

Écrit par le 22 novembre 2024

## Tourisme : deux marques Vauclusiennes portent les couleurs de la Provence



**Il y a quelques jours, le Comité Régional de Tourisme Provence-Alpes-Côte d'Azur a dévoilé la première collection officielle de produit dérivé de sa marque « [Provence](#) ». Parmi les neuf entreprises présentes pour cette première édition, deux sont vauclusiennes.**

Depuis 2015, le Contrat de destination Provence, un collectif d'une trentaine de partenaires institutionnels touristiques, copiloté par le Comité Régional de Tourisme Provence-Alpes-Côte d'Azur et Provence Tourisme, mène des actions pour promouvoir la destination Provence à l'international et stimuler l'économie touristique sur tout le territoire provençal.

Avec le lancement de sa première collection de produits portant la marque officielle de la Provence et son programme de licence, les objectifs sont les suivants : valoriser la destination, l'identité du territoire, les savoir-faire et les traditions ; diffuser l'image de la destination par des produits ambassadeurs du territoire ; générer des revenus pour le fonctionnement du Contrat Destination, pour les entreprises, les artisans, les commerçants et les acteurs touristiques du territoire.

Écrit par le 22 novembre 2024

## Une collection made in Provence

Les produits développés dans le cadre de cette collection sont fabriqués en Provence, par des entreprises préservant des savoir-faire uniques et souvent ancestraux. Au total, ce sont neuf marques qui sont présentes pour cette première édition, dont deux entreprises vauclusiennes : la maison de décoration, [Elsa Lenthal](#) (Sault) et la marque de biscuits salé et sucré issus de l'agriculture locale, [Kom&sal](#) (Cadenet).

Pour cette première collaboration avec le collectif Provence, la marque Elsa Lenthal propose des coussins de relaxation et des sachets parfumés composés de fleurs de lavandin bio produites à Sault. La gamme Provence X Kom&sal propose quant à elle trois produits : des gressins croquants au fenouil, préparés avec des farines de pois chiche et de riz ; des petits palets au sarrasin et au riz de Camargue, parfumés à la fleur de rose ; un kit composé de farine de pois chiche et d'un accessoire de cuisine pour réaliser ses propres panisses.

J.R.

---

## Le château de Bosc, connaissez-vous son vin sans sulfite de garde ?

Ecrit par le 22 novembre 2024



**Le château de Bosc, à deux pas du Pont-du-Gard et d'Avignon, est un lieu proposant 8 activités pour passer un bon moment en famille. Outre ses musées, l'établissement est l'un des rares au monde, grâce à un procédé tenu secret, à proposer une gamme de vins sans sulfites de garde.**

Quelle échappée succulente que de déambuler dans les allées ombragées du parc. Les cigales nous abondent de leur chant, les fragrances nous chatouillent, le lieu en devient onirique. Au loin, une forme cylindrique intrigue, son rouge flamboyant nous saisit, ses formes chimériques nous parlent. Instinctivement, le visiteur s'approche et contemple l'énergumène, un second jaune vif niché derrière nous appelle également, et c'est toute une collection de 30 artistes qui prend vie. Les formes varient, les couleurs nuancent et les perspectives nous trompent. Ce qui marque ? La symbiose entre la nature et l'art. Sans même pénétrer dans le château de Domazan, les jardins nous invitent à l'évasion.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Château de Bosc ©Linda Mansouri

D'une surface de 12 000 m<sup>2</sup>, le parc est notamment planté de cèdres du Liban, dont un, trois fois centenaire magnifique à lui seul ce havre de paix et de tranquillité. On y trouve aussi des oliviers à foison, de jolis grenadiers et un sentier botanique. A la tête de l'édifice ? Guillaume Reynaud est issu d'une famille de vignerons dont il est la cinquième génération. Avant lui, Claude, Louis, Gabriel et Jean-Louis, dès 1903 ont produit du vin à Domazan. Parce que oui, le château n'est pas seulement un repère pour les passionnés de vélos et de motos, mais aussi pour les férus de vins. Après des études d'œnologie, Guillaume reprend la propriété de ses parents.

« Nous avons acheté le château et récupéré les vignes tout autour qui étaient en très bon mauvais état. Il a fallu entrer en conformité avec l'appellation Côte du Rhône », explique Guillaume Reynaud, ancien élu et toujours actif au syndicat des [vignerons de Signargues](#). L'édifice datant de 1872 est incroyablement bien conservé, seule la toiture a été refaite, le parc en revanche a lui été entièrement repensé. Pour l'épauler dans sa besogne, son épouse Virginie Reynaud prend en charge le volet événementiel. A son actif, des soirées organisées tous les jeudis regroupant une centaine de convives autour de planches apéritives et dans une ambiance musicale.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Château de Bosc ©Linda Mansouri

## L'invention des vins sans sulfites de garde

Le château de Bosc aurait pu être un domaine viticole bio comme les autres. Cependant, voici plus de treize ans que Guillaume Reynaud, a fait une découverte majeure : élaborer des vins sans sulfites qui se gardent et sans défaut. Depuis mille ans, l'homme n'a jamais su faire autrement que de rajouter des sulfites (souffre) dans le vin pour le conserver. Dans les années 1970, certains producteurs bios commencèrent à essayer de produire des vins sans cet additif. De nos jours on peut en trouver dans le commerce mais rarement. Le seul problème, mais de taille, est qu'ils ne se conservent que quelques mois, une année avec beaucoup de chance, dans tous les cas, de manière aléatoire.

Guillaume Reynaud s'installe en 2000 et met ses premières cuvées en bouteille en 2006. Aujourd'hui, 40 000 bouteilles sortent du domaine à l'année. « Avant nous faisons essentiellement du négoce, c'est en 2010 que nous nous sommes spécialisés dans les vins sans sulfites de garde. » Depuis, toute la gamme

Ecrit par le 22 novembre 2024

est concernée. La raison ? Un travail pénible et difficile en cave pour Guillaume en raison d'une gêne respiratoire. « J'avais du mal à respirer, je ne pouvais pas continuer comme ça, il fallait trouver une solution ». La solution, elle mettra quatre années à pointer le bout de son nez, la littérature à l'époque sur le sujet étant très mince. Après trois ans d'expérimentations à haut risque (le vin pouvait tout simplement se transformer en vinaigre dans la cuve ou dans la bouteille), la recette secrète est trouvée. Guillaume tient à le préciser : « la méthode fonctionne très bien et n'est pas aléatoire, le vin reste de même qualité, indépendamment des années. »



Artémis 2019



Le Vélocipède 2019



Château de Bosc Rouge 2019

©Château de Bosc

Depuis 2010, son vin sans sulfites, cuvée Artémis, est mis dans le commerce sans problème de vieillissement particulier. D'autre part l'impact qualitatif est perceptible : « nous avons des vins mieux définis, plus ronds, plus gras, moins impactés par le SO<sub>2</sub>... cela permet d'avoir des vins avec un meilleure amplitude, par contre, ces vins-là nécessitent une stratégie technique où il faut être méthodique et rigoureux... » Aujourd'hui le vigneron peut présenter une « verticale » ininterrompue (un échantillon de la même cuvée sur plusieurs millésimes successifs) de 10 années disponible uniquement pour les scientifiques ou les professionnels.

### Tandem de choc

Guillaume a pour complice un œnologue de renom avec qui il forme un tandem efficace : Jean-Philippe Trollet. Celui-ci est une sommité dans le milieu du vin. Jean-Philippe Trollet fut en effet sacré « Meilleur œnologue du monde » (« Winemaker of the year ») en 2009 par le prestigieux International Wine Challenge. La complicité qui unit les deux hommes dans la recherche œnologique est réelle et fort

Ecrit par le 22 novembre 2024

efficace. Le château de Bosc s'est fait un nom grâce à sa cuvée sans sulfites Artémis, mais pas que ! Grâce au savoir-faire du vigneron et à son terroir d'exception, le domaine propose une gamme plus traditionnelle composée de vins blanc, rosé et rouge.



©Château de Bosc

Le caveau est situé dans la salle principale du château de Bosc. Le visiteur peut y déguster gratuitement toute la gamme. Tous les vins peuvent être présentés et commentés soit par la personne de l'accueil qui en a toute la compétence, soit par le propriétaire s'il est présent



©Château de Bosc

Ecrit par le 22 novembre 2024

## Les Jardins du Bosc

Pour faire découvrir le château, ses activités et son vin unique, Virginie Reynaud mise sur l'événementiel. Les [Jardins de Bosc](#) proposent des soirées tous les jeudis de juillet, de 19h à 22h30. « J'ai lancé ces soirées en 2019, je me suis rendue compte que beaucoup de visiteurs connaissaient le château pour son musée et ses collections et pas forcément pour son bon vin. » Au menu ? Découverte des vins du domaine avec planches apéritives et dans une ambiance musicale. Le château de Bosc vous accueille aussi pour célébrer mariage, baptême, anniversaire, repas d'entreprise, ou tout autre événement propice aux rassemblements et festivités. C'est entre vignes et parc ombragé que les convives peuvent profiter du charme de ce beau domaine viticole et de sa tente de réception. Egalement au programme, des marchés de producteurs, ou les produits du terroir se conjuguent aux vins du domaine.



Ecrit par le 22 novembre 2024



Photo : château de Bosc.

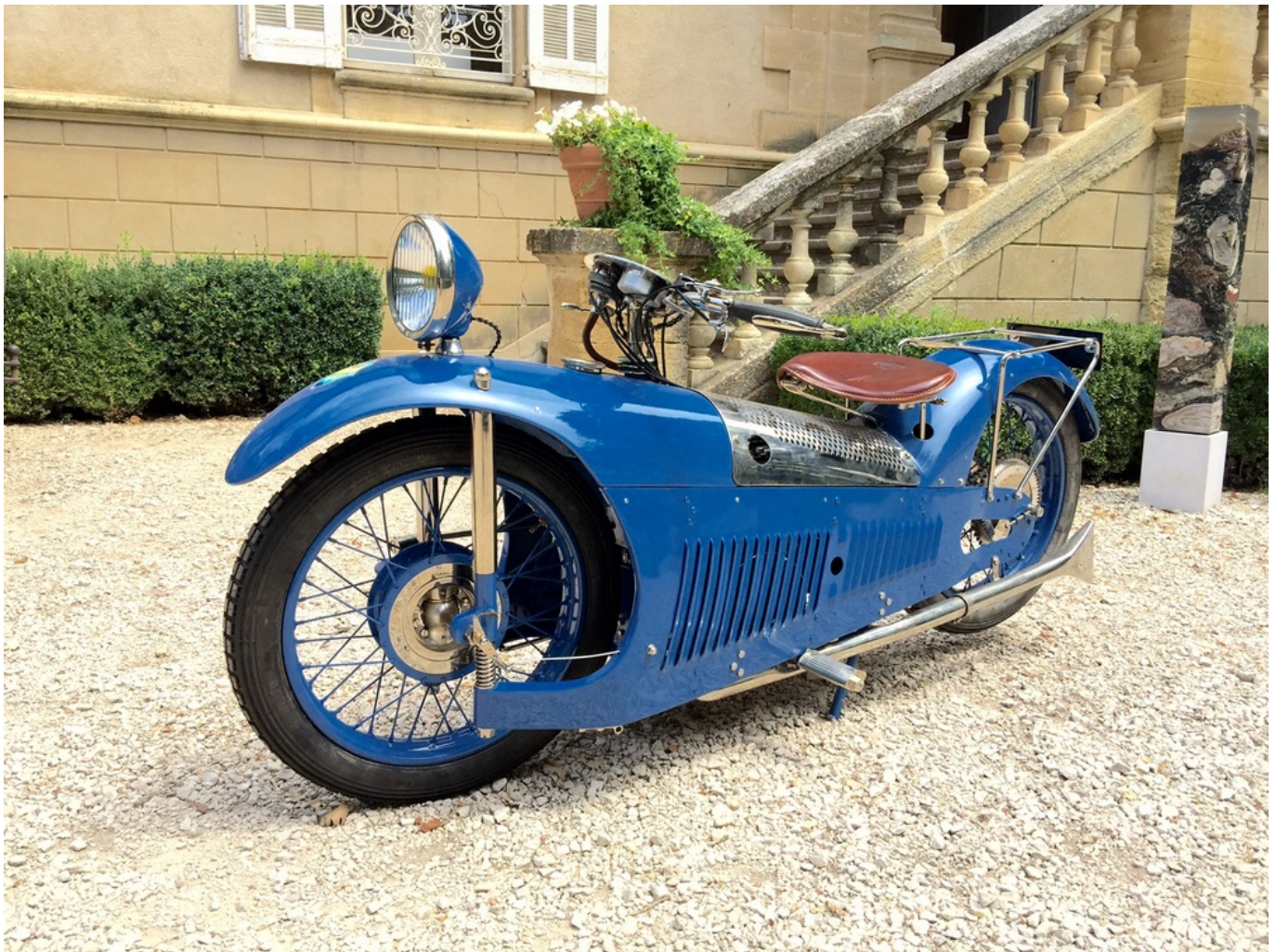
## L'art et la moto

« Mon père était passionné par la technique et les deux roues. C'était un gros collectionneur mondial, la collection du musée est l'une des plus belle de France et d'Europe en terme d'évolution du cycle. » La

Ecrit par le 22 novembre 2024

collection Claude Reynaud, parmi sa trentaine de motos exposées, présente bon nombre de machines dont des modèles semblables ont été montrés au Guggenheim Muséum : Majestic, 4 cylindres FN, 1000 Vincent, MV4, Harley Davidson, Honda Four, Indian etc... Ici, au château de Bosc, point d'alignements lassants de motos mais une sélection rigoureuse dont les seuls critères sont la beauté, mais aussi l'histoire et la rareté.

Présentées de manière chronologique, de 1900 à 1980, dans trois salles du château, les motos de Claude Reynaud retracent, à leur manière, l'évolution du deux-roues. Vous êtes ici dans la demeure d'un collectionneur privé, passionné, historien et expert qui a décidé d'ouvrir sa collection au public. L'homme a également écrit une ribambelle de bouquins sur l'histoire du village et dressé un arbre généalogique des domazannais distribué aux habitants.



©Château de Bosc

Ecrit par le 22 novembre 2024

## Musée du vélo

Certains vélos peuvent-ils être considérés comme des objets d'art ? Après la visite du château de Bosc, la réponse, comme pour les motos est : oui ! Au niveau art, il faut avoir vu la draisienne dite « de Charles X », la draisienne cheval, classée Monument Historique par le Ministère de la Culture en 2010 (le seul deux-roues classé en France). Il faut avoir vu également l'extraordinaire vélocipède ciselé d'Yves Montand ou même un grand bi Springfield, tout en élégance, pour se rendre compte combien les constructeurs, les artistes dirons nous, rivaliseront d'ingéniosité et d'inspiration pour produire de véritables chef-d'œuvres.



©Château de Bosc

## Toucher de vrais avions de chasse

Personne n'a oublié les mythiques avions Mirage 5 et MiG 17 de Buck Danny, Tanguy et Laverdure et

Ecrit par le 22 novembre 2024

autres héros de la BD... Chacun sait ce que ces aéronefs ont apporté de rêve à plusieurs générations... Le château de Bosc peut vous permettre d'approcher ces fabuleux engins. Cette exposition se veut didactique grâce à des panneaux explicatifs mais aussi ludique puisque proposant un jeu aux enfants.



©Château de Bosc

Pour ponctuer ces quelques lignes, Virginie Reynaud trouve la formule. « Au château de Domazan, il y en a pour tous les goûts, pour ceux axés sur l'art, ceux sur le vélo ou la moto, les enfants et les amateurs de bons vins. » La messe est dite.

Informations pratiques : 651 chemin du Bosc - RN100, 30390 Domazan, tél. 04 66 57 65 11, site internet [cliquez ici](#). Tarifs comprenant toutes les activités : (vélos, motos, avions, ludothèque, jeu de piste) 9€ / adulte et 6.5€ / enfant de 3 à 13 ans.