

ITINERARI **LUBERON**



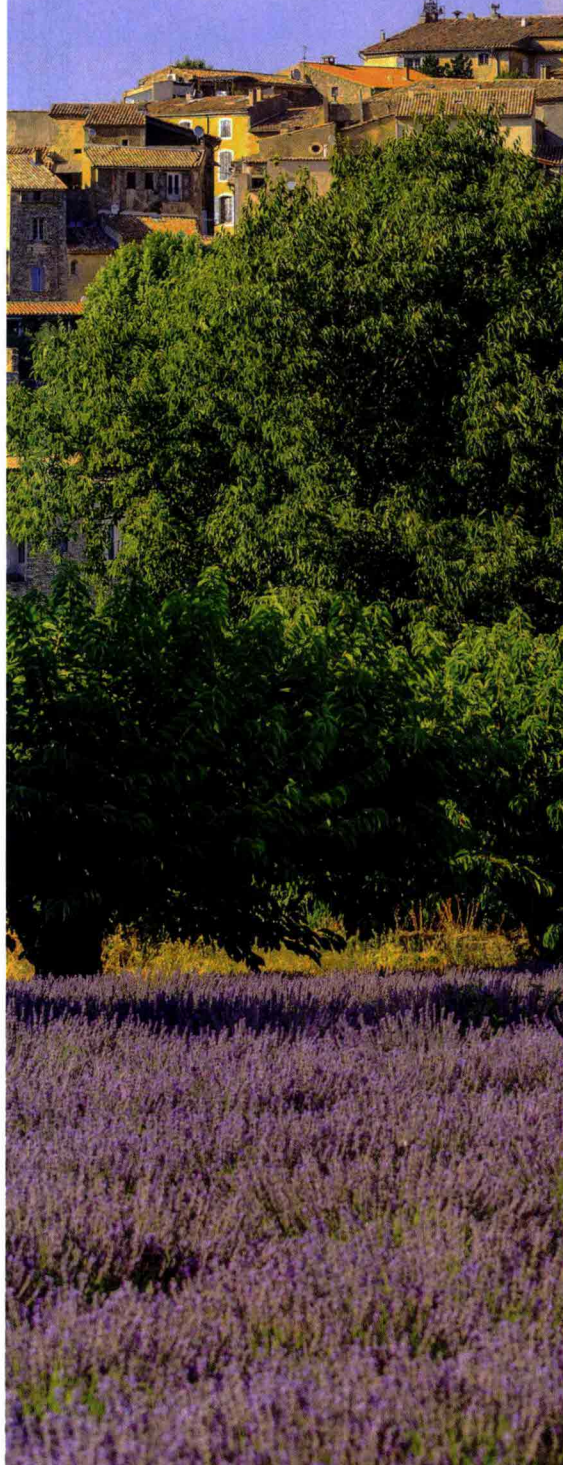
Scoperte tra borghi e vigneti

Il Luberon è la quintessenza dell'arte di vivere provenzale. Oggi il marchio Vignobles et Découvertes sancisce il suo fascino unico, fatto di villaggi incantati e châteaux del vino dove dormire, mangiare, fare picnic tra i filari

TESTO DI ROSALBA GRAGLIA

inviaggio **98**

Nella foto, il villaggio di Bonnieux, sulle pendici nordoccidentali del Luberon, domina i campi di lavanda. **A sinistra**, un interno dello Château La Canorgue, domaine vinicolo a Bonnieux reso famoso dal film *Un'ottima annata*.





inviaggio 99



Sopra. Veduta di Ansois, dominato dal castello del '600-700, oggi di proprietà di una coppia di appassionati che lo ha restaurato e aperto alle visite.
1. Il rosé Le Temps des Valeurs di Le Temps des Sages.



2. Ad Ansois, la Torre dell'Orologio, della fine del '500.
3. 4. Una bottiglia di 1603 Blanc e i giardini alla francese con la piscina dello Château de Sannes.
Pagina accanto, in alto. I vigneti e il vecchio mulino dello Château de Sannes.



I villaggi più belli di Francia e i vigneti: una nuova proposta per andare alla scoperta del fascino del Luberon, ora a tutti gli effetti riconosciuto come destinazione *Vignobles et Découvertes*, Vigneti e Scoperte. D'altra parte, non è forse tutto cominciato proprio da un vigneto? Quasi vent'anni fa lo scrittore inglese Peter Mayle, innamorato della Provenza, dove aveva scelto di vivere, pubblicava il romanzo *Un'ottima annata*, dal quale nel 2006 Ridley Scott trasse un film di successo con Russell Crowe e Marion Cotillard. Tutta la vicenda ruotava sull'eredità di un vigneto nel

Luberon e su un misterioso vino. Quelle immagini di villaggi autentici e di convivialità, con le vigne, gli ulivi, i campi di lavanda, i bistrot e le piazzette sotto i platani hanno fatto di quest'angolo di Provenza il simbolo di un'arte di vivere attenta a quel che conta davvero. A dispetto del successo del film e dei libri di Mayle, oggi poco è cambiato: forse c'è un *petit café* in più, un nuovo produttore di formaggi al mercato, e la regione rimane l'archetipo del *bon vivre* provenzale. Tanto che anche una serie attuale come *Emily in Paris* di Netflix fa arrivare la protagonista da Parigi proprio nel Luberon, nell'incantevole borgo di Gordes.



Il borgo di Ansouis e i vini del territorio

Il marchio *Vignobles et Découvertes*, assegnato dall'Ente del Turismo Francese, ha sancito ufficialmente quel che qui è vero da sempre, ossia che vigneti, villaggi e territorio sono la chiave giusta per scoprire il Luberon. I vini del Luberon – rossi e rosé da vitigni Grenache e Syrah, bianchi da uve Grenache Blanc e Vermentino, ma anche da vitigni autoctoni della Provenza – dal 1988 sono Aoc (la Doc francese). La denominazione, che conta 36 Comuni, 3.400 ettari di vigneti e più di 20 milioni di bottiglie prodotte, si declina interamente nel territorio del Parc Naturel Régional du Luberon,

racchiuso fra i corsi dei fiumi Sorgue e Durance e costellato da falesie di calcare, grotte e gole. Quanto a scenario naturale, insomma, non manca nulla.

Il nostro itinerario comincia da **Ansouis**, uno dei Plus Beaux Villages de France (i "Più Bei Villaggi di Francia"), poco più di mille abitanti, immerso nei vigneti. Un grappolo di case di pietra dorata raccolte attorno al **Castello**, fondato nel X secolo e rimaneggiato dal '200 e poi fino al '700, per trasformarsi nella residenza nobiliare dei duchi di Sabran. Fra le stradine di pavé si incontrano la **chiesa**-fortezza medievale di **Saint-Martin**, i resti

inviaggio 101



Sopra. Il Castello di Lauris, del '700, domina il borgo, arroccato su un colle sul versante sud del Luberon.

1. 2. I vini del Domaine de Fontenille a Lauris e la dimora del '700 cuore della tenuta.

3. 4. La *bastide* dello

Château Constantin e la cantina del *domaine*, che produce anche vini in anfora.

5. L'affaccio interno dello Château La Canorgue, nel paese di Bonnieux.

Pagina accanto, in alto. Il magnifico borgo di Lourmarin.

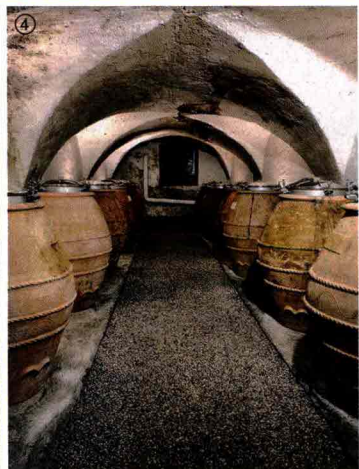


delle antiche porte della cinta fortificata, la torretta dell'orologio dell'antico Municipio sormontata da un piccolo campanile di ferro battuto, il lavatoio dell'800. Da queste parti il luogo perfetto per andare alla scoperta del vino è, a pochi minuti da Ansouis, lo **Château de Sannes**, residenza signorile con un grandioso giardino alla francese. La vocazione viticola, antichissima, è stata rilanciata alla metà del '900 e oggi lo Château, completamente restaurato, è un luogo di delizie, dove si soggiorna e si passeggia fra le vigne, si pranza e si degusta il vino, si praticano Tai Chi e yoga, si può assistere a concerti e serate letterarie e ci si gode la

piscina immersa nel verde... Un altro indirizzo dove degustare la Aoc Luberon è **Le Temps des Sages** a **Cabrières-d'Aigues**: ultima etichetta prodotta della denominazione è il rosé della gamma Le Temps des Valeurs, certificato vegano con tocchi agrumati.

Lourmarin, il paese amato da Camus

Una decina di chilometri e un altro Più Bel Villaggio di Francia, **Lourmarin**, adagiato su una collina e dominato dal bel **Castello** del '400, trasformato in residenza rinascimentale nel '500. Finito all'asta nel 1920 e destinato a diventare una cava di pietre, venne

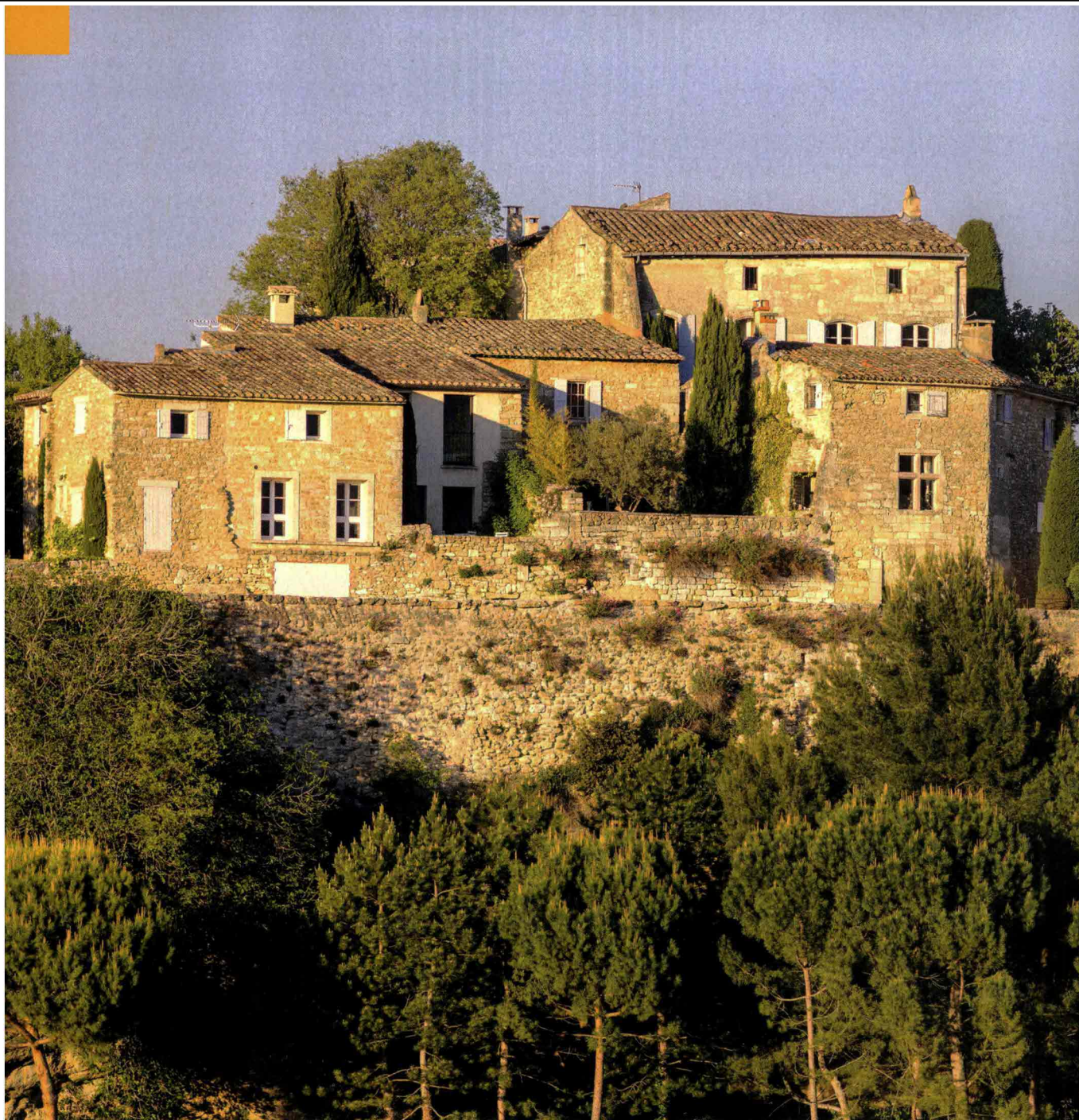


salvato e restaurato da Robert Laurent-Vibert, letterato e industriale lionese. Oggi è sede della **Fondation Laurent-Vibert**, residenza per giovani artisti e spazio per concerti e mostre. Atmosfere di charme, tre campanili (della torre, della chiesa e del tempio, questa fu una roccaforte protestante fino al '600), Lourmarin, animato tutto l'anno, fra gallerie d'arte, concerti, il gran mercato del venerdì, è il villaggio dove è vissuto lo scrittore Albert Camus (1913-60), che lo definiva di una "bellezza travolgente" e che riposa nel piccolo cimitero. Ci sono un paio di castelli anche per celebrare il vino: lo **Château Fontvert**, *domaine* citato già nel 1598, una ventina di

ettari che producono vini bio, una *bergerie* da affittare a settimana e, da maggio a settembre, aperitivi tra i vigneti; e lo **Château Constantin**, anche qui vini bio, la cantina in un edificio del '600 e una piccola casa di charme (ma anche un'intera *bastide* con piscina e 7 camere) da affittare per un soggiorno "stile Lourmarin".

Il giardino tintorio di Lauris, poi Bonnieux e Ménerbes

Si prosegue lungo la Valle della Durance fino a **Lauris**, villaggio autentico, con il Castello e le terrazze settecentesche sede del **Jardin Conservatoire des Plantes Tintoriales**, che rimandano a



quella che fino all'800 fu la vocazione del villaggio: la produzione di tessuti di seta tinti di rosso brillante, con la cocciniglia e la robbia. Oggi c'è anche il vino tra le esclusività di Lauris, e il **Domaine de Fontenille** è un luogo magico: una dimora del '700 immersa nel verde, dove si può alloggiare in 19 camere raffinate (con ristorante gastronomico in terrazza) e si organizzano visite alle cantine con degustazioni guidate e tour fra i vigneti con picnic. A nord adesso, verso la Vaucluse, a **Bonnieux**, un altro dei Plus Beaux Villages de France, con le case di pietra dorata, la Chiesa dei Templari su in alto, l'animazione del mercato del venerdì e il

piccolo **Musée de la Boulangerie**, allestito in un vecchio forno nel centro del paese. Attorno a Bonnieux c'è il più famoso dei luoghi del vino del Luberon, lo Château La Siroque del film *Un'ottima annata*. Nella realtà si tratta dello **Château La Canorgue**, splendido *domaine* immerso in 45 ettari di vigneti dove nascono i vini Luberon Aoc bio e biodinamici prodotti da Jean-Pierre Margan e sua figlia Nathalie, quinta generazione di viticoltori. Ultima tappa, a meno di 20 chilometri, all'ennesimo "Più Bel Villaggio di Francia" è **Ménerbes**, quasi un vascello di pietra fra le vigne. Una manciata di case ocre sulla collina ai piedi del castello,



Nella foto.

Uno scorcio di Ménerbes, dove le abitazioni sono state costruite anche sfruttando le antiche mura difensive.

1. 2. La terrazza della Bastide de

Marie, hotel ristorante del Domaine de Marie di Ménerbes, affacciato sulle vigne, e alcune delle etichette della cantina. **3.** Case in pietra a Ménerbes.

con la cittadella e i suoi giardini, la Chiesa di Saint-Luc del '500, la **Maison de la Truffe et du Vin** in un *hôtel particulier* del '700. Tra le cantine dei dintorni, d'obbligo la visita del **Domaine de la Citadelle**, creato nel 1990 e certificato bio dal 2016, con un bel **Museo del Cavatappi** forte di 1.200 pezzi dal '600 a oggi. E poi c'è il **Domaine de Marie**: 23 ettari di vigneto dal 2000 di proprietà dei Sibuet, imprenditori dell'hôtellerie di lusso, che oltre a proporre visite della cantina e degustazioni hanno trasformato la *bastide* del '700 in agriturismo esclusivo, per un soggiorno tra i filari. Dove c'è un vigneto, c'è sempre qualcosa di speciale da scoprire.

©riproduzione riservata



Nella foto. Uno scorcio dei vigneti ai piedi di Ménerbes. Il nucleo storico del villaggio è protetto dai bastioni della Cittadella, fondata nel XII-XIII secolo e ricostruita nel XVI secolo.



inviaggio 106

INDIRIZZI

Castello di Ansouis

Ansouis Rue du Cartel ☎ 0033 (0)6 84626434; chateuansouis.fr
 Orario: visite guidate su prenotazione set.-ott. **Ingresso:** 13 €.

Chiesa di Saint-Martin

Ansouis Grand Rue; ansouis.fr/eglise-d-ansouis Orario: aperta tutti i giorni con orari variabili.

Château de Sannes

Sannes 1580 D37 ☎ 0033 (0)4 90077804; chateaudesannes.fr
 Orario: vendita vini mar.-sab. 9.30-12.30 e 14-18, visite e degustazioni su prenotazione.
Prezzi: degustazione gratuita, con visita della cantina 15 €, visita guidata del domaine con degustazione 25 €.

Le Temps des Sages

Cabrières-d'Aigues 4 Rue du Bout de Vière ☎ 0033 (0)4 90790806; letempsdesages.com Orario: vendita vini 9-12.15 e 14-17.45, sab. 9-12.30, chiuso dom.

Castello di Lourmarin -

Fondation Laurent-Vibert

Lourmarin 2 Avenue Laurent Vibert ☎ 0033 (0)4 90681523; chateaulourmarin.com Orario: apr. e ott. 10.30-13.15 e 14.30-17.45; mag.-set. 10.30-18.45; nov.-mar. 10.30-12.45 e 14.30-17.15.
Ingresso: 7,50 €.

Château Fontvert

Lourmarin 15 Chemin de Pierrouret ☎ 0033 (0)4 90683583; fontvert.com Orario: mag.-fine set. 9-12.30 e 14-18.30, sab. 10.30-12.30 e 15-18.30, chiuso dom.; altri mesi su appuntamento. **Prezzi:** visita e degustazione gratuita su appuntamento; "Apéros du Cabanon" (gio. alle 18.30) 32 €.

Château Constantin

Lourmarin Route du Jas de Puyvert ☎ 0033 (0)4 90683899; chateau-constantin.fr Orario: vendita vini ott.-apr. 10-13 e 15-18.30, ven. 10.17, sab.-dom. su prenotazione; mag.-set. 10-13 e 15.30-18.30, dom. su prenotazione. **Prezzi:** cottage tra le vigne da 80 € a notte.

Jardin Conservatoire des Plantes Tintoriales

Lauris Maison Aubert, La Calade ☎ 0033 (0)4 90084048; lauris.fr/fr/jardin-des-plantes-tintoriales;

lesamisdujardin.com Orario: mag.-ott. mar. 10-12 e 15-18, sab. 15-18. **Ingresso:** 4 €, visita guidata (mar. alle 16) 6 €.

Domaine de Fontenille

Lauris Route de Roquefranche ☎ 0033 (0)4 13980000; lesdomainesdefontenille.com **Prezzi:** visita della cantina e degustazione 20 €, passeggiata tra le vigne con picnic 75 €. Al ristorante prezzo medio 40 €, doppia con colazione da 325 €.

Musée de la Boulangerie

Bonnieux 12 Rue de la République ☎ 0033 (0)4 90758834; facebook.com/Museedelaboulangerie Orario: apr.-ott. 10.30-12.30 e 14-18, chiuso mar. **Ingresso:** 3,50 €.

Château La Canorgue

Bonnieux Route du Pont Julien-D149 ☎ 0033 (0)4 90758101; chateaulacanorgue.com Orario: vendita vini 9-12 e 14-18; lug.-ago. 9-19, sab. 9-12 e 14-19; sempre chiuso dom.

Maison de la Truffe et du Vin

Ménerbes Place de l'Horloge ☎ 0033 (0)4 90723837; menerbes.fr/musees-menerbes Orario: apr.-ott. 10-18.30; resto dell'anno su prenotazione. **Ingresso:** gratuito.

Domaine de la Citadelle

e Musée du Tire-bouchon Ménerbes 601 Route de Cavailon ☎ 0033 (0)4 90724158; domaine-citadelle.com; museeutilirebouchon.com Orario cantina: fino al 31/3 10-12.30 e 14-18, chiuso dom.; apr. tutti i giorni 10-12.30 e 14-19; mag.-ott. tutti i giorni 10-19. **Prezzi:** degustazione gratuita; visita guidata alle cantine con degustazione 5 €. Museo: 10-12 e 14-19, fino al 30/4 chiuso dom. **Ingresso:** 5 €.

Domaine de Marie

Ménerbes 400 Chemin des Peirelles ☎ 0033 (0)4 90725423; domaine-demarie.com Orario: apr.-giu. e set.-ott. 9-13 e 14-18, sab. 10-17; lug.-ago. 9-13 e 14-19, sab. 10-13 e 14-19; sempre chiuso dom. **Prezzi:** visita e degustazione da 8 €.

INFO TURISTICHE

Bureau d'Information Touristique

Lourmarin Place Henri Barthélémy ☎ 0033 (0)4 90681077; luberoncoeurdeprovence.com

Office de Tourisme

Pays d'Apt Luberon

Bonnieux 11 Rue Victor Hugo ☎ 0033 (0)4 90759190; luberon-apt.fr

DOVE DORMIRE

da 115 a 149 euro in camera doppia

La Maison de Lourmarin

È una *maison-hôtel*, formula a metà fra b&b e albergo. In una casa antica restaurata con gusto, dalla facciata coperta di edera, 2 doppie e 2 suite su vari piani più cucina e salone a disposizione degli ospiti.

Lourmarin Rue du Grand Pré ☎ 0033 (0)6 16051690; lamaisondelourmarin.com

Prezzi: 149 € con colazione.

Le Clos du Buis ★★★

Un piccolo hotel di charme con 10 camere ispirate ai colori e ai profumi del Luberon (e volendo anche uno *studio* e 4 *gîtes*), cucina, giardino, piscina estiva e bella vista.

Bonnieux Rue Victor Hugo ☎ 0033 (0)4 90758848; leclosdubuis.fr

Prezzi: da 145 € con colazione.

Au Ralenti du Lierre

A 5 chilometri da Ménerbes, un b&b in una casa del '500 con pavimenti in cotto e travi a vista, 9 camere rinnovate con gusto, piscina, giardino a terrazze, spazio benessere e golose colazioni al canto di uccellini e cicale.

Beaumettes 1 Montée du Château ☎ 0033 (0)4 90723922; auralentidulierre.com

Prezzi: da 130 € con colazione.

Un Patio en Luberon

Nello storico Auberge Royale, locanda del '500, un b&b di charme con 4 camere, salone con terrazza panoramica, biblioteca e colazioni da gourmet (nell'*Orangerie*). Fino al 31/3 aperto solo ven. e sab., poi tutti i giorni.

Ansouis 29 Rue du Grand Four ☎ 0033 (0)4 90099425; unpatioenluberon.com

Prezzi: da 129 € con colazione.

La Chaumière à Lauris

Un b&b fascinoso, riallestito nel 2021 (era un piccolo hotel), arroccato sulla falesia che domina il giardino del Conservatorio delle Piante Tintorie, con vista da favola sui giardini pensili del Castello e sulla Valle della Durance: 5 camere grandi e curate su due piani.

Lauris 5 Place du Portail ☎ 0033 (0)4 90079085; lachaumiere-lauris.com

Prezzi: da 115 € con colazione.



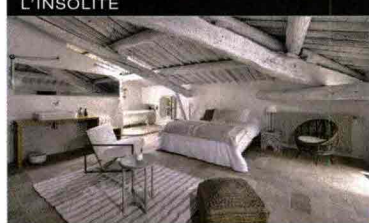
LA CUISINE D'AMÉLIE



LA CLOSERIE



L'INSOLITE



LA MAISON DE LOURMARIN



LE CLOS DU BUIS

DOVE MANGIARE

da 25 a 64 euro vini esclusi

La Cuisine d'Amélie | Bistronomico

Il ristorante del Domaine de Fontenille fa cucina di *bistronomie* da gustare sulle terrazze ombreggiate dai platani: piatti creativi a base delle erbe e delle verdure dell'orto. Citato dalla guida Michelin.

Lauris Route de Roquefraiche ☎ 0033 (0)4 13980000; lesdomainesdefontenille.com

Prezzo medio: 50 €.

La Closerie | Stellato

Un ristorante minimalista e contemporaneo, nel verde: una stella Michelin allo chef Olivier Alemany per la sua cucina provenzale creativa che segue le stagioni e il territorio.

Ansouis Boulevard des Platanes ☎ 0033 (0)4 90099054; lacloserieansouis.com

Prezzo medio: menù a pranzo in settimana 44 €, la sera da 64 €.

Café du Progrès | Come in un romanzo

Sembra uscito dalle pagine di Peter Mayle (che ci veniva spesso): è caffè, tabaccheria, edicola e, solo a pranzo, ristorante di cucina di tradizione (la sera, comunque, si bevono i buoni vini del posto). Atmosfera conviviale e terrazza con vista fino al Mont Ventoux.

Ménerbes 31 Rue Raoul et Raymond Sylvestre ☎ 0033 (0)4 32501232; cafeduprogres-menerbes.com

Prezzo medio: 35 €.

L'Insolite | Bistrot-brasserie

Vicino al Castello, cucina provenzale da gustare nella sala dagli arredi creativi o sulla terrazza nel verde: *maigret d'anatra*, *andouillette*, taglieri e piatti da condividere.

Lourmarin Place de la Fontaine ☎ 0033 (0)4 90680203; brasserie-linsolite.fr

Prezzo medio: 28 €.

La Maison Baumo | Animato

Un indirizzo contemporaneo e multitasking: è ristorante di cucina del territorio, *bar à vin* e *bar de tapas* per aperitivi, spesso con musica la sera. Anche taglieri di formaggi e salumi.

Bonnieux 4 Place Gambetta ☎ 0033 (0)4 90750817; maisonbaumo.com

Prezzo medio: 25 €.

COSA FARE

Acquistare i prodotti dei contadini e l'olio extravergine del Luberon e pedalare intorno al massiccio

Andare per mercati

Frutta e verdura, formaggi di capra, miele di lavanda, artigianato... Il **Marché provençal** si tiene la mattina nei vari villaggi del Luberon (orario: 8-13, lun. a Lauris, gio. a Ménerbes e Ansouis, ven. a Bonnieux e Lourmarin). A Lauris c'è anche il **Marché paysan**, mercato dei contadini, marchio di qualità del Parco del Luberon (orario: gio. 17-19; estate 18-20).

Il frantoio dell'olio

Oltre al vino, l'olio Dop è una delle ricchezze del Luberon. A Gordes, l'azienda familiare **Moulin du Clos de Jeannons** (*Les Hauts de Tourteron*, 1729 Route de Saint-Pantaléon ☎ 0033 (0)4 90726835; moulinjeannons.com) lavora solo olive locali in uno storico mulino di pietra. Da acquistare olio, olive, *tapenade*, oltre a miele, erbe e cosmetici naturali.

In bicicletta

Il bike tour **Le Luberon à vélo** (236 chilometri ben segnalati), tra i più belli di Francia, fa il giro completo del massiccio. Ma c'è anche la **Voie Verte du Calavon**, 37 chilometri, con un tratto piacevole nella zona del nostro itinerario: 8 chilometri sulla ex ferrovia fra Robion e Les Baumettes (**info:** luberoncoeurdeprovence.com/bouger/a-velo/circuits).