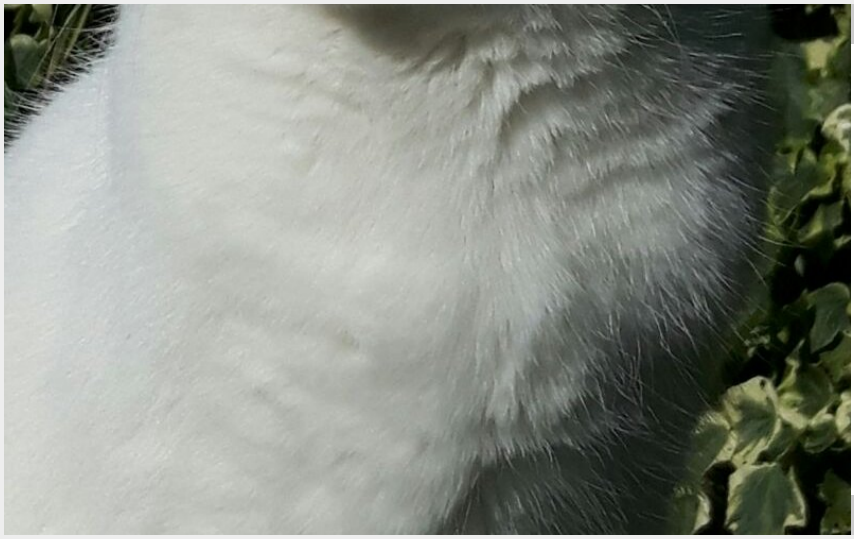
# Domaine du Chat Blanc

Saint-Didier



Crédit photo : Le Chat Blanc (CHATAL)

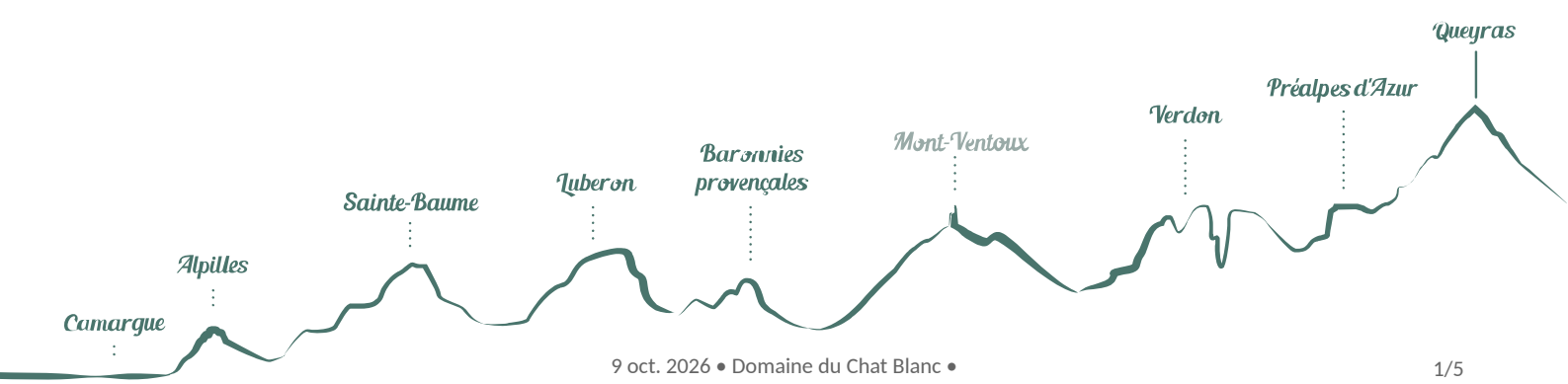
*Le Domaine du Chat Blanc est un vignoble bio familial en AOC Ventoux à Saint-Didier au pied du Ventoux. La viticulture et la vinification sont les plus naturelles possibles dans le respect de la nature et du sol, afin d'exprimer la richesse du terroir.*

## Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Type : Alimentation locale

Label : Autres



# Description

Notre Histoire :
Derrière le nom "Domaine du Chat Blanc" se cache notre petite famille : Catherine, Stéphane, Paul notre fils et Bonbon notre chatte.
Notre histoire commence à Londres où nous avons vécu pendant quatorze ans suite à une mutation professionnelle. Londres est une ville qui bénéficie d'un rayonnement culturel et économique mondial. Notre petite famille est tombée sous le charme de cette grande capitale dynamique. Mais, après quelques années, notre cher pays a commencé à trop nous manquer. Surtout, il faut l'avouer, sa bonne chère et ses bons vins ! Le vin est une vraie passion pour Stéphane et depuis toujours, il caressait le rêve d'exploiter un petit vignoble en Provence.
Ce rêve est devenu une réalité il y a 5 ans quand nous avons pu acheter un vieux mas datant du 18ème siècle entouré d'un vignoble en AOP Ventoux, composé de Grenache et de Syrah d'une surface de 5ha, cultivé biologiquement depuis 30 ans. Ce vignoble alors exploité via la cave coopérative se situe à Saint-Didier au coeur du Comtat Venaissin, au pied du mythique Mont Ventoux. Il bénéficie d'un microclimat exceptionnel : du soleil, un climat sec avec le souffle du Mistral favorable à la protection naturelle de la vigne.
Nous nous sommes vite mis au travail pour rénover pendant 3 ans le mas qui était quasiment en ruine avec l'aide d'artisans locaux, afin de permettre à cette belle bâtisse ancienne de retrouver son âme.
Dans le même temps, nous avons restauré le vignoble où il a fallu remplacer la moitié des vignes qui ne produisaient plus et entretenir avec amour le reste.

Le respect de la nature et du sol
Il est pour nous essentiel d'être en accord avec la nature et d'adopter les meilleures pratiques écologiques.
Ainsi, au lieu de faire appel à la chimie et aux désherbants, le vignoble est travaillé mécaniquement. Pour la fertilisation, les engrais chimiques sont proscrits et remplacés par des amendements organiques à l'aide d'engrais verts naturels, respectant l'équilibre des sols.

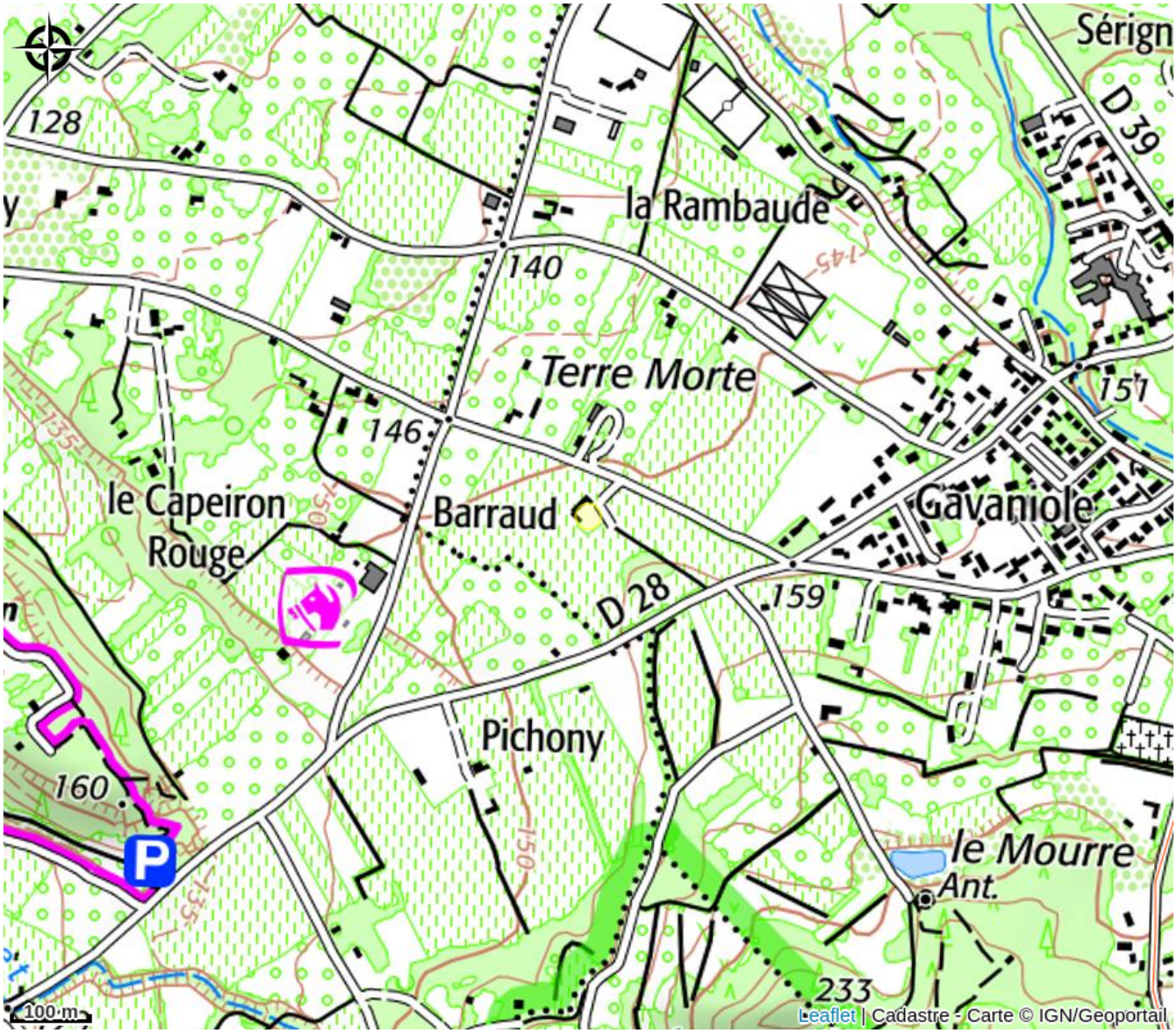
Faire un vin le plus naturel possible
Après avoir assuré la culture d'un beau fruit le plus naturellement possible, nous goûtons régulièrement le raisin et attendons la pleine maturité avant de faire les vendanges manuelles, très tôt le matin pour éviter l'oxydation.
La vinification douce est également biologique avec un désir constant de limiter les intrants dans tout le processus de vinification et d'élevage, afin de faire un vin le plus naturel possible et de favoriser l'expression du terroir. Seule concession, un apport minimal de soufre afin de garantir une bonne hygiène et la stabilité du vin, avec seulement 20% de la quantité autorisée en agriculture biologique.

Le jeune domaine a déjà produit 2 millésimes de la Cuvée Première. Notre "Cuvée Première" biologique est une totale réussite, issue de nos vieilles vignes (50% Grenache et 50% Syrah) produisant un jus concentré et fruité exprimant la richesse de son terroir.
Sa robe est d'un beau grenat, il comporte des arômes de fruits noirs et des notes d'épices douces.
La bouche est ronde, structurée avec des tanins fondus et une belle longueur.
Il se sert aussi bien à l'apéritif qu'avec de la charcuterie, de la viande grillée ou du fromage.

Notre mascotte :
LE DOMAINE DU CHAT BLANC
Devinez qui nous a inspiré pour le nom de notre domaine et notre étiquette ?
A la maison, elle nous mène par le bout du nez ! Elle sait se faire respecter, participe à nos joies comme à nos peines et occupe une place à part entière dans notre famille.

Notre chatte Bonbon méritait bien de devenir la mascotte de notre vignoble !
C’est ainsi qu’un jour fut créé le « Domaine du Chat Blanc ».

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

**Ouverture:**
Du 03/04/2026 au 31/12/2027 du lundi au samedi de 9h à 19h. Fermé le dimanche.

**Tarifs:**
Accès libre. Dégustation commentée seule 5€/pers ou gratuite si achat de vins.

**Modes de paiement:**
Chèque, Virement, Carte bancaire/crédit, Espèces

**Services:**
Animaux acceptés, Visites pédagogiques, Vente à la propriété, Accès autocar, Camping-cars autorisés, Hébergement, Location de salles, Réservation, Réservation obligatoire, Visite à thème, Boutique, Dépose sur site pour les groupes, Animateur permanent, Accès Internet Wifi, Documentation touristique, Informations touristiques, Restauration, Visites guidées, Paniers Pique-nique, Exportation internationale, Livraison à domicile, Boutique en ligne, Service drive, Click & Collect, Accessible en poussette

**Accès:**
Calme avec vues superbes tout en étant proche d'un charmant village typique Provençal animé à 10 minutes à pieds avec toutes les commodités nécessaires toute l'année.

*Fiche mise à jour par Office de tourisme Ventoux Provence Tourisme le 24/07/2026*

## Contact

255 chemin du barraud
84210 Saint-Didier
Tél. 07 67 94 72 38 / 07 67 29 31 58
catherine.chatal@gmail.com
https://www.domaineduchatblanc.com/