



VIN

40 COUPS de cœur rosés



Frédéric Durand-Bazin et Martin Lemaire

Domaine Pibarnon

Le Rosé 2024 (Bandol)

Un nez plein de majesté, avec ces effluves anisés, évoquant les graines de fenouil, le poivre vert, mais aussi gourmands, avec la tarte à la cerise et le melon confit. En bouche, le vin, dont on devine le potentiel de garde, est frais, mais structuré, avec un très bel équilibre, des amers nobles grâce à cette pointe réglissée et même fumée. Finale saline réjouissante.

Prix : 30,83 € (millesima.fr)

Note Le Figaro : 94,5/100

Château La Calisse

Cuvée Étoiles rosé 2024 (Coteaux Varois en Provence)

Une trame anisée au nez, qui évoque le fenouil frais, le poivre vert et le yuzu. La bouche est tendue, portée par une trame minérale intense, mais toujours délicate et avec de la matière. Une finale longue sur les fleurs blanches.

Prix : 37 € (chateau-la-calisse.fr)

Note Le Figaro : 93/100

Château La Gordonne

La Chapelle Gordonne 2023 (Côtes de Provence)

Le nez est expressif et vineux, avec quelques notes d'épices douces, de fenouil et de réglisse et une pointe mentholée. La bouche est dans la lignée du nez, avec une dimension anisée, c'est frais et structuré.

Prix : 22,90 € (nicolas.com)

Note Le Figaro : 93/100

Château La Mascaronne

Grande Réserve rosé 2024 (Côtes de Provence)

De l'élégance au nez, c'est mentholé, avec des effluves de vétiver, de citron confit et une légère pointe de poivre vert. Toujours élégant au nez, le vin se déploie avec suavité et fraîcheur, il exprime des notes de fruits rouges avec un certain relief.

Prix : 47 €

(boutique.chateau-lamascaronne.com)

Note Le Figaro : 93/100

Fondugues Pradugues

Eau de Rosée 2024 (Côtes de Provence)

Pâte d'amande, noix, un côté brioché...

Un univers presque champagne rosé au nez. C'est en tout cas gastronomique. La bouche est fluide, joliment poudrée et en même temps rafraîchissante, avant une finale saline et citronnée.

Prix : 20 € (fondugues.fr)

Note Le Figaro : 93/100

Château Léoube

**Le Secret de Léoube 2024
(Côtes de Provence)**

Une belle vinosité au nez, associée à de la fraise, du pamplemousse et du poivre. La bouche est appétante et expressive, elle développe des notes anisées et de fruits des bois.

Prix : 27,50 € (millesima.fr)

Note Le Figaro : 92,5/100

Clos des B

Rosé 2024 (Côtes de Provence)

Un nez enchanteur, légèrement miellé, avec des effluves d'épices douces, de beurre frais, de poudre d'amande et une pointe de groseille. En bouche, le vin est droit, d'abord vertical avec une belle acidité, puis il s'arrondit avec un côté toasté, voire brioché et une finale saline.

Prix : 18,50 € (clos-des-b.com)

Note Le Figaro : 92,5/100

La Ferme des Lices

Rosé 2024 (Côtes de Provence)

Un nez délicieux, fait d'épices douces, de bouquet de roses, de thé noir et d'effluves plus gourmandes avec des fraises confites. La bouche est marquée par de beaux amers et une belle fraîcheur, c'est tonique et épicé, avec des arômes de melon d'eau et une salinité en finale.

Prix : 19 €

(le-vin-cote-femmes.com)

Note Le Figaro : 92,5/100

Château des Garçinières

Tradition rosé 2024

(Côtes de Provence)

Nez subtil qui rappelle la sauge, le pomélo et les épices douces. De la tonicité, avec une belle amertume et une trame

toujours fraîche.

Prix : 17,50 € (directproducteur.com/chateau-garcinieres)

Note Le Figaro : 92/100

Château La Valetanne

Odéliane 2024 (Côtes de Provence)

Un nez sur la fraise fraîche, avec de légers effluves de frangipane et une pointe d'exotisme et de brugnion. C'est anisé en bouche, vif et frais, avec une tension minérale appréciable.

Prix : 27 € (chateau-la-valetanne.com)

Note Le Figaro : 92/100

Château Marguï

Rosé 2024 (Coteaux Varois en Provence)

Un nez très fraise dans ses déclinaisons : fraîche, compotée, en tarte... avec aussi de l'anis et du fenouil. Bouche tout en rondeur, mais aussi juteuse, avec une pointe réglissée et une belle énergie.

Prix : 18 € (meilleur-vin-provence.com)

Note Le Figaro : 92/100

Château Sainte Marguerite

**Fantastique rosé 2024
(Côtes de Provence)**

Un beau nez de pêche, de fraises Gariquette, d'épices et d'herbes fraîchement coupées. La bouche est expressive avec ces notes intenses de bonbon acidulé, de citron confit, avant une finale doucement mentholée.

Prix : 30 € (millesima.fr)

Note Le Figaro : 92/100

Clos de Caille

Rosé 2024 (Côtes de Provence)

Un nez qui exprime la pêche de vigne, la fraise mûre à point, c'est assez subtil et élégant, avec une pointe poivrée. La bouche est fraîche et s'exprime tout en tension, avec des notes d'agrumes et de réglisse.

Prix : 28 € (closdecaille.com)

Note Le Figaro : 92/100

Domaine de la Source

Rosé 2024 (Bellet)

Une dimension fumée au nez, avec du pétale de rose, une pointe camphrée et de la gourmandise avec ces notes de fraises compotées. La bouche est enrobante et fruitée, non dénuée de fraîcheur avec sa trame acidulée.

Prix : 23,50 € (domainedelasource.fr)

Note Le Figaro : 92/100

Domaine de Toasc

La Tramontane 2024 (Bellet)

Un nez subtilement parfumé, avec des notes de roses, de salade de fraises et de violette. La bouche est vineuse, sur l'amande amère et le bois de santal.

Prix : 37 € (domainedetoasc.com)

Note Le Figaro : 92/100

Domaine Mira Luna

Rosé 2024

(Coteaux Varois en Provence)

Au nez, on retrouve du bonbon acidulé, des fleurs coupées, du yuzu et de la fraise des bois. Bouche enveloppante, ronde et marquée par une certaine élégance.

Prix : 19 € (mira-luna.com)

Note Le Figaro : 92/100

La Commanderie de Peyrassol

XIIIème Peyrassol 2024

(Côte de Provence)

Du bonbon arlequin au nez, avec de la gourmandise et des notes de rose, et de tarte à la fraise. Tonique en bouche, frais et digeste, notes de pamplemousse et d'orange amère.

Prix : 18,50 € (vignobles-austruy.com)

Note Le Figaro : 92/100

Rosa 32

Levant 2021 (Côte de Provence)

Le nez s'exprime sur des notes pétrolières, de fruits exotiques et de melon. Bouche ample, assumée dans un style

généreux et exotique, avec une pointe amère.

Prix : 27,80 € (rosa32.com)

Note Le Figaro : 92/100

Château de Berne

Aura 2024 (Côte de Provence)

Du bonbon arlequin au nez, mais aussi de la framboise et des agrumes comme le pomélo. La bouche est déliée, sur les petits fruits rouges, portée par de beaux amers avant une finale saline.

Prix : 15,50 € (chateauberne-vin.com)

Note Le Figaro : 91,5/100

Château des Sarrins

Rosé 2024 (Côte de Provence)

Un côté biscuité au nez, avec de l'amande amère, de brugnoon et de poivre. La bouche dégage une belle salinité, c'est tonique et juteux.

Prix : 16,90 € (infinivin.com)

Note Le Figaro : 91,5/100

Château d'Estoublon

Roseblood 2024

(Coteaux Varois en Provence)

Un nez qui rappelle le sorbet à la fraise, le pamplemousse frais et l'amande amère. La bouche est tonique, droite et précise, portée par de jolis amers et une jolie pointe zestée.

Prix : 17,50 € (estoublon.com)

Note Le Figaro : 91,5/100

Château l'Escarelle

Les Deux Anges 2024

(Coteaux Varois en Provence)

Le nez développe des effluves de fraises de bois, de groseille, avec un côté fumé et mentholé et une pointe exotique. La bouche est droite et tendue, avec des fruits blancs comme la pêche et des notes noisettées.

Prix : 16,40 € (escarelle-shop.com)

Note Le Figaro : 91,5/100

Château Roubine

**Premium Rosé 2024
(Côtes de Provence)**

Du pamplemousse rose au nez, associé à la pêche jaune, la gentiane et quelques notes de garrigue. Bouche sapide et salivante, qui développe une belle amertume avec cette pointe réglissée et cette finale saline.

Prix : 16 € (vinatis.com)
Note Le Figaro : 91,5/100

**Château
Sainte Roseline
Collection rosé 2024
(Côtes de Provence)**

Un nez de bonbon arlequin, d'eau de rose et de pomélo. La bouche est tout en volume, sur la feuille de figuier, les petits fruits rouges acidulés comme la groseille et la framboise.

Prix : 21,90 € (millesima.fr)
Note Le Figaro : 91,5/100

Domaine Aspras**Licorne rosé 2024
(Côtes de Provence)**

Un nez de compote de fraise, de rose fanée avec une pointe réglissée et végétale agréable. La bouche est nette, agréable dans sa simplicité et sa fraîcheur, avec une pointe d'amertume en finale qui lui donne de la structure.

Prix : 21,50 € (aspras.com)
Note Le Figaro : 91,5/100

**Domaine
de la Béguide****Jove 2024
(Coteaux d'Aix-en-Provence)**

On devine un profil juteux au nez, avec ces belles fraises, ces myrtilles et ces brugnons. En bouche, le vin est équilibré, avec des agrumes confits et ces notes de confiserie.

Prix : 16 € (vinatis.com)
Note Le Figaro : 91,5/100

Domaine Mas Lauris**L'Inopiné rosé 2024 (Luberon)**

De la cerise au nez, mais aussi de la framigipane et des épices douces. Soyeux en bouche, avec une belle sapidité, sur l'abricot rôti et l'amande douce.

Prix : 15 € (maslauris.fr)
Note Le Figaro : 91,5/100

Figuère**Première rosé 2024
(Côtes de Provence)**

Le nez évoque la feuille de figuier, le bonbon arlequin et la fraise Mara des Bois. La bouche est agréable, douce, et, en même temps, dotée d'une certaine profondeur, avec une fine acidité.

Prix : 15,75 € (vinatis.com)
Note Le Figaro : 91,5/100

Bargemone**Libre rosé 2024
(Coteaux d'Aix-en-Provence)**

Un nez qui évoque le concombre et le melon d'eau, mais aussi un bouquet de fleurs foisonnant. La bouche est fluide, dans un profil digeste et rafraîchissant.

Prix : 16,50 € (vinatis.com)
Note Le Figaro : 91,5/100

**Château
de Beaupré****R-Osez! 2024 (Vin de France)**

Un nez de confiserie à l'ancienne, avec ces notes agréables de sucre glace, de pâte d'amande, de mirabelle et de gâteau à l'orange. La bouche est dans la lignée du nez, ample et gourmande, dans un profil de rosé de dessert, avec de la pêche blanche et de l'abricot rôti au miel

Prix : 12,90 € (boutique-beaupre.fr)
Note Le Figaro : 91/100

Château La Sable**L'Incarnat 2024 (Luberon)**

Très réconfortant au nez, c'est tendre et appétant avec ces notes de pain grillé. La bouche est ronde, sur les fruits secs, le praliné et une finale sur les amers.

Prix : 12,90 € (chateaulasable.com)
Note Le Figaro : 91/100

Château Val d'Arenc

Rosé 2024 (Bandol)

Un nez sur le bonbon arlequin, la feuille

de figuier et le pamplemousse. La bouche est belle, avec un côté bois brûlé et une amertume noble, avec une texture juteuse.

Prix : 17 € (maisondesvins-bandol.com)

Note Le Figaro : 91/100

Domaine de la Courtade

Les Terrasses de la Courtade rosé 2024 (Porquerolles)

Une fraîcheur manifeste au nez, avec quelques notes citronnées, des fruits rouges et de la rose. Bouche fluide, rafraîchissante, dominée par quelques amers qui donne du fond à l'ensemble.

Prix : 17 € (infinivin.com)

Note Le Figaro : 91/100

Domaine des Féraud

Arômes des Maures 2024 (Côtes de Provence)

Un nez de bouquet de fleurs, de poivre frais, avec de la cire d'abeille et un côté miellé. La bouche est agréable et enveloppante, dans un registre de rosé de repas, vineux, marqué par des arômes de rose fanée et d'amande.

Prix : 18 € (maitresvignerons.com)

Note Le Figaro : 91/100

Domaine du Puy de Lôme

Rosé 2024 (Bandol)

Le nez développe des effluves noisettés, avec des notes de pâte d'amande et de réglisse, avec un peu de groseille. La bouche est ronde, délicate et soyeuse, avec des arômes de fruits confits et une pointe de salinité en finale.

Prix : 17 € (dupuydelome.plugin.com)

Note Le Figaro : 91/100

Domaine Vallon

des Glauges

Oddo Rosé 2024

(Coteaux d'Aix-en-Provence)

Un nez qui développe des effluves de fleurs séchées, de calisson d'Aix et de menthol. En bouche, le vin est juteux, tendu, sur les amers, avec une certaine race.

Prix : 13,50 €

(vallon-des-glauges.myshopify.com)

Note Le Figaro : 91/100

Domaines Ott*

By Ott* 2024

(Côtes de Provence)

De la cerise à l'eau-de-vie au nez, avec des notes de poire et de roses fraîchement coupées. La bouche est fraîche et citronnée, elle évoque des fruits blancs et une pointe réglissée.

Prix : 17,50 € (millesima.fr)

Note Le Figaro : 91/100

Château La Coste

Rosé 2024

(Coteaux d'Aix-en-Provence)

De la pomme au nez, avec de l'amande douce et des fruits rouges frais. La bouche est agréable en restant dans la simplicité, avec une dominante de pamplemousse.

Prix : 18,35 €

(boutique-chateau-la-coste.com)

Note Le Figaro : 90,5/100

Domaine de Métifiot

Les Essentiels rosé 2024

(IGP Alpilles)

Un nez qui évoque le vinaigre à la framboise, le bonbon arlequin et la groseille. Bouche fraîche et agréable, dynamique, sur les agrumes, avec une pointe réglissée en finale.

Prix : 15 € (domainedemetifiot.fr)

Note Le Figaro : 90,5/100

Domaine Tour Campanets

Bois des Fées rosé 2024

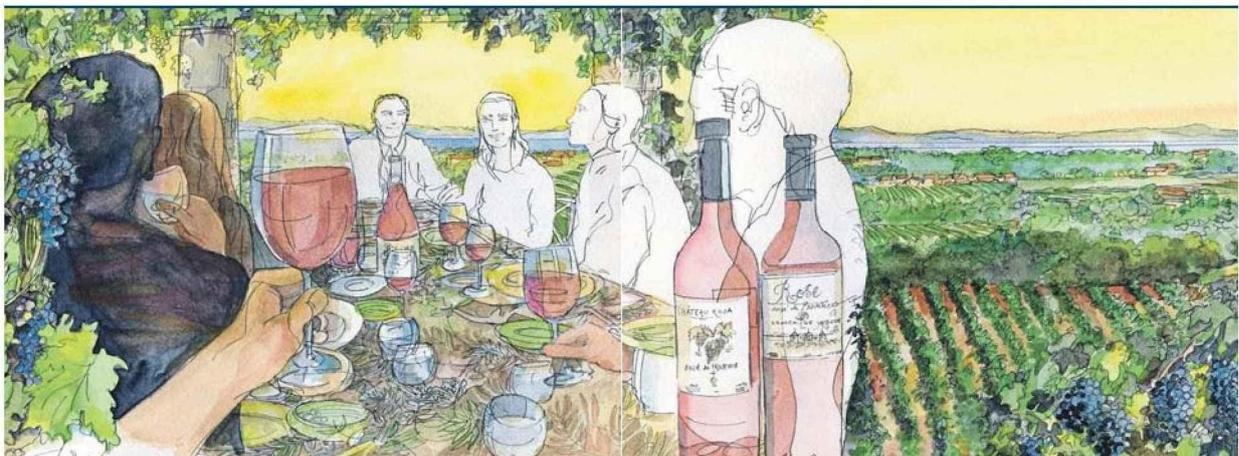
(Coteaux d'Aix-en-Provence)

De la fraise écrasée au nez, arrosée de basilic, avec une pointe réglissée et mentholée. La bouche est acidulée, fraîche et déliée, avec un côté noyau de cerise et une finale crayeuse.

Prix : 12,90 €

(domaine-tour-campanets.com)

Note Le Figaro : 90,5/100



DESSINS : ALAIN BOULDOUYRE

REPORTAGE

Oenotourisme : quand la Provence s'inspire de la Toscane

Les vignobles provençaux veulent développer un modèle d'immersion authentique en pleine nature, sur le modèle toscan. Mais les contraintes administratives freinent cet élan.

L'oenotourisme offrirait-il un relais de croissance bienvenu à une filière vin à la peine ? Alors que les nuages s'accumulent - déconsommation, menace de surtaxes américaines, etc. -, les données actualisées de Deloitte pour Atout France (publiées en février dernier) dessinent un coin de ciel bleu. En 2023, plus de 12 millions de personnes ont poussé la porte d'un domaine viticole, un chiffre en hausse de 20 % en sept ans.

Sur le podium des régions les plus attractives, Provence-Alpes-Côte d'Azur arrive sur la deuxième marche, avec 2,3 millions de visiteurs. Une réussite qui ne doit rien au hasard. De nombreuses initiatives, individuelles et collectives, tendent à faire de la qualité des vins et de l'accueil un facteur d'attractivité supplémentaire pour attirer les touristes du monde entier, au même titre que la douceur du climat, les paysages de carte postale ou les paillettes de la Croisette.

Dès le début de son premier mandat de président du Comité interprofessionnel des vins de Provence (CIVP) il y a quatre ans, Eric Pastorino a érigé l'oenotourisme en axe stratégique. Le représentant des appellations Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux varois en Provence y voit « une réponse à la demande d'expérience » et « une porte d'entrée pour les jeunes générations, futurs acheteurs de vin qui voyagent beaucoup ». Le rosé, qui pèse pour 90 % de la production régionale, devient « un art de vivre à partager ».

Le modèle toscan

Parmi les actions menées, un site Internet, en construction (destinationsvinsdeprovence.com), va rassembler les offres de 373 vigneronnes mais aussi d'hébergement et de restauration. Et « le vignoble a été structuré par territoire, l'échelle comprise par les touristes qui ne viennent pas visiter une appellation », ajoute Delphine Moreau, cheffe de projet oenotourisme au CIVP. Ce printemps, le « Golfe de Saint-Tropez » est ainsi devenu la 9^e destination provençale labellisée « Vignobles & Découvertes » (sur 75 au niveau national).

Le modèle de l'interprofession ? La Toscane, pionnière de l'agrotourisme grâce notamment à un cadre juridique régional. « En France, les contraintes administratives freinent l'ouverture de restaurants ou de chambres d'hôtes en zone agricole, il faut créer un guichet unique », plaide Eric Pastorino.

Lorraine Oddo s'inspire, elle aussi, de l'étranger. En charge de la branche vin du groupe familial du même nom, le succès des « villas de prestige » de leurs propriétés en Afrique du Sud a été moteur : « Dans cette période difficile, l'attachement à la terre est un vecteur de croissance. » Pour satisfaire le « désir d'une immersion authentique sans renoncer au confort », plusieurs maisons d'hôtes de luxe vont ouvrir à proximité de leur domaine du Vallon des Glauges, en face du somptueux massif des Alpilles. Objectif : augmenter la part de la réception et la vente de vins à la propriété de 20 % à 35 % du chiffre d'affaires.

Aficionados des quatre coins de la planète

Car l'enjeu est bien là. « L'oenotourisme ne va pas sauver une filière vin chahutée, mais il constitue une vitrine et

un complément de revenus à ne pas négliger », résume Aurélie Bertin. La vice-présidente du CIVP, chargée du sujet, insiste sur la nécessité de « cibler des gens capables d'acheter nos bouteilles », pas un tourisme de masse. La vigneronne, dont le père a démarré l'oenotourisme il y a 30 ans, sait de quoi elle parle.

Au château Sainte Roseline, cru classé de Provence, situé à Arcs-sur-Argens, près de 35.000 personnes par an se pressent pour découvrir la chapelle inscrite aux monuments historiques, une exposition de voitures de collection ou d'art contemporain ou encore un dîner intimiste dans le cloître du XII e siècle. Au Château des Demoiselles, 300 hectares de vignes et de forêt dans l'arrière-pays varois, place aux activités outdoor. « Ce n'est pas une question de moyens, mais de créativité », affirme-t-elle.

De fait, l'offre oenotouristique provençale se diversifie, à l'image des vins et des acteurs régionaux. Situé dans la banlieue de Toulon, à l'écart des adresses prisées de la Côte d'Azur, le Clos Cibonne élabore de délicieux rosés de garde à base de tibouren, un cépage confidentiel. À l'opposé du style ultra-pâle, acidulé et facile à boire qui a fait le succès de la marque Provence, ils n'en ont pas moins des aficionados aux quatre coins de la planète. « Américains ou Japonais viennent ici en pèlerinage », raconte Claude Deforges, copropriétaire du domaine familial de 22 hectares.

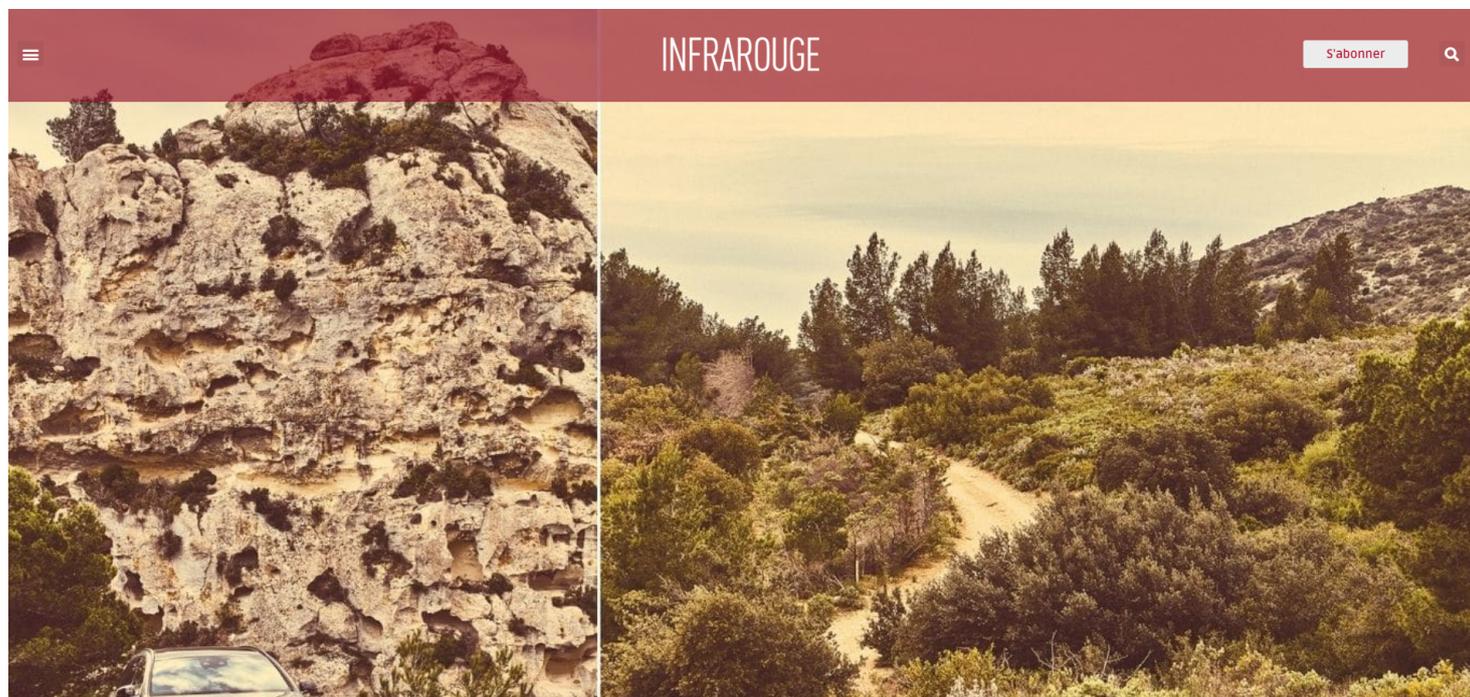
Activités viticoles et artistiques

Une identité vigneronne que ne veut pas perdre Olivier Fayard, malgré la prise de participation majoritaire en 2022 de Pernod Ricard dans le Château Sainte-Marguerite. De 3 hectares, le cru classé, acquis par ses parents en 1977, s'étend à présent sur 458 hectares sur le littoral varois. Mais il assume la touche apportée par le géant mondial : « Nos dégustations multisensorielles sont inspirées de celles proposées par Perrier-Jouët ». Le chai de Londe-les-Maures, aux lignes et aux matériaux contemporains, n'accueille ni tables ni événements privés : « A chacun son métier, nous préférons voir nos vins à la carte des établissements des alentours », tranche le directeur général.

La polyvalence, elle, est pleinement assumée au Château La Coste, près d'Aix-en-Provence. Entre 350.000 et 400.000 visiteurs uniques par an fréquentent le centre d'art, les six restaurants et les deux hôtels. « Même s'il existe des synergies, les activités viticoles et artistiques sont indépendantes », assure Marie Rozet, responsable culture et communication. Des ateliers d'initiation à la dégustation ou d'accords mets et vins y sont proposés toute l'année.

Cette volonté de développer l'intersaison pour étaler le pic estival est partagée par tous. « Il s'agit d'un enjeu pour les vignerons et plus largement pour l'économie locale », confirme Agnès Daussun, à la tête du château du Seuil. Sur les coteaux de la Trévaresse, en altitude, les variétés blanches représentent près de 35 % de l'encépagement, une rareté en Provence, et un atout alors que cette couleur remporte désormais les faveurs du consommateur.

Pour tous les goûts et toutes les bourses, en Provence, les touristes ont aujourd'hui l'embaras du choix. Un luxe que les propriétés viticoles ont perdu. Produire et vendre le précieux nectar ne suffit plus, elles doivent aussi cultiver l'art de recevoir.



Road trip dans les Alpilles

Embarquez pour les Alpilles à bord de la Mercedes-AMG E 53 Hybrid 4matic + break. Vous découvrirez des vignobles légendaires et des villages perchés, tout en admirant les paysages baignés de lumière.

Embarquez pour les Alpilles à bord de la Mercedes-AMG E 53 Hybrid 4matic + break. Vous découvrirez des vignobles légendaires et des villages perchés, tout en admirant les paysages baignés de lumière.

Les Alpilles, massif provençal enveloppé de pittoresques aux ruelles pavées, champs d'oliviers argentés et vignobles généreux, ce coin de Provence attire depuis longtemps une pléiade de célébrités en quête de sérénité. Omar Sy, Michel Drucker, Tom Hardy ou encore Hugh Grant ont été séduits par l'atmosphère de la région.

Pour découvrir ce décor idyllique, quoi de mieux que de prendre la route à bord de la Mercedes-AMG E 53 HYBRID 4MATIC+ ? Chaque aspect de ce break incarne l'esprit de la haute performance : son moteur six cylindres hybride rechargeable (585 chevaux) combiné à des tableaux de bord personnalisés AMG, une vaste console centrale aux lignes fluides équipée de trois écrans, et un insert lumineux décoratif.



Le volant comme les sièges associent confort et caractère sportif, garantissant une posture de conduite dynamique et une agilité remarquable grâce à la transmission intégrale. En guise de touche finale, les appuie-tête avant arborent fièrement un logo AMG en relief, rappelant l'héritage du constructeur et son excellence dans le sport automobile.

Les paysages provençaux défilent derrière les grandes fenêtres panoramiques, dévoilant des vues spectaculaires. En passant par de charmants villages aux murs de pierre bordés d'oliviers centenaires et de lavande parfumée, la voiture s'engage dans les rues animées de Saint-Rémy-de-Provence, avec ses magasins artisanaux et ses galeries d'art. À l'heure du déjeuner, un arrêt s'impose à l'incontournable Bistrot de Saint-Rémy, qui propose une cuisine rustique et savoureuse dans un cadre bucolique.

Une nature inspirante

Après avoir traversé le village perché des Baux-de-Provence et ses ruelles pavées où se mêlent histoire médiévale et charme pittoresque, direction le Domaine de Manville (SLH HOTEL), un établissement cinq étoiles. C'est un havre de paix d'une élégance rare, sublimé par l'accueil unique de son personnel, son golf et son restaurant étoilé.



Le coffre spacieux du break Mercedes-AMG E 53 peut facilement contenir tous les articles de voyage, en plus des sacs de golf pour profiter d'une après-midi sur le green. Niché entre les champs d'oliviers, ce terrain de golf de 18 trous, labellisé Ecocert, offre une évasion en pleine nature où des espèces animales protégées, telles que les canards, les oies sauvages et les grenouilles, trouvent un refuge. Après quelques heures passées sur le parcours, l'habitacle spacieux du véhicule offre un moment de détente et de sérénité.

On découvre ensuite les installations raffinées du Domaine de Manville, dont la table étoilée, orchestrée par le chef belge Lieven van Aken. Formé à Anvers, il a acquis son expérience auprès de grands noms de la gastronomie, tels que Lionel Rigolet, Michel Guérard et Olivier Brulard. Aujourd'hui, Lieven van Aken crée des accords subtils et honore chaque produit avec générosité, notamment grâce aux légumes bio cultivés dans les jardins en permaculture du domaine.

Après le repas, le spa signé Esthederm prolonge l'atmosphère du lieu, offrant détente et régénération dans une atmosphère feutrée. Le confort exceptionnel des chambres bercées par le silence clôt la journée en douceur.

Vignes et terres sauvages

Le lendemain matin, c'est avec le même plaisir que l'on s'installe de nouveau au volant de la Mercedes-AMG. Grâce à son moteur électrique de 120 kW lui conférant une autonomie record de près de 100 kilomètres, la voiture glisse en silence vers le Domaine de Trévallon. Née de l'impulsion visionnaire d'Éloi Dürrbach, cette propriété emblématique a été bâtie au prix d'un effort considérable lorsque Éloi, tout juste revenu de Paris après ses études d'architecture et de mathématiques, dynamite les sols calcaires pour planter des vignes sur ces terres

sauvages.

Les débuts sont difficiles, notamment avec la première vendange vinifiée en plein air en 1976, mais Éloi Dürrbach, fervent défenseur de la culture biologique bien avant que cela devienne tendance, a réussi à imposer ses vins, désormais très prisés par les connaisseurs. Aujourd'hui, c'est sa fille Ostiane qui dirige le domaine, avec la même passion que son père. Sur deux hectares, plantés principalement en marsanne, roussanne, chardonnay et grenache, elle produit des vins blancs corsés au bouquet délicat de fleurs et à l'amertume subtile, qui captivent instantanément les papilles les plus difficiles.

Voir cette publication sur Instagram

[Une publication partagée par Domaine ODDO Vallon des Glauges \(@vallondesglauges\)](#)

Après cette parenthèse, la Mercedes emprunte doucement la direction du **Domaine ODDO Vallon des Glauges**, près d'Eyguières. À mesure que le véhicule progresse sur les routes tournantes des Alpilles, bordées de pins et d'oliviers, le paysage se fait de plus en plus sauvage et grandiose, dévoilant un panorama majestueux fait de collines rocheuses et de vignes alignées à perte de vue.

Sérénité et énergie

Ce domaine exceptionnel, méticuleusement réinventé par Pascal Oddo et sa fille Lorraine, traduit leur passion profonde pour le terroir provençal et ses richesses. Ici, tout a été pensé pour célébrer la beauté naturelle du lieu tout en proposant une expérience moderne et conviviale. Après une visite du chai, l'après-midi est consacré à une promenade au milieu des vignes, avec vue sur les roches calcaires du Mont Menu.

D'ici quelques mois, le Domaine ODDO offrira à ses hôtes la possibilité de louer une grande maison en cours de rénovation surplombant l'ancien lit de la Durance où sont plantées les vignes aujourd'hui. Celle-ci fournira un service haut de gamme et sur mesure (piscine, yoga, vélo électrique à disposition, expériences uniques...) pour vivre des moments authentiques.

Voir cette publication sur Instagram

[Une publication partagée par Domaine ODDO Vallon des Glauges \(@vallondesglauges\)](#)

En attendant, nous allons passer la nuit à vingt minutes de là, au cœur du village d'Eygalières. Le Domaine ODDO y possède une charmante petite villa datant de 1658, avec cour intérieure, dont les trois chambres sont disponibles à la location. Le lendemain, après le petit déjeuner, le cadre provençal est idéal pour une séance de yoga face aux vignes. Chaque inspiration profonde insuffle sérénité et énergie, le tout imprégné de la beauté

naturelle environnante.

Le road trip s'achève en douceur, entre la magie des Alpilles et l'élégance sportive d'une voiture devenue complice du voyage. Chaque instant passé à bord de la Mercedes-AMG E 53 HYBRID 4MATIC+ Break, alliant confort et technologie raffinée, restera gravé comme une expérience inoubliable au coeur de paysages uniques.

Mercedes-AMG E 53 HYBRID 4MATIC+ Break, à partir de 115 950 € TTC. Modèle à l'essai doté du Pack AMG Premium et du Pack Dynamic Plus AMG.

lebistrotdesaintremy.fr ; domainedemanville.fr ; domainedetrevallon.com ; vallondesglauges.com ; lademeuredesalpilles.fr



DANS LES VERRES

LE PITON DE SANCERRE

L'objectif de départ était simple. À la recherche des meilleurs terroirs, peu importe où ils se situent, la famille Oddo a trouvé un écho à sa quête, un peu partout dans le monde. En France, ces financiers reconvertis dans le vin sont installés en Provence, proche du berceau familial, et à Sancerre. Il y a aussi l'Afrique du Sud et la Sicile, mais ça, c'est une autre histoire. Au Piton de Sancerre, Pascal et sa fille Lorraine, sans l'ambition mal placée de révolutionner la viticulture sancerroise, s'appliquent comme prévu à faire émerger des vins de lieux, qui ont « la gueule de l'endroit », comme on dit. Père et fille agissent intelligemment, en nouant des partenariats avec des consultants locaux. Cinq ans après l'acquisition du domaine de 8 hectares, que valent les vins ? Le 2023 dévoile un nez à la fois gourmand et plein de tension, avec de beaux effluves d'amande et une pointe miellée, tandis que la bouche est fluide et dotée d'une belle allonge. Chacun saura retrouver l'empreinte du terroir d'argile et de silex sur lequel reposent les vignes, toutes situées au pied du piton de Sancerre. Même sans le savoir ni le deviner, le vin se boit tout aussi bien.

Martin Lemaire

Prix : 23,90 € (Twil.fr).



GASTRONOMIE

Les **20** vins
 de l'été



Léonie, blanc 2024
 AOP Coteaux d'Aix
 Domaine La Cadetière
 8,50 €



Vallon d'Escale, blanc 2023
 AOP Coteaux d'Aix
 Domaine La Cadetière
 13,50 €



Eole Tradition, blanc 2023
 AOP Coteaux d'Aix
 Domaine d'Eole
 15,00 €



Vermentide, blanc 2023
 IGP Alpilles
 Domaine d'Eole
 22,00 €



Iris, blanc 2024
 IGP Alpilles
 Domaine ODDO Vellon des Glauges
 11,00 €



ODDO, blanc 2024
 AOP Coteaux d'Aix
 Domaine ODDO Vellon des Glauges
 13,90 €



Costeval, blanc 2023
 AOP Coteaux d'Aix
 Famille Ravoire
 10.50 €



Maison Ravoire, blanc 2024
 AOP Vacqueyras
 Famille Ravoire
 16.50 €

Prix TTC, valables jusqu'à l'automne 2025 et dans la limite des stocks disponibles - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

GASTRONOMIE



Léonie, rosé 2024
AOP Coteaux d'Aix
Domaine La Cadénière
8,50 €



Vallon d'Escaze, rosé 2024
AOP Coteaux d'Aix
Domaine La Cadénière
13,50 €



Eole, rosé 2024
AOP Coteaux d'Aix
Domaine d'Eole
14,50 €



Iris, rosé 2024
IGP Alpilles
Domaine ODDO Vallon des Glauges
11,00 €



ODDO Réserve, rosé 2024
AOP Coteaux d'Aix
Domaine ODDO Vallon des Glauges
20,00 €



ODDO, rosé 2024
AOP Coteaux d'Aix
Domaine ODDO Vallon des Glauges
13,50 €



Brigitte Bardot, rosé 2024
AOP Côtes de Provence
Famille Ravoire
11.95 €



Brigitte Bardot, rosé 2024
IGP Méditerranée
Famille Ravoire
8.50 €



Terrasses de Fontanieu, rosé 2023
AOP Bandol
Famille Ravoire
11.95 €



Eole, rouge 2022
AOP Coteaux d'Aix
Domaine d'Eole
15,50 €



Réserve des Gardians, rouge 2022
AOP Coteaux d'Aix
Domaine d'Eole
11,00 €



Léonie, rouge 2023
AOP Coteaux d'Aix
Domaine La Cadénière
8,50 €



 **▶ PORTRAIT**

Entre Provence, Sicile et Afrique du Sud, le parcours fulgurant d'une pionnière du vin contemporain.

EYGUIÈRES

Lorraine Oddo, la **vigne** en **audace**



A 36 ans, Lorraine Oddo ne cultive pas seulement la vigne : elle y insuffle une vision. Derrière son regard déterminé et son aisance discrète, cette entrepreneuse incarne une nouvelle génération de vigneronnes, affranchies des codes mais bien enracinées dans les terroirs.

De la Provence aux vignobles de Stellenbosch, en passant par les pentes volcaniques de la Sicile, Lorraine trace un sillon original dans un monde du vin en pleine mutation.

Le vin, une aventure familiale

Son histoire avec la vigne et le vin débute en 2015, entre les crêtes du Mont Menu et les Opies, au cœur des Alpilles. Lorraine, 25 ans à l'époque, et son père, Pascal Oddo, quittent les sentiers bien balisés de la finance pour ceux plus escarpés, mais infiniment plus vivants, de la viticulture. Ensemble, ils tombent amoureux du Vallon des Glauges, un domaine en difficulté, aux portes d'Eyguières. Il deviendra leur première terre d'expression, leur laboratoire à ciel ouvert pour les acquisitions suivantes. "Nous avons senti

ici un potentiel exceptionnel", raconte Lorraine. "Mais au-delà de la beauté du site, c'est le lien avec la nature, le retour à l'authenticité, qui nous ont séduits." La jeune femme prend rapidement les rênes. Ni œnologue ni issue d'une école d'agriculture, elle apprend sur le terrain, épaulée par une équipe de consultants de haut vol. Elle cultive surtout une intuition et une ambition peu communes.

Une cartographie viticole planétaire

De Provence à Sancerre, de la Sicile à l'Afrique du Sud, Lorraine Oddo ne veut pas choisir entre les domaines. Elle revendique une approche polyphonique du vin. "Chaque domaine raconte une autre facette de notre vision. Nous cherchons à valoriser les origines, les cépages autochtones, et à créer des ponts culturels", explique-t-elle.

C'est ainsi qu'est née la holding 'Oddo vins & domaines', aujourd'hui à la tête de six propriétés. À Sancerre, elle s'associe avec Pascal Jolivet. En Sicile, elle unit ses forces avec la famille Planeta pour créer 'Serra Ferdinanda', un domaine en biodynamie bercé par les vents

marins. En Afrique du Sud, les Oddo signent une trilogie : 'Taaibosch', 'Le chant' et 'Pink valley', chacun avec une identité bien trempée. "Taaibosch est comme une vieille dame du Cap : sage, puissante, généreuse. 'Pink valley', c'est notre rosé chic et solaire. Et 'Le chant', notre signature d'élégance sud-africaine", s'amuse-t-elle.

Au Vallon des Glauges, le manifeste d'un vin durable

C'est pourtant en Provence, à Eyguières, que bat le cœur du projet. Sur 70 hectares dont 50 de vignes, la famille a engagé une conversion bio menée tambour battant, jusqu'à la certification en 2023. Le domaine, véritable mosaïque de terroirs, est entouré de bois, d'oliviers et de ruches. La polyculture n'est pas un gadget mais un principe fondateur. "Ici, nous avons mis tout en œuvre pour développer un sol vivant, une biodiversité active. C'est notre meilleure assurance qualité", rapporte la propriétaire des lieux.

Là encore, Lorraine ose. Elle repense l'encépagement, introduit la culture sèche, replante sur d'anciennes prairies à taureaux. Et imagine des cuvées comme on bâtit des univers : 'Iris' est une cuvée gourmande et fraîche, 'Lumière' correspond à un blanc de noirs à base de cinsault, quand la cuvée 'Oddo' est plus structurée et gastronomique. Et 2025 verra deux nouveautés. Un rouge de Provence à 10,5°, "léger, frais, audacieux", et un blanc de noirs en Vin de France, pour "répondre à une évolution des goûts" ajoute Lorraine Oddo.

L'œnotourisme, terrain d'avenir

Chez les Oddo, la vigne s'accompagne toujours d'un art de vivre, souligné par la signature œnotouristique 'Oddo Collection', mêlant raffinement, nature et immersion. Dès cet été, les premières maisons d'hôtes ouvriront à Eyguières et Eygalières. En Afrique du Sud, la Taaibosch Collection propose déjà des résidences au charme ciselé,



L'été venu, ce territoire sauvage et minéral se transforme en lieu de vie, de partage et de découverte.



Provence, Loire, Sicile, Afrique du Sud... les vins des six domaines pilotés par Lorraine Oddo sont à la vente dans chacun d'entre eux.

entre vignes et océan. En Sicile, les visiteurs se ressourcent dans des hébergements, imaginés avec la famille Planeta, proposant une hospitalité sincère, loin des clichés du luxe ostentatoire.

Le domaine provençal devient aussi un lieu d'expériences. Bar à vin en terrasse, food trucks, concerts sous les étoiles, mariages, yoga au lever du soleil face aux Alpilles... "On ne vend pas seulement du vin. On crée des souvenirs, des instants. C'est ça aussi, notre métier", confie Lorraine.

Leadership féminin sans posture

Lorraine Oddo ne revendique pas de combat militant mais impose par sa présence un nouveau modèle de leadership. Celui d'une femme ancrée, agile, cosmopolite, capable d'orchestrer une entreprise familiale de plusieurs centaines de milliers de bouteilles.

Elle ne cherche pas à "féminiser" le vin, mais à l'ouvrir à de nouveaux goûts, à de nouvelles façons de voyager, de déguster, de consommer plus sobrement, plus sensiblement.

En moins de dix ans, la famille Oddo est passée de néophytes à faiseurs de tendances. Loin d'avoir dit son dernier mot, Lorraine annonce déjà les prochaines étapes. "Nous voulons stabiliser ce qui a été

créé, poursuivre le développement de nos marchés et accroître la notoriété du domaine", assume la jeune femme. ■

Emmanuel Delarue



Les CHIFFRES clés

- ▶ Rachat par la famille Oddo en 2015
- ▶ 50 hectares de surface en production
- ▶ 400 000 bouteilles produites en moyenne par an, en appellations Coteaux d'Aix-en-Provence et IGP Alpilles
- ▶ 60 % de rosé, 30 % de blanc et 10 % de rouge



LAGRICULTEUR Provençal

📍 Bouches-du-Rhône 28/05/2025

Partage   

EYGUIÈRES

Lorraine Oddo, la vigne en audace

Entre Provence, Sicile et Afrique du Sud, le parcours fulgurant d'une pionnière du vin contemporain.



Lorraine Oddo

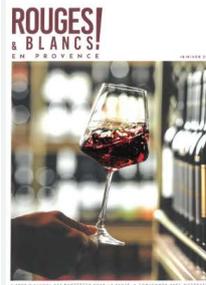
© Crédit photo : ED

Lorraine Oddo

© Crédit photo : ED

À 36 ans, Lorraine Oddo ne cultive pas seulement la vigne : elle y insuffle une vision. Derrière son regard déterminé et son aisance discrète, cette entrepreneuse incarne une nouvelle génération de vigneronnes, affranchies des codes mais bien enracinées dans les terroirs. De la Provence aux vignobles de Stellenbosch, en passant par les pentes volcaniques de la Sicile, Lorraine trace un sillon original dans un monde du vin en pleine mutation. Le vin, une aventure familiale Son histoire avec la vig...

Article avec accès abonnés: https://www.pressagrime.fr/article/lorraine-oddo-la-vigne-en-audace_1203776



Edition : **Hiver 2024 P.51-53**
 Famille du média : **Médias spécialisés
 grand public**
 Périodicité : **Annuelle**
 Audience : **N.C.**

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE ROUGE · DÉGUSTATION SPÉCIAL 15 € | 25 €



Coup de Cœur
**CHÂTEAU
 DU SEUIL**

93 / 100

Cuvée Grand Seuil - Millésime 2019

25 €

Grenache 60 %, Syrah 40 %

« Une robe pourpre profonde. Le nez est évolué sur des notes végétales avec des nuances de tabac et de cerises à l'eau de vie. La bouche est vive tout en étant suave et se développe sur les fruits rouges et noirs confits. De la longueur. »

4690 route du Seuil - 13540 Aix-en-Provence

Tél. : 04 42 92 15 99 - chateauduseuil.com



**CHÂTEAU
 DE BEAUPRÉ**

92 / 100

Cuvée Collection du Château - Millésime 2022

24,50 € - BIO

Syrah 50 %, Cabernet-Sauvignon 50 %

« Une robe pourpre. Le nez est puissant sur la garrigue et les notes aromatiques provençales ; il évolue sur les fruits noirs et les nuances épicées. La bouche est équilibrée sur les fruits confits et les notes épicées. »

RN 7 - 13760 Saint-Cannat

Tél. : 04 42 57 33 59 - beaupre.fr



**DOMAINE
 D'EOLE**

92 / 100

Millésime 2021

15,50 € - BIO

Syrah 45 %, Grenache 45 %, Carignan 10 %

« Une robe pourpre limpide. Le nez est sur les fruits rouges et noirs avec des nuances d'herbe fraîche coupée. La bouche est généreuse et équilibrée, sur les fruits confits avec de la vivacité. Finale très agréable. »

396 chemin des Pylons par D 24,

route de Mouriers

13810 Eygalières

Tél. : 04 90 95 93 70

domainedeole.com

LES TARIFS PUBLIÉS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS PAR LES VIGNERONS

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE ROUGE · DÉGUSTATION SPÉCIAL 15 € | 25 €

CHÂTEAU DE CALAVON

89 / 100

Millésime 2019

16 € - BIO

Syrah 70 %, Grenache 30 %

« Une robe pourpre profonde. Le nez est sur des notes végétales avec une évolution sur le sous-bois avec des nuances de pâtisserie. La bouche est ample et suave sur des notes de fruits confits et d'épices avec une belle longueur. »

12 avenue de Badonviller - 13410 Lambesc
Tél. : 04 42 57 15 37 - chateaudecalavon.com

DOMAINE ODDO VALLON DES GLAUGES

89 / 100

Millésime 2022

15,50 €

Syrah 60 %, Grenache 40 %

« Une robe pourpre. Le nez se développe sur les fruits rouges et noirs confits avec des nuances d'arômes. La bouche est suave et ronde sur les fruits confits. De la fraîcheur. »

Voie d'Aureille, Chemin des Glauges
13430 Eyguières
Tél. : 04 90 59 81 45
vallondesglauges.com

DOMAINE DE VALDITON

89 / 100

Cuvée Vallon des Anges - Millésime 2020

15 € - BIO

Syrah 60 %, Cabernet-Sauvignon 30 %, Grenache 10 %

« Une robe pourpre soutenue. Le nez est sur les fruits noirs, les fleurs de garigue et les herbes aromatiques. La bouche est suave et riche, avec de l'équilibre et une belle matière sur des notes confites. »

3900 route d'Eygalières - 13660 Orgon
Tél. : 04 90 73 08 12
valdition.com

DOMAINE DE BELAMBRÉE

88 / 100

Cuvée L'Effet papillon - Millésime 2021

17 € - BIO

Syrah 90 %, Mourvèdre 5 %, Grenache 5 %

« Une robe aux reflets rubis. Le nez est sur le confit de fruits rouges et les notes d'herbe fraîche coupée. La bouche est équilibrée sur les fruits confits et des notes herbacées agréables qui apportent de la fraîcheur au vin. »

2070 route du Scuil - 13540 Aix-en-Provence
Tél. : 04 42 28 04 77 - domainedeblemanbree.fr

CHÂTEAU SAINT-HILAIRE

87 / 100

Cuvée Prestige - Millésime 2019

13,80 €

Syrah 60 %, Cabernet-Sauvignon 30 %, Grenache 10 %

« Une robe pourpre profonde. Le nez est sur les fruits confits avec des nuances de pomme. La bouche est suave et longue sur des arômes évolués d'épices et de fleurs séchées. »

RD 19, route d'Aix - 13111 Coudoux
Tél. : 04 42 52 10 68 - chateau-saint-hilaire.fr

LES TARIFS PUBLIÉS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS PAR LES VIGNERONS

VIGNOBLES & DÉCOUVERTES SALON-DE-PROVENCE - ŒNOTOURISME

LES ALPILLES

TERRE DE VIN ET DE MISTRAL

Elles sont l'un des fleurons de la Provence... Entre le pays salonais et le territoire arlésien, les Alpilles dressent leurs falaises de calcaire comme pour affronter le Mistral qui souffle ici au plus près du Rhône, et donc au plus fort aussi. Avec le village des Baux-de-Provence en place forte touristique (il est visité annuellement par 1,5 million de touristes), les Alpilles proposent aussi les produits d'un terroir exceptionnel : l'huile d'olive et le vin. On dit souvent que pour bien comprendre un vin, il faut aller voir l'endroit où il est élaboré : c'est encore plus vrai ici où, en découvrant ces terres calcaires blotties au pied des falaises, on comprend mieux d'où le vin tient sa race et sa chaleur gourmande.

Partez donc à la découverte des caves partenaires de Vignobles & découvertes.

VALLON DES GLAUGES

À ne pas manquer de mai à septembre, la terrasse panoramique du Domaine et son bar à vins avec une vue imprenable sur le Massif des Alpilles. Un petit blanc Cuvée Iris ou un rosé de la Collection Oddo et le Nirvana est à portée de mains...

Voie d'Aureille - Chemin des Glauges - 13430 EYGUIÈRES

Tél. : **04 90 59 81 45**

vallondesglauges.com



MAS DE GOURGONNIER

Outre le vin, c'est aussi l'esprit Nature qui y est cultivé. Ici, le temps est suspendu pendant une demi-journée entre visite-dégustation, balade sur le sentier (40 mn) et emplettes provençales avant de repartir : huile d'olive du domaine, riz de Camargue, miel, conserves de légumes...

Le Destet, D78 - 13890 MOURIÈS

Tél. : **04 90 47 50 45**

mas-de-gourgonnier.delicenet.com

ELLE



MARSEILLE

ET SA REGION

BELLE SAISON

LE BEST OF
DES TERRASSES



O M B R A G E

PLAISIR PARTAGÉ

Le Bar des poètes a investi une vieille bâtisse pleine de charme et dotée d'une terrasse. Piments de Padrón (10 €), couteaux gratinés (16 €), terrine de grand-mère (taureau et cochon, 14 €)... Un lieu convivial, nickel pour un apéro-dînette !
24, avenue Frédéric-Mistral, Les Saintes-Maries-de-la-Mer (13). @bardespoetes



ZINZIN

E P I C U R I E N

COOL AFTERWORK

Entre bar à tapas et restaurant traditionnel, Le Poisson rouge se déploie en terrasse aux beaux jours et s'anime en afterwork jusqu'à 1 h du matin. Ce repaire épicurien propose des vins de domaine et des assiettes à partager (tataki d'espadon, petits farcis provençaux, brochettes de lotte et chorizo, ceviche de thon... 8-14 €). Vins : 27-38 € la bouteille.

1, rue Briffaut, Marseille 5^e. Tél. : 049137 1130.

@lepoissonrouge.comas

E P I C E

SEXY VEGGIES

Mi-épicerie mi-cantine, Zinzin est devenu le spot cool d'Endoume. Sa grande terrasse propose des recettes pleines de peps : fregola sarda et légumes du jour, œufs mimosa-mayo végétale au pimenton (safe pour les futures mamans), kuku sabzi (omelette iranienne aux herbes)... Entrées 7-8 €, plats 15-18 €.

18, rue Guy-de-Combaud-Roquebrune, Marseille 7^e.

Tél. : 06 62 50 78 69. @zinzin_cantine_marseille



La Terrasse du Vallon est un nouveau bar à vin en plein air, situé au cœur du domaine du Vallon des Glauges. Cuvées maison, rosé pétillant et crus signés Oddo... La sélection est top !
Verres 4,50-9,50 €. ●●●

Voie d'Aureille, Eyguières (13). Tél. : 0490 59 81 45. vallondesglauges.com



TOUS DEHORS !

Les nouveaux spots, les éphémères, les relookés... nos meilleures adresses pour chiller en terrasse.

PAR AMANDINE PLACE

MARSEILLE



BASTIDE DE BOULBON



PLUS BELLE LA VUE

Les jardins de la Citadelle de Marseille (fort Saint-Nicolas) sont accessibles gratuitement aux Marseillais. Ici, chill garanti grâce à trois spots, tous avec vue : sandwiches de La Cantine, apéros à La Guinguette, glaces signées Maison Charlie, à savourer face à Notre-Dame-de-la-Garde. Tous les jours, de midi à 22 h.

Montée du Souvenir-Français, Marseille 7^e.
citadelledemarseille.org

CITADELLE DE MARSEILLE

TYPIQUE

TABLE D'AUTEUR

La terrasse en pierre de la Bastide de Boulbon fleurit bon la Provence. Entre fontaine fleurie et tables en fer forgé, le jeune chef Alexandre Loisel, natif du village, signe des menus fins en trois ou cinq étapes (39-59 €) qui changent chaque semaine : fleur de courgette farcie, gelée d'eau de tomate et crabe... À savourer en plein air, ouvert uniquement le soir. Rue de l'Hôtel-de-Ville, Boulbon (13). Tél. : 0490931111. labastidedeboulbon.com



CONFIDENTIEL

BAR FESTIF

Niché dans le domaine La Pierre blanche et ouvert seulement à la belle saison, le lounge l'Ambar by l'Opale accueille ses convives sur des fauteuils cosy pour admirer le coucher de soleil. Les cocktails sont créatifs (Écorce de lune, 15 €) et les tapas, un régal. Musique live éclectique. Du jeudi au lundi, 18 h-23 h. 2950, route d'Orgon, Eygalières (13). domainelapierreblanche.com

Au Bistrot Jaja, Jeanne Rutten, passée par le Relais du Castellet et les cuisines des Marcon, concocte, avec son mari, une cuisine alliant terroir et talent, servie sur la terrasse ornée d'oliviers : pommes de terre farcies aux pieds et joues de cochon, rognons de veau sauce porto, fraises pochées... Menu midi en semaine : 37 €. ●●●

45, avenue de la Vallée-des-Baux, Maussane-les-Alpilles (13). Tél. : 0490936062. @bistrotjaja_maussane

LE FIGARO
et vous.

VIN

DE LA PROVENCE À L'AFRIQUE
DU SUD, L'EXTENSION DES
DOMAINES DE LA FAMILLE ODDO

PAGE 27

Les Oddo, puissance montante du monde du vin

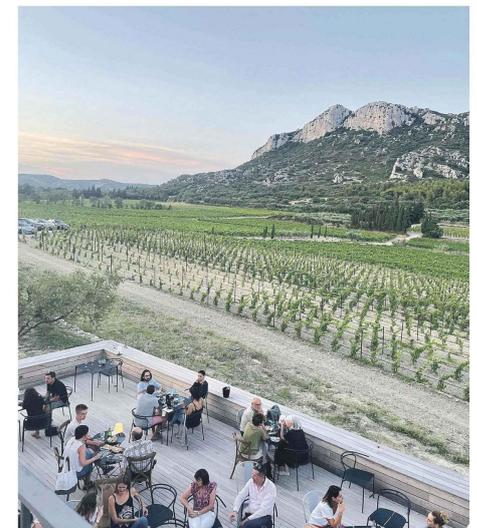
Des coteaux des Alpilles à l'Afrique du Sud, en passant par Sancerre et la Sicile, la famille développe ses domaines à grande vitesse. Elle y associe des structures œnotouristiques de tous types.

Stéphane Reynaud

Le monde du vin est en pleine mutation, les cartes sont rebattues, les acteurs de demain ne seront pas forcément ceux d'hier. La famille Oddo fait irruption dans ce paysage viticole mouvant avec un appétit et une énergie rare. Peu se souviennent qu'ils furent un temps propriétaires de deux domaines, à Saint-Émilion. C'était au siècle dernier. D'ailleurs, leur vraie histoire bachique commence dans la commune d'Eyguières, dans les Alpilles (13), il y a seulement une dizaine d'années. Lorraine Oddo, alors âgée de 25 ans, se voit confier par son père, Pascal Oddo, le développement de l'activité

vin de la famille. Les Oddo sont banquiers depuis plusieurs générations mais la diversification de leurs activités passe par les secteurs de l'énergie et des forêts – confiés à Axel, le frère aîné de Lorraine – et la viticulture.

En contrebas des Opies, le domaine du Vallon des Glauges – du nom d'un iris sauvage – compte 70 hectares, dont 50 hectares de vigne en appellation Coteaux d'Aix. Une petite partie est classée en IGP Alpilles. Ici, à plus de 300 mètres d'altitude, l'hiver est rude, les températures peuvent être insoutenables durant l'été et le vent rend fou : « Nous sommes dans un goulot d'étranglement. Le mistral souffle ici si fort



qu'il abîme le végétal. En contrepartie, il nous épargne les maladies», commente Lorraine Oddo, qui a vite converti le domaine en culture biologique.

Affiner la gamme

La partie supérieure du vignoble, la plus intéressante, est située dans l'ancien lit de la Durance. Les sols sont composés de galets roulés semblables à ceux des vignes de Châteauneuf-du-Pape. Les autres parcelles se révèlent plus argileuses. Lorraine Oddo a replanté les deux tiers de la surface de vigne préexistante et planté sur les plaines jusque-là dédiées à un élevage de taureaux. L'ensemble est irrigué

« car certaines années sont très sèches mais l'idée est bien de travailler le plus possible sans recourir à l'irrigation. Comme beaucoup, nous cherchons à revenir à des méthodes ancestrales tout en recourant aux outils d'aujourd'hui », reprend-elle. Pour les sujets liés à la vinification et au vignoble, elle est épaulée par les consultants Florent Dumeau et Éric Moro. La production est partagée entre le vin rosé (60 %), le rouge (10 %) et le blanc, en augmentation, pour un total de 450 000 bouteilles par an. « Quand nous avons repris le domaine, il était au bord du dépôt de bilan. Le sujet financier était complexe. Mais nous devrions être rentables cette année. Maintenant, il reste à régler la question du management... »

Lorraine Oddo compte parmi les entrepreneurs dynamiques de la filière, dans la catégorie « autodidactes qui apprennent vite de leurs erreurs ». « Nous avons dû développer notre offre. En effet, quand je me suis rendu pour la première fois aux États-Unis pour vendre notre vin rosé, j'ai compris que ce serait très difficile si nous avions un seul produit à proposer. » Forte de ce constat, la famille Oddo se donne tout de suite les moyens de son développement et multiplie les acquisitions. Aujourd'hui, Lorraine Oddo dirige et développe six propriétés réparties entre la région de Western Cape en Afrique du Sud, Sancerre et la Provence en France, et la Sicile. Dans chacun de ces domaines, il s'agit d'affiner la gamme, lancer de nouvelles cuvées, tester, s'adapter. Notons que les tarifs de la plupart des cuvées restent très raisonnables, oscillant entre 13 euros et 25 euros.

Au Vallon des Gauges, la nouvelle gamme Iris, facile d'accès, présente un blanc 2024 (clairette, rolle et viognier) aux arômes d'agrumes, rond et gourmand en bouche. La gamme Oddo, plus statutaire, propose un blanc (sauvignon, clairette, rolle) au nez de jasmin, plus complexe, plus structuré et gastronomique. Il y a aussi Lumière, un blanc de noir réalisé sur une base de cinsault, un vin lé-

ger et singulier. Désormais, le Vallon des Gauges se décline aussi en rosé effervescent « sans prétention » précise la patronne. Ce vin est tout aussi accessible (15 €). Le domaine est encore à l'origine d'un liqueux à base de viognier, très marqué par les arômes de poire, sans la lourdeur et la sucrosité de beaucoup de jus de ce type. La rupture de stock de cette micro-production trahit son succès auprès de ceux qui l'ont goûté.

Du côté de Sancerre et du domaine du Piton, les vins se montrent plus gras, plus amples, marqués par les arômes de pierre à fusil, gouleyants à souhait. Malheureusement, en raison des conditions météorologiques, la dernière récolte a été catastrophique. La viticulture n'est pas une science exacte.

Une séance de dégustation avec la propriétaire est un voyage qui se poursuit avec le Serra Ferdinanda 2023, un blanc sicilien issu des cépages de griglio et de sauvignon blanc, qu'elle produit avec la famille Planeta, dans le sud de la Sicile. Le blanc est marqué par les arômes floraux, il présente une belle acidité, de la rondeur, ne s'embarasse pas de détail et prend toute la bouche. Il ne manque pas de caractère. Le Serra Ferdinanda rosé 2024, réalisé à partir de syrah et de sangiovese, se montre tout aussi unique, marqué lui aussi par la salinité. Quant au rouge, sur une base de nero d'avola et de syrah « il est comme une vieille femme sicilienne, dure au début, mais qui donne vite le meilleur d'elle-même », s'amuse Lorraine Oddo.

Viandes grillées et oursins

On passe ensuite à Tarentaal, une nouvelle cuvée créée il y a peu dans le domaine sud africain de Stellenbosch. Tarentaal, dominé par le merlot, est d'un point de vue stylistique proche du « Chant », un autre de ses best-sellers de l'hémisphère Sud. La star des vins Oddo sur place reste Taaibosch, un rouge complexe et puissant, profond mais dont la buvabilité est étonnante. Ces mêmes domaines produisent aussi Mrs Müller, une liqueur de

gin marquée par les arômes de miel et de thé rooibos. Aucune piste n'est négligée par la famille.

Aujourd'hui, une autre priorité de l'entreprise semble être l'accueil des visiteurs. Le domaine s'apprête à ouvrir à la location, dès cet été, la maison située sur le domaine. Ici aussi, l'œnotourisme est un sujet sérieux. Avec les beaux jours, la salle de dégustation et la terrasse du domaine des Gauges se transforment en bar à vin. On y déguste viandes grillées et oursins. Des food-trucks viennent élargir l'offre. Le site est également utilisé pour des mariages. Des cours de yogas sont proposés sur la terrasse. Une autre forme d'expérience est proposée par Lorraine Oddo en Sicile, en version « immersion au cœur de la nature », dans une ancienne étable ou bien en bord de mer. En Afrique du Sud, la famille met en location une luxueuse et moderne villa au cœur des vignes. Qu'il s'agisse de vin ou d'hospitalité, l'offre est large. L'entreprise est agile, sa dirigeante se montre réactive, rapide. Nul ne doute que les domaines Oddo vont trouver la configuration idéale pour continuer leur extension. ■



Les Oddo, puissance montante du monde du vin



Avec les beaux jours, la salle de dégustation et la terrasse du domaine du Vallon des Glauges se transforment en bar à vin. Lorraine Oddo, présidente et cogérante des domaines Oddo.

ODDO

(60 %), le rouge (10 %) et le blanc, en augmentation, pour un total de 450 000 bouteilles par an. « Quand nous avons repris le domaine, il était au bord du dépôt de bilan. Le sujet financier était complexe. Mais nous devrions être rentables cette année. Maintenant, il reste à régler la question du management... »

Lorraine Oddo compte parmi les entrepreneuses dynamiques de la filière,

dans la catégorie « autodidactes qui apprennent vite de leurs erreurs ». « Nous avons dû développer notre offre. En effet, quand je me suis rendu pour la première fois aux États-Unis pour vendre notre vin rosé, j'ai compris que ce serait très difficile si nous avions un seul produit à proposer. » Forte de ce constat, la famille Oddo se donne tout de suite les moyens de son développement et multiplie les acquisitions. Aujourd'hui, Lorraine Oddo dirige et développe six propriétés réparties entre la région de Western Cape en Afrique du Sud, Sancerre et la Provence en France, et la Sicile. Dans chacun de ces domaines, il s'agit d'affiner la gamme, lancer de nouvelles cuvées, tester, s'adapter. Notons que les tarifs de la plupart des cuvées restent très raisonnables, oscillant entre 13 euros et 25 euros.

Au Vallon des Glauges, la nouvelle gamme Iris, facile d'accès, présente un blanc 2024 (clairette, rolle et viognier) aux arômes d'agrumes, rond et gourmand en bouche. La gamme Oddo, plus statutaire, propose un blanc (sauvignon, clairette, rolle) au nez de jasmin, plus complexe, plus structuré et gastronomi-

que. Il y a aussi Lumière, un blanc de noir réalisé sur une base de cinsault, un vin léger et singulier. Désormais, le Vallon des Glauges se décline aussi en rosé effervescent « sans prétention » précise la patronne. Ce vin est tout aussi accessible (15 €). Le domaine est encore à l'origine d'un liqueur à base de viognier, très marqué par les arômes de poire, sans la lourdeur et la sucrosité de beaucoup de jus de ce type. La rupture de stock de cette micro-production trahit son succès auprès de ceux qui l'ont goûté.

Du côté de Sancerre et du domaine du Piton, les vins se montrent plus gras, plus amples, marqués par les arômes de pierre à fusil, gouleyants à souhait. Malheureusement, en raison des conditions météorologiques, la dernière récolte a été catastrophique. La viticulture n'est pas une science exacte.

Une séance de dégustation avec le propriétaire est un voyage qui se poursuit avec le Serra Ferdinandea 2023, un blanc sicilien issu des cépages de griglio et de sauvignon blanc, qu'elle produit avec la famille Planeta, dans le sud de la Sicile. Le blanc est marqué par les arômes floraux, il présente une belle acidité, de la rondeur, ne s'embarasse pas de détail et prend toute la bouche. Il ne manque pas de caractère. Le Serra Ferdinandea rosé 2024, réalisé à partir de syrah et de sangiovese, se montre tout aussi unique, marqué lui aussi par la salinité. Quant au rouge, sur une base de nero d'avola et de syrah « il est comme une vieille femme sicilienne, dure au début, mais qui donne vite le meilleur d'elle-même », s'amuse Lorraine Oddo.

Viandes grillées et oursins

On passe ensuite à Tarentaal, une nouvelle cuvée créée il y a peu dans le domaine sud africain de Stellenbosch. Tarentaal, dominé par le merlot, est d'un point de vue stylistique proche du « Chant », un autre de ses best-sellers de l'hémisphère Sud. La star des vins Oddo sur place reste Taalbosch, un rouge complexe et puissant, profond mais dont la buvabilité est étonnante. Ces mêmes domaines produisent aussi Mrs Müller, une liqueur de gin marquée par les arômes de miel et de thé rooibos. Aucune piste n'est négligée par la famille.

Aujourd'hui, une autre priorité de l'entreprise semble être l'accueil des visiteurs. Le domaine s'apprête à ouvrir à la location, dès cet été, la maison située sur le domaine. Ici aussi, l'œnotourisme est un sujet sérieux. Avec les beaux jours, la salle de dégustation et la terrasse du domaine des Glauges se transforment en bar à vin. On y déguste viandes grillées et oursins. Des food-trucks viennent élargir l'offre. Le site est également utilisé pour des mariages. Des cours de yogas sont proposés sur la terrasse. Une autre forme d'expérience est proposée par Lorraine Oddo en Sicile, en version « immersion au cœur de la nature », dans une ancienne étable ou bien en bord de mer. En Afrique du Sud, la famille met en location une luxueuse et moderne villa au cœur des vignes. Qu'il s'agisse de vin ou d'hospitalité, l'offre est large. L'entreprise est agile, sa dirigeante se montre réactive, rapide. Nul ne doute que les domaines Oddo vont trouver la configuration idéale pour continuer leur extension. ■

Stéphane Reynaud

Des coteaux des Alpilles à l'Afrique du Sud, en passant par Sancerre et la Sicile, la famille développe ses domaines à grande vitesse. Elle y associe des structures œnotouristiques de tous types.

Le monde du vin est en pleine mutation, les cartes sont rebattues, les acteurs de demain ne seront pas forcément ceux d'hier. La famille Oddo fait irruption dans ce paysage viticole mouvant avec un appétit et une énergie rare. Peu se souviennent qu'ils furent un temps propriétaires de deux domaines, à Saint-Émilion. C'était au siècle dernier. D'ailleurs, leur vraie histoire bachique commence dans la commune d'Eyguières, dans les Alpilles (13), il y a seulement une dizaine d'années. Lorraine Oddo, alors âgée de 25 ans, se voit confier par son père, Pascal Oddo, le développement de l'activité vin de la famille. Les Oddo sont banquiers depuis plusieurs générations mais la diversification de leurs activités passe par les secteurs de l'énergie et des forêts – confiés à Axel, le frère aîné de Lorraine – et la viticulture.

En contrebas des Opies, le domaine du Vallon des Glauges – du nom d'un iris sauvage – compte 70 hectares, dont 50 hectares de vigne en appellation Coteaux d'Aix. Une petite partie est classée en IGP Alpilles. Ici, à plus de 300 mètres d'altitude, l'hiver est rude, les températures peuvent être insoutenables durant l'été et le vent rend fou : « Nous sommes dans un goulot d'étranglement. Le mistral souffle ici si fort qu'il abîme le végétal. En contrepartie, il nous épargne les maladies », commente Lorraine Oddo, qui a vite converti le domaine en culture biologique.

Affiner la gamme

La partie supérieure du vignoble, la plus intéressante, est située dans l'ancien lit de la Durance. Les sols sont composés de galets roulés semblables à ceux des vignes de Châteauneuf-du-Pape. Les autres parcelles se révèlent plus argileuses. Lorraine Oddo a replanté les deux tiers de la surface de vigne préexistante et planté sur les plaines jusque-là dédiées à un élevage de taureaux. L'ensemble est irrigué « car certaines années sont très sèches mais l'idée est bien de travailler le plus possible sans recourir à l'irrigation. Comme beaucoup, nous cherchons à revenir à des méthodes ancestrales tout en recourant aux outils d'aujourd'hui », reprend-elle. Pour les sujets liés à la vinification et au vignoble, elle est épaulée par les consultants Florent Dumeau et Éric Moro. La production est partagée entre le vin rosé

Accueil > Domaines et vigneron

Avec six domaines à travers le monde, comment la famille Oddo s'impose comme une puissance montante du vin

Par **Stéphane Reynaud**

Publié le 26 avril 2025 à 12h30

Vin

[Copier le lien](#)



Avec six domaines à travers le monde, comment la famille Oddo s'impose comme une puissance montante du vin

Des coteaux des Alpilles à l'Afrique du Sud, en passant par Sancerre et la Sicile, la famille développe ses domaines à grande vitesse. Elle y associe des structures œnotouristiques de tous types.

Le monde du vin est en pleine mutation, les cartes sont rebattues, les acteurs de demain ne seront pas forcément ceux d'hier. La famille Oddo fait irruption dans ce paysage viticole mouvant avec un appétit et une énergie rare. Peu se souviennent qu'ils furent un temps propriétaires de deux domaines, à Saint-Émilion. C'était au siècle dernier. D'ailleurs, leur vraie histoire bachique commence dans la commune d'Eyguières, dans les Alpilles (13), il y a seulement une dizaine d'années. Lorraine Oddo, alors âgée de 25 ans, se voit confier par son père, Pascal Oddo, le développement de l'activité vin de la famille. Les Oddo sont banquiers depuis plusieurs générations mais la diversification de leurs activités passe par les secteurs de l'énergie et des forêts confiés à Axel, le frère aîné de Lorraine - et la viticulture.

12:30 UTC

En contrebas des Opies, le domaine du Vallon des Glauges du nom d'un iris sauvage - compte 70 hectares, dont 50 hectares de vigne en appellation Coteaux d'Aix. Une petite partie est classée en IGP Alpilles. Ici, à plus de 300 mètres d'altitude, l'hiver est rude, les températures peuvent être insoutenables durant l'été et le vent rend fou : «*Nous sommes dans un goulot d'étranglement. Le mistral souffle ici si fort qu'il abîme le végétal. En contrepartie, il nous épargne les maladies*», commente Lorraine Oddo, qui a vite converti le domaine en culture biologique.

«*Revenir à des méthodes*»

La partie supérieure du vignoble, la plus intéressante, est située dans l'ancien lit de la Durance. Les sols sont composés de galets roulés semblables à ceux des vignes de Châteauneuf-du-Pape. Les autres parcelles se révèlent plus argileuses. Lorraine Oddo a replanté les deux tiers de la surface de vigne préexistante et planté sur les plaines jusque-là dédiées à un élevage de taureaux. L'ensemble est irrigué «*car certaines années sont très sèches mais l'idée est bien de travailler le plus possible sans recourir à l'irrigation. Comme beaucoup, nous cherchons à revenir à des méthodes ancestrales tout en recourant aux outils d'aujourd'hui*», reprend-elle. Pour les sujets liés à la vinification et au vignoble, elle est épaulée par les consultants Florent Dumeau et Éric Moro. La production est partagée entre le vin rosé (60 %), le rouge (10 %) et le blanc, en augmentation, pour un total de 450.000 bouteilles par an. «*Quand nous avons repris le domaine, il était au bord du dépôt de bilan. Le sujet financier était complexe. Mais nous devrions être rentables cette année. Maintenant, il reste à régler la question du management...*»

Lorraine Oddo compte parmi les entrepreneuses dynamiques de la filière, dans la catégorie «*autodidactes qui apprennent vite de leurs erreurs*». «*Nous avons dû développer notre offre. En effet, quand je me suis rendu pour la première fois aux États-Unis pour vendre notre vin rosé, j'ai compris que ce serait très difficile si nous avions un seul produit à proposer.*» Forte de ce constat, la famille Oddo se donne tout de suite les moyens de son développement et multiplie les acquisitions. Aujourd'hui, Lorraine Oddo dirige et développe six propriétés réparties entre la région de Western Cape en Afrique du Sud, Sancerre et la Provence en France, et la Sicile. Dans chacun de ces domaines, il s'agit d'affiner la gamme, lancer de nouvelles cuvées, tester, s'adapter. Notons que les tarifs de la plupart des cuvées restent très raisonnables, oscillant entre 13 euros et 25 euros.

Au Vallon des Glauges, la nouvelle gamme Iris, facile d'accès, présente un blanc 2024 (clairette, rolle et viognier) aux arômes d'agrumes, rond et gourmand en bouche. La gamme Oddo, plus statutaire, propose un blanc (sauvignon, clairette, rolle) au nez de jasmin, plus complexe, plus structuré et gastronomique. Il y a aussi Lumière, un blanc de noirs réalisé sur une base de cinsault, un vin léger et singulier. Désormais, le Vallon des Gauges se décline aussi en rosé effervescent « *sans prétention* » précise la patronne. Ce vin est tout aussi accessible (15 €). Le domaine est encore à l'origine d'un liquoreux à base de viognier, très marqué par les arômes de poire, sans la lourdeur et la sucrosité de beaucoup de jus de ce type. La rupture de stock de cette microproduction trahit son succès auprès de ceux qui l'ont goûté.

Aucune piste n'est négligée par la famille

Du côté de Sancerre et du domaine du Piton, les vins se montrent plus gras, plus amples, marqués par les arômes de pierre à fusil, gouleyants à souhait. Malheureusement, en raison des conditions météorologiques, la dernière récolte a été catastrophique. La viticulture n'est pas une science exacte.

Une séance de dégustation avec la propriétaire est un voyage qui se poursuit avec le Serra Ferdinandea 2023, un blanc sicilien issu des cépages de griglio et de sauvignon blanc, qu'elle produit avec la famille Planeta, dans le sud de la Sicile. Le blanc est marqué par les arômes floraux, il présente une belle acidité, de la rondeur, ne s'embarrasse pas de détail et prend toute la bouche. Il ne manque pas de caractère. Le Serra Ferdinandea rosé 2024, réalisé à partir de syrah et de sangiovese, se montre tout aussi unique, marqué lui aussi par la salinité. Quant au rouge, sur une base de nero d'avola et de syrah « *il est comme une vieille femme sicilienne, dure au début, mais qui donne vite le meilleur d'elle-même* », s'amuse Lorraine Oddo.

» *LIRE AUSSI* - Rencontre avec la famille Oddo, propriétaire de six domaines viticoles à travers le globe

On passe ensuite à Tarentaal, une nouvelle cuvée créée il y a peu dans le domaine sud africain de Stellenbosch. Tarentaal, dominé par le merlot, est d'un point de vue stylistique proche du « Chant », un autre de ses best-sellers de l'hémisphère Sud. La star des vins Oddo sur place reste Taaibosch, un rouge complexe et puissant, profond mais dont la buvabilité est étonnante. Ces mêmes domaines produisent aussi Mrs Müller, une liqueur de gin marquée par les arômes de miel et de thé rooibos. Aucune piste n'est négligée par la famille.

Aujourd'hui, une autre priorité de l'entreprise semble être l'accueil des visiteurs. Le domaine s'apprête à ouvrir à la location, dès cet été, la maison située sur le domaine. Ici aussi, l'oenotourisme est un sujet sérieux. Avec les beaux jours, la salle de dégustation et la terrasse du domaine des Gauges se transforment en bar à vin. On y déguste viandes grillées et oursins. Des food-trucks viennent élargir l'offre. Le site est également utilisé pour des mariages. Des cours de yogas sont proposés sur la terrasse. Une autre forme d'expérience est proposée par Lorraine Oddo en Sicile, en version « immersion au coeur de la nature », dans une ancienne étable ou bien en bord de mer. En Afrique du Sud, la famille met en location une luxueuse et moderne villa au coeur des vignes. Qu'il s'agisse de vin ou d'hospitalité, l'offre est large. L'entreprise est agile, sa dirigeante se montre réactive, rapide. Nul ne doute que les domaines Oddo vont trouver la configuration idéale pour continuer leur extension.





LA CHRONIQUE

L'EXCEPTION

SERRA FERDINANDEA

DE JEAN-FRANCIS PÉCRRESSE

Voilà longtemps qu'Empédocle n'a plus donné de nouvelles. Mais, avec le réveil de l'activité volcanique, ces temps-ci, on pourrait bien l'entendre à nouveau gronder. Si ce volcan sous-marin, entre la Sicile et Pantelleria, porte le nom du poète-philosophe de l'antique Agrigente, peut-être est-ce parce que celui-ci croyait à la réincarnation ? Alors, de siècle en siècle, Empédocle se manifeste. La dernière fois, ce fut en avril 2007 et la côte sud de la Sicile en trembla. Mais, en mer, rien n'apparut cette fois. Ce ne fut pas comme en juillet 1831 où le volcan entra tant en éruption qu'il en forma une petite île, aussitôt convoitée par Ferdinand II de Bourbon, roi de Naples et de Sicile. L'affaire fut croquignolesque. Les Anglais puis les Français vinrent à leur tour s'emparer de cet îlot, qui se replia, six mois après, quelques mètres sous la surface. De Ferdinandea, demeure le souvenir d'une île éphémère, que perpétue un domaine viticole perché à 400 mètres au-dessus de la mer, tout proche de Sambuca di Sicilia. Acquis par le financier Pascal Oddo et sa fille Lorraine, issus d'une famille aux lointaines racines siciliennes, la quarantaine d'hectares de vignes est exploitée par une ancienne et très respectable famille de l'île. Assez tôt, en effet, les Planeta eurent l'intuition que l'avenir du vignoble sicilien serait dans l'élite, pas dans la cavalerie. En peu de

temps, l'association des deux familles a fait de Serra Ferdinandea une marque italienne de référence, dont le moindre des mérites n'est pas d'être capable de produire un très bon rosé. Une exception indubitablement, car cette couleur n'est pas celle de l'Italie, laquelle, l'été, préfère le blanc. Question de climat sûrement, de cépages aussi, de manque de savoir-faire et par-dessus tout, de volonté. Le rosé 2024 de Serra Ferdinandea confirme, lui, les éminentes qualités d'arômes, très floraux, et de fraîcheur, un brin saline, de ce jus à base de nero d'avola. Récoltés à la main entre fin août et début septembre, les raisins sont gardés en chambre froide puis vinifiés à la provençale. Ce rosé est à la meilleure école. Serra Ferdinandea rosé 2004, sicilia. 13,50 € la bouteille (par six), vallon-des-glauges.myshopify.com





Edition : N 05 - 2025 P.96-101
Journaliste : Henri Bonchat et Margaret-Mary MacDonald
Périodicité : Bimestrielle
Audience : 299599
Sujet du média : Lifestyle

AUTOMOBILE

ROAD TRIP

Échappée belle dans LES ALPILLES

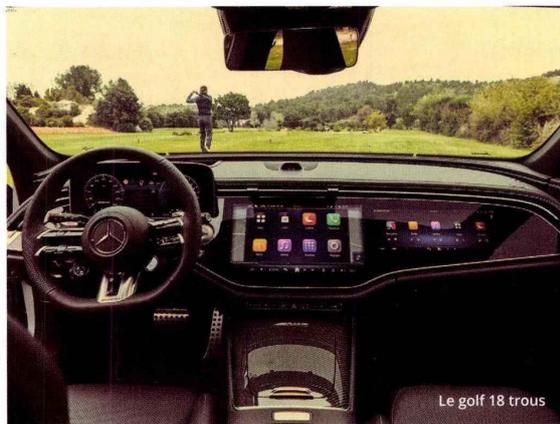
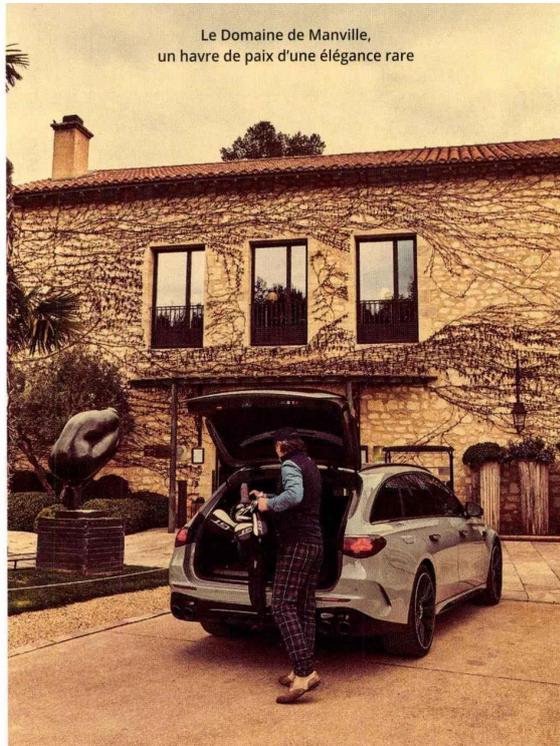
Par Henri Bonchat et Margaret-Mary MacDonald



EMBARQUEZ POUR LES ALPILLES À BORD DE LA MERCEDES-AMG E 53 HYBRID 4MATIC+ BREAK. VOUS DÉCOUVRIREZ DES VIGNOBLES LÉGENDAIRES ET DES VILLAGES PERCHÉS, TOUT EN ADMIRANT LES PAYSAGES BAINÉS DE LUMIÈRE.



Allée privée



Les Alpilles, massif provençal enveloppé de quiétude, incarnent à merveille la douceur de vivre méditerranéenne. Entre villages pittoresques aux ruelles pavées, champs d'oliviers argentés et vignobles généreux, ce coin de Provence attire depuis longtemps une pléiade de célébrités en quête de sérénité. Omar Sy, Michel Drucker, Tom Hardy ou encore Hugh Grant ont été séduits par l'atmosphère de la région. Pour découvrir ce décor idyllique, quoi de mieux que de prendre la route à bord de la Mercedes-AMG E 53 HYBRID 4MATIC+ ? Chaque aspect de ce break incarne l'esprit de la haute performance : son moteur six cylindres hybride rechargeable (585 chevaux) combiné à des tableaux de bord personnalisés AMG, une vaste console centrale

aux lignes fluides équipée de trois écrans, et un insert lumineux décoratif. Le volant comme les sièges associent confort et caractère sportif, garantissant une posture de conduite dynamique et une agilité remarquable grâce à la transmission intégrale.

En guise de touche finale, les appuie-tête avant arborent fièrement un logo AMG en relief, rappelant l'héritage du constructeur et son excellence dans le sport automobile.

Les paysages provençaux défilent derrière les grandes fenêtres panoramiques, dévoilant des vues spectaculaires. En passant par de charmants villages aux murs de pierre bordés d'oliviers centenaires et de lavande parfumée, la voiture s'engage dans les rues animées de Saint-Rémy-de-Provence, avec ses magasins artisanaux et ses galeries d'art. À l'heure du déjeuner, un arrêt s'impose à l'incontournable Bistrot de Saint-Rémy, qui propose une cuisine rustique et savoureuse dans un cadre bucolique.

UNE NATURE INSPIRANTE

Après avoir traversé le village perché des Baux-de-Provence et ses ruelles pavées où se mêlent histoire médiévale et charme pittoresque, direction le Domaine de Manville (SLH HOTEL), un établissement cinq étoiles. C'est un havre de paix d'une élégance rare, sublimé par l'accueil unique de son personnel, son golf et son restaurant étoilé.

Le coffre spacieux du break Mercedes-AMG E 53 peut facilement contenir tous les articles de voyage, en plus des sacs de golf pour profiter d'une après-midi sur le green. Niché entre les champs d'oliviers, ce terrain de golf de 18 trous, labellisé Ecocert, offre une évasion en pleine nature où des espèces animales protégées, telles que les canards, les oies sauvages et les grenouilles, trouvent un refuge. Après quelques heures passées sur le parcours, l'habitacle spacieux du véhicule offre un moment de détente et de sérénité. On découvre ensuite les installations raffinées du Domaine de Manville, dont la table étoilée, orchestrée par le chef belge Lieven van Aken. Formé à Anvers, il a acquis son expérience auprès de grands noms de la gastronomie, tels que Lionel Rigolet, Michel Guérard et Olivier Brulard. Aujourd'hui, Lieven van Aken crée des accords subtils et honore chaque produit avec générosité, notamment grâce aux légumes bio cultivés dans les jardins en permaculture du domaine.

Après le repas, le spa signé Esthederm prolonge l'atmosphère du lieu, offrant détente et régénération dans une atmosphère feutrée. Le confort exceptionnel des chambres bercées par le silence clôt la journée en douceur.

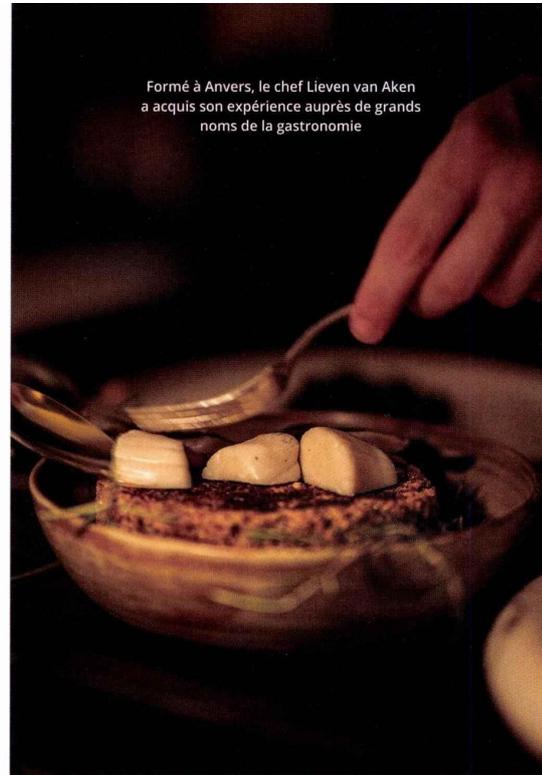
VIGNES ET TERRES SAUVAGES

Le lendemain matin, c'est avec le même plaisir que l'on s'installe de nouveau au volant de la Mercedes-AMG. Grâce à son moteur électrique de 120 kW lui conférant une autonomie record de près de 100 kilomètres, la voiture glisse en silence vers le Domaine de Trévallon. Née de l'impulsion visionnaire d'Éloi Dürrbach, cette propriété emblématique a été bâtie au prix d'un effort considérable lorsque Éloi, tout juste revenu de Paris après ses études d'architecture et de mathématiques, dynamite les sols calcaires pour planter des vignes sur ces terres sauvages. Les débuts sont difficiles, notamment avec la première vendange vinifiée en plein air en 1976, mais Éloi Dürrbach, fervent défenseur de la culture biologique – bien avant que cela devienne tendance –, a réussi à imposer ses vins, désormais très prisés par les connaisseurs. Aujourd'hui, c'est sa fille Ostiane qui dirige le domaine, avec la même passion que son père. Sur deux hectares, plantés principalement en marsanne, roussanne, chardonnay et grenache, elle produit des vins blancs corsés au bouquet délicat de fleurs et à l'amertume subtile, qui captivent instantanément les papilles les plus difficiles.

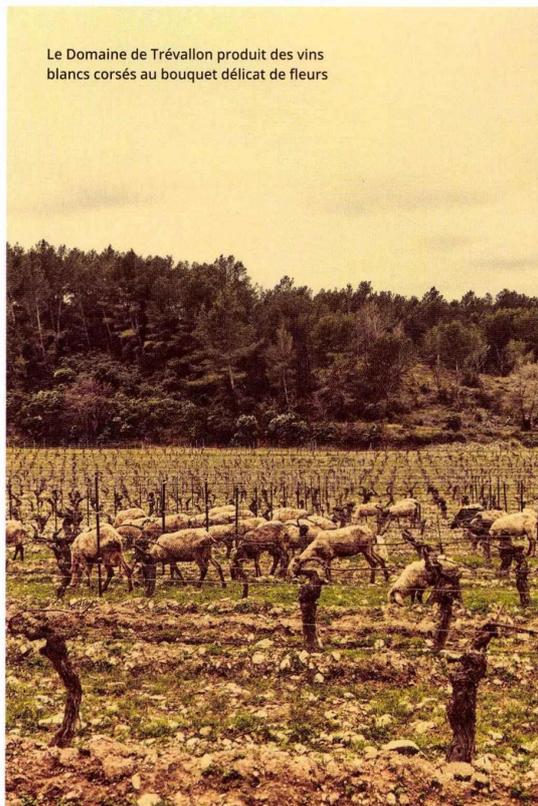
Après cette parenthèse, la Mercedes emprunte doucement la

« LIEVEN VAN AKEN CRÉE
DES ACCORDS SUTBLS
ET HONORE CHAQUE
PRODUIT AVEC GÉNÉROSITÉ,
NOTAMMENT GRÂCE AUX
LÉGUMES BIO CULTIVÉS
DANS LES JARDINS EN
PERMACULTURE DU
DOMAINE. »

LE DOMAINE DE MANVILLE



Formé à Anvers, le chef Lieven van Aken
a acquis son expérience auprès de grands
noms de la gastronomie

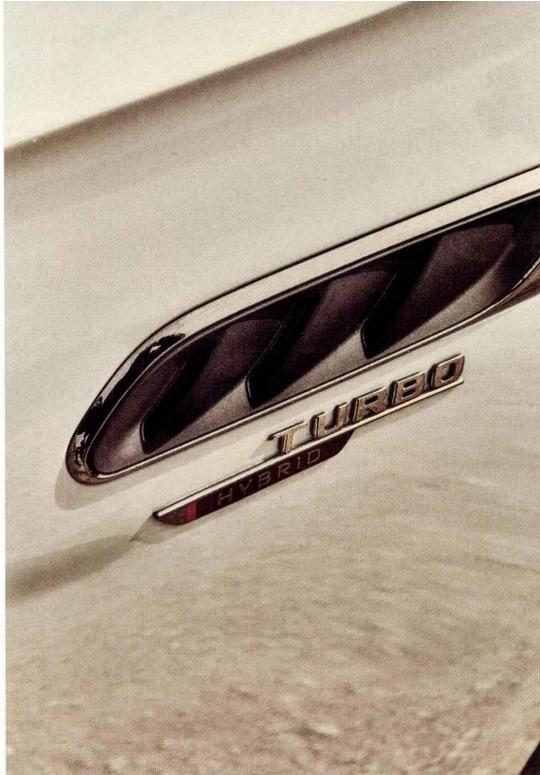


Le Domaine de Trévallon produit des vins
blancs corsés au bouquet délicat de fleurs



« NÉE DE L'IMPULSION VISIONNAIRE
D'ÉLOI DÜRRBACH, CETTE
PROPRIÉTÉ EMBLÉMATIQUE A
ÉTÉ BÂTIE AU PRIX D'UN EFFORT
CONSIDÉRABLE LORSQUE ÉLOI, TOUT
JUSTE REVENU DE PARIS APRÈS SES
ÉTUDES D'ARCHITECTURE ET DE
MATHÉMATIQUES, DYNAMITE LES
SOLS CALCAIRES POUR PLANTER DES
VIGNES SUR CES TERRES SAUVAGES. »

LE DOMAINE DE TRÉVALLON



direction du **Domaine ODDO** Vallon des Glauges, près d'Eyguières. À mesure que le véhicule progresse sur les routes tournantes des Alpilles, bordées de pins et d'oliviers, le paysage se fait de plus en plus sauvage et grandiose, dévoilant un panorama majestueux fait de collines rocheuses et de vignes alignées à perte de vue.

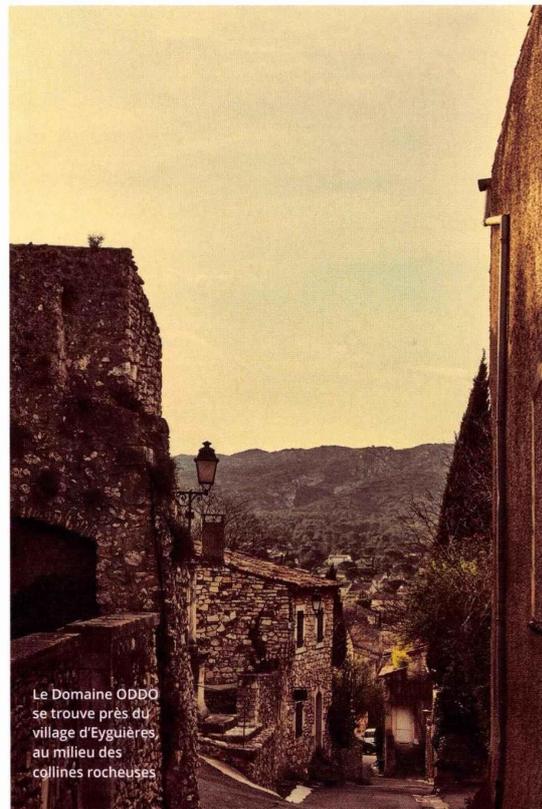
SÉRÉNITÉ ET ÉNERGIE

Ce domaine exceptionnel, méticuleusement réinventé par Pascal Oddo et sa fille Lorraine, traduit leur passion profonde pour le terroir provençal et ses richesses. Ici, tout a été pensé pour célébrer la beauté naturelle du lieu tout en proposant une expérience moderne et conviviale. Après une visite du chai, l'après-midi est consacré à une promenade au milieu des vignes, avec vue sur les roches calcaires du Mont Menu. D'ici quelques mois, le Domaine ODDO offrira à ses hôtes la possibilité de louer une grande maison – en cours de rénovation – surplombant l'ancien lit de la Durance où sont plantées les vignes aujourd'hui. Celle-ci fournira un service haut de gamme et sur mesure (piscine, yoga, vélo électrique à disposition, expériences uniques...) pour vivre des moments authentiques.

En attendant, nous allons passer la nuit à vingt minutes de là, au cœur du village d'Eyguières. Le Domaine ODDO y possède une charmante petite villa datant de 1658, avec cour intérieure, dont les trois chambres sont disponibles à la location.

Le lendemain, après le petit déjeuner, le cadre provençal est idéal pour une séance de yoga face aux vignes. Chaque inspiration profonde insuffle sérénité et énergie, le tout imprégné de la beauté naturelle environnante.

Le road trip s'achève en douceur, entre la magie des Alpilles et l'élégance sportive d'une voiture devenue complice du voyage. Chaque instant passé à bord de la Mercedes-AMG E 53 HYBRID 4MATIC+ Break, alliant confort et technologie raffinée, restera gravé comme une expérience inoubliable au cœur de paysages uniques.



Le Domaine ODDO se trouve près du village d'Eyguières, au milieu des collines rocheuses

« À MESURE QUE
LE VÉHICULE
PROGRESSE SUR
LES ROUTES
TOURNANTES
DES ALPILLES,
BORDÉES
DE PINS ET
D'OLIVIERS,
LE PAYSAGE SE
FAIT DE PLUS EN
PLUS SAUVAGE
ET GRANDIOSE,
DÉVOILANT
UN PANORAMA
MAJESTUEUX
FAIT DE
COLLINES
ROCHEUSES. »



**Mercedes-AMG E 53 HYBRID 4MATIC+
Break**

À partir de 115 950 € TTC.

**Modèle à l'essai doté du Pack AMG
Premium et du Pack Dynamic
Plus AMG.**

*lebistrotdesaintremy.fr
domainedemanville.fr
domainedetrevallon.com
vallondesgluges.com
lademeuredesalpilles.fr*

Edition : **23 mars 2025 P.8**Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**Périodicité : **Quotidienne**Audience : **556000**

En bref

EYGUIÈRES

Le Salon des vins

Le domaine du Vallon des Glauges organise la 16^e édition du Salon des vins et produits du terroir, dont la dernière journée se tient ce dimanche 23 mars de 10h à 17h. Au programme : dégustations exclusives, découvertes de nos cuvées phares et des produits du terroir, rencontres avec des producteurs locaux et des vignerons des plus belles régions viticoles.

Entrée : 5 €, incluant un verre à dégustation. Gratuit pour les enfants.

EYGUIÈRES

Un salon des vins organisé au Vallon des Glauges

Le domaine situé au pied des Alpilles organise ce samedi et dimanche la 16^e édition de ce salon mettant à l'honneur les vins et produits du terroir.

Ouverture de saison oblige, le Domaine Oddo Vallon des Glauges organise le 22 et 23 mars la 16^e édition de son Salon des vins & produits du terroir dans son écrin de verdure situé au pied des Alpilles. L'occasion pour les visiteurs de découvrir les nouvelles cuvées Coteaux d'Aix-en-Provence et IGP Alpilles de la cave.

Pour sa nouvelle édition, l'équipe au complet accueillera 17 exposants parmi lesquels dix domaines viticoles de Champagne, Bordeaux, Languedoc, Châteauneuf-du-Pape, Beaujolais Armagnac... La gastronomie sera aussi au rendez-vous avec tartinables, foie gras, truffes, fromages, fraises, miel ou glace des Alpilles. Labellisé en agriculture bio depuis fin 2023, le domaine a développé une activité de polyculture (huile d'olives-miel) avec un engagement fort pour l'environnement et le terroir. L'occasion de partager cette passion avec le public en organisant ces deux jours de rencontres avec des vigneron et producteurs passionnés par les produits du terroir. Un rendez-vous annuel chaleureux et



Les visiteurs pourront notamment profiter d'une vue imprenable depuis l'immense terrasse panoramique du domaine. / PHOTO J-PC.

dépaysant, grâce à l'immense terrasse panoramique du domaine, et son point de vue spectaculaire sur le massif des Alpilles.

Le domaine ne manquera pas de rythmer la saison estivale avec des événements et rendez-vous emblématiques dès le mois de juin, tels que les soi-

rées musicales, les séances de yoga face aux vignes, les projections de cinéma en plein air, le restaurant éphémère, ainsi que les mardis vigneron, qui permettront d'en apprendre davantage sur le domaine, son histoire et sa production, de la vigne au verre. Le programme complet de la saison 2025 sera

mis à disposition des visiteurs lors du salon.

J-PC.

Ce samedi 22 mars de 10 h à 18 h et dimanche 23 de 10 h à 17 h. Entrée : 5 €, incluant un verre à dégustation. Gratuit pour les enfants. Accès au domaine par la voie d'Aureille. Infos au 04 90 59 81 45.



En bref

À EYGUIÈRES Marché de producteurs au Vallon des Glauges



/ PHOTO DR-FAMILLE ODDO

Aujourd'hui de 10 h à 18 h et demain de 10 h à 17 h, le domaine des Alpilles accueille dix-sept exposants parmi lesquels dix domaines viticoles de plusieurs autres vignobles français, Champagne, Bordelais, Languedoc, vallée du Rhône, Beaujolais, ainsi qu'une dizaine de producteurs régionaux qui proposeront du foie gras, des tartinables, des macarons, les premières fraises de saison...

Le marché se déroule sur l'immense terrasse panoramique du domaine, avec une vue imprenable sur le massif des Alpilles.

Une belle occasion de découvrir ce superbe domaine viti-oléicole, propriété de la famille Oddo depuis 2015.

Les 22 et 23 mars au domaine Oddo-Vallon des Glauges, voie d'Aureille à Eyguières, 04 90 59 81 45. Entrée 5 € (verre de dégustation offert), gratuit pour les moins de 18 ans.

■ Eyguières

Le vin et le terroir sont mis à l'honneur

GASTRONOMIE

17 vignerons et producteurs locaux seront réunis au domaine ODDO Vallon des Glauges à Eyguières les 22 et 23 mars à l'occasion du 16^e Salon des Vins & Produits du Terroir.

Le domaine, labellisé en agriculture bio depuis fin 2023, a développé une activité de polyculture - huile d'olive, miel - avec un engagement fort pour l'environnement et le terroir. Pendant le salon, le domaine veut partager cette passion avec le public en organisant ces deux jours de rencontres avec des vignerons et producteurs passionnés par les produits du terroir. Dix domaines viticoles de plusieurs vignobles - Champagne, Bordeaux, Languedoc, Châteauneuf-du-Pape, Beaujolais - et une dizaine de producteurs régionaux seront présents pour présenter leurs spécialités locales : foie gras, tartinables, macarons... Un rendez-vous annuel chaleureux et dépaysant, grâce à l'immense terrasse panoramique du domaine et son point de vue spectaculaire sur le Massif des Alpilles !

• 16^e Salon des Vins & Produits du Terroir
Domaine ODDO Vallon des Glauges,
Eyguières. Samedi 22 mars de 10h à 18h et
dimanche 23 mars de 10h à 17h. Entrée :
5 €, incluant un verre de dégustation. Gratuit
pour les enfants. Accès au Domaine par
la voie d'Aureille. Restauration sur place.
Rens au 04 90 59 81 45.



Eyguières – Save the date : 22-23 mars, du 16e Salon des Vins & produits du Terroir avec 17 exposants, vigneron et producteurs locaux

26 février 2025 | Bouches-du-Rhône, Sorties, Sports & Loisirs



Le 16ème Salon des Vins & des Produits du Terroir : du 22 mars 10:00 au 23 mars 2025 17:00 au Domaine ODDO Vallon des Glauges à EYGUIERES

Le 16ème Salon des Vins & des Produits du Terroir : du 22 mars 10:00 au 23 mars 2025 17:00 au Domaine ODDO Vallon des Glauges à EYGUIERES

Pour cette 16ème édition, [le Domaine ODDO Vallon des Glauges](#) accueille 17 exposants parmi lesquels 10 domaines viticoles de plusieurs vignobles Champagne, Bordeaux, Languedoc, Chateaufort-du-Pape, Beaujolais. Pour compléter cette belle sélection, des producteurs régionaux proposeront des spécialités locales gourmandes : foie gras, tartinales, macarons, fraises, miel, truffes, fromages locaux...

Un moment convivial ouvert à tous pour célébrer l'arrivée du printemps et partager la passion des produits de ce terroir !

Le domaine ODDO Vallon des Glauges, labellisé en agriculture bio depuis fin 2023, a développé une activité de polyculture huile d'olives, miel avec un engagement fort pour l'environnement et le terroir. Dans son vallon protégé, ce domaine couvre 40 ha de vignes.

Pendant le salon, **les 22 et 23 mars 2025**, le domaine veut partager cette passion avec le public, organisant ces deux jours de rencontres avec des vigneron et producteurs passionnés.

...**Un rendez-vous annuel chaleureux et dépaysant**, grâce à l'immense terrasse panoramique du domaine et son point de vue spectaculaire sur le Massif des Alpilles et les Opies, son point culminant à 496 mètres d'altitude, sur le territoire de la commune d'Eyguières !



DOMAINE
ODDO
Vallon des Glauges
Vins Biologiques

22 & 23
mars 2025
16ème édition

SALON
des
VINS
& des **PRODUITS DU**
TERROIR

Entrée 5€
(verre offert)
Gratuit pour les - de 18 ans

Dégustations
Restauration sur place
Food Trucks

Samedi : 10h-18h
Dimanche : 10h-17h

Domaine Oddo Vallon des Glauges - Voie d'Aureille, 13430 Eyguières
+33 (0)4 90 59 81 45 - contact@vallondesglauges.com

A la découverte du vignoble français

- Coteaux d'Aix-en-Provence Domaine ODDO Vallon des Glauges
- Sancerre Le Piton, ODDO Vins & Domaines
- Languedoc Domaine Roquemale
- Beaujolais Château La Valette
- Champagne M. Cheurlin
- Alsace Domaine G. Metz
- Chateauneuf-du-Pape Domaine Durieu
- Cadillac, Côtes de Bordeaux Château Moulin de Corneil
- Armagnac Francis Lacave
- Vacqueyras Domaine Dames de Lune

Et de la Production régionale

- Le Foie gras de La Ferme Fleurie
- Les Macarons de la Maison Tamisier
- Les Tartinables de chez un été en Provence

- La Charcuterie/fromage de Mme Claustre
- La Truffe nomade
- L'atelier café de La Pause d'Azur
- Les glaces de chez La Glace des Alpilles



16ème Salon des Vins & Produits du Terroir Samedi 22 & dimanche 23 mars 2025

Domaine ODDO Vallon des Glauges
13430 Eyguières

Accès au Domaine par la voie d'Aureille
Tel. 04 90 59 81 45

Horaires : Samedi : 10h -18h | Dimanche : 10h 17h

Entrée : 5 € (+ le verre à dégustation) gratuite pour les enfants

Restauration sur place / Dégustations / Food Trucks / Produits du terroir





Date : 24 janvier 2025

Famille du média : blogs culinaires

Audience : 32.400

Sujet du média : Tourisme-Gastronomie

[Lire l'article](#)

vendredi 24 janvier 2025

Arancinis au ragoût de bœuf et voyage viticole dans les domaines Oddo...

" Nous privilégions les vins qui expriment la richesse de leur terroir. Ces vins doivent dégager leurs arômes d'origine et être amis de la gastronomie... " Difficile d'être plus proche de ce que j'attends d'un vin que cette déclaration de Lorraine Oddo de **Oddo vins & domaines** et qui fait partie de cette famille qui est à la recherche des meilleurs terroirs internationaux. Du coup, la France, l'Italie, l'Afrique du Sud sont devenus leurs terrains de jeux viticoles.



Qui êtes-vous ?

**Dorian Nieto**

Un blog de cuisine sans doute... mais pas seulement !

[Afficher mon profil complet](#)

Dorian, Père au foyer 5 bouches $\frac{3}{4}$ à nourrir tous les jours... tous les jours... tous les jours... Mon nouveau livre ! Ça c'est vraiment moi...

Tu as vraiment trop de livres ! Doit être une des phrases que j'ai entendues le plus souvent ces dernières années depuis que la cuisin...





Date : 24 janvier 2025

Famille du média : blogs culianires

Audience : 32.400

Sujet du média : Tourisme-Gastronomie

Et parmi leurs vins j'ai eu la chance de découvrir la cuvée Serra Ferdinandea produite du côté de la Sicile. Des vins élaborés à partir de cépages complémentaires qui unissent la France et l'Italie, avec le Grillo et le Sauvignon blanc, pour un blanc aux senteurs de silex, d'herbe fraîche, de nèfles siciliennes et de blé fraîchement moissonné. Et le Néro d'Avola et la Syrah qui associés produisent un rouge intense, qui tire toute son élégance des spécificités du terroir .

Et en plus de leurs vins, la famille Oddo a eu la bonne idée de produire un superbe livre de recettes et de voyages à travers leurs vignobles au sein de chacun de leurs domaines.

Et c'est dans ce Harvest Table (la table des vendanges) que j'ai été chercher ma recette du jour au détour de l'Italie, une recette d'arancinis, un de mes petits péchés mignons que j'ai mise un peu à ma sauce.



Arancinis au ragoût de bœuf

Les courses :

Pour le risotto : 300g de riz à risotto - 1 pincée de filaments de safran - 60g de parmesan râpé - 2 petites échalotes - 10cl de vin blanc - 45g de beurre - 1càs d'huile d'olive - 75cl de bouillon de légumes chaud - sel et poivre

Pour le ragoût : 200g d'oignons - 50g de céleri - 300g de carottes - 4 tiges de persil - 300g d'entrecôte de bœuf - 400g de tomates entières au naturel - 20cl de bouillon de volaille - 1càc d'origan séché - 4 tiges de thym frais - 2 feuilles de

laurier - 2càs d'huile d'olive - 4 tiges de basilic effeuillé - sel et poivre

Pour la paner : 90g de farine - 15cl d'eau - 1 bol de panko ou de chapelure

La cuisine :

Préparez le ragoût. Coupez les oignons et les carottes en petits cubes, émincez finement le céleri et le persil. Faites revenir le tout dans une grande sauteuse avec l'huile d'olive jusqu'à ce que le tout commence à colorer. Coupez la viande en petits cubes et ajoutez-la, salez et poivrez. Continuez à cuire à feu moyen en remuant régulièrement jusqu'à ce que la viande soit colorée. Ajoutez les tomates au naturel, le bouillon, l'origan, le thym et le laurier. Laissez blobloter à découvert pendant 1h30 à 2heures en ajoutant du



Date : 24 janvier 2025

Famille du média : blogs culianires

Audience : 32.400

Sujet du média : Tourisme-Gastronomie



doriancuisine.com.leblog • Suivre

Carneyval, Lourdiz • Me Time



doriancuisine.com.leblog 1 sem

Collaboration commerciale

" Nous privilégions les vins qui expriment la richesse de leur terroir. Ces vins doivent dégager leurs arômes d'origine et être amis de la gastronomie... " Difficile d'être plus proche de ce que j'attends d'un vin que cette déclaration de Lorraine Oddo de Oddo vins & domaines et qui fait partie de cette famille qui est à la recherche des meilleurs terroirs internationaux. Du coup, la France, l'Italie, l'Afrique du Sud sont devenus leurs terrains de jeux viticoles.

Et parmi leurs vins j'ai eu la chance de découvrir la cuvée Serra Ferdinandea produite du côté de la Sicile. Des vins élaborés à partir de cépages



121 J'aime

24 janvier



Ajouter un commentaire...





Edition : Février - mars 2025 P.11

Périodicité : Irrégulière

Audience : 588820

Sujet du média : Tourisme-Gastronomie

Faim de gastéropode

Les Français mangent 25 000 tonnes d'escargots par an, dont 8 500 tonnes sont de l'autoconsommation, c'est-à-dire ramasser, préparer et cuisiner par eux-mêmes. Ceux commercialisés sont importés à 95 %.

Source : Le Chasseur français.

Le bon accord

Ces escargots moelleux aux saveurs corsées appellent un blanc sec et gorgé de soleil : un Coteaux d'Aix-en-Provence aux arômes subtils d'acacia et de tilleul mêlés à des notes citronnées.

Coteaux d'Aix-en-Provence, Oddo blanc bio 2022, Domaine Oddo Vallon des Glauges, 3,90 €.

Escargots tout chauds

4 personnes 30 MN 55 MN 1H

- 400 g de pommes de terre
- 400 g de champignons bruns
- 3 oignons rouges
- 1 gousse d'ail
- 1 jaune d'œuf
- 100 g de parmesan râpé
- 500 g de pâte à pizza
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 20 g de farine
- 4 c. à soupe de graines de sésame blanc et noir
- sel
- poivre.

Pelez et rincez les pommes de terre. Cuisez-les 25 mn à l'eau bouillante salée. Égouttez-les puis écrasez-les grossièrement à la fourchette.

Débarassez les champignons de la partie terreuse du pied, essuyez-les dans un linge humide et coupez-les en morceaux.

Pelez, dégermez et hachez l'ail. Faites-le revenir dans une poêle avec l'huile. Ajoutez les champignons et laissez-les colorer jusqu'à évaporation de l'eau de végétation.

Mixez le contenu de la poêle, incorporez-y les pommes de terre écrasées et le parmesan. Salez, poivrez et mélangez.

Abaissez la pâte sur le plan de travail fariné en lui donnant une forme rectangulaire. Recouvrez-la de la préparation aux champignons, roulez-la sur elle-même et détaillez-la en rondelles d'environ 2 cm d'épaisseur.

Répartissez-les sur une ou plusieurs plaques foncées de papier sulfurisé en les espaçant légèrement. Laissez lever 1h.

Préchauffez le four à 210 °C. Battez le jaune d'œuf et badigeonnez-en les tranches. Pelez et ciselez les oignons, puis parsemez-en le tout avec les graines de sésame. Enfourez ces escargots 15 mn environ jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Au choix
Si vous le souhaitez, vous pouvez incorporer un peu d'origan, de thym ou de basilic ciselé à la garniture.

Maxi Cuisine 11

© Marmite Liebig - PhotoPress/Inram/Photomiscop. L'ABIS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.



Des recettes tout schuss !

Truffade

4 personnes 15 MN 30 MN

- 800 g de petites pommes de terre
- 400 g de tomme jeune du Cantal
- 70 g de lardons fumés
- 1 gousse d'ail
- 5 brins de persil
- 25 g de saindoux
- sel
- poivre.

Lavez et séchez les pommes de terre puis coupez-les en rondelles. Dans une poêle avec le saindoux, faites-les dorer 10 mn à feu vif en les retournant régulièrement.

Ajoutez les lardons, couvrez et poursuivez la cuisson 10 à 15 mn à feu doux. Détaillez la tomme en cubes. Pelez, dégermez puis écrasez l'ail. Rincez, séchez, effeuillez et ciselez le persil.

Ajoutez dans la poêle l'ail et le persil, salez, poivrez et mélangez. Couvrez des cubes de tomme. Lorsque le fromage est fondu, mélangez délicatement à feu doux pour le répartir.

Record

La plus grande truffade du monde a été cuisinée en octobre dernier à Clermont-Ferrand dans une poêle de 2 m et avec 250 kg de préparation. Insolite !

Le bon accord



Notre astuce pour une truffade conviviale : on calme l'onctuosité des lardons et du fromage avec la fraîcheur et les notes fruitées d'un effervescent tout droit venu de Provence !
Côtes-de-provence, Bulles des Opies 2023, Domaine Oddo Vallon des Glauges, 15 €.