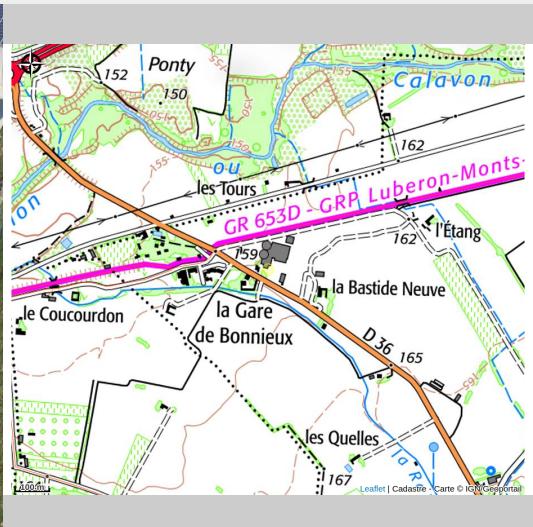


BORÉLIS - Cave de Bonnieux

Bonnieux



Crédit photo : Cave de Bonnieux (© Naëlle Mathieu)

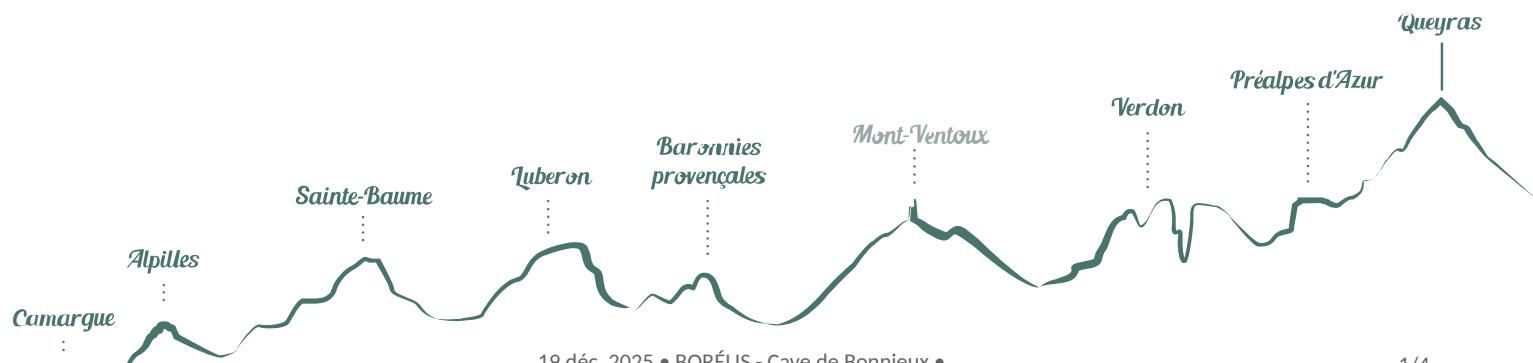
La cave BORÉLIS créée en 1920 par quelques vignerons déterminés à mettre en commun leurs moyens de production fut la première du département de Vaucluse. Cette aventure se perpétue, enrichie de son expérience.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Type : Alimentation locale

Label : Autres, Marque Valeurs Parc naturel régional



Description

Notre cave a la particularité de pouvoir vous offrir ses 2 appellations "A.O.P Luberon" et " A.O.P Ventoux" produites sur des terroirs différents, conférant à chaque vin typicité et caractère puisés au plus profond de leurs racines.

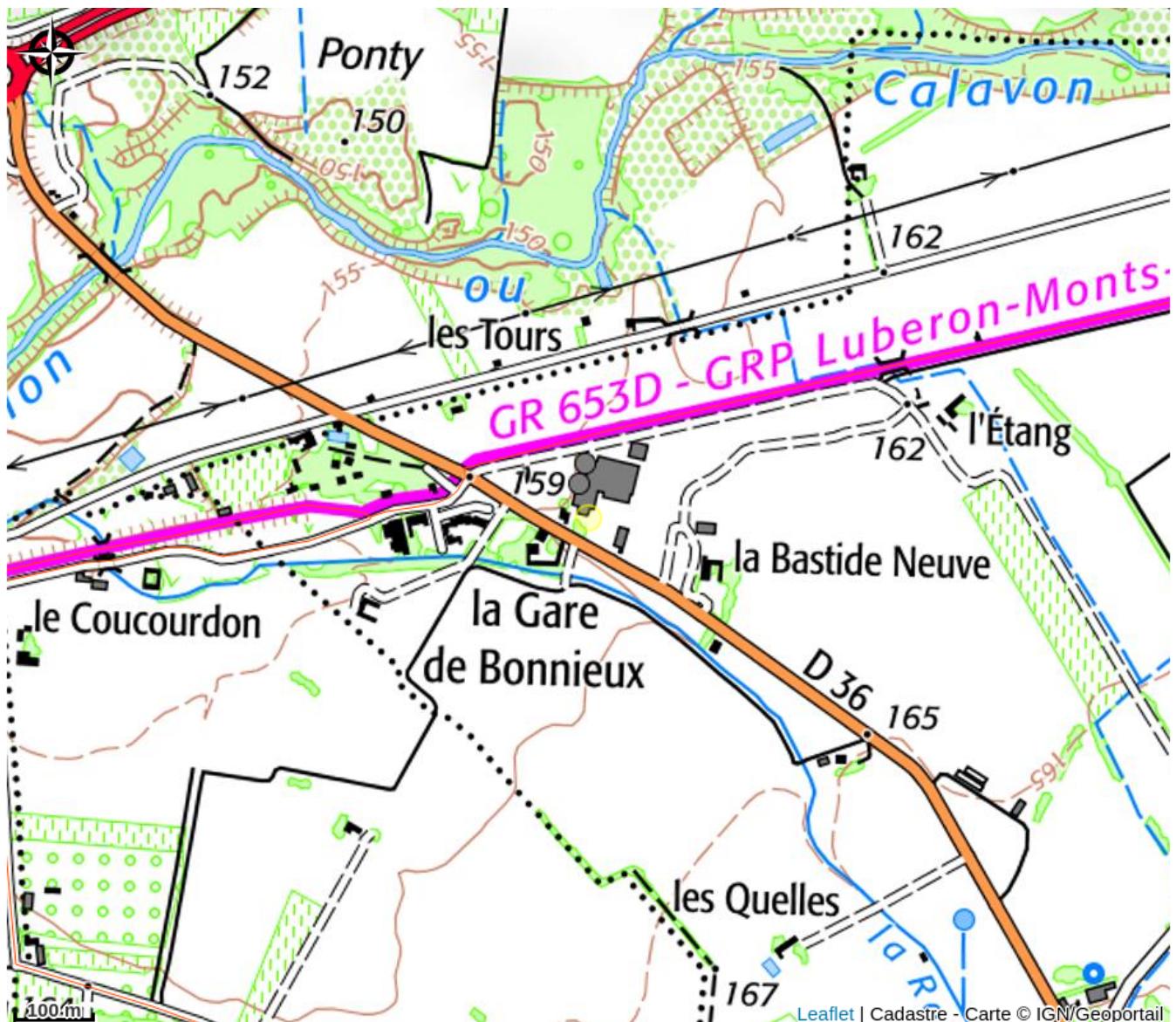
Située au coeur du Parc Naturel Régional du Luberon la cave s'inscrit dans le respect de son environnement puisqu'elle s'est équipée en 1996 d'une station autonome de traitement des effluents vinicoles garantissant aucun rejet polluant dans le milieu naturel. De même les vignerons sont engagés dans la lutte raisonnée du vignoble préservant au mieux l'harmonie et l'équilibre environnemental. La situation privilégiée des vignobles de la cave de Bonnieux, entre Haute Provence et Vallée du Rhône, lui permet de bénéficier de conditions variées tant au niveau des sols que des expositions. La vigne y alterne harmonieusement avec les cerisiers et les oliviers. Son territoire s'étend sur Bonnieux et quelques communes limitrophes (Goult, Roussillon, Lacoste, Gordes) de part et d'autre du Calavon, paisible affluent de la Durance.

Au Nord, s'étale l'aire de l'A.O.P Ventoux avec son alternance de collines aux pentes plus ou moins douces. Les sols y sont variés avec les sables ocreux caractéristiques autour de Roussillon. Les vignobles y apprécient également les pentes exposées plein sud sur marnes (argilo-calcaires) grises du Gargassien. Au sud, le coteau est la zone de prédilection de l'aire A.O.P Luberon. Si on retrouve quelques placage ocreux, les sols argilo-sableux souvent sous forme de terrasses prédominent. Ils sont issus de l'érosion de falaises de Lacoste (et sa pierre réputée) ou du plateau des Claparèdes, royaume de la lavande et des chênes truffiers, juste derrière Bonnieux. C'est cette variété associée à un travail adapté et soigné du vigneron qui permet l'expression si caractéristique de nos vins.

Les Blancs et les Rosés sont vinifiés à basse température après débourbage des moûts et macération pelliculaire suivant les cépages et l'état sanitaire des raisins. Les rouges sont élaborés en vinification traditionnelle avec des macérations plus ou moins longues suivant le produit recherché. Certains de nos vins sont ensuite élevés pendant plusieurs mois dans notre chai à barriques. Se situant au cœur de la cave, ce chai permet d'avoir une température quasi constante tout au long de l'année garantissant un élevage optimum. Vous pourrez en avoir un aperçu depuis le magasin.

Bornes de recharges électriques à disposition de la clientèle.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/12/2025 au 28/03/2026 le mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h. Fermé le lundi et dimanche.

Fermetures exceptionnelles les 1er janvier et 25 décembre.

Du 30/03 au 04/07/2026 du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Les jours fériés de 9h à 13h. Fermé le dimanche.

Du 06/07 au 29/08/2026 du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 19h. Le samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Le dimanche et jours fériés de 9h à 13h.

Du 31/08 au 31/10/2026 du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Fermé le dimanche.

Du 03/11/2026 au 27/03/2027 le mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h. Fermé le lundi, dimanche et jours fériés.

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

Tarifs:

Entrée libre. La dégustation est libre.

Réception des groupes uniquement sur RDV au 04 90 75 80 03.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Camping-cars autorisés, Boutique, Animateur permanent, Informations touristiques, Visites guidées, Exportation internationale, Livraison à domicile, Vente en vrac, Boutique en ligne

Accès:

À 100 mètres de la voie verte (piste cyclable du Calavon)

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Intercommunal Pays d'Apt Luberon le 17/12/2025

Contact

4290 Route de la Gare

84480 Bonnieux

Tél. 04 90 75 80 03

caveau@cavedebonnieux.com

<http://www.cave-bonnieux.com/>