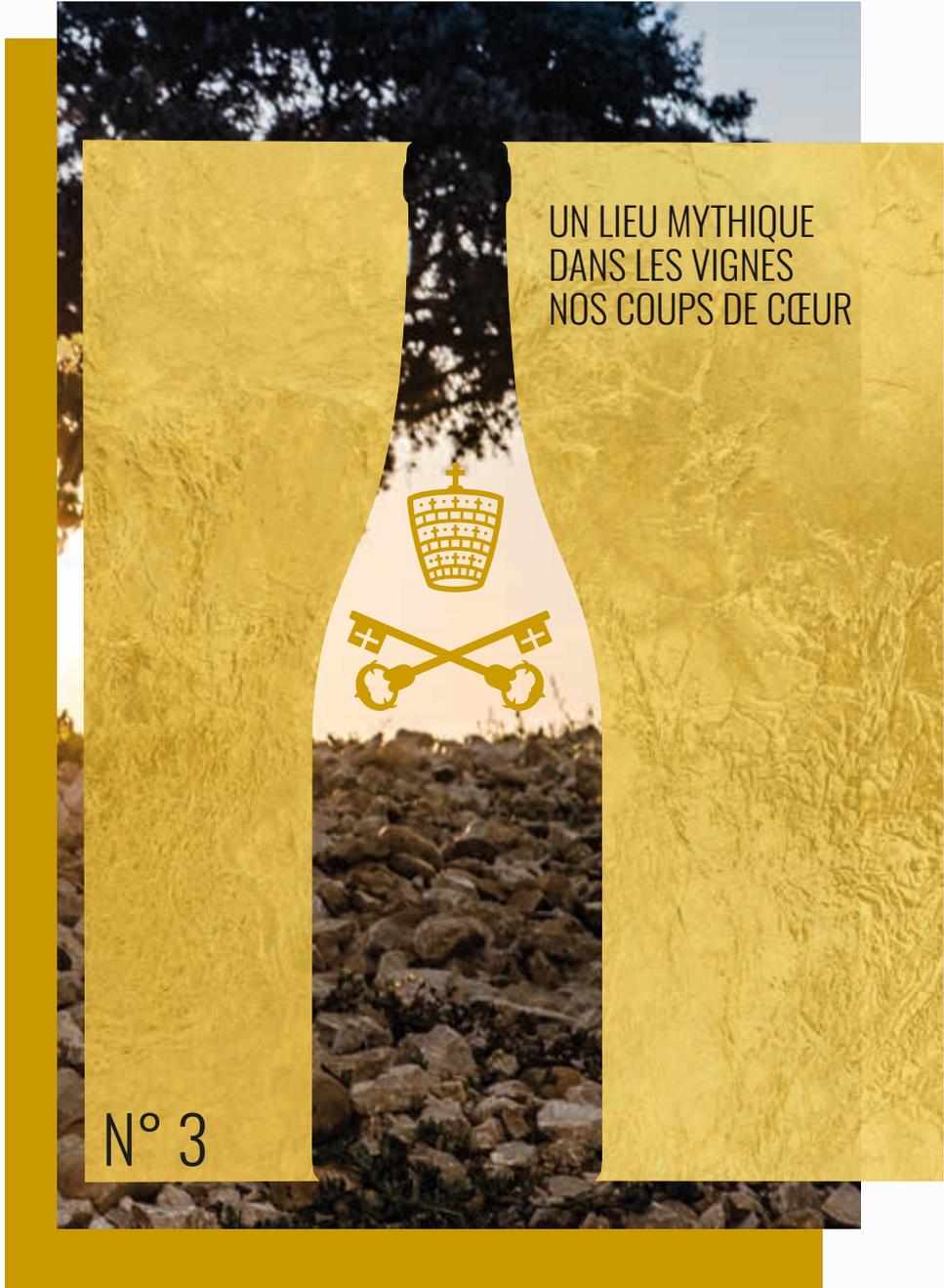


ÉDITION 2025



LES BEAUX VOYAGES

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



UN LIEU MYTHIQUE

Le village médiéval de Châteauneuf-du-Pape se dresse sur la rive gauche du Rhône, entre les villes d'Orange et d'Avignon. Il est un bourg fortifié de 2 100 habitants, bâti à flanc de rocher et surmonté par les ruines d'une ancienne résidence pontificale, dont la construction s'étira entre 1317 et 1333. Encerclé par les vignes, il est le cœur du vignoble éponyme, la première appellation de France, qui rassemble sur 5 communes une communauté de quelque 300 vignerons qui s'évertuent à recevoir comme il se doit les amis de passage.

UNE HOSPITALITÉ ENGAGÉE

PHILOSOPHIE

ÉLOGE DU SENS

La force du nom de Châteauneuf-du-Pape est presque sans égale dans l'histoire du vin, attirant dans le vignoble des visiteurs du monde entier pour qui ses vins constituent des objets de fascination, voire d'adoration. Par bonheur, le vignoble de Châteauneuf-du-Pape n'est jamais tombé dans le double piège du repli sur soi ou de la disneylandisation, développant au contraire une hospitalité ouverte mais à taille humaine. Châteauneuf-du-Pape est ainsi membre depuis 2006 du très select club des destinations labellisées « Site Remarquable du Goût ». Créé en 1994, ce classement exigeant est en effet décerné à des territoires abritant une production d'excellence et des paysages patrimoniaux, naturels ou urbains, indissociables de l'identité de la production. C'est aussi la volonté de s'inscrire dans des alternatives au tourisme élitiste comme au tourisme de masse. Appellation engagée, Châteauneuf-du-Pape est par ailleurs un membre actif du collectif international Slow Food qui vise à la revendication d'un droit universel à une alimentation de qualité, juste, propre et savoureuse. Issu du combat contre la standardisation des

goûts sous l'impulsion de l'industrie agroalimentaire, le mouvement Slow Food, qui réunit des producteurs, des chefs et des citoyens militants, entend aussi promouvoir un agriturisme attentif et responsable dont Châteauneuf-du-Pape est aujourd'hui l'une des formes les plus évoluées.

**VILLAGE VIVANT,
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
EST AUSSI UN LIEU DE
VILLÉGIATURE HISTORIQUE,
CHOISI PAR LES PAPES
D'AVIGNON POUR Y BÂTIR
LEUR RÉSIDENCE D'ÉTÉ**

CULTURE DE PROGRÈS

Cet activisme de l'esprit est aussi un legs de l'histoire et la conscience de celle-ci. L'arc de triomphe et le théâtre antique d'Orange, le Palais des Papes, les remparts et le pont d'Avignon : voici un échantillon de ce qu'on trouve à dix kilomètres à la ronde autour de Châteauneuf-du-Pape, soit des sites majeurs de l'histoire de l'humanité, inscrits au Patrimoine mondial de l'Unesco et qui rappellent l'influence au cours des siècles d'un territoire géographiquement situé à l'épicentre de grands mouvements historiques. Né de l'exploitation de la chaux durant le haut Moyen Âge, le village Châteauneuf-Calcernier, renommé Châteauneuf-du-Pape en 1893, est lui-même le symbole de ce rôle proactif dans la chronologie des sociétés humaines avec un paysage urbain qui entremêle lieux de pouvoir, bâtiments militaires et édifices religieux : églises, chapelles, oratoires. Et c'est ici aussi, grâce à des vigneron visionnaires, que fut amorcée la reconnaissance, en France et dans le monde, de la notion d'origine, qui a permis la préservation des terroirs et de la diversité du goût. Et c'est encore elle qui, aujourd'hui, est donc à la manœuvre pour inventer les formes d'un nouveau type de tourisme, à la fois conscient, attentif et engagé, dont ce cahier dresse un premier aperçu.



LA MAISON DES VINS

VINADEA ET LA VINOTHÈQUE

Situé au premier étage, la **boutique collective Vinadea** est un caveau exceptionnel dans lequel on peut retrouver, au cœur du village de Châteauneuf-du-Pape, **les vins de près de 120 domaines au prix producteur**. Il s'agit de fait de la plus grande collection de cuvées en Châteauneuf-du-Pape au monde, en rouge comme en blanc. La boutique assure des livraisons partout en France, à l'étranger et est également disponible en ligne : www.vinadea.com.

Depuis 2023, la Maison des Vins abrite aussi un lieu de médiation culturelle : **La Vinothèque**. Aménagée dans une ancienne cave troglodytique du rez-de-chaussée, celle-ci est à la fois un espace d'information, de pédagogie et de dégustation, permettant notamment de s'initier aux vins de Châteauneuf-du-Pape. Une **dégustation découverte** animée par un sommelier invite ainsi à apprécier cinq cuvées emblématiques de l'appellation : quatre en rouge et une en blanc (25 euros par personne, 45 min).

Pour les virtuoses de la dégustation, La Vinothèque propose également des **dégustations prestige** visant à appréhender la diversité des terroirs et des choix de vinification, d'assemblage ou d'élevage (40 euros par personne, 60 min.) et même des **dégustations sensorielles** (35 euros par personne, 60 min.) **ou sur mesure** (sur devis) : dégustation verticale, dégustation horizontale, master class sur un terroir ou un cépage, etc.

VINADEA - Boutique
8 rue Maréchal Foch 84230 Châteauneuf-du-Pape
+ 33 (0)4 90 83 70 69
vinadea.com

VINOThÈQUE - Dégustation & expériences
9 Rue de la République 84230 Châteauneuf-du-Pape
+ 33 (0)4 12 04 45 86
chateauneuf.com

À VISITER



VIVRE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AU CŒUR
MÊME DU VILLAGE ÉPONYME, VOILÀ LA PROMESSE
PORTÉE PAR LE PROJET LA VINOThÈQUE,
LOGÉ DANS LES ANCIENS REMPARTS
DE LA CITÉ PAPALE.



LE TEMPS DES RETROUVAILLES

AGENDA



AVRIL LES PRINTEMPS DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Initié par les jeunes vigneron·s de l'appellation, Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape rassemblent chaque année plusieurs milliers de participants, qui convergent dans le village à la fois pour goûter aux vins de l'appellation, déguster les produits du terroir des Sites Remarquables du Goût et partager des moments de vie avec les vigneron·s, notamment lors de la soirée électro du samedi.
lesprintempsdechateaufdupape.fr

JUIN
ENTRE VINS & CHÂTEAU
Dégustation de vin dans les jardins du Château Val Seille (Courthézon). DJ set. Mise en lumière.
courthezon.fr

JUILLET
CHÂTO'OFF LES MURS
Bar à vin éphémère. Cuisine festive. Compagnies de théâtre issues du festival Off Avignon.
chateauf.com/agenda

AOÛT
FÊTE DE LA VÉRAISON
Dégustation dans les caveaux. Marché du 14^e siècle (ateliers, démonstrations, musique, déambulations). Tavernes éphémères.
chateauf.com/agenda

DÉCEMBRE
LES TAULÉJADES
Marché aux vins. Marché de producteurs issus de territoires labellisés « Site Remarquable du Goût ». Grandes tablées de dégustation.
les-taulejades.com

AU FIL DES SAISONS
LES CHAPITRES DE L'ÉCHANSONNERIE DES PAPES
Fondée en 1967, la confrérie de l'Échansonnerie des Papes se réunit plusieurs fois par an afin d'introniser de nouveaux membres au cours d'une cérémonie appelée chapitre qui comprend des rites d'intronisation, une dégustation de vin et un grand dîner aux chandelles.
echansonneriedespapes.com





DANS LES VIGNES

La vigne était déjà présente à Châteauneuf-du-Pape à l'époque gallo-romaine mais c'est l'installation durable de la papauté à Avignon qui va déclencher l'essor et la renommée des vins. Elle forme un vignoble reconnu en appellation constituant un périmètre de huit kilomètres de long sur six de large, minuscule à l'échelle du monde mais illustre par le prestige de ses domaines, lesquels sont aussi de hauts-lieux de partage et de rencontres.

3 JOURS À TRAVERS LE VIGNOBLE : JOUR 1

9h30

Fondé en 1972, le **Musée du vin Brotte**, à Châteauneuf-du-Pape, est un lieu de culture présentant une exceptionnelle collection d'outils viticoles ainsi que des espaces immersifs permettant de comprendre le rôle d'un terroir et de découvrir les goûts du vin.
museeduvinbrotte.com

11h15

Le périple se poursuit à quelques kilomètres du village de Châteauneuf-du-Pape, sur la route qui mène à Orange. Le lieu du rendez-vous : le **Domaine Grand Veneur**, fleuron des **Vignobles Alain Jaume**. On part pour deux heures dans les pas de notre hôte qu'on suit à travers les vignes et les caves du domaine, l'écouter nous expliquer ce qui fait l'originalité d'un terroir issu d'une histoire géologique tumultueuse et l'esprit particulier d'une appellation qui a fait de la liberté, celle de composer sans contrainte avec une exceptionnelle palette de treize

cépages, un principe d'action. Le point d'orgue : un déjeuner-dégustation en six ou neuf vins, servi à la table du domaine.
vignobles-alain-jaume.com

15h11

On traverse le vignoble pour rejoindre le **Clos du Calvaire**, domaine fondé en 1923 et situé sur la commune de Sorgues. On opte pour la visite-dégustation en 90 minutes dont le parcours mène des parcelles de grenache et de syrah, conduites en agriculture biologique, jusqu'à la salle de dégustation du domaine en passant par la cave de vinification et un chai d'élevage souterrain qui révèle foudres, demi-muids et amphores. La dégustation finale est une horizontale commentée de quatre vins rouges et blancs permettant de comprendre la diversité d'expression des terroirs et cépages de Châteauneuf-du-Pape.
clos-du-calvaire.fr

18h53

Le décor est intimiste à souhait puisqu'il s'agit de l'ancienne cuisine de **L'Oratoire des Papes**, domaine fondé en 1880. Une grande table d'hôtes a été dressée, permettant de rassembler jusqu'à une douzaine de convives. On s'installe et nous voilà partis pour un dîner gastronomique de quatre heures, concocté par le chef David Rocamora. La pièce majeure : une viande cuite à la rôtissoire. Les vins : une verticale de vieux millésimes en blanc et en rouge.
loratoiredespapes.fr



NUIT DANS LES VIGNES

Domaine de Cristia (Courthézon) : cinq chambres d'hôtes à l'esprit moderne, situées au rez-de-chaussée ou au premier étage, avec vue sur les paysages de vignes. Petit déjeuner maison et panier repas sur demande
cristia.com

Château Gigognan (Sorgues) : cinq chambres d'hôtes ont été aménagées dans un style XVIII^e siècle avec meubles anciens, papiers-peints d'époques et cotonnades. Petit déjeuner servi sur la terrasse en été. Accès piscine
gigognan.fr

Famille Isabel Ferrando (Châteauneuf-du-Pape) : deux maisons dépendant du mas viticole du Domaine Saint-Préfert ont été transformés en gîtes de deux et trois chambres avec accès à la cour close et à la piscine de la propriété
familleferrando.com

Château du Mourre du Tendre (Courthézon) : un cottage de 25 m² se cache dans les jardins du château. Douche à l'italienne en marbre de Toscane, tomettes anciennes, cave à vin, terrasse privée et accès piscine
chateaudumourredutendre.com

3 JOURS À TRAVERS LE VIGNOBLE : JOUR 2

11h17

Vous avez fait la grasse matinée ? Pourquoi ne pas opter pour une balade en vélo (ou en trottinette électrique) au départ du **Cellier des Princes**. Au programme, une boucle de 16 kilomètres à travers les différents terroirs de l'appellation, entrecoupée d'une pause pique-nique sur le site naturel de l'étang salé, labellisé Espace Naturel Sensible. Dans le panier, un taboulé maison et des salaisons de la charcuterie Ortega, des chips artisanales, un fromage de chèvre, des pâtisseries de saison et bien sûr une bouteille de vin.
cellierdesprinces.fr

15h45

Plusieurs domaines à travers le vignoble vous invitent à partager une dégustation, parmi lesquels :

- le **Château de Vaudieu**, grand manoir situé au milieu des vignes entre Châteauneuf-du-Pape et Courthézon
chateaudevaudieu.com

- le **Domaine Durieu**, dont le caveau est installé au cœur du village de Châteauneuf-du-Pape dans une demeure bâtie en 1615
domainedurieu.fr

- le **Domaine de Beurenard** où la famille Coulon vous invite à découvrir ses chais de vinification et d'élevage puis à goûter à une sélection de vins en biodynamie issus de la vinothèque familiale
beurenard.fr

- le **Château Mont-Redon** qui propose un parcours de la vigne au vin, d'un véritable désert de pierre jusqu'aux mythiques caves du domaine
chateaumontredon.com



3 JOURS À TRAVERS LE VIGNOBLE : JOUR 3

10h00

La journée débute à Orange pour un atelier au **Château Maucoïl**, maison historique fondée en 1624. On a hésité avec une initiation à l'assemblage pour apprendre à composer avec la diversité des cépages et des terroirs de Châteauneuf-du-Pape mais on s'est finalement décidé pour un cours de cuisine avec Jean-Claude Altmayer, l'ancien chef de La Table Haute de la Mirande. Celui qui a servi cinq présidents de la République est donc notre précepteur du jour pour un stage en cuisine à quatre mains afin d'élaborer un menu combinant la tradition provençale, l'inventivité d'un grand chef et les légumes de la propriété. Le déjeuner sera partagé sur la terrasse panoramique avec cinq vins en accord. Sur réservation.
chateau-maucoil.com

14h48

Après-midi tout en décompression avec le Vintage Wine Tour du domaine **Le Jas des Papes**, à Courthézon. La proposition : une visite guidée du vignoble de Châteauneuf-du-Pape en trois heures, au choix en Solex 3800, 2CV ou combi Volkswagen, conclue par la découverte du parcours olfactif du domaine associant parfums aux cépages de l'appellation.
lejasdespapes.com

16h32

Halte au **Château de la Gardine**, au bord du Rhône, avec la possibilité d'une nouvelle dégustation et la découverte d'une curiosité, le plus gros galet roulé de Châteauneuf-du-Pape. Il pèse 502 kg et est vieux de près de 240 millions d'années.

gardine.com

18h30

On conclut les trois jours avec un tour privé à la découverte du **Château La Nerthe**, en guise d'apothéose. Ce domaine légendaire, vieux de six siècles, est situé à deux kilomètres au sud du village de Châteauneuf-du-Pape. Et la visite est naturellement ponctuée d'une toute dernière dégustation, animée par un sommelier. On a choisi l'Expérience Passion, une dégustation privilège qui se fait à la bougie, dans le calme de la cave secrète du domaine, avec huit vins présentés, y compris les plus rares, tous servis sur plusieurs millésimes.

domainesrichard.fr/chateau-la-nerthe



DÉCOUVRIR ENCORE
PLUS D'EXPÉRIENCES
ŒNOTOURISTIQUES

LES SENTIERS DÉCOUVERTE ET BIODIVERSITÉ

RANDONNÉES

Accessibles à tous, ces deux sentiers tracés en boucle sont issus de la collaboration entre les Syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape, la Fédération française de la randonnée pédestre et les deux communes de Châteauneuf-du-Pape et Courthézon. Ils sont agrémentés de 24 panneaux pédagogiques permettant d'appréhender les terroirs de Châteauneuf-du-Pape dans toutes leurs dimensions, géologiques, climatiques, humaines et écologiques.

CIRCUIT DÉCOUVERTE DE L'AOC

Difficulté : facile. Prévoyez de l'eau, en particulier en été et des chaussures de marche.

Longueur : 5,2 km

Durée : 2h00 à 2h30

Au niveau du panneau 6, vous pouvez enchaîner sur le 2^e circuit (4,1 km supplémentaires)

CIRCUIT BIODIVERSITÉ

Difficulté : moyenne (montées et descentes dans les bois).

Prévoyez de l'eau, en particulier en été et des chaussures de marche.

Longueur : 4,1 km

Durée : 1h30 à 2h00

Espace de pique-nique sur le sentier.



LES TRACÉS





NOS COUPS DE CŒUR

Voici une sélection d'adresses de nos villages dans lesquelles vous risquez fort de croiser nos vignerons ! Le vignoble de Châteauneuf-du-Pape, sur ses 5 communes, vibre à l'année avec des lieux qui invitent au plaisir de la découverte et du partage. Et il en est comme des vins, des intimistes qui aiment à suspendre le temps et d'autres, des solaires à l'élégance généreuse et à la convivialité fédératrice.

LES TABLES DE GOÛT

SÉLECTION D'ADRESSES

LA MÈRE GERMAINE

Ouverte en 1922, étoilée depuis 1932, l'adresse fondée par Germaine Vion, ancienne cuisinière des présidents de la République, tient du monument national. Située non loin de la fameuse route nationale 7, la route des vacances, elle fut longtemps l'étape de prédilection du Tout-Paris descendant sur la Côte d'Azur : Mistinguett, Jean Gabin ou Fernandel, pour ne citer qu'eux, y avaient notamment leurs habitudes. Rénovée en 2019, elle brille toujours au firmament de la gastronomie provençale avec une cuisine de haute expression, servie dans la salle-à-manger historique de la maison, que sublime les fresques

LE COMPTOIR DE LA MÈRE GERMAINE

Située sur la place principale du village de Châteauneuf-du-Pape, l'annexe du restaurant éponyme, piloté par le chef équatorien Emilio Arriaga Dora, révèle une cuisine ouverte d'où sortent créations souvent iodées (ceviche, carpaccio de poulpe, thon mi-cuit) et viandes cuites à la rôtière (coquelet du Luberon, cochon du Mont Ventoux...) ou à basse température (pavé de veau, pintade).

Place Jean Moulin 84230 Châteauneuf-du-Pape : +33 (0)4 28 69 00 60 - lameregermaine.com

de l'artiste Hippolyte Romain. Aux fourneaux, on retrouve le jeune prodige Adrien Soro qui s'est formé auprès de Joël Robuchon, Alain Ducasse et Hélène Darroze. Il y propose « *une cuisine sudiste pleine de saveur* » dixit le Michelin, laquelle transcende les beaux produits de la Provence comme les coquillages et crustacés de la Méditerranée, l'agneau de Sisteron ou les légumes du Vaucluse. Quant à la carte des vins, elle impressionne avec quasiment un millier de références.

3 rue Commandant Le Maître
84230 Châteauneuf-du-Pape
+33 (0)4 90 22 78 34 - lameregermaine.com



ON AIME AUSSI

BÈOU BISTROT

Détour par le centre-ville d'Avignon pour déguster la cuisine de Marie Petit qui s'est installée dans la maison natale de son grand-père pour y servir une cuisine d'inspiration bistrotière à la bonne humeur contagieuse.

14 rue Violette 84000 Avignon
+33 (0)16 59 70 58 - beoubistrot.com

LA MAISONETA

Cuisine du marché à base de produits locaux en circuit court, signée par le chef Maxime Bimet. Le nom du restaurant, situé au cœur du village de Châteauneuf-du-Pape, signifie « Petite maison du bonheur » en provençal.

Place Jean Moulin
84230 Châteauneuf-du-Pape
06 60 96 34 86 - lamaisoneta.fr

LA MIRANDE

Au pied du palais des Papes, le chef sudiste Florent Pietravalle, récompensé en 2024 par une étoile Michelin, signe une cuisine tout en maîtrise qui sied à cet hôtel particulier du 18^e siècle mais qui est aussi une cuisine engagée, dont l'exigence lui a valu une étoile verte.

4 place de l'Amirande 84000 Avignon
+3 (0)4 90 14 20 20 - la-mirande.fr

CAFÉ DE FRANCE

Repéré par les auteurs *La Revue du vin de France*, le restaurant du chef Christophe Bolis propose une carte qui évolue de semaine en semaine au gré des arrivages. La liste des vins impressionne tant par la densité que par l'excellence.

2 cours Aristide Briand 84860 Caderousse
+33 (0)4 90 51 91 81
cafe-defrance.fr

LA TABLE DE SORGUES

Installée dans une maison de maître de 1891, cette adresse bistrotonique est l'ancre du chef Stéphane Riss. Carte courte élaborée à partir de produits sourcés avec soin.

12 avenue du 19 mars 1962
84700 Sorgues
+33 (0)4 90 39 11 02
latabledesorgues.fr

LE VERGER DES PAPES

Les frères Philippe et Jean-Pierre Estevenin ont repris l'affaire familiale, située sur les hauteurs de Châteauneuf-du-Pape où, en surplomb du fleuve, ils prennent plaisir à dispenser une cuisine colorée, issue de produits frais.

2 rue du Château
84230 Châteauneuf-du-Pape
+33 (0)4 90 83 50 40
vergerdespapes.com

LES BARS À VIN DE STYLE

SÉLECTION D'ADRESSES

LA PLUS ÉPHÉMÈRE ?

Les Apéros de la Crau, un bar à vin aménagé dans les vignes de Courthézon, qui n'ouvre que les vendredis et samedis soir des mois d'été (planches de dégustation + DJ) !
Chemin de La Crau 84230 Courthézon
[instagram.com/les_aperos_de_la_crau](https://www.instagram.com/les_aperos_de_la_crau)

LA PLUS GOURMANDE ?

Le 46, avec une carte qui donne envie de tout grignoter grâce à des approvisionnements incroyables à travers la France, l'Espagne et l'Italie, lesquels honorent une exceptionnelle sélection de vins.
46 rue de la Balance 84000 Avignon
+33 (0)4 90 85 24 83
[le46avignon.com](https://www.le46avignon.com)

LA PLUS FROMAGÈRE ?

Les Arcades, car ce bar à vin est aussi un bar à fromage avec morceaux à la coupe ou spécialités cuisinées !
23 boulevard Victor Hugo 84350 Courthézon
+33 (0)4 90 60 58 81
[instagram.com/lesarcadescourthezon](https://www.instagram.com/lesarcadescourthezon)

LA PLUS SUCRÉE ?

Les C avec, en plus de la belle carte des vins et des joyeuses assiettes à partager, des desserts signés par une vraie pâtissière !
4 impasse des écoles 84230 Châteauneuf-du-Pape
+33 (0)4 90 15 74 87
[instagram.com/lescharavin](https://www.instagram.com/lescharavin)

LA PLUS URBAINE ?

Le Tapis Rouge, l'antre de Patrice Robelin, situé en plein Avignon à quelques dizaines de mètres des halles de la ville. La charcuterie et le fromage qu'on y sert en sont issus !
11 rue du Vieux Sextier 84000 Avignon
+33 (0)9 84 41 20 30
[instagram.com/tapisrougeavignon](https://www.instagram.com/tapisrougeavignon)



DÉCOUVRIR ENCORE PLUS
DE BONNES ADRESSES



LES HÔTELS DE CHARME

SÉLECTION D'ADRESSES

HOSTELLERIE DU CHÂTEAU DES FINES ROCHES

Cette impressionnante demeure, qui compose l'iconique skyline du village de Châteauneuf-du-Pape, abrite 11 chambres avec vue sur les vignes de l'appellation.

3 choses à savoir

1. Inspirée par le Palais des Papes d'Avignon, sa façade est caractéristique de l'architecture néo-gothique du 19^e siècle.
2. Le château, ancienne propriété viticole, est un hôtel depuis 1974. Toutes les chambres sont uniques.
3. C'est le jeune chef Hugo Loridan-Fombonne qui signe les menus du bistrot et du restaurant de l'hôtel. La promesse : une cuisine de marché, qui mêle le savoir-faire français et la patte du chef.

1901 route de Sorgues 84230 Châteauneuf-du-Pape
+33 (0) 90 83 70 23 - chateaufinesroches.com

LA MÈRE GERMAINE

L'institution gastronomique de Châteauneuf-du-Pape est également un hôtel où il fait bon déposer ses valises pour une ou plusieurs nuits.

3 choses à savoir

1. L'édifice, avant d'être racheté en 1922 par Germaine Vion, abritait déjà un hôtel. Il s'appelait alors l'Hôtel Bellevue.
2. L'hôtel a été entièrement rénové en 2019 par ses propriétaires actuels : Isabelle et Arnaud Strasser.
3. L'hôtel dispose d'un spa, réservé aux clients de l'hôtel. Il se compose d'une douche sensorielle, d'un hammam, d'un jacuzzi et d'une salle de soins.

3 rue Commandant Le Maître
84230 Châteauneuf-du-Pape
+33 (0) 4 90 22 78 34 - lameregermaine.com

ON AIME AUSSI

LA SOMMELLERIE

Une ancienne bergerie provençale du 17^e siècle rénovée en maison d'hôtes avec 16 chambres et suites. Table d'hôtes en soirée avec cuisine maison de saison. Piscine.
2268 route de Roquemaure
84230 Châteauneuf-du-Pape
+33 (0) 4 90 83 50 00
hotel-charme-vacluse.com

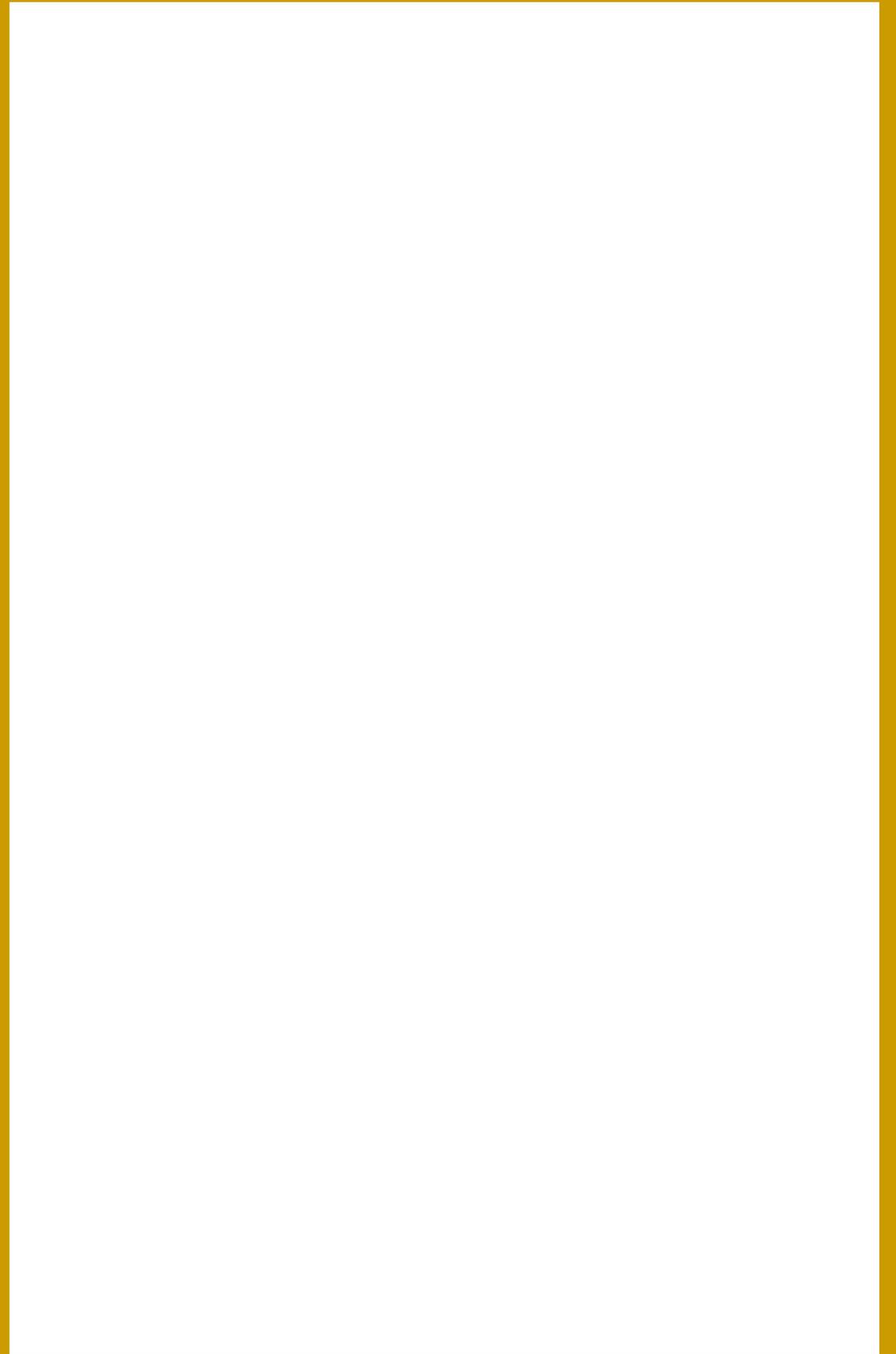
À 2 PAS DES VIGNES

Un hameau de maisons à réserver à la nuitée ou à la semaine, situé à 500 mètres à peine du vieux village de Châteauneuf-du-Pape. Hamacs et balancelles, jardins arborés, piscine, spa.
Le Limas 84230 Châteauneuf-du-Pape
+33 (0) 6 26 02 65 86
sites.google.com/view/azpasdesvignes

CABANES DES GRANDS CÉPAGES

Un hameau éco-responsable de cabanes végétalisées, flottantes ou sur pilotis, aménagé sur les rives et eaux du lac de la Lionne. Piscine.
2061 chemin des Pompes 84700 Sorgues
+33 (0) 4 88 95 87 58
cabanesdesgrandscepapes.com







CHÂTEAUNEUF DU PAPE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Join the Gang !



@chateauneufdupapewines

Contacts

Maison des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape
25 avenue Général de Gaulle - BP 12 - 84231 Châteauneuf-du-Pape
vinotheque@chateauneuf.com
chateauneuf.com