

# Domaine des Bergeries

## Œnotourisme en Haute-Provence, saison 1

**Un grand terroir renaît sur les flancs de la montagne de Lure, face aux Pénitents des Mées. Jean-Luc et Eloïse célèbrent les premières cuvées de leur « Domaine des Bergeries de Haute-Provence ». Deux gîtes haut de gamme, dans la verdure, permettent de partager l'événement, de voir s'épanouir les ceps, danser les oliviers et le soleil se lever sur les Alpes du Sud.**

Avril 2021, les premières cuvées du Domaine des Bergeries de Haute-Provence sont en bouteilles ! Un blanc, fruit de l'assemblage de 5 cépages, un rouge 100% syrah au caractère très bourguignon, et deux rosés soyeux. L'un tout en subtilité, accompagne le repas du début à la fin, l'autre, flatteur, épaté à l'apéritif. Ce sont les premiers jus des 33 000 pieds de vigne plantés sur les flancs de la montagne de Lure au bord de l'antique voie Domitienne. Dans un site marqué par la culture antique, Eloïse Massot et Jean-Luc Monteil ont accompli un vrai travail de Romain !

### Rome, sources et transhumances

Le couple s'est installé dans un site d'exception. La piste - carrossable par les véhicules de tourisme - qui conduit à leur vallon secret ne franchit pas moins de quatre ponts romains en empruntant le chemin de St-Jacques-de-Compostelle ! Elle laisse affleurer les calades, polies par le passage des troupeaux lors des transhumances. Bordant la Durance, la montagne de Lure (1826 m) est le premier promontoire des Alpes du Sud quand on remonte de la Provence. Elle est chérie des herboristes pour sa biodiversité. Feuillus, chênes verts, une houle d'oliviers et des vagues de marnes noires encadrent les parcelles disposées comme un tableau, chacune étant attribuée à un des onze cépages : nebbiolo, vermentino, bianco gentile...

Rien ne dérange l'harmonie de ce vallon de douze hectares. Le nouveau chai et la toute neuve boutique, en pierres provenant d'une ancienne carrière du site, s'intègrent à merveille dans le paysage. Rien de grandiloquent. Une ancienne bergerie, à la façade couleur écorce, ouvre ses volets bleus entre un tilleul centenaire et deux fontaines anciennes. L'eau de source est acheminée par des canalisations réalisées par les Romains. Un peu à l'écart, deux bergeries indépendantes accueillent des hôtes dans le premier hébergement d'œnotourisme des Alpes-de-Haute-Provence.

### Deux bergeries, trois chambres et des vues

Ces deux bergeries aux murs de pierres, ont été aménagées avec beaucoup de goût par Eloïse avec l'aide d'artisans locaux et de décorateurs de Sisteron. Chacune possède une cuisine en chêne, bien pensée et élégante avec ses vastes rangements, plan de travail en granit.

La première, cocon pour deux personnes, offre une chambre pour deux, une salle de bains avec grande douche à l'italienne et un salon aux poufs colorés. La seconde accueille quatre personnes dans deux chambres spacieuses dotées chacune d'une salle de bain lumineuse. Elle dispose de son propre bassin en contrebas. Les « invités » ont également accès à un jacuzzi et à une piscine, chauffée à partir d'avril. La vue, unique, englobe à la fois le pont romain surplombant le site et au loin le sommet du mont Chiran (1905 m) couronnant le Verdon. Seul, le chant des mésanges dans les amandiers, la brise dans les oliviers ou les aboiements du chien Syrah rompent le calme.

Avril 2021

Contact : **Eloïse Massot**

+33 (0)6 88 88 72 47

eloisemassot@hotmail.com

[www.domainedesbergeries.fr](http://www.domainedesbergeries.fr)



***Au coeur de la Haute-Provence, Eloïse, Jean-Luc et leur chien Syrah accueillent avec générosité dans leur domaine, planté d'oliviers et de 11 cépages aux accents méditerranéens. Vous pourrez vous nicher dans l'une des deux bergeries cocon, déguster les crus 100% bio de leur vin et de leur précieuse huile d'olive au goût subtil.***

Laissez-vous guider par la vidéo :





## La renaissance du vignoble des Pénitents

Les six hectares plantés du Domaine des Bergeries représentent moins de 1% de la surface viticole des Alpes-de-Haute-Provence, faisant du domaine le Petit Poucet de la viticulture de la Haute-Provence. Pourtant, au XIX<sup>ème</sup> s. la viticulture était importante sur ces coteaux de la Vallée de la Durance. Les papes d'Avignon raffolaient des vins des Mées, situés face au Domaine. On aperçoit d'ailleurs les Pénitents, célèbres formations géologiques, depuis les hauteurs du Domaine. La qualité des raisins est due aussi aux amplitudes thermiques, à 560 m d'altitude. Le Manosquin Jean-Luc Monteil n'a pas choisi par hasard ce terroir d'exception.

## Un vigneron au CV de caractère

Jean-Luc Monteil est connu du public comme le vice-président du Medef, dirigeant de la Compagnie financière Colbert, fondateur de monbanquier.com. Cette face publique ne laisse pas forcément présager la simplicité de ce grand passionné de vins. L'adolescent rétif à u système scolaire s'est d'abord orienté vers l'hôtellerie avant de se passionner pour la sommellerie. Il a même été finaliste deux fois, dont la première à 19 ans, au concours Ruinart du meilleur jeune sommelier de France. Aujourd'hui, il accomplit enfin son rêve de faire du vin, mais pas n'importe où : là où on n'en fait plus, là où les cépages donnent leur meilleur, là où le sol n'a jamais connu de produits chimiques.

## Des huiles et vins d'exception 100% bio

Comme les oliviers, les vignes sont conduites en culture biologique, avec pour seul ajout du fumier de mouton. La taille des vignes, la mise en bouteilles, se réalisent dans le respect des cycles lunaires. Les vendanges se font à la main. Les vins contiennent d'ailleurs moins de sulfites que les seuils autorisés en biodynamie (70 mg chez Demeter). Certaines cuvées sont élevées dans des amphores de 750 litres.

Quant à l'huile également en vente au Domaine, elle est élaborée par un vigneron ! Elle est composée principalement d'aglandau, aux fameux arômes d'artichaut et d'amande, mais qui peut être très ardente jeune. Pour éviter toute amertume, après son pressurage à froid, elle est élevée sur des lies pendant 6 à 8 mois. Le résultat : un rare équilibre des saveurs.





## Sur la Routo et autres délices...

Le Domaine des Bergeries de Haute-Provence se trouve sur le tout nouveau La Routo, ou GR® 69 homologué récemment (juin 2020) chemin de Grande Randonnée. Ces 520 kilomètres relient la plaine de la Crau au Piémont, à la suite des millions de moutons pressés de “faire la route” (« far la routo » en occitan) dès le XVème s. Certains tronçons sont adaptés aux pratiques équestres, VTT et VTAE [www.larouto.eu](http://www.larouto.eu).

Dès la sortie du Domaine, les crêtes de la montagne de Lure se prêtent aux balades botaniques et à l’observation du ciel étoilé. Les planeurs survolant la vallée de la Durance sont lancés du Centre National de vol à voile de Château-Arnoux-Saint-Auban : internationalement réputé, il propose des vols avec moniteurs et des formations.

Manosque, avec la route de Jean Giono et l’Occitane en Provence, est à 30 minutes. Une petite heure de route à peine conduit à Banon et aux contreforts du Ventoux, au Luberon comme au Verdon. Il est également possible de se faire dispenser un massage au Domaine.

Les gourmands noteront qu’à un petit quart d’heure se trouve une des meilleures tables de la région, imprégnée de culture provençale : la Bonne Etape de Jany Gleize. C’est l’un des quatre étoilés des Alpes-de-Haute-Provence, avec le Bistronomique de Pierre Grein à Manosque, nouvel étoilé 2021, le Couvent des Minimes (à moins de 30 mn) et à une heure du Domaine, au cœur des gorges du Verdon, La Bastide de Moustiers d’Alain Ducasse.

Nous sommes aussi au pays de la truffe. Non loin La Famille Barbe invite à plonger dans l’univers des “Diamants Noirs” dans leur boutique et leurs truffières (la Truffe Noire de Villedieu).

Enfin, dès juin le paysage alentour se pare de belles notes de bleu grâce au fleurissement de millions de fleurs de lavande...

Séjour de 2 nuits minimum à partir de 150 € la nuit pour deux.

**Domaine des Bergeries de Haute-Provence**, Saint-Jean, 04200 Châteauneuf-Val-Saint-Donat

T +33 (0)6 88 88 72 47 - +33 (0)4 92 61 50 10

Contact : Eloïse MASSOT, [eloisemassot@hotmail.com](mailto:eloisemassot@hotmail.com)

[www.domainedesbergeries.fr](http://www.domainedesbergeries.fr)

