachet et sa personnalité. Son savoir-faire préservé, entièrement manuel, aussi bien à la vigne qu'aux vendanges et à la mise en bouteille reste un patrimoine unique. Les vins du Château ont acquis une notoriété de vins hauts de gamme sur les trois couleurs.

152 DOMAINE DE LA FOUQUETTE DAZIANO Isabelle et Jean-Pierre

Route de Gonfaron - 83340 LES MAYONS
04 94 73 08 45
domaine.fouquette@wanadoo.fr
www.domainedelafouquette.com

16,5 ha en bio (3,78 ha en conversion) / 900 hl

AOC / AOP Côtes de Provence

Vente directe au caveau

Tous les jours 10h-12h. 15h-19h. Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 7 à 10 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Repas à la ferme. Chambres d'hôtes.

153 DOMAINE MURENNES Ivan Gresle

lieu dit Murene - 83310 LA MOLE
04 94 49 57 51 - 06 09 08 61 86
domainemurennnes@yahoo.fr
www.domainemurennnes.fr

5,4 ha en bio / 180 hl

AOC / AOP Côtes de Provence

Vente directe au caveau

De mai à octobre 8h-12h et 15h-20h. Saison automne/ hiver sur RDV. Dégustation gratuite Accueil de groupe accueil des groupes est payant, dégustation, amuse bouche et visite de la propriété 10euros/pers.

Vente extérieure : restaurateurs

De 11 à 13,50 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Gîte et table d'hôtes

154 CHÂTEAU BARBEYROLLES SUMEIRE Régine

2065 route de la berle - Presqu'île de Saint Tropez
83580 GASSIN
04 94 56 33 58 - Fax 04 94 56 33 49
regine@barbeyrolles.com
www.barbeyrolles.com

12 ha en bio / 400 hl

AOC / AOP Côtes de Provence

Vente directe au caveau

D'octobre à mars 9h-17h. D'avril à septembre 9h-18h. Dégustation gratuite

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 9 à 28 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les +



155 DOMAINE LA TOURRAQUE Famille Brun-Craveris

2444 chemin de la Bastide Blanche
83350 RAMATUELLE
04 94 79 25 95 - Fax 04 94 79 16 08
latourraque@wanadoo.fr
www.latourraque.fr

35 ha en bio

AOC / AOP Côtes de Provence

Vente directe au caveau

Du Lundi au Vendredi 8h-12h et 14h-18h. Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 6,80 à 14 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Huile d'olive, œnotourisme

156 DOMAINE FONDUGUES-PRADUGUES S. ROBERTS

Route des Plages - Presqu'île de Saint-Tropez
83350 RAMATUELLE
04 94 79 09 77
mcivita@palazzino.com
www.fondugues.com

12 ha en conversion / 55 hl

IGP Var

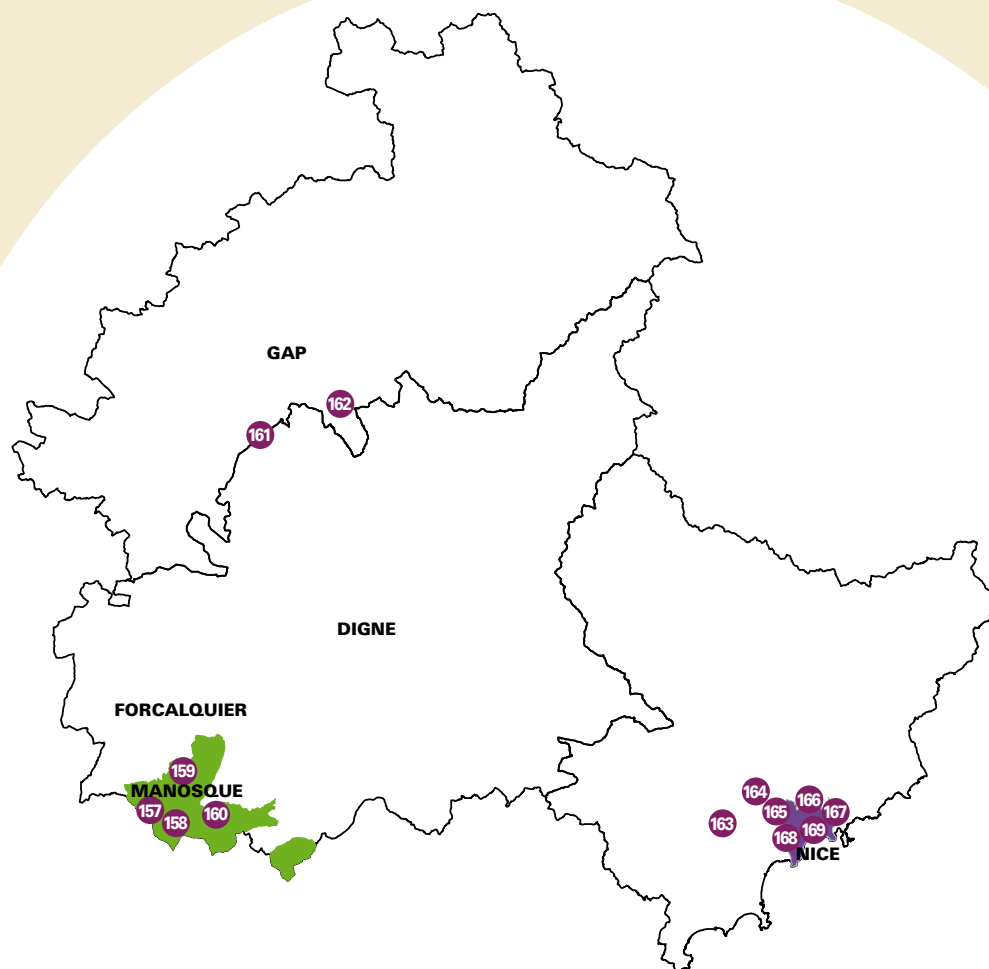
Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

À partir de 15 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les +

Vignerons et caves coopératives des départements Alpains

Les départements Alpains...



Alpes de Haute-Provence



157 ► CAVES COOPÉRATIVE PETRA VIRIDIS SEGUIN Jean Claude (Président de la cave)

1 avenue Auguste Bastide - 4860 PIERREVERT
04 92 72 19 06 - 04 86 74 85 08
commercial@cave-pierrevert.com
www.petra-viridis.com

34 ha en bio / 1500 hl

AOP Pierrevet et IGP rosé Alpes de Haute Provence

Vente directe à la coopérative

Du lundi au samedi 8h-12h et 14h-18h (19h en juillet et août)
Le dimanche matin 10h-12h saison d'été (juillet et août)
Dégustation gratuite-accueil de groupe uniquement sur rendez-vous

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, supérettes et grossistes

De 4,60 à 5,95 euros / Bouteille, Bag in box 3 litres / Expédition possible

158 ► DOMAINE LA BLAQUE Laurence et Gilles DELSUC

Domaine Chateaneuf - Route de la Bastide
04860 PIERREVERT
04 92 72 39 71 - Fax 04 92 72 81 26
domaine.laqueue@wanadoo.fr
domainelaqueue.fr

52 ha en bio / 2000 hl

AOC / AOP Pierrevet. IGP Méditerranée

Vente directe au caveau

Du lundi au vendredi 8h-12h et 14h-18h (19h en juillet/août). Samedi 9h-12h et 14h-18h (19h en juillet/août)
Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RDV

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 7,20 à 18 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Visite de cave sur rendez-vous. Vente en magasin de producteurs « Couleurs paysannes » à Valensole et Venelles.

Vignerons et caves coopératives



159 ► CHÂTEAU SAINT-JEAN LEZ DURANCE D'HERBÈS Jean-Guillaume et Constance

Chemin Saint-Jean - 04100 MANOSQUE
06 50 19 93 55 - 04 92 72 50 20
contact@chateau-saint-jean.fr
www.chateau-saint-jean.fr

28 ha en bio / 1500 hl

AOC / AOP Pierrevet. IGP Alpes de Haute-Provence

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi : 9h-12h et 14h-18h. Fermé dimanche et jours fériés

Dégustation gratuite - Accueil de groupe sur RVD

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 5 à 16,50 euros / Bouteilles, Bag in box / Expédition possible

Les + Visite de la cave. Vin cuit, vin muté. Produits du terroirs. Épicerie fine. Exposition d'artiste. Concert de musique.

160 ► CHATEAU ROUSSET Thomas EMERY

1267 RD4 - 04800 GREOUX LES BAINS
04 92 72 62 49
chateaurousset@gmail.com
www.chateaurousset.com

28 ha en conversion / 1750 hl

AOC / AOP Pierrevet. IGP Alpes de Haute-Provence

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi : 9h30-12h30 et 14h-18h

Dégustation gratuite - Accueil de groupe

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 7 à 15 euros / Bouteilles, Bag in box

Les + Huile d'olive Bio. Miel. Toute la beauté de la Provence, la fraîcheur des alpes en plus !



Hautes-Alpes


161 ► DOMAINE SAINT ANDRÉ
Philippe BILOCCQ

Gandières - 05110 LA SAULCE
04 92 54 73 12 - 06 64 31 54 35
philippebilocq@hotmail.fr
www.domaine-saint-andre.fr

3,2 ha en bio / 70 hl

IGP Haute-Alpes

Vente directe au caveau

Sur RDV

Dégustation gratuite

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, marchés (Grenoble un mercredi après-midi/mois et Gap le vendredi après-midi), AMAP

De 7,50 à 14 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Vendanges manuelles, faible rendement, fermentation lente (7 mois), fruits, cidre, pétillant de pomme, jus de fruits, confitures.


162 ► DOMAINE DU PETIT AOÛT
Yann DE AGOSTINI

Z.A. Les Graves - La Plaine de Théüs
05190 THEUS
06 88 70 84 22
domaine@petit-aout.fr

6 ha en conversion / 150 hl

IGP Hautes-Alpes

Vente directe au caveau

Sur RDV

Dégustation gratuite

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 7 à 15 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les +



Alpes Maritimes


163 ► DOMAINE SAINT JEAN BELLET
BERTAINA Julien

160 chemin des vignes - 06140 TOURRETTES SUR LOUP
06 09 28 26 59 - 04 93 58 81 31
bertaina.julien@gmail.com

2,36 ha en bio / 70 hl

IGP Alpes-Maritimes

Vente directe au caveau

Tous les jours sur RDV

Dégustation gratuite - Accueil de groupe - Maximum 20 personnes.

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 10 à 14 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Huile d'olive AOP Nice (Bio et biodynamique également).


164 ► DOMAINE LES HAUTES COLLINES
DE LA CÔTE D'AZUR
Georges RASSE

800 chemin des Sausses - Le vignoble de St Jeannet
06640 ST JEANNET
04 93 24 96 01 - 06 08 96 24 60
contact@vignoblestjeannet.fr

2,5 ha en conversion / 90 hl

IGP Alpes-Maritimes.

Vin de Pays Alpes-Maritimes

Vente directe au caveau

Du lundi au vendredi 14h30-18h30. Samedi sur RDV
Dégustation payante - Accueil de groupe - Maxi 20 personnes,
10 euros par personne, gratuit à partir de 50 euros d'achat

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 10 à 20 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Jus de raisin. Huile d'olive. Confitures. Pâte d'olive.


165 ► DOMAINE DE VINCELINE
DAUBY Vincent et Céline

305/305 bis chemin de Saquier - 06200 NICE
06 60 81 85 20 - 06 62 07 10 32
domaine.vinceline@gmail.com

1 ha en bio / 25 hl

AOC / AOP Bellet.

Vin de table Les Vignes de Vinceline

Vente directe au caveau

Sur RDV

Dégustation gratuite - Accueil de petits groupes sur réservation

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 8,50 à 24 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + En saison Confitures des fruits de l'exploitation et produits oléicoles non certifiés.


166 ► DOMAINE SAINT JEAN
PACIOSELLI Nathalie

343, chemin de Cremat - 06200 NICE
06 08 43 22 53 - 06 08 28 08 74
saintjeanbellet@orange.fr
www.vins-bellet.fr

2,3 ha en bio / 45 hl

AOC / AOP Bellet

Vente directe au caveau

Sur RDV

Dégustation payante - Accueil de groupe sur RDV

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés

De 20 à 30 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Visite de chais, de cave.


167 ► DOMAINE COLLET DE BOVIS
SPIZZO Jean

Le Fogolar-Collet de Bovis - 370 chemin de Crémat
06200 NICE
04 93 37 82 52 - 06 14 76 09 71 - Fax 04 93 37 82 52
jeanetmichele.spizzo@sfr.fr
www.vin-de-bellet.com

4,2 ha en bio / 90 hl

AOC / AOP Bellet

Vente directe au caveau

Du lundi au samedi 8h-12h et 14h-19h. Sur RDV

Dégustation gratuite - Accueil de groupe - Visite commentée avec dégustation sur réservation

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

De 14 à 18,50 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + Gîte rural. Villa 6 pièces au milieu des vignes louée à la semaine, de samedi à samedi. Exposition de peintures, photos au caveau.


168 ► DOMAINE DE LA SOURCE
Famille DALMASSO

303 chemin de Saquier - 06200 NICE
04 93 29 81 60 - 06 17 77 87 98 - Fax 04 93 29 81 60
contact@domainedelasource.fr
www.domainedelasource.fr

5 ha en bio (5 ha en conversion) / 80 hl

AOC / AOP Bellet

Vente directe au caveau

Du lundi au dimanche 10h-18h

Dégustation payante - Accueil de groupe - Accueil de groupe sur réservation avec proposition de formules sur mesure.

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes, magasins spécialisés, grossistes

A partir de 12 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + AOP huile d'olive de Nice. Cépages uniques : Folle Noire, Braquet, Rolle. Vendange manuelle. Grappes sélectionnées. Culture Bio. Servi sur les plus belles tables de la Côte d'Azur.


169 ► DOMAINE DE TOASC
NICOLETTI Bernard

213 chemin de Cremat - 06200 NICE
04 92 15 14 14 - Fax 04 92 15 14 00
contact@domainedetatoasc.com
www.domainedetatoasc.com

6,45 ha en bio (1,5 ha en conversion) / 280 hl

AOC / AOP Bellet. Vin de Pays Alpes-Maritimes

Vente directe au caveau

Du mardi au samedi 14h30-17h30

Dégustation payante - Accueil de groupe - Visite/dégustation (3 formules)

Vente extérieure : restaurateurs, cavistes

De 10 à 24 euros / Bouteilles / Expédition possible

Les + La boutique du Domaine propose ses produits : Ratafia, Vin d'orange, Huile d'Olive de Nice ainsi que les quelques produits régionaux.



Index alphabétique



■ Vaucluse
■ Bouches-du-Rhône
■ Var
■ Départements Alpains

Nom	N°	Nom	N°
ADRES (Domaine des)	23	CANORGUE (Château la)	64
ALARY (Domaine)	20	CARPE DIEM (Château)	126
AMADIEU (Domaine des)	19	CASTELL-REYNARD (Domaine)	107
ANNIBALS (Domaine des)	118	CELESTIERE (Domaine la)	12
ASPRAS (Domaine des)	123	CHABERTS (Château des)	116
ATTILON (Domaine)	76	CHAPELLE SAINT BACCHI (Domaine la)	95
BARBEYROLLES (Château)	154	CHOCHOTTE DU BOULON (Domaine de la)	57
BAS (Château)	84	CLOS DE CAVEAU (Domaine)	36
BASTIDE DES OLIVIERS (Domaine la)	115	CLOS DU CAILLOU (Domaine le)	16
BASTIDE JOURDAN (Domaine)	4	COLLET DE BOVIS (Domaine)	167
BASTIDES (Domaine les)	90	COTEAUX DES TRAVERS (Domaine des)	22
BEAUJEU (Domaine de)	74	DALMERAN (Domaine)	77
BEAUPRE (Château de)	87	DAVIDS (Domaine les)	60
BEAURENARD (Domaine de)	11	DEFFENDS (Domaine du)	103
BEAUVALCINTE (Domaine de)	39	DENIS TARDIEU (Domaine)	24
BEGUDE (Château de la)	97	DESCALIS SABRAN (Domaine)	69
BELAMBREE (Domaine)	91	DOMAINE DES NIBAS	133
BERTHET-RAYNE (Domaine)	15	DUVIVIER (Château)	124
BLAQUE (Domaine la)	158	ECUME DE LUNE (Domaine l')	100
BOULETIN (Domaine)	40	ENCHANTEURS (Domaine des enchanteurs)	43
BUNAN (Domaines)	108	EOLE (Domaine d')	81
CABOTTE (Domaine la)	7	EOUVE (Domaine de l')	136
CADENET (Mas de)	98	ESTELLO (Domaine)	131
CADENIERE (Domaine la)	83	EYDINS (Château les)	65
CALAVON (Château de)	85	FAUCON DORE (Domaine)	26
CAMAISSETTE (Domaine)	88	FENOUILLET (Domaine de)	41
CAMARETTE (Domaine de la)	54	FONDUGUES-PRADUGUES (Domaine)	156
CANADEL (Château)	106	FONTAINEBLEAU (Château)	120



Nom	N°	Nom	N°
FONTAVIN (Domaine de)	14	Maison Phétisson et Bonnefoy	2
FONTENILLE (Domaine de)	67	MALHERBE (Château)	151
FONTVERT (Château)	68	MAOU (Domaine les)	58
FOUQUES (Domaine les)	112	MARGÛI (Château)	121
FOUQUETTE (Domaine de la)	152	MARTIALIS (Domaine)	71
GAIROIRD (Château de)	141	MARTINELLE	38
GARBELLE (Domaine de)	117	MENTONE (Château)	130
GASQUI (Domaine de la)	56	MICHELLE (Domaine la)	99
GEINES (Domaine des)	29	MILAN (Domaine)	78
GIRARD DU BOUCOU (Domaine Les)	13	MINNA VINEYARD (Villa)	86
GRAND VALLAT (Domaine le)	53	MONGESTINE (Domaine la)	101
GUICHARDE (Domaine de la)	6	MOULIN DE LA GARDETTE (Domaine du)	31
GUILHEM TOURNIER (Château)	109	MURENNES (Domaine)	153
HAUTES COLLINES DE LA COTE D'AZUR (Domaine les)	164	NAVICELLE (Domaine de la)	111
HENRI BONNAUD (Château)	92	OLIBAOU (Domaine de l')	94
HERMITAGE SAINT MARTIN (Château)	147	OLIVERONS (Domaine des)	127
IGNACE ALAIN (Vignoble)	42	OR DE LINE (Domaine l')	10
JAS D'ESCLANS (Domaine du)	135	ORATOIRE SAINT MARTIN (Domaine de l')	18
JAUFFRET (Domaine)	139	ORGAMIC (Domaine)	61
JONCUAS (Clos du)	35	PAQUETTE (Château)	140
JULIEN DE L'EMBIQUE (Domaine)	5	PASQUIERS (Domaine)	28
LAGARDE (Domaine de)	134	PATRIS (Clos des)	44
LAGOY (Domaine de)	79	PERREAL (Château)	59
LANDRA (Château)	55	PETIT AOUT (Domaine du)	162
LEOUBE (Château)	150	PETIT AZEGAT (Mas)	73
LIEUE (Château la)	119	PETRA VERIDIS (Coopérative)	157
LOLICE (Domaine)	143	PINCHINAT (Domaine)	102
LONGUE TUBI (Domaine)	128	POURRA (Domaine du)	30
LOOU (Domaine du)	114	PREVOSSE (Domaine de la)	3
LOU FREJAU (Domaine)	9	QUATRE TOURS (Coopérative les)	93
LUMIAN (Domaine de)		RAY-JANE (Domaine)	105
		REAL MARTIN (Château)	125

■ Vaucluse ■ Var
■ Bouches-du-Rhône ■ Départements Alpains

Nom	N°	Nom	N°
RESTANQUES (Mas des)	32	TOURRAQUE (Domaine la)	155
ROSEAUX (Domaine des)	122	TRIENNES (Domaine de)	104
ROUCAS TOUMBA (Domaine)	37	TUILES BLEUES (Domaine les)	72
ROURET (La ferme du)	49	TURENNE (Domaine de)	142
ROUSSET (Château)	160	UNANG (Château)	52
SAINT ANDRE (Domaine)	161	VADONS (Domaine les)	70
SAINT ANDRE DE FIGUIERE (Domaine)	148	VAL DE CAIRE (Domaine)	89
SAINT APOLLINAIRE (Domaine)	25	VAL DE COMBRES (Domaine)	62
SAINT ESTEVE D'UCHAUX (Château)	8	VAL DE L'OULE / COSTEBONNE (Domaine du/de)	80
SAINT JEAN (Domaine)	166	VAL DES ROIS (Domaine du)	1
SAINT JOSEPH (Domaine)	163	VALABRE (Domaine de)	
SAINT ROMAN D'ESCLANS (Domaine)	138	Cave du Lycée agricole d'aix Valabre	96
SAINT SAUVEUR (Château)	46	VALAND - RENARD (Domaine)	21
SAINTE MARGUERITE (Château)	146	VALCOMBE (Château)	48
SAINT-JEAN LEZ DURANCE (Château)	159	VALENTINES (Domaine les)	149
SANG DES CAILLOUX (Domaine le)	45	VALERIOLE (Mas de)	75
SANTA DUC (Domaine)	34	VALLONS DE FONTFRESQUE (Domaine les)	113
SARRINS (Domaine des)	129	VAUCOULEURS (Château de)	137
SOLENCE (Domaine de)	50	VERRERIE (Château la)	66
SOURCE (Domaine de la)	168	VERRIERE (Domaine de la)/ Domaine du Chêne Bleu	27
SULAUZE (Domaine de)	82	VIDAUBANAISE (Coopérative la)	132
TERREBRUNE (Domaine de)	110	VIN DE BLAISE (Domaine le)	17
TETE NOIRE (Domaine de la)	33	VINCELINE (Domaine de)	165
THEROND LAURENT	63	VINDEMIO (Domaine)	51
TOASC (Domaine de)	169	VINTUR (Domaine)	47
TOUR DE L'EVEQUE (Château la)	144		
TOUR DES VIDAUX (Domaine la)	145		

µg : microgramme
 µm : micromètre
 AB : Agriculture Biologique
 AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
 AOP : Appellation d'Origine Protégée
 CE : Communauté Européenne
 FNAB : Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique
 ha : hectare
 hl : hectolitre
 IGP : Indication Géographique Protégée
 INAO : Institut National de l'Origine et de la Qualité
 kg : kilogramme
 LMR : Limite Maximale de Résidus
 MCR : Moût Concentré Rectifié
 mg/l : milligramme par litre
 N&P : Nature et Progrès
 OC : Organisme Certificateur
 OCM : Organisation Commune du Marché
 OGM : Organisme Génétiquement Modifié
 PACA : Provence-Alpes-Côte d'Azur
 SIVCBD : Syndicat International des Vignerons en Culture Biodynamique
 SO2 : Dioxyde de soufre
 St : Saint
 Ste : Sainte
 UE : Union Européenne



Remerciements

Le réseau *Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur* adresse un grand merci à tous les vignerons et caves coopératives qui ont accepté de figurer dans ce guide.

Édition printemps 2016 publié par Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Crédits photographiques : Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur / Les vignerons et caves / pixabay 

Graphisme : Kristine Hillou - kroustine@orange.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, « le vin bio » est à consommer avec modération.



• **BIO DE PROVENCE** •
ALPES • CÔTE D'AZUR
 Les Agriculteurs **BIO** de PACA



Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur et les acteurs du réseau

Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur fédère à l'échelle régionale les six associations départementales d'agriculteurs bio, nommées « Agribio ». Membre de la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique), notre réseau œuvre au développement et à la promotion de l'agriculture bio sur notre territoire.

Nous sommes 57 administrateurs et 24 salariés à agir au service d'un essor cohérent, durable et solidaire de l'agriculture biologique. Nos missions sont nombreuses : accompagnement des conversions, structuration des filières, recensement de l'offre et de la demande, développement de la bio en restauration collective, communication, promotion, sensibilisation à la bio, diagnostic agri-environnemental et énergétique des exploitations, promotion des bonnes pratiques, protection de la ressource en eau, etc.



Réseau **BIO** de
 Provence • Alpes • Côte d'Azur



Agribio 04

Agribio Alpes-de-Haute-Provence

04 92 72 53 95

agribio04@bio-provence.org



Agribio 05

Agribio Hautes-Alpes

04 92 52 53 35

agribio05@bio-provence.org



Agribio 06

Agribio Alpes-Maritimes

04 89 05 75 47

agribio06@bio-provence.org



Agribio 13

Agribio Bouches-du-Rhône

04 42 23 86 59

agribio13@bio-provence.org



Agribio Var

Agribio Var

04 94 73 24 83

agribiovar@bio-provence.org



Agribio 84

Agribio Vaucluse

04 32 50 24 56

agribio84@bio-provence.org

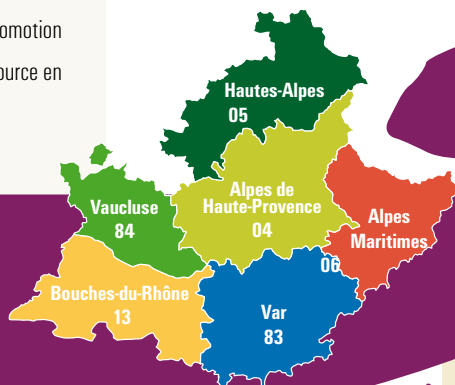


BIO DE PROVENCE-
 ALPES • CÔTE D'AZUR

Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur

04 90 84 03 34

contact@bio-provence.org



Retrouvez-nous sur
www.bio-provence.org

Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur

255 chemin de la Castelette
 BP 21284 - 84911 AVIGNON Cedex 9

04 90 84 03 34
 contact@bio-provence.org

Les partenaires qui soutiennent cette action

