



VALLÉE DU RHÔNE | VAUCLUSE

# Dans le Luberon



## 1 Formation œno au bar à vins

Le 17 Place aux vins ne se contente pas d'être un « simple » bar à vins couru par les amateurs. En plus de ses 300 références, avec une place de choix pour les appellations de la vallée du Rhône, il organise des formations animées par Guido Vacca, sommelier de formation, en poste depuis dix mois au 17. Ateliers d'éveil pour se familiariser avec la dégustation du vin, Ateliers de découverte du Luberon et du Ventoux, Ateliers œno-ludiques autour d'un en-cas convivial. Il y a l'embarras du choix ! (À partir de 49 € par personne).

84800 L'Isle-sur-la-Sorgue, 04 90 15 68 67



## 2 « Tourbillon » à Lagnes

C'est à Lagnes, d'où sa famille est originaire, que Benjamin Tourbillon a choisi d'édifier son tout nouveau caveau, l'un des plus « hype » de la vallée du Rhône méridionale. Une construction ultramoderne, dotée d'une superbe boutique décorée d'un impressionnant mur de barriques. On y trouve les vins de Benjamin, gigondas, côtes-du-rhône et côtes-du-rhône villages, ainsi qu'une sélection de produits du terroir, des articles de cave, des produits cosmétiques et de déco... Profitez-en pour découvrir le programme œno proposé par le domaine. Il est des plus riches !

84800 Lagnes, 04 90 38 01 62  
ou [www.domaine-tourbillon.com](http://www.domaine-tourbillon.com)

## Domaine de Fontenille

Ils ont été saisis par la beauté époustouflante des lieux. En 2013, Frédéric Biousse et Guillaume Foucher, entrepreneur dans la mode et fondateurs d'une galerie d'art contemporain, ont fait l'acquisition du domaine de Fontenille en 2013, au cœur du parc national du Luberon. Trois ans plus tard, la propriété brille de tous ses feux ! Les deux esthètes, passionnés de vin, ont entièrement restructuré le vignoble en suivant les conseils avisés de Laurence Berlemont, l'œnologue qui les suit depuis le départ de leur aventure. Ils l'ont aussi agrandi d'une dizaine d'hectares, pour le porter à 35 hectares aujourd'hui. Quant à l'ancienne cave voûtée, elle est devenue une galerie d'art. La vinification a été déplacée dans un chai construit de toutes pièces avec des matériaux et des équipements ultramodernes. Un hôtel, un restaurant gastro-

mique, Le Champ des lunes, ont également été mis au jour. Et, depuis peu, La Cuisine d'Amélie, à la cuisine plus abordable mais tout aussi inventive. Fontenille reprend vie avec brio. Un lieu magique et d'exception où il faut absolument faire halte.



Notre bouteille coup de cœur : Fontenille rosé 2015 (7,50 €), un rosé aux notes exotiques et d'agrumes, pamplemousse, citron, rehaussé d'un bouquet de fruits rouges. Acidulé, fin et délicat en bouche, il déploie des saveurs intenses de cerise et de framboise qui lui procurent un charme fou. Il accompagne un steak de thon grillé aux herbes de Provence.

84360 Lauris, 04 13 98 00 00 ou  
[www.domainedefontenille.com](http://www.domainedefontenille.com)



### 3 36 hectares de sentier vigneron

Tous les **mercredis**, à **10 heures**, le **domaine Aureto** se lance dans une **visite guidée** de sa propriété, **36 hectares** exposés sud-est, dont les plantations ont entièrement été remaniées. Elle comporte une trentaine de haltes riches d'enseignements : on y découvre les vestiges d'un ancien puits, d'une cabane de berger et d'une calade commune aux paysans de la **Coquillade**, qui a donné son nom à l'hôtel de prestige qui occupe aujourd'hui les lieux. La balade dure deux heures.

**D'avril à septembre. Gratuit.**

84400 Gargas, 04 90 74 54 67 ou [www.aureto.fr](http://www.aureto.fr)

### 5 After Work au Moulin de Caro

**Caroline Bonnet**, la chef de ce restaurant-bar à vins, collabore avec le **Syndicat général des vins du Luberon** autour d'un concept original : les **After work**. Des soirées à thème autour de la cuisine et du vin : Les Vieux Millésimes, Autour du poivre, Tout autour du canard... La chef élabore des plats à partir de produits frais et locaux, en relation avec ces items pour parvenir au **meilleur mariage avec les vins**. Une bonne occasion pour découvrir la palette des vins du Luberon, dans les trois couleurs. Réservation obligatoire. 30 € par personne.

84120 Pertuis 04 90 79 12 29 ou [www.moulindecaro.fr](http://www.moulindecaro.fr)

Renseignements sur les after work 2016 : [www.vins-luberon.fr](http://www.vins-luberon.fr)



## Carnet pratique



### Bien manger

#### LE P'TIT RESTO

Caroline et Benoît forment un duo complice et accueillant. Dans les assiettes, les saveurs se teintent d'exotisme, le turbot est servi avec des croquettes de patates douces au gingembre, le faux-filet de bœuf avec une purée de céleri et de butternut. Quant au biscuit moelleux, il marie le chocolat blanc, la verveine et le citron vert. Menus à 20 et 30 €. Formule midi à 12,50 €.

84160 Vauignes 04 90 77 11 08 ou [www.leptitrestovauignes.com](http://www.leptitrestovauignes.com)



### Bien dormir

#### UN PATIO EN LUBERON

Dans une maison en pierres apparentes du XVI<sup>e</sup>, six chambres d'hôtes décorées avec goût. Roussillon et Vauignes possèdent une vue magnifique sur le Luberon. En prime, les petits déjeuners sont sublimes.

De 90 à 125 € la nuit pour 1 ou 2 personnes.

84240 Ansouis, 04 90 09 94 25 ou [www.unpatioenluberon.com](http://www.unpatioenluberon.com)

#### MAS DES DEUX-PUITS

Au sommet des collines du Luberon, sur le plateau des Claparèdes, Hélène et Christian Rougier ont restauré une ancienne ferme du XVII<sup>e</sup> posée entre chênes truffiers et champs de lavande. Ils y ont aménagé cinq coquettes chambres d'hôtes spacieuses et colorées. (à partir de 90 €). Le couple propose aussi deux gîtes de 44 m<sup>2</sup>. (940 € la semaine en haute saison). 600 € la semaine en basse saison.

84480 Bonnieux, 44 90 74 32 80 ou [www.masdesdeuxpuits.com](http://www.masdesdeuxpuits.com)



### Bons plans

#### VÉLOROUTE DU CALAVON

Pour les amateurs de deux-roues, ce parcours commence au village de Baumettes, puis suit la vallée verdoyante du Calavon, et s'achève au pied du Luberon. On y admire ponts, viaducs et les villages haut perchés du Luberon.

[www.provence-a-velo.fr](http://www.provence-a-velo.fr)

#### MUSÉE DES ARTS ET MÉTIERS DU VIN

Au château Turcan à Ansouis, ce musée est une vraie mine d'or, avec notamment une salle dite des Pressoirs, où sont exposés de monumentaux pressoirs dont le plus vieux est de la fin du Moyen Âge. On en profite aussi pour faire un tour par la cave du domaine et déguster sa gamme de lubérons. Visite du musée : 5 € par personne au-dessus de 16 ans. Groupes à partir de 15 personnes : 4 € par adulte. Fermé le lundi.

84240 Ansouis, 04 90 09 83 33, [www.chateau-turcan.com](http://www.chateau-turcan.com)

#### LES MINES DE BRUOUX, À GARGAS

Un site unique en Europe ! Le site majestueux des mines de Bruoux. Un voyage sous terre dans cette ancienne exploitation de minerai ocru. Circuit de 650 mètres de galeries pouvant atteindre 15 mètres de haut, au sein d'un réseau souterrain de plus de 40 kilomètres.

Température moyenne de la galerie : 10 °C.

Association culturelle des mines de Bruoux (ACMB), 84400 Gargas, 04 86 35 93 40/06 20 47 33 16, [www.minesdebruoux.fr](http://www.minesdebruoux.fr)