

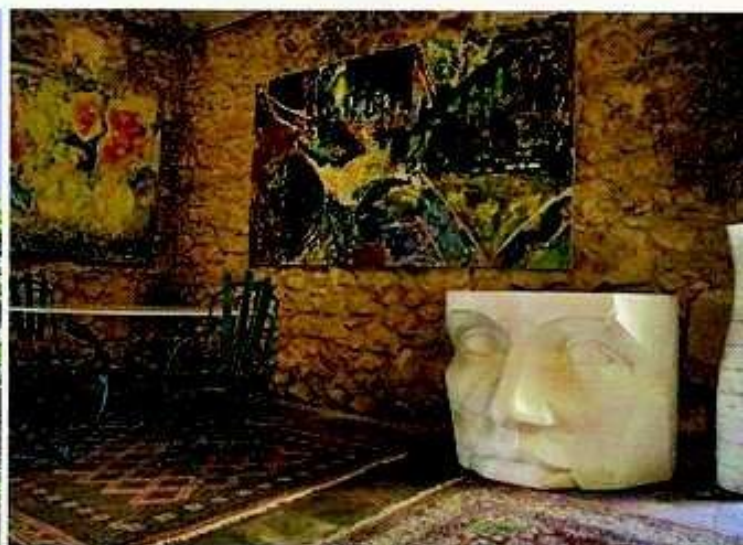
DE L'ART EN BOUTEILLE

Parce qu'il y a une vie après le vin, ces propriétaires de domaines sont devenus galeristes d'art. Déambulations vigneronnes et éclats créatifs sous le soleil provençal.

Lorsque l'on arrive sur le domaine de château La Coste, on ne voit qu'elle. Elle, c'est une grande araignée noire semblant flotter sur une vaste étendue d'eau miroitante. Créée par Louise Bourgeois, plasticienne française naturalisée américaine, décédée depuis peu, cette araignée monumentale à l'allure ténébreuse et onirique est une pièce contemporaine précieuse... et très cotée. Tout autour, disposés en amphithéâtre naturel sur 180 hectares, des vignes bien sûr, des forêts de chênes, des vergers d'amandiers, des champs d'oliviers. Point de vue circulaire et légèrement plongeant sur le Luberon et les collines jouxtant Aix-en-Provence: rien ne vient troubler l'ordonnement de ce paysage provençal de rêve. Et puis, comme un ovni posé au milieu de la verdure, il y a ce long bâtiment high-tech en béton brut, racé et sculptural. Dessiné par l'un des « starchitectes » du moment, le Japonais Tadao Ando, point d'orgue du nouveau château La Coste, il abrite depuis l'été 2011 un café-brasserie et un espace librairie.



Au domaine de La Croix, l'ancienne ferme a été restaurée et de vastes chais souterrains créés (ci-contre). Soledad Tari dans son domaine de La Bégude (ci-dessus).



À la sortie de Rians, château Vignelaure, l'un des plus beaux domaines des coteaux d'Aix-en-Provence. Depuis quarante ans, le travail de la vigne s'y conjugue avec l'amour de l'art (ci-dessus).



À quelques kilomètres d'Aix-en-Provence, un domaine, château La Coste (ci-contre), organise la rencontre entre des architectes et des artistes dans un environnement d'une beauté rare.



Au domaine de La Bégude, Guillaume et Soledad Tari privilégient les façons culturales saisonnières, notamment les labours et les vendanges manuelles.



Domaine de La Bégude DESIGN MILLÉSIMÉ À BANDOL

Sur les coteaux de l'appellation bandol, au domaine de La Bégude, se dessinent l'ombre poudrée des îles des Embiez, la baie de La Ciotat, le massif de la Sainte-Baume... Après une route d'accès longeant une longue pinède esseulée, on débouche à 400 mètres d'altitude sur l'un des points culminants du vignoble bandolais. Salinité et douceur de l'air marin, vignes poussant en restanques – terrasses aux murets de pierres sèches – entre maquis et plantations d'oliviers, cépage du Sud en pleine renaissance: il n'en fallait pas plus pour délivrer un rosé iconoclaste aux arômes puissants, entre autres vins. Un rosé à la robe étonnamment pourprée. Heureux propriétaires de ce vignoble, Guillaume et Soledad Tari sont les descendants d'une dynastie de vignerons qui s'est notamment illustrée dans le Médoc bordelais, grâce au grand cru classé château Giscours. Proscrivant herbicides et engrais chimiques, le couple

cultive avec passion le fameux mourvèdre, cépage capricieux et exigeant devenu le porte-étendard du domaine

DESIGN ET VIN EN ROBE COLORÉE

Dans la fraîcheur de la vénérable bastide aux murs de pierres, il y a ces œuvres d'art exposées au public. Depuis quelques années, carte blanche a été donnée à Suzette Ricciotti, figure incontournable du design contemporain, installée à Bandol. On tourne entre les pièces de mobilier qui évoquent d'improbables sculptures... Juste avant de goûter *L'irréductible*, le rosé monument de La Bégude!



Le domaine comprend notamment une bastide du ^{xv}^e siècle restaurée et des caves de vieillissement aménagées dans une ancienne chapelle.



L'art contemporain est à l'honneur avec des œuvres (fauteuils, chaises, lampadaires, sculptures...) de plusieurs artistes, dont Xavier Lust s ou Salvador Dalí...





DÉGUSTER

■ Château La Coste

www.chateau-la-coste.com
2750, route de la Crède
13610 Le Puy-Sainte-Réparate
Tél. : 04 42 61 92 90

- Visites guidées des chais de vinification signés Jean Nouvel, incluant notamment une initiation à la viticulture biologique et biodynamique ; dégustation des vins du domaine.
- Tarif : 9 € par personne.
- Promenades libres ou promenades guidées « Art & Architecture »
- Tarif : 12 € (adultes).

■ Domaine de La Croix

www.domainedelacroix.com
816, boulevard de Tabarin
83420 La Croix-Valmer
Tél. : 04 94 95 01 75

Visites hebdomadaires gratuites ou visites « spectacle » avec comédiens et dégustation.
Tarif : 20 €.

■ Château Vignelaure

www.vignelaure.com
Route de Jouques
83560 Rians
Tél. : 04 94 37 21 10

Visites guidées du domaine et de la galerie d'art contemporain ; dégustation.
Tarif : 5 € par personne.

■ Domaine de La Béguède

www.domainedelabeguede.fr
Route des Garrigues
83330 Le Camp-du-Castellet
Tél. : 04 42 08 92 34

- Visite guidée du domaine avec dégustation commentée des vins et de l'huile d'olive produite à la Béguède ; accès à l'exposition d'art.
- Tarif : 30 € par personne.
- À noter : Le domaine propose quatre chambres d'hôtes. Magnifiquement restaurées, murs en pierre apparentes et charme intemporel, elles ont pris place dans l'une des dépendances (table d'hôte sur demande).

OÙ DORMIR, OÙ MANGER ?

■ La Fenière

www.reinesammut.com
Route de Lourmarin
84160 Cadenet
Tél. : 04 90 68 11 79

Pour rallier La Fenière, il suffit de jouer à saute-mouton en enjambant la Durance. Un autre paysage se découvre : on passe dans le Luberon. Nous voilà arrivés à Cadenet, où Reine Sammut, cuisinière hors pair, s'illustre avec brio dans son restaurant gastronomique étoilé. Mais de l'assiette qui réjouit les papilles au gîte de charme, il n'y a qu'un pas. On vient aussi à La Fenière pour goûter l'été en pente douce. Les chambres sont délicieuses... et le paysage provençal est au diapason !
Tarif : chambre double et petit-déjeuner dès 210 €.

■ Restaurant Édouard Loubet Domaine de Capelongue

www.capelongue.com
Les Claparèdes
Chemin des Cabanes
84480 Bonnieux-en-Provence
Tél. : 04 90 75 89 78

Dans son repaire de Bonnieux-en-Provence, Édouard Loubet livre une cuisine de terroir empreinte de subtilité. Auréolé de cinq toques Gault et Millou et de deux étoiles Michelin, il fait partie, à 42 ans, de cette nouvelle génération de chefs qui montent irrésistiblement vers les sommets.
Tarifs menus : dès 85 €.

■ Chambres d'hôtes La Margottière

<http://lamargottiere.fr>
Chemin du Passet
83560 Rians
Tél. : 06 12 86 94 91

Face au village perché de Rians, la Margottière se cache en pleine garrigue. Avec ses quatre chambres d'esprit provençal s'ouvrant directement sur le jardin, le lieu est d'un calme olympien. La maîtresse des

lieux, Anne Hughes met également les petits plats dans les grands en ouvrant régulièrement une table pour ses hôtes. Jolis soirs d'été sous la tonnelle en perspective !
Tarifs : chambre double et petit-déjeuner, 75 €.

■ Hôtellerie de l'Esplanade

www.lesplanade83.com
9, place Colombier
83560 Rians
Tél. : 04 94 80 31 12

Voilà une adresse toute simple et tout à fait charmante ! Quelques tables dressées en terrasse ou dans la salle de restaurant à la patine ancienne, des assiettes délicieuses, un accueil attentionné de la maîtresse de maison d'origine polonaise... N'en demandez pas plus !
Tarifs menus : dès 13,50 € (le midi) ou 26,90 € (menu « terroir »).

■ Hôtel La Rotonde

www.hotel-la-rotonde.com
2, rue Frédéric Mistral
83420 La Croix-Valmer
Tél. : 04 94 54 21 21

À deux doigts des plages de Gigaro, c'est un point de ralliement idéal pour rayonner sur la presqu'île de Saint-Tropez. Situé en plein centre de La Croix-Valmer, cet hôtel récemment rénové propose des chambres simples et parfaitement fonctionnelles.
Tarifs hors saison : chambre double et petit-déjeuner dès 120 €.

■ Restaurant Le Byblos

www.byblas.com
Avenue Paul Signac
83990 Saint-Tropez
Tél. : 04 94 56 68 19

Histoire de jouer la carte « Saint-Trop » ! Le restaurant du mythique hôtel Byblos propose, entre autres, une carte « fusion food » qui se décline en de multiples combinaisons de bouchées façon tapas ; tempura d'encornet, churros à la farine de pois chiche, nems de scampi au fenouil...

Pour
cela
cine
Tarif
dine

■ H
www
6, ru
837-
Tél. :
Voilà
n'en
villa
d'Az
tué
son
les
Évic
pas
miq
de r
Jea
Mid
del
Bar
Mer
où
cha
Tari
dès

■ F
Le
www
île
837
Tél.
Opt
le c
qui
de
noi
pa
Ric
en
me
sty
go
ras
et
sui
Tar