



## Nos itinéraires de l'été #08 : Les Baux-de-Provence



Diaporama : 4 photos, <http://www.terredevins.com/actualites/nos-itineraires-de-lete-08-baux-de-provence/>

Chaque jour jusqu'à la fin du mois d'août, retrouvez un itinéraire dans le vignoble français : de bonnes adresses sélectionnées par l'équipe de « Terre de Vins » à l'occasion du hors-série Œnotourisme paru en avril 2017. Huitième escapade autour des Baux-de-Provence.

### Domaine Dalmeran

Béatrice, propriétaire du Domaine Dalmeran avec son mari Neyle ne manque pas d'idées pour animer la propriété, une dizaine d'hectares dans un paysage de collines, de vallons et de bois sur le versant nord des Alpilles, où sont produits de l'huile d'olive et des vins dans les trois couleurs, notamment de jolis rouges corsés aux tanins soyeux (actuellement à la vente le Château Dalmeran 2012 à 12,50 €). Cours de cuisine et de dégustation lors d'une journée découverte, ateliers de dégustation de trois vins avec des produits locaux de 11h à 12h30 du lundi au samedi (35 €/pers. A partir de 6) et stage de découverte des vins (3h30 le matin, 85 € à partir de 8 pers.) Projections de film en saison avec collation dans le parc du château, soirée jazz



[Visualiser l'article](#)

en juin, déjeuner sur l'herbe en juillet ou autour des vendanges en septembre... Caveau ouvert du lundi au samedi, visites sur rendez-vous.  
13103 Saint-Étienne-du-Grès 04 90 49 04 04 [www.dalmeran.fr](http://www.dalmeran.fr)

## Château d'Estoublon

La demeure provençale du XVIIIème bénéficie d'un cadre exceptionnel entre sa roseraie, ses vergers d'oliviers et ses vignobles, son grand parc aux arbres centenaires et aux essences méditerranéennes. Le domaine abrite un bistrot avec une belle terrasse et plusieurs boutiques, une grande épicerie où trouver les spécialités gourmandes de la région, les huiles d'olive et les vins du domaine, en Baux-de-Provence ou IGP Alpilles. Le Sentier des parcelles, ouvert l'été dernier est une promenade balisée d'1,6 km accessible à tous, y compris aux enfants, en accès libre (gratuit). En plus d'un balisage directionnel, 12 haltes informatives et pédagogiques sont aménagées, évoquant l'environnement d'Estoublon, son terroir, la forêt méditerranéenne, le patrimoine bâti, les métiers de la propriété : l'oléiculture et la viticulture. La promenade se termine naturellement par une dégustation. Ouvert de Pâques à octobre 7jours/7j  
13990 Fontvieille, 04 90 43 82 55 ou [estoublon.com](http://estoublon.com)

## Mas Sainte Berthe

C'est un petit chemin entre les vignes qui offre un beau panorama sur les falaises des Alpilles et les remparts des Baux de Provence. Un parcours de 1,5 km et d'une trentaine de minutes en baguenaudant pour photographier le vignoble, cueillir du fenouil sauvage ou admirer une chenille multicolore. Accessible à tous, cette balade bucolique au milieu des vignes et des oliviers qui conduit du Mas Sainte Berthe vers le golf de Manville est jalonnée de bornes pédagogiques racontant les différents cépages du domaine, les travaux viticoles, la faune et la flore... Le caveau de dégustation du mas Sainte Berthe abrite une collection de 300 bouteilles, certaines plus que centenaires. Caveau ouvert tous les jours pour déguster un IGP des Alpilles à 95% roussanne (13€) ou un Baux rouge Louis-David en vieilles vignes (14€), tous deux élevés en fûts, pas en bio mais tout comme. (photo)  
13520 Les Baux de Provence 04 90 54 39 01 [www.mas-sainte-berthe.com](http://www.mas-sainte-berthe.com)

## Château Romanin

On vient bien sûr ici pour goûter les vins, notamment les rouges à base principalement de mourvèdre et syrah complétés de grenache et cabernet sauvignon qui ont fait la réputation du domaine en bio et biodynamie (Cuvée Château à 25 €). Mais le domaine d'une soixantaine d'hectares sur les contreforts des Alpilles est aussi connu pour son impressionnant chai-cathédrale creusé dans la roche et enterré, signé par l'architecte Serge Hennemann en 1992. Un petit sentier de d'1,5 à 2 km en libre accès permet de faire le tour du vignoble en longeant les Alpilles (départ du hangar viticole). Dégustation du lundi au samedi, avec visite de la cave et dégustations commentées sur rendez-vous au 04 90 92 69 57 (15 €)  
13210 Saint-Rémy-de-Provence 04 90 92 45 87 [www.chateauromanin.com](http://www.chateauromanin.com)

## Mas du Gourgonnier

Le Mas du Gourgonnier, dans la famille Cartier depuis cinq générations propose un sentier pédagogique pour une balade de 40 mn à travers son vignoble. Après l'effort, le réconfort en remplissant un panier des produits bio au caveau, notamment l'huile d'olive et les vins du domaine, en bio depuis 1975 comme la nouvelle cuvée rouge sans soufre ajouté aux arômes de fruits rouges teinté d'épices douces (9,40 €). Vous pouvez aussi vous faire offrir Les Clés du Paradis, la grande cuvée de garde en rouge (17 €). (photo bouteille)  
13890 Mouriès, 04 90 47 50 45 ou [www.gourgonnier.com](http://www.gourgonnier.com)

## Domaine de Manville

www.terredevins.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Pour le déjeuner ou le thé sous la verrière, face à la cour ombragée sous les platanes, devant la piscine, avant un parcours de golf, un spa ou une simple promenade sur le domaine. Egalement une trentaine de chambres de luxe (à partir de 275€) entre vignes et oliviers. Bistro et gastro (à partir de 51€).

13520 Les Baux-de-Provence, 04 90 54 40 20 ou [www.domainedemanville.fr](http://www.domainedemanville.fr)

#### L'Oustau de Baumanière

Une adresse gastronomique en contrebas des Baux, d'autant plus incontournable que le chef Jean-André Charial est un passionné de vins qui élabore l'excellente cuvée L'Affectif en Baux-de-Provence (bio) avec le domaine de Lauzières. 20 000 vins dans la cave de Baumanière, surtout des grands bordeaux et bourgognes mais aussi les grands noms de la région. Désormais en cuisine le jeune chef breton Glenn Viel

13520 Les Baux de Provence, 04 90 54 33 07 ou [www.oustaudebaumaniere.com](http://www.oustaudebaumaniere.com)

#### Moulin à huile de Castellás

Leur douzaine d'huiles issues de leurs 45 hectares d'oliviers sont régulièrement primées au Concours Général Agricole, notamment celles en AOP vallée des Baux, la Classic, fraîche et fruitée et la Fruité Noir, plus intense aux arômes de tapenade. A déguster avant de se décider en boutique, ouverte toute l'année. Ateliers dégustations les mardis et jeudis à 10h d'avril à septembre (gratuit).

13520 Les Baux de Provence, 04 90 54 50 86 ou [www.castelas.com](http://www.castelas.com)