

J'AI TESTÉ
POUR VOUS



par XXXXX

DANS LES VIGNOBLES DU GOLFE DE SAINT-TROPEZ

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION EN HÉRITAGE

© GOLFE SAINT-TROPEZ



Coucher Saint Tropez.

© GOLFE DE SAINT-TROPEZ-86



Ramatuelle la tourraque vendange S.Castor.

© CLOS MIRAGES



Avec la Méditerranée pour horizon et le massif des Maures pour écrin, le golfe de Saint-Tropez, désormais labellisé Vignobles & Découvertes, invite à une immersion totale au cœur de son vignoble d'exception. Ce territoire mythique fusionne l'art de vivre en Provence avec l'élégance de la Côte d'Azur, promettant des expériences inoubliables.

Ses 12 villages au charme provençal abritent des vignes AOP Côtes de Provence qui s'épanouissent dans un cadre naturel préservé. Chaque saison révèle une facette unique : des balades au printemps aux vendanges estivales, des marchés gourmands d'automne aux expériences intimistes et exclusives en hiver. L'offre est aussi riche que variée : découvrez des domaines familiaux, des crus classés, des rencontres privilégiées avec les vignerons, des hébergements au cœur des vignes, et participez à des dîners champêtres ou des événements festifs comme « Vignobles en scène ! » le grand rendez-vous annuel de l'œnotourisme en France chaque 3^e week-end d'octobre.

Territoire engagé et soucieux de préserver sa beauté naturelle pour les générations futures, le golfe de Saint-Tropez invite à vivre des expériences authentiques en harmonie avec la nature.

Nous vous emmenons en immersion au cœur de la destination à travers les portraits de deux domaines familiaux, figures emblématiques de la nouvelle génération. Entre innovation, engagement environnemental et respect d'un savoir-faire ancestral, ils façonnent l'avenir de leur terroir tout en s'appuyant sur les précieux conseils de leurs aînés, garants de traditions transmises de génération en génération.

**VAL DE GILLY,
GRIMAUD**
Marion (30 ans)
et Maëlle (26 ans) CASTELLAN

Quelle est l'histoire de votre famille et du domaine ?

Le domaine a été créé dans les années 1880 par Alexandre Castellan. À cette époque, la vigne n'occupait qu'une place secondaire, derrière les activités forestières et la culture des oliviers qui constituaient l'essentiel de l'exploitation. Après le grand gel de 1956, qui a profondément marqué l'agriculture provençale, les générations suivantes ont progressivement réorienté le domaine vers la viticulture. Au fil des décennies, la vigne est devenue la culture principale et l'identité même du domaine.

Nous sommes Maëlle et Marion Castellan, la 6^{ème} génération du domaine : notre histoire au domaine débute en 2021. Jusqu'alors, nous avions choisi des chemins professionnels différents : Marion dans la coiffure, Maëlle dans la restauration. Mais cette année-là, la disparition de notre papa et de notre grand-mère a bouleversé nos vies et nous a confronté à une question essentielle : fallait-il poursuivre l'aventure familiale ou vendre le domaine ?

Accompagnées de nos conjoints (Titouan et Pierrick), de notre tante et de notre grand-père, nous avons décidé de relever le défi et de faire vivre cet héritage. Six mois plus tard, un incendie a traversé la propriété, détruisant une grande partie de nos habitations ainsi qu'une partie du domaine et notre récolte. Une épreuve supplémentaire qui aurait pu mettre un terme à notre projet. Pourtant, portées par la volonté de perpétuer l'histoire familiale et de préserver ce patrimoine transmis depuis plus d'un siècle, nous avons choisi de continuer. Aujourd'hui, nous mettons toute notre énergie, notre passion et notre cœur au service de l'âme du Val de Gilly, afin d'écrire la suite de cette belle histoire familiale.

Que vous apporte le fait de travailler avec votre sœur ?

Pour l'une comme pour l'autre, ce n'était pas évident au début car nous avons deux caractères bien

différents et nous n'avions jamais travaillé ensemble, mais nous avons appris à faire avec le caractère de chacune et maintenant, nous sommes très complices, encore plus qu'avant. C'est une vraie force pour le domaine, certaines personnes nous demandent même si on s'engueule, mais plus vraiment, en revanche on rigole beaucoup.

Que vous apporte le fait de travailler avec vos aînés ?

Ce qu'on aime, c'est écouter les anecdotes de notre grand père, Albert, et surtout c'est lui et notre tante (Nadine) qui nous ont beaucoup appris sur le domaine. Mais quelques fois, il y a des petits conflits générationnels alors c'est assez drôle chez nous, quand nous ne sommes pas d'accord, tout le monde est un peu têtue dans la famille, mais on ne se fâche jamais vraiment.

Quelle touche de modernité avez-vous apporté ?

Nous avons pas mal développé nos réseaux sociaux, nous avons également mis en place des soirées au domaine, nous accueillons aussi des mariages, anniversaires... depuis maintenant 2 ans.

Qu'est-ce qui vous démarque des autres domaines ?

Je ne sais pas ce qui nous démarque réellement des autres, peut être notre histoire, notre authenticité et je pense c'est très



Gassin Régine Sumeire.

important surtout en étant dans le golfe de Saint-Tropez, de rester soi-même, nous ne cherchons pas à être au-dessus d'un autre domaine. Nous aimons la simplicité et le contact humain, et je pense que c'est ce dont tout le monde a besoin.

Qu'est-ce que le terroir du golfe de Saint-Tropez a de si spécial selon vous ?

Avant de parler uniquement du terroir, le golfe de Saint-Tropez et

CHÂTEAU BARBEYROLLES, À GASSIN : LE GOLFE DE SAINT-TROPEZ, BERCEAU DU ROSÉ CLAIR DE PROVENCE

Aujourd'hui, le rosé clair est devenu l'un des emblèmes les plus reconnus de la Provence. Sa robe pâle, sa fraîcheur et son élégance ont conquis les consommateurs du monde entier, au point de devenir la signature visuelle des vins rosés provençaux. Pourtant, cette révolution est née dans un lieu bien précis : le golfe de Saint-Tropez, au cœur du vignoble de Gassin, au Château Barbeyrolles.

En 1977, Régine Sumeire acquiert le Château Barbeyrolles, un domaine de douze hectares niché au pied du village de Gassin, sur la presqu'île de Saint-Tropez. Visionnaire et audacieuse, elle entreprend de redonner vie à ce vignoble alors endormi. Quelques années plus tard, elle va bouleverser durablement l'histoire du vin rosé.

À une époque où les rosés sont majoritairement colorés et puissants, Régine Sumeire imagine un vin totalement différent : plus délicat, plus fin, presque translucide. En 1985, grâce à une méthode de pressurage innovante de raisins rouges de Grenache en grains entiers, elle crée la cuvée « Pétales de Rose », reconnue comme le premier rosé clair de Provence. Une véritable révolution

esthétique et gustative.

Ce qui n'était au départ qu'une intuition devient rapidement un modèle. Le style inventé à Barbeyrolles inspire progressivement l'ensemble du vignoble provençal avant de conquérir les marchés internationaux. Le rosé pâle s'impose alors comme la nouvelle référence mondiale, façonnant l'image contemporaine des vins de Provence.

Mais l'histoire de Barbeyrolles ne se résume pas à une innovation. Elle est aussi celle d'une transmission. Régine Sumeire aime rappeler que son père lui a appris les gestes de la vigne, comme lui-même les avait appris de la génération précédente. Aujourd'hui encore, cet héritage se perpétue à travers les équipes du domaine et la nouvelle génération familiale appelée à poursuivre l'aventure. Quarante ans après la naissance du mythique Pétales de Rose, le golfe de Saint-Tropez peut revendiquer un héritage unique. Plus qu'un simple territoire viticole, il est le berceau d'un style qui a transformé l'image du rosé dans le monde entier et qui continue, génération après génération, de faire rayonner l'excellence provençale.

© VAL DE GILLY



Grimaud Val de Gilly Marion et Maëlle Castellan.

PETIT FUTÉ MAG

XXX

AUTOMNE / HIVER 2027

PETIT FUTÉ MAG

XXX

AUTOMNE / HIVER 2027



Ramatuelle La Tourraque Sébastien et Guillaume Craveris.

ROSÉS GASTRONOMIQUES : LE SAVIEZ-VOUS ?

Contrairement aux idées reçues, le rosé de Provence ne se limite pas aux apéritifs estivaux et aux repas en bord de mer. Certaines cuvées, conçues avec ambition et destinées à la garde, révèlent une véritable dimension gastronomique.

Aujourd'hui, le rosé peut aussi être un grand vin de gastronomie. Des domaines comme Clos Mirages ou Château de Chausse signent des cuvées capables d'accompagner une cuisine élaborée, voire de se bonifier

avec le temps. Ces rosés gagnent en complexité, en profondeur et en texture. Ils accompagnent alors parfaitement des plats d'hiver, comme une daube (plat de bœuf ou sanglier mijoté), de même que des mets plus raffinés ou relevés.

Le rosé peut être un grand vin de caractère, capable de traverser les saisons et de surprendre les amateurs les plus exigeants. Une autre façon de savourer la Provence...

Quel est votre moment préféré dans votre métier (vendanges, 1ères dégustations, événements que vous organisez...)?

Nous ne savons pas si nous avons réellement un moment préféré dans notre métier, car chaque étape compte. Les vendanges représentent pour nous l'aboutissement d'une année entière de travail. Mais nous adorons aussi les moments de partage avec nos clients lors de nos événements, ou même accompagner les couples pour la plus belle journée de leur vie.

Finalement, c'est la diversité de notre métier qui nous plaît : de la vigne aux échanges humains, tout est important à nos yeux.

Racontez-nous 1 ou 2 anecdotes drôles ou émouvantes :

Une anecdote émouvante, à la première soirée que nous avons organisée, il y avait énormément de monde et notre grand père s'est mis à pleurer et nous lui avons de-

mandé ce qu'il avait et il nous a répondu, « je suis tellement heureux de voir autant de monde ici, je n'avais jamais vu ça ».

Quelques chiffres clés (nombre de bouteilles/an...) :

Nous produisons environ 70 000 bouteilles / an, nous sommes 5 à travailler.

Donnez-nous 1 citation qui pourrait être votre mantra :

« Ils ne savaient pas que c'était impossible, alors ils l'ont fait ».

DOMAINE DE LA TOURRAQUE, À RAMATUELLE

Sébastien (45 ans) et Guillaume (42 ans) CRAVERIS

Quelle est l'histoire de votre famille et du domaine :

Depuis 1805, notre famille cultive et donc protège cette vallée, un

biotope unique peuplé d'une faune riche : perdrix, lièvre, musaraigne, tortue d'Hermann, renard, lézard... Au départ ? c'était une ferme vivant en autarcie, chassant et pêchant, produisant fruits, légumes, céréales, de l'huile d'olive et évidemment du vin. Au fil des décennies, ce dernier est devenu la culture principale. Cet héritage nous donne pleinement conscience de notre rôle dans la conservation de cet écosystème. Nous avons un rôle de passeur de témoin dans l'histoire familiale.

Que vous apporte le fait de travailler avec votre frère ?

La confiance, et le fait de partager une vision commune.

Que vous apporte le fait de travailler avec vos aînés ?

L'expérience accumulée, comme l'historique des parcelles, et une perspective dans le temps long. Nous avons travaillé pendant plus de 10 ans avec nos parents et notre oncle avant qu'ils prennent leur retraite.

Quelle touche de modernité avez-vous apporté ?

De nouvelles cuvées hors des sentiers battus, comme la cuvée originale « L'Intrigue » ou la gamme de vins nature « Peu Importe ».

L'Intrigue c'est surtout sur de l'élevage en barriques originaux :

Le blanc en barrique d'acacia, plus rare que le chêne

Le rosé en barriques de chêne et d'acacia, un double élevage

Le rouge 33 mois d'élevage en chêne (déjà en rupture de stock)

« Peu importe », ce sont des vins « Nature ». Cela veut dire fermentation en levure indigène, pas d'intrants, pas de sulfites ajoutés.

Qu'est-ce qui vous démarque des autres domaines ?

Le respect de l'environnement comme objectif premier, primordial. Tous nos vins sont bio. On diversifie avec notre huile d'olive, notre miel et notre marque de bière 3 CAPS.

L'ancienneté aussi, en famille depuis 1805, 8ème génération.

Qu'est-ce que le terroir du golfe de Saint-Tropez a de si spécial selon vous ?

La contrainte hydrique, avec parfois des rendements bas et de concentrations d'arômes.

Quel est votre moment préféré dans votre métier (vendanges, 1ères dégustations, événements que vous organisez...)?

La dégustation d'assemblage, moment créatif qui tend vers l'art, partagé en famille.

Racontez-nous 1 ou 2 anecdotes drôles ou émouvantes :

Notre grand père voulait à tout prix planter les vignes de Bouscarle, tout près du Cap Lardier. C'était difficile avec beaucoup de roche, des trous à faire à la barre à mine... mais c'est maintenant une très belle parcelle de Grenache, qui révèle toute l'expression de notre terroir.

Quelques chiffres clés (nombre de bouteilles/an...) :

25 hectares

80 000 bouteilles/an

Donnez-nous 1 citation qui pourrait être votre mantra :

« Lorsque le dernier arbre aura été coupé, le dernier poisson pêché et la dernière rivière polluée ; quand respirer l'air sera écœurant, vous vous rendrez compte, trop tard, que la richesse n'est pas dans les comptes bancaires et que vous ne pouvez pas manger de l'argent. »

Proverbe amérindien

• Site destination : www.visitgolfe.com

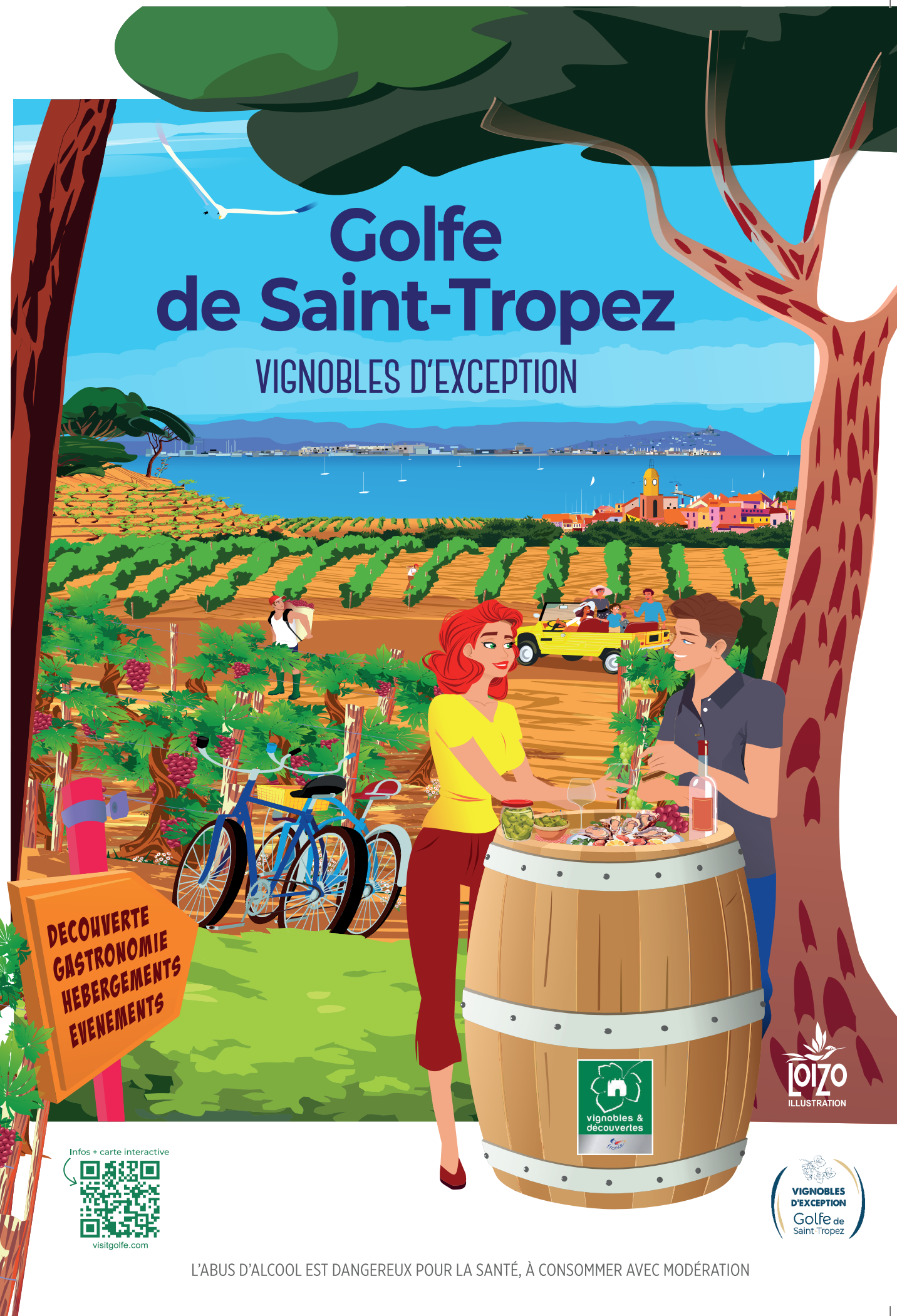
• Domaine du Val de Gilly : www.domaineduvaldegilly.com

• Domaine de la Tourraque : latourraque.fr

• Château Barbeyrolles : www.barbeyrolles.com

• Clos Mirages : www.closmirages.fr

• Château de Chausse : chateaudechausse.fr



Golfe de Saint-Tropez

VIGNOBLES D'EXCEPTION

DECOUVERTE
GASTRONOMIE
HEBERGEMENTS
EVENEMENTS

Infos + carte interactive



visitgolfe.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION