

## AGENDA

# Vendanges festives dans le vignoble des Vins de Provence

En Provence, les vendanges sont traditionnellement une fête et nos domaines aiment à accueillir les passionnés qui entendent découvrir l'ambiance si particulière du vignoble en septembre ou comprendre in situ le processus d'élaboration du vin. Voici une sélection non exhaustive de rendez-vous pour vivre les vendanges en compagnie des hommes et des femmes qui font les Vins de Provence.



**vendredi 31 août et samedi 1<sup>er</sup> septembre 2018**

### **CLOS DES ROSES**

Le programme : quatre visites guidées par jour (10h30, 11h30, 15h00 et 16h00) pour découvrir les étapes de fabrication du vin depuis la vigne jusqu'à la cave et goûter les vins du domaine ainsi que les premiers jus de presse. Gratuit. Sur réservation  
**Fréjus - [www.closdesroses.com](http://www.closdesroses.com)**

**vendredi 7 et samedi 8 septembre 2018**

### **COMMANDERIE DE PEYRASSOL**

Le programme : deux journées pour vivre les vendanges au plus près avec visite, en compagnie du chef de culture et du propriétaire du domaine, d'une parcelle en cours de récolte puis du chai de vinification et dégustation des jus sortis du pressoir mais aussi dégustation de vieux millésimes, casse-croûte vigneron le midi et apéro-concert en fin d'après-midi. Gratuit (hors casse-croûte). Sur réservation  
**Flassans-sur-Issole - [www.peyrassol.com](http://www.peyrassol.com)**

**vendredi 7 et samedi 8 septembre 2018**

### **CHÂTEAU LÉOUBE**

Le programme : deux matinées découverte pour vivre de l'intérieur la vie d'un domaine viticole au moment des vendanges avec visite du domaine en 4x4, explication des différences entre les cépages, initiation à la récolte du raisin et suivi des premières étapes de vinification. 20 euros la matinée  
**Bormes-les-Mimosas - [chateauloube.com](http://chateauloube.com)**

**dimanche 16 septembre 2018**

### **CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE**

Le programme : de 10h à 17h, une journée entière pour célébrer les vendanges incluant une balade commentée, une visite des caves, une dégustation des moûts, une démonstration de foulage des raisins à l'ancienne, des ateliers d'œnologie et un grand déjeuner signé par Quentin et Hermance Joplet-Carro, les chefs étoilés du restaurant Le Castellaras à Fayence, servi dans la Salle des Barriques. 69 euros le déjeuner. Sur réservation

**Les Arcs-sur-Argens - [www.sainte-roseline.com](http://www.sainte-roseline.com)**

## LES VINS DE PROVENCE

Les Vins de Provence regroupent trois appellations d'origine contrôlée s'étendant sur près de 200 km, entre la Méditerranée et les Alpes, à travers les départements des Bouches-du-Rhône, du Var et une commune des Alpes-Maritimes : l'AOC Côtes de Provence, l'AOC Coteaux d'Aix-en-Provence et l'AOC Coteaux Varois en Provence. Celles-ci, fédérées au sein du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP), rassemblent 486 caves particulières, 61 caves coopératives ainsi qu'une centaine de sociétés de négoce. En 2017, elles ont produit l'équivalent d'environ 155 millions de bouteilles en rouge (7 %), en blanc (4 %) mais surtout en rosé (89 %), spécialité historique des Vins de Provence.