



LES ARCS-SUR-ARGENS

BALADE VIGNERONNE EN DRACÉNIÉ

En tout premier lieu et avant de vous inviter à un voyage initiatique, une balade vigneronne, nous avons écouté les hommes de l'art parler du vin des côte-de-provence. Un vin charpenté, sublime, rouge et doré comme peu de couchers de soleil le sont. Profond comme un La mineur de contrebasse, plus long en bouche qu'un final de Verdi, un poème, une ode mise en musique par notre terroir. Notre soleil, la maîtrise de l'alchimie de la vinification de nos producteurs font que la balade est devenue ballade, une œuvre d'art un hymne à la gloire de Dionysos.

Des recherches entreprises aux Archives Départementales du Var à Draguignan situent l'apparition de la vigne aux Arcs au temps de l'Antiquité avec les Romains, deux siècles avant Jésus Christ. Ensuite, ce sont les grands ordres monastiques au Moyen-Âge, qui ont propagé la culture de la vigne. On parle dans un document du fief de La Motte aux Esclans donné en 1044 à l'abbaye St Victor.

La vinification est un art qui se nourrit de l'expérience cumulée de générations de vigneron passionnés. La Provence, première région à avoir cultivé la vigne a, avec les 2 200 ans d'expérience, su accumuler un savoir faire exceptionnel.

Les domaines et châteaux que propose cette balade vigneronne sont à la fois des esthètes et des passionnés qui, nous en sommes certain, vous aideront à découvrir les vins côte-de-provence, pour votre plus grand plaisir.



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
D R A C É N O I S E



Var Provence Côte d'Azur



Tourisme



LE CELLIER DES ARCHERS

Fondée en 1923 par une union de viticulteurs, la coopérative vinicole "l'Arcoise" a pris le nom de "Cellier des Archers" en 1988. Elle vinifie aujourd'hui la récolte de plus de 400 hectares de vignes. Le Cellier des Archers produit des AOC côte-de-provence et des vins de pays des Maures. Ces viticulteurs passionnés ont amélioré au fil des années et des générations leur méthode culturale et les moyens de vinification pour vous proposer des vins de haute qualité régulièrement primés par différents concours dont celui de Paris : Médaille d'or en 2005, 2007 et 2008 - Médaille d'argent en 2007, 2008 et 2009 - Médaille de bronze en 2007 et 2009.



Ouvert tous les jours (sauf dimanche et jour férié), de 8 h à 12 h et 14 h à 18 h.
Dégustation gratuite (accompagnée d'une anchoïade le samedi matin).

LE CELLIER DES ARCHERS, appellation d'Origine Contrôlée côte-de-provence
Quartier des Laurons, 83460 Les Arcs-sur-Argens
Tél. : 04 94 73 30 29 Fax : 04 94 47 50 84
E-mail : cellierdesarchers@free.fr - Site web : www.cellierdesarchers.fr



Vignobles CROCE SPINELLI

Voilà 50 ans que la famille CROCE SPINELLI développe ce vignoble situé sur les calcaires dolomitiques du trias entre les ARCS EN PROVENCE et DRAGUIGNAN. Le Château CLARETTES est situé sur un site Gallo Romain et plus récemment a constitué l'un des premiers vignobles qualitatifs de la première association des domaines. Le Domaine du SAINT ESPRIT et le Château des ARNOUX sont d'anciennes fermes du XII^e siècle qui possèdent une grande tradition oléicole et viticole.

Chaque unité est typée par un cépage dominant de l'APPELLATION COTES DE PROVENCE : Syrah ou Mourvedre pour les rouges, Cinsaut, Tibouren ou Syrah pour les rosés, Vermentino pour les blancs. Compétences, identité qualitative et contrôles de production permettent d'expliquer les distinctions et la constante typicité de nos produits. Ce domaine familial comporte un laboratoire d'œnologie et des chaînes de conditionnement. Ce sont les critères d'une entreprise en constante harmonie avec la modernité.

Horaires d'ouverture : du lundi au samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h 30



Vignobles CROCE-SPINELLI
Domaine des Clarettes
BP 31- 83460 Les Arcs-sur-Argens
Tél. : 04 94 47 45 05 - Fax : 04 94 73 30 73
E-mail : crocespinellivin@aol.com



La MAISON DES VINS

côte-de-provence

côtes de
provence



vins de
provence



La Maison des Vins côte-de-provence vous propose un espace d'accueil pour tout savoir sur les vins et les vignobles de l'appellation côte-de-provence :

- Le personnel, formé pour le conseil vous accueille en Français, Anglais, Allemand, Italien, Néerlandais, et Espagnol, pour vous proposer :
- une dégustation hebdomadaire gratuite de 16 vins expliqués et commentés
- une collection exceptionnelle : 800 bouteilles vendues à prix producteur, livrées partout en Europe
- des cours de dégustation, en groupe ou individuels, sur réservation
- un restaurant de gastronomie provençale (La Vigne à Table) pour illustrer parfaitement l'accord des mets et des vins
- un accès facile : Aux Arcs-sur-Argens ; sur la nationale 7 entre les sorties de l'A8, Le Cannet-des-Maures et Le Muy

Ouvert : du lundi au samedi de 10 h à 18 h d'octobre à mars, tous les jours de 10 h à 19 h d'avril à septembre

MAISON DES VINS COTES DE PROVENCE

Route Nationale 7 - 83460 Les Arcs-sur-Argens

Tél. : (0033) (0)4 94 99 50 20 - Fax : (0033) (0)4 94 99 50 29

E-mail : caveaupc@wanadoo.fr - Site web : www.caveaupc.com



Château

SAINTE ROSELINE



À la fois Site Classé et Cru Classé des côte-de-provence, l'histoire a valu au Château Sainte Roseline cette double exception culturelle (Chagall, Giacometti...), faisant de la chapelle communale du XI^e siècle l'un des sites les plus visités de Provence et de ses vins un témoignage d'excellence.

Le château Sainte Roseline propose tout au long de l'année un programme d'animations de très grande qualité : concerts, salons, brocante, journées à thème... (voir détail sur le site).

Nous pouvons vous accueillir en 5 langues différentes.

Heures d'ouverture : 9 h à 19 h en semaine et de 10 h à 12 h / 14 h à 18 h le week end

Dégustation gratuite : 7 jrs/7. Ateliers œnologiques sur réservation.

Visite de la cave gratuite : tous les jours à 14 h30.

CHÂTEAU SAINTE ROSELINE

83460 Les Arcs-sur-Argens

Tél. : 04 94 99 50 36 - Fax : 04 94 47 53 06

E-mail : caveau@sainte-roseline.com

Site web : www.sainte-roseline.com





Domaine VALETTE

Situées plein sud et jouxtant le village des Arcs, les vignes sont plantées en restanques (terrasses) où elles donnent le meilleur d'elles-mêmes, le soleil les accompagnant jusqu'à pleine maturité.

Le Domaine Valette est une exploitation familiale depuis plusieurs générations dans laquelle la famille Vivet a laissé libre cours à sa passion du travail de la vigne et de la vinification, où année après année, par des sélections de cépages nobles et des assemblages subtils, ils ont élaboré des vins rouges, rosés et blancs en deux cuvées différentes : la Cuvée Valette et la Cuvée des Hautes Restanques.

Nous vous invitons à découvrir ces vins du lundi au samedi de 8 h à 19 h au cœur du domaine d'une quinzaine d'hectares. Vous pourrez déguster des vins de caractère, élaborés dans la plus pure tradition des côte-de-provence.

Route de Sainte Cécile
83460 Les Arcs-sur-Argens
Tél./Fax : 04 94 73 30 55
E-mail : domvalette83@aol.com



Château
LA FONT DU BROC



Château LA FONT DU BROC

Accueillis par les sommeliers du caveau, découvrez le vignoble du domaine situé au cœur d'un panorama éblouissant s'ouvrant sur la diversité des paysages provençaux. Du massif des Maures gardé par le rocher de Roquebrune, au pied des Alpes, se lisent les affrontements géologiques et les bouleversements climatiques qui ont façonné notre terroir.

Entre garrigues et forêts, surplombant la baie de Saint-Raphaël, la visite du domaine se poursuit sur le chemin du temps, jusqu'au secret de la cave cistercienne creusée par les compagnons tailleurs de pierres, en hommage aux bâtisseurs d'abbayes. C'est ici que se perpétuent les savoirs faire ancestraux pour révéler le meilleur du terroir, le vin, récompense attendue du vigneron.

Puis vient le temps d'apprécier les formules de découvertes des vins du domaine dans l'intimité du caveau de dégustation.

Caveau de dégustation-vente :

Ouverture 7/7 de 10 h à 18 h sauf le 25 décembre et le 1^{er} janvier.

Visite guidée du château et dégustation : Durée : 1 h 30 ; Prix : 5,50 € par personne du lundi au vendredi : 11 h, 14 h et 17 h, week-end et jours fériés : 11 h et 14 h
Pour les groupes (plus de 10 personnes), sur réservation.

Contact sur le domaine (*Responsables caveau*):

M. Emmanuel Géler et M^{lle} Anne-Lorraine Vittet

Tél. : +33 (0)4 94 47 48 20 - Fax : +33 (0)4 94 47 50 46

E-mail : caveau@chateau-fontdubroc.com

Site web : www.chateau-fontdubroc.com





Château SAINT-PIERRE

Son vignoble de 60 hectares, exploité de père en fils depuis 4 générations, s'étend le long du fleuve Argens. Composé de cépages nobles d'appellation d'origine contrôlée, le Château Saint-Pierre a su conserver des méthodes de cultures naturelles afin que la vigne puisse donner le meilleur d'elle-même.

Un objectif majeur pour le Château Saint-Pierre : conserver la typicité et la qualité de ses vins.

Les cuvées du Château Saint Pierre sont régulièrement médaillées

aux différents concours nationaux et internationaux.

Expédition France et étranger.

Dégustation et vente au Château : tous les jours de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h sauf dimanche et jours fériés.

CHÂTEAU SAINT-PIERRE - Jean-Philippe VICTOR, Propriétaire - Récoltant
83460 Les Arcs-sur-Argens

Tél. : 04 94 47 41 47 - Fax : 04 94 73 34 73

E-mail : contact@chateausaintpierre.fr - Site web : www.chateausaintpierre.fr



Château LES APIES

Depuis 2003, l'année de la remise en activité de sa cave de vinification ultramoderne, les vins du château Les Apiès ont remporté un vif intérêt et l'enthousiasme de la part du public et de sa clientèle fidèle ainsi qu'une multitude de récompenses nationales et internationales.

Déjà 2003, année mémorable à plusieurs points de vue (l'année des canicules !) était une incroyable année pour les vins côte-de-provence : médaille d'or pour notre Rosé classique 2003 au "Mondial du Rosé", une autre médaille d'or en 2005 pour notre Rouge Prestige 2003 aux Vinalies Nationales et depuis lors une véritable pluie de récompenses à tous les grands concours : Paris, Mâcon et beaucoup d'autres...

Avec 3 cuvées en 2003 (une cuvée de rouge, une de rosé et une de blanc), nous avons élargi la gamme considérablement. Entre-temps nous avons élaboré 3 cuvées de rouge haut de gamme, trois différents vins rosés et deux vins blancs très particuliers.

Ouverture du 1^{er} septembre au 15 mai :

Lundi au vendredi : de 10 h à 17 h.

Du 15 mai au 15 septembre : Lundi au mercredi : de 9 h à 19 h. Jeudi et vendredi : de 9 h à 20 h.

Toute l'année, le week-end sur RDV : 0 607 611 512

E-mail : contact@chateau-lesapiès.com

Site web : www.chateau-lesapiès.com





Bastide DE SAINT JEAN Martine et Dominique HENRY

Rosé sec, de couleur claire, très aromatique, peu alcoolisé, à base de raisins Grenache et Syrah pour moitié, vendangé de nuit et vinifié après légère saignée. Rouge de garde, uniquement les années de saines vendanges, à base de Syrah 90 % et de Grenache, élevage en cuve : vin fruité ou élevage en fûts de chêne, vin aux tanins soyeux, il faut attendre trois ans minimum avant de savourer.



Dégustation et vente à la propriété tous les jours de 8 h à 20 h par les propriétaires vigneron.

Expéditions rapides en France et Europe chez le particulier. Paiement par Carte Bancaire sur place ou à distance. English speaking.

BASTIDE DE SAINT JEAN,
Quartier Saint Jean
Tél. : + 33 498 104 349
ou +33 686 867 110

Fax : +33 494 998 463

E-mail : bastidedesaintjean@wanadoo.fr

Site web : www.bastidedesaintjean.com

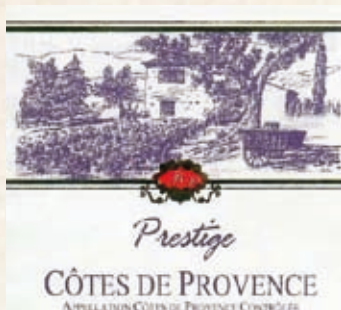


Domaine de L'ABADIÉ

Le Domaine de l'Abadié s'étend sur une superficie d'une vingtaine d'hectares partagés en deux parties.

Une moitié du Domaine se situe aux Arcs dans la plaine de l'Argens aux pieds des Maures. L'autre moitié se trouve sur la commune du Cagnet-des-Maures, sur un plateau classé en côte-de-provence.

Différents cépages sont plantés sur le Domaine (Ugni blanc, Rolle, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah). La récolte et la vinification sont suivies par un œnologue réputé du Var. Le conditionnement en bouteilles et en bag in box ainsi que la vente se font au Domaine par nos soins.



DOMAINE DE L'ABADIÉ

83460 Les Arcs-sur-Argens

Tél./Fax : 04 94 47 45 45 - Portable : 06 16 56 66 19

E-mail : bpdomainedelabadie@wanadoo.fr



Château MAÏME

La cave du Château Maïme est en bordure de l'ancienne nationale 7 entre Les Arcs et Vidauban. Le domaine est situé au cœur de la Provence viticole sur les contreforts du massif des Maures là où beauté sauvage des forêts se partage avec celle ordonnée des vignes.

La gamme très simple volontairement, se compose de quatre vins, un rosé, un blanc, et deux rouges dont un est élevé en barrique de chêne de 600 litres. La démarche est orientée volontairement vers le client qui ne peut s'égarer entre plusieurs cuvées.



Ouvert du lundi au samedi de 10 h à 12 h
et de 14 h à 18 h - fermé dimanche et jours fériés

SCEA CHÂTEAU MAÏME
83460 Les Arcs-sur-Argens
Tél. : 04 94 47 41 66 : Fax : 04 94 47 42 08
E-mail : maime@terre-net.fr





Des cépages soigneusement sélectionnés et un art : l'assemblage.

En choisissant leurs cépages, les vignerons des côtes-de-provence ont souhaité rester en harmonie avec le terroir, respecter la typicité du vignoble, et l'équilibre des composantes du vin.

En rouge et rosé, les cépages principaux sont : Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Tibouren.

En blanc : Rolle, Sémillon, Ugni-blanc et Clairette.

Les vins Côtes de Provence sont des vins issus d'assemblage, très ancienne tradition et technique vigneronne, qui consiste à vinifier séparément chaque cépage, pour assembler ensuite les vins obtenus. Cette pratique permet de disposer de vins équilibrés, présentant les qualités de chacun des cépages. Rouge croquant, rosé fruité, bleu lavande, vert amande, blanc lumière, la Provence est une terre de couleurs, dont ses vins captent les nuances. Fraîcheur de la tomate, fondant de l'aubergine, délicatesse du basilic, puissance de l'olive...



*La Provence est une terre de goûts
que ses vins accompagnent avec bonheur.*