

DOSSIER DE PRESSE



VIN & OENOTOURISME EN LUBERON



DESTINATION

LUBERON



➤ www.destinationluberon.com

➤ www.press.destinationluberon.com



SOMM AIRE

VIN & OENOTOURISME EN
LUBERON

- SITUATION & TYPICITÉ
- INITIATION À LA DÉGUSTATION
- VIGNOBLES & DÉCOUVERTES
- LE VIGNOBLE S'ANIME
- POUR LES GOURMANDS
- PATRIMOINE & VIN
- SPORT, VIN & NATURE
- BIEN-ÊTRE & VIN

4
6
8
10
12
14
16
18



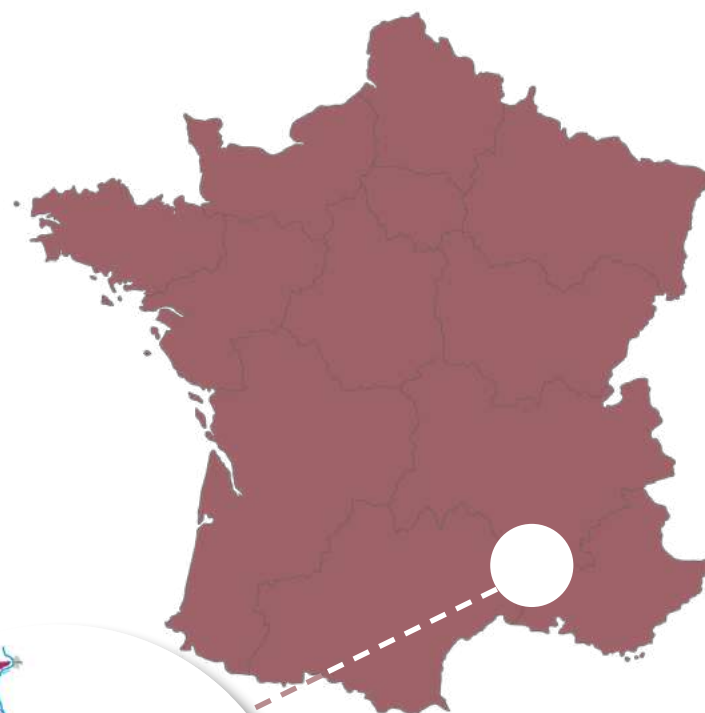
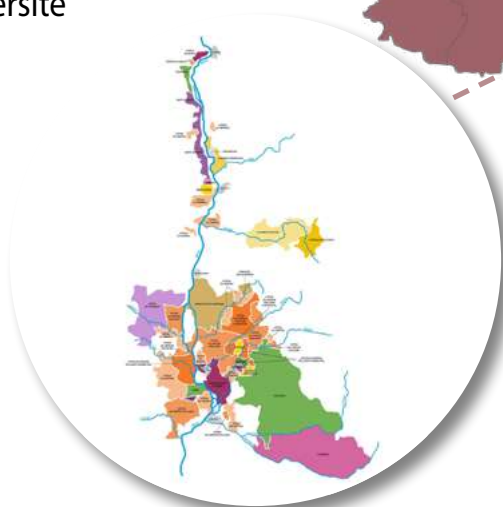
SITUATION & TYPICITÉS



BIENVENUE AU SUD DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Situé au sud de la Vallée du Rhône, les appellations Luberon et Ventoux s'inscrivent dans un territoire de transition, entre influences méditerranéennes et reliefs alpins. Ici, la vigne épouse un paysage structuré par des massifs emblématiques.

Ce positionnement confère au territoire une identité viticole à part, façonnée par la lumière, les contrastes et la diversité des milieux naturels.



LUBERON & VENTOUX

VIGNOBLES EN RELIEFS

La destination viticole s'appuie sur deux appellations voisines et complémentaires : **Luberon** et **Ventoux**. Ensemble, elles composent un bassin viticole cohérent, structuré par le relief, la lumière et une histoire viticole ancienne, partagée à l'échelle du territoire.

Le paysage est marqué par des reliefs affirmés. À l'ouest, le massif du Luberon qui culmine à plus de 1 100 mètres. À l'est, le Mont Ventoux, figure emblématique du territoire, impose son altitude et son influence climatique. Entre ces deux ensembles, le vignoble s'implante majoritairement entre 200 et 500 mètres d'altitude.



Reconnue en 1973, l'appellation **Ventoux** se distingue par ses amplitudes thermiques, sa fraîcheur et la diversité de ses expositions, donnant naissance à des vins équilibrés et structurés. L'appellation **Luberon**, reconnue en 1988, s'appuie sur une grande diversité de sols – calcaires, marnes, safres et molasses – sous des influences méditerranéennes et continentales conjuguées.

Ensemble, ces deux appellations forment une destination viticole unifiée, où la diversité des terroirs, des altitudes et des paysages enrichit l'expression des vins. Rouges, rosés et blancs y révèlent une palette aromatique lumineuse, marquée par l'équilibre, la fraîcheur et un lien étroit avec le relief.

Cette continuité géographique permet aux visiteurs de parcourir un même bassin de découverte, du Luberon au Ventoux, et de comprendre le vin comme un fil conducteur du paysage, de l'histoire et de l'art de vivre du territoire..

INITIATION À LA DÉGUSTATION

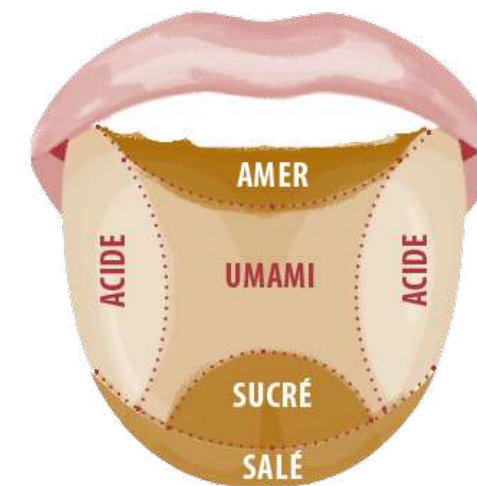


©Judith Voyage

LE VIN, UNE EXPÉRIENCE DE SENS

Nul besoin d'être expert pour déguster un vin. Il suffit de prendre le temps **D'OBSERVER**, de **SENTIR** et de **GOÛTER**. La dégustation repose avant tout sur les sens et permet de mieux comprendre le vin, son origine et l'expression de son terroir.

La dégustation n'est pas un exercice figé mais une expérience vivante, accessible et évolutive. Pour aller plus loin, de nombreuses initiations sont proposées par les vignerons et cavistes du territoire, dans un esprit de transmission et de partage.



LES 3 TEMPS DE LA DÉGUSTATION

1. LE VISUEL

Premier contact avec le vin. La couleur, l'éclat et la limpidité donnent déjà des indications sur son âge, son cépage et parfois son mode d'élaboration. Blancs aux reflets pâles ou dorés, rosés délicats ou plus soutenus, rouges rubis, grenat ou tuilés... La robe raconte une première histoire.

2. LE NEZ

Le vin se dévoile en deux temps. Le **premier nez** capte la première impression. Le **second nez**, après agitation du verre, révèle toute la richesse aromatique. On distingue alors des familles d'arômes : fruités, floraux, minéraux, épicés, végétaux, boisés, empyreumatiques ou tertiaires. L'intensité, la finesse et la complexité se précisent.

3. LE GOÛT

La bouche confirme, ou nuance, les impressions perçues. La langue capte l'équilibre entre acidité, douceur, amertume, salinité et umami.



Aspect visuel

regardez le vin à la lumière du jour en plaçant votre verre au dessus d'une surface blanche



Couleurs et nuances

blanc : or, paille, orangé
rosé : violacé, framboise, saumoné, pelure d'oignon
rouge : violacé, grenat, rubis, acajou



Intensité, brillance et limpidité

intensité : faible, moyenne, soutenue
brillance : terne, mate, étincelante
limpidité : trouble, floue, limpide



Aspect olfactif

inhalez le vin délicatement par petites inspirations successives



1^{er} nez

première impression : agréable, peu agréable
intensité : faible, moyenne, forte
qualité : élégant, commun, grossier
complexité : riche, simple



2^{ème} nez

après agitation : à l'aération, les odeurs s'intensifient et leur complexité augmente. Plus la palette d'arômes se dévoile, plus le vin est de qualité.



Aspect gustatif

mettez le vin en bouche et "grumez" le délicatement en aspirant un peu l'air à travers les lèvres.



Attaque en bouche et équilibre des saveurs

attaque en bouche : molle, souple, franche
équilibre des saveurs : acide, sucré, amer, salé



Fin de bouche et longueur en bouche

après agitation : ne doit pas être agressive. Moment où l'on décèle l'amertume, la sécheresse et les tanins mais aussi l'alcool.

VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

DEUX DESTINATIONS, UN VIGNOBLE

UN LABEL DE RÉFÉRENCE UNE DÉMARCHE NATIONALE

Créé pour valoriser les destinations viticoles engagées dans une offre œnotouristique qualitative et structurée, le label Vignobles & Découvertes distingue les territoires où le vin se découvre à travers des expériences complètes : rencontres avec les vignerons, hébergements, restauration, patrimoine, activités culturelles et de pleine nature. Attribué par l'État pour une durée



de trois ans, ce label garantit aux visiteurs une lecture claire de l'offre, une qualité d'accueil et une cohérence entre les acteurs du territoire. Il s'adresse aussi bien aux amateurs de vin qu'aux voyageurs en quête d'art de vivre, d'authenticité et de sens.

Depuis 2022, la destination « Vignoble du Luberon » est labellisée et compte aujourd'hui une soixantaine de partenaires.

LES DESTINATIONS LABELLISÉES

Au Sud de la Vallée du Rhône, les destinations **“VIGNOBLES DU LUBERON”** et **“AUTOUR DU VENTOUX”** forment un ensemble cohérent et complémentaire. Voisines géographiquement, elles partagent une même culture du vin, une histoire viticole ancienne et une vision commune de l'œnotourisme, fondée sur la qualité de l'accueil, l'expérience et la rencontre.

Cette proximité permet de proposer une lecture élargie du vignoble vaclusien, entre reliefs, influences climatiques variées et diversité des paysages, du Luberon au Mont Ventoux.

● VIGNOBLE DU LUBERON

La destination se distingue par un vignoble à taille humaine, niché au cœur d'un environnement naturel remarquable.

Ici, le vin se découvre à travers des expériences sensibles : dégustations chez le vigneron, balades dans les vignes, événements culturels, gastronomie locale et patrimoine. Une approche de l'œnotourisme ancrée dans l'art de vivre, la convivialité et le lien direct avec le territoire.

● AUTOUR DU VENTOUX

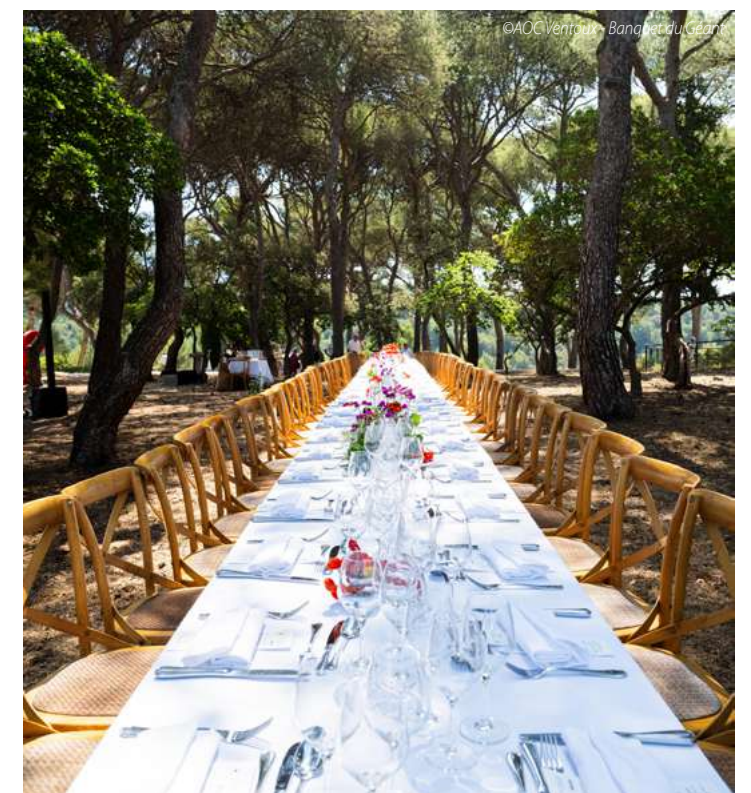
Marquée par l'altitude et la fraîcheur, cette destination propose une lecture complémentaire des vins, dans un décor spectaculaire dominé par le Mont Ventoux.

Entre villages de caractère, domaines viticoles et paysages emblématiques, l'œnotourisme y associe découverte des vins, patrimoine et grands espaces.

VIGNOBLES EN SCÈNE

Cet événement national dédié à l'œnotourisme est organisé chaque année à l'automne dans les destinations labellisées Vignobles & Découvertes. Il met en lumière les vignobles français à travers des expériences culturelles, artistiques et gourmandes, imaginées par les acteurs locaux du vin et du tourisme.

Depuis plusieurs années, les destinations “Vignoble du Luberon” et “Autour du Ventoux” ont engagé une collaboration étroite afin de proposer une programmation œnotouristique commune au cours de cet événement. Cette démarche partagée vise à renforcer la lisibilité de l'offre à l'échelle du Vaucluse, en associant deux territoires viticoles complémentaires autour de valeurs communes : qualité de l'accueil, diversité des expériences et mise en valeur des savoir-faire vignerons.



LE VIGNOBLE S'ANIME

LE LUBERON CHANGE DE RYTHME



● LUBERON EN TOUS SENS

Un événement printanier qui se tient au mois de *mai* et invite à découvrir le territoire à travers une approche sensorielle et immersive. Conçu comme un temps fort œnotouristique et de pleine nature, il propose de parcourir le Luberon en associant paysages viticoles, dégustations et patrimoine. L'événement s'appuie sur les vignerons, producteurs et acteurs locaux. Balades, haltes gourmandes, rencontres et moments de partage composent une journée pensée pour prendre le temps, comprendre le territoire et en apprécier les richesses de saison.

● LE WINE & DINE À LOURMARIN

Le *troisième jeudi du mois de juillet*, ce temps fort rassemble vignerons et visiteurs dans l'un des villages les plus emblématiques du territoire. Dégustations, rencontres et gourmandises dans une ambiance conviviale.



● LES MUSICALES DANS LES VIGNES

De juin à septembre.

Quand la musique résonne au milieu des rangs de ceps, l'instant devient inoubliable. Jazz, classique ou musiques du monde accompagnent une expérience où l'on savoure autant le paysage que le vin.

● LES APÉROS LAVOIR

Au *Domaine de Fontenille* à Lauris, les soirées d'été prennent une tonalité douce et authentique. Autour d'un ancien lavoir, patrimoine et convivialité se rencontrent, pour un moment suspendu où le vignoble se raconte autrement.

● LE FESTIVAL PASSIONS

Proposée par le *Château de Sannes* en *juillet*, cette journée de rencontre est une belle découverte du monde du vin. Animations et ateliers de dégustation se mêlent dans un cadre d'exception.



LES TEMPS FORTS OENOTOURISTIQUES

Assister à un concert, chanter et danser dans le cadre exceptionnel d'un domaine. Les vignerons du Luberon vous accueillent pour des événements au cœur du vignoble.

● LES SUNSETS VIGNERONS EN LUBERON

Tous les mardis soirs, de juin à septembre

Une expérience rare au cœur des domaines viticoles : balade dans les vignes, découverte du chai, puis dégustation face au soleil couchant. Un rendez-vous emblématique, à la fois immersif et accessible, pour goûter le Luberon autrement.



POUR LES GOURMANDS

LES EXPÉRIENCES À VIVRE ABSOLUMENT



Huile d'olive, vins de caractère, fruits et légumes de saison, fleurs sauvages ou fruits confits composent une palette gourmande emblématique du Luberon. Un terroir riche et généreux, qui nourrit l'inspiration des chef.

LES EXPÉRIENCES SIGNATURES

● LES MÂTINÉES VENDANGES

Le *Domaine de Fontenille* à Lauris propose de vivre l'expérience des vendanges. Le temps d'une journée, les participants découvrent les gestes de la récolte, échangent avec les équipes du domaine et plongent dans l'atmosphère singulière de cette période emblématique. Une immersion authentique, rythmée par le travail de la vigne, les paysages du Luberon et la convivialité.



● ATELIER D'ASSEMBLAGE

Au *Domaine de Fontenille*, l'activité "Maître assembleur" lève le mystère sur la création des vins. Guidés par les équipes du domaine, les participants découvrent les principes de l'assemblage, goûtent différentes cuvées et expérimentent les équilibres entre cépages, arômes et textures. Une expérience ludique et pédagogique, qui révèle la complexité du travail œnologique et invite à mieux comprendre l'identité des vins du Luberon.

● PIQUE-NIQUE DANS LES VIGNES

S'offrir le luxe simple de s'installer entre rangs de ceps et collines baignées de lumière. Une nappe, quelques produits du terroir, une bouteille choisie sur place, et le temps qui ralentit. Dans le Luberon, le paysage devient table d'hôtes et l'oenotourisme se savoure autant qu'il se contemple.

Une destination où l'oenotourisme se prolonge naturellement à table. Découvrez les expériences à réserver.



● ACCORDS METS ET VINS

Au *Château la Verrerie*, à Puget, les master classes accords mets et vins offrent une immersion privilégiée. Guidés par l'équipe du domaine, les participants découvrent comment les cuvées s'expriment différemment selon les associations culinaires, en dialogue avec la gastronomie locale. Chaque séance devient un moment de partage, où l'on affine son palais, comprend l'équilibre d'un vin, sa structure, sa fraîcheur ou sa gourmandise.

BONUS EXPÉRIENCE

LES ATELIERS AUTOUR DE L'HUILE D'OLIVE

À Cadenet, *La Bastide du Laval* propose des temps de découverte et d'initiation autour de l'huile d'olive : reconnaître les arômes, comprendre les variétés, apprécier les textures, et apprendre à créer des accords gourmands. Une parenthèse sensorielle idéale pour compléter une journée dans les vignes, toujours dans la même logique : terroir, savoir-faire, transmission.

À RETENIR

- vendanges & ateliers d'assemblage à vivre en immersion
- accords gourmands : truffe, vin & huile d'olive à l'honneur
- une destination où l'on goûte le paysage autant que les cuvées

PATRIMOINE & VIN

LE LUBERON RACONTE SON HISTOIRE EN DÉGUSTATION

Châteaux,
musées, sites
troglodytiques et
lieux insolites...
dans le Luberon,
le patrimoine
se visite avec
curiosité, mais
aussi avec le goût
comme boussole.

LE VIN

PORTE D'ENTRÉE DU PATRIMOINE

● CHÂTEAU DE MILLE

Le plus ancien domaine viticole de la région. Les archives papales en font mention dès 1238. L'histoire du lieu remonte bien plus loin. Sur place, une cuve de foulage taillée dans la roche, datée de 2000 ans avant J.-C., témoigne de l'ancienneté de la culture de la vigne sur ce territoire. Construit à la fois sur et dans un escarpement rocheux, il abrite des habitations troglodytiques, un escalier suspendu, des fenêtres à meneaux Renaissance, une salle



©Julien Audigier - Château de Lourmarin



©Philippe Magoni - Château Saint Pierre de Méjans

voûtée, une chapelle perchée... autant de détails qui donnent au lieu une atmosphère unique.

Le domaine s'étend sur une centaine d'hectares, dont une partie en vignes, entre *Apt* et *Bonnieux*. Ici, le patrimoine ne se visite pas seulement : il se ressent...

● CHÂTEAU TURCAN

À *Ansouis*, le Château Turcan invite à remonter le temps au cœur de la viticulture provençale. La visite prend ici une dimension patrimoniale forte grâce à son **Musée des arts et des métiers du vin**, véritable référence pour les amateurs comme pour les curieux. Le lieu rassemble près de 3000 objets, qui racontent toutes les étapes de la transformation du raisin. Pièce maîtresse du parcours : une collection remarquable de 14 pressoirs, datant de la fin du Moyen-Âge au début du XX^e siècle, témoignant de l'évolution des techniques et du savoir-faire.

Le Luberon propose un oenotourisme patrimonial : sites historiques, caves, savoir-faire et expériences de dégustation composent un itinéraire culturel autant que gourmand.

● CHÂTEAU SAINT-PIERRE DE MÉJANS

Installé dans un ancien prieuré à *Puyvert*, il offre un autre regard sur le patrimoine : celui d'un lieu chargé d'histoire.

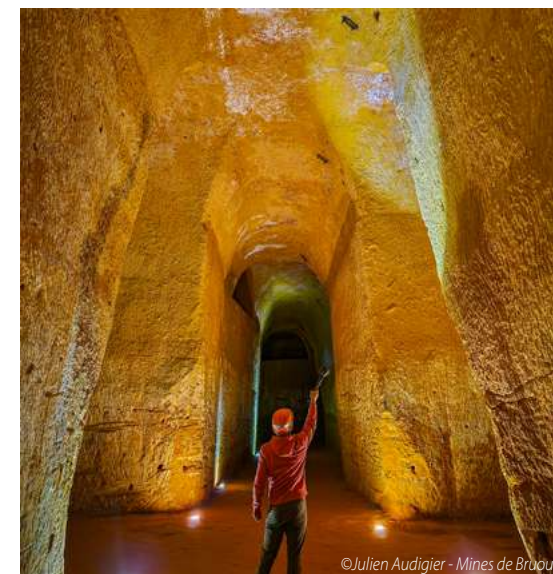
Le domaine évoque aussi une facette méconnue du territoire : **l'élevage de vers à soie**, héritage d'une époque où la soie faisait partie de l'économie et du quotidien provençal. Une visite qui enrichit l'expérience oenotouristique en la reliant à un patrimoine vivant, fait de matières, de gestes et de mémoire.

● LES MINES DE BRUOUX

Une visite insolite... et une dégustation à la clé.

À *Gargas*, découvrez l'un des sites les plus spectaculaires du Luberon. Sous la terre ocre, un labyrinthe de galeries creusées par l'homme dévoile un décor impressionnant, presque irréel, où se mêlent histoire industrielle, fraîcheur souterraine et silence minéral.

Et parce qu'ici le patrimoine se vit aussi par les sens, certaines visites peuvent se prolonger par une dégustation proposée par le **Domaine de la Coquillade**, pour relier la découverte du site à l'identité viticole du territoire. Une manière originale de conclure l'exploration : par une rencontre, un verre... et un souvenir qui reste.



©Julien Audigier - Mines de Bruoux

SPORT, VIN & NATURE

RESPIRER,
MARCHER,
PÉDALER... ET
SAVOURER

©Judith Voyage

Ce paysage viticole unique s'inscrit au cœur d'un environnement exceptionnel : Parc naturel régional, Réserve de biosphère et Géoparc mondial, avec de nombreux espaces classés Natura 2000.

MARCHER DANS LES VIGNES

DANS LES PAS DU TERROIR

Pour les amateurs de balades, le Luberon propose une découverte du vin dans sa version la plus naturelle : celle du paysage.

Des domaines viticoles comme le **DOMAINE LA GARELLE** à *Oppède* ou **CHÂTEAU FONTVERT** à *Lourmarin* invitent à suivre des parcours balisés où l'on avance entre rangs de ceps, bois et clairières, avec des repères pour comprendre les cépages, le travail de la vigne et l'identité des cuvées.



©lescheminsdetraverse



©JC Bonnier AGC Ventoux

Pour aller plus loin, Destination Luberon propose des RANDONNÉES GOURMANDES : un format d'expérience qui mêle balade accompagnée par un guide nature, paysages, rencontres et dégustation de produits phares du territoire (miel, truffe, huile d'olive et bien sûr le vin...). Une façon originale de découvrir l'arrière-scène du vignoble, de prendre le temps, et de vivre un oenotourisme profondément lié au territoire.

À VÉLO DANS LE VIGNOBLE

DES ROUTES QUI MÈNENT AU CAVEAU

De nombreux itinéraires longent les domaines : parfait pour ponctuer la sortie d'une pause au caveau.

L'itinéraire **Le Luberon à vélo** s'étire sur 236 km en privilégiant les petites routes. Autre itinéraire possible, **La Véloroute du Calavon**. Sa version famille emprunte une ancienne voie ferrée sur 8 km entre Cavaillon et Les Beaumettes. Elle se poursuit en direction d'Apt, 36 km au total.

Le Luberon a cette capacité rare à relier la nature au goût, l'expérience oenotouristique se prolonge tout naturellement.



©Judith Voyage

● DOMAINE DE LA CITADELLE

Longtemps connu pour son musée du tire-bouchon, le domaine situé à *Ménerbes* est aussi doté d'un jardin botanique classé **Jardin remarquable**. Six restanques du XVIII^e siècle ont été découvertes, nettoyées et accueillent une truffière, des plantes médicinales et aromatiques... Pendant la promenade, qui se termine par une dégustation de vins du domaine, la vue sur le Luberon, les Monts de Vaucluse et le Ventoux est vraiment épatante.

● LE MUSÉE DE LA LAVANDE

Pour compléter cette immersion "nature & savoir-faire", un passage par le Musée de la Lavande à *Coustellet* permet d'explorer une autre culture emblématique du territoire. Une parenthèse idéale entre deux domaines, pour compléter un séjour oenotouristique.

CIGALES & GUIDONS

Le festival Cigales & Guidons célèbre la rencontre entre vin, paysages et mobilité douce. Un parcours itinérant à vélo, ponctué de haltes dans plusieurs domaines emblématiques du Luberon. Pensé comme une expérience immersive mêlant effort doux, plaisir du paysage et dégustation. La prochaine édition est d'ores et déjà annoncée pour 2026, avec l'ambition de poursuivre cette aventure œnотouristique originale, au plus près des vignes.

BIEN-ÊTRE & VIN

L'ART DE RALENTIR EN LUBERON

©want2becity

Entre vignes,
pierre ancienne
et paysages
apaisants,
l'oenotourisme
se décline
aussi en
expériences de
ressourcement
, où le corps
ralentit et
l'esprit s'ouvre...

EXPÉRIENCE SIGNATURE

VIN & YOGA

Au **Château Saint Pierre de Méjans**, le bien-être prend une dimension singulière. Dans le cadre paisible d'un ancien prieuré, certaines expériences associent pratique du yoga, respiration et immersion dans le paysage viticole.

La séance se prolonge par un temps de partage autour du vin du domaine. Une approche douce et consciente de l'oenotourisme



©AirFit Provence



©Vincent AGNES

SPA & ART DE VIVRE DANS LES DOMAINES

SE DÉTENDRE AU COEUR DES VIGNES

Le Luberon accueille aussi des domaines viticoles où le séjour rime avec lâcher-prise. À **La Coquillade Provence**, l'expérience oenotouristique se prolonge par des espaces dédiés au bien-être : spa, soins, atmosphère feutrée et nature omniprésente.

Ici, le temps ralentit. Entre deux dégustations, on prend soin de soi, on se reconnecte à l'essentiel, dans un décor où l'élégance du lieu dialogue avec la douceur du paysage.

*Yoga au cœur des vignes, spa
dans les domaines, dégustations
conscientes : le bien-être s'invite
naturellement dans l'oenotourisme
du Luberon.*

DESTINATION WEDDINGS

LE LUBERON, DÉCOR DE MARIAGES D'EXCEPTION

De plus en plus de couples choisissent le Luberon comme destination wedding, attirés par l'élégance naturelle des domaines viticoles, la beauté des paysages et l'authenticité de lieux chargés d'histoire.

Dans des propriétés emblématiques comme le **Château de Sannes**, les cérémonies prennent place entre jardins à la française, bâtis du XVII^e siècle et parc paysager, avant de se prolonger par des réceptions raffinées où les vins du domaine accompagnent chaque temps fort de la célébration.

Au **Domaine de Fontenille**, l'expérience se fait plus confidentielle et contemporaine : un cadre hôtelier d'exception, un art de recevoir élégant, un spa, une gastronomie soignée et un vignoble en toile de fond, pour des mariages à la fois intimes et résolument haut de gamme.

*Un mariage qui ne ressemble à aucun autre, parce
qu'il se vit comme un séjour oenotouristique à part
entière.*





Bianca OGEL

Responsable promotion

lb.ogel@destinationluberon.com

+33 (0)6 08 94 83 01

Franck DELAHAYE

Directeur

f.delahaye@destinationluberon.com

DESTINATION LUBERON

CAVAILLON

Place François Tourel

+33 (0)4 90 71 32 01

GORDES

Le Château

+33 (0)4 90 72 02 75

LOURMARIN

Place Henri Barthélémy

+33 (0)4 90 68 10 77

📍 www.destinationluberon.com