



DOSSIER DE PRESSE

*Destination*  
**LUBERON**





# LE LUBERON

*À la découverte d'un vignoble de lumière et d'émotions*



*Au sud de la Vallée du Rhône, les vins du Luberon offrent en rouge, en rosé comme en blanc, une palette aromatique complexe et séduisante. Cette typicité est due aux cépages, au terroir, au climat et bien sûr, au savoir-faire des vignerons.*



Découvrir le vignoble du Luberon, c'est découvrir un monde de lumière et de couleurs sur lequel règne l'indolence d'un ciel indigo. Vue du ciel, le Luberon est une mosaïque de terroirs, un petit paradis qui aurait revêtu l'habit d'Arlequin. Ici, depuis la nuit des temps, ou presque, l'Homme a façonné le paysage. Sur des terres parfois ingrates mais libérées de la caillasse affleurante utilisée pour construire murs et bories, il a planté légumes, fruits, céréales, oliviers et vignes. L'histoire fut longue avant cette date fondatrice : 1988. L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) est alors reconnue sous le nom Côtes du Luberon, devenue, tout simplement, Luberon en 2009. Entièrement comprise au sein du **Parc Naturel Régional du Luberon**, elle s'étale sur **36 communes**, et couvre **3400 hectares**, pour une production de **140 000 hectolitres**, soit près de **20 millions de bouteilles** (en 2021).

Si les noms d'appellation évoluent, la géographie demeure telle une dompteuse du temps devant laquelle plusieurs vies humaines ne représentent que quelques grains dans le sablier de l'éternité. Le Luberon était, est et sera avant tout une chaîne de moyennes montagnes qui culmine à 1125 mètres d'altitude au Mourre Nègre et s'étire sur 55km de long, d'Ouest vers l'Est. Le vignoble est au pied et sur les coteaux de ce massif calcaire qui se décline en safres, marnes et molasses. Il est naturellement délimité, au Nord par la vallée du Calavon ou vallée d'Apt, au Sud par la vallée de la Durance, à l'Est par Manosque et le début des Alpes et enfin, à l'Ouest par Cavaillon et la plaine du Vaucluse. Première caractéristique du vignoble du Luberon : il s'agit d'un vignoble de moyenne montagne, situé à 95% entre 200 et 500 mètres d'altitude.

Conséquence : ici, à une soixantaine de kilomètres de la mer, le climat n'est pas purement méditerranéen. Les vins du Luberon sont situés au sud de la Vallée du Rhône. L'influence continentale bien réelle induit deux choses : des hivers plus froids qu'à proximité des côtes et une amplitude thermique importante entre les jours et les nuits qui permet une maturité lente des baies. Voici deux éléments décisifs pour faire de grands vins et résister à l'impact de plus en plus patent du réchauffement climatique.

Nous sommes dans le Sud, mais nous sommes autour, au pied ou sur les flancs et mamelons du Luberon. Les vins sont ronds, équilibrés, frais et élégants.

**LES DIX CAVES COOPÉRATIVES ET LES 61 CAVES PARTICULIÈRES DE L'APPELLATION PRODUISENT 25% DE ROUGE, 25% DE BLANC ET 50% DE ROSÉ. 19% DE CETTE PRODUCTION EST EN BIO, UNE PART MULTIPLIÉE PAR DEUX EN CINQ ANS.**

Le cahier des charges de l'appellation stipule que les vins doivent provenir d'un assemblage d'au moins deux cépages. **Syrah** et **grenache noir** sont les cépages largement majoritaires au sein de l'appellation, complétés pour l'élaboration des rouges et des rosés par le **carignan**, le **cinsault** et le **mourvèdre**, ainsi que, à la marge, plusieurs cépages blancs autorisés.

Pour découvrir ce vignoble et ses vins de grande qualité, à boire en terrasse ou attablé face aux délices de la cuisine locale, plusieurs options s'offrent à vous.

**NOUS VOUS PROPOSONS CINQ PÉRIPLS THÉMATIQUES VIGNOBLES & DÉCOUVERTES : POUR LES GOURMANDS, POUR LES FÊTARDS, POUR LES AMOUREUX DE LA NATURE, POUR LES SPORTIFS ET POUR LES INCONDITIONNELS DU PATRIMOINE.**

Dans tous les cas, n'oublions pas que le Luberon est une terre d'accueil, de partage et d'émotion où les silences parlent à l'oreille de ceux qui savent écouter... Écoutons René Char, écrivant à son ami Albert Camus : « *Le Luberon est bon père nourricier. J'aimerais bien le parcourir de nouveau avec vous. Cela sera, je me tiendrai debout, je veux, bientôt et marcherai sur les bonnes pierres, à vos côtés. Toute mon affection* ».

Les vins rouges à dominante de **syrah** donnent des vins équilibrés, plus frais que ceux de la vallée du Rhône aux notes poivrées caractéristiques de ce cépage. Lorsque le grenache noir domine, cela donne des vins relativement corsés d'une belle couleur mordorée. Quant aux secrets de l'art quasiment alchimique de l'assemblage, il se fait à la cave et doit beaucoup à la sensibilité du vigneron-vinificateur.

Depuis quelques années, les blancs du Luberon font de plus en plus parler d'eux. Sommeliers et œnologues vantent les jolis nez de fleurs, les bouches fruitées, cette sensation de fraîcheur que l'on nomme minéralité, et les beaux amers en finale. Pour parvenir à ce résultat, une aromatique subtile et une teneur en alcool modérée qui est aujourd'hui la typicité de ces vins, les cépages de plus en plus utilisés sont la clairette, le vermentino, le bouboulenc et l'ugni qui sont les nouvelles stars locales. Le grenache blanc qui représente encore 36% de l'appellation donne des vins plus corsés, plus ronds, moins acides lorsqu'il domine l'assemblage. Il n'y a pas débat : **LE LUBERON PROPOSE AUJOURD'HUI DE GRANDS VINS BLANCS ÉQUILIBRÉS, DIGESTES ET DÉSALTÉRANTS QUI S'ACCORDENT PARFAITEMENT AVEC DES PLATS GASTRONOMIQUES DE POISSON OU DE VIANDE BLANCHE.**

4

POUR LES FÊTARDS !

6

POUR LES GOURMANDS !

8

POUR LES INCONDITIONNELS DU PATRIMOINE !

10

POUR LES SPORTIFS !

12

POUR LES AMOUREUX DE LA NATURE

14

NOS PARTENAIRES





POUR LES  
FÊTARDS !



## Des soirées et des concerts dans des lieux inoubliables

*Assister à un concert, chanter, danser dans le cadre exceptionnel d'un domaine. Pour vous faire déguster leurs vins, les vignerons du Luberon vous accueillent pour la soirée et font de vous des privilégiés.*

La gourmandise n'est pas qu'une histoire de table. On peut être gourmand de vie, d'échanges, de rencontres, de chants, de danse, de soirées qui s'éternisent, et de fêtes. Après tout, comme l'a écrit le philosophe Gaston Bachelard, qui cachait bien son jeu sous sa longue barbe grise :

« Une fête est un excès permis, voire ordonné ».

### DE MULTIPLES POSSIBILITÉS S'OFFRENT À VOUS DANS LE LUBERON !

De juin à septembre, le festival **LES MUSICALES DANS LES VIGNES**, qui couvre Bouches du Rhône, Var, Nice... et dont la dixième édition avait lieu en 2022, passe évidemment par le Sud Luberon. Jazz, musique classique, et world music... Si la programmation des concerts dégustation au cœur des plus beaux vignobles est éclectique, le moment est toujours inoubliable.

En plus du festival auquel il participe, le magnifique **CHÂTEAU DE SANNES** propose des rencontres musique et vin dans un cadre d'exception.

Le **DOMAINE DE FONVERT** fait de même autour de ce magnifique mas provençal, édifié par une famille huguenote dans la seconde moitié du XVII<sup>e</sup> siècle. En passant un jeudi soir d'été pour les Apéros du Cabanon, n'oubliez pas d'observer le blason dominant son entrée principale avant d'apprécier vins en bio et biodynamie, charcuteries et fromages.

Au **CHÂTEAU DE CLAPIER**, ancienne propriété des Marquis de Mirabeau, le propriétaire Thomas Montagne vous ouvre ses portes à condition d'apporter votre pique-nique, que vous pourrez déguster autour de palettes et de barriques, en profitant de concerts. Le vin est vendu au bar. Sachez que pour les rouges du domaine,



© Destination Luberon

RETROUVEZ LES  
COORDONNÉES DE TOUS  
NOS PARTENAIRES À LA  
FIN DU DOCUMENT



©luberonsudtourisme



©luberonsudtourisme

on utilise du pinot noir, le cépage emblématique de la Bourgogne, dans les assemblages. À tester pour sortir des sentiers battus.

Un autre lieu s'impose : **LA CAVALE**, à Cucuron. Le domaine a été créé par l'entrepreneur co-fondateur du groupe Accor, Paul Dubrule, en 1986. Depuis, en véritable pionnier de l'œnotourisme dans le Luberon, il a créé un chai d'exception qui accueille aussi des ateliers initiation à la dégustation, ampélographie, accords vins et chocolat... Mais un autre moyen de découvrir cette gamme, reconnaissable grâce au cheval cabré figé sur l'étiquette, est de venir l'été lors des Jeudis de La Cavale : des soirées de musique et de dégustation.

Quand il s'agit de passer une bonne soirée dans le Luberon, les initiatives ne sont pas qu'individuelles. Les soirées de la **CAVE DE SYLLA** à Apt, une des 10 caves coopératives locales, sont très courues. Le chai, situé juste à côté du viaduc, est facile à trouver. Historiquement, pour des raisons d'accès au réseau ferroviaire et pour faciliter le transport des vins vers la Vallée du Rhône. Ces soirées sont idéales pour découvrir une partie des vins des 110 producteurs, situés sur 14 communes du pays d'Apt, au Nord du Luberon.

À noter dans vos agendas, le troisième jeudi du mois de juillet. La **SOIRÉE WINE&DINE**, devenue un incontournable de l'été, réunit

plusieurs dizaines de vigneron de l'appellation à la Fruitière Numérique, à Lourmarin, l'un des plus beaux villages de France.

Le programme de cet événement lancé en 2017 : les plus belles cuvées proposées à la dégustation et à la vente par les vigneron eux-mêmes. Différents food truck proposent des cuisines d'inspirations différentes, le tout dans une ambiance musicale.

Enfin, les **SUNSET VIGNERONS EN LUBERON** font de vous des privilégiés en vous accueillant dans les domaines. Le déroulé de ces soirées, tous les mardis soir de juin à septembre, laisse rêveur : une balade dans les vignes, suivie d'une dégustation des vins locaux et de découvertes d'accords mets&vins, alors que le soleil se couche sur le Luberon. Un pur moment de poésie soleil couchant que vous n'êtes pas prêts d'oublier. « *Bienheureux celui-là qui peut avec amour / Saluer son coucher plus glorieux qu'un rêve !* » écrivait Charles Baudelaire.

### ET SI VOUS AVEZ ENVIE D'ORGANISER UNE FÊTE PLUS INTIMISTE ?

Un anniversaire, une cousinade, un enterrement de vie de jeune fille ou bien, tout simplement, la fête des vacances...

Direction le **DOMAINE DE LA PARPAILLE**, à Cucuron. Cette imposante bâtisse du XVII<sup>e</sup> siècle, entourée de vignes et de lavandes,



©Destination Luberon

a été restaurée dans un esprit contemporain bohème. Eve, la maîtresse des lieux a su créer un lieu de charme dans le domaine de son enfance. Il suffit de la rencontrer pour comprendre que sa devise n'est pas qu'un argument marketing : ici on profite du temps qui passe et on vit à son rythme... Pour votre fête, quatre chambres, sa suite et son loft pour un total de 14 couchages sont disponibles. Sans oublier la piscine avec vue pour vos pool party... Vous serez en autonomie ou avec service restauration inclus, si vous souhaitez juste profiter et vous reposer la journée... N'oubliez pas, comme l'écrivait le journaliste et écrivain Yvan Audouard : « *en Provence, le soleil se lève deux fois, le matin et après la sieste.* »



POUR LES  
GOURMANDS !



## Bienvenus au paradis de tous les gastronomes

*Huiles d'olives, vins, fruits et légumes, fleurs sauvages et fruits confits... Voici de quoi nous mettre l'eau à la bouche. Ce terroir d'exception inspire également les chefs qui concoctent de multiples délices. Embarquement immédiat pour le pays des plaisirs simples.*

Le Luberon éveille les sens. La vue d'abord, qui se perd entre le bleu du ciel et la belle lumière du Sud avant de faire face, sur les marchés locaux, à un canevas multicolore étourdissant. Fruits et légumes forment une toile pointilliste d'une école que tous les gourmands nomment école luberonnaise. On ne sait plus où donner de la tête. Et ce n'est que le début. Faites un pas en avant et bientôt, l'odorat et le goût entrent en action. Odeurs et saveurs se bousculent. Ici on goûte. Et nos sens assoupis, se réveillent pour fêter ce moment. Le Luberon ? Une exceptionnelle terre de gastronomie.

Commençons notre parcours par le Sud Luberon et **LA CLOSERIE**, à Ansois, une de ces oasis de plaisir qui ne s'oublie pas. En cuisine, Olivier œuvre au gré des saisons. Ne cherchez pas les menus sur le site du restaurant, ils n'y sont pas. Et pour cause, c'est la nature qui décide, comme la muse tient le bras de l'artiste. Trois menus de haut vol sont disponibles, accompagnés d'une belle carte des vins dont les jolis AOC Luberon. Ce que vous réservent les menus ? C'est Delphine, en salle, qui vous l'annoncera. Vous savez déjà ? C'est normal. L'établissement a une étoile au Guide Michelin. L'Inspecteur a écrit « Cette Closerie est un hymne à la Provence ! Au piano, le chef compose des recettes riches en saveurs avec des produits d'une grande fraîcheur, que l'on accompagne de bons vins du Sud de la France. Une douce mélodie que les gourmands ne manquent pas d'apprécier, d'autant que l'accueil est charmant. »

Autre version du charme à la provençale, **LA CAVE À AIMÉ**, située au cœur du village de Mérindol, bien connu des lecteurs de Peter Mayle. En terrasse, autour de la fontaine du village, au comptoir ou bien dans la salle Gatsby, une cave voûtée en pierre avec du mobilier chiné, vous ne trouverez ici que des produits locaux, ou Français mais jamais plus

RETROUVEZ LES  
COORDONNÉES DE TOUS  
NOS PARTENAIRES À LA  
FIN DU DOCUMENT

©want2becity



©violine-pradon



©luberonsdurtourisme



©Destination Luberon



©wamt2becity

loin. Les vins bio sont à l'honneur parmi les 250 références enrichies par de nouvelles entrées chaque mois et quelques vieux millésimes. Ils accompagneront parfaitement les sietos (assiettes en provençal) de fromage et de charcuterie du Luberon, la crème d'ail doux et truffe d'été, le riste d'aubergines grillées (parente de la ratatouille) ou les concassés de tomates.

À **L'ATELIER L'ART DES METS**, aux Taillades, sur la route de Robion, Peggy et Romain proposent une cuisine naturelle et raffinée qui sublime le végétal et les fleurs sauvages. Au mois de mai, Romain s'en va les cueillir deux fois par jour dans le massif d'Oppède. Avec l'immortelle, cette petite fleur jaune qui doit son nom à sa longévité, et qu'on appelle également herbe à curry, pour son goût légèrement épicé et sucré, Romain prépare une mousse qui accompagne ses desserts. Une cuillère d'immortelle ne vous ouvre pas les portes du paradis, mais celles du bonheur ici et maintenant, hic et nunc.

Direction Cucuron où, à quelques encablures de l'étang autour duquel, si on ne fait pas de bruit, on peut écouter les platanes pousser. Un cuisinier passionné et viscéralement attaché aux goûts et saveurs de la région propose une cuisine accessible qui est d'abord une ôde au partage. Nous sommes à la **DAME JEANNE**, ici on dit aussi bonbonne, chez Thomas Richard vu dans l'émission Masterchef. Une très jolie carte des vins locaux permet de remarquables accords avec les plats plein de saveurs de ce chef de talent.

À **LA FENIÈRE**, nom qui signifie une grange où l'on entreposait le foin, à Cadenet, Nadia en cuisine et Ernest, son mari, pour la sommellerie ont repris l'affaire familiale et proposent ce qu'ils appellent la cuisine libre. Quézako ? « Une conscience en marche, une approche opérationnelle de l'alimentation comme vecteur de bonheur » disent-ils, enthousiastes. Elle est 100% sans gluten et totalement tolérante aux intolérances.

*Quelle que soit l'adresse que vous choisirez, un ingrédient essentiel de la gastronomie locale titillera délicatement vos papilles : l'orvert, c'est-à-dire l'huile d'olive et ses déclinaisons, fruité vert, fruité noir, aromatisée... Un précieux nectar aux vertus anti-oxydantes qui est à la base de la culture gastronomique méditerranéenne depuis des millénaires.*

Si vous vous attardez à Cadenet, Carine et Roland peuvent vous recevoir à la **BASTIDE DU LAVAL** où ils ont créé leur propre moulin en 2014. Au **CHÂTEAU DE SANNES**, sur la commune éponyme, dans un cadre historique exceptionnel qui respire le calme et la sérénité, entre platanes, vignes, cerisiers et lavandes, vous méditez cette phrase que la propriété met en avant : « *il y a autant à voir dans un olivier que dans le reste du monde.* » C'est néanmoins une impression d'ailleurs, de grand dépaysement qui vous saisira au **MOULIN À HUILE DU COLORADO**, à Rustrel, dans le paysage d'ocres qui s'étend jusqu'à Roussillon.

Des couleurs, encore des couleurs ! A **LA MAISON DU FRUIT CONFIT**, à Apt qui en est la capitale mondiale, vos yeux, vos papilles et votre nez, grâce au parcours olfactif, apprécieront un bouquet final, tout aussi doux que savoureux, d'exception. Rapporté d'Orient avec les Croisades, développé au XIV<sup>ème</sup> siècle avec les papes d'Avignon, vous apprendrez cela en visitant le musée, l'art de confire les fruits profite de la qualité des produits du Luberon : la cerise bigarreau, le melon et la pastèque de Cavillon, l'abricot.

Après un tel parcours, qui aura mis l'ensemble de vos sens aux aguets, tous caressés par le plaisir simple mais pourtant rare de séjourner dans le royaume du beau et du bon, une conclusion s'impose. Elle est du gastronome Anthelme Brillat-Savarin, dans sa Physiologie du goût parue en 1825 : « *Sous quelque rapport qu'on envisage la gourmandise, elle ne mérite qu'éloge et encouragement.* »



# POUR LES INCONDITIONNELS DU PATRIMOINE



*Visitez le patrimoine local, le vin est aussi un voyage dans le temps*

*Châteaux et domaines pluriséculaires, musée dédié aux arts et métiers du vin... la viticulture est intimement liée à l'histoire et au patrimoine culturel du Luberon.*

La magie du Luberon, terre bénie des dieux, se trouve aussi dans l'addition du patrimoine historique et du patrimoine naturel. Cette somme de toutes les beautés donne à ce cadre de vie et de villégiature une élégante allure de musée à ciel ouvert. Ici, l'héritage de la civilisation romaine est important car le Luberon est traversé par la Via Domitia, qui relie l'Italie à l'Espagne. Mais les siècles n'ont par la suite pas été avares. Les villages perchés, les cabanes en pierres sèches, qu'on appelle bories, qui symbolisent le parc naturel régional, les pigeonniers, les chapelles, les abbayes, les temples protestants et les châteaux fortifiés, décorent le relief comme autant de guirlandes scintillantes sous le soleil local.

Côté Sud Luberon, le **CHÂTEAU DE LOURMARIN** est un passage obligé. La partie la plus ancienne, de style Renaissance, a été construite au XV<sup>ème</sup> siècle par Foulques d'Agout, chambellan du roi René, le duc d'Anjou un temps devenu roi de Naples et de Sicile, avant de s'installer en Luberon. Tombé en ruine au XIX<sup>ème</sup> siècle, le château est acquis en 1920 par l'industriel lyonnais Robert Laurent-Vibert, propriétaire des Pétroles Hahn, alors qu'il allait être vendu aux enchères pour servir de carrière de pierres. A sa mort, le château est légué à l'Académie des Sciences, Agriculture, Arts et Belles Lettres d'Aix-en-Provence, dans le but de créer une Fondation. Aujourd'hui encore, cette Fondation qui porte son nom, accueille de jeunes artistes en résidence pendant l'été mais aussi des concerts, des conférences et des expositions, tout au long de l'année. Elle propose également des animations destinées aux enfants (visites jeux de piste, visite Mistouflon, Concours Jeunes Ecrivains, Journées Historiques...).

RETROUVEZ LES  
COORDONNÉES DE TOUS  
NOS PARTENAIRES À LA  
FIN DU DOCUMENT

©violaine-pradon





©luberonstourisme

©fmr-travelblog



©luberonstourisme

Toujours dans le Sud Luberon, le **CHÂTEAU DE LA TOUR D'AIGUES** qui a appartenu aux comtes de Forcalquier, puis à la famille d'Agoutt comme le château de Lourmarin, accueille dans sa cour d'honneur un festival l'été et de nombreux événements culturels tout au long de l'année (expositions, spectacles...). Le château abrite également, dans ses sous-sols de 900m<sup>2</sup>, le magnifique musée des Faïences. Chef d'œuvre de la Renaissance, dont les plans ont été inspirés par Le Louvre, Ecoen ou Anet en Ile-de-France, le château a brûlé durant cinq jours en 1792. Restauré en partie seulement au XX<sup>ème</sup> siècle, c'est son portail en pierre qui attire d'abord l'attention. L'ensemble est néanmoins classé aux monuments historiques depuis 1984 et abrite l'office de tourisme Luberon Sud Tourisme.

Si le village de La Tour d'Aigues est entouré de coteaux de vigne, c'est à Apt, côté Nord du Luberon que se trouve le plus ancien domaine viticole de la région. Les archives papales en font mention en 1238. Son nom ? Le **CHÂTEAU DE MILLE**. Retrouvée sur place, une cuve de foulage taillée dans la roche daterait de 2000 ans avant Jésus-Christ ! La Villa Milonum fut ensuite une étape importante sur la Via Domitia. La particularité du Château de Mille est d'être construit à la fois sur et dans un escarpement rocheux : on y trouve plusieurs habitations troglodytiques,

escalier suspendu monolithique, des fenêtres à meneaux Renaissance, des mâchicoulis, des gargouilles, une salle voûtée, une chapelle perchée dans sa tour, un pigeonnier et un grand four à pain... Et le domaine ? Il s'étend sur une centaine d'hectares, dont 25 hectares de vignes, entre Apt et Bonnieux. Ses propriétaires, Constance et Lawrence Slaughter, ont converti le vignoble en bio dès 2018 et vous accueillent avec plaisir.

Au **CHÂTEAU LA VERRERIE**, à Puget-sur-Durance, le parcours histoire est une autre plongée dans l'histoire d'un splendide domaine de 150 hectares, dont 56 de vignes. La visite commentée dure 2 heures et passe par les vignes, les chais de vinification et d'élevage. Elle est suivie par une dégustation de cuvées bio du domaine, y compris de la cuvée de prestige Grand Deffand, un presque 100% syrah qui vaut le détour !

Pour continuer à voyager dans le temps et l'histoire de la viticulture, la culture de la vigne, et de la vinification, l'art de la transformation du raisin en vin, la visite du musée des arts et des métiers du vin, au **CHÂTEAU TURCAN**, à Ansois est un must. 3000 objets, sur 1300m<sup>2</sup> vous permettront de tout comprendre de l'ensemble des étapes, de la vigne au verre. De multiples outils illustrent le travail à la vigne mais aussi à la cave. Chose rarissime : 14 pressoirs, de la fin du Moyen-Age au début du XX<sup>ème</sup> siècle sont exposés. Un laboratoire des années 1900 présente les instruments de l'œnologie : le mustimètre, qui permet d'évaluer la densité du moût ou l'ébullioscope qui mesure la teneur en alcool. Enfin, une tonnellerie, une verrerie et la galerie des chefs d'œuvre complètent ce fantastique voyage dans le temps. De quoi désaltérer les plus assoiffés de connaissance et de patrimoine.





POUR LES  
SPORTIFS !



Passer en mode  
sportif, le vignoble  
devient votre  
terrain de jeu

*Découvrir le vignoble du Luberon, tout en brûlant des calories est possible. Voici quelques bons plans pour des balades et des randonnées à pied ou à vélo.*

Le café en terrasse qui s'éternise, la sieste qui se prolonge, quelques heures de farniente, des soirées qui s'allongent, entre dégustation des vins locaux, pique-nique et concerts... Tout cela ne ressemble pas à vos journées types, dans lesquelles vous réservez toujours du temps pour une activité physique ? Pas de problème. Le Luberon est aussi la destination idéale pour les sportifs, curieux de découvrir le vignoble, à condition de brûler quelques calories !

Plusieurs sentiers vignerons zigzaguent au pied de ce massif calcaire de moyenne montagne qu'est le Luberon. Les amateurs de marche, de balades tranquilles comme de randonnées un peu plus sportives, trouveront leur bonheur. Seules conditions : chausser de bonnes chaussures, emporter de la crème solaire, une casquette et une bouteille d'eau. Car les vertus de la marche sont à la portée de tous. Comme l'écrivait Jean Giono : « *Si tu n'arrives pas à penser, marche ; si tu penses trop, marche ; si tu penses mal, marche encore.* »

Allez, c'est parti ! La balade de 1h30, entre les vignes et les bois du **CHÂTEAU LA VERRERIE**, à Puget, est une mise en jambe très sympathique.

Au **DOMAINE LA GARELLE**, le départ du circuit balisé en accès libre se fait depuis le caveau. Grâce à la brochure qui vous est remise, vous partirez à la découverte des sept cépages utilisés dans les assemblages du domaine. Les différentes parcelles, les étapes du travail de la vigne, les pratiques culturelles du domaine, cette balade est très instructive.

RETROUVEZ LES  
COORDONNÉES DE TOUS  
NOS PARTENAIRES À LA  
FIN DU DOCUMENT



Le **DOMAINE DE FONTENILLE**, à Lauris, propose de suivre la route de Roquefraiche, un parcours facile de 2,5 km, soit environ 1 heure, qui traverse les vignes et le village. Pensez à prendre le livret explicatif disponible à la boutique de dégustation !

Au **CHÂTEAU FONVERT**, à Lourmarin, vous aurez le choix entre deux boucles, faciles, sur le Chemin de Pierrouret : une de 1,5 km pour une durée de 1 heure et l'autre de 1,7 km pour une durée de 1h15.

En vous adressant à **HORIZONS LUBERON**, à Apt, vous vous offrirez la possibilité de franchir un cap, celui de la randonnée découverte, un peu plus sportive que la balade. Jessy, Philippe et Olivier, éducateurs sportifs diplômés d'Etat, adaptent cependant leurs parcours en fonction de la météo et des participants. L'un d'eux se nomme joliment « *couleurs du couchant sur la falaise de Lioux* », après en avoir pris plein les yeux face à ces à-pics de 80 mètres au nord du village de Roussillon, le retour se fait au **DOMAINE DE LA TUILIÈRE** où un verre de vin et une planche sont tout à fait envisageables. A noter que **Horizons Luberon** propose aussi des randonnées à la carte.



Vous préférez sentir le vent qui vous caresse le visage et voir les splendides paysages défiler un peu plus rapidement ? Optez pour le vélo !

À **LA PÉDALE DOUCE**, à Cavaillon, vous pourrez louer ce qui vous convient le mieux : un VTT, un vélo électrique ou même un triporteur pour la durée de votre choix, jusqu'à 10 jours. De quoi partir à la découverte du Luberon et barouder entre vignobles, garrigue et villages perchés.

L'itinéraire **Le Luberon à vélo** s'étire sur 236 km en privilégiant les petites routes, rien ne vous empêche de choisir une portion qui relie deux villages.

Autre itinéraire possible : **La Vélo-route du Calavon**. Sa version famille emprunte une ancienne voie ferrée sur 8 km entre Robion et les Beaumettes. Elle se poursuit en direction d'Apt, 36 km au total. Les plus aguerris à VTT peuvent se lancer dans la traversée du Vaucluse qui passe par Gordes.

Si vous avez un doute sur vos capacités, adressez-vous à **CYCLING AROUND** à Pertuis. Stephan, est un fou de la petite reine. Tour du Grand Luberon, celui de la Sainte Victoire, le Ventoux, Lure, l'Izoard... ce triathlète et cycliste ultradistance les a tous grimpés ! Il sera votre guide et partagera également avec vous ses connaissances d'une région dont il est véritablement amoureux. Carrières, ponts de pierre, vieilles chapelles, anciennes bergeries de transhumance... avec lui, vous découvrirez des lieux secrets qui ne sont pas dans tous les guides. Vous aurez ainsi toutes les chances de rendre cette expérience inoubliable. D'autant que comme l'écrivait Maurice Leblanc, le créateur du célèbre gentleman-cambrioleur Arsène Lupin : « *A bicyclette, vous respirez, admirez, entendez la nature elle-même. C'est que le mouvement nous dote d'une sensibilité inconnue jusqu'ici.* »



POUR LES  
AMOUREUX  
DE LA  
NATURE !



Parcourez un vignoble  
unique, au cœur d'un  
parc naturel régional

*Engagés dans la protection d'un espace naturel d'une richesse inouïe, les vignerons partagent avec vous cet héritage de faune, de flore, d'odeurs et de panorama. C'est aussi le lieu idéal pour des activités de relaxation en plein air...*

Une caractéristique du vignoble du Luberon le rend unique. L'ensemble des vignes de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) Luberon se situe au sein d'un extraordinaire parc naturel régional créée en 1977. Cet écrin, véritable réserve pour la faune et la flore, abrite 290 espèces animales vertébrées, dont 70 sont protégées, 145 espèces d'oiseaux, 2300 espèces de papillons et 2100 espèces végétales... Il s'étend sur 185 000 hectares et deux départements : le Vaucluse et les Alpes de Haute-Provence. De plus, ce territoire est reconnu **Réserve de biosphère** et **Géoparc mondial** par l'Unesco et compte également 10 sites **Natura 2000**. Les vignerons locaux sont depuis longtemps conscients de cohabiter avec ce magnifique patrimoine naturel. Ils sont engagés dans la protection et la défense de cet héritage inestimable qu'ils entendent transmettre et partager.

Au pied du village de Bonnieux, **CHÂTEAU LA CANORGUE** a été le tout premier vignoble du Luberon à être certifié en agriculture biologique, dès 1979 ! Dans ce domaine, qui doit son nom aux canalisations souterraines que les Romains avaient taillées dans le roc pour capter l'eau, les vignes ont toujours été cultivées sans aucun produit chimique. Depuis 2000, Nathalie travaille main dans la main avec son père Jean-Pierre, pour prendre soin des vignes et proposer des vins de grande qualité à déguster sur place, au caveau.

Un autre acteur de référence de la région est **LA MAISON DE VIGNERONS MARRENON**, à La Tour d'Aigues. Cette union de vignerons travaille dans le respect de l'environnement qu'elle souhaite mettre en avant en organisant des pique-niques dans

RETROUVEZ LES  
COORDONNÉES DE TOUS  
NOS PARTENAIRES À LA  
FIN DU DOCUMENT



©Destination Luberon



©Destination Luberon

les vignes. Tous les jeudis, de juin à septembre, un vigneron Marrenon vous emmène pour une balade d'une heure, suivie d'un pique-nique provençal et bien sûr, d'une dégustation. Au cœur de cette nature préservée, vous n'aurez qu'à vous laisser aller et prendre le temps de vivre !

A Cadenet, c'est une promenade balisée dans les oliviers, avec livret pédagogique et audioguide, que vous propose **LA BASTIDE DU LAVAL**. Bien entendu, ce joli moment de calme et de sérénité se termine par une dégustation des huiles et des vins.

Au **CHÂTEAU GRAND CALLAMAND** à Pertuis, trois chambres d'hôtes sont disponibles. Elles dominent les terres du domaine et offrent un panorama à couper le souffle entre Sainte Victoire au Sud et le Grand Luberon au Nord. La famille Souzan-Delagrave, qui est propriétaire depuis 2004 de ce château construit au XVI<sup>ème</sup> siècle par le poète et parlementaire François Malherbe, a eu envie de partager la majesté du lieu. Quelle belle idée ! Car si vous passez par le **Château Grand Callamand** fin juin ou début juillet, vous verrez depuis le balcon de votre chambre, là-bas au loin, une mer de couleur gris-bleu, violacée... Les lavandes, ou plutôt le lavandin est en fleur.

Poussez jusqu'au **MUSÉE DE LA LAVANDE** à Coustellet pour découvrir son histoire et le savoir-faire des lavandiculteurs, du XVI<sup>ème</sup> siècle à nos jours. Séquence émotion garantie. Cette odeur, comme la madeleine de Proust, vous renverra illico en enfance. « *J'ai glissé cette lettre dans mon imitation, un vieux livre qui appartenait à maman, et qui sent encore la lavande, la lavande qu'elle mettait en sachet dans son linge, à l'ancienne mode* » écrit Georges Bernanos, dans Journal d'un curé de campagne.

Pour continuer avec des arômes enjôleurs, direction **LA FERME DE GERBAUD** à Lourmarin. Paul vous accompagne pendant 1h30 pour une promenade initiatique sur le thème des plantes aromatiques. Dans ce vallon sans eau, à 3 km au Nord de Lourmarin, les champs de thym, romarin, sauge, sarriette, origan, immortelle et lavandin décorent les pentes et chatouilleront vos narines de leurs effluves d'herbes de Provence. Pendant que votre esprit se mettra à vagabonder, Paul vous racontera les légendes et la symbolique de ces plantes aussi bien utilisées en infusion pour leurs bienfaits, que dans la cuisine provençale. Passionnant.

Une autre forme de jardin extraordinaire se trouve à **LA FERME OLÉICOLE LES CALLIS**, à Gordes. Là, sur les 8000m<sup>2</sup> qui entourent la ferme, un jardin méditerranéen toujours vert vous attend. On y accède après avoir longé

un champ d'oliviers et de vignes et passé une petite porte dérobée. Derrière, c'est le paradis des chênes verts, des lauriers-tin, des pistachiers, des euphorbes, des myrtes, des buis, des plantes guérisseuses et aromatiques... Le temps s'arrête. Vous vous connectez à la nature. Le bonheur de vivre intensément le moment présent naît ici de l'alchimie de la lumière, de la beauté et du silence.

Restons dans la magie. A Ménerbes qui est « *comme un bateau dans l'océan des vignes* » disait Nostradamus, **LE DOMAINE DE LA CITADELLE**, longtemps connu pour son musée du tire-bouchon, propose désormais la visite de jardins botaniques. Six restanques du XVIII<sup>ème</sup> siècle ont été découvertes, nettoyées et accueillent une truffière, des plantes médicinales, des plantes aromatiques... Pendant la promenade, qui se termine par une dégustation de vins du domaine, la vue sur le Luberon, les Monts de Vaucluse et le Ventoux est vraiment épatante.

Pour se remettre de toutes ces émotions, il ne reste plus qu'à tester **AIRFIT PROVENCE**. Ce studio de bien être nomade, animé par Dan Zhu, propose des activités de plein air, bien être et relaxation comme le yoga dans les lavandes, la marche nordique ou le Tai-Chi. L'agitation du monde semble avoir disparu. C'est normal, vous êtes bien dans le Luberon.



## NOS PARTENAIRES

### Hébergements

#### LA BENVINGUDE

+33 (0) 4 90 09 89 41  
www.benvingude.wordpress.com

#### SUITE-HOME APT EN LUBERON

+33(0)4 90 05 50 50  
www.suitehome-apt.com

#### LA RESSENCE

+33(0)4 90 04 54 27  
www.laressence.fr

#### LE CLOS DU BUIS

+33(0)4 90 75 88 48  
www.leclosdubuis.fr

#### HÔTEL LE MAS DU COLOMBIER

+33(0)4 90 68 29 00  
www.lemasducolombier.com

#### LA BASTIDE DE CASENEUVE

+33(0)4 90 04 88 96  
www.bastidecaseneuve.com

#### DOMAINE LA PARPAILLE

+33(0)6 75 98 06 70  
www.domaine-la-parpaille.com

#### MAS DU PERUSSIER

+33(0)6 13 32 38 59  
www.masduperussier.fr

#### LA FERME DE LA HUPPE

+33(0)4 90 72 12 25  
www.lafermedelahuppe.com

#### LE JAS DE GORDES

+33(0)4 90 72 00 75  
www.jasdegordes.com

#### LE MAS DES ROMARINS

+33(0)4 90 72 12 13  
www.masromarins.com

#### DOMAINE LES PETITES VAINES

+33(0)6 67 45 82 27  
www.lespetitesvaines.fr

#### LE CHAT DANS LA BASTIDE

+33(0)4 90 08 42 92  
www.lechatdanslabastide.com

#### DOMAINE DE FONTENILLE

+33 (0) 4 13 98 00 00  
www.lesdomainesdefontenille.com

#### LES GÎTES DE BEL AIR

+33(0)4 90 78 11 95  
www.lesgitesdebelair.com

#### DOMAINE DE CASTEUSE

+33(0)6 72 92 36 66  
www.casteusedeprovence.com

#### LA BERGERIE DE FONTVERT

+33(0)4 90 68 35 83  
www.fontvert.com

#### LA MAISON MAGNARELLES

+33(0)6 14 01 26 18  
www.la-maison-magnarelles-luberon.com

#### BASTIDE DES GRANDES TERRES

+33(0)6 59 19 83 22  
www.bastidegrandesterres.fr

#### RELAIS DU GRAND LOGIS

+33(0)4 90 09 61 06  
www.relaisdugrandlogis.fr

#### LE CLOS D'OLÉA

+33(0)6 59 05 18 16  
www.leclosdolea.com

#### CHÂTEAU GRAND CALLAMAND

+33 (0)4 90 09 61 00  
www.chateaugrandcallamand.com

#### DOMAINE DE LA MARIE

+33(0)6 37 89 15 36  
www.gitesluberonprovence.com

#### HÔTEL LA CLÉ DES CHAMPS

+33(0)4 90 05 63 22  
www.hotelcleschamps.com

#### CAMPING LE COLORADO

+33(0)4 90 04 90 37  
www.camping-le-colorado.fr

#### LE CABANON DE MARIE

+33(0)4 90 75 72 14  
www.lecabanondemarie.fr

#### L'OUSTAOU DU LUBERON

+33(0)4 90 09 84 95  
www.oustaouduluberon.com

### Domaines viticoles & caves

#### CHÂTEAU TURCAN

+33 (0) 4 90 09 83 33  
www.chateau-turcan.com

#### CAVE DE SYLLA

+33 (0) 4 90 04 60 37  
www.sylla.fr

#### CAVE DE BONNIEUX

+33 (0) 4 90 75 80 03  
www.cave-bonnieux.com

#### CHÂTEAU LA CANORGUE

+33 (0) 4 90 75 81 01  
www.chateaulacanorgue.com

#### DOMAINE DE MAYOL

+33 (0) 4 90 74 12 80  
www.domainedemayol.com

#### LE TEMPS DE SAGES

+33 (0) 4 90 79 08 06  
www.letempsdessages.com

#### LA CAVALE

+33 (0) 4 90 08 31 92  
www.domaine-lacavale.com

#### LOUÉRION, TERRES D'ALLIANCE

+33 (0) 4 90 77 21 02  
www.louerion.fr

#### LES CÔTEAUX DE GRAMBOIS

+33 (0) 4 90 77 92 04  
www.cavegrambois.com

#### AURETO

+33 (0) 4 90 74 54 67  
www.aureto.fr

#### CAVE DE LUMIÈRES

+33 (0) 4 90 72 20 04  
www.cavedelumieres.com

#### DOMAINE DE L'ANGÈLE

+33 (0) 6 73 98 29 08  
www.domainedelangele.fr

#### CHÂTEAU LA DORGONNE

+33 (0) 4 90 07 50 18  
www.chateuladorgonne.com

#### MARRENON

+33 (0) 4 90 07 51 65  
www.marrenon.fr

#### DOMAINE DE FONTENILLE

+33 (0) 4 13 98 00 00  
www.lesdomainesdefontenille.com

#### DOMAINE DE MAS LAURIS

+33 (0) 6 79 80 03 35  
www.maslauris.fr

#### CHÂTEAU FONTVERT

+33 (0) 4 90 68 35 83  
www.fontvert.com

#### CHÂTEAU CONSTANTIN

+33 (0) 4 90 68 38 99  
www.chateau-constantin.fr

#### CAVE DU LUBERON

+33 (0) 4 90 76 91 02  
www.caveduluberon.fr

#### DOMAINE DE LA CITADELLE

+33 (0) 4 90 72 41 58  
www.domaine-citadelle.com

**DOMAINE DE MARIE**

+33 (0) 4 90 72 54 23  
www.domainedemarie.com

**CHÂTEAU DE CLAPIER**

+33 (0) 4 90 77 01 03  
www.chateau-de-clapier.com

**DOMAINE LA GARELLE**

+33 (0) 4 90 72 31 20  
www.lagarelle.fr

**CHÂTEAU GRAND CALLAMAND**

+33 (0) 4 90 09 61 00  
www.chateau-grandcallamand.com

**CHÂTEAU LA VERRERIE**

+33 (0) 4 90 08 97 97  
www.chateau-la-verrierie.com

**CHÂTEAU DE SANNES**

+33 (0) 4 90 07 78 04  
www.chateaudesannes.fr

**LA ROYÈRE, HUILE & VIN**

+33 (0) 4 90 76 87 76  
www.royere.com

**CHÂTEAU DE MILLE**

+33 (0) 4 88 85 22 15  
www.chateau-de-mille.com

**CHÂTEAU VAL JOANIS**

+33 (0) 4 90 79 20 77  
www.val-joanis.com

**CHÂTEAU****SAINT PIERRE DE MÉJANS**

+33 (0) 4 90 08 70 10  
www.saintpierredemejans.com

## *Restaurants, Bar à vin*

**LA CLOSERIE**

+33(0)4 90 09 90 54  
www.lacloserieansous.com

**BISTROT LA BERGERIE**

+33(0)4 90 75 89 78  
www.capelongue.com

**LA FENIÈRE**

+33(0)4 90 68 11 79  
www.aubergelafeniere.com

**RESTAURANT LA DAME JEANNE**

+33(0)4 86 78 68 99  
www.la-dame-jeanne.com

**LA FERME DE LA HUPPE**

+33(0)4 90 72 12 25  
www.lafermedelahuppe.com

**L'ESPRIT DES ROMARINS**

+33(0)4 90 72 12 13  
www.espritdesromarins.com

**L'ATELIER L'ART DES METS**

+33(0)4 90 72 37 55  
www.latelierartdesmets.fr

**LA CUISINE D'AMÉLIE**

+33(0)4 13 98 00 00  
www.lesdomainesdefontenille.com

**LE CHAMP DES LUNES**

+33(0)4 13 98 00 00  
www.lesdomainesdefontenille.com

**LA CAVE À AIMÉ**

+33(0)4 90 72 38 01  
www.cave-a-aime.fr

## *Sites patrimoniaux*

**MUSÉE DE LA LAVANDE**

+33(0)4 90 76 91 23  
www.museedelalavande.com

**MINES DE BRUOX**

+33(0)4 90 06 22 59  
www.minesdebruoux.fr

**LE MUSÉE DU TIRE-BOUCHON**

+33(0)4 90 72 41 58  
www.museedutirebouchon.com

**LES JARDINS BOTANIQUES**

**DE LA CITADELLE**  
+33(0)4 90 72 41 58  
www.jardindelacitadelle.com

**CHÂTEAU DE LA TOUR D'AIGUES**

**MUSÉE DES FAÏENCES**  
+33(0)4 90 07 42 10  
www.latourdaigues.fr

**CHÂTEAU DE LOURMARIN**

+33(0)4 90 68 15 23  
www.chateaudelourmarin.com

**LES CAVES DU PALAIS SAINT FIRMIN**

+33 (0)6 61 20 36 44  
www.caves-saint-firmin.com

**MUSÉE DE L'HUILE D'OLIVE, LA ROYÈRE**

+33 (0)4 90 76 87 76  
www.royere.com

## *Activités*

**HORIZONS LUBERON**

+33(0)6 60 75 30 16

**LA MAISON DU FRUIT CONFIT**

+33(0)4 40 76 31 66  
www.lesfleurons-apt.com

**LES AGNELS**

+33(0)4 90 04 77 00  
www.lesagnels.com

**LA BASTIDE DU LAVAL**

+33(0)4 90 08 95 80  
www.bastidedulaval.com

**LA PÉDALE DOUCE**

+33(0)9 51 31 09 44  
www.lapedaledouce.com

**FERME OLÉICOLE LES CALLIS**

+33(0)6 03 06 03 58  
www.lafermelescallis.com

**AIRFIT PROVENCE**

+33(0)6 58 37 69 61  
www.airfitprovence.fr

**NOÉMIE CATIER**

+33(0)6 27 23 31 25  
www.noemie-catier.fr

**DOMAINE DE FONTENILLE**

+33 (0) 4 13 98 00 00  
www.lesdomainesdefontenille.com

**LA FERME DE GERBAUD**

+33(0)6 45 42 57 12  
www.plantes-aromatiques-provence.com

**COOKING CLASS IN PROVENCE**

+33(0)6 03 58 30 34  
www.cuisinedechef.com

**CYCLING AROUND**

+33(0)6 37 98 46 78  
www.cyclingaround.fr

**STATION BEE'S ROBION**

+33(0)4 90 75 46 78  
www.stationsbees.com

**LAST MYSTERY LIVE ESCAPE GAME**

+33(0)9 53 05 78 15  
www.luberon-timeoutescapegame.com

**HÔTEL LA CLÉ DES CHAMPS**

+33(0)4 90 05 63 22  
www.hotelcledeschamps.com

**MONTGOLFIÈRE VOL-TERRE**

+33(0)6 03 54 10 92  
www.montgolfiere-luberon.com

**MOULIN À HUILE DU COLORADO**

+33(0)6 30 53 89 92  
www.moulin-provencal.fr

**MARGOTULLE**

+33(0)4 90 74 32 03  
www.margotulle.com

**LUBERON WINE GOURMET**

+33 (0)7 61 44 93 12

## *Structure réceptive, Office de tourisme*

**DESTINATION LUBERON**

**CŒUR DE PROVENCE**  
+33 (0) 4 90 71 32 01  
www.luberoncoeurdeprovence.com



©Une-fille-du-soleil

*Pour toute demande concernant un futur article,  
des besoins de photos, des contacts...*

Des séjours pour les groupes et les individuels ont été mis en place en partenariat avec les prestataires locaux. D'autres peuvent être montés sur demande.

**DESTINATION**  
**LUBERON**

**FRANCK DELAHAYE**

Directeur

f.delahaye@luberoncoeurdeprovence.com

**BIANCA OGEL**

Responsable promotion & commercialisation

incoming@luberoncoeurdeprovence.com

**SERVICE COMMUNICATION**

communication@luberoncoeurdeprovence.com

N° d'immatriculation : IM084170001