

MARSEILLE : Les vendanges en fête avec la Fédération des Vignerons Indépendants

MARSEILLE : Les vendanges... un mot magique qui fleure bon le savoir-faire ancestral des vignerons, les trésors offerts par la nature, la promesse de moments savoureux.



Pour Les Vignerons Indépendants de Provence-Alpes-Côte d'Azur-Corse, c'est l'aboutissement d'une année de travail pour les vignerons. Un temps fort qu'ils invitent à partager. Avec à la clef, des histoires de vie, des histoires d'envie. Seul, entre amis, en famille, une expérience à vivre.

Au programme des vendanges 2019

Mercredi 28 août

Saint-Julien, une journée instructive et gourmande

Sur le domaine de Saint-Julien, dans le Var, la journée démarre au cœur des vignes par deux heures de vendanges, accessibles à tous, de 16 à 77 ans. Après l'effort, le réconfort avec un déjeuner en terrasse, gardianne de taureau, riz parfumé et tarte aux fruits, suivi d'une présentation de la transformation du raisin en vin, assortie d'une dégustation. Et pour bien finir la journée, quoi de mieux qu'une partie de pétanque ?

Réservations au 04 94 73 02 89 ou contact@saintjuliendaille.com. 39 € la journée avec repas + boissons.

Vendredi 30 août et samedi 31 août

Les secrets des vendanges dévoilés au Clos des Roses

Pour découvrir les étapes de fabrication des vins, de la vigne à la cave. L'équipe du Clos des Rose révélera les secrets de vinification pendant que les professionnels sont à l'œuvre. L'occasion de déguster le jus de presse, doux et savoureux. Afin de parfaire la journée, les visiteurs pourront profiter du restaurant la Bastide du Clos des Roses. Entrée libre. Visites guidées à 10 h 30, 11 h 30, 15 h et 16. Pour le restaurant, réservations au 04.94.53.32.31.

Samedi 7 septembre

La Tour de l'Evêque, du pique-nique au bal

Le Château La Tour de l'Evêque convie le public à son pique-nique des vendanges. Après une matinée d'immersion dans les vignes et les caves, le temps est venu de partager un panier pique-nique avec un verre de vin. La journée se prolongera avec des parties de pétanque et de Mölkky, une restauration food-truck et un bal sous les étoiles. Réservation au 04.94.28.20.17 ou à contact@toureveque.com 20 € la matinée découverte, le panier pique-nique et un verre de vin. Soirée gratuite.

Samedi 7 septembre

Domaine de la Croix, au buffet vigneron

Le Domaine de la Croix, Cru classé de Provence, propose un buffet vigneron, aussi savoureux que convivial. L'occasion de découvrir ce vignoble varois de cent hectares, plantés en AOC Côtes de Provence, restructurés et cultivés en agriculture raisonnée. Réservation au 04 94 95 01 75.

Dimanche 22 septembre

Journée des vendanges à Sainte-Roseline

C'est un lieu chargé d'histoire depuis le XI^e siècle. Site classé et domaine Cru classé, le château Sainte-Roseline aux Arcs-sur-Argens attire chaque année des milliers de visiteurs. A l'occasion des vendanges, une journée d'animations et de dégustations est proposée. Il est aussi possible d'y déjeuner en réservant à l'avance. Entrée libre. Réservation au 04 94 99 50 30 pour le restaurant.

Vendredi 4 octobre

Fêtez la fin des vendanges au Domaine des Ferraud

Faire de la fin des vendanges une fête... c'est le souhait du Domaine des Ferraud de Vidauban qui clôture ainsi une saison estivale riche et savoureuse. L'occasion de découvrir des histoires d'hommes fous et ambitieux qui produisent depuis plus de 100 ans les cépages typiques de la région. Réservation au 04 94 73 03 12.