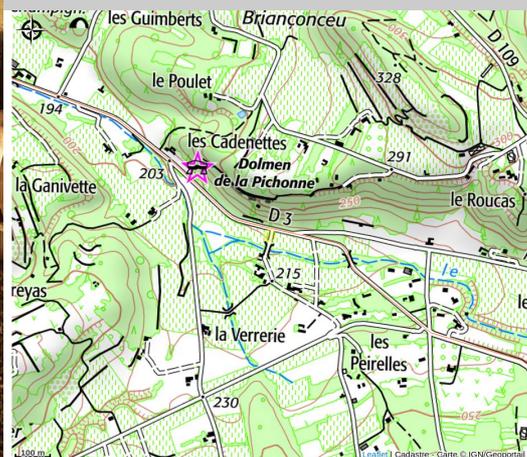


Domaine de Marie

Ménerbes



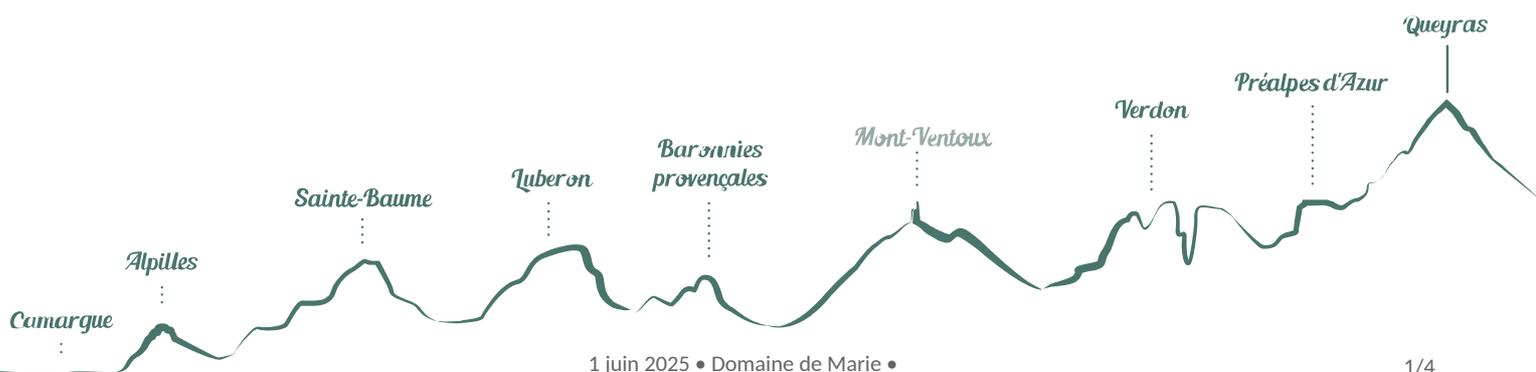
Crédit photo : Domaine de Marie (© Domaine de Marie)

C'est au cœur de cet environnement du Parc naturel régional du Luberon au pied du village de Ménerbes que les 23 hectares de vignes du Domaine de Marie, répartis en 3 terroirs différents, sont soigneusement cultivés. Activités oenotouristiques & séminaires

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et
artisanat

Label : Autres



Description

Les microclimats, la diversité des sols et leur exposition au couchant sont des atouts naturels déterminant afin que s'expriment naturellement les arômes et les particularités de chaque cépage. C'est en 2000, lors de l'acquisition de La Bastide de Marie, que Jean-Louis Sibuet révèle une nouvelle passion : créer son propre vin. Il travaille avec Arnaud Bressy, Maître de Chai, à la restructuration du vignoble. 23 hectares de vignes situés sur les coteaux et plateaux du Luberon constituent aujourd'hui le Domaine de Marie à Ménerbes. Aidée par le microclimat favorable et le mistral, la vigne ne reste jamais humide.

C'est donc logiquement que la nature guide depuis toujours les démarches viticoles vers une culture raisonnée et de plus en plus vers une approche biologique. Une grande attention sur la récolte avec une récolte parcellaire et par cépage permet une expression optimale des raisins pour des cuvées toujours plus authentiques. Les vins vinifiés dans les chais du Domaine bénéficient de tous les soins : désherbages mécaniques alliés à des labours réguliers et un usage raisonné des traitements contre les maladies de la vigne, une vinification en cuves inox thermorégulées et un élevage en barriques.

Ces atouts majeurs permettent au Grenache noir, au Syrah et au Mourvèdre de donner naissance à un rouge fin et généreux, complexe et apte au vieillissement.

Côté Rosé, la tradition est respectée avec le mariage réussi du Grenache et du Cinsault.

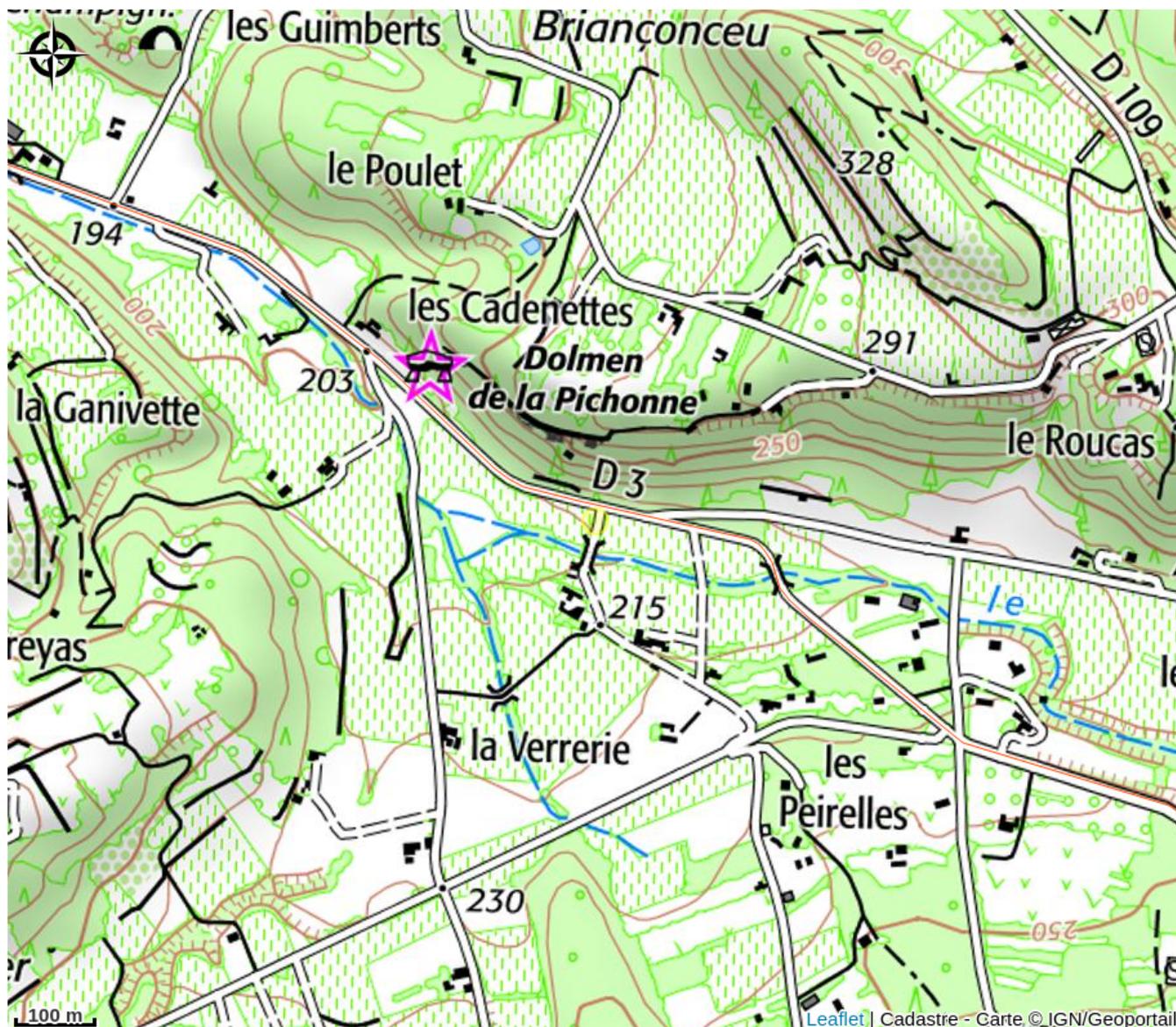
Enfin, les amateurs de blanc retrouvent avec délectation le gras et l'ampleur en bouche du Grenache blanc, les arômes floraux de Vermentino et les notes de miel et d'abricot de la Roussane.

Autant de cépages que le maître de chai et son équipe transforment en véritables nectars originaux. Au Domaine de Marie, une visite libre dans les vignes est proposée pour découvrir le Domaine ainsi que le vignoble. Des explications pourront vous être données sur le terroir, les cépages et le climat. Une visite des chais est également proposée dans les caveaux pour découvrir les différents vins du Domaine. Le Maître de Chai se livre sur les process de vinification, les cépages, les senteurs et assemblages des différents vins du Domaine de Marie.

- La Salle Vermentino •

Avec ses baies vitrées offrant une vue sublime sur les vignes, la salle Vermentino de 100m² et sa grande terrasse accueillent vos séminaires, journées d'étude, évènements privés, réceptions et wine tours au cœur du Luberon. Le lieu est aussi doté d'une cour extérieure de 80m² pouvant accueillir jusqu'à 50 personnes. Un endroit rêvé pour des évènements inoubliables.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 25/10/2024 au 31/03/2025.

Fermé samedi et dimanche.

Fermetures exceptionnelles les 1er janvier, 1er novembre, 11 novembre et 25 décembre.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 17h.

Du 01/04 au 29/06/2025.

Fermé le dimanche.

Fermetures exceptionnelles les Lundi de Pâques, Jeudi de l'Ascension, Lundi de Pentecôte, 1er mai et 8 mai.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 18h.

Le samedi de 10h à 17h.

Du 30/06 au 30/08/2025.

Fermé le dimanche.

Fermetures exceptionnelles les 14 juillet et 15 août.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 19h. Le samedi de 10h à 13h et de 14h à 19h.

Du 31/08 au 30/10/2025.

Fermé le dimanche.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 18h. Le samedi de 10h à 17h.

Du 01/11/2025 au 31/03/2026.

Fermé samedi et dimanche.

Fermetures exceptionnelles les 1er janvier, 1er novembre, 11 novembre et 25 décembre.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 17h.

Tarifs:

Entrée libre.

Modes de paiement:

Espèces, American Express, Carte bancaire/crédit

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Hébergement, Visites guidées

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Intercommunal Pays d'Apt Luberon le 25/10/2024

Contact

400 chemin des Peirelles

84560 Ménerbes

Tél. 04 90 72 54 23

contact@domainedemarie.com

<http://www.domainedemarie.com>