



DOSSIER DE PRESSE



@Franz Chavaroché



@Franz Chavaroché



**UN NOUVEAU LIEU EN RÉGION
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR**

**CHÂTEAU DE SAINT MARTIN
LIQUORISTERIE DE PROVENCE**

Été 2021, Taradeau - Var



SOMMAIRE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE VINOSPIRIT Expériences : Un nouveau lieu en région qui réunit musée interactif, production de vins en cru classé et production de spiritueux	PAGE 3
IMMERGEZ-VOUS DANS UNE VINOSPIRIT EXPÉRIENCES !	PAGE 4
INFOS PRATIQUES	PAGE 6
DEUX ÉTABLISSEMENTS PRESTIGIEUX, ÉVOLUANT ENTRE TRADITION ET INNOVATION <ul style="list-style-type: none">• Le Château de Saint Martin• La Liquoristerie de Provence	PAGE 7
UN DOMAINE AUX ACTIVITÉS VARIÉES <ul style="list-style-type: none">• Rire à Saint Martin• Dormir à Saint Martin• Recevoir à Saint Martin	PAGE 9
UNE FAMILLE INDISSOCIABLE DES LIEUX DEPUIS PRÈS DE 300 ANS	PAGE 10
QUELQUES CHIFFRES CLÉS	PAGE 11



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Été 2021

VINOSPIRIT EXPÉRIENCES

UN NOUVEAU LIEU EN RÉGION, QUI RÉUNIT MUSÉE INTERACTIF, PRODUCTION DE VINS EN CRU CLASSÉ ET PRODUCTION DE SPIRITUEUX

« VinoSpirit Expériences, c'est avant tout une aventure à vivre en plein cœur d'un domaine qui réunit, sur un même lieu historique, des parcours interactifs, éducatifs et ludiques créés autour de l'élaboration de vins et de spiritueux de Provence. C'est aussi un site où se partagent de façon conviviale la transmission des savoir-faire depuis plusieurs générations. »

Adeline et Renaud de Barry, propriétaires du Château de Saint Martin
et de La Liquoristerie de Provence

Ouvert début juillet à Taradeau dans le Var (83), **VinoSpirit Expériences** est un voyage en plein cœur des secrets de fabrication d'un vignoble millénaire, le château de Saint Martin, cru classé des Côtes de Provence et de la Liquoristerie de Provence, distillerie artisanale premium.

Seul lieu en région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur et l'un des rares lieux en France où cohabitent production de vins et de spiritueux, **VinoSpirit Expériences** est structuré autour de plusieurs espaces interactifs, ludiques et pédagogiques : le P'tit jardin du liquoriste, la distillerie, la cave de vinification, d'une part, les Vinoscénies et les LiquoStories d'autre part.

Cette nouvelle offre propose une immersion dans un domaine familial et artisanal, qui a su franchir les siècles et sublimer la richesse qui fait ce territoire.

VINOSPIRIT EXPÉRIENCES : CINQ ESPACES À DÉCOUVRIR INDÉPENDAMMENT

Accessible à tous - petits et grands, initiés ou non-initiés, en couple ou entre amis - **VinoSpirit Expériences** plonge dès son arrivée les visiteurs dans un espace intemporel où les nectars de Provence sont omniprésents.

En visite libre ou en visite guidée chacun peut, selon ses goûts et son temps disponible, trouver la formule qui lui est la plus adaptée.

« Nous avons voulu ouvrir au plus grand nombre notre domaine afin de partager nos passions. Cette offre répond à un désir de faire vivre une véritable expérience aux visiteurs, en les plaçant en tant qu'acteurs et plus seulement spectateurs. Six mois de travaux ont été nécessaires pour transformer le lieu et donner naissance à un concept qui nous ressemble, avec plusieurs espaces qui proposent une offre globale et diversifiée de l'univers du monde des vins et des spiritueux. Parmi eux, les Vinoscénies situées dans la cave souterraine du Château. Elles offrent un voyage audiovisuel dans le temps de Jules César à aujourd'hui, à la rencontre de l'histoire de la Provence, de la vie d'un prieuré viticole et d'une famille à travers les siècles. Autre temps fort les LiquoStories, un musée interactif où les cinq sens sont sollicités. Cet ensemble d'une superficie de 200 m², a été entièrement remodelé à cet effet et se structure autour d'une dizaine de cabinets de curiosité représentant les grandes familles de spiritueux. »

Découverte d'un terroir, de savoir-faire et de secrets transmis de génération en génération, d'une culture... **VinoSpirit Expériences** vous plonge dans des univers qui regorgent de senteurs, de saveurs, d'anecdotes, avec en prime la magie des rencontres humaines.



IMMERGEZ-VOUS DANS UNE VINOSPIRIT EXPÉRIENCES !

1. LES VINOSCÉNIES



Laissez-vous conter l'histoire du Château de Saint Martin dans une cave souterraine du XII^{ème} siècle creusée à même le roc par les Moines de Lérins. Ce voyage audiovisuel dans le temps d'une durée d'une vingtaine de minutes, vous plonge dans l'histoire de la Provence, de la vie d'un prieuré viticole et d'une famille à travers les siècles.

S'ajoutent à cette projection une flânerie en plein cœur de la vie du Château grâce aux trois scènes reconstituées dans des foudres* en chêne de Hongrie, datant des XIV^{ème} et XVI^{ème} siècle ainsi qu'une exposition de vestiges découverts dans la villa gallo-romaine, plans et reconstitution de la "Villa romaine" construite par Valerius (58 av JC), officier supérieur de la 8^{ème} légion Augusta sur ces terres offertes par l'empereur César.

* tonneaux à grande capacité

Ouvert tous les jours de l'année pendant les horaires d'ouverture du caveau
Parcours libre + dégustation. Durée : 30 à 45 mn.

A NOTER

Remarquable pour sa voûte en anse de panier, ses doubles ouvertures, et la taille de la pierre ajustée de façon très régulière comme les constructions romaines, la cave souterraine du Château de Saint Martin dispose de cuves creusées dans le roc d'1 m à 1,2 m d'épaisseur.

2. LES LIQUOSTORIES



Partez pour une visite initiatique qui vous fait faire le tour des grandes familles de spiritueux de Provence et d'ailleurs - anisés, gin, whisky, rhum, liqueurs, apéritifs, amers, absinthe.... - en mobilisant vos 5 sens.

Un parcours interactif libre vous emmènera à la découverte d'une dizaine de cabinets de curiosité mettant en avant un univers chargé de civilisations et d'anecdotes, lié à la

médecine, à la guerre, au commerce, à la convivialité mais aussi les savoir-faire de la maison, les racines des marques ! Durée : entre 1h et 1h30.



ANECDOTE !

Un petit carnet noir retrouvé par hasard dans la table de nuit du grand-père de Renaud de Barry a permis de renouer avec les secrets de famille des élixirs....



**PACKAGE VINOSCÉNIES
+ LIQUOSTORIES
EN PARCOURS LIBRE : 12€ / PERS.**



3. LE P'TIT JARDIN DU LIQUORISTE

Découvrez in situ et accompagné d'un guide, une trentaine de plantes, arbrisseaux et arbres qui constituent la base des macérations et infusions : grande absinthe, armoise, verveine, baies de genièvre, coriandre, citron, thym, romarin... Un voyage sur les trésors de la nature qui vous dévoilera certains secrets des plantes.

En visite guidée. Entrée comprise dans la visite de la production.



AU CŒUR DE LA PRODUCTION

Immergez-vous dans une atmosphère mêlant modernité et tradition, invitant à la découverte de l'histoire et de savoir-faire d'exception.

En groupe à horaires fixes ou visites privées (sur réservation uniquement)

Visite guidée + dégustation. Durée : 45 mn à 1h



4. LA VISITE DE LA CAVE DE VINIFICATION ET DE LA CHAÎNE DE CONDITIONNEMENT

Entrez dans un monde passionnant dans lequel les raisins se transforment en subtils nectars : étape par étape, comprenez le cheminement du Maître de chai et, si vous avez de la chance, découvrez la chaîne de mise en bouteilles en pleine activité !



5. LA VISITE DE LA DISTILLERIE : ALAMBICS, LABORATOIRE DE CRÉATION, CUVES DE MACÉRATION, D'INFUSION...

Plongez au cœur des coulisses professionnelles où par la magie des alambics et des savoir-faire artisanaux ancestraux, des spiritueux prestigieux voient le jour. Laissez-vous emporter par les senteurs des macérations en cours et découvrez les secrets de fabrication du Maître Liquoriste pour élaborer les précieux élixirs, apercevez le laboratoire où se créent les nouvelles recettes.

Ouverture 4^{ème} trimestre 2021



LA DÉGUSTATION ET LES GRIGNOTAGES GOURMANDS

Prolongez le moment par une dégustation de vins et de spiritueux dans le caveau et prenez le temps de vous poser autour d'une collation (apéros, bocaux, goûter, boissons fraîches ou chaudes ...).



**PACKAGE COMPLET : VINOSCÉNIES, LIQUOSTORIES,
VISITE GUIDÉE DU P'TIT JARDIN DU LIQUORISTE
ET DES PRODUCTIONS : 20€ / PERS.**



INFOS PRATIQUES

ADRESSE *Route des Arcs - 83460 Taradeau*

TÉLÉPHONE *+33(0) 4 94 99 76 76*

DATES & HORAIRES D'OUVERTURE

- Tous les jours d'Avril à octobre : *10h-13h / 14h-18h (10h-19h juillet & août)*
- Du lundi au samedi de novembre à fin mars : *10h-13h / 14h-18h*

PRIX : *De 7€ à 20€ / pers. selon la formule choisie*

PARKING GRATUIT SUR PLACE

POUR VENIR

- Coordonnées GPS : *Latitude : 43.4494445 • Longitude : 6.4429021*
- En provenance de Nice *(Via A8) N° 36 • St Tropez • Le Muy*
- En provenance d'Aix-en-Provence *(Via A8 & A57) N° 13 • Le Cannet des Maures • Vidauban*
- En provenance de Toulon *(Via A57) N° 13 • Le Cannet des Maures • Vidauban*
- Gare TGV : *Les Arcs-Draguignan à 3 km*
- Aéroport : *Toulon-Hyères à 45 km*

CONTACT : *accueil@chateaudesaintmartin.com*

PLUS D'INFOS SUR : *www.chateaudesaintmartin.com • www.liquoristerie-de-provence.com*



DEUX ÉTABLISSEMENTS PRESTIGIEUX, ÉVOLUANT ENTRE TRADITION ET INNOVATION



LE SAVIEZ-VOUS ?

Dans « *Danser au bord de l'abîme* », Grégoire Delacourt - auteur du roman à succès « *la Liste de mes envies* », adapté au théâtre et au cinéma - met en scène à plusieurs reprises le Château de Saint Martin à travers ses vins mais également ses chambres d'hôtes !

Fruits d'un travail collectif, les vins du domaine sont des vins de caractère dont l'identité et l'authenticité sont farouchement préservées. Ils sont travaillés avec une maîtrise parfaite de l'art des assemblages.

Domaine viticole de 100 ha - dont 50 ha en vignes - situé au cœur du village de Taradeau dans le Var, le Château de Saint Martin a une histoire forte qui remonte au II^{ème} siècle avant Jésus-Christ, un patrimoine architectural exceptionnel et ne cesse de cultiver ses particularités.

Les ruines d'une villa gallo-romaine, découvertes en 1996 à l'entrée du domaine, témoignent d'une production de vins qui remonteraient à l'époque des Romains. Du X^{ème} au XVIII^{ème} siècle, les moines des îles de Lérins s'y installent et créent une cave souterraine. En 1740, le marquis de Villeneuve-Bargemon achète le domaine pour y construire le Château et l'offre à sa fille Marie Anne en dot.

En 1984, Adeline de Barry prend les rênes du Château de Saint Martin, augmentant la commercialisation de 3 000 bouteilles à 300 000 actuellement. Elle reçoit en 2011 la Légion d'honneur pour son implication dans la valorisation des vins et du patrimoine de sa région.

LE CHÂTEAU DE SAINT MARTIN

LE SAVIEZ-VOUS ?

Saint Martin devient du X^{ème} au XVIII^{ème} siècle un prieuré, occupé dans un 1^{er} temps par les moines de Saint-Victor puis par les religieuses de la Celle Roubaud, et enfin par les Moines de Lérins. Ils bâtirent une chapelle d'un style très pur du XII^{ème} siècle, qui est aujourd'hui la sépulture familiale

ANECDOTE !

Onze générations de femmes de la même famille se sont succédées au domaine à l'exception d'un seul homme, Edme de Rohan Chabot, grand-père d'Adeline, qui a marqué son temps en créant et en présidant, entre autre, le syndicat des Côtes de Provence. Il donne également naissance en 1929 au Rallye féminin Paris-St Raphaël.



LES GAMMES PHARES

Le Château de Saint Martin produit différentes gammes de vins élégants et raffinés en Crus Classés en Côtes de Provence, en rosé, rouge et blanc : une gamme cœur de gamme, « la fine fleur » du domaine, et des éditions limitées produites en petite quantité.

La cuvée grande réserve

La cuvée Comtesse

L'Éternelle favorite

La Cuvée Comte de Rohan Chabot

Le Château de Saint Martin produit également des nectars originaux élaborés selon des méthodes traditionnelles, des spécialités provençales telles que le vin cuit, le Marc de Provence ou les Bulles de rosé.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La dénomination Cru Classé Côtes de Provence est la référence du rosé dans le monde. Depuis 1955, les vins en Cru Classé représentent l'élite des vins de Provence.



LES NOUVEAUTÉS

Âme de Saint Martin : AOP Côtes de Provence CRU CLASSÉ

Le Château de Saint Martin s'inspire de la Champagne et lance sa 1ère cuvée « non millésimée » qui signe la constance d'un style intemporel de la maison. Créé par l'assemblage de 2 millésimes, il offre toute la rondeur et la complexité d'un rosé arrivé à maturité tout en apportant la fraîcheur et la vivacité de la dernière récolte.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren, Carignan

Couleur : Brillante aux reflets saumonés

Nez : Belle complexité sur les fruits gourmands de l'été

Bouche : Savoureuse. A la fois structurée et complexe, dotée d'une très belle longueur

Accords : Poularde aux morilles, gigot d'agneau, filet de cabillaud

Date de sortie : avril 2021 • Prix : 15,90 €

www.chateaudesaintmartin.com

LE SAVIEZ-VOUS ?

Inventé en 1830 par la Maison Archambeaud frères, le Bitter des Basques a été la star des spiritueux français des XIX^{ème} et de la 1^{ère} moitié du XX^{ème} siècle. Aujourd'hui fabriqué par la liquoristerie, sa recette, très secrète, est un e alchimie entre une quinzaine de plantes, de racines et d'épices rares. Sa note finale au piment d'Espelette en fait toute son originalité...

LE SAVIEZ-VOUS ?

Unique au monde, la sélection de whisky 8 ans d'âge SINGLAR est affinée dans des barriques de vin cuit de Provence qui apportent la suavité, le velouté, l'opulence et le fruité, à base de coing, recherché.

LES GAMMES PHARES

Producteur d'exception, La Liquoristerie de Provence propose des produits originaux répartis autour de plusieurs gammes :

- **PASTIS & ANISÉS D'ANTAN.** Tous élaborés à l'ancienne à partir de macérations et d'infusions de plantes : Aqualanca, P'tit bleu, Le pastis du Liquoriste
- **ABSINTHES.** Versinthe La Verte, Versinthe La Blanche, Versinthe Classique
- **LIQUEURS DE PROVENCE.** Melopépo, Vervein'Cello, Fleur d'Angélique, Fleur de Lavande, Fleur de Figue, Fleur de Thym
- **D'AILLEURS MAIS D'ICI.** Whisky Singlar, Gin Poulpe Bleu, Vodka Ziga-zaga, Amer Bitter des Basques
- **BY SAINT MARTIN.** Vin cuit de Provence, Marc de Provence
- **UN AIR D'ITALIE.** ORO di Valerius, Prosecco et Limoncello

LES NOUVEAUTÉS

Le Rhum TARTUGA. Hommage aux coureurs des mers Provençaux du XVIII^e (Corsaires et marchands), ce rhum premium tout en séduction est issu d'un assemblage unique de rhums : Trinidad de Tobago, Panama et Caraïbes. Il est le premier rhum à être élaboré par La Liquoristerie de Provence.

Date de sortie : été 2021 • Prix : 39 €

www.liquoristerie-de-provence.com

LA LIQUORISTERIE DE PROVENCE

À la Liquoristerie de Provence, les produits sont tous élaborés à partir de macérations et d'infusions de plantes - et non d'arômes synthétisés - et c'est là toute la différence !

C'est en 2017 qu'Adeline et Renaud de Barry rachètent La Liquoristerie de Provence, pépite de l'artisanat provençal, particulièrement reconnue pour ses anisés P'tit Bleu et Aqualanca, ainsi que pour son absinthe Versinthe, la première qui fut élaborée après la levée de l'interdiction des absinthes.

Avec pour vocation de remettre au goût du jour des recettes ancestrales et de créer de nouvelles recettes originales, la liquoristerie produit désormais sur le site du Château de Saint Martin absinthes, pastis, liqueurs, spiritueux (whiskies, gins, vodkas, rhums), perpétuant la tradition provençale.





UN DOMAINE AUX ACTIVITÉS VARIÉES

Depuis plus de 20 ans, le Château de Saint Martin joue la carte de l'événementiel et multiplie les initiatives pour faire connaître et faire partager au plus grand nombre toutes les richesses qu'offre son domaine. Pionnier de l'œnotourisme dans le Var et acteur majeur dans le secteur ambitionne de devenir également une référence en matière de spiritourisme.

RIRE À SAINT MARTIN



Depuis 2014, le Château donne rendez-vous fin juillet aux amateurs de rires et de vins avec son Festival de l'humour **Rire en Vignes**. Ce moment de partage et de plaisir à être ensemble en pleine nature fait chaque année découvrir des pépites de l'humour.

Parmi elles Jérémy Ferrari, Laura Laune, Guillaume Bats, Eric Antoine, Walter, Julie Victor, Jérôme Daran, Jean-Luc Lemoine, Oldelaf, Alain Berthier, Alex Vizorek et Walter, Douilly, le trio Leslie Bevillard,

Marie Cécile Sautreau et Vanessa Fery et, en 2020, Bruno Salomone et Antonia de Rendinger. **Pour sa 8^{ème} édition qui se déroulera les jeudi 29 et vendredi 30 juillet prochains, ce rendez-vous épicurien et intimiste attend respectivement Olivia Moore et Gil Alma & Ben.**

Tarif spectacle : 29€ - Tarif réduit : 25€ - Pass 2 soirées : 55€

Billetterie : 04 94 99 76 76

ANECDOTE !

Pour le lancement de Rire en Vignes, les premiers humoristes ont accepté de se faire rémunérer en équivalent de leur poids de bouteilles de vin du château vin !

DORMIR À SAINT MARTIN

ANECDOTE !

C'est dans la chambre Juigné que certaines scènes du film césarisé et encensé par la critique, Lady Chatterley, ont été tournées.



Appartenant à la même famille depuis le début du XVIII^{ème} siècle, le Château de Saint Martin regorge de souvenirs d'époque. Vous avez le choix de dormir dans la chambre Marquise, Juigné, Marquis, Empire ou Meursault, cinq chambres d'hôtes au mobilier d'époque. Celles-ci portent des noms qui rappellent le passé et l'histoire du Château de Saint Martin et de la famille qui le dirige. Le petit déjeuner à la française est offert dans l'authentique salle des Porcelaines du château.

En saison, la piscine familiale est accessible pour les résidents qui peuvent également apprécier une balade dans les vignes ou une pause fraîcheur à l'ombre de platanes tricentenaires.

Prix des chambres : entre de 120€ à 160€, petit

déjeuner compris

Contact : 04 94 99 76 76 / accueil@chateaudesaintmartin.com



RECEVOIR À SAINT MARTIN



Le cachet intemporel de ses différents lieux aussi bien intérieurs qu'extérieurs et son jardin au charme romantique en font un domaine unique.

Festivals en journées ou soirées à thème, réceptions privées et professionnelles, dégustations et repas des plus simples aux plus gastronomiques, mariages, expositions... des événements en tout genre sont organisés tout au long de l'année au domaine.

Quatre d'entre-eux se sont positionnés, au fil des années, comme des rendez-vous majeurs : le festival d'humour Rire en Vignes (*juillet*), les Journées du Patrimoine (*septembre*), la Journée de la gastronomie (*octobre*) ainsi que le Gros Souper de Noël (*décembre*).

À NOTER DANS SON AGENDA !

Chaque année depuis 2004, le Gros Souper de Noël célèbre en décembre la gastronomie provençale de Noël allié au caractère et à l'élégance des vins du Château. A chaque édition, un chef local fait travailler son imagination tout en respectant une liste de mets imposés.

7 plats maigres, 7 vins et 13 desserts sont servis aux convives, le tout sur fond de tambourins et galoubets, opérettes ou musiques du monde ! C'est un des événements phares organisés par le Château de Saint Martin.



UNE FAMILLE INDISSOCIABLE DES LIEUX DEPUIS PRÈS DE 300 ANS



Des Ducs, des Comtes, des Comtesses... Portés par leurs convictions, leurs passions et leur amour du lieu, ces ambassadeurs du territoire viticole provençal ont apporté, à chaque époque, leur pierre à l'édifice et contribué à bâtir un prestigieux domaine familial, fleuron de l'appellation Côtes de Provence.

AUTREFOIS

JEAN-BAPTISTE LECLERC DE JUIGNÉ (1756-1826) & MARIE-ANNE DE VILLENEUVE BARGEMON (1726-1804)

En 1770, Louis Jean Baptiste Leclerc de Juigné, comte de Lassigny (fils de Jean Louis Leclerc de Juigné et Marie-Anne De Villeneuve Bargemon), épouse Marie-Anne de Villeneuve Bargemon. Député de la noblesse aux Etats Généraux de 1789, il meurt le 10 août 1792 au Palais des Tuileries, en défendant le Roi Louis XVI. Ses « Lettres de la Révolution » adressées à sa femme et à sa mère, signées et cachetées, ont été retrouvées dans les archives du château.

ANNA DE MEURSAULT (1812-1842)

Louis Anatole Leclerc de Juigné (fils de Louis Joseph Toussaint Leclerc de Juigné et de Charlotte de Gasquet), passionné par les avancées ferroviaires et ayant le mal de mer dans les diligences, offre du terrain au Paris Lyon Méditerranée, afin que le train passe au milieu de la propriété. Il épouse la bourguignonne Anna de Blancheton de Meursault en 1830. Cette dernière apporte à Saint Martin le savoir-faire bourguignon pour la fabrication du vin.

LAURENCE DE MUN (1908-1982) & EDMÉ DE ROHAN CHABOT (1904-1972)

Edmé Marie Fernand, le deuxième fils du Comte Philippe de Rohan Chabot et de Thérèse de Juigné, épouse Laurence de Mun (fille du Marquis Gabriel de Mun), le 7 juin 1932. Novateur dans le monde du vin, il est l'un des premiers à vendre ses crus en bouteille, qui figurent alors à la carte de prestigieux restaurants comme le Maxim's, la Tour d'Argent, le paquebot France... Il crée le premier rallye féminin automobile, le Paris/Saint-Raphaël, et est président de nombreuses associations. À l'origine de l'existence des Côtes de Provence et des Crus Classés de la région, il devient le président du syndicat de l'appellation et du Comité des vins. Il est l'artisan du passage de l'appellation en AOC.

AUJOURD'HUI

THÉRÈSE DE GASQUET

Thérèse de Gasquet est la fille unique de Laurence de Mun et du Comte Edmé de Rohan Chabot. Elle épouse le Comte Bruno de Gasquet le 7 juin 1959. Très impliquée dans la tradition et la culture provençale, elle gère seule le domaine jusqu'en 1984.

ADELINÉ DE BARRY

Adeline de Barry est l'aînée des trois filles de Thérèse de Rohan Chabot et du Comte Bruno de Gasquet. Elle épouse Renaud de Barry en 1982 avec qui elle a quatre enfants. Adeline de Barry est baignée dès l'enfance dans le vignoble familial. Après un passage chez Moët-Hennessy aux États-Unis qui lui permet de se former aux techniques de marketing, elle prend les rênes du Château de Saint Martin en 1984. Elle obtient la Légion d'honneur en 2011.



QUELQUES CHIFFRES CLÉS

LE CHÂTEAU DE SAINT MARTIN



Date de création : 1740

Effectif : **entre 15 et 20** personnes en fonction des périodes

Chiffre d'affaires réparti entre **30%** d'export, **40%** de circuit traditionnel, **20%** de vente aux particuliers et **10%** de grande distribution auquel s'ajoute le chiffre d'affaires lié à l'œnotourisme.

300 000 bouteilles en production chaque année et **300 000** bouteilles an en négoce réparties entre 60% de rosé, 30% de rouge et 10% de blanc.

3 gammes : Crus Classés, Les raisins de nos voisins ainsi que Nos spécialités

12 cuvées : Grande Réserve, Eternelle Favorite, Comtesse, Comte de Rohan Chabot, N2, Rose&Roll, Carpe horam, La belle collection, Bulles de Rosé, Vin Cuit, Marc

100 ha dont 50 ha de vignes (40 ha en production)

Vins Crus Classés Côtes de Provence et AOP Côtes de Provence

Agriculture agro-responsable

Cépages pour les vins blancs : Ugni Blanc, Clairette et Rolle.

Cépages pour les vins rosés et rouges : Tibouren, Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan et spécialement pour le rouge : Mourvèdre et Cabernet Sauvignon.

LA LIQUORISTERIE DE PROVENCE



Date de création : 1999

Production : **200 000** bouteilles produites / an

8 gammes
12 marques

3 alambics

Réseaux de distribution : CHR, circuit traditionnel, cavistes, export, particuliers, grande distribution

LE TOURISME DANS LE VAR *Données Visit Var*

8,3 millions de touristes dans le Var (*données 2019*)

63,8 millions de nuitées touristiques (*données 2019*)

1er département en termes de nuitées après Paris

30% de part de marché régionale (*données 2019*)

3,7 milliards d'€ en recettes annuelles liées aux dépenses des touristes (*données 2019*)

27 900 emplois directement ou indirectement liés au tourisme (7,4% de l'emploi total) *données 2019*