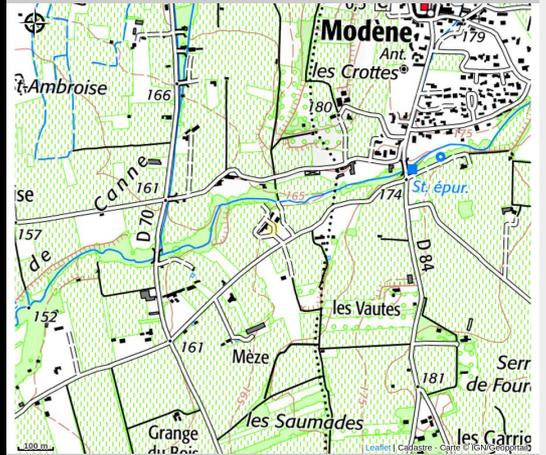


## Domaine Dambrun

Caromb



No photo

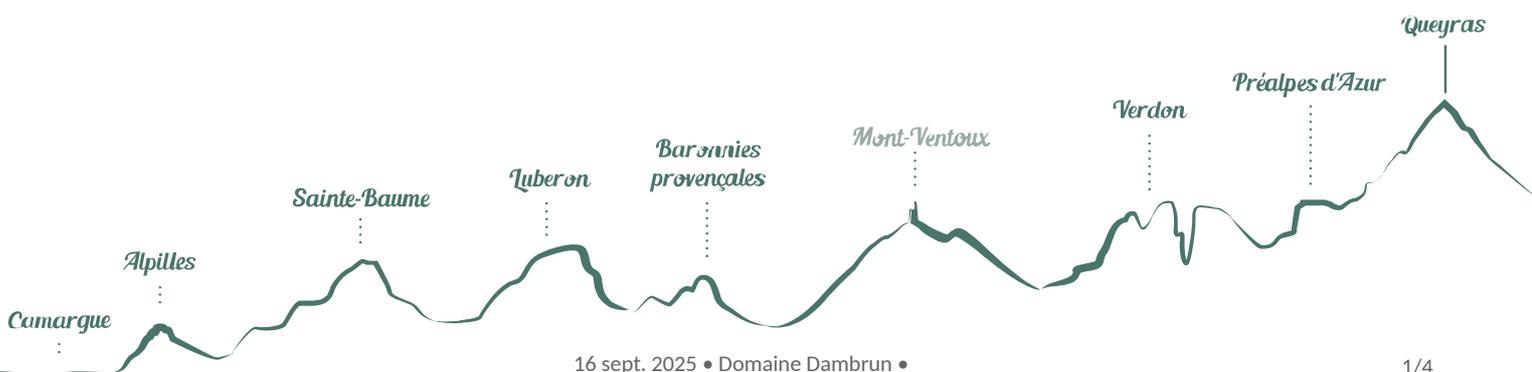


*Au cœur du Ventoux, le domaine Dambrun signe des vins d'exception, fins et élégants. Une aventure franco-québécoise qui mêle terroir, passion et renouveau;*

### Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Label : Autres



# Description

Après de belles années parisiennes dans le monde des médias et de la pâtisserie, Patrick Chêne et son épouse Laurence créent le domaine en 2014. Les vins du domaine s'imposent rapidement sur les plus belles tables. En dix ans, Dambrun fait partie des références de l'appellation Ventoux. Séduit par sa qualité des vins et la beauté du domaine, Normand Lavoie, arrivé de son Québec natal, propose à Patrick d'unir leur destin pour donner un nouvel élan au domaine. Création d'un nouveau caveau, acquisition de 6 hectares supplémentaires sont les premières étapes de cette nouvelle histoire.

Les vignes du Domaine Dambrun se situent au cœur du Ventoux. Les terroirs présentent une belle diversité avec un terrain majoritairement argilo-calcaire et sablo limoneux. Le Ventoux est un site naturel classé et Réserve de la biosphère par l'UNESCO.

La complémentarité des 18 hectares que nous exploitons contribue à la complexité et la richesse aromatique de nos vins.

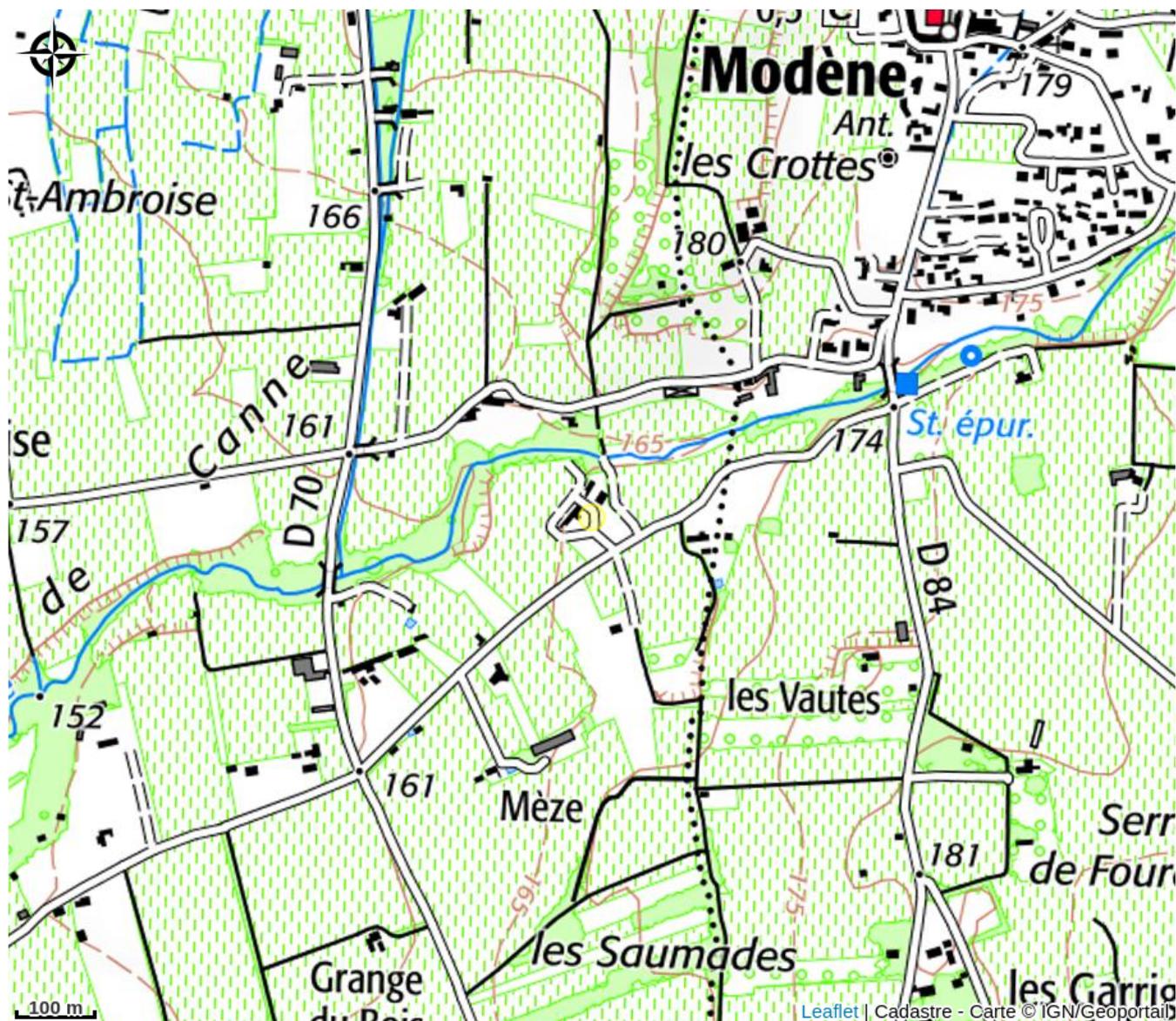
Nous mettons un plus grand soin à choisir nos cuves afin de trouver le parfait équilibre entre les énergies puisées dans le bois, le ciment ou l'inox.

Tout en bénéficiant de conditions d'ensoleillement et d'un terroir exceptionnel, nous mettons toute notre énergie à ne pas produire des vins qui seraient trop puissant ou solaires. Bien au contraire, notre ambition est de réussir à sublimer l'expression de notre terroir, avec des vins complexes, équilibrés et élégants.

Nous vinifions et élevons nos cuvées en petits volumes.

Nous travaillons méticuleusement nos assemblages en optimisant toute la richesse des cépages locaux mais aussi d'autres plus inattendus tel que le Chardonnay notamment. Nous privilégions les mouvements gravitaires; prônant ainsi une approche moins interventionniste dans notre manière de faire du vin. Les fermentations naturelles ( sans intrant) se font dans des cuves bois tronconiques avant élevage en cuves béton, foudres et demi muids.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Toute l'année du lundi au samedi.

Lundi 09:00–12:00, 14:00–17:00

mardi 09:00–12:00, 14:00–17:00

mercredi 14:30–17:00

jeudi 09:00–12:00, 14:00–17:00

vendredi 09:00–12:00, 14:00–17:00

samedi 10:00–17:00

dimanche Fermé.

### Tarifs:

Tarifs non communiqués.

### Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Espèces

### Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Boutique, Restauration, Paniers Pique-nique, Boutique en ligne

*Fiche mise à jour par Office de tourisme Ventoux Provence Tourisme le 15/09/2025*

## Contact

253 chemin de Mèze

84330 Caromb

Tél. 0686016066

[info@domainedambrun.com](mailto:info@domainedambrun.com)

<https://www.domainedambrun.com>