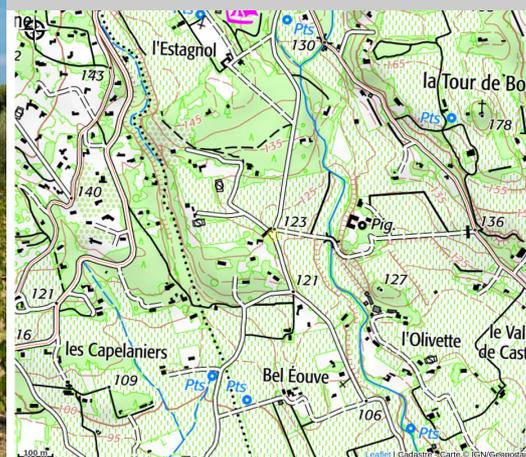


## Domaine Antiane

Le Castellet



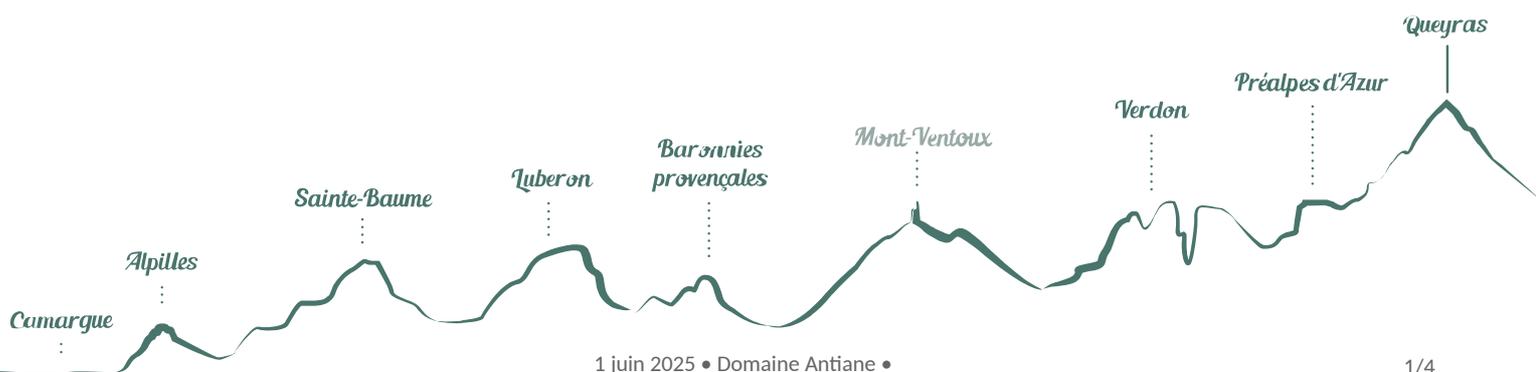
Crédit photo : Domaine Antiane (Domaine Antiane)

*Au cœur d'un cirque de 3 ha, à proximité des villages authentiques du Castellet et de la Cadière d'Azur, les vignes sont entourées d'oliviers centenaires et de garrigue.*

### Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Label : Autres



# Description

Petit domaine au cœur de l'appellation Bandol, en légers coteaux orientés Sud à 5 kms de la mer.  
Production de Bandol Rosé.  
Culture traditionnelle et raisonnée.

La petite surface du domaine permet de pratiquer une culture sur mesure, raisonnée et respectueuse de l'environnement : désherbage mécanique, vendanges manuelles en petites cagettes, en plusieurs passages si nécessaire pour assurer la parfaite maturité des raisins...

Concernant l'huile d'olive, nous avons choisi de laisser entièrement la nature décider du sort de nos olives : aucun traitement quel qu'il soit, ni insecticide, ni fongique, ni herbicide... Nous ne leur donnons qu'un peu d'eau lorsque la sécheresse nous l'impose. La cueillette est manuelle, et les olives immédiatement amenées au moulin pour y être pressées.

En conséquence, chaque année nous apporte ses surprises, mais abondante ou rare, notre huile est totalement naturelle !

L'huile de nos oliviers est très fruitée, intense, ardente : elle développe des notes plutôt vertes, poivrées, voire pimentées, ainsi qu'une légère amertume.

Son goût très présent fait merveille à cru en léger filet sur des salades ou du poisson avec un trait de citron.

Un emplacement sur le toit de la cave enterrée fut réservé au safran.

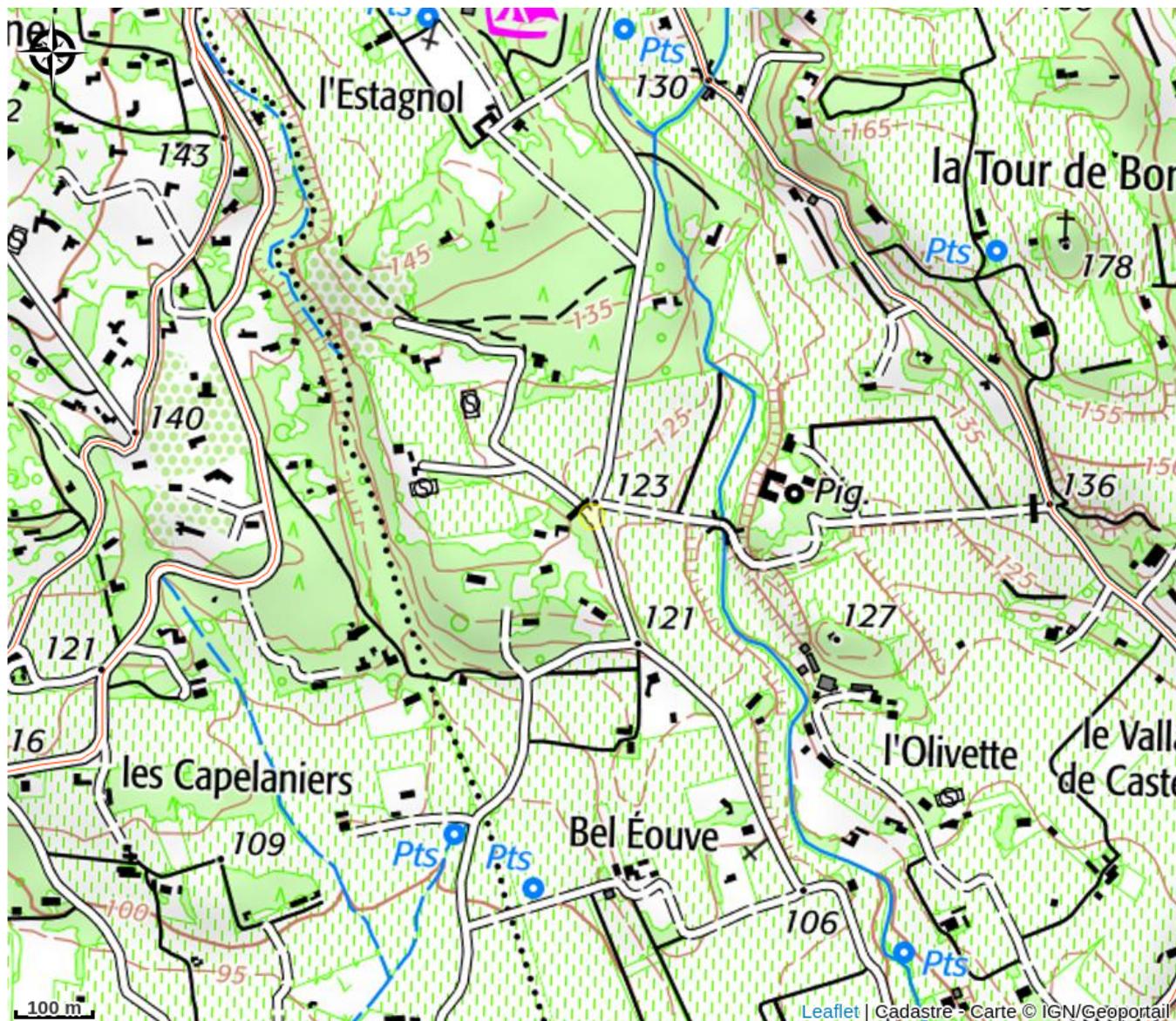
Petite production, certes, mais combien miraculeuse ! Comme pour les olives, notre parti-pris fut de n'apporter aucun traitement.

Le travail est entièrement manuel : désherbage, cueillette, prélèvement des pistils...

Le safran est obtenu d'un crocus à cycle inversé : son « printemps » est fin octobre, en même temps que les champignons, puis il commence à se faner en mai pour disparaître complètement pendant notre été !

La cueillette se passe en novembre : toutes les nuits, le champ se couvre de fleurs mauves aux parfums enivrants qui doivent être ramassées tôt le matin, pour que les pistils si fragiles ne soient pas abimés par la pluie ou les rayons du soleil... ou ne soient pas mangés par les limaces qui s'en régaleront !

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.

### Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété

*Fiche mise à jour par Espace touristique Gabriel Tambon Le Castellet le 24/02/2025*

## Contact

1471 Chemin du Beleouve

Sainte-Anne du Castellet

83330 Le Castellet

Tél. 06 14 14 19 07

[domaineantiane@gmail.com](mailto:domaineantiane@gmail.com)

<https://www.domaine-antiane.fr>