



Communiqué de presse

Vignerons sous les étoiles, le nouvel évènement estival des vignerons de l'appellation Côtes de Provence-La Londe

Gastronomie & vins, les pieds dans l'eau, la tête dans les étoiles, c'est la soirée magique que proposent les vignerons de l'appellation Côtes de Provence-La Londe le samedi 20 juillet 2024.

Sous les pins de la plage de l'Argentière à La Londe-les-Maures (Var), la soirée associe apéritif convivial au bord de l'eau, dégustation des vins de l'appellation et échange avec les vignerons avant de passer à table pour un dîner de haute volée sous la pinède.



Cette première édition, qui s'inscrit dans la lignée de la Vigneron's Cup, qui s'est tenue pendant une dizaine d'années, tout en renouvelant le concept, vient enrichir le programme d'animations de l'association des vignerons en proposant un évènement estival, chic et décontracté dans le cadre enchanteur de la pinède de l'Argentière. Cette soirée d'exception sera l'occasion pour les 33 vignerons de l'appellation Côtes de Provence-La Londe d'offrir une nouvelle découverte de leurs plus beaux millésimes, dans les trois couleurs, et de partager leur savoir-faire avec les convives.

La soirée débutera par un apéritif sur la plage, autour d'ateliers culinaires et d'une dégustation des vins en compagnie des vignerons sur la plage. S'ensuivra un dîner concocté par Roland Paix, servi à table dans la pinède de la plage de l'Argentière, proposé en accords mets et vins avec les vins de l'appellation Côtes de Provence-La Londe.

Au coeur de leur terroir, entre massif des Maures et mer Méditerranée, cette soirée épicurienne s'associe à l'élégance naturelle des vins de l'appellation, tout en offrant une occasion de découvrir l'authenticité de chacun des vigneron et la typicité de leurs vins.

Menu

Ateliers culinaires pour l'apéritif

Dîner servi à table :

*Tartare de daurade sauvage, neige de brebis, salades d'herbes
Carré d'agneau rôti aux herbes, pressé de ratatouille,
ail confit et jus au thym citron
Velours de chocolat noir et pistache*

Vins Côtes de Provence-La Londe
dans les trois couleurs à discrétion.

Pratique

Samedi 20 juillet, à partir de 18h

Plage de l'Argentière à La Londe-les-Maures (Var)

Tarif : 110 €/ personne, comprenant apéritif, dîner gastronomique et vins de l'appellation à discrétion.

Réservation en ligne : <https://my.weezevent.com/vignerons-sous-les-etoiles>



Un terroir, 3 couleurs, 33 vigneron

Etendue sur 4 communes, Bormes-les-Mimosas, La Crau, Hyères et La Londe-les-Maures, l'appellation Côtés de Provence-La Londe regroupe plus de 510 hectares de vignes, cultivées par 33 vigneron, aussi authentiques qu'uniques.

Convaincus de partager une réelle identité de terroir, de climat et de savoir-faire, ils se sont regroupés en association il y a déjà plus de 20 ans. Après un long travail avec l'INAO et l'ODG des Côtes de Provence, la Dénomination Géographique Complémentaire (DGC) Côtés de Provence-La Londe est reconnue pour les vins rosés et rouges en 2008. Les vins blancs sont intégrés et reconnus en 2016. Ainsi La Londe est le seul terroir à pouvoir revendiquer cette dénomination sur les 3 couleurs.





Intimement conscients de l'environnement et proches de leur terroir, les vigneronnes de l'appellation portent une attention particulière au respect de leurs sols. L'association mène des groupes de travail dédiés à l'agro-écologie, la régénération des sols est travaillée depuis près de 20 ans et 83% des domaines de l'appellation sont engagés dans une viticulture durable (labellisés bio et/ou Haute Valeur Environnementale).

Un terroir privilégié, entre Massif des Maures et Méditerranée, des sols issus du micaschiste, un ensoleillement généreux et des brises marines, les conditions sont idéales pour la culture des vignes, la maturation des raisins et l'élaboration de grands vins. Les vins blancs et les vins rosés sont élégants, suaves et salins, avec une touche iodée pour les blancs, tandis que les rouges reflètent le maquis et présentent une belle structure et de la fraîcheur en bouche.

Les domaines de l'appellation Côtes de Provence-La Londe

La Londe :

Château des Bormettes

Figuière

Château du Galoubet

Château Tour Saint-Honoré

Château Maravenne

Domaine des Myrtes

Château Pas du Cerf

Château Les Valentines

Château La Valetanne

Château Vert

Château Du Carrubier

Château de la Coulerette

Domaine Desachy

Château de Jasson

Château de la Pascalette

Domaine du Revaou

Château Sainte-Marguerite

Château Saint-Honoré

Domaine de Tamary

Cave des vigneronnes Landais

Hyères :

Château des Anglades

Domaine de la Courtade

Domaine les Fouques

Domaine de la Presqu'île

Domaine des Trois Chênes

Bormes-les-Mimosas :

Château Angueiroun

Château de Brégançon

Domaine de la Sanglière

Château Léoube

La Crau :

Château Les Mesclances

Château La Tulipe Noire

Contact Presse

Marie Tabacchi

06 34 18 25 91

marie.kommunication@gmail.com

