

château
Paradis

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Revue de Presse

« L'âme d'un grand terroir... »



BOUTIQUE - DEGUSTATION - SENTIER VIGNERON
13 610 Le Puy-Sainte-Réparate - www.chateauparadis.com



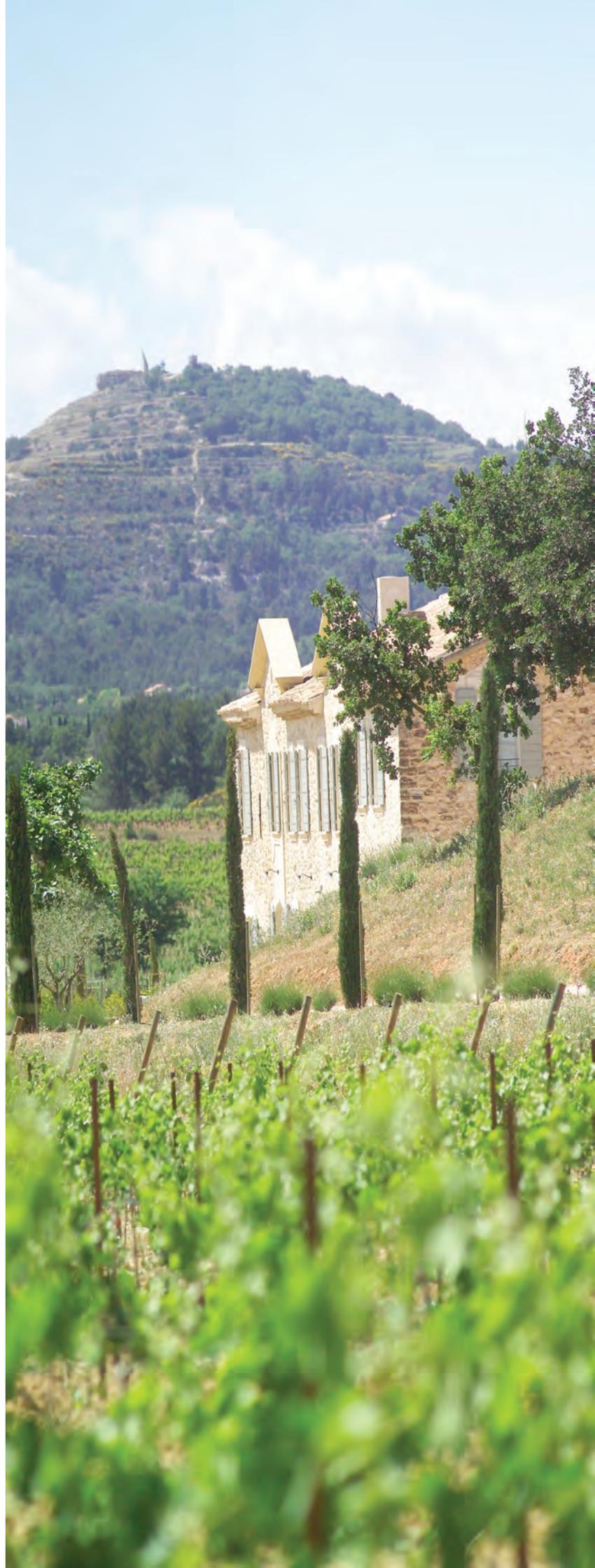
L'âme d'un grand terroir

Dans un cadre exceptionnel, entre la montagne de la Sainte Victoire et le Luberon, les vignes du Château Paradis s'étendent sur 80 hectares en plein cœur de la Provence, à l'extrême nord de l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence, sur la commune du Puy-Sainte-Réparate.

Le domaine offre une palette de terroirs exceptionnelle que les différents propriétaires ont su mettre en valeur au fil des années. Depuis 2011, Xavier et Odile Thieblin, attachés à leurs racines provençales, ont à cœur de valoriser le domaine et de le porter vers l'excellence.

Accompagnée par Michel Tardieu et Philippe Cambie, œnologues de renommée dans la Vallée du Rhône, notre équipe élabore des cuvées d'exception qui reflètent l'authenticité et la particularité de notre terroir.

Animés par la passion de notre métier, nous mettons tout en œuvre pour créer des expériences œnotouristiques inoubliables, à la découverte de la vigne et du vin.



Château Paradis

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Château Paradis RECOMPENSES



« *Élaboré à partir de cépages classiques issus de la Provence, ce Coteaux d' Aix-en-Provence 2015 à la robe rubis charme immédiatement par la puissance de son bouquet. Au nez, des arômes de cuir, de mine de crayon se mêlent à d'agréables notes de groseille et d'épice. Riche en bouche, ce vin voluptueux dévoile charme et caractère. Il se déguste comme un vin de Bordeaux assemblé à un vin du Rhône du Sud !* »

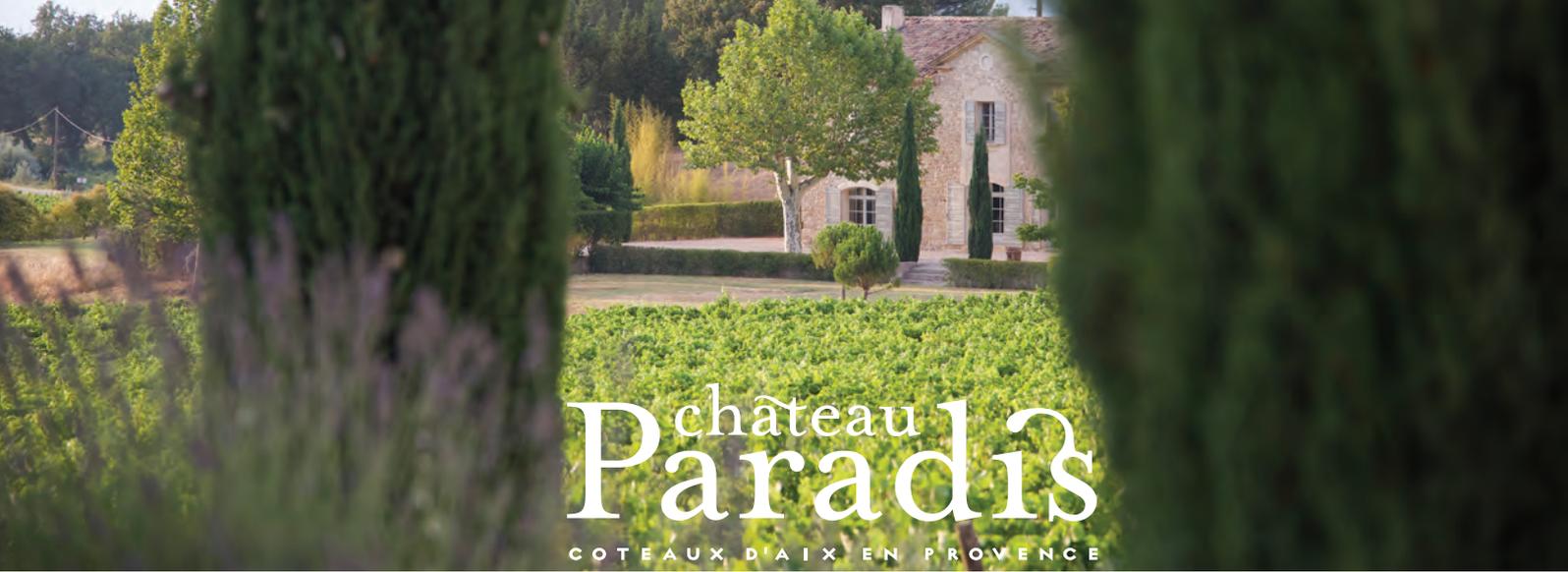
Wine Advocate, Jeb Dunnuck, Novembre 2016.

Terre des Anges RECOMPENSES



« *Ce Coteaux d' Aix-en-Provence 2015 est un « blockbuster » issu d'un assemblage de Syrah (70%) et de Grenache (30%). Ce millésime présente une belle robe profonde couleur rubis. Le nez est expressif avec des notes de graphites, d'épices grillées et de framboises noires. En bouche, l'attaque est fine et corsée avec des arômes de fruits. Un vin d'une belle profondeur et d'une pureté remarquable.* »

Wine Advocate, Jeb Dunnuck, Novembre 2016.



Château Paradis

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Château Paradis RECOMPENSES



« Remarquablement structuré et fin, ce Coteaux d'Aix-en-Provence 2017 est un assemblage de Syrah (60%) et de Grenache (40%). Le nez est marqué par des arômes de pêche et de melon. La bouche est fraîche, aérienne et subtilement corsée. Une longue finale qui présente des arômes de fruits rouges. »

Wine Advocate, Joe Czerwinski, Juin 2018.

« Ce rosé classique est issu d'un assemblage de Syrah et de Genache. Nez de fruits rouges, marqué par des notes d'épices. La bouche est gourmande avec une belle acidité. Un vin élégant d'une grande finesse. »

Wine Enthusiast, Roger Voss, Juin 2018.

Terre des Anges RECOMPENSES



Editors' Choice

« Lors de mon voyage en Provence au mois de Février, j'ai dégusté plusieurs rosés dont le Terre des Anges du Château Paradis, l'un des plus fins que j'ai pu goûter. Ce vin est issu d'un assemblage de Syrah (70%), de Mourvèdre (20%) et de Vermentino (10%) avec une vinification en demi-muids pour le Mourvèdre. Cette cuvée est moins fruitée que les rosés classiques, mais elle est plus riche et équilibrée avec des notes de fruits rouges. On distingue également des notes de sous-bois et de garrigue qui amènent de la complexité. Léger, aérien avec une longue finale structurée sur des arômes de zeste d'orange. Vous serez chanceux de déguster l'une des 7 000 bouteilles de cette cuvée. »

Wine Advocate, Joe Czerwinski, Juin 2018.

Meilleure note dans le classement
des Rosés de Provence



« Lors de mon voyage en Provence au mois de Février, j'ai dégusté plusieurs rosés dont le Terre des Anges du Château Paradis, l'un des plus fins que j'ai pu goûter. Ce vin est issu d'un assemblage de Syrah (70%), de Mourvèdre (20%) et de Vermentino (10%) avec une vinification en demi-muids pour le Mourvèdre. Cette cuvée est moins fruitée que les rosés classiques, mais elle est plus riche et équilibrée avec des notes de fruits rouges. On distingue également des notes de sous-bois et de garrigue qui amènent de la complexité. Léger, aérien avec une longue finale structurée sur des arômes de zeste d'orange. Vous serez chanceux de déguster l'une des 7 000 bouteilles de cette cuvée. »

JOE CZERWINSKI, rédacteur au Wine Advocate, a dégusté et attribué la note de 93 points pour le Terre des Anges rosé 2017.





Editors' Choice

« Partly wood fermented, this rich wine is the top of the range at this estate. From perfumed, ripe Syrah, Mourvèdre and Rolle, the wine comes from the best parcels known as the Terre des Anges (angels). This impressive rosé will be even better at the end of 2018. »

ROGER VOSS reviewed the Terre des Anges rosé wine 2017 with 92 points.

« Ce vin provient des meilleures parcelles du domaine. Issue d'un assemblage de Syrah, de Mourvèdre et de Rolle, cette cuvée haut de gamme est partiellement boisée. Riche, complexe et fruité, ce rosé gastronomique peut être dégusté jusqu'à fin 2018. »

ROGER VOSS, rédacteur au Wine Enthusiast, a dégusté et attribué la note de 92 points pour le Terre des Anges rosé 2017.





TOP 30 ROSE DE PROVENCE
TASTED 100% BLIND
BY ANDREAS LARSSON

89/100

« Medium deep rosé colour with a partridge eye hue. Rather ripe fruit on the nose, plum, pineapple, lemongrass and lime. The palate has good grip with spicy red fruit, citrus and fine extract/tannin, and a grippy and long finish. Well-structured. »

ANDREAS LARSSON reviewed the Terre des Anges rosé wine 2017 with 89 points.

« Le nez est élégant et gourmand. Il se dégage des arômes de fruits mûrs (prune, ananas, citronnelle). La bouche est ample, avec beaucoup de fruits rouges, et marquée par les épices. Un rosé structuré et complexe, bien équilibré avec une belle longueur. »

ANDREAS LARSSON, rédacteur au Blind Tasted a dégusté et attribué la note de 89 points pour le Terre des Anges rosé 2017.



91

Robert Parker
WINE ADVOCATE

« Remarkably clean and precise, the 2017 Coteaux d'Aix-en-Provence rosé is a 60-40 blend of Syrah and Grenache. Peach and melon notes mark the nose, while the medium-bodied palate is silky and ripe, picking up hints of red berries on the long finish. »

JOE CZERWINSKI, reviewed the Château Paradis rosé wine 2017 with 91 points.

« Remarquablement structuré et fin, ce Coteaux d'Aix-en-Provence 2017 est un assemblage de Syrah (60%) et de Grenache (40%). Le nez est marqué par des arômes de pêche et de melon. La bouche est fraîche, aérienne et subtilement corsée. Une longue finale qui présente des arômes de fruits rouges. »

JOE CZERWINSKI, rédacteur au Wine Advocate, a dégusté et attribué la note de 91 points pour le Château Paradis rosé 2017.



« This classic rosé is crisp with red-currant fruits, acidity and spicy pepper from the blend of Syrah and Grenache. The wine is ripe, full in the mouth and elegant. Drink now. »

ROGER VOSS reviewed the Château Paradis rosé wine 2017 with 90 points.

« Ce rosé classique est issu d'un assemblage de Syrah et de Genache. Nez de fruits rouges, marqué par des notes d'épices. La bouche est gourmande avec une belle acidité. Un vin élégant d'une grande finesse. Il est prêt à être dégusté. »

ROGER VOSS, rédacteur au Wine Enthusiast, a dégusté et attribué la note de 90 points pour le Château Paradis rosé 2017.

WG &



Vins et Gastronomie, Été 2018

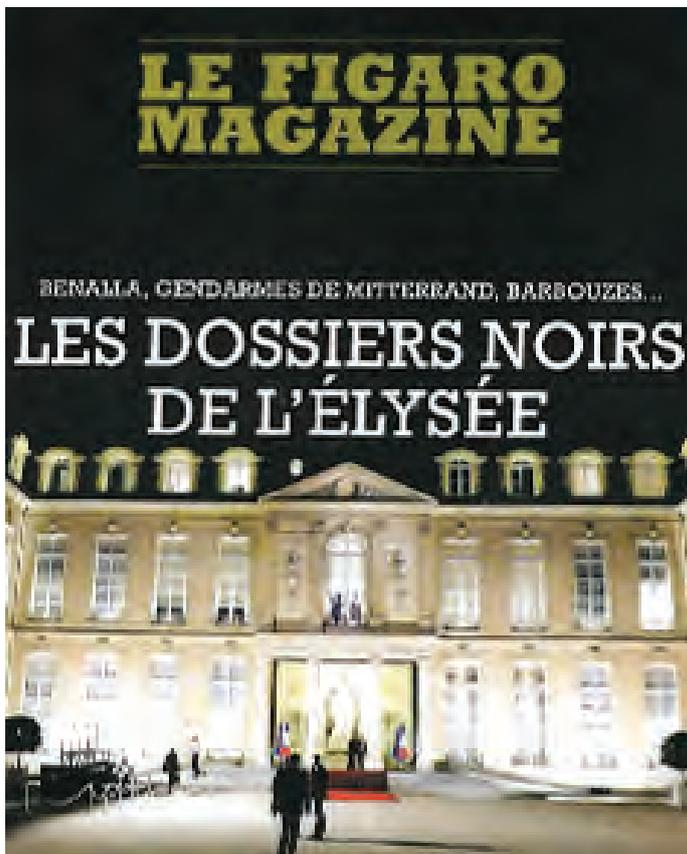


Château Paradis ❤️

« Terre des Anges »

Claire et limpide, sa robe aux reflets argentés précède un nez riche (sureau, rhubarbe, zan). Attaque épicée en bouche, suivie de fruits ronds et pleins, mûrs à point avec une persistance aromatique exemplaire.

Prix : 13 euros



CHÂTEAU PARADIS⁴
(coteaux d'Aix-en-Provence). Un petit trésor que ce Terre des Anges, assemblage assez rare de syrah, mourvèdre et rolle.

Mais quel vin ! Le nez exhale mille senteurs : fraise, groseille, cassis, figue, amande...
Le palais, assez tendu, dévoile fraîcheur et finesse aromatique.
À tester sur un gigot d'agneau confit ou un thon rôti à la plancha. 13 €.
Au Puy-Sainte-Réparate (13)
(04.42.54.09.43 ;
www.chateauparadis.com).

Sélection

Chaque été, l'engouement que suscite l'arrivée du rosé nouveau ne se dément pas. A l'image du très beau millésime 2017. Nos coups de coeur.

Par James Huet

Rosé de Provence

CHÂTEAU PARADIS

Coteaux d'Aix-en-Provence. Un petit trésor que ce Terre des Anges, assemblage assez rare de syra, mourvèdre et rolle. Mais quel vin ! Le nez exhale mille senteurs : fraise, groseille, cassis, figue, amande...

Le palais, assez tendu, dévoile fraîcheur et finesse aromatique.

A tester sur un gigot d'agneau confit ou un thon rôti à la plancha.

94

Robert Parker
WINE ADVOCATE



« Even better, the 2015 Coteaux d'Aix-en-Provence Terre des Anges is a blockbuster that's made from 70% Syrah and 30% Grenache, with the Syrah raised in older barrels and the Grenache in stainless steel. Graphite, toasted spices, black raspberries and garrigue all give way to a big, full-bodied beauty that has tons of fruit, notable purity and a great finish. Drink this seriously good red over the coming 7-10 years. » Jeb Dunnuck reviewed the Château Paradis red wine 2015 with 94 points.

« Ce Coteaux d'Aix-en-Provence 2015 est un « blockbuster » issu d'un assemblage de Syrah (70%) et de Grenache (30%). Ce millésime présente une belle robe profonde couleur rubis. Le nez est expressif avec des notes de graphites, d'épices grillées et de framboises noires. En bouche, l'attaque est fine et corsée avec des arômes de fruits. Un vin d'une belle profondeur et d'une pureté remarquable. » Jeb Dunnuck a attribué la note de 94 points pour le Château Paradis rouge 2015.



« Made from a classic Provence blend of 50% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon and 10% Grenache, the 2015 Coteaux d'Aix-en-Provence tastes like a Bordeaux blended with a Southern Rhone ! Saddle leather, lead pencil, currants and spice all emerge from this fullbodied, rich, mouth-filling beauty that offers tons of charm and character. It will keep for 8-10 years. » Jeb Dunnuck, reviewed the Château Paradis red wine 2015 with 91 points.

Elaboré à partir de cépages classiques issus de la Provence, ce Coteaux d' Aix-en-Provence 2015 à la robe rubis charme immédiatement par la puissance de son bouquet. Au nez, des arômes de cuir, de mine de crayon se mêlent à d'agréables notes de groseille et d'épice. Riche en bouche, ce vin voluptueux dévoile charme et caractère. Il se déguste comme un vin de Bordeaux assemblé à un vin du Rhône du Sud ! » Jeb Dunnuck, a attribué la note de 91 points pour le Château Paradis rouge 2015.

Rouges & Blancs EN PROVENCE

NOTRE DOSSIER

BANDOL

ROUGES D'EXCEPTION

GASTRONOMIE

GLENN VIEL

SON EXTRAORDINAIRE
REPAS DE FÊTES

DÉGUSTATION

PROVENCE

RICHESSE AROMATIQUE
ET TERROIRS MULTIPLES





1^{er}
14,75/20

CHÂTEAU PARADIS

Cuvée Terre des Anges 2015
19,50 €
2900 Chemin de Pommier
13610 Le Puy Sainte-Réparate
Tél. 04 42 54 09 43
chateauparadis.com

Une belle robe rubis avec des reflets violine. Le nez est floral, sur la violette puis évolue sur des notes de réglisse et de fruits rouges confits. La bouche est généreuse, puissante avec des tanins soyeux et des notes de cerise avec évolution sur les épices. Bouche longue et bien structurée pour ce beau vin qui pourra dormir sans problème quelques années en cave à l'instar du 2012 aujourd'hui superbe à la dégustation.



Nichées entre la montagne de la Sainte Victoire et le Luberon, les vignes du Château Paradis s'étendent sur 80 hectares, à l'extrême nord de l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence, sur la commune du Puy-Sainte-Réparate, en plein cœur de la Provence, depuis maintenant 50 ans.

Le domaine a été créé dans les années 1980 par Jacques Héon à partir d'une vieille parcelle de vignes qui portait le nom de Paradis.

La vigne est travaillée en agriculture raisonnée: un engagement de qualité, en harmonie avec les valeurs du domaine. Le chai gravitaire et les foudres récemment ajoutés aux barriques traditionnelles, assurent une élaboration des vins soignée et innovante. Michel Tardieu et Philippe Cambie, œnologues renommés de la Vallée du Rhône, partagent leur passion avec l'équipe du domaine pour élaborer des cuvées ambitieuses issues d'assemblages minutieux.

Château Paradis
Ferme de Pommier, Quartier du Paradis
13610 Le Puy Sainte Réparate
www.chateau-paradis.com

QUATRE TEMPS 2015, DOMAINE CAUHAPÉ JURANÇON SEC

Niché au cœur du Jurançon, entre Pyrénées et Atlantique, le vignoble du Domaine Cauhapé s'étend aujourd'hui sur 44 hectares de coteaux exposés sud-est.

Le climat caractéristique de la région allie rigueur montagnarde et douceur océane favorisant l'élaboration des vins blancs moelleux.

Conjugué à la qualité du terroir, précieux mélange d'argile, de silice et de galets, il permet d'exprimer ici la quintessence des cépages du Jurançon:

Gros Manseng, Petit Manseng et Courbu, auxquels il faut ajouter le Camaralet et le Lauzet, deux cépages anciens des Pyrénées qui ont été replantés et sont devenus le pivot de l'assemblage des blancs secs.

Domaine Cauhapé
Henri RAMONTEU
Quartier Castet
64360 Monein

www.jurancon-cauhape.com



CHÂTEAU PARADIS TERRE DES ANGES BLANC 2013



Domaine adoubé par Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du monde 1992, le millésime 2013 de Terre des Anges est particulièrement intéressant.

Élaboré à base de Sauvignon Blanc et de Grenache Blanc, Terre des Anges porte bien son nom. Elevé en barriques pendant six mois, il offre au nez de belles notes d'agripnes avec une prépondérance citronnée accompagnée de notes plus minérales.

En bouche, c'est l'élégance qui domine avec des arômes d'acacia du grenache blanc, gras et long en bouche, Terre des Anges Blanc 2013 ravira tous les amateurs de blancs à forte personnalité.

Idéal sur des gambus simplement grillées ou sur un homard breton, les amateurs de viande l'apprécieront sur un filet de veau élevé sous la mère.

Peut se déguster idéalement avec des pâtisseries comme une belle tarte aux fraises ou un millefeuille minute.

Le Jurançon sec Quatre Temps 2015 du Domaine Cauhapé est un vin vraiment très agréable et véritablement bien élaboré à base de Petit Manseng 50 %, Gros Manseng 50 %.

Vendu SEULEMENT 15,80 euros la bouteille, ce Quatre Temps 2015 est incontestablement un vin d'un rapport qualité/prix exceptionnel.

Au nez, des notes de pêche, de litchi et de mandarine flottent délicieusement avant d'atterrir en bouche avec une exquise rondeur et longueur.

S'accordera avec des viandes blanches et des poissons.

à table

La gastronomie en Provence

ROSÉ - BLANC - ROUGE

200 bouteilles taillées pour l'été

- Des recettes de chef à tester
- Les meilleures tables en terrasse
- Les dernières tendances dans nos domaines

Coup
de cœur

CHÂTEAU PARADIS

Cuvée Terre des anges
AOC coteaux d'aix 2016

Avec cette cuvée Terre des anges, assemblage de syrah, grenache et mourvèdre, le domaine viticole puéchen, qui s'est beaucoup agrandi et modernisé ces dernières années, propose un rosé de haute tenue, tout en équilibre entre fraîcheur, fruit et minéralité. C'est ample, long en bouche et particulièrement élégant.

**Château Paradis, quartier Paradis au Puy-Sainte-Réparate (accès par la D556),
04 42 54 09 43.**

Du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi, de 10h à 13h et de 15h à 19h.



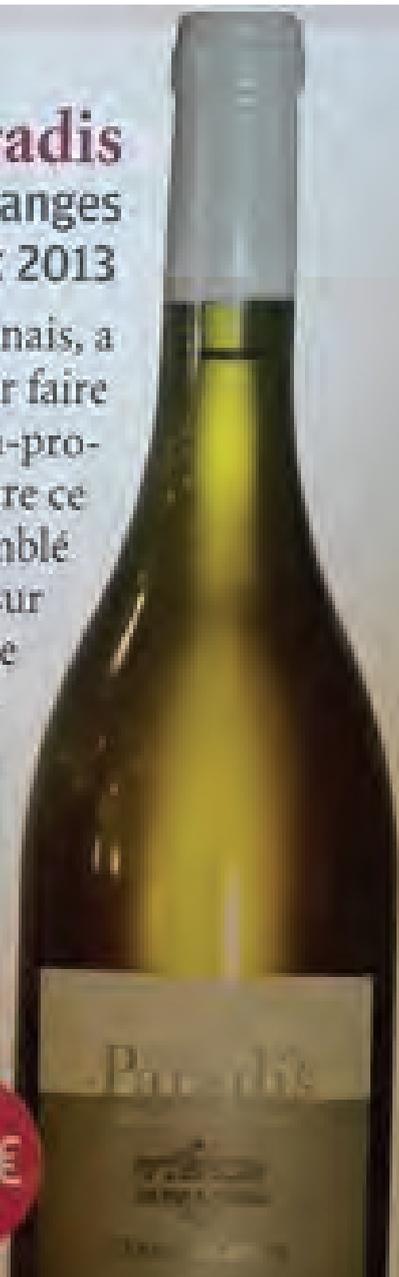
Château Paradis

Cuvée Terre des anges
AOC coteaux d'aix 2013

Xavier Thieblin, venu du monde des spiritueux réunionnais, a beaucoup investi, tant à la vigne que dans les chais, pour faire de Paradis l'une des valeurs sûres des coteaux d'aix-en-provence. Il est en train de réussir son pari, comme le démontre ce Terre des anges blanc, très marqué par le sauvignon (assemblé du grenache), mais sans les dérives qu'on croise parfois sur ce cépage quand il prend trop le soleil provençal. L'élevage de six mois en barrique confère au vin du gras et de l'ampleur sans masquer le fruit.

Château Paradis, quartier Paradis au Puy-Sainte-Réparate (accès par la D556), 04 42 54 09 43.

Du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h ;
le samedi, de 10h à 13h et de 15h à 19h.



13,30 €

Decanter

TOP 50 ROSES

19 **Barton & Guestier, Passeport, Côtes de**

Provence, France 2015 91

£20 Waitrose

A very stylish pale peach colour, with spicy aromas and a touch of fragrant herbs. Crisp acidity balances a hint of residual sweetness and handsome minerality follows through into delicate almond nuttiness. This is creamy and gentle now but will develop even further. **Drink** 2016-2018 **Alc** 13%

20 **Château de Lancyre, Pic St-Loup, Coteaux du**

Languedoc, France 2015 91

£12.95 Alliance Wine

Captivating sweet apple nose and palate with a herbaceous note. There's a distinctive crunchiness to the red fruit and a mouthwatering acidity that enhances the lingering mineral finish. This is attractive now but certainly has the potential to develop a bit further. **Drink** 2016-2017 **Alc** 13.5%

21 **Château Paradis, Terre des Anges, Coteaux d'Aix-en-Provence,**

France 2015 91

£36 Ellis Wines

A slightly reductive, confectioned character that smooths into classic peaches-and-cream perfume and a delicate, honeyed straw flavour. Full of grace and zest, there's an attractive sweetness to the ripe fruit, seductive weight and balance and a long, mineral finish. **Drink** 2016 **Alc** 13%

22 **Clos Cibonne, Cuvée Tradition, Côtes de**

Provence Cru Classé, France

2014 91

£20 Market Row, Red Squirrel, Solent Cellar, Swig, The Grape and the Good, The Good Spirits Co, The Square Wine Co, Unwined Tooting, Vagabond

Delicate peach spice perfume. A crisp and fresh palate of creamy fruit, with dry mineral notes on the finish. Showing some style and elegance with lift and concentration. **Drink** 2016-2017 **Alc** 13.5%



23 **Domaine de Fondrèche, Ventoux, Rhône,**

France 2015 91

£11.25 H2Vin, Terra Wines

Layered and lifted aromas of spicy, smoky redcurrants and pomegranate. Plenty of interest stemming from the crisp herbal acidity, minerality and woodsmoke character combining harmoniously with peaches, roses and fragrant red berry fruits. **Drink** 2016 **Alc** 12.5%

24 **Domaine Gavoty, Cuvée Clarendon, Côtes de Provence, France**

2015 91

£15.95 Jeroboams

Bright red fruits come spilling out of this appealing rosé. Succulent, sweet-fruited and spicy with a crisp and juicy fruit character and zingy acidity. Not overly long or complex but very nicely made and very drinkable now. Mellifluous and refreshing. **Drink** 2016 **Alc** 13%

25 **Domaine Laporte, La Terre des Anges, Sancerre, Loire, France**

2015 91

£18.95 Perfect Cellar

Quite a vibrant pink for Sancerre rosé. Fragrant, classic Pinot Noir aromas of wild strawberry, great fruit purity, a little spice and a slightly leafy character. Bitterness on the finish is smoothed out by softly refreshing lingering acidity and an elegantly silky texture. **Drink** 2016-2017 **Alc** 12%

26 **Famille Sumeire, Château Coussin, Côtes de Provence Ste-Victoire, France**

2015 91

£13.50 Oddbins

Brilliantly fragrant with sweet, spicy red fruit aromas. Quite weighty on the palate, but the fruit flavour is more oriented towards tinned than fresh in style, with a supple texture and depth. This would be great as an aperitif on a hot day. **Drink** 2016 **Alc** 13% ➤

For full UK stockist details, see p103



Mondial du Rosé®



Cannes - 2016

13^{ème} édition

Château Paradis

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence - Château Paradis rosé Château Paradis - 2015
(Grenache, Syrah)

La dégustation
des Rosés
du Monde®

Le Président National

Le Commissaire Général



SELECTION D'EXPERTS ÉPIQUEURIENS POUR FINS GOURMETS

GUIDE HUBERT®

RESTAURANTS ET VINS

Tel : 0442540943
Code postal : 13610
Ville : Le Puy Sainte Réparate
Contact : contact@chateauparadis.com

COMMENTAIRES DES OENOLOGUES DU GUIDE HUBERT 2017



ROUGE COTEAUX D'AIX EN PROVENCE
COTEAUX D'AIX
2012

16/20

Du fruit bien mûr, prune et cassis confit avec des notes iodées. De la sucrosité en bouche, un fruit savoureux, avec des tanins fins et serrés. Attendre encore pour un veau en ragoût.



ROUGE COTEAUX D'AIX EN PROVENCE
TERRE DES ANGES
2012

17/20

Du cassis caramélisé, du fruit frais avec de la menthe et du pralin. La bouche est tendre, minérale, les tanins encore jeunes mais soyeux. Attendre ou avec un boeuf en daube provençale.



BLANC SEC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE
BLANC
2015

15/20

Un nez de fruit blanc comme la pomme avec une touche anisée de fenouil. Bel équilibre en bouche avec de la douceur souple et fruitée et une finale savoureuse épicée. Pour un bar grillé au fenouil.

château Paradis

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

CHÂTEAU PARADIS BLANC 2015



62^{ème}
Concours
des Grands Vins de France

Comité
Salons
Concours
MACON

Mâcon
le 16 avril 2016

Médaille d'Or

Décernée à : SARL Domaines et Châteaux
Pour : Coteaux d'Aix en Provence Blanc sec - Château Paradis
Millésime 2015 - Volume 100 Hl
Lot : LPB101215

Bernard Demig
Président du Concours
des Grands Vins de France

16 706

Avenue Pierre Bérégovoy - 71000 Mâcon - www.concours-des-vins.com

château Paradis

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

CHÂTEAU PARADIS BLANC 2015

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
larvf.com

**BANC D'ESSAI
DES MINI-CAVES
À PARTIR DE 300 €**

**NOUVELLE
FORMULE**
+ d'actus
+ de rubriques
+ grand format

**Pastis
Ouzo
Absinthe**
Notre
palmarès
des anisés

ENQUÊTE
Vignobles
et centrales
nucléaires :
cohabitation
sous haute
tension

10 000
vins dégustés
1600
vins retenus

**LES
MEILLEURS
VINS DE L'ANNÉE**
SPÉCIAL MILLÉSIME 2015
LES FLACONS À ACHETER EN PRIORITÉ
NUMÉRO SPÉCIAL - 244 PAGES

M 02079 888 87 735 8 40

10 000 vins dégustés

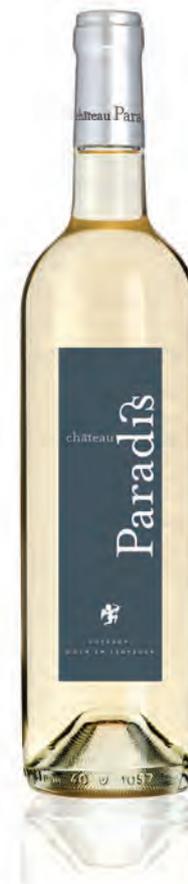
1599 vins retenus

+

Château Paradis !

145

CHÂTEAU PARADIS
Coteaux d'Aix-en-Provence.
Finement grillé, avenant, avec des
saveurs toastées séduisantes. Un
blanc (rolle et ugni blanc) à savou-
rer dans les deux à trois ans. 8,90 €





Château Paradis : l'âme d'un grand terroir provençal

Tendances / Avenue des vins / Par Avenue des Vins, publié le 16/03/2018 à 12:09



Direction la Provence et plus particulièrement l'extrême nord de l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence au Château Paradis. Le vignoble s'étend sur 80 hectares de vignes, niché entre la montagne de la Sainte Victoire et le Luberon, dans un cadre idyllique. Nous avons rencontré Jérémie Peckre, Directeur de la propriété.

Une propriété aux multiples influences

Le Château Paradis a été créé dans les années 80 par Jacques Héon, un allemand passionné de vin. Pour la petite histoire, le nom Paradis provient d'une vieille parcelle de vignes du même nom. En 2003, c'est au tour de Philippe et Juliette Deschamps de reprendre la propriété. Ils réhabilitent la bastide originelle, font construire des chais et une cave aménagée. Chaque propriétaire a donc apporté une pierre à l'édifice. Depuis 2011, c'est la famille Thieblin, d'origine provençale qui détient la propriété. En plus d'apporter une cinquantaine d'hectares de vignes supplémentaires, ils ont une véritable stratégie à long terme pour la propriété. Leur credo ? Créer des vins de terroir avec une vraie personnalité. C'est la raison pour laquelle ils ont confié la production et la direction du domaine à Jérémie Peckre en 2015. Originaire de l'Hérault, cet ingénieur agronome, diplômé de Purpan a fait ses armes au Domaine les Cailloux aux côtés d'André Brunel à Châteauneuf du Pape.

Aujourd'hui, entouré d'une équipe de 6 personnes très dynamique, Jérémie Peckre dirige les opérations d'une main de maître au Château Paradis. D'autant plus que ce domaine aux multiples influences, provençales et rhodaniennes de par son histoire, dispose d'un terroir bien particulier : des sols calcaires avec des argiles déposées par la Durance et exposés plein Nord, apportant beaucoup de fraîcheur aux vins. "Après une phase de restructuration où nous avons replanté de la vigne, nous nous sommes ensuite concentrés sur la vinification pour créer des vins authentiques, exprimant au mieux notre terroir", nous explique Jérémie. Ils travaillent actuellement en agriculture raisonnée et ne traitent que si c'est nécessaire. "Nous essayons chaque fois que possible, de favoriser les défenses naturelles de la vigne plutôt que de traiter contre les maladies", poursuit-il.

L'Express Article, 16 Mars 2018 Château Paradis *L'âme d'un grand terroir provençal*

Des vins identitaires

Mêmes'ils produisent en majorité du vin rosé, ils réalisent un travail important sur les vins rouges et les vins blancs. Les terroirs calcaires du Nord des Coteaux d'Aix-en-Provence et l'influence du climat plus frais, leur permettent d'obtenir beaucoup de finesse, de minéralité et une belle concentration dans leurs vins rouges. C'est le cas notamment de leur cuvée Terre des Anges, un assemblage de syrah, de grenache noir et de cabernet sauvignon. "Grâce à la vinification et un élevage adapté, ce vin dispose d'une belle structure avec des fruits rouges très concentrés, des notes d'épices, de réglisse mais également quelques notes mentholées caractéristiques", nous explique Jérémie. Cette cuvée se mariera parfaitement avec des viandes rouges grillées.

Un lieu de vie et de passage

En plus de porter les vins du Domaine vers l'excellence, Jérémie Peckre développe avec l'aide de son équipe des projets œnotouristiques. "L'idée c'est de partager de plus en plus avec nos clients par le biais de visites de la propriété, de dégustations au caveau, d'événements tout au long de l'année mais également de mettre en avant notre passion et notre métier de vigneron grâce à notre sentier vigneron qui permet d'en apprendre davantage sur les différents stades de la vigne. L'objectif est que le Château Paradis devienne un carrefour de rencontres autour du vin.", nous explique Jérémie.

Si vous passez un jour par la Provence, vous savez maintenant ce qu'il vous reste à faire !

Retrouvez toutes les cuvées du Château Paradis sur Avenue des Vins.fr

Article, 23 Janvier 2014 Château Paradis Rouge Provence

LE FIGARO jeudi 23 janvier 2014

31



Situées entre la montagne de la Sainte-Victoire et le Luberon, les vignes du château Paradis s'étendent sur 30 hectares. HERVÉ FABRE

Rouge Provence

TERROIR En dépit d'une législation kafkaïenne, les Coteaux d'Aix-en-Provence produisent des rouges de qualité, dont la syrah et le cabernet sauvignon sont les cépages de prédilection.

Pour beaucoup d'amateurs, les vins de Provence sont rosés, une couleur dont la région a usé et abusé avec un style qui fait la part belle aux arômes de pamplemousse - largement dus aux levures sélectionnées - et aux vendanges d'un raisin en sous-maturité. Chaque année qui passe les voit devenir un peu plus pâles et, si la tendance se poursuit, ils finiront blancs. Quant à ce fameux goût très stéréotypé de pamplemousse rose, si agréable à ses débuts, il conduit lentement mais sûrement à un dégoût généralisé, tout comme les arômes de banane des beaujolais nouveaux et, ce, pour les mêmes raisons de simplification.

Le rosé représente aujourd'hui près de 90 % des vins de Provence et se vend tout seul - même si 2013 a marqué un coup d'arrêt -, mais le vrai vin de Provence reste rouge. Dans les diverses appellations provençales, deux résistent un peu à la déferlante rosée, l'appellation bandol (31 % de vins rouges),

dont le rouge à base de mourvèdre devrait être l'étendard, et les coteaux d'Aix-en-Provence (19 % de vins rouges), ce qui est moins connu. Deuxième appellation de la Provence en surface, les Coteaux d'Aix-en-Provence s'étendent sur 4 000 hectares, soit 49 communes, de la Durance au littoral, pour l'essentiel au nord-ouest de la ville d'Aix-en-Provence. Constituée de quatre entités, ce vaste vignoble est loin d'être homogène, entre le précoce terroir méditerranéen autour de l'étang de Berre, le venté terroir du mistral autour de Salon-de-Provence, le terroir des coteaux au cœur de l'appellation et, enfin, le tardif terroir des hauts plateaux à l'extrême est. Exemple d'hétérogénéité notoire, les hauts plateaux se vendant un mois plus tard que le terroir méditerranéen.

Cépage immigré

Sept cépages sont autorisés dans l'appellation, mais seulement deux (le cabernet sauvignon et la syrah) donnent des grands vins, avec une pincée de l'alcooleux grenache et une autre du tannique mourvèdre, les années où il arrive à maturité. La surprise vient du

cabernet sauvignon, le grand cépage du Bordelais, qui avait déjà été préconisé par le génial D^r Guyot au XIX^e siècle, mais que l'Institut des appellations d'origine avait maladroitement combattu comme cépage immigré, alors que la syrah l'était encore plus. Georges Brunet, qui avait géré le château La Lagune, cru classé du Médoc, dès les années 1960 montrait la grande aptitude du cabernet sauvignon à produire des grands vins. Un peu plus tard, suivant les préceptes du D^r Guyot, Eloi Durbach plante son domaine de Trévallon avec 50 % de cabernet sauvignon et 50 % de syrah. Les années ont passé, son vin est de loin le meilleur des Baux-de-Provence, néanmoins il ne profite pas de l'appellation contrôlée, car le cabernet sauvignon est limité à 20 % de l'encépagement, ce qui est absurde.

La règle est presque la même (30 % maximum) dans les Coteaux d'Aix-en-Provence, mais les meilleures cuvées sont élaborées avec 40 %, voire 50 % et même 60 % de cabernet sauvignon. Comment est-ce possible ? Tout simplement parce que la règle des 30 % est relative à l'encépagement du vignoble,

mais rien n'empêche de créer une cuvée particulière avec 50 % de cabernet sauvignon.

Aujourd'hui, les techniciens locaux les plus éclairés s'accordent à dire que la cuvée idéale est composée de 50 % de syrah et 50 % de cabernet sauvignon, ce qui correspond au pourcentage du domaine de Trévallon, dont les vins vieillissent avec beaucoup de bonheur.

Le décret de l'appellation coteaux-d'Aix-en-Provence est, côté cépages, d'une effroyable complexité, avec des limites inférieures et supérieures kafkaïennes qui n'ont guère de sens. A priori, un décret se doit d'entériner un usage « local, loyal et constant ». Si le pinot noir est le cépage rouge de la Bourgogne depuis fort longtemps, force est de constater que les vins des Coteaux d'Aix sont d'apparition récente et qu'il n'y a point d'usage constant. Dans ces conditions, pourquoi légiférer à outrance ? Heureusement, le génie vigneron sait s'adapter aux réglementations aberrantes et créer malgré tout des cuvées très intéressantes. À base de cabernet sauvignon, fort justement. Il ne reste plus qu'à mettre la loi absurde en conformité avec la bonne pratique. ■

Notre sélection

► **Château Bas cuvée Pierres du Sud 2009**
Le château est installé à Vernégues (Bouches-du-Rhône), dans le terroir du « mistral » à l'emplacement d'une cité gallo-romaine. La cuvée est élaborée par tiers de syrah, de cabernet sauvignon et de vieux grenaches. L'ensemble qui est élevé en cuve est dense, serré, assez tannique, avec du potentiel. De surcroît, le prix est des plus sympathiques. 8,50 €
www.chateaubas.com

► **Château Paradis 2010**
Le château avec ses 30 hectares de vignes est situé dans le terroir des coteaux, et il est élaboré avec 50 % de cabernet sauvignon, 30 % de grenache et 20 % de syrah. Un élevage judicieux, une partie en fût, une partie en cuve, donne un joli vin équilibré avec de la matière et un élevage qui élimine toute rusticité. À boire sur son fruit sans se presser. 9,90 €
www.chateauaparis.com

► **Château Calissanne Clos Victoire 2009**
Cette vaste propriété de 1 000 hectares idéalement sise près de la mer consacre 84 hectares à son vignoble. Composée de 60 % de syrah et 40 % de cabernet sauvignon, le Clos Victoire possède d'intenses arômes de fruits noirs, et la bouche est ample, finement boisée, avec la gourmandise d'un syrah bien mûre. Déjà expressif, il possède une belle capacité de garde. 17,80 €
www.calissanne.fr

► **Château Revelette 2004**
Elaboré avec 50 % de syrah, 30 % de cabernet sauvignon et 20 % de grenache, ce vin qui approche ses 10 ans d'âge illustre à merveille la belle capacité de vieillissement des vins de la région et en particulier ceux des hauts plateaux. Souple, élégant, d'une très grande longueur, il est en grande forme et le restera encore plusieurs années. 22 €
www.revelette.fr

► **Château Vignelaure 2007**
Dans les années 1960, Georges Brunet avait été le pionnier de l'introduction du cabernet sauvignon. Le domaine appartient aujourd'hui à la famille Sunstrom et il est vinifié par Philippe Bru, mais le vin fait toujours la part belle au cabernet sauvignon (70 %), ce qui lui donne une belle tenue et de la fraîcheur, sans compter un beau vieillissement en bouteille. 21,50 €
www.fr.vignelaure.com

► **Villa Baulieu, cuvée Bérangère rouge 2011**
Riche d'une histoire de 2000 ans, le château Beauville est un ancien domaine des Comtes de Provence que la famille Guénant s'attache à faire renaitre depuis 2002. Créé en 2009, Villa Baulieu est la meilleure partie du château et la cuvée Bérangère, issue des plus belles parcelles, est élaborée avec 60 % de syrah et 40 % de cabernet sauvignon, ce qui lui donne une belle fraîcheur. 15 €
www.pgdomaines.com

En bref Colloque « Vin et santé »

Si toute consommation excessive de boisson contenant de l'alcool reste dangereuse, le vin bu avec modération peut avoir des effets bénéfiques. C'est l'esprit de la table ronde « Vin et santé » organisée par l'Académie du vin de France mercredi 29 janvier, de 17 heures à 19 h 30 à l'hôpital la Pitié-Salpêtrière. Les intervenants - Jean-Robert Pitte, le doyen Serge Uzan, le chirurgien digestif Marc Lagrange, le cardiologue André Vacheron, l'anglogue Ludovic Drouet, le cancérologue David Khayat, le spécialiste du système nerveux Jean-Didier Vincent - détailleront ce que l'on sait des effets positifs du vin en mode préventif, et sur certaines pathologies. *Vin et santé, hôpital la Pitié-Salpêtrière, Paris XIII, Amphithéâtre Charcot. Entrée gratuite dans la limite des places disponibles. Possibilité de dîner (125 €) au restaurant Laurent à 20 h 30. secretariat@academiedevindefrance.org*

PLAISIR DE PALAIS



THOMAS SAMSON/AFP

« Le fruité du clos-vougeot »

PAR CLOTILDE COURAU, ACTRICE

Comme présidente de la dernière vente des Hospices de Beaune, avec la pièce de charité de Meursault-Genevrières 2013 adjudagée à 131 000 euros, je me suis sentie très à l'aise. Depuis mon initiation en 2009 aux vins de Bordeaux par Pierre Ardit, je note tous ceux qui me plaisent dans mon carnet. J'aime le fruité du clos-vougeot 2007. Mémorable, aussi, ma dégustation en Champagne avec un coup de foudre pour Dom Pérignon. J'ai noté « 1976 flamboyant », « rosé 2002 impertinent » et « 2004 tout en douceur ». Le vin est une aventure humaine.

PROPOS RECUEILLIS PAR CLAUDINE ABITBOL

COUP DE CŒUR

YVON MAU CHATEAU DUCLA EXPERIENCE 2011 BORDEAUX BLANC
Situé dans l'Entre-Deux-Mers, sur la commune de Saint-Exupéry, le château Ducla est acheté par la famille Mau en 1920. La cuvée Expérience voit le jour en 1993. Elle est élaborée à partir des meilleures parcelles de la propriété, qui s'étend sur 80 hectares. C'est avec la collaboration de Florence Forgas, oenologue du domaine, que Ducla Expérience a obtenu l'expression de toutes les qualités de ce terroir. Les 20 % de sauvignon gris qui entrent dans la composition du 2011 apportent des arômes plus riches et complexes que ceux de son cousin, le sauvignon blanc (65 %), 10 % de sémillon et 5 % de muscadelle participent également à l'assemblage de ce vin élevé en barrique de chêne français. Très aromatique, expressif, le nez exhale des notes légèrement boisées, d'agrumes (écorce d'orange confite), d'épices, de fleurs... La bouche acidulée est vive, droite, élégante, fraîche, nerveuse, évoquant le cédrat confit et le poivre blanc en finale. De 10 à 15 € chez les cavistes et sur www.mondovino.com



YVON MAU

et sur www.mondovino.com
VALERIE FAUST

+ @ SUR LE WEB

- Le placement vin demeure sur le moyen terme un excellent investissement.
- Le cognac meilleur que le vin à l'exportation.
- La fête de la Saint-Vincent en Bourgogne.

www.lefigaro.fr

LE PUY-SAINTE-RÉPARADE

Château Paradis associe vigne et culture pour l'été

Le domaine Château Paradis a proposé des activités conviviales. La visite de la cave et du chai avec les explications des méthodes de vinification, a été très appréciée, suivie des dégustations des nouveaux millésimes accompagnés de produits du terroir.

Le domaine viticole Château Paradis, sait s'entourer des meilleurs éléments. Clémentine Rivéron en est bien la preuve. Issue d'une formation littéraire, elle a très vite décidé de se spécialiser dans la communication. "J'ai alors entrepris un DUT à l'UTP de Sophia-Antipolis puis une licence à la Sorbonne à Paris. J'ai fini par intégrer une école de commerce l'INSEEC Paris pour développer mes compétences en marketing". Elle a ensuite réussi le "WSET", diplôme qui donne des bases théoriques et pratiques afin de connaître le vin, les appellations, les cépages et ainsi mieux appréhender le milieu viticole.



L'œnotourisme fait partie des pistes de développement du domaine. L'atelier connaissance des cépages connaît déjà un certain succès. /PHOTO J.J.

Du lyrique et du théâtre cet été

Avec ce joli bagage, elle est redescendue dans sa Provence natale et a réussi à trouver un poste en tant qu'assistante commerciale dans un grand domaine viticole en Côtes de Provence.

Pendant un an, elle a appris énormément de choses mais malheureusement issue d'une formation en communication, elle n'était pas totalement satisfaite. C'est alors que le Domaine Château Paradis a ouvert

des portes à Clémentine. La direction recherchait une responsable communication.

"Cela fait plus d'un an que je travaille au Château Paradis et je suis absolument satisfaite. C'est un endroit magnifique où nous ne faisons qu'un avec le paysage qui nous entoure. Le terroir, si particulier, caractérise nos vins et représente l'essence même du Château Paradis". Au sein de ce domaine viticole de

80 hectares, une équipe jeune et dynamique s'applique à valoriser le domaine pour le porter vers l'excellence. Chaque jour, ils mettent tout en œuvre pour offrir des cuvées ambitieuses et proposer une découverte du vin et de la Provence dans une ambiance conviviale.

Avec l'organisation de nombreux événements tout au long de l'année dont "Music en Vignes" chaque été au mois de

juillet, cette équipe souhaite pouvoir les différents arts. Cette année, elle va proposer un spectacle de danse classique et une pièce de théâtre qui inclut du chant lyrique. Autre piste de développement, l'œnotourisme avec différents ateliers œnologiques dont certains sont d'ores et déjà proposés comme l'atelier connaissance des cépages, ainsi que le sentier vigneron.

J.J.

Le thé dansant de Pâques fait le plein

Le comité des fêtes, en partenariat avec la municipalité, a organisé le traditionnel "thé dansant de Pâques", sous la baguette magique de Lulu Delpière, adjointe déléguée aux seniors. 120 personnes ont virevolté avec l'orchestre du "Cotton club". Encore une fois les aînés ont épaté par leur énergie digne d'une jeunesse continuellement renouvelée.



J.J.

CHARLEVALL

Le disc-golf, la discipline insolite attire du monde

Sur le parcours de disc-golf de 18 trous, 33 participants se sont réunis pour la coupe de France de cette discipline sportive, les 30 mars et 1^{er} avril. Les disc-golfers sont venus de toute la France ainsi que des joueurs allemands. En présence de Brigitte Linder, présidente de la Fédération nationale du sport en milieu rural, d'Yves Wigt, 1^{er} magistrat de la ville, de Jacky Gérard, conseiller départemental et d'Annie Pappafava, présidente du comité régional de spot en milieu rural Paca, la manifestation sportive a certainement suscité curiosité. "Je suis intéressé par cette discipline et j'ai envie d'être initié à la pratique", souligne un spectateur. Quant aux pousseuses sportives, il y en a eu, commente l'un des organisateurs. Pierrick Rémès sort vainqueur de la catégorie Open homme en réussissant à deux reprises un score en dessous du par. Tout comme Christophe Jahn a réussi à placer son disc à



8 cm de la corbeille au premier lancé. Rappelons que les règles du disc-golf sont assez proches de celles du golf. Le premier lancer se fait sur le tee. Chaque lancer suivant se fait juste derrière le point où le disc s'est posé. Comme au golf, chaque parcours est qualifié par un nombre de coups standard appelé par. Des sessions régulières d'initiation ou de perfectionnement au disc-golf sont organisées.

A.K.K.

Informations et inscriptions auprès du Foyer rural par mail fr.31350@orange.fr

ZOOM SUR Vauvenargues



Rencontre intergénérationnelle. À la maison de retraite Korian l'Agora, les activités mises en place par Claire Cohen et Maryline Grégoire, les animatrices, ne se comptent plus tant elles sont nombreuses. Dans le cadre des échanges intergénérationnels, 16 élèves de l'école primaire accompagnés par Olivier Dutey, l'instituteur, sont venus apporter de la joie et de la gaieté aux résidents. Ils ont participé à la traditionnelle chasse aux œufs.

Dans l'allégresse et bien bruyamment, ils ont parcouru les abords du site pour remplir les paniers d'œufs, ensuite ils ont interprété plusieurs chansons devant les résidents. S'en est suivie la dégustation d'une barbe à papa préparée à leur attention par Sabine Larderet, directrice.

/PHOTO R.S.

VENELLES

Comparses et Sons reprend en rythme

Comparses et Sons a ouvert son printemps sonore aux rythmes des sons hip-hop associés aux douceurs de la "soul music".

Otis Stacks, le Californien, a réchauffé la salle des fêtes avec sa voix envoûtante et ses textes aux messages d'amour. Le charismatique soul man est même descendu de scène pour offrir des improvisations freestyles au plus proche du public venellois venu nombreux.

Une fois le parfum de bonheur bien installé, la température est montée avec le groupe lyonnais "Da break". Retour aux années 90 sur des rythmes hip-hop et électroniques où la danse est devenue maître des lieux. Le public était enthousiaste et en redemande...

A.M.



Prochain rendez-vous Illa J et Gizelle Smith samedi 14 avril à 21heures. www.comparsesetsons.fr

SAINT-MARC JAUMEGARDE

Les enfants seront "au cœur de leurs rêves"

La Compagnie "Après la pluie" présentera un spectacle intitulé "Au cœur de nos rêves". Un projet musical créé à partir de chansons et de poèmes écrits par les enfants malades du CHU de La Timone à Marseille.

→ Entrée libre, tout public. Aujourd'hui à la salle Mistral, à 17h30.

Carnaval se fera sur le thème des animaux et de la nature à la crèche

C'est toujours l'heure de fêter carnaval et de se déguiser sur le thème des animaux, des insectes et du jardin. C'est en tout cas ce que propose la crèche avec un goûter ainsi qu'une animation surprise. Bien sûr les parents des petits Saint-Marcais, familles et amis, seront les bienvenus pour ce carnaval de printemps. Le 19 avril crèche municipale de Saint-Marc, 15 heures.



Pays d'Aix
Article, 10 Octobre 2017
Château Paradis
Des vendangeurs d'un jour à Château Paradis

🏠 Édition Aix - Pays d'Aix

Des vendangeurs d'un jour à Château Paradis

Jedi 05/10/2017 à 05H19

📍 Le Puy-Sainte-Réparate

0
Partages

 Partager

 Tweeter

 Partager

 Réagir

Le mois de septembre représente l'un des moments les plus importants de l'année dans la vie d'un vigneron : les vendanges. Ainsi, le week-end dernier, Château Paradis accueillait une soixantaine de personnes venues découvrir les différentes étapes de la vinification. Le groupe était accueilli par Clémentine, la chargée de communication, qui fit les honneurs du domaine en offrant aux visiteurs un petit déjeuner. Puis, les vendangeurs d'une journée se sont dirigés en bordure de vigne où les attendait Jeremy Peckre, le directeur du domaine, qui leur a expliqué les bases du métier.

Après avoir reçu un sécateur, les membres du groupe se sont éparpillés tels des étourneaux vers des rangs de Syrah et de Cabernet et ont rempli des caisses qui étaient empilées sur une remorque. La deuxième étape de leur initiation les a conduits à la cave où leur vendange a été mise en cuve après être passée par l'erafloir. Il s'en suivit des explications sur la vinification et une dégustation des vins en fermentation. Après l'effort le réconfort ! Deux agneaux à la broche cuisaient depuis le matin sur des braises de ceps de vigne, un repas bien mérité que se sont partagés les vendangeurs dont l'appétit avait été aiguisé par le grand air et l'exercice. Alors qu'un soleil timide commençait à disparaître vers l'horizon éclairant de ses derniers rayons les feuilles de vigne qui commençaient à revêtir leurs couleurs d'automne, les convives quittaient peu à peu le domaine, heureux de cette expérience qu'ils venaient de vivre tous ensemble. Château Paradis prépare d'ores et déjà les prochaines animations pour faire découvrir le domaine et ses vins.

Patrick Rostan

Pays d'Aix

Article, 16 Septembre 2017

Château Paradis

Un weekend entre vendanges et patrimoine

La Provence
com

À la une

Région

Faits divers

OM

Vidéos

17°

Rendez-vous

P LE PUY SAINTE-RÉPARADE Un week-end entre vendanges et patrimoine

Samedi 16/09/2017 à 05H07

[Le Puy-Sainte-Réparate](#)

0
Partages

[Partager](#)

[Twitter](#)

[Partager](#)

[Réagir](#)



La municipalité organise les 34e Journées du Patrimoine en partenariat avec le CIAM (centre international des arts en mouvement d'Aix-en-Provence), l'association puéchienne La Saluvienne, le château d'Arnajon et Château Paradis. Elles débiteront ce samedi de 9 à 13heures avec la Fête des vendanges sur le parvis de la mairie : pressage des grains à l'ancienne avec La Respeldo de la Quiho et dégustation du jus de raisin. Avec la collaboration des domaines viticoles du village.

Le château d'Arnajon proposera un spectacle de jonglerie de cirque en musique par les artistes du CIAM et Jonathan Lardiller (compagnie Les Objets Volants) en duo avec un musicien classique. Ce samedi à 11h30 et à 15h30 château d'Arnajon. Entrée libre.

Château Paradis invite le public à venir découvrir un sentier vigneron à l'occasion d'une visite guidée et gratuite. Ce parcours oenotouristique met en valeur le vignoble en proposant une balade à la découverte des vignes, des cépages, du vin mais aussi des sites historiques autour du domaine. Des panneaux informatifs éclairent le visiteur tout au long du parcours au gré des déambulations parmi les parcelles. Un carnet de route est mis à la disposition des enfants. Le parcours est composé de deux chemins : l'un de 3 kilomètres pour les plus téméraires et l'autre de 1,5 km. À l'atelier AromaCave, le visiteur pourra découvrir les cépages du domaine au travers de leurs arômes à l'aide de bocaux contenant des aliments frais et de fiches techniques sur les cépages. Perfectionnez votre odorat. Ouvrez, sentez... et amusez-vous ensuite à reconnaître les arômes dans le vin ! Samedi de 10h à 19h au château Paradis). Entrée libre.

Et aussi : visites gratuites d'une partie du domaine de château La Coste samedi et dimanche. Tél : 04 42 61 92 92. Visite des jardins du château d'Arnajon (une petite participation est demandée) samedi et dimanche. Tél : 04 42 61 90 23

Pays d'Aix Article, 28 Mai 2017 Château Paradis

Un sentier vigneron pour développer l'oenotourisme

P Pays d'Aix : un sentier vigneron pour développer l'oenotourisme

Dimanche 28/05/2017 à 17H52 📍 Le Puy-Sainte-Réparate

4 Partages Partager Tweeter Partager 1 réaction

Le domaine propose des activités ludiques pour découvrir le vin



Château Paradis a décidé d'innover. Depuis quelques jours, le domaine, situé sur la commune du Puy-Sainte-Réparate, propose aux visiteurs de découvrir son Sentier vigneron en accès libre, ou accompagné d'un guide.

La création de ce parcours oenotouristique a pour objectif de mettre en valeur le vignoble en organisant des balades à la découverte des vignes, des cépages, et du vin. Les visiteurs retrouveront des panneaux informatifs tout au long de la promenade, et un carnet de route sera mis à la disposition des enfants.

De nouveaux ateliers oenologiques sont également disponibles pour découvrir les secrets de la vigne et de la vinification, et développer ainsi les compétences de chacun.

Ce projet s'inscrit dans la volonté de Château Paradis d'initier le public à l'univers de la vigne et du vin en approfondissant ses connaissances et en le sensibilisant aux enjeux viticoles.

Autre façon de développer l'oenotourisme, le domaine a décidé de dynamiser son caveau de vente. Un nouvel espace, plus moderne et plus épuré, a ainsi été créé.

📖 Pays d'Aix : une ferme pédagogique dans le bel écrin du Domaine des Marres

Pour que les visiteurs puissent s'imprégner et se familiariser avec la propriété, une frise retrace aussi l'histoire du domaine et de ses cuvées. Un parcellaire en aquarelle a été réalisé par une illustratrice afin de situer le vignoble et découvrir non seulement les différentes parcelles, mais également les cépages plantés. Au-dessus de chaque gamme de vin, une phrase dévoile leurs caractéristiques et leurs secrets.

À l'occasion de l'inauguration de ce Sentier vigneron et du nouveau caveau de vente, Château Paradis a proposé des activités ludiques à la découverte de l'univers du vin. Plusieurs animations ont été mises en place, dont un atelier olfactif qui a particulièrement plu aux visiteurs. "AromaCave" était organisé par la responsable commerciale, Marie-Astrid Thomassin. L'idée était simple : faire découvrir les cépages du domaine à travers de leurs différents arômes.

Une fiche technique était positionnée devant des bocaux qui contenaient des aliments. Cette fiche donnait des informations sur un cépage, et mentionnait donc ses divers arômes. Les visiteurs ont pu ensuite ouvrir les bocaux afin de sentir ces arômes, et de perfectionner leur odorat. La syrah, par exemple, est un cépage qui se distingue par ses notes de fraise et de réglisse. Les curieux ont donc retrouvé des fraises et de la réglisse dans un des bocaux. Ils ont ouvert, ont senti et se sont bien amusés à reconnaître tous ces arômes dans le vin.

Cet atelier utilise des aliments et des fruits frais, et non pas des fioles. L'objectif de cette démarche est de pouvoir progresser en dégustation tout en s'amusant et de faire appel à ses sens. Un côté ludique qui a définitivement conquis le public.

L'âme d'un grand terroir



Paradis

BOUTIQUE - DÉGUSTATION - SENTIER VIGNERON

Château Paradis - 13610 Le Puy-Sainte-Réparate, Provence - www.chateauparadis.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION