

REVUE DE PRESSE OENOTOURISME AOUT 2014

oenotourisme Pays d'Aix

TERRE DE PROVENCE (SEPT / NOV 14)	Balade œnologique au pays de Cézanne	2
TERRE DE PROVENCE (SEPT / NOV 14)	Nos domaines - Coups de coeur !	4
voyage.france24.com (11 août 2014)	Vendanges 2014 : découvrir les vignobles de la Provence	7
www.gourmetsandco.com (5 août 2014)	Le Pays d'Aix - Le Dîner chez Cézanne	9
www.paperblog.fr (5 août 2014)	Pays d'Aix - Vignobles & Découvertes	12
www.paperblog.fr (5 août 2014)	Le Pays d'Aix - Le Dîner chez Cézanne	17
LES NOUVELLES PUBLICATIONS ECONOMIQUES ET JURIDIQUES (01 AOUT 14)	Joli succès pour les Vinalies	19
CHOCOLAT ET CONFISERIE MAGAZINE (MAI/JUIN 14)	Le calisson	20
COURRIER INTERNATIONAL SUPPLEMENT (31 JUIL:20 AOUT 14)	La brousse du Rove ou le goût de la Provence	22



découverte | pays d'aix

Balade œnologique au pays de Cézanne

TEXTE BERNARD GIANI

Le Pays d'Aix est le cœur de vignobles superbes, dominés par la Montagne de Sainte Victoire, magique et altière.

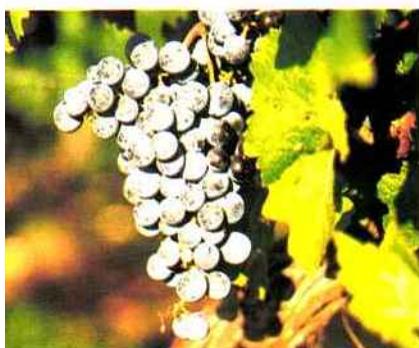
Aix-en-Provence s'est associé aux communes voisines afin de créer un réseau d'excellence et de proposer une balade à la découverte de ce terroir d'exception. Pays de Cézanne, la ville aux fontaines est entouré de paysages illustrant à eux seuls la Provence éternelle. Le Sud du Luberon, par l'implication de l'Office de Tourisme de Pertuis, contribue à un projet commun et autour du label "Vignobles & Découvertes". Le label a été obtenu

en 2013. Le Pays d'Aix, c'est le territoire des belles découvertes, des circuits et balades gourmandes, avec comme emblème, Aix-en-Provence : ville d'eau, ville d'art, dans l'imaginaire de chacun, la ville s'est construite et se développe toujours autour de cette double identité. Mais, Aix-en-Provence est aussi une ville qui sait conjuguer les époques et les cultures. Ouverte sur le monde, c'est une cité aux dimensions humaines où cohabitent en parfaite harmonie un patrimoine

préservé et la ville de demain. Le Pays d'Aix est lui aussi truffé de surprises : monuments, châteaux, chapelles, oratoires et autres trésors du patrimoine bâti. La balade peut aussi s'avérer gourmande, au travers des bonnes tables, des fêtes du terroir, des vignobles aux quatre AOP, des spécialités de Provence ou encore des moulins à huile. Villages perchés où nichent les ateliers d'artistes et d'artisans d'art, la route de Cézanne et ses panoramas magnifiques, les puissants paysages du



Autour des grandes appellations de Provence.



Grand Site Sainte-Victoire... Côté nature, de la chaîne des Côtes aux contreforts du Luberon, en passant par la haute vallée de l'Arc, à la vallée de la Durance ou encore à la chaîne de la Touloubre, on découvre d'innombrables itinéraires de randonnée. La destination Pays d'Aix et Sud Luberon propose une sélection de 30 caves touristiques, avec leurs vigneron, tous enclins à

faire partager l'Art de Vivre en Pays d'Aix, les savoir-faire des artistes du goût et toute la production locale issue d'un terroir d'exception. Le vignoble s'étend sur quarante quatre communes entre le Pays d'Aix et le Sud Luberon pour une production qui compte quatre AOP : Coteaux d'Aix-en-Provence, Luberon, Palette et Côtes de Provence dénomination Sainte-Victoire. ■

Les 4 grandes appellations viticoles

• AOP Coteaux d'Aix-en-Provence

L'appellation d'origine protégée Coteaux d'Aix-en-Provence, étend sa production sur environ 3500 hectares. Les vins des Coteaux d'Aix-en-Provence figurent parmi les meilleurs vins blancs, rouges et rosés de Provence. Les vigneron, sur ce territoire, ont su allier respect du terroir et du climat, avec une volonté de produire des vins accessibles et fins. Les paysages sont raffinés, avec au nord la Durance et au sud la mer Méditerranée, des paysages typiques de Provence, lavande, pins, garrigues. Les rosés représentent 55 % de la production ; les rouges 40 %. Les blancs, s'ils sont rares, n'en sont pas moins bons.

• AOP Côtes de Provence dénomination Sainte-Victoire

Les Côtes de Provence ont entamé il y a plusieurs années, une hiérarchisation de leurs terroirs comparable à ce qui se fait déjà en Bourgogne. Le vignoble de Provence regroupe des dénominations géographiques précises, qui correspondent à des terroirs et donc à des vins différents. L'appellation Côtes de Provence peut donc être produite en blanc,



rouge et rosé, mais elle peut être suivie des dénominations Sainte-Victoire, La Londe et Fréjus. La production de rosé est largement dominante au sein de cette appellation. Produite sur une superficie de 2 225 hectares, à l'Est de la ville d'Aix-en-Provence, l'appellation implique un ensemble de contraintes qui garantissent un niveau de qualité et une spécificité gustative.

• AOP Palette

Ce petit territoire viticole de 23 hectares, tout près d'Aix-en-Provence, cultive près de 25 cépages différents. Implanté au creux de collines rocheuses, il bénéficie d'un microclimat méditerranéen privaté. L'AOP Palette, produit un vin

blanc considéré comme l'un des meilleurs de Provence, un rouge chaleureux et un rosé nerveux.

• AOP Luberon

Dans cette région, les vignes sont plantées en plein coeur du Parc naturel régional du Luberon. Les vignes sont probablement présentes depuis les romains, comme un peu partout dans le Rhône méridional. Les trois couleurs sont bien représentées, cependant les vins blancs dominent la production, car bien que le climat soit essentiellement méditerranéen, le vignoble du Luberon subit les influences des Alpes qui rafraîchissent l'air. Les arômes si différenciables, sont la marque de fabrique de l'AOP Luberon. ■



découverte | pays d'aix



Château Grand Callamand

Nos domaines coups de cœur !

TEXTE & PHOTOS
BERNARD GIANI

Quelques idées de balades œnologiques à la découverte de domaines artisans où les vignerons aiment à partager leur passion.

CHÂTEAU GRAND CALLAMAND • PERTUIS

Autour de la bastide du XVI^e dominant la plaine de la Durance située au cœur d'un vignoble de vingt deux hectares dans le Parc naturel régional du Luberon, le domaine est la propriété de la famille Souzan-Delagrave depuis 2004. La surface se répartit en deux tiers AOC Côtes du Lubéron et un tiers en IGP Vin de Pays de Vaucluse. Sa tradition viticole s'inscrit dans une

agriculture raisonnée respectueuse de la nature, des terroirs et de la vigne. Double vocation pour ce domaine : produire des vins qui sont l'expression du terroir et ouvrir le site à l'œnotourisme pour partager la situation et la majesté du lieu. Son savoir-faire vinicole permet de proposer des vins typiques de la région. Une vinification traditionnelle révélant au mieux l'expression du millésime. C'est un produit artisanal du début à la fin



Château Grand Callamand

Des vignobles d'auteurs, originaux, respectant

du processus d'élaboration du vin. Tout est fait au domaine, jusqu'à la mise en bouteille et l'étiquetage. Les chambres d'hôtes toutes différentes permettent de profiter du vignoble avec la belle piscine, et sur réservation des cours de cuisine et dégustations de vins.

• *Chambres de 140 à 200 €*

Route de la Loubière - 84120 Pertuis

Tél. 04 90 09 61 00

contact@chateaugrandcallamand.fr

www.chateaugrandcallamand.com

DOMAINE TERRE DE MISTRAL

• ROUSSET

Terre de Mistral c'est l'histoire de deux familles, les Gueury et Davico, grands amoureux de la Provence, qui ont uni leur passion de la vigne et de l'olivier en 2007 pour créer une structure agritouristique, cave, moulin à huile et Ferme Auberge, au cœur des paysages fêches de Paul Cézanne. Elles ont également noué des partenariats régionaux afin de proposer une grande diversité de

produits du terroir au sein de leur Domaine. Suite à la soirée de remise des prix du Concours National de l'œnotourisme, qui s'est déroulé à Paris le 29 janvier 2013, Terre de Mistral s'est vu désigné lauréat de la catégorie Hébergement ou Restauration sur le Vignoble. L'Auberge, lauréate du prix, se situe au cœur de la cave du moulin à huile et propose une cuisine inventive aux saveurs provençales, orchestrée par le Chef Sylvain Devaux. Au-delà des multiples activités ludiques que le Domaine propose autour du vin et de l'huile d'olive, les propriétaires ont également souhaité apporter passion et convivialité, en témoigne les soirées à thème au sein de la Ferme Auberge (Dîner & Jazz, Addition Libre...).

• *Chemin du Pavillon,*

13790 Rousset

Tél. 04 42 29 14 84

Route de Peynier - 13790 Rousset

tourisme@terre-de-mistral.com

http://terre-de-mistral.com

VILLA MINNA VINEYARD

• SAINT-CANNAT

Le vignoble se trouve entre Aix-en-Provence et Salon, regardant la montagne Sainte-Victoire au levant et les Alpilles au couchant, montagnes teintées de ces couleurs du sud chères aux peintres impressionnistes Paul Cézanne et Vincent Van Gogh. Exploitation familiale de 15 ha, la propriété occupe deux versants : un coteau exposé au nord et un plein sud ; terres de collines et de garrigues constituées de roches calcaires caractérisées par de nombreux fossiles où la vigne exprime pleinement son potentiel aromatique. Syrah, Cabernet Sauvignon et Mourvèdre donnent au rouge sa spécificité, pour les cépages blancs, Vermentino, Roussane et Marsanne sélectionnées pour être très qualitatives. Ici, on fait appel à une méthode prenant en compte le concept d'une viticulture respectueuse de l'environnement avec la charte Nutrition Méditerranéenne en Provence et le respect du



la terre, les vignes et l'identité des vins de Provence.

mode de production biologique. Les rendements sont extrêmement faibles par respect d'une véritable démarche de qualité.

• *Roque-Pessade, CD 17*
13760 Saint-Cannat
Tél. 04 42 57 23 19
contact@villaminnavineyard.fr
http://www.villaminnavineyard.fr

DOMAINE DE SAINT-SER

• PUYLOUBIER

Exclusivement situé dans l'aire géographique de l'appellation Côtes de Provence Sainte-Victoire, le vignoble, perché à 410 mètres d'altitude, couvre une superficie de quarante cinq hectares et profite de caractéristiques géologiques et climatiques idéales. Les vignes, cultivées en coteaux, jouissent par leur exposition plein sud, d'un ensoleillement extraordinaire grâce, notamment, au phénomène de réverbération des rayons du soleil sur la pierre blanche de la montagne. Depuis 2007, le Domaine de Saint-Ser s'est associé avec l'asso-

ciation voyons voir - art contemporain et territoire pour devenir "résidence d'artiste" et organiser des expositions d'art contemporain dans le parc du domaine. En 2013, le Domaine est entré en conversion "biodynamie".

• *Avenue Cézanne - D17*
13114 Puylobier
Tél. 04 42 66 30 81
www.saint-ser.com

DOMAINE CAMAÏSSETTE

• ÉGUILLES

Domaine familial par excellence, le Domaine produit des vins rouges, blancs et rosés depuis quatre générations. Tous les vins sont élaborés depuis plusieurs années par Michelle Nasles, aidée de son fils œnologue, Olivier. Située en Provence, à 12 km d'Aix-en-Provence dans le village d'Eguilles, la propriété comprend vingt trois hectares de vignes toutes classées en AOP Coteaux d'Aix-en-Provence. Caché au cœur du village, totalement clos, le Domaine a vu le

jour en 1963. La production, dans les trois couleurs, se répartit en deux gammes : La gamme "Domaine" est constituée de vins dont les caractéristiques principales sont la fraîcheur et le fruit, des vins prêts à boire. La gamme "Amadéus" est constituée de vins élevés en fûts de chêne. Complexes, ils ont une capacité au vieillissement de plusieurs années.

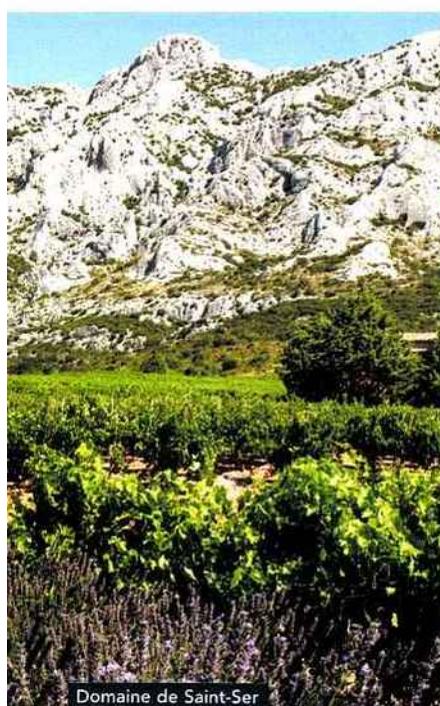
• *Domaine de Camaïsette*
Route de Saint Cannat - 13510 Eguilles
Tél. 04 42 92 41 82
ou 04 42 92 57 55
contact@camaissette.fr
www.camaissette.fr

CHÂTEAU DE CLAPIER

• MIRABEAU

Du XVI^e à la fin du XVIII^e siècle, ce vignoble appartient au fameux Marquis de Mirabeau, homme politique et aussi grand amateur de vin. Le nom de "Clapier" correspond au lieu-dit, et au mot provençal "clapas" signifiant tas de pierre (la terre étant tellement caillouteuse, les paysans avaient pour habitude de faire des tas de pierres et de cultiver la terre autour). C'est en 1880 que le domaine entre dans la famille de Théodore Barataud. Thomas Montagne, l'actuel propriétaire-récoltant, a suivi les pas de son grand père et de son père. Il s'attache à toujours plus perfectionner ses vins et veille sans relâche sur ses 40 ha de vignes. L'exposition sud des coteaux caillouteux, rendements modérés, agriculture raisonnée garantissent l'obtention de raisins de qualité. L'objectif est de faire un vin typique du Luberon, un vin à la fois sauvage et fleuri. La cuvée Soprano est née du rapprochement des deux passions du maître des lieux, vigne et opéra.

• *Château de Clapier - RN 96 - 84120*
Mirabeau - Tél. 04 90 77 01 03
chateau-de-clapier@wanadoo.fr
www.chateau-de-clapier.com



Date : 11/08/2014

Vendanges 2014 : découvrir les vignobles de la Provence

Par : -



Destinations

Vendanges 2014 : découvrir les vignobles de la Provence

(Relaxnews) - À l'occasion des vendanges, tour d'horizon des vignobles français. Dégustations, gastronomie et visite de quelque 350 domaines sont au programme en Provence.

Entre la Méditerranée et les Alpes, le vignoble provençal s'étend d'ouest en Est sur près de 200 km, principalement dans les départements du Var et des Bouches-du-Rhône mais aussi, dans une moindre mesure, dans les Alpes-Maritimes.

Dans ce **vignoble**, trois appellations majeures, soit 96% du volume des vins d'appellations d'origine de la Provence, sont produites par les vignerons, à savoir **Côtes de Provence**, **Coteaux d'Aix-en-Provence** et Coteaux Varois en Provence. La région est surtout connue pour ses rosés. Sur les 170 millions de bouteilles que le vignoble écoule, 88% arborent en effet cette robe. Une histoire de dégustation qui remonte à très loin dans l'Histoire, puisque la Provence est l'une des premières à avoir fabriqué ce type de vin tranquille.

En pressant le syrah, la grenache et le tibouren, le vignoble provençal produit aussi du vin rouge (9%), tandis qu'il cultive en parallèle le rolle, le bouboulenc blanc et la clairette pour les blancs (3%).

350 domaines à visiter

40 routes des vins ont été élaborées pour guider les touristes dans les vignobles de la Provence, les entraînant dans plus de 420 domaines et caves, notamment à Bandol.

Évaluation du site

Cette section du site de la chaîne de télévision France 24 propose une base de données des hôtels dans les différents pays du monde, ainsi que des articles concernant le tourisme en général.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 12

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Une balade vigneronne dans le golfe comprenant quatre étapes, sur plus de 54 km, invite à découvrir l'AOC Côtes de Provence, au Domaine des Beaucas à Sainte-Maxime, puis au Domaine de la Giscle à Cogolin, Domaine de la Rouillère et le Château Minuty à Gassin.

L'interprofession des vins de Provence a aussi imaginé un parcours oenotouristique baptisé "le vin au féminin". En huit étapes, sur plus de 460 km, les vacanciers partiront à la rencontre de vigneronnes qui élaborent l'élixir avec une touche de féminité. Sur leur trajet, ils s'arrêteront au Domaine Gavoty, à Cabasse (Var), mais aussi au Mas de la Dame aux Baux de Provence (Bouches-du-Rhône) et aux Caves du Commandeur à Montfort-sur-Argens (Var).

Dégustation au menu

Les fins gourmets emprunteront pour leur part la "route des rosés de gastronomie". Quatre châteaux (Sainte Marguerite, Minuty, Barbeyrolles, Esclans) et un vignoble (Kennel) seront sur le chemin des randonneurs. Ils ouvriront leurs domaines pour présenter leur AOC Côtes de Provence et inviter les oenophiles à le déguster. De Pierrefeu à la Motte, ils chemineront sur près de 21 km à travers les vignobles de la Provence et observeront des haltes pour se restaurer de bons plats provençaux.

Pour agrémenter leur séjour, le public pourra visiter la Maison des Coteaux Varois où l'on peut déguster les vins de La Provence Verte, à l'Abbaye de la Celle, s'arrêter au Château de Berne à l'école des vins ou encore partir à la découverte du vin de Cassis et en profiter pour admirer ses calanques.

À découvrir aussi : l'appellation "Côtes de Provence-Sainte Victoire", qui réunit 28 vigneronnes produisant rosés et rouges sur le territoire de la montagne Sainte Victoire célébrée par Paul Cézanne. Pour les déguster, rendez-vous à la Vinothèque de la Sainte Victoire dans le village de Trets.

Les touristes peuvent se renseigner sur tous les attraits oenotouristiques de la région sur Vinsdeprovence.com.

Date : 05/08/2014

Le Pays d'Aix - Le Dîner chez Cézanne

Par : Patrick Faus



Ces deux mots, Vignobles d'une part et Découvertes d'autre part, résument parfaitement l'esprit, le style, et les goûts de cette région bénie par un climat presque idéal, par la richesse de son passé liée à une histoire exceptionnelle, et par ce qu'elle est aujourd'hui avec son dynamisme et son regard vers le présent et l'avenir, sans oublier de se retourner pour comprendre d'où elle vient.

Évaluation du site

Ce site diffuse des articles concernant la gastronomie ainsi que celle des bonnes tables parisiennes.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 5

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Les richesses du pays d'Aix sont nombreuses tant sur le plan des monuments et des activités artistiques que sur la variété de sa gastronomie et surtout de ses différents vignobles qui en font une destination à la fois culturelle et gourmande.

Culture, vins et gastronomie se sont retrouvés autour d'un grand dîner où cohabitaient en harmonie ces trois éléments essentiels. Paul **Cézanne**, figure emblématique et incontournable du pays d'**Aix** a habité dans cette superbe **bastide** du **Jas de Bouffan** entourée d'un parc immense, aux portes de la ville. A visiter absolument pour en pénétrer une partie des secrets des origines du peintre.

Trois chefs de la région étaient chargés de réaliser un menu à la fois régional et d'aujourd'hui. Pari tenu et réussi par Olivier Scola de Ze Bistrot à Aix-en-Provence ; René Bergès de La Table de Beaurecueil ; et Richard Lepage du restaurant Le Grand Puech à Mimet. On se souviendra longtemps de la Longe de veau cuite à la plancha, tartine de légumes de saison et jus osso bucco.

Depuis l'obtention par le territoire « Aix-Pays d'Aix- Sud Lubéron » du label « Vignobles & Découvertes », le vin tient une place importante dans l'identité d'Aix et ses alentours. Une partie des vigneron des quatre grandes appellations étaient présents : AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire, AOP Palette, et AOP Lubéron. Chacune avec ses spécificités, ses caractéristiques, mais toutes passionnantes à déguster, à découvrir ou redécouvrir (Cf. article « Vignobles & Découvertes »).



Un temps idéal comme seul le sud peut en offrir à la tombée du jour et à l'entrée de la nuit, où la chaleur du jour se dissout lentement et arrive une douce fraîcheur. L'accueil, l'organisation et la convivialité qui régnaient entre les tables montraient à quel point la bonne chère et les vins de qualité sont source d'amitié et de plaisir. Donc de bonheur.

Jas de Bouffan

17, route de Galice

13100 Aix-en-Provence

www.aixenprovencetourism.com

Office de Tourisme

Tél : 04 42 16 11 63

www.aixenprovencetourism.com

Lire la suite: Vignobles & Découvertes

Retrouvez la totalité des articles du reportage en Pays d'Aix dans le lien ci-dessous:

www.gourmetsandco.com/tag/reportage-pays-d-aix

Date : 05/08/2014

Pays d'Aix – Vignobles & Découvertes

Par : Gourmets&co

L'œnotourisme est dans l'air du temps. La découverte du patrimoine national que sont le vin et les vignobles de France est une activité de touristes qui cherchent avant tout à occuper leur temps libre en tentant de s'enrichir. Au niveau culturel, la multiplication des festivals d'été en tous genres en est une preuve vivante.



Le pays d'Aix, par sa situation en Provence, son climat, son histoire et ses vignobles possède tous les atouts pour attirer ces amateurs de produits à découvrir et de bons vins à déguster. Le label « Vignobles & Découvertes », lancé en 2009 et obtenu en 2013 sur le plan national, est la preuve de cette volonté d'offrir aux visiteurs une thématique complète autour du vin et des vignobles : restaurants, produits, gastronomie, hébergements, musées, visite de caves, etc. Sur le territoire Pays d'Aix-Sud Lubéron, il rassemble cinq AOP : Coteaux d'Aix-en-Provence, Lubéron, Palette, Côtes de Provence et Côtes de Provence Sainte-Victoire.

Évaluation du site

Paperblog est un service d'agrégation de contenus de blogs. Les articles référencés sont placés en Une du site ou rubriqués, selon leur thématique.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 1211

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



*Château Simone
Blanc*

Palette est une des appellations les plus petites de France. 37 hectares, deux communes, Meyreuil et Le Tholonet, sols calcaire, cépage clairette à 80% pour les blancs majoritaires, et une histoire. Au siècle dernier, les aixois et les marseillais venaient dans cette commune pour prendre un vin cuit réputé et indispensable pour les fameux treize desserts de Noël. De nos jours, les deux sont tombés en désuétude... malheureusement. Sur l'appellation, les blancs comme les rouges ont une belle propension à vieillir. Le célèbre domaine de Château Simone est le plus représentatif en qualité de ce que peut apporter Palette. Dans cette propriété de la famille Rougier depuis 1850, les blancs sont purement magnifiques, aux arômes de miel et de fleurs, en un parfait équilibre entre puissance et élégance.

www.chateau-simone.fr



**CHÂTEAU
VIGNELAURE**



Les Coteaux d'Aix-en-Provence ne datent pas d'hier. Peut-être sont-ils les plus anciens de la région avec des plants de vignes qui remontent à l'arrivée des Phocéens venus construire Marseille. Les Romains ont augmenté et peaufiné les vignes, puis les moines et les Comtes de Provence et le fameux roi René. Aujourd'hui, la production est majoritairement rosés, puis rouges et peu de blancs. Domaines et coopératives se partagent la production.



La plupart des vins de cette AOP s'apprécient au mieux dans les quatre à cinq ans après les vendanges.

Le Château de Vignelaure est un des phares de l'appellation. Une sorte de précurseur dans les techniques d'élevage et dans la sélection de cépages. Propriété de Mette et Bengt Sundstrom, auparavant de Georges Brunet qui fut un des premiers à planter du Cabernet Sauvignon pour ses vins rouges. Le premier blanc du domaine sortira en cette année 2014. Les rosés du domaine sont superbes, à la fois fins et complexes, de vrais rosés de gastronomie.

www.vignelaure.com



Avec presque 20 000 hectares, les Côtes de Provence qui englobent les Côtes de Provence Sainte-Victoire est l'appellation de loin la plus importante. Mondialement connue, sinon reconnue, pour ses vins rosés qui sont largement majoritaires, mais avec une belle progression des rouges ces dernières années.

Trois domaines sortent du lot : Château Roubine pour des blancs exceptionnels, complexes, fins et gourmands, au même titre que ses rosés. Château Richeaume pour ses rouges issus de faibles rendements, veloutés et charmeurs. Le Château La Bégude pour la cuvée Aurore, fine et équilibrée.

www.chateaudelabegude.com
www.domain-richeaume.com
www.chateauroubine.com



Un climat plus frais, des sols caillouteux, font la typicité des Côtes du Lubéron. Les rouges sont racés, les rosés expressifs et les blancs tout en finesse. Belle aptitude au vieillissement pour les rouges. Le Château Grand Callamand est un domaine qui effectue un joli travail sur les rouges et qui rejoint l'esprit d'œnotourisme en proposant des chambres d'hôtes dans un environnement magnifique. (Cf. article sur le Lubéron, rubrique Vins & Vignobles).

www.chateaugrandcallamand.fr

Villa Minna

VDP Bouches-du-Rhône



Certes, le domaine est en dehors des appellations du Pays d'Aix-Lubéron, mais la qualité de ses vins et sa proximité en font un incontournable de la région.

Exploitation familiale, reprise par Jean-Paul Luc et sa femme Minna en 1987, qui va réorienter le vignoble avec des cépages peu productifs et très qualitatifs : cabernet sauvignon, grenache, mourvèdre, syrah, marsanne, etc. Agriculture biologique, vendanges à la main, levures indigènes, élevage en barriques de chêne, donnent des vins puissants, mais gourmands et plein de fraîcheur, complexes et avec un fort potentiel de garde. Succès auprès des amateurs et des grandes tables de la région comme de toute la France.

Le Minna Vineyard Blanc est élevé 12 mois en barriques puis 24 mois en bouteille avant commercialisation, période de 36 mois pour les rouges du domaine.

www.villaminnavineyard.fr

Retrouvez la totalité des articles du reportage en Pays d'Aix dans le lien ci-dessous:

www.gourmetsandco.com/tag/reportage-pays-d-aix

Date : 05/08/2014

Le Pays d'Aix – Le Dîner chez Cézanne

Par : -

Par *Gourmets&co*

Ces deux mots, Vignobles d'une part et Découvertes d'autre part, résument parfaitement l'esprit, le style, et les goûts de cette région bénie par un climat presque idéal, par la richesse de son passé liée à une histoire exceptionnelle, et par ce qu'elle est aujourd'hui avec son dynamisme et son regard vers le présent et l'avenir, sans oublier de se retourner pour comprendre d'où elle vient.



Les richesses du pays d'Aix sont nombreuses tant sur le plan des monuments et des activités artistiques que sur la variété de sa gastronomie et surtout de ses différents vignobles qui en font une destination à la fois culturelle et gourmande.

Culture, vins et gastronomie se sont retrouvés autour d'un grand dîner où cohabitaient en harmonie ces trois éléments essentiels. Paul **Cézanne**, figure emblématique et incontournable du pays d'**Aix** a habité dans cette superbe **bastide** du **Jas de Bouffan** entourée d'un parc immense, aux portes de la ville. A visiter absolument pour en pénétrer une partie des secrets des origines du peintre.

Évaluation du site

Paperblog est un service d'agrégation de contenus de blogs. Les articles référencés sont placés en Une du site ou rubriqués, selon leur thématique.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 1211

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Trois chefs de la région étaient chargés de réaliser un menu à la fois régional et d'aujourd'hui. Pari tenu et réussi par Olivier Scola de Ze Bistrot à Aix-en-Provence ; René Bergès de La Table de Beaurecueil ; et Richard Lepage du restaurant Le Grand Puech à Mimet. On se souviendra longtemps de la Longe de veau cuite à la plancha, tartine de légumes de saison et jus osso bucco.

Depuis l'obtention par le territoire « Aix-Pays d'Aix- Sud Lubéron » du label « Vignobles & Découvertes », le vin tient une place importante dans l'identité d'Aix et ses alentours. Une partie des vigneronnes des quatre grandes appellations étaient présents : AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire, AOP Palette, et AOP Lubéron. Chacune avec ses spécificités, ses caractéristiques, mais toutes passionnantes à déguster, à découvrir ou redécouvrir (Cf. article « Vignobles & Découvertes »).



Un temps idéal comme seul le sud peut en offrir à la tombée du jour et à l'entrée de la nuit, où la chaleur du jour se dissout lentement et arrive une douce fraîcheur. L'accueil, l'organisation et la convivialité qui régnaient entre les tables montraient à quel point la bonne chère et les vins de qualité sont source d'amitié et de plaisir. Donc de bonheur.

Jas de Bouffan

17, **route de Galice**

13100 Aix-en-Provence

www.aixenprovencetourism.com

Office de Tourisme

Tél : 04 42 16 11 63

www.aixenprovencetourism.com

Retrouvez la totalité des articles du reportage en Pays d'Aix dans le lien ci-dessous:

www.gourmetsandco.com/tag/reportage-pays-d-aix



Joli succès pour les Vinalies

La 2^e édition du concours des Vinalies s'est tenue le 7 juillet dernier, à Aix-en-Provence. Une soirée au cours de laquelle près d'une centaine de professionnels du vin se sont réunis afin de découvrir les vins primés de la région Vallée du Rhône-Provence-Corse. Au final, ce sont 161 médailles qui ont été décernées aux vins de la région, sur plus de 3.000 échantillons, dont 600 pour la région Vallée du Rhône-Provence-Corse. La particularité de ce concours tient dans le fait que vignerons et œnologues forment un binôme, tout au long de la production vinicole. Un binôme bien sûr présent sur le site du concours. A.Z.



Patrimoine Gourmand

Par Katherine Khodorowsky

Bonbons, confiseries, gourmandise... voilà des mots qui n'évoquent que du plaisir. Chaque région a son trésor de friandises, ses spécialités sucrées qui racontent des traditions, des légendes, une bouchée de l'Histoire de France. Plus de 600 confiseries forment notre patrimoine gourmand. Quelle richesse !

Le calisson

Le calisson d'Aix est un mélange de 4 tiers ; un tiers d'amandes, un tiers de fruits confits, un tiers de sucre et surtout un tiers de savoir faire et d'amour du travail bien fait.

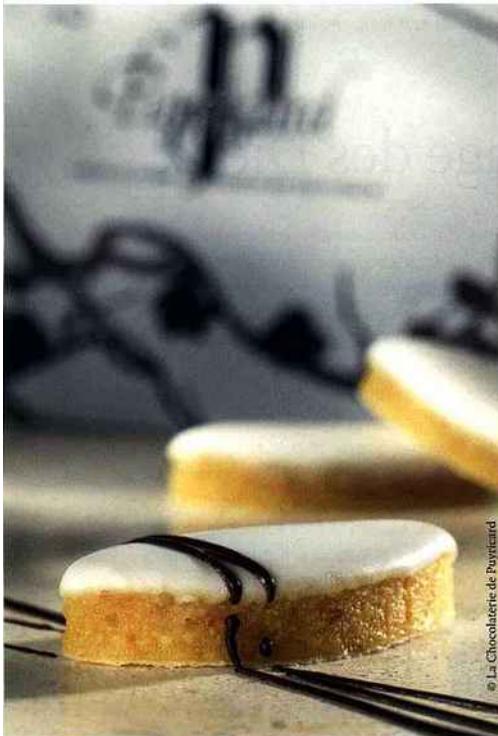
Marcel Pagnol

L'une des plus anciennes recettes est donnée au XV^{ème} siècle par Maestro Martino, dans son « *Libro de arte culinaria* » : « *Tu abaisseras de la pâte, ensuite tu la recouvriras de massepain et la*

couperas en grands, moyens ou petits morceaux que tu feras cuire à la poêle ». Nostradamus, médecin originaire de Saint-Rémy-de-Provence, en écrit en 1555 une recette dans son ouvrage « *Le confiturier, offrant ainsi au calisson sa légitimité provençale*. »

Le cahier des charges du « *Calisson d'Aix* » précise la forme ovale « *pointue aux deux extrémités* » de 4 à 6 cm et pesant de 10 à 14 grammes. Le calisson est composé de 3 couches :

- Une pâte composée de :
 - 32% minimum d'amandes (douces et amères) d'origine méditerranéenne, émondées et broyées.
 - 30 % minimum de fruits confits : melons de Provence (80% minimum des fruits), oranges, citrons, mandarines, pêches ou abricots.
- Une couche supérieure (très fine, moins de 2 mm) de glaçage ou « *glace royale* » (7 à 14% du produit fini), composée exclusivement de sucre glace



© La Chocolaterie de Poivreard

QUELLE ÉTYMOLOGIE ?

Nul ne peut jurer de l'origine exacte du mot *calisson*.

- Serait-ce parce qu'au Moyen Âge, on distribuait à Pâques dans la plus ancienne église d'Aix-en-Provence, des calissons bénis par l'Archevêque ? Les calissons étaient présentés dans des vases en forme de calice. Le prêtre procédant à la distribution chantait « *Venite ad calicem* », ce que les fidèles traduisaient par « *Venès touï i calissoun* ».
- Pour Frédéric Mistral (1830-1914), l'écrivain d'expression provençale, l'origine du nom de ce « *biscuit à la pâte d'amande* » viendrait de l'altération de *canissoun* en rapport avec les claies de roseaux (ou « *clayon* ») sur lesquelles on posait les friandises fraîches pour les faire sécher.
- A moins que ce ne soit du grec « *kalikos* » (couvrir, envelopper), qui ferait allusion à la feuille d'hostie qui le recouvre...



© La Chocolaterie de Poivreard

et de blanc d'œuf. Seuls des arômes naturels de vanille ou de fleur d'orange peuvent la parfumer.

- Un support en pain azyme (= hostie).

La Chocolaterie de Puyricard, qui en fabrique 20 000 kg par an, dévoile ainsi la noblesse des ingrédients : « La pâte du calisson est faite d'une sorte de pâte d'amandes spéciale composée d'amandes de Provence émondées et broyées auxquelles on ajoute un peu d'amandes amères, de melons confits du pays ainsi que du sirop qui a servi à les «nourrir», d'oranges confites. C'est ce qui fait leur moelleux».

Cette pâte broyée se repose de 48 à 72 heures afin que ses saveurs méditerranéennes puissent se développer. Un moule à poussoir découpe leur forme

caractéristique et dépose les calissons dans des alvéoles sur une feuille d'hostie (pain azyme). Reste alors à les recouvrir d'un glaçage royal, ce mélange de sucre fin et de blanc d'œuf battu, qu'un bref passage au four (8 minutes à 110°C) figera et rendra brillant.

Une tradition méditerranéenne

L'origine de cette petite merveille en bouche se retrouve dans les traditions gourmandes du bassin méditerranéen. Au XII^{ème} siècle à Padoue (Italie), le « calisone de masselpain » était un petit gâteau de farine et d'amande fabriqué dans les monastères et associé aux cérémonies religieuses. Il apparaît en France à la fin du XVI^{ème} siècle dans la région d'Aix-en-

Provence avec la même vocation à Noël (le calisson fait partie des 13 desserts du souper de Noël provençal) et à Pâques.

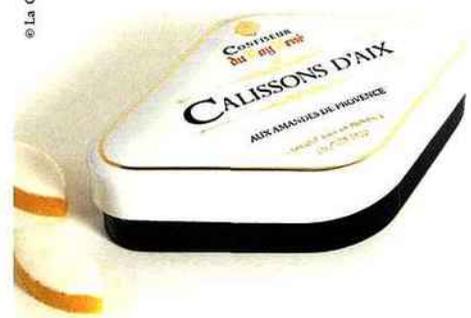
La protection d'un I.G.P.

Depuis 2002, l'Indication Géographique Protégée permet d'éviter les appellations frauduleuses « calissons d'Aix » pour un produit fabriqué hors des 3 cantons d'Aix-en-Provence. Ils sont 8 à fabriquer près de 80% de la production française de calissons (environ 850 tonnes par an) : Confiserie du Roy René (Aix les Milles), Fruidoraix (Eguilles), Parli (Aix-en-Provence), Brémoud (Aix-en-Provence), Confiserie nouvelle (Puyricard), Chocolaterie de Puyricard (Puyricard), Calissoun (Aix-en-Provence), Béchard (Aix-en-Provence). ■



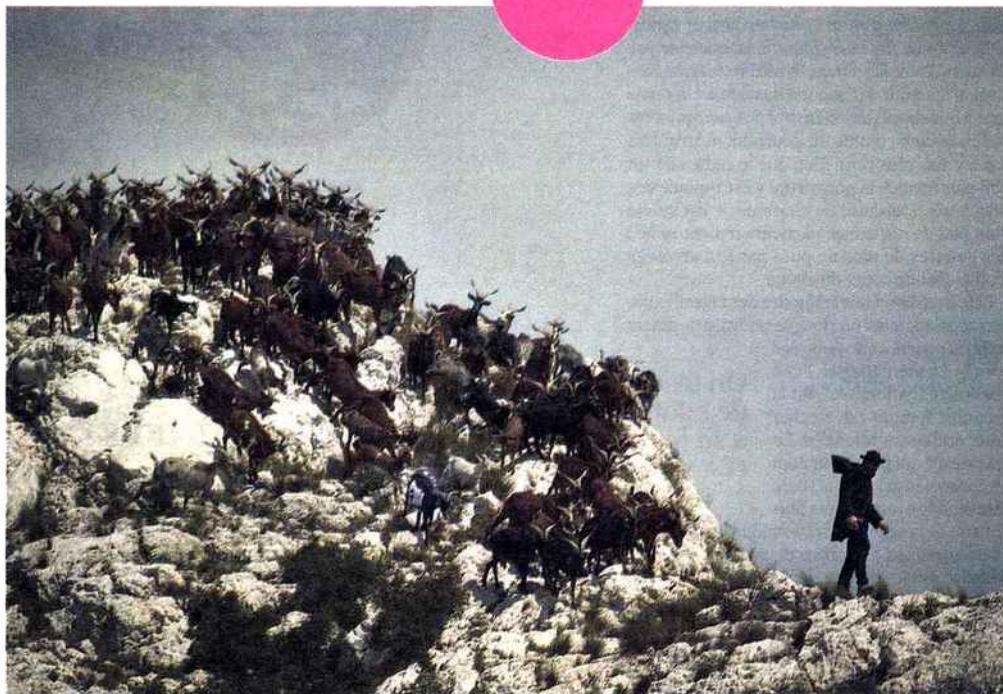
© La Confiserie du Roy René

© La Confiserie du Roy René



© La Confiserie du Roy René

Née en 1920, La Confiserie du Roy René produit près de 50% des calissons d'Aix. Sa nouvelle usine vient d'ouvrir sur la Nationale 7, agrémentée d'un parcours de visite pour les touristes et d'un musée. La production annuelle de cette gourmandise est de 450 tonnes dont 10% sont exportés dans 24 pays. La gamme des calissons s'est diversifiée : Califruits® (aux pruneaux, aux figues...), Califleurs® (à la rose, à la violette...) et Calicocktails® (à la tomate séchée, à la ratatouille, à l'olive noire)... Le Moyen-Orient adore le calisson à la datte et à la figue, les USA préfèrent les saveurs de citron, de framboise et d'orange. Le Canada dégustera bientôt des calissons au sirop d'érable ou au bleuets sauvage...



La brousse du Rove ou le goût de la Provence

FROMAGE. Menacée d'extinction voilà trente-cinq ans, la chèvre du Rove est à nouveau dans les grâces des éleveurs. Pour le plus grand plaisir des amateurs de fromage.

—Die Zeit *Hambourg*

Allez, allez, allez !” Dès que François Borel ouvre la porte de l’enclos, ces dames s’agitent. Les têtes se tournent, les pattes se mettent en ordre, puis le troupeau quitte lentement la ferme avec de légers bêlements. On dirait une troupe de cintres à l’envers : les chèvres du Rove se caractérisent notamment par leurs longues cornes qui s’écartent en forme de lyre et rappellent celles des antilopes. Un chemin pierreux mène de la ferme des Borel, près de La Roque-d’Anthéron, jusque dans une campagne vallonnée, caractéristique de la basse Provence : pinèdes clairsemées, bosquets de chênes et de pins, landes d’arbrisseaux. Ça et là, les chèvres arrachent des feuilles sur le bord du chemin, avec adresse, sans se blesser avec les épines des genêts. Nous passons devant un jas rénové, une ancienne bergerie en pierres arrondies. Le cou étiré, nos promeneuses inspectent la table d’une famille de vacanciers en train de prendre leur petit déjeuner sur la terrasse. Ici, la plupart des touristes viennent pour

faire du sport. Ils paient sur les eaux idylliques de la Sorgue, sillonnent le parc naturel du Luberon sur leurs VTT, s’initient aux joies du parapente. Les Français viennent aussi simplement pour le plaisir de paresser et de flâner. Ils se baladent un peu à Aix-en-Provence ou à Roque, font beaucoup la cuisine et passent l’après-midi dans le jardin de leur maison de campagne en sirotant un verre de rosé. Depuis quelques années, les vacanciers peuvent aussi faire la connaissance des chèvres du Rove : une vieille race caprine qui avait presque disparu il y a trente-cinq ans et que l’on trouve aujourd’hui chez 150 éleveurs environ.

La chèvre du Rove est un peu l’animal héraldique non officiel de la basse Provence. Depuis le Moyen Âge et jusque dans les années 1950, on s’en est servi lors de la transhumance annuelle dans les Alpes des moutons mérinos. Les menons, des boucs châtés qui avançaient d’un pas sûr et gardaient une bonne mémoire des chemins, menaient les troupeaux. Quelques chèvres se mêlaient au groupe pour allaiter au besoin les agneaux qui avaient perdu leur mère et améliorer le régime austère des bergers. Aujourd’hui,

↑ **André Goudin et son troupeau de chèvres sur les hauteurs du Rove (Bouches-du-Rhône).**
Photo Patrick Gherdoussi/Divergence

les moutons voyagent en train. Mais les chèvres jouent un rôle plus important que jamais dans l’entretien du paysage – là où elles passent, les incendies d’été ne trouvent plus grand-chose à se mettre sous la dent. Et elles continuent de fournir le lait avec lequel on produit un fameux fromage frais : la brousse du Rove.

Si ces chèvres ont leur petit caractère, est-ce parce que ce succès leur est monté à la tête ? En tout cas, lorsqu’elles avancent d’un pas irrégulier

Chaque couleur de robe a son nom traditionnel : “vieux-port”, “sardine”, “boccabelle”...

et s’arrêtent sans prévenir, elles font peu de cas des autres. Lorsque j’essaie de poser ma main sur le cou de l’une d’elles, elle me lance un regard torve en secouant la tête et en lâchant un “bèèèèèh !” retentissant. Pas facile d’avancer à la cadence de cette troupe ! Julie et Mélo, les deux chiens de berger, ont moins de mal : ils filent comme des anguilles entre retardataires et dissidentes. Le troupeau arrive enfin à un enclos. Certaines chèvres se dressent sur leurs pattes arrière pour boulotter des feuilles de chêne, d’autres s’allongent à l’ombre – c’est l’heure de la sieste. La pause est bien méritée, car la journée de travail d’une chèvre du Rove commence tôt. Demain, au petit matin, nous irons rendre visite à Luc et Magali Falcot, des amis des Borel qui élèvent des chèvres du Rove depuis 2004 dans leur ferme près de Cuges-les-Pins, à l’est de Marseille...

Lorsque nous entrons dans l’étable, Magali s’apprête à traire l’avant-dernière douzaine de chèvres de son troupeau. Elles montent le long d’une rampe puis défilent sur une passerelle jusqu’à ce que chacune se retrouve devant une des douze trayeuses. Chaque couleur de robe a son nom traditionnel : “vieux-port” pour le blanc, “sardine” pour le blanc moucheté de roux, “boccabelle” pour les animaux bicolores... “Celle-là, elle a son nom à elle : Mao”, m’explique Magali avant de reliair à la trayeuse le pis d’une chèvre jaune.

Ensuite, on peut goûter le produit fini : Magali va chercher dans sa boutique une assiette de brousse du Rove. Ce fromage frais, explique-t-elle, a déjà été maintes fois primé lors de foires gastronomiques. Il a aussi été récompensé par l’association Slow Food. Cette masse blanche légèrement friable, aux saveurs douces, fond dans la bouche. “On peut le manger avec du miel et des fruits, mais aussi avec quelque chose de plus fort”, commente Magali. Les amateurs éclairés de brousse savent même reconnaître de quoi se sont nourries les chèvres, les plantes qui poussent sur les collines variant au gré des saisons.

L’heure est venue de retourner paître et de faire le ménage dans la nature. A la ferme, c’est le branle-bas. Les mouvements des chèvres qui se mettent en route ne me paraissent plus du tout aussi cahotants – je me suis habitué au rythme de cet étonnant ballet. En tête du troupeau, Luc Falcot avance d’un bon pas : “Allez, allez, allez !”

—Annette Zerpner
Publié le 9 octobre 2012