



# Éditorial

Bonjour et bienvenue,

L'ensemble des vigneronns coopérateurs du Var vous ouvrent les portes de leurs caves durant cette période estivale.

Le chai, la vinification et la dégustation des produits vous seront expliqués dans une ambiance festive et amicale.

Un grand nombre d'animations vous attendent à l'ombre des chais : présentation du métier de vigneron, visite de cave, dégustations, pièces de théâtre, brocante ou l'inimitable soupe au pistou.

Venez nombreux, vacanciers ou étrangers, franciliens ou provinciaux, découvrir et apprécier nos caves coopératives varoises et notre inimitable vin rosé.

Le Conseil d'Administration  
de la Fédération des Caves Coopératives du Var

"TOUT UN ÉTAT D'ESPRIT"

<b>Vendredi 15 juillet</b>	<b>La Londe-les-Maures</b> – Cave des Vignerons Lonnais
	<b>Flassans</b> – Le Comptoir des Vins de Flassans
	<b>Le Thoronet</b> – La Guilde des Vignerons de Cœur du Var
	<b>Puget-Ville</b> – Le Cellier Saint-Sidoine
<b>Samedi 16 juillet</b>	<b>Collobrières</b> – La Cave des Vignerons de Collobrières
	<b>Carcès</b> – Hameau des Vignerons de Carcès
	<b>Pourcieux</b> – Les Vignerons du Baou
	<b>Brignoles</b> – Les Vignerons de la Provence Verte
	<b>Draguignan / Flayosc</b> – Le Cellier des 3 Collines
<b>Jeudi 21 juillet</b>	<b>Bormes-les-Mimosas</b> – Caveau "deï Bormani"
	<b>Vidauban</b> – Les Maîtres Vignerons de Vidauban
<b>Vendredi 22 juillet</b>	<b>Cuers</b> – Saint-Roch les Vignes
	<b>Vidauban</b> – Les Maîtres Vignerons de Vidauban
	<b>Le Luc</b> – Les Vignerons du Luc
<b>Samedi 23 juillet</b>	<b>Cotignac</b> – Les Vignerons de Cotignac
	<b>Entrecasteaux</b> – Les Caves de l'Amiral
<b>Dimanche 24 juillet</b>	<b>Correns et Le Val</b> – Les Vignerons de Correns et du Val
<b>Lundi 25 juillet</b>	<b>Correns et Le Val</b> – Les Vignerons de Correns et du Val
<b>Jeudi 28 juillet</b>	<b>Ramatuelle</b> – Les Celliers des Vignerons de Ramatuelle
<b>Vendredi 29 juillet</b>	<b>La Crau</b> – Cellier de La Crau
<b>Samedi 30 juillet</b>	<b>Pierrefeu</b> – Les Vignerons de la cave de Pierrefeu
	<b>Draguignan / Flayosc</b> – Le Cellier des 3 Collines

<b>Vendredi 5 août</b>	<b>Gonfaron</b> – Les Maîtres Vignerons de Gonfaron
	<b>Entrecasteaux</b> – Les Caves de l'Amiral
	<b>Cuers</b> – Saint-Roch les Vignes
<b>Samedi 6 août</b>	<b>Pourcieux</b> – Les Vignerons du Baou
	<b>Les Arcs-sur-Argens</b> – Le Cellier des Archers
<b>Jedi 11 août</b>	<b>Bormes-les-Mimosas</b> – Caveau "dei Bormani"
<b>Vendredi 12 août</b>	<b>Le Thoronet</b> – La Guilde des Vignerons de Cœur du Var
	<b>Flassans</b> – Le Comptoir des Vins de Flassans
	<b>Pierrefeu</b> – Les Vignerons de la cave de Pierrefeu
	<b>Puget-Ville</b> – Le Cellier Saint-Sidoine
<b>Samedi 13 août</b>	<b>Carcès</b> – Hameau des Vignerons de Carcès
	<b>Brignoles</b> – Les Vignerons de la Provence Verte
	<b>Collobrières</b> – La Cave des Vignerons de Collobrières
	<b>La Londe-les-Maures</b> – Cave des Vignerons Londaïs
	<b>Cotignac</b> – Les Vignerons de Cotignac
<b>Vendredi 19 août</b>	<b>Le Luc</b> – Les Vignerons du Luc



# Vignerons coopérateurs du Var



## Les Vignerons Coopérateurs TOUT UN ÉTAT D'ESPRIT

Journées découvertes à la rencontre de notre métier, nos valeurs, nos produits. Le Conseil d'Administration de la Fédération des Caves Coopératives du Var vous souhaite à tous la bienvenue.

## JEU CONCOURS

### GAGNEZ

un Week-End en chambre d'hôtes  
et des bouteilles de vins  
des caves coopératives du Var

#### Bulletin de participation

Nom de la cave : .....

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Tél. : ..... E-mail : .....

#### Questions pour le jeu concours

1. Sur les 1400000 hectolitres de vin produits dans le Var en 2010, combien sont vinifiés par les caves coopératives ?  
 a) Moins de 15%       b) Environ 30%       c) Plus de 60%
2. Laquelle de ces espèces de vigne n'est pas imaginaire ?  
 a) Vitis robusta       b) Vitis vinifera       c) Vitis culteur
3. Pasteur disait du vin qu'il est  
 a) La plus hygiénique des boissons       b) À boire avec modération  
 c) À boire bien frais mais sans glaçons
4. En quelle année fut créée la première coopérative dans le Var ?  
 a) 1804       b) 1906       c) 958

# RÈGLEMENT DU "JEU CONCOURS"

## RÈGLEMENT INTÉRIEUR DU "JEU CONCOURS"

### Wine man Show

À la rencontre de notre métier,  
nos valeurs, nos produits

**Article 1** – La Fédération Départementale des Caves Coopératives du Var (ci-après dénommée FDCC 83), association loi 1901 dont le siège social se trouve 15, avenue du Maréchal-Foch - 83170 Brignoles organise durant la durée du Wine man Show un "Jeu concours" dans les caves participantes (signalées dans cette brochure).

**Article 2** – La participation à ce "Jeu concours" est gratuite et sans obligation d'achat.

**Article 3** – Ce jeu est ouvert à toute personne majeure, à l'exception de l'ensemble du personnel de la FDCC83, des caves participantes, des sociétés ayant collaboré à son organisation ou à sa réalisation ainsi que de leurs familles.

**Article 4** – Le jeu se déroule comme suit: les participants sont invités à répondre à 4 questions dont la liste se trouve sur le recto de ce bulletin de participation. Les réponses pourront être données dans les caves participantes. Pour prétendre au gain, les participants doivent répondre correctement aux questions posées, faire tamponner leur bulletin de participation par une des caves participantes, remplir dûment le coupon-réponse et être tirés au sort.

**Article 5** – Les gagnants seront déterminés par un tirage au sort parmi les bulletins de participation corrects.

**Article 6** – Les participants sont invités à remplir leur bulletin de participation et à le déposer dans une des caves participantes à l'opération (ou à l'envoyer par la poste à la FDCC83 avant le 15 août 2011).

**Article 7** – Il ne sera accepté qu'une seule participation par foyer (même nom, même adresse).

**Article 8** – Les noms des gagnants seront annoncés lors du tirage au sort pendant le Conseil d'Administration suivant le 15 août 2011. Les gagnants seront avertis de leur gain par courrier et seront invités à se manifester dans les vingt jours suivant l'envoi du courrier.

S'ils ne se manifestent pas le gain deviendra la propriété de la FDCC83.

**Article 9** – La dotation de ce jeu concours est la suivante :

**1<sup>er</sup> prix** : 1 Week-End en chambre d'hôte dans une exploitation agricole du Var ;

**2<sup>e</sup> prix** : 2 cartons de vin ;

**3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> prix** : 1 carton de vin ;

**du 5<sup>e</sup> au 10<sup>e</sup> prix** : 3 bouteilles de vin des caves coopératives du Var.

**Article 10** – La participation à ce jeu implique la pleine et entière acceptation de ce règlement.

# Carte des vignobles varois participants au "Wine man Show"





## BORMES-LESMIMOSAS

### Caveau "deï Bormani"

124, chemin du Content - 83230 Bormes-les-Mimosas  
Tél. : 04 94 71 15 12 - Fax : 04 94 15 09 42  
E-mail : cave.coop-bormes@wanadoo.fr



Patrimoine du XII<sup>e</sup> siècle, référencé parmi les plus beaux sites du Var, le village médiéval de Bormes-les-mimosas constitue une étape de découverte incontournable pour les amoureux de vieilles pierres et les passionnés d'histoire.

Aventurez-vous dans ses ruelles tortueuses, allez au gré de votre inspiration, vous n'en serez que ravi.

Planté au cœur de l'appellation Côtes de Provence, le caveau "deï Bormani" vous ouvre ses portes, pour une dégustation de ses vins, dignes du terroir. Goûtez ces produits caressés toute l'année par l'influence de la Méditerranée et du mistral.

#### Caveau ouvert :

du lundi au samedi, 8h30-12h30 et 16h00-19h00 de Juin à Septembre (ainsi que le dimanche 9h00-12h30 en Juillet-Août).

## Manifestations

**JEUDIS 21 JUILLET ET 11 AOÛT**

Dégustation tapenade/ anchoïade, présentation du métier de vigneron, visite de cave.  
Participation au jeu-concours.



**Le saviez-vous ?**  
Le vin rosé n'est pas un mélange de vin rouge et de vin blanc : il suffit que la peau des raisins soit peu en contact avec le jus, afin qu'il reste clair.

## COLLOBRIÈRES

### La Cave des Vignerons de Collobrières

Route de Pierrefeu - 83610 Collobrières  
Tél. : 04 94 48 07 26 - Fax : 04 94 48 02 07  
E-mail : cave.collobrieres@orange.fr

Situés au cœur du massif des Maures, les quelques 200 hectares de Côtes de Provence sont cultivés avec attachement par les exploitants des 40 propriétés vinicoles. La taille moyenne de ces exploitations et la discipline imposée par notre cave sur le tri des cépages ainsi que sur la date de livraison de la vendange suivant la maturation du fruit, sont garantes d'une qualité irréprochable. Nous produisons également un vin rouge issu d'un cépage particulier : le Cabernet Sauvignon. Chaque année à l'occasion de la fête locale du 15 août notre vin rosé coule à la fontaine du village autour d'un aioli géant. Le concours général agricole de Paris 2011 a récompensé nos vins par une médaille de bronze pour notre AOC Côtes de Provence rosé cuvée "Domaine la Chapelle".

**À voir :** La Chartreuse de la Verne, Notre-Dame-des-Anges, le Musée du marron glacé.



#### Caveau ouvert :

du lundi de 14h00 à 18h00, du mardi au samedi de 8h30 à 12h00 et de 14h00 à 18h00.

## Manifestations

**LES SAMEDIS 16 JUILLET ET 13 AOÛT**

Présentation du métier de Vigneron Coopérateur, visite de la Cave, dégustation des produits de la cave accompagnée d'anchoïade.  
Participation au jeu-concours.



## CUERS

### Saint-Roch les Vignes

Boulevard Gambetta - 83390 Cuers  
Tél. : 04 94 28 60 60 - Fax : 04 94 48 64 06  
E-mail : cavestroschlesvignes@wanadoo.fr



Bénéficiant d'un terroir riche et varié, le vignoble de la cave de St Roch les Vignes compte 630 ha que se partagent 170 coopérateurs. Nous produisons 30 000 hl de vin AOC dont 80% en rosé, 15% en rouge et 5% en blanc.

Aux portes de Toulon, les vignobles de la cave de St Roch les Vignes sont travaillés dans la tradition afin de vous offrir des vins subtils et chaleureux.

#### Caveau ouvert :

Du lundi au samedi de 8h30 à 12h00 et de 14h00 à 18h15.

## Manifestations

**VENDREDIS 22 JUILLET ET 5 AOÛT**

Présentation du métier de Vigneron Coopérateur, visite de la Cave, dégustation des produits de la cave accompagnée de diverses tapenades. Participation au jeu-concours.

Le saviez-vous ?

Le terroir est la combinaison du terrain du climat et d'un cépage qui donne à chaque vin sa spécificité.

## LA CRAU

### Cellier de La Crau

85, avenue de Toulon - 83260 La Crau  
Tél. : 04 94 66 73 03 - Fax : 04 94 66 17 63  
E-mail : cellier-lacrau@wanadoo.fr

À deux pas de la mer et des îles d'or, La Crau est blottie au pied du Mont Fenouillet, et baignée par le Gapeau et son affluent le Réal Martin. Très proche de la mer, mais aussi de grandes agglomérations comme Hyères et Toulon, elle englobe de nombreux hameaux ou lieux dits tels que Notre Dame, Les Martins...

Les riches terres alluviales de la commune permettent une agriculture diversifiée, avec des cultures maraîchères et horticoles et, bien sûr, un important vignoble. Elle offre un cadre agréable, loin du tumulte des grandes stations côtières, aux visiteurs qui apprécient le calme d'une "ville à la campagne" et la possibilité de pouvoir goûter les joies du bord de mer (à 5km) et de l'arrière pays tout proche.

Les viticulteurs du Cellier de La Crau, ont su tirer le meilleur profit de cette vallée riche et fertile, ce qui leur a valu une médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris en 2011, pour leur Vin de Pays du Var rouge Cabernet Sauvignon, cuvée "Vent du Poulen" et une médaille d'argent pour le Vin de Pays du Var rouge Merlot cuvée "Vent du Poulen". "Château Jaune" a également remporté une médaille de bronze en rouge et en rosé au Concours des Vins de Mâcon et la cuvée "Vieux Ceps" rouge a été récompensée par une médaille de bronze à la foire d'Avignon.

#### Caveau ouvert :

Du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30.



## Manifestations

**VENDREDI 29 JUILLET**

Présentation du métier de vigneron, visite de cave, initiation à la dégustation accompagnée d'anchoïade. Participation au jeu-concours.



## LA LONDE-LES-MAURES

### Cave des Vignerons Londais

RD 559, le Pansard - 83250 La Londe-les-Maures

Tél. : 04 94 66 80 23 - Fax : 04 94 05 20 10

E-mail : cave-des-vignerons-londais@wanadoo.fr

Au cœur du littoral varois, face aux **Iles d'Or**, adossée au Massif des Maures, se trouve La Londe-les-Maures, village de Provence d'Azur, entre Mer et Nature.

Le climat, la nature des sols, et l'ensoleillement de la commune sont des atouts pour les productions agricoles locales: viticulture, oléiculture et horticulture.

Terroir ensoleillé et nature du sol, font de la Cave des Vignerons Londais l'un des fleurons des Côtes de Provence. Une situation en bord de mer qui permet de bénéficier des embruns marin.

La cave regroupe 68 viticulteurs sur 263 hectares exploités et produit annuellement environ 15 000 hectolitres de vin.

Avant de se mettre en route pour les îles de **Porquerolles**, **Port-Cros**, et le **Fort de Brégançon**, une halte s'impose à la cave, pour une dégustation des vins, accompagnée de tapenade et d'anchoïade.

**Ouverture en été:** du lundi au samedi de 8h30 à 12 h 00 et de 15h30 à 18h30.



Le saviez-vous ?

Pour apprécier la qualité d'un vin rosé, vous pouvez vous référer à son millésime. Un rosé n'a pas à attendre les années pour être dégusté

## Manifestations

**VENDREDI 15 JUILLET ET SAMEDI 13 AOÛT**

Présentation du métier de vigneron, tapenade/ anchoïade.

Participation au jeu concours.



## PIERREFEU

### Les Vignerons de la Cave de Pierrefeu

Route départementale 12 - 83390 Pierrefeu

Tél. : 04 94 28 20 09 - Fax : 04 94 28 21 94

E-mail : vigneron.pierrefeu@wanadoo.fr

Site Internet : www.vignerons-pierrefeu.com

Qui dit Provence, pense...rosé ! Quand la canicule s'apaise, et que le chant des cigales se mêle à la brise marine, quoi de mieux qu'un bon verre de rosé frais ?

Le vignoble de Pierrefeu compte 620 hectares classés en aire AOC Côtes de Provence. Sa "Cuvée des Coteaux" illustre tout le savoir-faire de ses vigneron. Une terre aromatique avec son thym, sa lavande maritime et son romarin, donne ce goût unique aux vins de Pierrefeu. Récompensés lors du concours général agricole de Paris, les vigneron de Pierrefeu ont reçu la médaille d'argent pour la « Cuvée des coteaux » AOC Côtes de Provence rouge.

Le vignoble est situé aux pieds d'un village pittoresque provençal, accroché au flanc d'un piton rocheux. Les vestiges datant de l'Antiquité, la Bouchonnerie, ou encore la Chapelle de Sainte Croix seront des visites à ne pas manquer. De plus, Pierrefeu est à proximité du littoral, vous pourrez ainsi profiter des plages d'Hyères ou de la presqu'île de Giens.

#### Caveau ouvert:

Du lundi au samedi de 8h30 à 12h00 et de 13h45 à 17h30 (14h15-18h00 et le dimanche matin en juillet-août).

## Manifestations

**SAMEDI 30 JUILLET ET VENDREDI 12 AOÛT**

Présentation du métier de vigneron, visite de la cave. Repas organisé le 12 août au soir.



## Quand on dit d'un vin ...

**Agréable** : Sans défaut.

**Amer** : Saveur rude et désagréable exacerbée si la maladie de l'amertume est intervenue (dégradation bactérienne).

**Ample** : Se dit d'un vin harmonieux donnant l'impression d'occuper pleinement et longuement la bouche.

**Boisé** : Vin qui a une odeur procurée par un élevage en fût de chêne neuf.

**Bouquet** : Vin fourni en substances odorantes qui se sont développées pendant son vieillissement. Pour les vins jeunes, on utilise plutôt le terme d'arômes.

**Chaleureux** : Se dit d'un vin procurant, notamment par sa richesse alcoolique, une impression de chaleur sans excès.

**Corps** : Se dit d'un vin qui est tout à la fois charpenté, charnu, dense et chaud.

**Corsé** : Vin à la fois charpenté et riche en alcool.

**Délicat** : Se dit d'un vin fin et fondu.

**Dense** : De bonne couleur, riche en saveurs, concentré en matière.

**Discret** : Les caractères olfactifs et gustatifs sont (momentanément) peu intenses, mais fins.

**Éléphant** : Qui plaît par une harmonie de tous les éléments.

**Équilibré** : Vin harmonieux, qui présente un juste dosage entre l'alcool, l'acidité et les tannins.

**Explosif** : Se dit d'un vin fruité, tout en légèreté et en souplesse, à boire frais. Pour accompagner vos apéritifs, vos repas légers...

**Féminin** : Caractérise les vins offrant une certaine tendreté et de la légèreté.

**Fermé** : Dont les caractères olfactifs et gustatifs sont encore discrets (vin jeune ou de longue garde).

**Frais** : Vif et nerveux, simple et agréable (généralement un vin jeune). On dira aussi (principalement pour les blancs) qu'il est "guilleret".

**Fruité** : Se dit d'un vin à odeur de fruits.

**Jeune** : Qualificatif très relatif pouvant désigner un vin de l'année déjà à son optimum, aussi bien qu'un vin ayant passé sa première année mais n'ayant pas encore développé toutes ses qualités.

**Léger** : Peu alcoolisé, facile à boire mais sans grande volupté.

**Limpe** : Se dit d'un vin de couleur claire ne contenant pas de matières en suspension.

**Long en bouche** : Les saveurs perdurent - c'est souvent signe d'un grand cru -, parfois plusieurs dizaines de secondes, après avoir bu ou recraché le vin.

**Nerveux** : Frais et rafraîchissant, avec du caractère.

**Net** : Se dit d'un vin franc, aux caractères bien définis et sans défaut technologique.

**Neutre** : Se dit d'un vin sans personnalité.

**Noble** : Ce qualificatif désigne des cépages de qualité et des vins de cru, par opposition d'une part aux vins de table issus des cépages courants, d'autre part aux vins d'hybride qui ont été vulgarisés.

**Onctueux** : Qualificatif d'un vin se montrant en bouche agréablement moelleux, gras.

**Ouvert** : Se dit d'un vin épanoui sur le plan aromatique, prêt à boire.

**Parfumé, odorant** : Au bouquet fleuri ou aromatique.

**Perlant** : Se dit d'un vin dégageant de petites bulles de gaz carbonique.

**Pierre à fusil** : Se dit du goût d'un vin dont l'arôme évoque l'odeur du silex venant de produire des étincelles

**Piquant** : Mot ambigu, pouvant selon les personnes, évoquer un vin plein de vivacité ou au contraire un vin "piqué", terme utilisé quand une note de vinaigre se développe (dégradation bactérienne du vin).

**Plat** : Se dit d'un vin sans bouquet ni acidité.

**Plein** : Riche en alcool, équilibré et bien corsé (impression de manger un aliment).

**Pleurs** : On dit que la vigne pleure lorsque les gouttes de sève apparaissent au niveau des plaies de taille (bout des sarments), à la fin de l'hiver en général.

**Porte-Greffe** : Plant ou racine sur lequel est greffé le greffon de cépage noble.

**Pourriture noble** : Action du Botrytis cinera, champignon responsable de la pourriture des raisins à la base de l'élaboration des vins blancs liquoreux.



## RAMATUELLE / FRÉJUS

### Les Celliers des Vignerons de Ramatuelle

Quartier Boutinelles - 83350 Ramatuelle  
Tél. : 04 94 55 59 05 - Fax : 04 94 55 59 06  
E-mail : [contact@cellier-de-ramatuelle.com](mailto:contact@cellier-de-ramatuelle.com)  
Site Internet : [www.cellierderamatuelle.com](http://www.cellierderamatuelle.com)

Ramatuelle est un village médiéval et pittoresque, lové au flanc de la colline, au cœur de la nature. Un village paisible et sans exubérance.

De nombreuses rues étroites abritent des échoppes et des commerces de bouche. Les façades ocre et les volets pastel sont agrémentés de jasmin, de chèvrefeuilles, et de bougainvilliers, un vrai régal pour nos sens en éveil.

En plus de la façade littorale, 750 hectares de vigne s'étendent sur une plaine.

Les Celliers du Sud vous attendent pour vous faire découvrir leur Côtes de Provence, récompensé par 3 médailles au Concours Général Agricole de Paris en 2011, dont 2 pour la cuvée "Domaine de Jeanne" en rosé et en rouge.



#### Le saviez-vous ?

Après la récolte des raisins, les vignerons procèdent à la vinification, opération qui consiste à transformer les vendanges en vin.

#### Caveau ouvert :

- à Ramatuelle :  
en Juin et Septembre, du lundi au samedi,  
En Juillet et Août, du lundi au samedi, 8h30-19h00 et dimanche et jours fériés 10h00-13h00 et 16h00-19h00 ;
- à Fréjus :  
du lundi au samedi, 9h00-12h30 et 15h00-18h30.



## Manifestations

**JEUDI 28 JUILLET, CAVEAU DE FRÉJUS ET CAVE DE RAMATUELLE**

*Présentation du métier de vigneron, visite de cave, collation. Participation au jeu concours.*



#### Le saviez-vous ?

Attention, on peut produire avec du raisin noir, du vin rouge mais aussi du vin blanc ! C'est la peau du raisin noir qui donne la couleur au vin rouge



## CARCÈS

### Hameau des Vignerons de Carcès

66, Avenue Ferrandin - 83570 Carcès  
Tél. : 04 94 04 50 04 - Fax : 04 94 04 34 25  
E-mail : [info@hameaudecarces.com](mailto:info@hameaudecarces.com)  
Site Internet : [www.hameaudecarces.com](http://www.hameaudecarces.com)

*"Un vigneron, tel un chef d'orchestre, joue avec les cépages sans artifice, pour faire chanter sa passion, son art, et son savoir-faire."*

Les cépages Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet, Rolle offrent une large palette d'expressions aromatiques à disposition du talent du vigneron pour une production essentiellement vouée au rosé.

En tête d'affiche, l'AOC Côtes de Provence rosé "Cuvée Sublime" a remporté une médaille d'or aux Vinalies Internationales 2011 et l'AOC Côtes de Provence rosé "Lou Neïtar" a été récompensé par une médaille d'argent au concours des vins de Mâcon.

Pour savourer davantage votre visite, vous pourrez explorer la cité médiévale et les ruines du château XI<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles, ou encore vous promener au bord du lac.

#### Caveau ouvert :

Du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00 l'été.



## Manifestations

**SAMEDI 16 JUILLET ET SAMEDI 13 AOÛT**

présentation du métier de vigneron, visite de cave, dégustation des produits de la cave et collation.  
Participation au jeu concours.



## CORRENS ET LE VAL

### Les Vignerons de Correns et du Val

Chemin de l'église - 83570 Correns  
Tél. : 04 94 59 59 46 - Fax : 04 94 59 50 32  
E-mail : [lesvignerons-correns@wanadoo.fr](mailto:lesvignerons-correns@wanadoo.fr)

Au cœur du petit village provençal de Correns, se trouve le terroir de la cave coopérative. Il débute dans la vallée d'Argens, passe par les abords du village, pour aller s'élever vers des plateaux plus étroits, au pied du Bessillon. Ce décor vous surprendra par sa diversité et sa richesse. Le travail des vignerons de Correns et du Val, depuis longtemps axé sur la qualité et la quête permanente de l'amélioration de leurs produits, se conjugue parfaitement avec la démarche en agriculture biologique, mise en place depuis 1998. Un terroir calcaire et un ensoleillement généreux permettent à la cave d'élaborer une spécialité de vin blanc AOC Côtes de Provence. La qualité des vins de Correns a été primée au Concours général Agricole de Paris en 2011 par une médaille d'or pour son Vin de Pays d'Argens rosé et par une médaille d'argent pour son AOC Côtes de Provence rosé.

**À voir :** Correns, 1er village BIO de France, Le Vallon Sourn et l'église du XVIII<sup>e</sup> siècle

#### Caveau ouvert :

**Le Val :** du lundi au dimanche de 9h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h30 ;

**Correns :** du lundi au vendredi de 15h30 à 19h00, samedi 10h00 à 12h30 et de 15h30 à 19h00.

## Manifestations

**LE DIMANCHE 24 ET LUNDI 25 JUILLET**

Présentation du métier de Vigneron Coopérateur, visite de la Cave et dégustation des produits de la cave et de produits locaux bio.

Ces animations se dérouleront sur les deux sites de la cave : la Corrensoise et l'hôtel des vins du Val.  
Participation au jeu-concours..



## COTIGNAC

### Les Vignerons de Cotignac

Quartier Basse Combe - 83570 Cotignac

Tél. : 04 94 04 60 04 - Fax : 04 94 04 79 54

E-mail : lesvignerons.decotignac@orange.fr

Village de caractère, Cotignac est situé au cœur de la Provence, près des Gorges du Verdon, du Lac de Sainte Croix et à proximité de la Mer. Surplombé de majestueuses tours sarrasines et parsemé de lieux culturels sacrés, il est animé par une palette d'artisans (potiers, peintres, sculpteurs), d'artistes et d'écrivains. Au caveau, vous pourrez découvrir des produits régionaux de qualité : vins d'Appellation d'Origine Contrôlée, Vins de Pays, huile d'olive, primée à l'occasion de plusieurs manifestations.

À voir : le Rocher de Cotignac et ses tours sarrasines

#### Caveau ouvert :

Du lundi au samedi, de 8h15 à 12h30 et de 14h00 à 19h00 en été.



#### Le saviez-vous ?

C'est le soleil qui permet au raisin de fabriquer son sucre, grâce à la photosynthèse.



## ENTRECASTEAUX

### Les Caves de l'Amiral

83570 Entrecasteaux

Tél. : 04 94 04 42 68 - Fax : 04 94 04 49 05

E-mail : cave.amiral@wanadoo.fr

Site Internet : [www.cave-amiral.com](http://www.cave-amiral.com)

Berceau de fraîcheur bordé par une rivière, Entrecasteaux est situé à proximité du lac de Sainte Croix du Verdon. Ce village entouré de vignobles, a su garder tout le charme de ses origines.

Les caves de l'Amiral voient leur vignoble s'étendre sur 170 hectares, classés en AOC, et 30 hectares classés en vin de pays.

Nous vous invitons à venir découvrir nos produits : terrines, confitures, huile d'olives, caviar d'aubergine, sans oublier nos vins.

Après une dégustation de nos produits, une visite du plus grand château du Var avec des jardins dessinés par Le Notre, vous permettra d'apprécier l'authenticité provençale de notre village.

#### Caveau ouvert :

Du lundi au samedi, de 8h15 à 12h00 et de 15h00 à 18h45 en été.

## Manifestations

**SAMEDI 23 JUILLET ET 13 AOÛT**

Présentation du métier de Vigneron Coopérateur, visite de la Cave, dégustation des produits de la cave.

## Manifestations

**SAMEDI 23 JUILLET ET VENDREDI 5 AOÛT**

Présentation du métier de vigneron, visite de cave, dégustation de nos produits..  
Participation au jeu concours.

## POURCIEUX

### Les Vignerons du Baou

Rue Raoul Blanc - 83470 Pourcieux  
Tél. : 04 94 78 03 06 - Fax : 04 94 78 05 50  
E-mail : vigneron-du-baou@wanadoo.fr  
Site Internet : www.vigneronsdubaou.com



Créée en 1912, la cave coopérative des Vignerons du Baou, produit environ 22 000 hectolitres de vin par an, sur une superficie d'environ 370 hectares.

Vous dégusterez toute une palette de vins rouges, blancs et surtout de grands vins rosés, notre spécialité des "Côtes de Provence Sainte Victoire", fleuron de notre production. Pour les amateurs de vin rouge de garde, ils trouveront "le Château des Tilleuls" ou encore l'AOC Sainte Victoire, tous deux élevés en fût de chêne.

Cette année, le travail des vignerons s'est vu couronné de succès par 11 médailles, dont 7 d'or, au Concours Général Agricole et par 5 médailles au Concours de Saint-Tropez.

#### Caveau ouvert :

Du lundi au samedi de 9h00 à 12h00 et 14h30 à 18h30 en été.

## Manifestations

### LES SAMEDIS 16 JUILLET ET 06 AOÛT

Présentation du métier de Vigneron Coopérateur, visite commentée de la Cave, dégustation des produits de la cave accompagnée de diverses tapenades et anchoïades.  
Participation au jeu concours.



## BRIGNOLES

### Les Vignerons de la Provence Verte

Route de Marseille - 83170 Brignoles  
Tél. : 04 94 69 02 53 - Fax : 04 94 59 26 59  
E-mail : vigneron-provenceverte@orange.fr

Notre cave est issue de l'union en 2007 des coopératives vinicoles de **Bras**, **Brignoles**, **Garéoult** et **Tavernes**, villages qui vivent tranquillement de la culture de la vigne et de l'olivier.

Les vignerons de la Provence Verte vous ouvrent leurs portes, fiers d'une production maintes fois récompensée. Ils produisent des AOC Coteaux Varois, des Vins de Pays du Var et des vins de cépages, dans les trois couleurs. Ils ont obtenu une médaille d'argent au concours des vins de Brignoles pour leur Vin de Pays du Var blanc et pour leur AOC Coteaux Varois rosé Cuvée « Terroir » ainsi qu'une médaille d'argent au concours des vins de Saint-Tropez. Situés au cœur des villages de Bras, Brignoles, Garéoult et Tavernes, leurs caveaux de ventes pourront vous faire déguster leurs produits.

**A voir** : les vieilles villes, la source de la chapelle Saint Quinis à Camps la Source, le château et le pont romain de Vins, la place des Comtes de Provence.

#### Caveaux ouverts :

- À Bras, du lundi au samedi sauf le mercredi de 10h00 à 12h00 et de 15h00 à 18h00 (04 94 69 90 29)
- À Brignoles, du mardi au samedi, de 9h00 à 12h00 et de 15h00 à 18h30 (15h30-19h00 l'été) (04 94 69 28 60)
- À Garéoult, du lundi au samedi avec les mêmes horaires que Brignoles (04 94 04 92 09)
- À Tavernes du mardi au samedi, le matin. (04 94 72 33 49)

## Manifestations

### LE SAMEDIS 16 JUILLET ET 13 AOÛT

Présentation du métier de Vigneron Coopérateur, visite commentée de la Cave, dégustation des produits de la cave accompagnée de diverses tapenades et anchoïades.  
Participation au jeu concours.

## LES ARCS-SUR-ARGENS

### Le Cellier des Archers

Quartier des Laurons - BP 24

83460 Les Arcs-sur-Argens

Tél. : 04 94 73 30 29 - Fax : 04 94 47 50 84

E-mail : [coop.cellier@free.fr](mailto:coop.cellier@free.fr)

Site Internet : [www.cellierdesarchers.fr](http://www.cellierdesarchers.fr)

Les terres de l'Argens, qui nourrissent de nombreux vignobles, et l'implantation de la maison des vins des Côtes de Provence, ont fait de ce village un haut lieu de la viticulture provençale.

Le Cellier des Archers vous propose des vins de pays des Maures et des Côtes de Provence.

Au fil des générations, les viticulteurs passionnés ont amélioré leurs pratiques culturales et les moyens de vinification pour vous proposer des vins de haute qualité. La cave a ainsi mis l'accent sur la modernisation afin de répondre aux exigences qualitatives et techniques d'un marché en perpétuel mouvement avec des clients qui recherchent un réel plaisir.

Résultat: des vins régulièrement primés par différents concours dont celui de Paris avec une médaille d'argent en 2011 pour l'AOC Côtes de Provence rouge cuvée « Fût de chênes » et des médailles en 2009 et 2010 pour son AOC Côtes de Provence rosé.

#### Caveau ouvert :

Du lundi au samedi de 8h00-12h00 et 14h00-18h00 (19h00 en été).



## Manifestations

**SAMEDI 6 AOÛT**

*Grande brocante annuelle, repas le midi, présentation du métier de vigneron, dégustation du nouveau millésime toute la journée. Participation au jeu concours.*



## DRAGUIGNAN - FLAYOSC

### Le Cellier des 3 Collines

36 bis Boulevard Jean Moulin - 83780 Flayosc

Tél. : 04 94 70 40 49 - Fax : 04 94 70 38 89

E-mail : [Cellier3Collines@neuf.fr](mailto:Cellier3Collines@neuf.fr)

Village, typiquement provençal, qui a su garder son charme et son authenticité avec ses rues aux noms évocateurs (rue Rompe-Cul, rue des Fainéants), ses places ombragées, ses fontaines, son jeu de boules, son marché du lundi, ses coopératives vinicoles et oléicoles et ses moulins à huile.

Le Cellier des 3 collines, grâce au dynamisme des coopérateurs, vous fera déguster une production de vins AOC, dont les 3/4 en rosé, ainsi que des vins de pays, tous issus de parcelles sélectionnées. Une gamme de produits AOC, rouge et blanc, vieillie en fûts de chêne vous attend également.

Après une dégustation des produits de la cave, n'hésitez pas à vous détendre à la terrasse des cafés, où se mêlent le provençal, l'anglais, le suédois, l'allemand, le hollandais, ou l'italien !

#### Les caveaux sont ouverts :

- Flayosc : du Lundi au Samedi, 8h30-12h30 et 15h00-19h00 (15h00-18h00 le samedi)
- Draguignan : du Lundi au Vendredi, 8h30-12h30 et 15h00-19h00, et le Samedi : 8h30-12h00 et 15h00-18h00.

#### Le saviez-vous ?

Un "cep" = pied de vigne, à ne pas confondre avec le champignon!

## Manifestations

**SAMEDIS 16 ET 30 JUILLET**

*Présentation du métier de vigneron, visite de cave. Participation au jeu concours.*

## VIDAUBAN

### Les Maîtres Vignerons de Vidauban

89, chemin de Sainte-Anne - BP 24 - 83550 Vidauban

Tél. : 04 94 73 00 12 - Fax : 04 94 73 54 67

E-mail : [coop@vidaubanaise.com](mailto:coop@vidaubanaise.com)

Site Internet : [www.vidaubanaise.com](http://www.vidaubanaise.com)

Ce village viticole dispose d'un cachet particulier : au sud, le royaume du pin parasol, des bruyères et des grès rosés ; au nord, celui du pin d'Alep, des chênes verts, et des petites falaises pittoresques des gorges de l'Argens.

Les exploitations viticoles sont situées au cœur de l'appellation Côtes de Provence, et s'étendent sur environ 700 hectares.

Les Maîtres vignerons de Vidauban, vous initieront à la dégustation de leurs vins de qualité. Leurs efforts ont été récompensés en 2011 au concours des vins de Mâcon avec une médaille de bronze pour le Côtes de Provence rouge 2008 "Vitis Alba" et une médaille d'argent pour le Côtes de Provence rosé "Domaine de l'Amour".

#### Caveau ouvert :

Du lundi au samedi, de 8h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00.



## Manifestations

JEUDI 21 ET VENDREDI 22 JUILLET

*Initiation à la dégustation accompagné d'anchoïade et de tapenade, présentation du métier de vigneron et visite de la cave. Participation au jeu concours*

## Quand on dit d'un vin...

**Premier vin et second vin** : Le souci de qualité conduit le vinificateur à faire une sélection en fonction de l'âge des vignes, des terroirs..., de façon à obtenir un grand vin à haut potentiel de qualité et de vieillissement (premier vin) et un second vin qui peut être apprécié plus rapidement.

**Primeur (vin de ...)** : Vin élaboré pour être bu très jeune.

**Pruine** : Pellicule cireuse que l'on retrouve à la surface des baies de raisin.

**Puissant** : Caractère d'un vin qui est à la fois plein, corsé, généreux et d'un riche bouquet.

**Racé** : Bonne marque du terroir, distinction naturelle.

**Rang** : Alignement de pieds de vigne dans une parcelle. Tant que le relief le permet, les rangs sont disposés de préférence dans la direction nord-sud, ce qui leur assure le meilleur ensoleillement.

**Rapeux** : Se dit d'un vin très astringent, donnant l'impression de racler le palais.

**Robe** : Qualifie la couleur du vin, à la fois dans sa nuance, sa brillance et sa limpidité.

**Rolle** : Cépage blanc de Provence et du pays niçois donnant des vins très fins.

**Rond** : Vin dont la souplesse, le moelleux et la chair donne en bouche une agréable impression de rondeur.

**Souple** : Agréable, bien équilibré et peu acide.

**Structure** : Désigne la constitution d'ensemble et la charpente d'un vin.

**Tenue** : Faculté d'un vin à rester stable lorsqu'on le soumet à des conditions extrêmes : tenue au froid.

## FLASSANS

### Le Comptoir des Vins de Flassans

Avenue Général De Gaulle - 83340 Flassans

Tél. : 04 94 69 71 01 - Fax : 04 94 69 71 80

E-mail : [contact@comptoirdesvinsflassans.fr](mailto:contact@comptoirdesvinsflassans.fr)

Une grande place ombragée enjambe la rivière de l'Issole grâce à un vieux pont : vous êtes à Flassans. Bâti sur une plaine nichée entre deux massifs, ce village offre de multiples destinations aux nombreuses découvertes dont des lacs, gorges, grottes et divers monuments historiques. Randonnées et promenades à volonté.

Le Comptoir des Vins de Flassans reste soucieux de maintenir une excellente qualité de produit et continu d'investir dans des outils de production toujours plus performants.

Aujourd'hui, sur les 800 hectares de vignoble, plus de la moitié est classée en AOC Côtes de Provence.

Le Concours Général Agricole de Paris, a reconnu la qualité de ses produits par deux médailles d'argent pour son AOC Côtes de Provence rosé.

#### Caveaux ouverts :

du lundi au samedi

- À Flassans : de 9h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00 ;

- À Cabasse : de 10h00 à 12h00 et de 16h00 à 18h00.



## GONFARON

### Les Maîtres Vignerons de Gonfaron

Route Nationale - 83590 Gonfaron

Tél. : 04 94 78 30 02 - Caveau de vente : 04 94 59 63 72

E-mail : [m.vignerons.gonfaron@wanadoo.fr](mailto:m.vignerons.gonfaron@wanadoo.fr)

Site Internet : [www.vignerons.gonfaron.org](http://www.vignerons.gonfaron.org)

Créée en 1921, la coopérative regroupe 120 adhérents qui, sur un terroir de qualité, travaillent 600 ha de vignoble dont 80 % en appellation Côtes de Provence.

Dynamisme des jeunes vignerons et sagesse des plus anciens nous ont conduits vers une politique de qualité, nous assurant l'obtention de prix lors des plus prestigieux concours de l'année. La cave a notamment obtenu 3 médailles d'or et 1 médaille d'argent en 2011 au Concours Général Agricole ainsi que 2 médailles d'argent au Mondial du Rosé.

Les Vignerons de Gonfaron ont développé le concept "Inverso". Ce nouveau concept donne les clés pour vous permettre de choisir et de déguster les vins d'une façon originale. Des repères visuels vous font vivre l'expérience du vin en illustrant les caractéristiques sensorielles de chaque produit. À découvrir à la boutique de la cave !

**A voir :** La Chapelle de Saint-Quinis et sa légende, le vieux village, le village des Tortues, l'Eco musée du liège.

#### Caveaux ouverts :

7j/7, 9h00 à 12h00 et 14h00 à 18h30.

## Manifestations

**VENDREDIS 15 ET JUILLET 12 AOÛT**

Présentation du métier de vigneron, visite de cave.

Participation au jeu concours.

## Manifestations

**LE VENDREDI 5 AOÛT**

Présentation du métier de Vigneron Coopérateur, visite de la cave, Repas vigneron "Soupe au Pistou"

Participation au jeu- concours

## LE LUC-EN-PROVENCE

### Les Vignerons du Luc

Rue de l'ormeau - 83340 Le Luc-en-Provence

Tél. : 04 94 60 70 25 - Fax : 04 94 60 81 03

E-mail : vigneron-du-luc@wanadoo.fr

Site Internet : www.lesvigneronsduluc.com

"Mettez la saveur de Provence dans votre vie!"

Située dans une nature sauvage entre collines et grandes plaines, cette petite ville conserve son patrimoine. Le centre ville est charmant avec ses places et ruelles qui se mêlent d'ombre et de soleil. Non loin de là, le massif des Maures offre de belles promenades aux amateurs de marche.

Après avoir arpenté le marché du vendredi matin, vous pourrez venir déguster les vins de la cave des Vignerons du Luc.

Une attention minutieuse est portée à l'élaboration de leurs "Côtes de Provence" et "Vin de Pays des Maures" à chaque étape de la vinification. Son AOC Côtes de Provence Blanc a remporté en 2011 une médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris et une médaille d'or à Brignoles.

#### Caveau ouvert :

De 9h00 à 12h00 et de 14h30 à 18h30.



#### Le saviez-vous ?

L'œnologie ne boit pas seulement pour le plaisir, mais pour apprécier les qualités et les arômes du vin.



## Manifestations

### VENDREDI 22 JUILLET

Pièce de théâtre "1907, Batailles dans le midi"

Participation au jeu concours.

### VENDREDI 19 AOÛT

Concert "Les Boukans"



## LE THORONET - LE CANNET

### La Guilde des Vignerons Cœur du Var

83340 Le Thoronet

Tél. : 04 94 50 05 94 - Fax : 04 94 60 71 73

E-mail : guilde-vignerons@wanadoo.fr

Avec sa superbe abbaye cistercienne du XII<sup>e</sup> siècle et son environnement naturel, Le Thoronet est un lieu de villégiature idéal pour les passionnés d'histoire, de patrimoine et de randonnées. Et la qualité de ses vignobles ne fait que renforcer sa popularité.

Située au cœur de l'appellation Côtes de Provence, La Guilde des Vignerons s'étendant sur une superficie de 249 hectares situés sur les coteaux argilo-calcaires de la commune du Thoronet et de grès bigarrés de la commune du Cannet des Maures.

La Guilde des Vignerons a réuni les meilleurs cépages pour vous proposer ses grands vins d'appellation Côtes de Provence et ses Vins de Pays de caractère...

Des vins ensoleillés parmi lesquels des rosés étincelants et soyeux.

#### Caveaux ouverts :

Au Thoronet et au Cannet, du lundi au samedi, de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00 (jusqu'à 19h00, en été).

## Manifestations

### VENDREDI 15 JUILLET ET VENDREDI 12 AOÛT

Présentation du métier de vigneron, visite de cave, fontaine miraculeuse et repas le 12 août.

Participation au jeu concours.

## PUGET-VILLE

### Le Cellier Saint-Sidoine

12, Avenue de la Libération - 83390 Puget-Ville

Tél.: 04 98 01 80 50 - Fax : 04 98 01 80 59

E-mail : [courrier@provence-sidoine.com](mailto:courrier@provence-sidoine.com)

Site Internet : [www.coste-brulade.com](http://www.coste-brulade.com)

Ce village aux ruelles pittoresques a su préserver son cadre typique de l'arrière pays varois. Tout proche du littoral, il est réputé pour ses vins, son huile d'olive, ou encore sa cailllette à la Pugétoise.

Avec une production essentiellement tournée vers le rosé, le Cellier Saint Sidoine a concilié tradition et modernité, afin d'obtenir des vins de qualité. Leurs rosés résultent de la technique traditionnelle dite "rosé de saignée", comme la "cuvée Coste Brulade Elite" 2010 rosé, qui a obtenu en 2011 une médaille de bronze au Concours Général Agricole de Paris, une médaille d'or au concours de Saint-Tropez et une médaille d'or au Concours des Vins de Mâcon.

Le caveau vous invite à venir découvrir sa gamme de vins, et à visiter sa cave.

Avis aux gourmands: les dégustations seront accompagnées de tapenade et d'anchoïade.



#### Caveau ouvert :

Tous les jours, de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00 .

## Manifestations

### VENDREDIS 15 JUILLET ET 12 AOÛT

Présentation du métier de vigneron, visite de cave, dégustation de vins accompagnée de tapenade et d'anchoïade.

Participation au jeu concours.

## Quand on dit d'un vin...

**Terroir** : Territoire dont les caractéristiques physiques sont déterminantes dans la personnalité de ses vins.

**Tranquille (vin ...)** : Expression qui s'oppose à celle de vin effervescent, et qui désigne un vin ne comportant pas de gaz carbonique perceptible.

**Vif** : Juvénile, stimulant, une acidité agréable au palais. Se dit aussi pour un vin simplement acide manquant de maturité.

**V.D.P. (Vins De Pays)** : L'origine géographique est déterminée. Il peut s'agir d'une région (ex. : vin de pays d'Oc), d'un département (ex. : vin de pays de l'Hérault) ou d'une zone (ex. : vin de pays de la Vallée du Paradis). Ils proviennent de parcelles plantées en cépages recommandés, dont le rendement n'excède pas 90 hl/ hectare. Ils doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel total supérieur à 9 ou 10,5% selon la zone viticole. Ces vins sont soumis à dégustation et analyse.

**V.D.Q.P.R.D. (Vin De Qualité Produit dans une Région Déterminée)** : Cette mention, selon la dénomination communautaire, regroupe les V.D.Q.S. et les A.O.C.

**V.D.Q.S. (Vins Délimités de Qualité Supérieure)** : Les terroirs sont moins prestigieux que ceux des A.O.C. et leur réglementation est un peu plus souple. Sous certaines conditions très strictes, certains V.D.Q.S. peuvent être promus en A.O.C. (ex. : Coteaux Varois).

**Vitis Vinifera** : Nom scientifique de la vigne européenne. Productrice de raisins à vin.

**Volume** : Caractéristique d'un vin donnant l'impression de bien remplir la bouche.

Il y a encore bien d'autres termes et d'autres mots à apprendre lors de vos visites dans nos caves.