PROVENCE
HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON

Vivre le Luberon

VIVRE LE LUBERON 2018

Dear Reader,

I am delighted to share with you the 2018 edition of “Vivre le Luberon”!
Last year, we took you on a tour of our villages to give you a taste of our Provençal markets, our authentic dining spots and our beautiful homes.

You are on the same quest as us, no doubt: the search for the sweet life. For that most idyllic and authentic of places. For that glimpse into the very soul of the land – what we like to call love at first sight.

Indeed, aren’t we all soul-searchers as we make our way across the landscape of this blue-hued massif, this land of grapevines and olive trees, this country of dry stone that undulates its way around wooded hills and perched villages?
And so, when we set out to bring you this latest edition of “Vivre le Luberon”, it seemed only fitting that we give some fellow soul-searchers the chance to tell the story in their own words.
What follows are the profiles of seven free-spirited wine-makers: growers, estate owners, producers, cellar masters – and, above all, entrepreneurs who successfully forged a career out of their passion thanks to their now-renowned talent for producing elegant, delicate, fruity and robust reds, whites and rosés. Behind each estate lies a story, a personality and an adventure that are sure to enthral you. Meet the men and women who are passionate about their land and their job: alchemists who, through their unwavering dedication, skill and meticulous wine-growing techniques, have managed to capture the soul of their terroirs in every bottle.

The Luberon, a massif eroded by time and weather, doesn’t simply give itself up; it waits to be discovered at the end of its dusty trails and country roads. “Living the Luberon life” means taking the time to decipher the stories beneath its old stones, to let oneself succumb to the harmony and soul of the region, calling to you from an inviting arbour, a bench on a shaded terrace, a blossoming garden, an enchanting fountain…

This edition is an invitation to explore a setting like no other, a remarkable environment and a paradise of good living. Read on and meet the men and women who have chosen to live the Luberon life and to share it.

Isabelle Gérault
Présidente de Provence Home

Cher lecteur,

Je suis très heureuse de vous retrouver à l'occasion de notre édition de « Vivre le Luberon » 2018 ! L'année dernière nous vous invitions à une promenade à travers nos villages, à la découverte de nos marchés provençaux, de lieux gastronomiques et de belles demeures.

Sans doute partagez-vous avec nous cette quête de la douceur de vivre, à la recherche de ce coin de rêve et d'authenticité, ce reflet de l'âme d'un lieu que nous appelons le coup de cœur.

Oui, nous sommes tous, en quelque sorte, des chercheurs d'âmes quand nous arpentons les paysages de cette montagne bleutée, cette terre de vignes et d'oliviers, ce pays de pierres sèches où collines boisées et villages perchés rythment le paysage. Ainsi, à l'occasion de cette édition, il nous a paru légitime de donner la parole aux découvreurs d'arômes.
Conversation avec sept propriétaires, producteurs, ou maîtres de chai, esquisse de sept portraits d'hommes et de femmes libres, des entrepreneurs qui ont su faire de leur passion leur métier et de leurs vins des références aujourd'hui reconnues pour leur élégance, leur fruité ou leur charpente, qu'ils soient blanc, rosé ou rouge.

Derrière chaque domaine se cache une histoire, une personnalité et un parcours qui vous surprendront. Nous vous emmenons à la rencontre de ces hommes et de ces femmes amoureux de leurs terres, de leur métier, à l'écoute de ces alchimistes qui, à force de viticulture méticuleuse, de rigueur et de talent, ont su au fil des millésimes, révéler l'âme de leurs terroirs.

Vieille montagne érodée par le temps et l'histoire, le Luberon ne s'offre pas, il attend qu'on le découvre et il faut y accéder par la poussière des chemins. Vivre le Luberon c'est prendre le temps de déchiffrer le mimétisme de ses vieilles pierres, de se laisser gagner par l'harmonie et l'esprit des lieux, là une treille accueillante, ici un banc sur une terrasse ombragée, là-bas un jardin fleuri, une fontaine enchantée...

À décor sans pareil, habitat remarquable, c'est un paradis d'art de vivre que cet ouvrage invite à parcourir, à la rencontre de ces hommes et de ces femmes qui ont fait le choix de vivre le Luberon et de le partager.

Isabelle Géraudt

Présidente de Provence Home

ENTRETIEN AVEC
INTERVIEW WITH

CHANTAL BASIN

Présidente de la chambre des notaires de Vaucluse
President of the Chamber of Notaries of Vaucluse

Chambre des notaires de Vaucluse

© BRICE TOUL

Quelle est la particularité de la chambre du Vaucluse dans son rôle et ses missions et quelles sont vos priorités en tant que présidente ?

Chantal Basin : La Chambre des notaires de Vaucluse regroupe les 129 notaires du Vaucluse répartis dans 69 offices. Je suis notaire depuis maintenant vingt-deux ans et présidente de la chambre des notaires depuis un an. La confiance est le maître-mot de ma mandature. Je mettrai tout en œuvre pour poursuivre la relation de confiance avec les Vauclusiens qui savent qu'ils peuvent compter sur leur notaire tout au long de leur vie pour les conseiller pour leurs engagements, leur famille, leur patrimoine, leur entreprise… Tout comme les 20 millions de personnes qui sont accueillies chaque année par les notaires de France. C'est dans ce sens que je vais me concentrer sur la notion de mission de service public. Le notariat est organisé pour assurer un accès au droit sur tout le territoire et sécuriser les actes importants de la vie. Les notaires sont rémunérés selon un tarif fixé par l'État. L'intérêt général est au centre de l'action du notariat et je veillerai à ce que les futurs notaires nous rejoignent dans cet état d'esprit.

Quelle est l'incidence de la transition numérique sur le métier des notaires ?

Chantal Basin : Depuis l'obtention de la signature électronique sécurisée en 2003, notre métier est en constante évolution et le notariat est la profession juridique la plus en avance en matière de dématérialisation et de technologie informatique. En Vaucluse, ce sont environ 6 000 actes qui sont dématérialisés chaque année. Lors de la signature de l'acte, notre client gagne du temps, visualise mieux les enjeux et peut intervenir en direct. Il reçoit ensuite son acte de vente dans sa boite e-mail ! Pour nos études aussi c'est plus simple, tout le monde gagne en efficacité.

La dynamique du marché Immobilier dans le Luberon s'est confirmée ces dernières années. Quels en sont d'après vous les principaux ressorts ?

C. B. : En Vaucluse, le marché de l'immobilier est stable au niveau prix avec une hausse d'environ 10 % du nombre de ventes. Sur notre secteur du Luberon, les prix sont plus élevés que dans le reste du département. Ils progressent grâce à la situation géographique privilégiée dont nous bénéficions, à la qualité de vie, aux 300 jours de soleil par an et à l'urbanisation maîtrisée du parc naturel régional du Luberon. De plus, la facilité d'accès et le rapport qualité/prix des biens proposés à la vente sont plus attractifs que ceux proposés sur la Côte d'Azur. Gageons que cela va perdurer…

What sets the Chambre des notaires of the Vaucluse apart in terms of its role and missions, and what are your priorities as president?

Chantal Basin: *The Chambre des notaires of the Vaucluse comprises 129 notaires located throughout 69 bureaus. I have been a notaire for twenty-two years and have been serving as President of the Chambre des notaires for the past year. The overarching theme of my term as president is trust. I will make every effort to further strengthen the trust-based relationship we have built with the people of the Vaucluse, who know they can turn to their notaire for advice on contracts, family concerns, inheritance, business, etc., at every stage – just like the 20 million people across French territory who are assisted by a notaire each year. It is with this in mind that I want to focus on the idea that we are carrying out a public service mission. The notaire profession is designed to ensure that people all across French territory have access to legal services and that the acts and deeds of clients' life milestones are registered securely. Notaires are paid according to a rate set by the State. Working toward the common good is at the heart of what we do and I will see to it that any future notaires who join our ranks share this philosophy.*

What impact has digitisation had on the profession?

Chantal Basin: *Ever since the secure electronic signature was introduced in 2003, our profession has been constantly evolving. Compared to the other legal professions, we are ahead of the curve as far as going paperless and integrating information technology are concerned. Every year in the Vaucluse around 6,000 "paperless" deeds are signed – a process that saves our clients time, gives them a clearer picture of the issues and enables them to take immediate action. Upon signing, the deed of sale is sent right to their inbox! Digitisation also allows our offices to run more smoothly and improves efficiency all around.*

The Luberon real estate market has really taken off over the past few years. What are the main driving forces in your opinion?

C. B.: *The Vaucluse real estate market has been stable price-wise and has seen an increase of around 10% in the number of sales. Prices in the Luberon sector are higher than elsewhere in the department. These rising prices can be attributed to the region's desirable location, high quality of life, 300 days of sunshine per year and controlled development within the Luberon Regional Nature Park. Additionally, its convenient accessibility and the excellent value of the properties on the market make it more attractive than the Riviera. We're willing to bet that this will be a lasting trend...*

Au cœur du Luberon

1 Pays des Sorgues
pages 6 à 15

2 Cavaillon
pages 16 à 27

3 Gordes
pages 28 à 39

PROVENCE
HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON

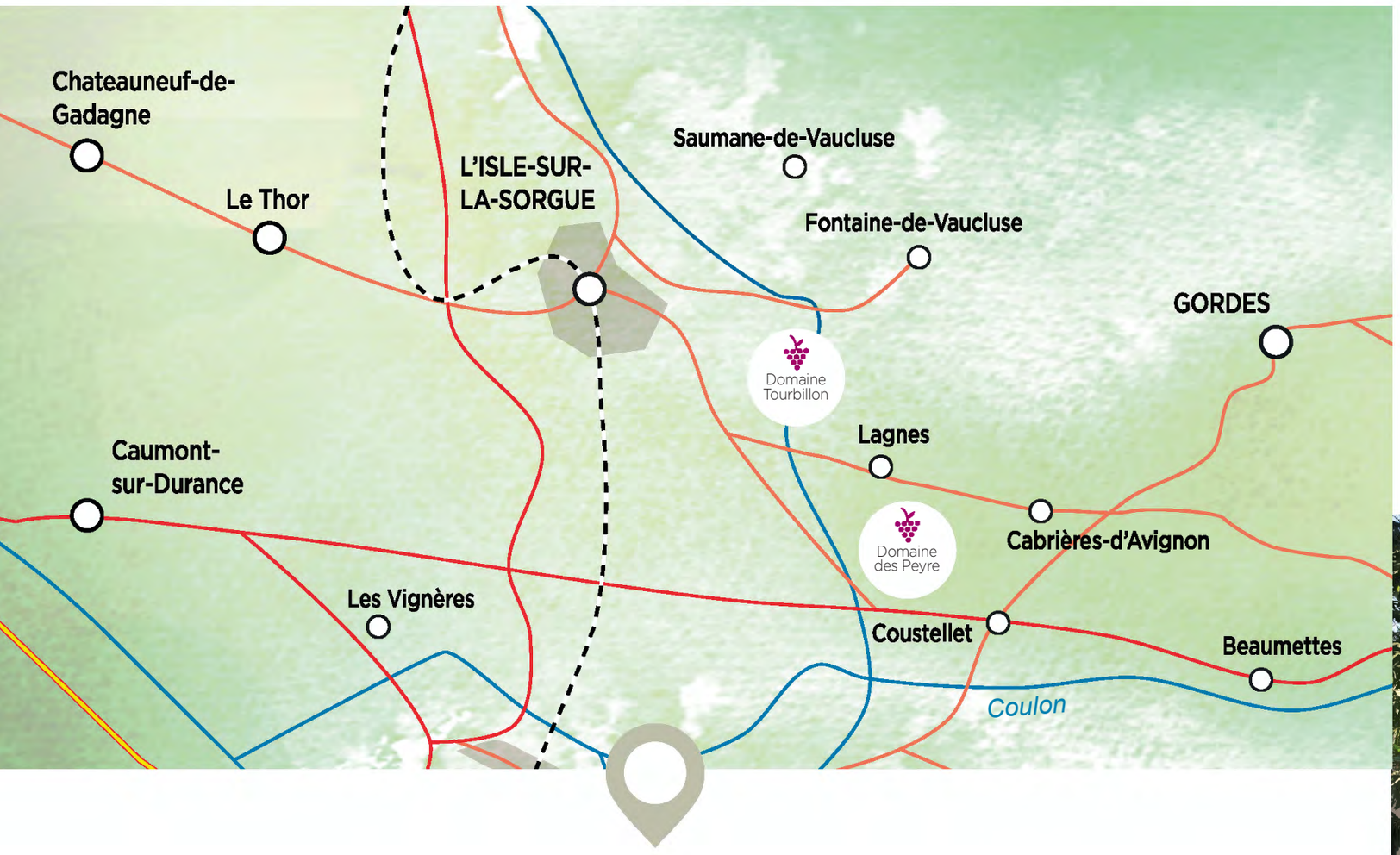
4 Oppède et Ménerbes
pages 40 à 65

5 Goult
pages 66 à 81

6 Pays d'Apt
pages 82 à 95

1

Pays des Sorgues



TOUS LES DIMANCHES

Every sunday

Les dimanches de 8h à 13h.
Sunday from 8:00 to 13:00.

Avenue du 8 mai 1945
Avenue du 11 novembre
Cours de la République

MARCHÉ DE L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

L'ISLE-SUR-LA-SORGUE MARKET

BELLE BASTIDE DU XIXe AU CŒUR DES VERGERS

LOVELY 19TH CENTURY FARMHOUSE IN ORCHARDS

Au cœur de vergers, cette ancienne bastide du XIXe restaurée offre une surface de 374 m² répartie entre une habitation principale, trois gîtes et une chambre d'hôtes.
L'entrée se fait par un charmant portail en bois débouchant sur un vaste jardin de 6 600 m² entièrement clos, joliment arboré d'un platane centenaire et de massifs fleuris. Une belle piscine totalement sécurisée est nichée dans le jardin paysager.
À l'ouest du mas, trois gîtes avec terrasse privative proposent un hébergement de charme complémentaire. DPE C

Nestled among orchards, this restored 19th century farmhouse has 374 m² of living space shared between a main house, three gites and bed & breakfast accommodation.
The lovely wooden gate leads into a vast 6,600 m² enclosed garden, featuring an ancient plane tree and flower-filled beds. A secure pool area is nestled within the landscaped garden.
On the west side of the main house are three gites with private terrace providing charming guest accommodation. DPE C

ISLE S/SORGUE
Surface hab. : 374 m²
Terrain : 6 640 m²
Prix : 1 060 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010659
www.provence-home.com

Domaine Tourbillon

Sous le signe de l'excellence et de la modernité

101 D24 - 84800 Lagnes
Tél. +33 (0)4 90 38 01 62
www.domaine-tourbillon.com

UNE HISTOIRE DE FAMILLE ET DE TERROIR

BACK TO THE LAND: A FAMILY AFFAIR

« Nous sommes de purs produits du terroir, de longue date, famille de producteurs de cerises depuis plusieurs générations sur la commune de Lagnes. »
Voilà pour la mise en bouche, Yves Tourbillon, le père, pose le décor. « Nous avons une propriété familiale à Violes (Gigondas), dont plusieurs terroirs en côte du Rhône, Gigondas et Châteauneuf-du- Pape, et sous l'impulsion de Benjamin, le fils aîné, diplômé d'œnologie, on a décidé de créer le Domaine Tourbillon ensemble, en famille. »
Le projet est lancé en 2012, avec une ambition clairement affichée, celle de tendre vers l'excellence et d'être reconnu au plus haut niveau. « Nous avons décidé de construire un lieu de réception moderne, sur la commune de Lagnes, nous avons voulu bousculer les codes architecturaux ! » Et le résultat est bien là, avec cette architecture aussi imposante qu'épurée, le bâtiment interpelle tout conducteur empruntant la fameuse D900, entre Avignon et Apt.
Les vignobles du domaine s'étendent sur les communes célèbres de Châteauneuf-du-Pape, du Gigondas, dont les terroirs si spécifiques sont sources d'inspiration pour Benjamin dans sa quête de l'excellence.

"We are ourselves products of the land: a family of cherry-growers going back several generations in the village of Lagnes".
Yves Tourbillon, the family patriarch, sets the scene. "We have a family estate in Violes (Gigondas) that includes Côtes du Rhône, Gigondas and Châteauneuf-du-Pape terroirs and, at the initiative of our eldest son Benjamin, a certified œnologist, we decided to create the Domaine Tourbillon together, as a family".
The project, launched in 2012, was driven by one clear overarching ambition: achieving excellence and gaining recognition at the highest level. "We decided to build a modern reception facility in Lagnes. We wanted to shake up architectural conventions!" Mission accomplished. With an architectural style that is as stately as it is refined, the building is sure to catch the eye of anyone heading down the famed Route D900 between Avignon and Apt. The vineyards of the estate extend over the legendary villages of Châteauneuf-du-Pape and Gigondas, an area whose unique soil qualities are a source of inspiration for Benjamin in his quest for excellence.

UN LIEU DE FÊTE, DE PARTAGE ET DE RENCONTRE

A PLACE TO COME TOGETHER AND CELEBRATE

L'idée n'était pas de se contenter d'une belle boutique, accueillante, l'idée était de réunir dans un même lieu, une boutique de produits du terroir, un espace de dégustation, un lieu de convivialité et d'animation propice à l'organisation d'évènements.
La salle « Sous les vignes » est un lieu spacieux et accueillant où se rencontrent le vin, la musique, la restauration dans une ambiance festive. C'est le domaine d'Alexandre, le fils cadet, en charge de la communication. Lancement de produits, nuit des Supercars pour les passionnés de belles voitures, soirées *French Touch* ou *Wine masquée*, les prétextes sont nombreux pour faire la fête !

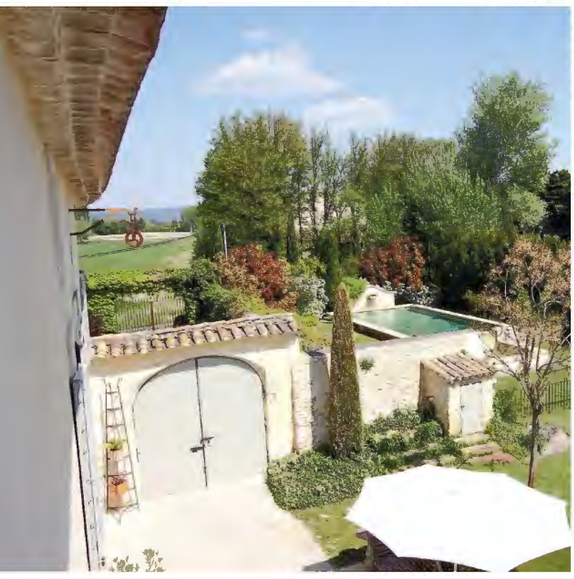
Not content to settle for a charming shop, the family wanted to bring together in one place a selection of local products, a tasting area and a function space to host events.
The "Sous les Vignes" reception hall is a warm-yet-spacious venue where guests can enjoy wine, music and fine dining in a festive ambiance. It is overseen by Alexandre, the family's youngest son, who is in charge of communications. From product launches and "Supercar" shows to masquerade events organised around the themes of wine or other French specialities, there's always a reason to celebrate here!

LA FINESSE ET LA RICHESSE DU VIN ...

THE DELICACY AND RICHNESS OF FINE WINE...

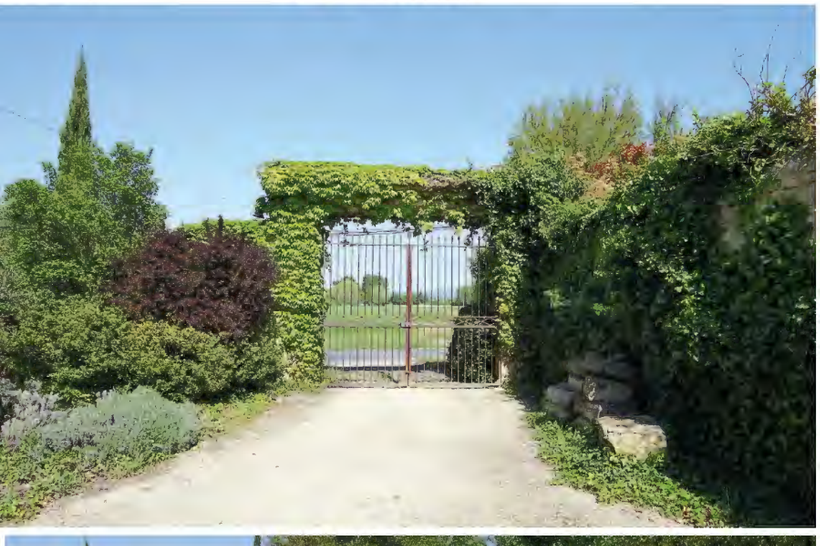
Aujourd'hui le résultat est là, médailles Or et Argent à Paris, à Orange, belle reconnaissance dans l'incontournable guide Hachette ou les chroniques viticoles, les vins de Benjamin Tourbillon s'exportent en Amérique du Nord, en Asie et bien sûr en France. « On retrouve nos vins sur toutes les belles tables parisiennes, Le Meurice, même au Plaza Athénée... à tous ceux qui partagent notre désir d'excellence ! » glisse malicieusement Yves Tourbillon.

Years of hard work have paid off: the estate's wines have earned gold and silver medals in Paris and Orange and received glowing reviews in the prestigious Hachette guide and various wine columns. The wines of Benjamin Tourbillon are now sold in North America and Asia as well as, of course, in France. "You'll find our wines on all the most prestigious Parisian tables: Le Meurice, even the Plaza Athénée... To all those who share our desire for excellence!" Yves Tourbillon boasts with a twinkle in his eye.



MAS AUTHENTIQUE XIX^{e}

AUTHENTIC 19TH CENTURY PROVENÇAL FARMHOUSE



Beaucoup d'authenticité, avec ses vieilles pierres et ses poutres apparentes pour cet ancien mas agricole du XIX^{e} de 390 m^{2} sur un grand terrain de 1,9 hectare, entièrement clos, avec verger et piscine.
De beaux espaces de vie, grande terrasse ouverte sur le jardin, rez-de-chaussée offrant un grand séjour avec sa baie en fer forgé, une salle à manger cheminée, une suite et une bibliothèque. Aux étages, une salle de projection, un bureau et 4 chambres dont 3 suites complètent cette propriété pleine de charme et de caractère. DPE B

Traditional stonework and exposed beams are some of the authentic features of this 390 m^{2} 19th-century former farmhouse, set in 1.9 hectare of enclosed grounds, with orchard and swimming pool.
The ground floor comprises a large living area with wrought iron bay, a dining room with fireplace, an en-suite bedroom and a library. A large terrace opens onto the garden. Upstairs are a projection room, an office and 4 bedrooms (3 of which are en-suite) to complete this character-filled charming property. DPE B

LE THOR
Surface hab. : 396 m^{2}
Terrain : 1,9 hectare
Prix : 1 375 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010854
www.provence-home.com

CONFORT, CALME ET PANORAMA EXCEPTIONNEL

COMFORT, TRANQUILITY AND EXCEPTIONAL VIEWS

En position dominante et en plein cœur de la nature, la propriété offre une vue exceptionnelle.
Une terrasse panoramique de 85 m² surplombe le jardin arboré et paysagé de 5 000 m², ainsi qu'une piscine avec pool house aménagé.
L'intérieur offre de beaux espaces de vie, un salon d'été lumineux, un séjour chaleureux avec poutres apparentes et cheminée, une grande cuisine donnant sur la terrasse. Sur les deux niveaux, 4 chambres dont une suite parentale complètent un lieu idéal pour son calme et sa vue splendide. DPE C

In an outstanding location surrounded by nature, this property offers exceptional views.
An 85 m² panoramic terrace overlooks the 5,000 m² tree-lined landscaped garden, as well as a swimming pool with fitted pool house.
The lovely interior comprises a light-filled summer living area, a welcoming lounge with exposed beams and fireplace, and a large kitchen opening onto the terrace. 4 bedrooms, including a master suite, complete this tranquil two-storey property with magnificent views. DPE C

PERNES-LES-FONTAINES
Surface hab. : 288 m²
Terrain : 5 500 m²
Prix : 1 199 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010833
www.provence-home.com

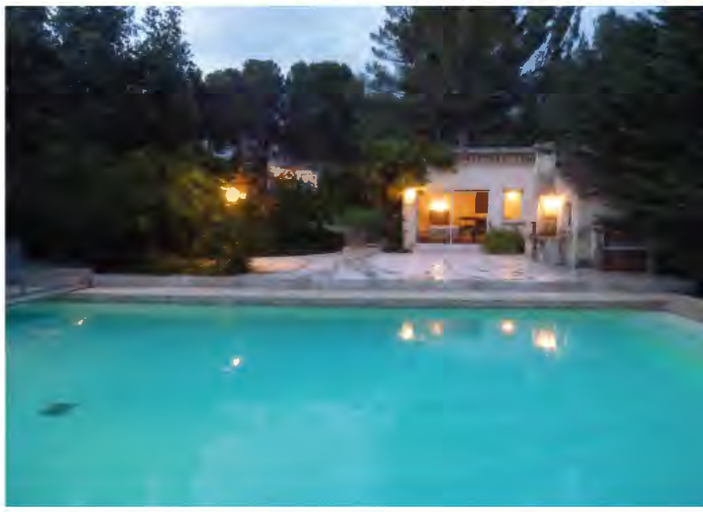
MAGNIFIQUE MOULIN
À HUILE DU XVIIIe

SUPERB 18TH CENTURY OIL MILL

En plein cœur du village, cet ancien moulin à huile superbement rénové a conservé tout son charme d'antan.
Le terrain de 780 m² se compose de cours intérieures, d'une belle terrasse, d'un espace piscine, d'une grange et d'un grand garage.
La maison principale de 384 m² s'articule sur 3 niveaux, pièces à vivre et terrasse au rez-de-chaussée, 4 chambres dont 3 suites parentales à l'étage. Un appartement indépendant de 70 m² avec terrasse, un gîte et deux chambres d'hôtes complètent un lieu au charme exceptionnel. DPE D

In the heart of the village, a former oil mill, superbly renovated to retain all of its traditional charm.
The approximately 780 m² grounds are comprised of inner courtyards, a lovely terrace, a pool area, a barn and a spacious garage.
The main 3-storey 384 m² house comprises ground-floor living areas and terrace, plus 4 bedrooms, including 3 master suites, upstairs. A separate 70 m² apartment with terrace, a gite and two bed and breakfast rooms complete this exceptional property. DPE D

VELLERON
Surface hab. : 384 m²
Terrain : 780 m²
Prix : 1 090 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010845
www.provence-home.com



GRANDE BASTIDE
DE CARACTÈRE
CHARACTER-FILLED
COUNTRY HOUSE

À 5 mn du centre de L'Isle-sur-la-Sorgue, cette superbe propriété de 359 m², avec maison de gardien, grande piscine avec pool house et dépendances de 120 m², constitue un ensemble exceptionnel par ses volumes et son cadre naturel.
Le parc de 4 875 m² entièrement clos, intimiste et arboré, ravira les amoureux de la nature par sa diversité.
Les intérieurs de la bastide offrent de superbes espaces de vie, double salon, salle à manger, et un espace nuitée de 6 chambres réparties sur les deux niveaux. L'ensemble offre un cadre de vie absolument somptueux. DPE D

A superb 359 m² property, with caretaker's cottage, 5 minutes from the centre of L'Isle-sur-la-Sorgue. An outstanding and spacious property surrounded by nature, with large swimming pool with pool house and 120 m² of outbuildings.
Nature lovers will delight in the diversity of the 4,875 m² of enclosed and private tree-lined grounds.
The superb interior comprises a double living area, dining room, and 6 bedrooms spread over two storeys, providing a totally luxurious living space. DPE D

ISLE S/SORGUE
Surface hab. : 359 m²
Terrain : 4 875 m²
Prix : 1 010 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010869
www.provence-home.com

Le Vivier

Le jardin secret en bord de Sorgue étoilé Michelin

800 Cours Fernande Peyre
84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
Tél. +33 (0)4 90 38 52 80
www.levivier-restaurant.com

L'HISTOIRE THE STORY

Il faut le chercher pour le trouver, ce restaurant caché derrière quelques habitations anonymes. Un peu comme une clairière qui se dévoile au détour d'un chemin, sa terrasse en bord de Sorgue est d'une pure magie bucolique. Fils de restaurateur lyonnais, Patrick Fischnaller a passé quinze ans à Londres, où il a ouvert entre autre, L'Orrery qui obtiendra une étoile Michelin et dont l'épopée londonienne prendra fin au Wolsley sur Picadilly.
« Ce sont des amis qui m'ont fait découvrir L'Isle-sur-la-Sorgue, je suis tombé sous le charme de cette ville, de ses villages d'antiquaires, de la Sorgue et nous avons décidé de nous y installer. » En juillet 2005 Patrick réinventera Le Vivier pour en faire un lieu magique qu'il a continué à reinventer cette année avec la décoratrice Pauline Reynaud.
De retour en cuisine, il obtiendra dès 2008 une étoile au Michelin ! Passionné de vin et de gastronomie, Patrick vous accueille au Vivier avec décontraction, entouré de son adjoint et chef de cuisine Romain Gandolphe, de Nathalie Mornard en sommellerie et d'Alexia Grisnaux en salle.

You have to look hard to find this restaurant, hidden behind a few unassuming houses. Then, like a clearing around the bend, its riverside terrace reveals itself in all its bucolic beauty. The son of a restaurant owner from Lyon, Patrick Fischnaller spent 15 years in London, opening, among other restaurants, L'Orrery, which would receive a Michelin star. His London saga concluded with a position at Wolsley on Piccadilly.
"Some friends of mine introduced me to Isle-sur-la-Sorgue. I was totally enchanted by the town, its antique shops, the Sorgue River. We decided to settle there." In July 2005, Patrick took over Le Vivier - to transform it into an enchanting spot- that he continued to reinvent this year with the designer Pauline Reynaud. Only three years later he would be awarded another Michelin star! This avid enthusiast of fine food and wine will bid you a friendly welcome to Le Vivier, flanked by his assistant and Chef Romain Gandolphe, Nathalie Mornard in sommellerie and Alexia Grisnaux in the dining room.

LA SIGNATURE GASTRONOMIQUE

THE GASTRONOMIC SIGNATURE

Étoilé Michelin depuis 2008 sans interruption depuis dix ans, la signature du Vivier c'est l'éclectisme de la cuisine traditionnelle revisitée par une touche de modernité et une volonté de démocratisation. Et le succès est au rendez-vous ! L'incontournable, le pithiviers de pigeon du Comtat aux cèpes et foie gras, simplement exceptionnel ! Le pressé de foie gras et anguille fumée, le dos de bar en vapeur de truffe, asperges de pays vous surprendront délicieusement... Les fromages affinés par le maître fromager Pellegrini de la fromagerie de l'Isle, tout est réuni pour vous faire découvrir des produits et des vins régionaux magnifiques, élevés par des vignerons passionnés.
« Et puis, pour tout ce qui est des fruits et légumes, on a tout à portée de main, c'est que du bonheur ! »

Having held on steadily to its Michelin star since 2008, the Vivier is known for its eclectic selection of traditional standards revisited with a modern and more accessible touch. And diners approve!
The essential dish is the Comtat pigeon pithiviers, a savoury pie featuring cep mushrooms and foie gras – it's a culinary tour de force! The terrine of foie gras and smoked eel, fillet of sea bass steamed in truffle essence, and the country asparagus are just a few more scrumptious surprises on the menu. Choose from a selection of cheeses aged by the maître fromager of Pellegrini of fromagerie de l'Isle – all you need to discover the region's finest products and wines produced by its most dedicated wine-growers.
"And as far as fruits and vegetables are concerned, we've got everything right at our fingertips – what a joy!"

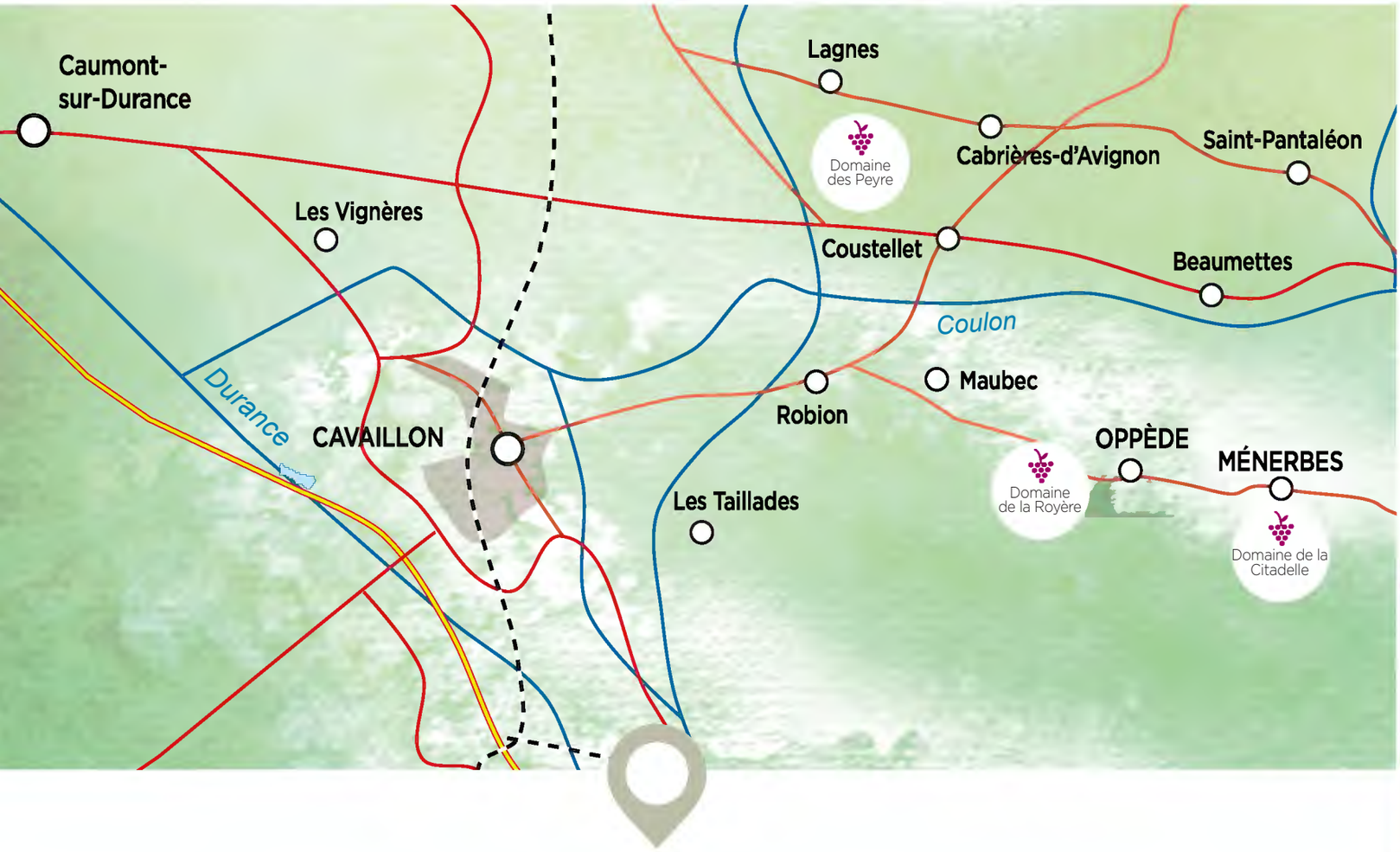
Vivre le Luberon en trois mots

« Contrairement aux vieux clichés sur les provençaux, ici c'est la rencontre et le partage avec des passionnés, l'authenticité des lieux, des hommes, des terroirs, tout cela est mis en résonance au gré des saisons... il suffit de prendre son temps pour le vivre. »

« Unlike the old Provençal cliché, living here is all about exchanging and sharing among passionate people, the authenticity of the surroundings, the people, the land – it's all apparent with each changing season ; you just have to slow down to experience it »

2

Cavaillon
et ses environs



TOUS LES LUNDIS
Every monday

Les lundis de 6h à 13h.
Monday from 6:00 to 13:00.

Place François Tourel,
Cours Bournissac,
Rue Perdiguier,
Place aux herbes, etc.

MARCHÉ DE CAVAILLON
CAVAILLON MARKET

PROPRIÉTÉ CONTEMPORAINE
CONTEMPORARY PROPERTY

Nichée sur les hauteurs de Cavaillon, belle demeure contemporaine de 310 m² installée sur un terrain spacieux et joliment arboré de 3 600 m² avec piscine et jacuzzi.
Rénovée avec des matériaux de qualité, cette spacieuse demeure traditionnelle vous invite dans son séjour lumineux donnant sur la terrasse et la fontaine.
Côté nuit, 5 belles chambres dont une parentale et 2 à l'étage donnant sur une terrasse tropézienne. À l'écart, les gîtes en bois joliment décorés complètent un ensemble idéal pour la location saisonnière. DPE D

This beautiful contemporary home (310 m²) nestled in the hills above Cavaillon on 3,600 m² of sprawling tree-shaded grounds with swimming pool and jacuzzi.
Renovated with high-quality materials, this spacious home boasts a sunny and inviting living room looking onto an outdoor terrace and fountain.
The sleeping quarters comprise 5 lovely bedrooms, including one master bedroom and 2 upstairs bedrooms that look onto a rooftop terrace. Set off from the main house, two handsomely-decorated wood cottages round out the property and create nice potential for a holiday rental business. DPE D

CAVAILLON
Surface hab. : 346 m²
Terrain : 3 600 m²
Prix : 798 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010574
www.provence-home.com

Domaine des Peyre

De l'art de l'écrit à l'art de la vigne

1620 Route d'Avignon
84440 Robion
Tél. +33 (0)4 90 38 01 62
www.domainedespeyre.com

PLUS QU'UNE INVITATION, UNE PROMESSE

NOT JUST AN INVITATION... A PROMISE

Elles sont là, dressées à l'entrée du Domaine, sculptures énigmatiques et silencieuses, 5 bouches épelant des lettres mystérieuses. T O R N O, « je reviens », du sculpteur italien Stefano Bombardieri, semble avertir le visiteur qu'il pénètre dans un lieu particulier. Un lieu ou l'art, celui du vin, de la décoration et de l'art contemporain sont harmonieusement conjugués, signature éclectique de Patricia Alexandre et Georges Antoun.

Ici l'ancien et le moderne ont décidé de faire un bout de chemin ensemble, dans cette immense ferme du XVIII[e] d'origine Gallo-romaine, plantée en bordure de la mythique Via Domitia. Comme une pépite d'or extraite de sa gangue terreuse, au fil de fouilles, ils vont retrouver des pièces de monnaie romaines ou des amphores à vin, attestant de la vocation viticole ancestrale de ce lieu oublié. La potentialité est là, révélée, elle n'attendait que des entrepreneurs amoureux de l'art, de l'histoire et du vin, pour la faire revivre.

They loom over the entrance to the estate: five voiceless, enigmatic mouths spelling out a cryptic message. T O R N O ("I'm coming back") by Italian sculptor Stefano Bombardieri, is a warning to visitors that they are about to enter a place like no other: a place where the arts – of wine, of interior design, of contemporary creation – are seamlessly blended by the eclectic vision of Patricia Alexandre and Georges Antoun.
Here on this sprawling 18th-century farm located along the legendary Via Domitia and dating back to Gallo-Roman times, ancient and modern cross paths in a fleeting encounter. Whilst digging on the grounds, the couple came upon a few diamonds in the rough: Roman coins and wine amphorae that attested to the abandoned site's wine-making past. The potential had been unearthed; now all that was needed to breathe new life into this ancient place were a few entrepreneurs with a passion for art, history and wine.

LA RENAISSANCE D'UN VIGNOBLE
A VINEYARD IS REBORN

Après un parcours journalistique qui l'a conduit à la direction de Gault et Millau, Patricia saura convaincre Philippe Cambie (meilleur œnologue au monde 2010 par Parker), de l'accompagner dans son projet un peu fou de renaissance du vignoble. Une collaboration qui débouchera dès 2015 sur la première vinification, chaque cuvée portant le nom d'un journal, l'étiquette l'illustration des « Une ».

« La Gazette » ou « Le Méridional », pour les vins rouges d'appellation Ventoux et Luberon, le blanc avec « L'Apostrophe » ou « Le Scoop » et enfin le rosé, très clair, le vin des vacances par excellence avec « Bonne Presse » ou « Paparazzi ».
« Depuis trois ans un travail très important a été réalisé sur la vigne jusqu'à l'élevage dans le chai de vinification de 400m² équipé d'un matériel de cave très performant. On cherche à produire des vins de qualité, alliant authenticité, charme et à des tarifs abordables à l'image de ces lieux.»

After a career in journalism that led her to a position as Managing Editor of the Gault et Millau guide, Patricia convinced Philippe Cambie (whom Robert Parker named "the world's best oenologist" in 2010) to assist her in a seemingly quixotic quest to bring the ancient vineyard back to life. They put their heads together and, in 2015, yielded a first batch of wines, each vintage bearing the name of a newspaper and a label resembling a front page.
"La Gazette" and "Le Méridional" for their Ventoux and Luberon reds, "L'Apostrophe" and "Le Scoop" for the whites and "Bonne Presse" and "Paparazzi" for their light rosé, a nod to rosé's status as wine of choice for chic summer holiday-makers.
"Over the past three years, we have seen an ambitious wine-making endeavour all the way through from the vine to our 400-m² winery featuring state-of-the-art equipment. We seek to produce quality wines that, much like the site where they are produced, offer authenticity and charm at a reasonable price".

ŒNOTOURISME WINE TOURISM

Un lieu chargé d'histoire en plein renouveau !... Une magnifique chapelle du IXe restaurée, une galerie d'art d'œuvres contemporaines, des salles de réception, un atelier de cuisine provençale, des animations Jazz les jeudis soir, ... et cinq gîtes magnifiquement décorés prêts à vous accueillir.

A location steeped in history gets a second life... A magnificent restored 9th-century chapel, a contemporary art gallery, reception halls, a Provençal cooking workshop, jazz nights every Thursday... and five gorgeously-decorated holiday cottages ready to accommodate you.

MAS
PROVENCAL XIXe
19TH CENTURY
PROVENÇAL FARMHOUSE

Proche de Gordes ce mas provençal du XIXe a été restauré avec goût en préservant le cachet des espaces intérieurs. Orienté sud, il profite d'un grand terrain clôturé de 1,6 hectares accueillant des oliviers, un platane centenaire qui ombrage les terrasses, un pigeonnier et une piscine.
L'intérieur de 257 m² comprend un séjour avec cuisine ouverte, un grand salon, une salle à manger avec cheminée. À l'étage, 4 chambres, dont une suite parentale, complètent un ensemble idéal pour profiter en famille de la nature et du Luberon. DPE D

This old 19th-century farmhouse close to Gordes has been tastefully restored whilst preserving its original character inside. South-facing, it boasts 1.6 hectares of fenced grounds planted with olive trees and a centenary plane tree which shades the terraces, as well as a dovecote and swimming pool.
The 257-m² interior comprises a living area with open-plan kitchen, a large lounge and a dining room with fireplace. Upstairs, four bedrooms, including a master suite, complete this family home ideal for enjoying the Luberon countryside. DPE D

LES VIGNÈRES

Surface hab. : 257 m²
Terrain : 1,60 Hectare
Prix : 590 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 8401037
www.provence-home.com

AUTHENTIQUE MAS XIXe

AUTHENTIC 19TH CENTURY PROVENÇAL FARMHOUSE

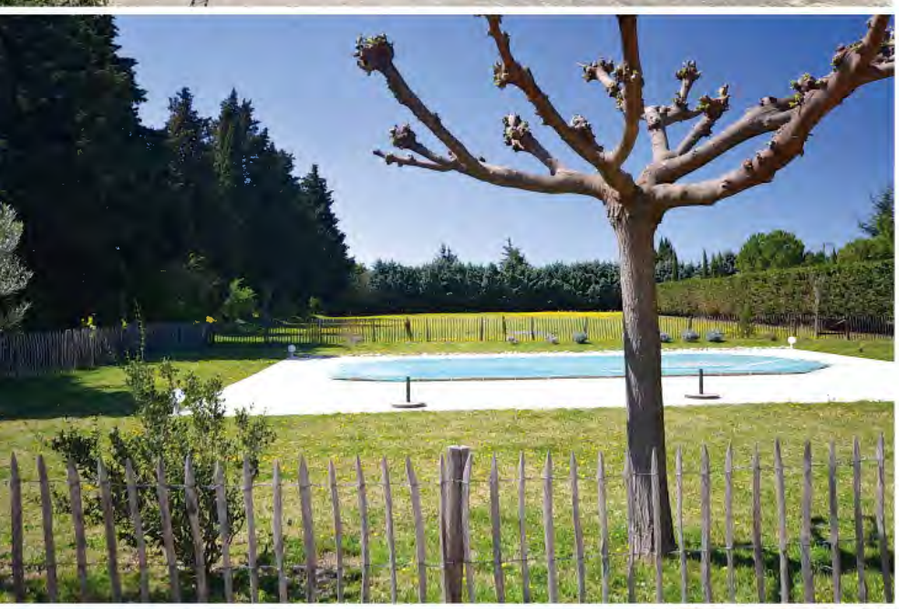
Passé le portail, l'allée bordée de cyprès mène vers ce joli mas rénové qui a gardé tout son charme de bâtisse ancienne. Dans un jardin de 3 600 m² arboré d'oliviers, le mas, entièrement tourné vers la lumière, s'illumine sous son enduit ocre rouge et ses volets provençaux bleu ciel.
Beaucoup de charme et d'authenticité des 285 m² rénovés, avec les poutres apparentes, les plafonds à la provençale et ses belles pièces de vie. À l'étage trois belles chambres complètent la capacité d'accueil de cette petite perle. DPE D

The front gate opens onto a drive lined with cypress trees, which leads up to a splendid renovated farmhouse bursting with traditional Provençal charm. Set in 3,600 m² of olive-tree-lined grounds, the farmhouse is totally south-facing, its red ochre rendering and Provençal blue shutters bathed in sunlight.
285 m² of renovated living space is characterised by the authentic charm of exposed beams, Provençal ceilings and beautiful rooms. Upstairs, this gem of a house is completed by three lovely bedrooms. DPE D

CHEVAL BLANC
Surface hab. : 285 m²
Terrain : 3 600 m²
Prix : 707 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010807
www.provence-home.com

PROPRIÉTÉ CACHÉE DU XVII^{e} DANS UN ANCIEN COUVENT

17TH-CENTURY HIDEAWAY IN FORMER CONVENT



Au bout d'un chemin privatif bordé d'arbres fruitiers vous serez séduit par cette belle bâtisse desservant autour d'une cour arborée, une habitation de maître, un gîte et 2 dépendances sur un terrain de 1,8 hectare avec verger, boulodrome et piscine.
Cet ancien couvent du XVII^{e} d'une superficie de 350 m^{2}, vous ravira pour son charme et son authenticité, avec son salon de 100 m^{2} et sa voute d'ogive ornée d'une majestueuse cheminée.
Une suite parentale, 3 belles chambres, un gîte indépendant complètent un lieu au cachet exceptionnel. DPE B

You will be delighted to discover this lovely property at the end of a private road lined with fruit trees. Set around a tree-lined courtyard are a main house, a gite and 2 outbuildings in 1.8 hectares with orchard, boules pitch and swimming pool.
The 350-m^{2} 17th-century former convent will charm you with its authentic touches, such as the 100-m^{2} living area with rib-vault ceiling and majestic fireplace.
A master suite, 3 lovely bedrooms and a separate gite complete this desirable property. DPE B

ROBION

Surface hab. : 352 m^{2}
Terrain : 1,80 Hectare
Prix : 829 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010154
www.provence-home.com

MAS MODERNE EN PIERRE
CONTEMPORARY PROVENÇAL STONE FARMHOUSE

Belle construction moderne avec doublage en pierres pour cette propriété de 190 m² en L avec terrasses, superbe pool house équipé de 50 m² et dépendances sur un beau terrain clôturé de 3 000 m².
De grandes pièces à vivre au rez-de-chaussée, avec chauffage au sol et climatisation, réparties entre grand salon, salle à manger, 2 grandes chambres et un bureau, sont complétées par deux chambres à l'étage.
Tout est propice à la détente, au calme et aux moments de partage entre amis en toute intimité. DPE C

A lovely 190-m² stone-clad, L-shaped modern house with terrace, superb 50-m² fitted pool house and outbuildings, set in 3,000 m² of enclosed grounds.
The ground floor's spacious living areas have underfloor heating and air-conditioning: a large lounge, dining room, 2 large bedrooms and an office. Upstairs are two additional bedrooms.
What better spot to unwind or enjoy quality time with friends, all in complete privacy. DPE C

LES TAILLADES
Surface hab. : 190 m²
Terrain : 3 176 m²
Prix : 750 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010679
www.provence-home.com

AU CŒUR DES ALPILLES

IN THE HEART OF THE ALPILLES

Située au cœur des Alpilles, sur un magnifique jardin paysager de 6450 m² avec piscine et pool-house, cette propriété contemporaine de 222 m² rénovée avec soin est située à 5 minutes à pieds du centre du village d'Eygalières.
Dans un paysage de garrigue authentique, au pied des collines, le mas offre de beaux espaces de vie, une belle cour ombragée, un grand salon, salle à manger intimiste, terrasse panoramique, 3 suites spacieuses, un étage à usage privatif et un studio complètent un ensemble haut de gamme. DPE C

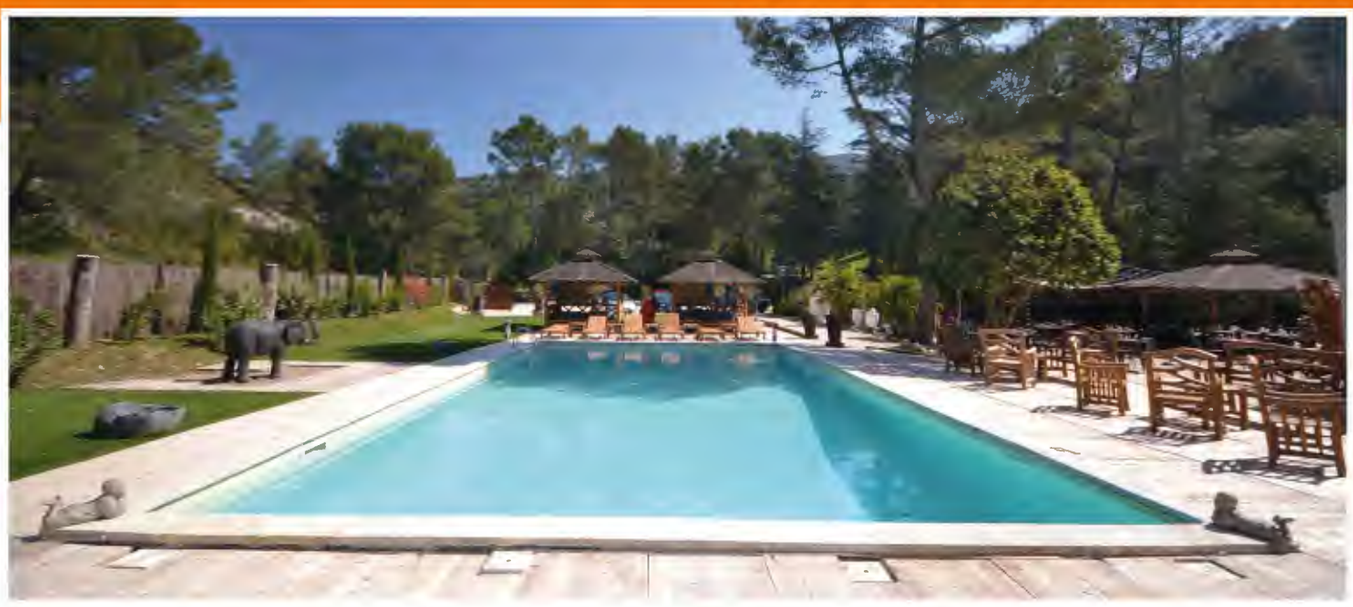
A carefully renovated 222-m² contemporary property set in a magnificent 6,450-m² landscaped garden with swimming pool and pool house. In the heart of the Alpilles mountains, the property is a 5-minute walk from Eygalières village centre.
In typical Provençal brushland at the foot of the hills, the lovely living spaces include an attractive shaded courtyard, a large living area, an intimate dining room, a panoramic terrace, 3 spacious en-suite bedrooms and a floor for private use. A studio rounds out this high-end ensemble. DPE C

EYGALIÈRES
Surface hab. : 222 m²
Terrain : 6 450 m²
Prix : 2 450 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010776
www.provence-home.com

Le Gazebo

Bali made in Provence

468 Chemin de Vidauque
84460 Cheval-Blanc
Tél. +33 (0)4 90 04 05 82
www.facebook.com/legazebo/



L'HISTOIRE THE STORY

« Je suis musicien, et c'est un ami musicien, Michel Prat, qui m'a fait découvrir cet endroit il y a dix ans ».
Ce « spot », niché au creux d'une pinède aux pieds du Luberon, quelque part entre Cheval-Blanc et Vidauque, était le lieu branché des Cavaillonnais des années 2000. Puis, ce fut l'oubli jusqu'à l'abandon total pendant trois ans pour finir en zone de squatters.
« J'ai voulu recréer un lieu magique, mariant le charme de la Provence et l'exotisme balinais, aller à la plage, profiter entre amis, manger des tapas, faire de la musique, bref, profiter de la vie ! » nous confie Nounours, le nouveau propriétaire.
Avec ses enfants, Amélie et Barnabé, une poignée de copains et d'artisans, terrassiers, maçons, pépiniéristes, décorateurs... venus lui prêter main forte, ils ont réussi le pari insensé de transformer ce qui n'était plus qu'une malheureuse décharge en un lieu magnifique. Surtout de lui redonner une âme, celle de la convivialité, du bien vivre et de la décontraction... tout ça en cinquante-cinq jours ! Ici tout est venu par containers de Bali, chaque gazebo, chaque table, chaise, parasol, statue et tous les objets de décoration ont été choisis sur place à Bali, le résultat est bluffant !

"I'm a musician and I found out about this place from another musician ten years ago."
Tucked away in a pine forest abutting the Luberon between Cheval-Blanc and Vidauque, this trendy spot was a haven for Cavaillon's hip set in the early 2000s. Then it closed and, left to ruin for three years, turned into a squatter settlement.
"I wanted to recreate a magical place that combined the charm of Provence with the exotic leisures of Bali: going to the beach, hanging with mates, eating tapas, making music... you know, living it up!" Nounours, the new owner, tells us.
With the help of his children, Amélie and Barnabé, and a handful of friends and craftsmen, pavers, bricklayers, plant experts and decorators, he pulled off the impossible and transformed a forlorn wasteland into a splendid paradise. And most of all, he restored the site's character as a warm and inviting spot, full of relaxation and good living – and all in just 55 days! Each gazebo, table, chair, parasol, statue and all decorative items were picked out in Bali and then shipped off to France. The result is astounding!

LA SIGNATURE GASTRONOMIQUE

THE GASTRONOMIC SIGNATURE

Ouvert depuis juin 2016, le Gazebo a déjà conquis une clientèle de connaisseurs, d'amateurs de tapas espagnols ou indonésiens. Ici, on mange avec les doigts et ce qu'on mange est délicieux. Thon cru mariné, brochettes au saté, pad'taï... se conjuguent avec les produits du moment, melon, pastèque, fraise, abricot, pêche...
Quant à la carte des cocktails, elle déborde comme un plateau de fruits d'été !
Du brunch jazz du dimanche matin aux soirées « Magic » en semaine, ceux qui connaissent Nounours, le jazzman de la Bergerie à Maubec savent à quoi s'attendre, pour les autres... à découvrir, ambiance garantie !

Since opening in June 2016, Le Gazebo has already won over an 'initiated' clientele with a hankering for Spanish and Indonesian tapas. Here, you eat with your fingers – and the food is delicious. Dishes like raw marinated tuna, Satay kebabs and Pad Thai are enhanced by seasonal fruits and vegetables: melon, watermelon, strawberries, apricots, peaches and more. And the cocktail menu is as copious as a summer fruit platter!
From a Sunday jazz brunch to magic nights during the week, those who know Nounours from his jazz gigs at La Bergerie in Maubec know what to expect. The rest of us will just have to find out for ourselves! Great Ambiance Guaranteed!

Vivre le Luberon en trois mots

« La magie des lieux et des rêves, l'amitié, le partage... c'est une terre qui ne sourit qu'aux passionnés ! »

« The magic of the surroundings, of dreams, friendship and sharing... It's a place that only smiles upon passionate people! »

3

Gordes
et ses environs

TOUS LES MARDIS

Every tuesday

Les mardis de 8h à 13h.
Tuesday from 8:00 to 13:00.

Place Genty Pantaly,
aussi appelée
place du Monument.

MARCHÉ DE GORDES

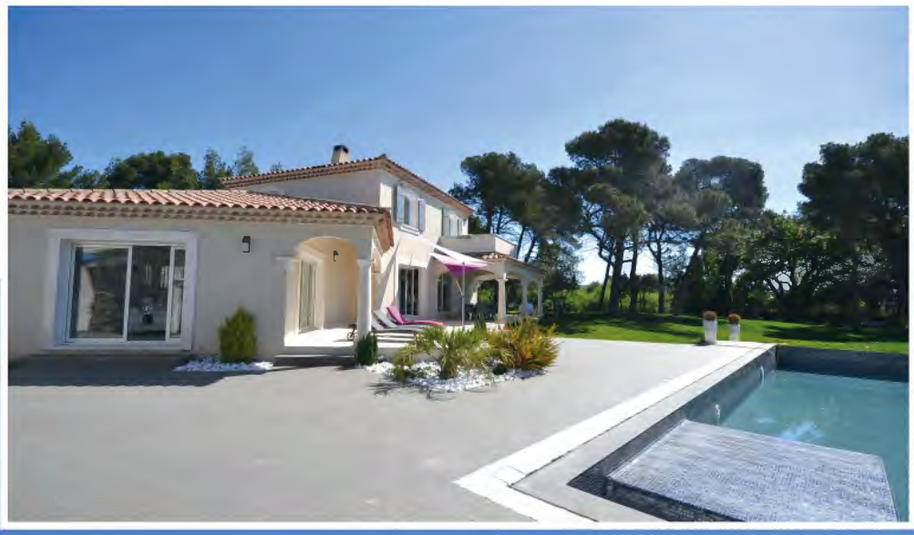
GORDES
MARKET

LUXE ET MODERNITÉ
LUXURY AND MODERNITY

Superbe bâtisse d'architecture contemporaine de 250 m² composée de l'habitation principale et d'un appartement indépendant, lovée dans un jardin paysager de 4 200 m² avec terrasse, jacuzzi et piscine à débordement.
L'habitation principale est composée, de grands espaces à vivre, salon avec cheminée, séjour et suite parentale luxueuse avec sauna.
Une immense salle de sport au sous-sol, la mezzanine à l'étage desservant 2 grandes chambres et un bel appartement indépendant de 45 m² pour vos hôtes complètent ce bel ensemble. DPE B

The superb 250-m² contemporary property, set in 4,200 m² of landscaped garden with terrace, jacuzzi and infinity pool, comprises a main residence plus a separate apartment.
The main residence contains large living areas: lounge with fireplace, living room and luxurious master suite with sauna.
A huge basement gym, an upstairs mezzanine leading to two large bedrooms and a lovely 45-m² separate guest apartment complete this excellent property. DPE B

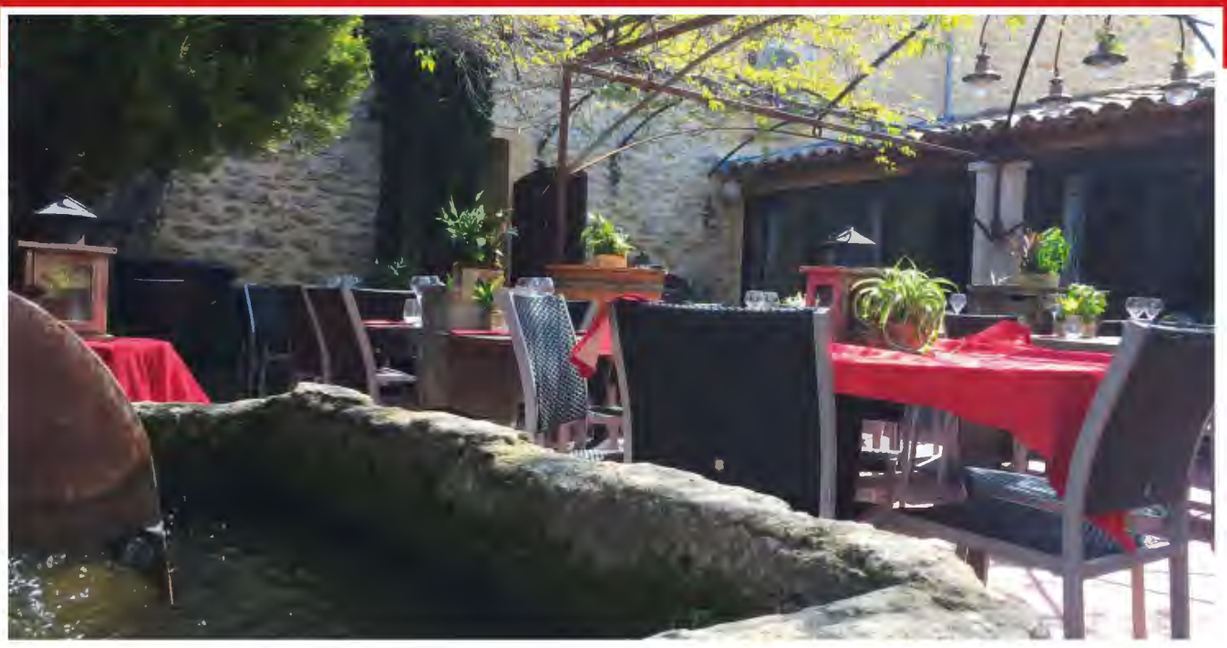
CABRIÈRES D'AVIGNON
Surface hab. : 250 m²
Terrain : 4 200 m²
Prix : 890 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 8401027
www.provence-home.com



Le Vieux Bistrot

Maître restaurateur et
Vaudois cœur fidèle

70 Grand Rue
84220 Cabrières-d'Avignon
Tél. +33 (0)4 90 76 82 08
www.facebook.com/vincentlantelme



L'HISTOIRE THE STORY

« Cabrières, c'est le village de mon enfance, géographiquement le mieux placé dans le triangle d'or du Luberon, le moins connu et le plus beau ! ». « Après avoir travaillé dans l'automobile pendant quelques années, un jour je me suis dit, ce n'est pas mon métier ! » Aussi, quand l'opportunité se présente, il rachète le Bistrot de Michel, le fameux bistrot célébré par Peter Mayle dans *Une année en Provence* et se lance dans l'aventure.
Ce bistrot existe depuis 1748, il a une âme, une ambiance particulière règne dans cette salle magnifique où l'on aime se réfugier l'hiver, bien au chaud. L'été, on optera pour la terrasse, à l'ombre légère de la pergola et le doux bruissement de la fontaine.
« C'était un vrai pari, celui de faire venir des clients autres que les " avertis ", résister à la saisonnalité, en faire un vrai lieu de convivialité et de partage toute l'année. On a ouvert il y a quatorze ans, et chaque année, il faut se réinventer ! »

"Cabrières is the village of my childhood, perfectly situated in the Luberon's 'Golden Triangle'; it's the best-kept secret... and the most beautiful!"
"After a few years working in the automotive industry, one day I thought, This isn't my calling!" And so, when the opportunity arose, he bought up Le Bistrot de Michel, the famous restaurant immortalised by Peter Mayle in his memoir, A Year in Provence, and embarked on a new adventure.
In operation since 1748, this old bistrot has a soul; a certain ambiance reigns in the stately dining area where patrons happily take shelter on cold winter days. In the summertime, though, they opt for the terrace, where they sit in the light shade of the pergola beside a murmuring fountain.
"It was a real gamble: attracting new customers, overcoming seasonality, creating a warm and inviting year-round spot. We first opened 14 years ago and every year we have to reinvent ourselves!"

LA SIGNATURE GASTRONOMIQUE

THE GASTRONOMIC SIGNATURE

« Les produits du terroir et les saisonnalités sont au cœur de notre démarche, car il n'y a pas de cuisine qui ne commence par la qualité des produits » glisse Vincent, Maître restaurateur depuis 2010, qui place la convivialité et l'accueil à égalité avec le contenu de l'assiette. Ici, c'est le royaume des grillades, mentions spéciales à la côte de bœuf maturée 10 jours au sel de l'Himalaya, au magret de canard en croûte en cuisson lente… des cocktails, de la truffe déclinée en saison, une carte de plus de 100 vins sélectionnés. Tout est réuni pour passer un moment de détente entre amis.

"Local produce and seasonal products are at the heart of our approach, because a dish is only as good as the quality of its ingredients", says Vincent, Maître Restaurateur since 2010, for whom a warm, welcoming atmosphere is as important as the food that is served.
This is the kingdom of grilled meat (special mention to the prime rib with sautéed potatoes, the slow-cooked duck breast fillet en croûte, etc.), cocktails, seasonal truffle offerings and a wine menu boasting over 100 wines: ideal conditions for a relaxing meal with friends.

Vivre le Luberon en trois mots

« Le Luberon, c'est le cœur du pays Vaudois, c'est la densité de la lumière et des couleurs, la beauté des paysages, l'authenticité des villages et de leur histoire. Ici, c'est comme cette vigne vierge, je m'y suis attaché, j'y suis ancré… c'est ma vie. »

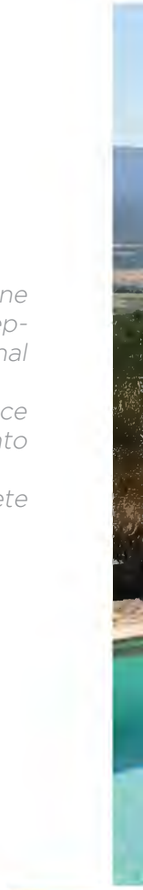
« The Luberon is the heart of Vaudois country ; there's the intensity of the sunlight and the colours, the beauty of the landscapes, the authenticity of the villages and their history… I'm like creeping ivy here, I'm stuck to this place, I'm anchored to it… It's my life. »

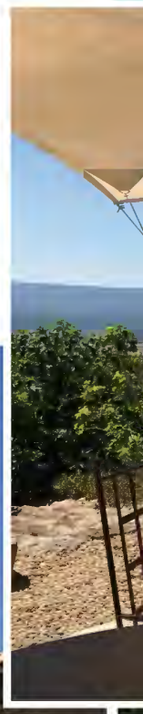
FACE AU LUBERON

FACING THE LUBERON

Beaucoup de charme et d'authenticité pour cette maison en pierre de 180 m² avec une maison indépendante de 70 m² construite sur l'emplacement d'une vieille bergerie d'un hectare composé d'essences méditerranéennes et offrant une vue panoramique exceptionnelle.
La maison lumineuse et de plain-pied nous propose une entrée distribuant la cuisine, le salon-salle à manger ouvrant sur la terrasse, la piscine et la vue panoramique.
Un petit salon-bibliothèque et 3 belles chambres complètent cette maison dont le cadre offre tout ce que l'on peut rêver de sa maison en Provence. DPE E

Charm and authenticity characterize this 250-m² stone property set in one hectare on the site of a former sheep-farm, with typical Mediterranean plants and exceptional panoramic views.
The light-filled single-storey house comprises an entrance leading into the kitchen, living/dining area opening onto the terrace, swimming pool and panoramic views.
A small lounge/library and 3 lovely bedrooms complete this Provençal dream house. DPE E





MURS

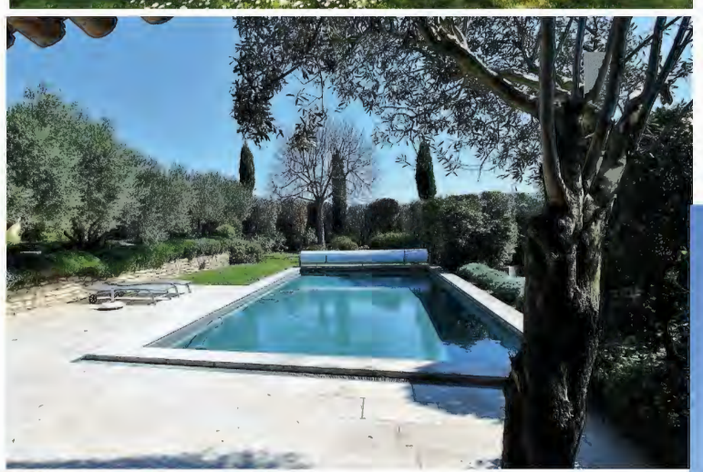
Surface hab. : 180 m²
Terrain : 1,0 Hectare
Prix : 895 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010504
www.provence-home.com

CŒUR DE VILLAGE

HEART OF THE VILLAGE

Située dans le centre du village de Cabrières-d'Avignon, très belle propriété de 220 m² au cœur d'un magnifique jardin paysager de 1 960 m² composé d'oliviers et de restanques, grande terrasse avec piscine et pool house.
Une belle construction aux multiples lieux de vie, deux salons spacieux, salle à manger avec cheminée, cuisine américaine et deux chambres.
À l'étage, une troisième grande suite complète cet ensemble soigné aux prestations de qualité. DPE C

A very attractive 220-m² property in the heart of Cabrières-d'Avignon village, with large terrace, swimming pool and pool house, set in 1,960 m² of beautifully landscaped grounds with olive trees and terraces of typical Mediterranean plants.
A lovely property with a variety of living areas: two spacious lounges, a dining room with fireplace, an open-plan kitchen and two bedrooms.
Upstairs, this beautifully appointed home has a third large en-suite bedroom. DPE C



CABRIÈRES D'AVIGNON
Surface hab. : 220 m²
Terrain : 1 960 m²
Prix : 1 150 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010524
www.provence-home.com

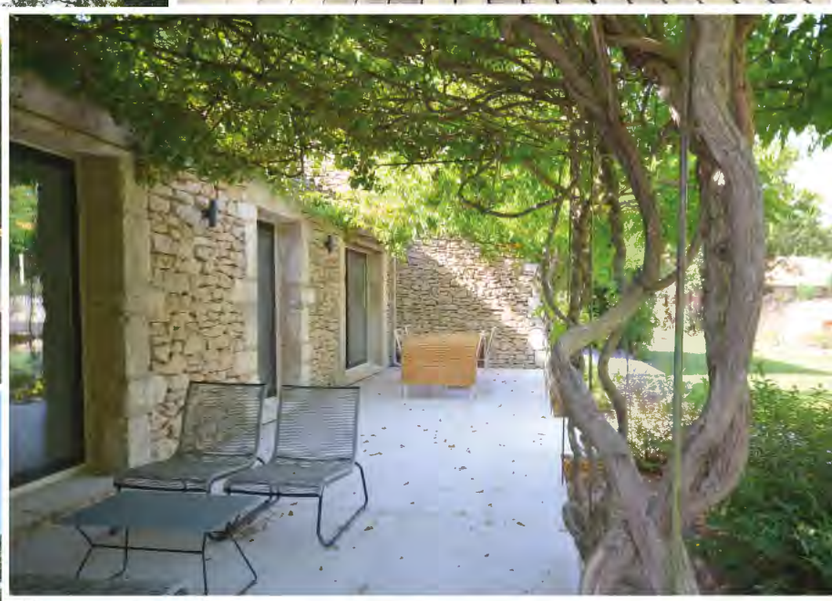
SPACIEUSE PROPRIÉTÉ CONTEMPORAINE

SPACIOUS CONTEMPORARY PROPERTY

Belle propriété contemporaine de 205 m² avec vue panoramique sur le Luberon, située sur un terrain clos de 1 800 m² et desservie par un chemin bordé de murs en pierres sèches.
Cette propriété respire la Provence tout en disposant du confort et des volumes des maisons modernes, avec des pièces de vie lumineuses, 5 chambres dont 3 suites et 2 autres situées dans la maison d'amis.
Les terrasses, côté sud, sur la piscine pour profiter de la vue panoramique, côté est, pour les amoureux du soleil levant, complètent ce superbe lieu. DPE E

GORDES
Surface hab. : 205 m²
Terrain : 1 802 m²
Prix : 1 045 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010631
www.provence-home.com

Beautiful 205-m² contemporary property set in 1,800 m² of enclosed grounds with panoramic views of the Luberon, accessed via a path bordered by dry stone walls.
The property combines authentic Provençal character with a comfortable and spacious modern home, with light-filled living areas and 5 bedrooms, including 3 en-suite bedrooms in the main house, plus 2 additional bedrooms in the guest house.
Two terraces, one south-facing overlooking the swimming pool, with panoramic views, one on the east for early birds to catch the sunrise, complete this magnificent property. DPE E



PROPRIÉTÉ D'EXCEPTION

EXCEPTIONAL PROPERTY

Ce grand mas de 500 m² rénové dans un style contemporain comprend une habitation principale de 220 m² et 4 gîtes attenants sur un terrain magnifiquement arboré de 4,8 hectares avec champ de lavandes, vignes, verger, chênes truffiers et deux piscines.
La bâtisse, très lumineuse grâce au puit de lumière comprend un grand living de 115 m², une suite parentale, un bureau et deux chambres.
La cuisine, prolongée par un grand pool house en pierre, ouvre sur la piscine et sur la vue.
Parking ombragé et dépendances complètent cette propriété d'exception. DPE E

Large 500-m² farmhouse, renovated in contemporary style with a 220-m² main residence and 4 adjoining gites. Set in 4.8 tree-lined hectares, with lavender field, vines, orchard, downy oaks and two swimming pools.
The main residence is bathed in light thanks to a light well; it comprises a large 115-m² living area, a master suite, an office and two additional bedrooms.
The kitchen extends into a large stone pool house opening onto the swimming pool and the view beyond.
A shaded parking area and outbuildings complete this exceptional property. DPE E

GORDES
Surface hab. : 500 m²
Terrain : 4,8 Hectares
Prix : 2 950 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010656
www.provence-home.com

MAISON DE MAÎTRE
MANOR HOUSE

Orientée plein sud avec vue sur le Luberon, cette magnifique demeure offre 400 m² de surface habitable sur un terrain arboré de 5 000 m² avec piscine carrelée, pool house, boulodrome et gite indépendant.
Rénovée avec des matériaux de qualité, d'inspiration contemporaine, l'intérieur dispose d'espaces de vie spacieux et lumineux, salon d'hiver avec cheminée, salon salle à manger de 100 m², cuisine ouverte et 5 chambres réparties sur les deux étages.
Le gîte attenant à l'habitation principale et une chambre d'hôtes complètent ce remarquable ensemble. DPE NS

South-facing, with views of the Luberon, this magnificent 400-m² property is set in 5,000 m² of tree-lined grounds, with a tiled swimming pool, pool house, boules pitch and separate gite.
Renovated using high-quality materials in a contemporary style, the spacious and light-filled interior comprises a winter living area with fireplace, a 100-m² living/dining area, an open-plan kitchen and 5 bedrooms spread over the two storeys.
The gite adjoins the main residence and a guest room completes this noteworthy property. DPE NS

CABRIÈRES D'AVIGNON
Surface hab. : 400 m²
Terrain : 5 418 m²
Prix : 1 980 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010691
www.provence-home.com

ANCIENNE BERGERIE

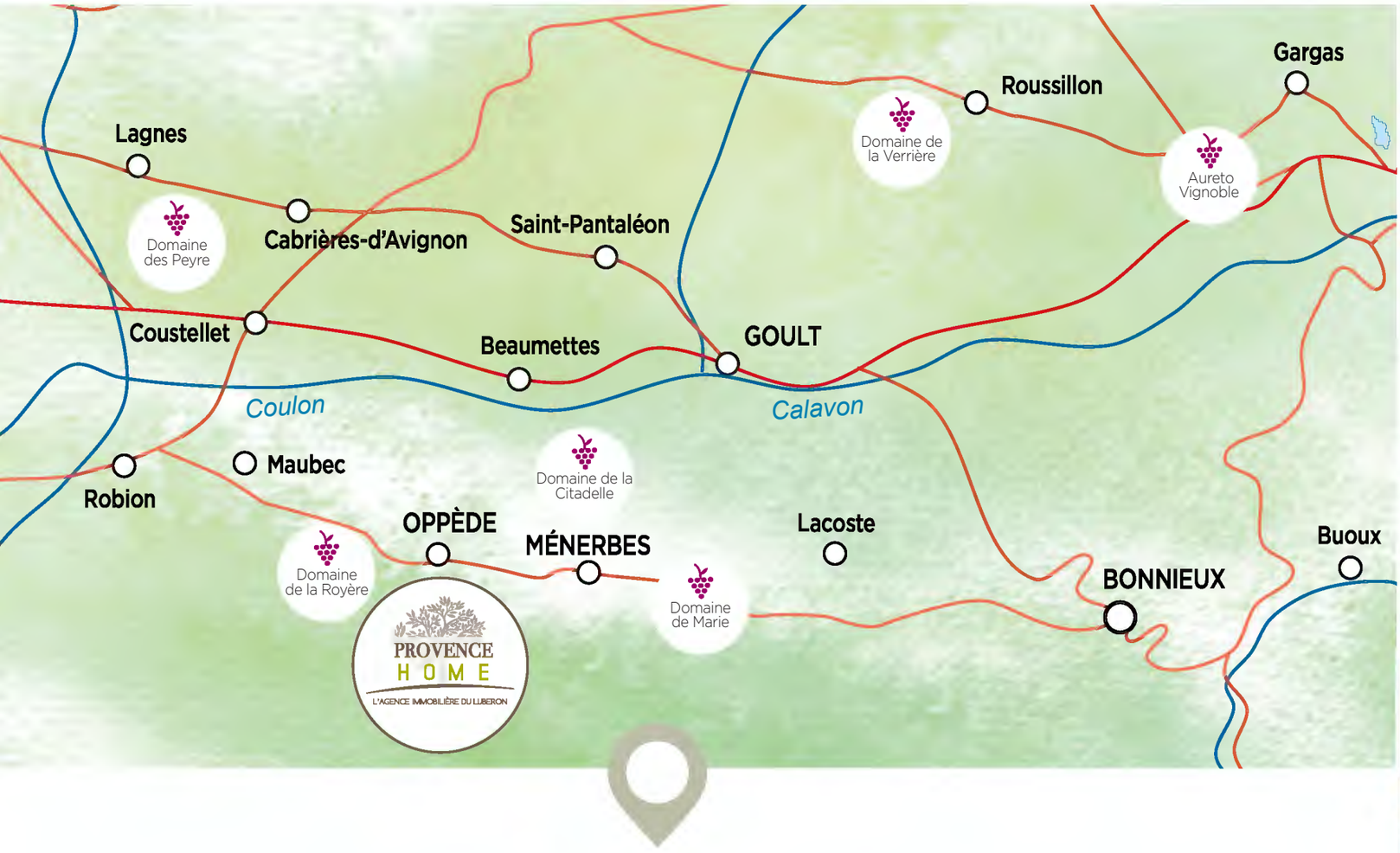
FORMER SHEEP BARN

MURS
Surface hab. : 230 m²
Terrain : 1 320 m²
Prix : 590 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010647
www.provence-home.com

Nichée sur les hauteurs de Gordes, cette ancienne bergerie pleine de charme, vous offre une splendide vue panoramique sur les monts du Vaucluse. Un beau jardin de 1 300 m² accueille des espaces aux ambiances différentes et une grande terrasse avec canisses propice à la détente.
L'intérieur est fonctionnel et chaleureux, une spacieuse pièce de vie avec cheminée, sa cuisine centrale et trois chambres. Complété par une chambre d'ami et un gîte qui feront le bonheur de vos proches en toute simplicité. DPE C

A charming former sheep-farm nestled on the Gordes hillside with magnificent panoramic views of the Vaucluse mountains. A lovely 1,300-m² garden provides a variety of atmospheric settings and a large terrace with reed shades is ideal for relaxation.
The functional and welcoming interior comprises a spacious living area with fireplace, a central kitchen and three bedrooms. A guest room and gite make this an ideal property for easily entertaining family and friends. DPE C

4 Oppède et Ménerbes



TOUS LES MERCREDIS

Every wednesday

Les mercredis à partir de 17h.
Wednesday evening starting at 17:00.

Place du marché
dans le hameau de Coustellet.

MARCHÉ « PAYSAN » DE COUSTELLET

COUSTELLET MARKET

MAS DU XVIII^{e}
EN POSITION DOMINANTE
18TH-CENTURY FARMHOUSE, IN A DOMINANT POSITION

Ce magnifique mas du XVIII^{e} en position dominante, sur 9 000 m^2 de terrain entouré de vignes, de champs d'oliviers, avec piscine et pool house, composé d'une cour en « U » et de 4 appartements indépendants.
Cette ancienne bâtisse rénovée offre le confort et les espaces de vie des architectures contemporaines dans un cadre d'authenticité.
Sur 305 m^2, les nombreuses pièces de réception proposent des thématiques suivant les saisons, salon-bibliothèque, salle à manger, salon d'hiver avec cheminée ou grande terrasse avec une vue imprenable sur l'ensemble de la vallée.
DPE F

This splendid 18th-century farmhouse, in a dominant position, set on 9,000 m^2 of land surrounded by vineyards, planted with olive groves, with a swimming pool and pool house, built around a U-shaped courtyard, and featuring 4 flats.
This renovated traditional property provides contemporary comfort and living space in an authentic setting.
With a total 305 m^2 of floorspace, the many living areas offer seasonal alternatives: lounge/library, dining room, winter living room with fireplace or large terrace with unobstructed views across the whole valley. DPE F

OPPÈDE
Surface hab. : 305 m^2
Terrain : 8 780 m^2
Prix : 2 150 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 8401060
www.provence-home.com

Domaine de la Citadelle

Le joyau du Luberon

Le Domaine de La Citadelle
Le Musée du Tire-Bouchon
601 route de Cavaillon
84560 - Ménerbes
Tél. +33 (0)4 90 72 41 58
www.domaine-citadelle.com

L'HISTOIRE THE HISTORY

Yves Rousset-Rouard a élu domicile à Ménerbes en 1982, lorsqu'il racheta la demeure médiévale, « La Citadelle », tout en haut du village, au sommet de cet éperon rocheux, « tel un navire dans l'océan des vignes », comme le décrivait Nostradamus.
Né à Marseille, entrepreneur touche-à-tout de génie, il sera, tel un chat aux sept vies, chef de publicité, journaliste, producteur de films publicitaires, avant de connaître le succès comme producteur du film culte Emmanuelle, et de plus de quarante au total, dont Le Père Noël est une ordure ou encore Le Souper.
Au gré de ses rencontres il se tournera vers un autre défi, celui de la politique et sera élu député en 1993 puis maire de Ménerbes de 1995 à 2014.

Yves Rousset-Rouard settled in Ménerbes in 1982 when he bought "La Citadelle", a medieval dwelling perched high above the village atop a craggy overhang, "like a ship in a sea of grapevines" as Nostradamus described it.
Born in Marseille, the gifted and versatile entrepreneur has, like a cat with nine lives, endlessly reinvented himself over the years, from advertising manager to journalist to producer of advertising films before finally making a name for himself as producer of the cult film Emmanuelle. Over forty other films would follow, including French classics Le Père Noël est une ordure (Santa Claus is a Stinker) and Le Souper (The Supper).
A series of encounters then led him to take on yet another challenge: politics. He was elected deputy (MP) in 1993, then went on to serve as mayor of Ménerbes from 1995 to 2014.

« UN NAVIRE DANS L'OCÉAN DES VIGNES » "A SHIP IN A SEA OF GRAPEVINES"

NOSTRADAMUS (1503-1566)

Fin des années 80, il fait l'acquisition d'un mas avec 8 hectares de vignes, au pied de son village, baptisé « La Citadelle », en mémoire à la citation de Nostradamus.
Yves Rousset-Rouard réhabilite les bâtisses, construit à flanc de colline un chai dernier cri, profitant de la pente naturelle du terrain pour le faire fonctionner par gravité naturelle. Le premier millésime sort en 1992.
Aujourd'hui le domaine regroupe 50 hectares, répartis sur 4 terroirs distincts, plantés de 14 cépages différents menés en culture biologique. Bénéficiant d'un terroir très diversifié, tardif et frais, il permet de produire des vins d'une grande élégance, racés et fins, aussi bien en blanc qu'en rosé et en rouge déclinés sous les appellations « Le Gouverneur », « Les Artèmes » ou encore « Le Châtaignier ».

"In the late 1980s, he purchased a farmhouse property boasting 8 hectares of grapevines at the edge of Ménerbes, which he dubbed "La Citadelle" in reference to Nostradamus's quote.
Yves Rousset-Rouard restored the buildings and built a state-of-the-art winery directly into the hillside, the natural slope of which would allow gravity to do the work. The vineyard put out its first vintage in 1992.
Since then, it has expanded to cover 50 hectares, spread over 4 distinct terroirs and planted with 14 different varieties cultivated using organic farming practises. The highly-varied terroirs and cool, late-ripening climate yield sumptuous wines with exquisitely delicate flavour profiles. Whites, reds and rosés bear names such as "Le Gouverneur", "Les Artèmes" and "Le Châtaignier".

UN PRÉCURSEUR DE L'ŒNOTOURISME

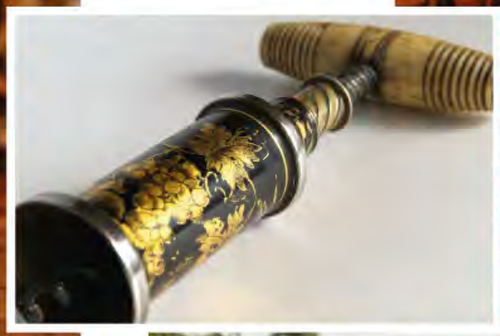
A PIONEER OF WINE TOURISM

Afin de dynamiser la notoriété de La Citadelle, il crée en 1993 le Musée du tire-bouchon, où sont exposées plus de 1 200 pièces du XVII[e] siècle à nos jours et décide il y a quelques années, de se lancer dans un nouveau défi, la conception d'un jardin botanique !

« Dès la création du Domaine, j'avais découvert, enfouies dans la forêt, des terrasses avec des murs impressionnants, datant sans doute de l'époque romaine. Longtemps j'ai attendu l'opportunité de concevoir un jardin botanique. » C'est désormais chose faite depuis l'été 2017 et vous pouvez parcourir ces ravissantes restanques aménagées avec une vue panoramique superbe sur le Luberon et le Ventoux.

In order to transform La Citadelle into a destination, he opened the Corkscrew Museum in 1993. The museum displays over 1,200 corkscrews, dating from the 17th century to the present. Then, a few years ago, he decided to pursue yet another venture: a botanical garden!

"When I first opened the estate, I found a terraced slope with impressive ledges deep in the forest, no doubt dating back to Roman times. I had long been hoping to one day be able to create a botanical garden". The dream came to fruition when the garden opened in summer 2017. Visitors can now marvel at the stunning terraced landscape which offers a superb panoramic view of the Luberon and Mont Ventoux.



Domaine de la Royere

De l'histoire de l'art à Femmes Vignes Rhône

375, route de la Sénancole
84580 OPPÈDE
Tél. +33 (0)4 90 76 87 76
info@royere.com

L'HISTOIRE THE STORY

Qu'est-ce qui vous prédispose, quand on a été après des études en histoire de l'art, conservatrice du musée de Marseille, proche collaboratrice en 1981 du poète René Char au musée éponyme à L'Isle-sur-Sorgue… et qu'on est une femme, à devenir vigneronne ?!

Le hasard, un chemin de vie qui bifurque, Anne Hugues répond de sa voix posée et retrace cette aventure qui l'a vue reprendre en 1985 avec son mari Jean-Pierre Hugues, le petit domaine familial à Oppède, issu d'une génération de vignerons traditionnels « où on amenait le vin à la coopérative ».

Elle commencera par apprendre le métier au CFPPA de Carpentras et se forgera la conviction qu'on peut faire du bon vin en travaillant sur la qualité. « C'est un métier en plein renouveau, les leviers de croissance, comme partout, nécessitent d'innover, de réinventer le marketing et bien sûr de travailler sur la qualité du produit et d'investir sur des matériels de cave performants. »

C'est ainsi que la cave sera construite dès 1988, année de l'instauration de l'appellation AOC Luberon et Ventoux. Les caractéristiques de la Royère ? « C'est une zone à la terre légère, sableuse avec des cailloutis qui donnent des vins très fins, légers et élégants, souvent en avance dans leur maturité sur les terroirs avoisinants. »

When you have a degree in art history, have worked as curator at the Musée de Marseille, once collaborated with René Char at the museum bearing his name in L'Isle-sur-la-Sorgue… and you're a woman, what inspires you to switch gears and become a wine-grower?

Chance, or a fork in the road of life, affirms Anne Hugues with characteristic poise and goes on to recount the adventure that led her, along with her husband, Jean-Pierre Hugues, to take over the small family estate in Oppède, born of a generation of traditional wine-growers "who would bring the wine to the cooperative".

She learned the trade at an agricultural training institute in Carpentras where she came to the realisation that producing good wine means focusing on quality. "It's an occupation that's undergoing a renaissance. As with any industry, the levers of growth call for innovation, for new approaches to marketing and, of course, a focus on product quality and investment in state-of-the-art wine-making equipment".

It was with these concerns in mind that the cellar was built in 1988, the year that the AOC Luberon and Ventoux designations were established. What are the characteristics of La Royère's terroir? "It's an area with light, sandy and pebbled soil which yields very delicate, light, elegant wines that often mature more quickly than those of neighbouring vineyards".

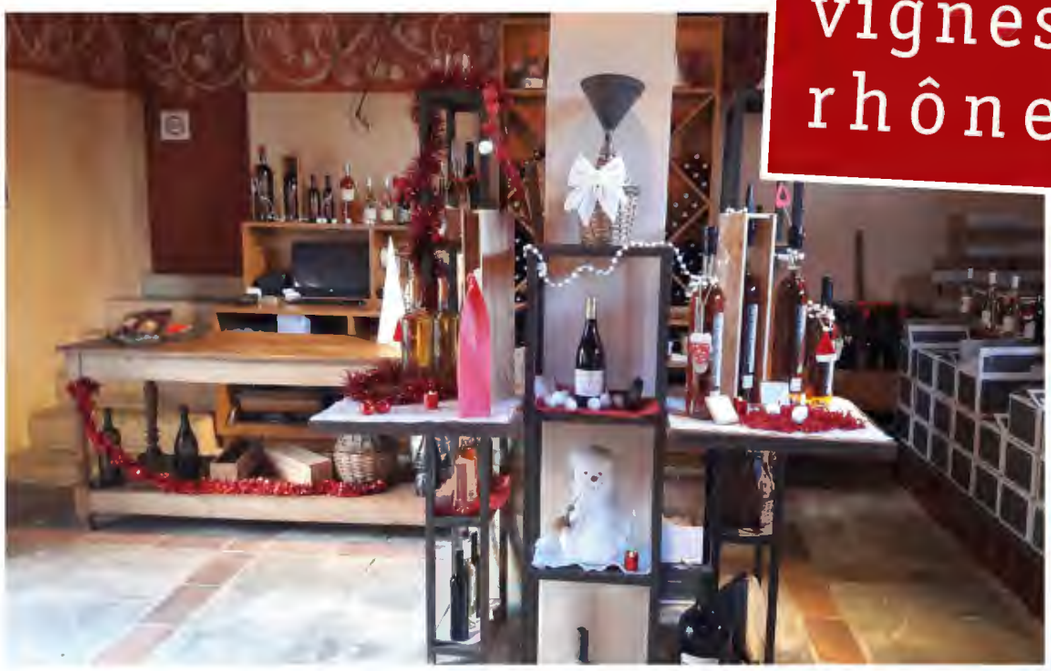
FEMMES VIGNES RHÔNE

FEMMES VIGNES RHÔNE

C'est pour répondre au besoin de se différencier dans un marché concurrentiel, profondément masculin, de se regrouper pour partager leurs expériences, mieux communiquer et apporter un autre regard, qu'Anne décide de créer l'association Femmes Vignes Rhône.
Les 30 femmes Vignes Rhône que réunit aujourd'hui l'association ont en commun d'avoir fait de leur métier leur passion et de contribuer à promouvoir ensemble les vins de leur région, en France comme à l'international. « Les événements comme VINISUD à Montpellier ou PROWEIN à Düsseldorf sont l'occasion de nous faire connaître et de saisir de nouvelles opportunités. »

Seeking a way to help women winemakers set themselves apart in a competitive, male-dominated market and to give them a forum to share their experience, better communicate and provide a unique perspective, Anne founded the Femmes Vignes Rhône association in 2004.
Today, the 30 women of Femmes Vignes Rhône are united by a shared passion for their trade and work together to promote the wines of their region in France and worldwide. "Events like Vinisud in Montpellier or Prowein in Düsseldorf are a chance to get our product on the map and seize new opportunities".

femmes vignes rhône



VIN, HUILE ET EAU DE VIE D'OLIVE

WINE, OLIVE OIL AND OLIVE BRANDY

« Par ailleurs nous avons le projet de construire à côté de la cave un moulin à huile. Nous espérons l'inaugurer pour la saison 2018 et utiliser notre alambic pour produire une eau-de-vie d'olives. Un alcool dont des qualités aromatiques exceptionnelles devraient séduire la gastronomie. »

"We also have plans to build an oil mill next to the winery. We hope to inaugurate it over the 2018 season and use our still to produce olive brandy, a spirit with exceptional aromatic qualities that are sure to attract the attention of the gastronomic world."

45

Domaine de Marie

L'ermitage enchanteur

400 chemin des Peirelles
84560 Ménerbes
Tél. +33 (0)4 90 72 54 23
www.domainedemarie.com

UNE PHILOSOPHIE DE L'ART DE VIVRE

A FRESH APPROACH TO THE ART OF LIVING

La Bastide de Marie s'inscrit dans l'histoire de Jocelyne et Jean-Louis Sibuet, qui ont réinventé depuis 1989 une philosophie hôtelière, un esprit d'art de vivre réunissant authenticité et élégance. Ce label d'excellence a d'abord été créé à la montagne avec Les Fermes de Marie, puis l'emblématique Hôtel Mont-Blanc en 1994 et le Lodge Park à Megève, et depuis 2011 accompagnés de leur fille Marie et de leur fils Nicolas, décliné en Provence, à Lyon, à Saint-Tropez ou encore aux Caraïbes.
Le domaine de Marie, c'est aussi une rencontre entre Arnaud Bressy, enfant du pays, œnologue formé aux coteaux d'Aix et Jean-Louis Sibuet, qui ont décidé de mener ensemble en 1999 le projet de créer une lignée de vins de terroir fidèle à l'image du label. Aujourd'hui, maître de chai à la tête de 23 hectares de vignes, d'une installation viticole moderne et d'un caveau somptueux, Arnaud produit des millésimes aux tendances solaires et minérales.

The Bastide de Marie is the creation of Jocelyne and Jean-Louis Sibuet who have been practising a fresh approach to hospitality since 1989: an art of living that combines authenticity and elegance. The Sibuet label was born in the mountains with the opening of Les Fermes de Marie in 1989, followed by the iconic Hôtel Mont-Blanc in 1994 and Lodge Park in Megève in 1996. With the help of the couple's daughter, Marie, and son, Nicolas, the label has expanded to sites in Provence, Lyon, Saint-Tropez and the Caribbean. The vineyard of La Bastide de Marie is the product of a collaboration between Provence native Arnaud Bressy, an œnologist specialising in Coteaux d'Aix wines, and Jean-Louis Sibuet. In 1999, the two men joined forces to create a line of local wines reflecting the excellence of the Sibuet label. Currently in charge of 23 hectares of grapevines, a state-of-the-art wine-making plant and a sumptuous tasting cellar, Arnaud produces an array of sunny wines with mineral notes.

UNE SIGNATURE ŒNOLOGIQUE DE TRADITION ET D'EXCELLENCE

AN ŒNOLOGICAL SIGNATURE OF TRADITION AND EXCELLENCE

« On cherche à faire des vins qui seront plutôt portés sur la fraîcheur et l'élégance. Positionné Nord Luberon, on s'efforcera de restituer l'influence septentrionale du terroir sur les cépages et de travailler avec l'esprit Nord Luberon », précise Arnaud. « L'élevage en terre cuite et en fûts de chêne pour les rouges ou dans les cuves ovoïdes en ciment permet de mettre en valeur toute la personnalité de chaque millésime. Les cuvées sont déclinées en blancs, aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches, le rosé frais et fruité ou encore la cuvée « Le », obtenue après vinification en cuve bois puis un élevage pendant 18 mois, qui délivre un vin rouge puissant et complexe, sur des notes de fruits noirs très mûrs ».

"We seek to make wines characterised by crispness and elegance. Given our location in the North Luberon, we strive to infuse our varieties with the northerly character of the land and we work with that North Luberon spirit in mind", Arnaud explains. "Letting the wines age in terra cotta and oak barrels for the reds or in egg-shaped cement tanks brings out the full personality of each vintage, from whites with notes of citrus and white flowers, to a crisp and fruity rosé, or our "Le" vintage, a wine that is produced in wooden tanks and then aged in barrels for 18 months, yielding a complex, full-bodied red with notes of ripe dark fruits".

L'ŒNOTOURISME, ENTRE MAGIE ET CONVIVIALITÉ

WINE TOURISM, ENCHANTMENT MEETS AMUSEMENT

Le domaine fait partie d'un ensemble. Il vit au même rythme que la Bastide de Marie, magnifique demeure du XVIII[e] restaurée dans une ambiance intimiste où règnent calme et volupté. Chaque visiteur est invité à partager la vie du domaine, cours de vinification, taille de la vigne, dégustation de vins, cours de cuisine avec le chef prêt à partager ses astuces ou savourer une formule « vin compris » où chaque jour, le chef prépare des plats associés avec les vins du domaine les plus harmonieux.

The vineyard is just one part of this sprawling estate where the Bastide de Marie, a stunning restored 18th-century residence, is nestled in an exquisite and peacefully secluded setting. Guests are encouraged to get involved in vineyard operations through wine-making classes, vine pruning, wine tastings and cooking classes with a chef who will regale you with culinary tips or, if you prefer, with his daily set menu featuring dishes that pair perfectly with wines from the vineyard.

MAS DE CARACTÈRE A RÉNOVER

CHARACTER-FILLED FARMHOUSE FOR RENOVATION

Mas authentique avec beaucoup de caractère, de construction en pierres apparentes, avec vue sur le Luberon ainsi que les monts de Vaucluse est une invitation à un beau projet de réhabilitation.
Ce mas ancien recèle un potentiel de rénovation tout à fait remarquable. Il se déploie sur un terrain de 6,7 hectares, entouré de vignes exploitées et propose des surface de bâtis de 578 m², sur deux niveaux.
Une opportunité rare pour les amoureux de l'ancien à rénover. DPE NS

This character-filled authentic farmhouse in exposed stone has views of the Luberon and the Vaucluse mountains, perfect for a rewarding renovation project.
An old farmhouse with superb renovation potential. Situated in 6.7 hectares, surrounded by cultivated vines, it comprises a total of 578 m² of floor space over two storeys.
A rare opportunity for lovers of traditional restoration projects. DPE NS

OPPÈDE
Surface hab. : 578 m²
Terrain : 6,7 Hectares
Prix : 850 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010532
www.provence-home.com

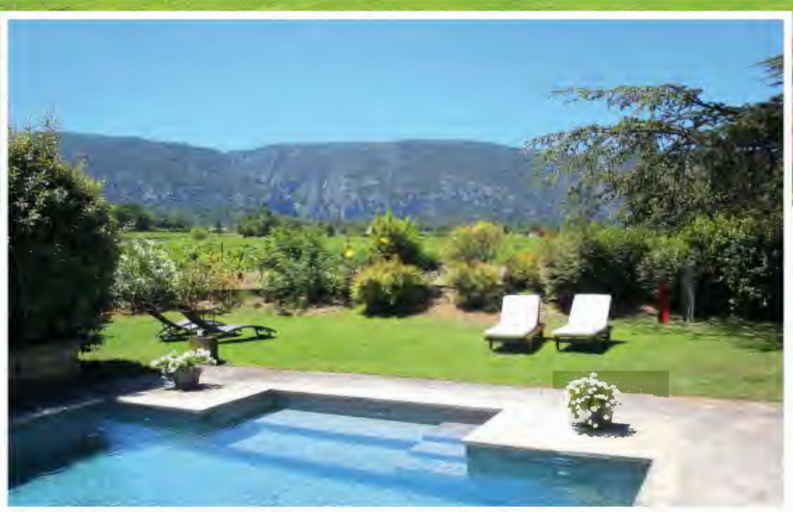
BERGERIE XVIII^e EN PLEINE NATURE

18TH CENTURY STONE SHEEPFOLD IN BUCOLIC SETTING

Au bout d'un petit chemin bordé d'oliviers on découvre cette belle bergerie du XVIII^e, regardant le Luberon en position dominante. Le terrain de 6 900 m², arboré de chênes verts et d'oliviers, descend en restanques vers les vignes.
Beaucoup de charme et d'authenticité, avec ses vieilles pierres et ses poutres apparentes pour cette bergerie de 240 m², restaurée avec goût et le respect des matériaux anciens.
La propriété est composée d'une partie principale avec une belle terrasse dallée ouvrant sur la cuisine-salle à manger, entièrement voûtée et de deux maisons d'amis. DPE D

This beautiful 18th-century stone sheepfold overlooks the Luberon. The 6,900-m² grounds, lined with evergreen oaks and olive trees, descend in terraces towards the vines.
This is a charmingly authentic 240-m² sheepfold, with traditional stone and exposed beams, that has been restored with great taste and respect for the historic materials.
The property comprises a main building with an attractive paved terrace opening onto the vaulted kitchen/dining area, and two guesthouses. DPE D

OPPÈDE
Surface hab. : 241 m²
Terrain : 6 915 m²
Prix : 1 160 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010662
www.provence-home.com



OPPÈDE

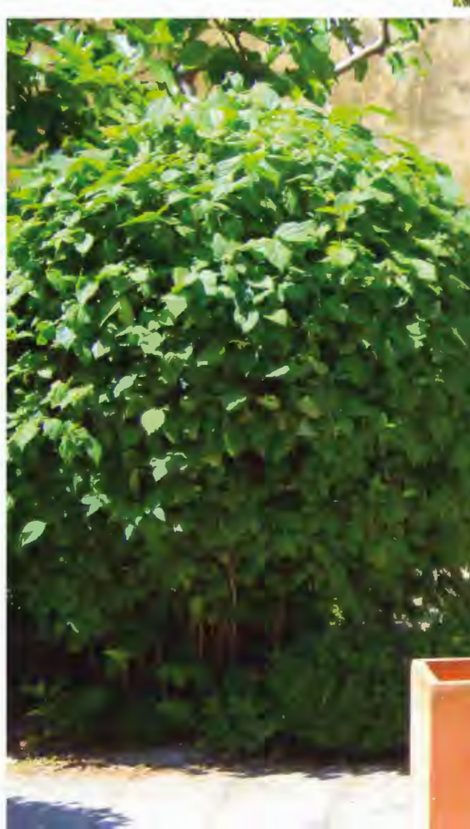
Surface hab. : 270 m²
Terrain : 1 008 m²
Prix : 1 340 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010617
www.provence-home.com

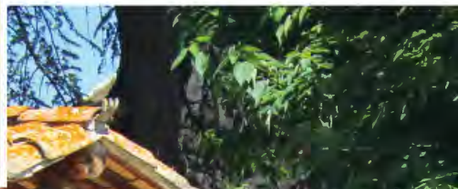
CHARME ET AUTHENTICITÉ

CHARM AND AUTHENTICITY

Du charme et du caractère pour cette belle bastide de 1750 très bien restaurée disposant d'une cour intérieure, d'un beau jardin fleuri avec une fontaine et d'une piscine nichée dans un jardin de curé avec une vue superbe sur les vignes et le Luberon.
Le RDC distribue un hall d'accueil, un petit salon de musique, un grand espace de vie avec cheminée et salle à manger et une cuisine équipée.
Sur deux niveaux, 6 chambres dont 5 avec salle d'eau complètent cette propriété authentique de 270 m² pouvant recevoir grande famille ou des amis. DPE C

A beautifully restored 1750 property, filled with charm and character; with an inner courtyard, a lovely flower-filled garden with fountain, and a swimming pool nestled within a kitchen garden with superb views of the vineyards and the Luberon.
The ground floor features a large entryway, a cosy sitting room, a spacious living/dining room with fireplace and a fitted kitchen.
This 270-m² two-storey traditional property has 6 bedrooms, 5 with en-suite shower room, perfect for entertaining a large family or group of friends. DPE C



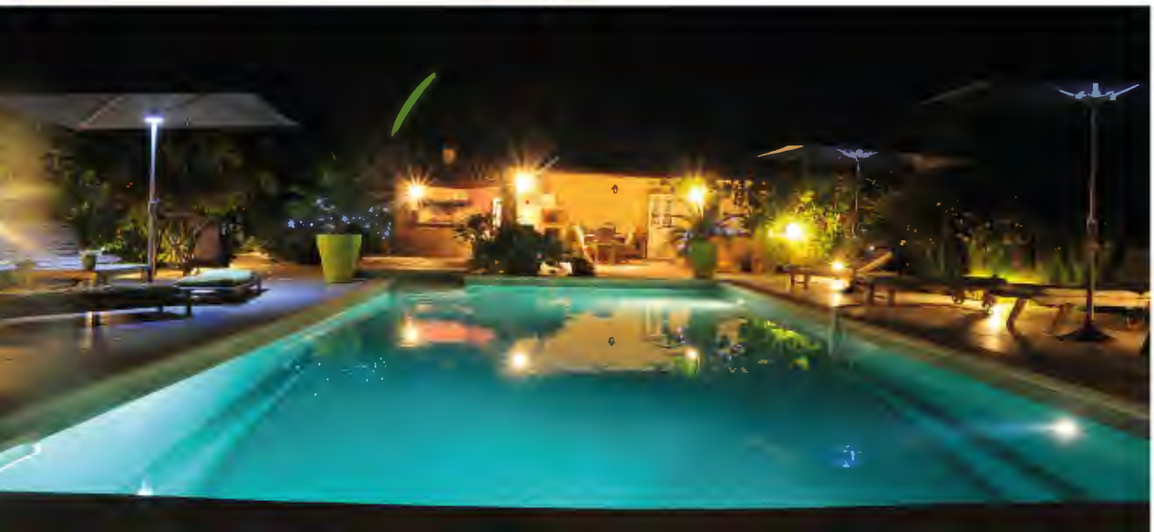


PROPRIÉTÉ CONTEMPORAINE

CONTEMPORARY PROPERTY

Belle demeure contemporaine de 300 m² installée dans un jardin paysager de 4 000 m² arboré et fleuri à l'ambiance très Sud, avec piscine et pool house et studio indépendant.
La maison bénéficie d'espaces de vie aérés, salle à manger avec baies vitrées, salon avec coin bar et salle de billard, grande cuisine.
La partie « nuit » propose un bureau, 2 chambres et une suite parentale. Deux chambres supplémentaires avec terrasse plein sud à l'étage, une cave à vin et une « discothèque » au sous-sol complètent cette belle propriété ! DPE C

Attractive 300-m² contemporary home, set in 4,000 m² of tree-lined and flower-filled landscaped garden, very Mediterranean in atmosphere with a swimming pool, pool house and separate studio apartment.
The spacious living areas include dining room with patio doors, lounge with bar area and billiard room, large kitchen.
The sleeping quarters feature an office, 2 bedrooms and a master bedroom. Upstairs are two additional bedrooms with south-facing terrace; a wine cellar and 'disco' in the basement complete this lovely property ! DPE C



MAUBEC

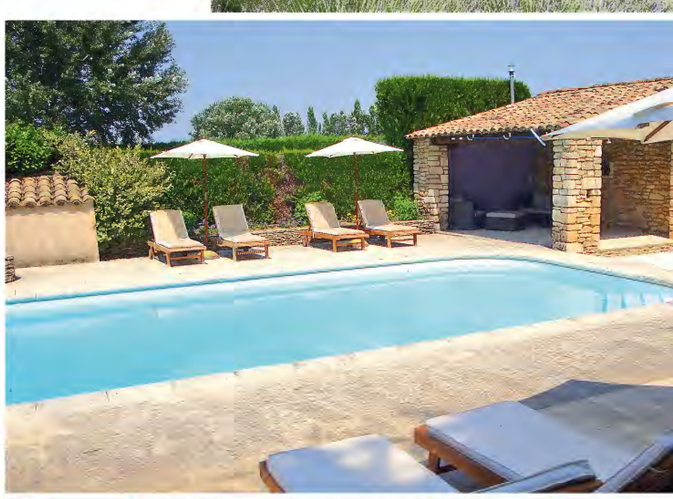
Surface hab. : 301 m²
Terrain : 4 000 m²
Prix : 954 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010717
www.provence-home.com

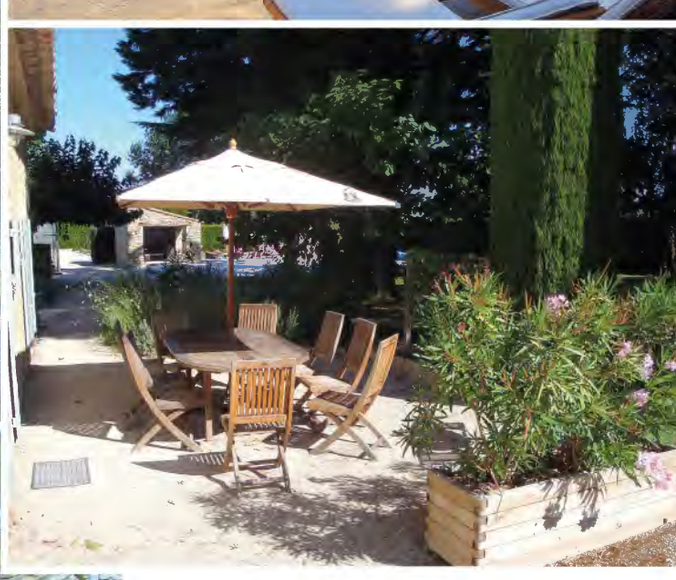
GRAND MAS PROVENCAL

SPACIOUS PROVENÇAL FARMHOUSE

Au calme, sur un terrain arboré entièrement clos de 4 500 m² avec piscine, pool house et terrain de tennis, ce grand mas familial de 370 m² superbement rénové en 4 grands gîtes, invite à la détente.
À l'ombre du platane la grande terrasse ouvre sur une belle cour intérieure. Chaque gîte propose des espaces de vie accueillants, salon avec cheminée, cuisine et 2 à 3 chambres chacun. Une belle cave à vin et plusieurs celliers complètent cette grande demeure, idéale pour une activité saisonnière. DPE E

A spacious 370-m² farmhouse in a peaceful setting, within 4,500-m² enclosed tree-lined grounds, with swimming pool, pool house and tennis court. The property has been beautifully converted into 4 large gites, ideal for rest and relaxation.
Shaded by a majestic plane tree, the large terrace opens onto a beautiful inner courtyard. Each gite has a welcoming living area comprising lounge with fireplace, kitchen and either two or three bedrooms. A lovely wine cellar and multiple pantries complete this large property, ideal to carry out a seasonal rental business. DPE E





MÉNERBES
Surface hab. : 368 m²
Terrain : 4 525 m²
Prix : 1 480 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010755
www.provence-home.com

GARRIGUE AUTHENTIQUE

AUTHENTIC PROVENÇAL BRUSHLAND

Cette ancienne magnanerie de 625 m² a gardé tout son charme et son authenticité. Le terrain de 8 760 m² joliment arboré offre une belle vue dégagée et de beaux espaces aux essences méditerranéennes.
Vous serez accueilli dans cette demeure par un grand hall d'entrée qui dessert un magnifique séjour de 83 m² avec sa grande cheminée, une large baie vitrée, une lumineuse cuisine provençale donnant sur la terrasse ombragée.
Le charme opère avec ses plafonds à la provençale, ses portes en bois singulières, ses cheminées et ses 4 suites parentales en font un bien atypique et d'exception. DPE C

This 625-m² former silk-farm retains its intrinsic charm and authenticity. The property is set in 8,760 m² of attractively tree-lined grounds with beautiful unobstructed views and areas of traditional Mediterranean plants.
Entering the building, a large entrance hall leads to a magnificent spacious 83-m² living area with a large fireplace, wide patio doors and a light-filled Provençal kitchen, opening onto the shady terrace.
You will be delighted with the authentic Provençal ceilings, unique wooden doors, fireplaces and 4 master suites in this exceptional and unusual property.
DPE C

MAUBEC
Surface hab. : 625 m²
Terrain : 8 767 m²
Prix : 1 300 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010809
www.provence-home.com

PIERRES ET HAMEAU
STONEWORK AND VILLAGE

Charmante maison de village du XVIIIe de 210 m² sur un terrain en terrasses de 400 m² en position dominante, située au cœur de Ménerbes.
Réparties sur trois niveaux, vous découvrirez de belles pièces à vivre lumineuses et ouvertes sur l'extérieur. Chaque étage dispose de salon ou bureau avec cheminée avec chambre et suite parentale.
Vous serez séduit par l'authenticité des lieux, la vue panoramique et la distribution atypique de cette belle demeure. DPE D

A charming 210-m², 18th-century village house set within 400 m² of terraced grounds, in an outstanding position in the heart of Ménerbes. The three-storey property has lovely light-filled rooms with unobstructed outdoor views. Each floor has a living area or office with fireplace, a bedroom and a master suite.
You will love the authenticity of the setting, the panoramic views and the unusual layout of this beautiful property. DPE D

MÉNERBES
Surface hab. : 210 m²
Terrain : 396 m²
Prix : 980 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010840
www.provence-home.com

MAJESTUEUX
MAJESTIC

Au bout d'une allée bordée de chênes verts on découvre, en haut de la colline, cette majestueuse maison en pierres de 450 m², installée sur un terrain de 2,5 hectares, avec jardin paysager, fontaine, piscine et grand pool house.
De beaux espaces de vie, salon salle à manger lumineux ouvrant sur la terrasse avec une vue panoramique somptueuse sur le Luberon, 2 bureaux et 7 suites sur deux niveaux complètent une propriété en parfait état et dont le charme et l'élégance ne pourront que vous séduire. DPE C

The majestic 450-m² stone house sits on top of a hill at the end of a driveway lined with evergreen oaks; the 2.5-hectares grounds include a landscaped garden, fountain, swimming pool and large pool house.
This charming and elegant property is in perfect condition and you will be captivated by the spacious light-filled living/dining area opening onto a terrace with magnificent panoramic views of the Luberon. Two offices and 7 ensuite bedrooms complete the two-storey living space. *DPE C*

MÉNERBES
Surface hab. : 450 m²
Terrain : 2,5 Hectares
Prix : 2 795 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010889
www.provence-home.com

DEMEURE DU XVIII^e D'EXCEPTION
EXCEPTIONAL PROPERTY

Cette bâtisse du XVIII^e fera le bonheur des amoureux des vieilles pierres avec ses 700 m² de bâtis entièrement rénovés. Le confort intérieur, la beauté des matériaux, les espaces de détente et les grands volumes des pièces caractérisent cette demeure d'exception.
Baignée de lumière du soleil levant au soleil couchant, la bastide érigée en 1740 ne manquera pas de vous saisir de par sa force et son histoire. C'est un bijou unique de l'architecture locale. Face à une superbe piscine, une grande terrasse ombragée, avec vue panoramique, accueillera vos moments de détente et de convivialité. DPE C

You'll marvel at the old stone walls and the 700 m² of fully renovated living space this traditional 18th-century building has to offer. A luxurious interior, gorgeous fittings and building materials, numerous spots to unwind and spacious living areas combine to make this home truly exceptional.
You'll be captivated by the sun-drenched beauty and historic grandeur of this mid-18th-century country house, a unique gem of Provençal architecture. A magnificent pool sits across from a large covered terrace with panoramic views – the perfect spot to unwind with family and friends. DPE C

MÉNERBES
Surface hab. : 720 m²
Terrain : 7,4 Hectares
Prix : 6 700 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010606
www.provence-home.com

Le Petit Café

On dirait le sud,
le temps dure longtemps ...

12, rue Sainte Cécile
84580 Oppède-Le-Vieux
Tél. +33 (0)4 90 76 74 01
www.lepetitcafe.fr

L'HISTOIRE THE STORY

« La première fois que je suis venu à Oppède, tout gamin dans les années 80, on était passés par les terrasses de Sainte-Cécile et j'ai eu un flash en découvrant la place du village au détour des ruelles. » Ici le temps a ralenti sa course pour accueillir les marcheurs à l'ombre des platanes muriers d'un des villages les plus authentiques du Luberon.
Le décor est posé, entre le Luberon et Laurent, c'est un peu comme une histoire d'amour de jeunesse, un mélange du Temps des secrets et du Château de ma mère. « Bien sûr j'ai amené Corine pour lui faire découvrir ce village, la région, les villages perchés, aussi quand l'opportunité de racheter Le Petit Café s'est présentée, on a plongé sans réfléchir ! »
Ils ont troqué leur col blanc et leur vie parisienne pour un nouveau projet de vie. « On a toujours été des épicuriens, on aime les belles et les bonnes choses, on a le sens de la fête, de l'hospitalité, avec une touche d'originalité ! »
« On veut faire de cette terrasse, une des plus belles et des plus accueillantes du Luberon ! Le cadre est magique, on se croirait dans un décor de carte postale, mais il faut aussi quelque chose de bon et d'authentique dans les assiettes. »

"The first time I came to Oppède as a kid back in the 80s, we went by the terraces of Sainte-Cécile and as I came around the corner and caught my first glimpse of the village square, I had a revelation". Here, time has slowed down to greet those strolling beneath the mulberry trees of one of the Luberon's most authentic villages.
The scene has been set. The bond between Laurent and the Luberon is that of young love: the kind you read about in the novels of Provençal writer Marcel Pagnol (My Mother's Castle, The Time of Secrets). "Of course, I brought Corine here to show her this village, the region, the perched villages. So when the opportunity arose for us to buy Le Petit Café, we jumped on it without a second thought!"
They traded in their white collar jobs and Parisian lifestyle for a new life. "We've always been epicureans. We like beautiful, well-made things and we know how to celebrate and entertain with our own personal touch!"
"We want this terrace to be one of the most beautiful and inviting terraces of the Luberon! The setting is enchanting. It's a scene out of a postcard, yes, but that beauty and authenticity also need to be present in the food we serve".

LA SIGNATURE GASTRONOMIQUE

THE GASTRONOMIC SIGNATURE

On a envie de partager une cuisine gorgée de soleil, une vraie cuisine du Sud. Laurent et Corine ont revisité le principe du panier des saveurs provençales de l'auberge de la Loube célébrée par Peter Mayle où chacun pioche avec convivialité.
« Le midi c'est les saveurs à l'ardoise avec une cuisine à partir de produits frais du marché, poissons et viandes à la plancha, comme notre fameux encornet, poulpe et gambas à la plancha. Le soir, quand Oppède-Le-Vieux s'est progressivement vidé, nos clients viennent pour profiter du calme et de cette ambiance particulière de la place, sous la collégiale éclairée. On leur propose une cuisine provençale "Bistronomique", mariant qualité et originalité, le tout avec une belle carte de vins ! »

We want to serve food that's bursting with sunlight – authentic Provençal cooking. Laurent and Corine have revisited a staple of the Auberge de la Loube, where Peter Mayle was a regular: a "basket of Provençal flavours" which customers can joyfully dip into.
"In the south, we serve flavourful platters featuring products fresh from the market and fish and meat cooked à la plancha – like our famous squid, octopus and king prawn à la plancha. In the evening, as the centre of Oppède-le-Vieux slowly empties out, our customers come here to bask in the peaceful, enchanting ambiance of the village square, beside the illuminated church. We offer them 'bistronomic' Provençal cuisine that combines quality and originality, with an enticing wine menu to boot!"

Vivre le Luberon en trois mots

" C'est travailler au soleil, en pleine nature, savourer chaque saison, profiter du souffle authentique, du charme de ses villages perchés et de s'en nourrir en partageant sa table. "

" It's about working in the sun, surrounded by nature, savouring each season, revelling in the authenticity and charm of the perched villages, reaping this harvest and sharing it at our table "

Bistro les Poulivets

Le bistrot de pays...
par des enfants du pays

400 Rue des Poulivets
84580 Oppède
Tél. +33 (0)4 90 05 88 31
www.facebook.com/
bistrolespoulivets

L'HISTOIRE THE STORY

« J'ai commencé la cuisine à 16 ans, au Saint-Hubert à Saint-Saturnin-Lès-Apt comme apprenti et puis, il y a eu La bartavelle à Goult, l'Estellan et l'Artegalle à Gordes. Il y a deux ans, le projet à Oppède s'est présenté à nous... On s'est dit que c'était l'occasion de se lancer ».
Patrick, c'est la sobriété, presque timide, c'est aux fourneaux qu'il se lâche. Sandrine, c'est la gentillesse, la maîtresse de maison qui vous accueille avec un grand sourire et qui vous trouve toujours une place.
« On est des enfants du pays, le village, le cadre nous plaisaient. Il y a cette terrasse à l'ombre du grand platane, un peu d'un autre temps, en plein cœur du village. Ici, c'est l'authenticité qui ressort, s'asseoir à cette terrasse, c'est déjà faire partie du village ! »

"I started cooking at 16, as an apprentice at the restaurant Saint Hubert in Saint-Saturnin, then at La Bartavelle in Goult and later L'Artegalle in Gordes. Then, two years ago we came up with the project in Oppède. We decided it was the perfect opportunity to open our own restaurant."
Patrick is a restrained fellow, almost shy; but in the kitchen he loosens up. Sandrine, the kindly mistress of the house, will welcome you with a big smile and always manages to find you a seat.
"We're children of the land; the village, the setting appealed to us." The terrace, in the shade of a large plane tree, is in the very heart of the village. It's a scene from another era, exuding authenticity. To sit on this terrace is to be part of village life!"

LA SIGNATURE GASTRONOMIQUE

THE GASTRONOMIC SIGNATURE

Forgé aux bonnes tables régionales, Patrick a un vrai talent et un vrai savoir-faire. La carte est simple mais goûteuse. Le midi, c'est une cuisine traditionnelle de terroir, on est sur des fondamentaux provençaux, aïoli aux escargots de Ménerbes, pieds paquets, côtes de porc de Maubec, tian provençal… « Le soir, les gens ont plus de temps, ils ont envie de découvrir une cuisine plus travaillée. »
« Je travaille beaucoup avec les producteurs locaux, viande, fruits, légumes, et le poisson il vient de la criée du matin (Marseille). Pareil pour les vins, ici, on vient pour découvrir des vins du Luberon, des côtes du Ventoux… il y a un choix incroyable dans un rayon de 20 km ! »
Et puis, il y a les herbes, Patrick va les chercher au creux des combes ou sur les sentiers de son enfance, thym, romarin, fenouil, sarriette… et ciboulette. « La ciboulette, elle est indispensable, c'est ma signature ! » dit-il dans un sourire.

Having honed his skills at some of the best restaurants in the region, Patrick has real talent and real savoir-faire. Menu items are simple yet flavourful. For lunch, expect traditional regional specialities. The Provençal standards are well represented: aioli with escargots from Ménerbes, pieds paquets, pork chops from Maubec, a tian provençal… "In the evening, people have more time; they're ready to discover more refined cuisine."
"I work a lot with local producers (meat and produce) and the fish comes straight from the docks in Marseille. Same for the wines; you come here to discover wines from the Luberon, the Côtes du Ventoux… There's an incredible selection, all in a 20 km radius!"
Then there are the herbs: thyme, rosemary, fennel, savory and chives. Patrick picks them from the heart of the valleys or along the paths of his childhood. "Chives are essential, they're my signature ingredient!" he says with a smile.

bistrot de pays

Vivre le Luberon en trois mots

« Mes racines, mon terroir… Ici, les saisons sont de vraies saisons, chacune apporte ses couleurs, ses produits, son ambiance. L'authenticité elle commence par le respect du temps, celui de la nature. »

« My roots, my land… We have real seasons here – each one comes with its own colours, products and ambiance. Authenticity is first and foremost about respecting time – nature's time. »

Bistrot le 5

Entre ciel et terre,
le Luberon en partage

Avenue Marcelin Poncet
84560 Ménerbes
Tél. +33 (0)4 90 72 33 33
www.bistrotle5.fr

L'HISTOIRE THE STORY

Hubert Tarbouriech est arrivé à Ménerbes il y a huit ans où il reprend la Véranda, après un parcours international de chef reconnu, notamment avec le succès exceptionnel de la Table du Pouyaud, à Champcevinel, en Dordogne.
« J'ai toujours eu le rêve de rejoindre les Alpilles où je me rendais fréquemment… et finalement ce fût le Luberon et Ménerbes. J'ai visité ce lieu, le dernier après beaucoup d'autres, par un matin de novembre aussi glacial que désert, j'ai eu le frisson, … » se rappelle-t-il.
Le bistrot Le 5 c'est une autre histoire, un grand projet de rénovation d'une terrasse en plein cœur du village, avec une vue panoramique à couper le souffle. « Le 5, il ne se raconte pas, il se contemple!… C'est un rêve qui a commencé début 2015 et qui voit enfin le jour après quatorze mois d'étude, sept de travaux… un lieu magique, probablement une des plus belles vues du Luberon, avec un bâtiment de plus de 200 ans que nous avions, avec mon associé Aurellio, envie de faire revivre! ».

Renowned chef Hubert Tarbouriech arrived in Ménerbes eight years ago, taking the helm of La Veranda fresh off an internationally successful career culminating in the sensational Table du Pouyaud in Champcevinel, Dordogne.
"I always dreamed of getting back to the Alpilles, a place I would often visit – and now here I am in the Luberon and Ménerbes. I visited the location, the last of many, on a freezing, barren November morning. It was love at first sight.", he recalls.
Creating Le bistrot Le 5 has involved more than just developing a menu: it entailed renovating a terrace right in the heart of the village with a breathtaking panoramic view of unrivalled beauty. "You can't really put Le 5 into words; you just have to behold it! It's a dream that started in early 2015 and that's finally coming to fruition after fourteen months of preparation and seven months of work. It's a magical place: one of the most beautiful views of the Luberon and a 200-year-old building that we, my associate Aurellio and I, wanted to bring back to life!"

Vivre le Luberon en trois mots

“ Le Luberon, c’est un peu la piste d’atterrissage du voyage de ma vie, de ma carrière, c’est ici à Ménerbes que j’ai envie de poursuivre mes projets, mes passions, au cœur d’un terroir entre ciel et terre ! ”

“ The Luberon is kind of like the landing strip for my life’s journey, for my career; right here in Ménerbes is where I want to pursue my projects, my passions, in the heart of this land between heaven and earth! ”

LA SIGNATURE GASTRONOMIQUE

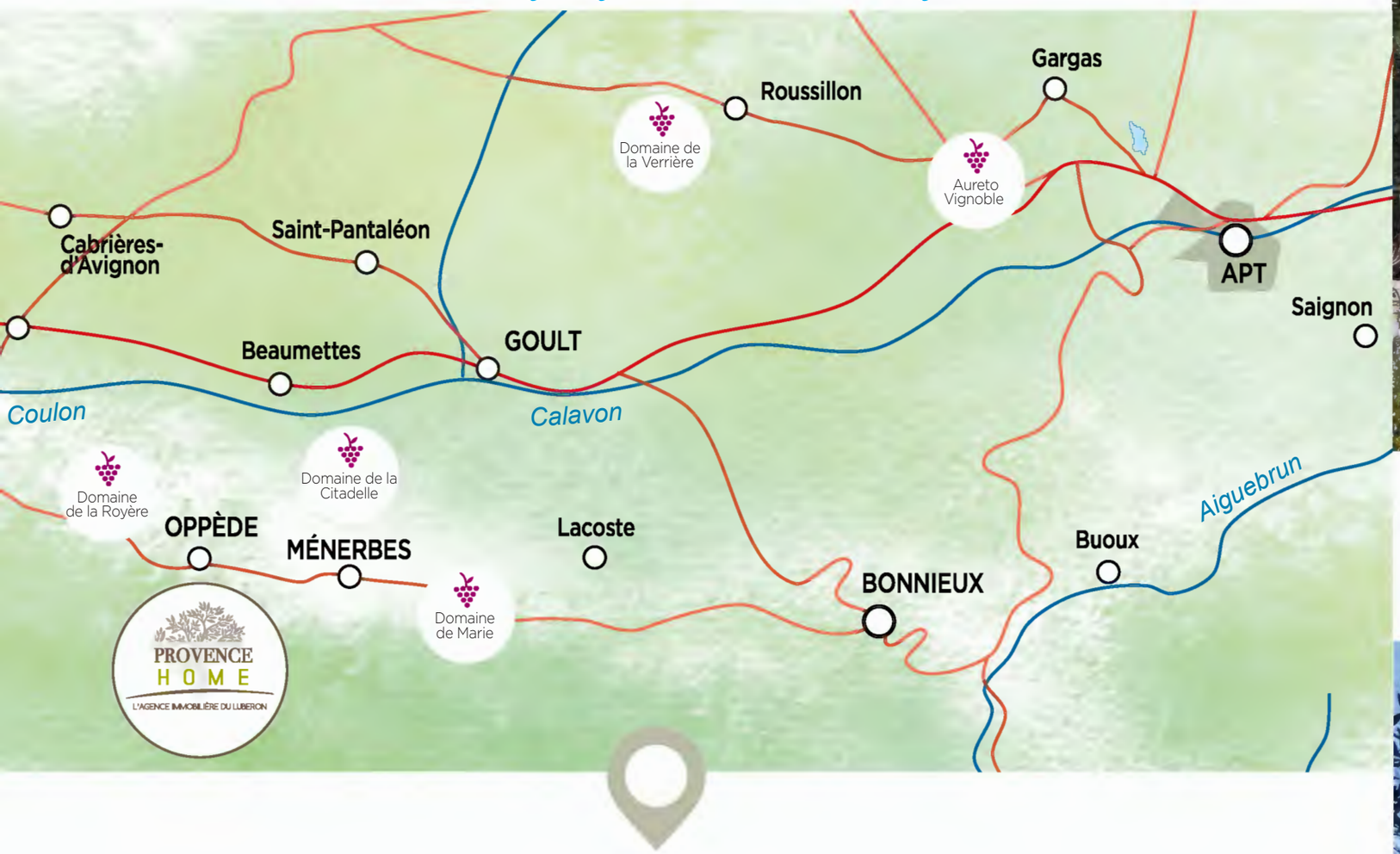
THE GASTRONOMIC SIGNATURE

Ouvert à la belle saison, « Le 5 » est avant tout une ambiance, une manière de vivre la Provence en couple ou entre amis. Autour d’un repas ou d’un apéro, une carte simple de bistrot, avec des produits de saison, une cuisine fraîche alliant salades, viandes ou poissons du marché, on est là pour profiter du temps présent dans un cadre d’exception. « La gastronomie, c’est avant tout mettre en harmonie, un moment de partage, un lieu, une ambiance et des plats. Toutes les cuisines sont gastronomiques, les plats peuvent être simples ou raffinés, les vins de pays ou des grands crus, l’important c’est l’harmonie du moment qui est créée. » nous confie Hubert Tarbouriech.

Featuring outdoor dining in the summer months, “Le 5” is above all an ambiance, a way of experiencing Provence, whether as a couple or among friends. The restaurant’s simple bistro menu boasts fresh, seasonal ingredients in dishes that combine salads with the meat or fish of the day, ensuring that patrons will enjoy a memorable meal or aperitif in this spectacular setting. “Gastronomy is first and foremost about striking the perfect balance of conviviality, ambiance and excellent food. All cooking is gastronomic. Dishes can be simple or refined, feature a local wine or the finest grand cru – the important thing is to create a harmonious experience”, Hubert Tarbouriech tells us.

5

Goult
et ses environs



TOUS LES JEUDIS

Every thursday

Les jeudis matin du 1er mai au 30 septembre.
Thursday morning from 1 May to 30 September.

Rue de la République
et avenue du Luberon.

MARCHÉ DE GOULT

GOULT
MARKET

MAJESTUEUSE BASTIDE

MAJESTIC STONE HOUSE

Majestueuse bastide en pierre de 392 m² et de 226 m² de dépendances, piscine 12x6 m et pool house dans un parc forestier de 4,3 hectares, au calme absolu, avec chênes truffiers, murets en pierres sèches, nature vierge, position dominante et une vue grandiose sur le Luberon.
Les volumes de vie sont superbes, salon ouvert sur la salle à manger de 73 m², vaste cuisine, bibliothèque, 6 suites indépendantes dont une de 63 m², complétée par une maison de gardien. Un ensemble exceptionnel par ses volumes et son emplacement. DPE D

A magnificent stone farmhouse with 392 m² of outbuildings, a 12 x 6-m swimming pool and pool house set in 4.3 hectares of forested grounds; an outstanding setting in total tranquillity, with downy oaks, dry-stone walls, unspoiled nature and spectacular views of the Luberon.
The spacious living areas are superb, with a 73-m² living area opening onto the dining room, a vast kitchen, a library, 6 separate en-suite bedrooms (one of 63 m²), plus a caretaker's cottage. Exceptional property in terms of location and living space. DPE D

GOULT
Surface hab. : 392 m²
Terrain : 4,3 Hectares
Prix : 2 500 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010831
www.provence-home.com

Domaine de la Verrière

Cent fois sur le métier, remettez votre ouvrage

Chemin de la Verrière
84220 GOULT
Tél. +33 (0)4 90 72 20 88
www.domainedelaverriere.fr

LA VOCATION, C'EST AVOIR POUR MÉTIER SA PASSION

THE CALLING: WHEN A JOB IS ALSO A PASSION

Tout au bout du chemin de la Verrière, en haut de la colline de la Gardie dans la commune de Goult, se niche ce domaine de 28 ha qui doit son nom au roi René de Provence, qui décida en 1470 d'y installer les verriers d'art venus d'Italie.
« J'avais 7 ans quand je suis arrivé ici en 1969. Mon père venait de racheter le domaine et depuis tout jeune j'avais la passion de l'agriculture. J'ai fait l'école d'œnologie à Orange puis je suis parti en Californie avant de revenir au domaine, que j'ai repris en 1987. »
Jacques fait partie de ces vignerons qui ont fait de leur métier leur passion, ou réciproquement.
« L'objectif était de commercialiser toute ma production en direct en produisant des cuvées de qualité. Au départ c'était une exploitation en polyculture. On faisait du raisin de table, du vin, des cerises. Aujourd'hui on s'est concentrés sur la production du vin, en collaboration avec l'œnologue, Baptiste Olivier, qui nous conseille pour la vinification et l'élevage des différents millésimes. »
La cave avec cuvier en pierres datant de 1900 a été doublée en 2000 par deux chais à barriques et à bouteilles pour maîtriser la conservation. Aujourd'hui le domaine produit 100 000 bouteilles par an avec une commercialisation équilibrée, « 30% de notre production est exportée en Europe et aux USA, 20% est réservée à la restauration locale et 50% de la commercialisation se fait au caveau ». C'est le domaine de Véronique son épouse qui gère l'accueil client, la logistique et la comptabilité.

Tucked away at the end of the Chemin de la Verrière atop the hill of La Gardie in Goult, this 28-hectare estate owes its name to King René of Anjou, who brought a group of Italian glass-blowers to the site in 1470.
"I was 7 when I first came here in 1969. My father had just bought the estate and since I was quite young I'd been passionate about farming. I studied œnology in Orange, then left for California before finally returning to the estate and taking it over in 1987".
Jacques is one of those wine-makers who turned their career into their passion – or the other way around.
"The goal was for me to produce quality vintages to sell direct. At first, it was a mixed farming venture: we produced table grapes, wine, cherries. Today, we're focused on wine production, with the help of œnologist Baptiste Olivier, who advises us on the wine-making and ageing processes of the different vintages".
The facility, which features a stone fermenting room dating back to 1900, doubled in size in 2000 with the addition of a barrel cellar and a bottle cellar for superior preservation. Currently, the vineyard produces 100,000 bottles a year which are sold worldwide: "30% of our production is exported within Europe and to the U.S., 20% is reserved for local restaurants and 50% of sales happen in our tasting cellar". Véronique, Jacques's wife, handles the business side of things, from greeting customers to logistics and accounting.

UNE DÉMARCHE EN CULTURE RAISONNÉE

AN UNWAVERING COMMITMENT TO SENSIBLE FARMING

Convaincu que son rôle est d'accompagner la nature, Jacques s'est très tôt engagé dans une démarche de culture « raisonnable » en utilisant exclusivement des engrais organiques ou des composts de distillerie. Pas de désherbants chimiques, seule la méthode mécanique est d'usage sur ses terres.
Pour Jacques, chaque millésime est avant tout l'expression d'un terroir, par le jeu des saisons, des cépages et de l'assemblage, qui lui permet de proposer une large palette de cuvées qui vont du vin rouge de garde, issu des argiles calcaires, « Le Haut de la Jacotte » ou le « Saint-Michel » (AOP Ventoux) à la cuvée « Tendre Rosé », IGP Vaucluse désaltérant qui se déguste au bord de la piscine, sans oublier le blanc « Pampelune » riche et équilibré ou le « Viognier » frais et gourmand.

Motivated by the belief that it is his responsibility to help nature, Jacques committed long ago to a "sensible" approach to farming that calls for the use of organic fertilisers or distillery composts. That means no chemical weedkillers: only mechanical weed control on these lands.
For Jacques, each vintage is a unique expression of the land, a reflection of the changing seasons and of the particular blend of grapes that went into it. These multiple variants make for an extensive range of vintages, from the classic red wine de garde, a product of soil rich in clay and limestone, the "Haut de la Jacotte" and the "Saint-Michel" (AOP Ventoux) to the refreshing "Tendre Rosé" (IGP Vaucluse), a perfect poolside wine, and the white wines: the rich and balanced "Pampelune" and the crisp and sumptuous "Viognier".

UN LIEU D'EXCEPTION

AN EXCEPTIONAL SPACE

Proche de Gordes, face au massif des cèdres, dans un lieu magique et sauvage, un havre de paix sur 1,9 hectares, réservé aux amoureux de la nature avec une vue grandiose sur le Luberon.
L'oliveraie se fond dans le champ de lavande, le jardin vous étonnera avec ses plantes culinaires et médicinales, son orangeraie, la serre et sa collection d'orchidées.
La propriété se compose de deux mas et leurs dépendances d'environ 785 m² de bâtis aux espaces de vie somptueux. Atelier de peinture, pigeonnier, dojo, volière, piscine à débordement, pool house, jacuzzi, salle de sport et sauna complètent ce lieu d'exception. DPE B

This 1.9-hectares haven of tranquillity near Gordes, and facing the Massif des Cèdres forest, in a magical unspoiled setting, is sure to delight nature lovers with its spectacular views of the Luberon.
An olive grove nestles among the lavender and an amazing garden comprises culinary and medicinal herbs, an orange grove, a greenhouse and an orchid collection. The 785-m² property comprises two farmhouses with outbuildings providing luxurious living spaces. A painting workshop, dovecote, dojo, aviary, infinity pool, pool house, jacuzzi, exercise room and sauna round out this exceptional space. DPE B

LES BEAUMETTES
Surface hab. : 655 m²
Terrain : 1,9 Hectares
Prix : 2 950 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010594
www.provence-home.com

ROUSSILLON
Surface hab. : 200 m²
Terrain : 1,7 Hectare
Prix : 1 200 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010603
www.provence-home.com

MAS DE CHARME

CHARMING PROVENÇAL FARMHOUSE

Le terrain de 17 000 m² comprend un beau jardin paysager avec sa fontaine en pierres, une cour ombragée d'un majestueux tilleul et un espace piscine.
Une grande terrasse couverte à l'étage est propice aux moments de partage entre amis.
Beaucoup de charme et de caractère avec les vieilles pierres et poutres apparentes, son salon salle à manger ouvrant sur la terrasse et ses 5 chambres réparties sur deux niveaux.
Au calme absolu, ce mas restauré de 200 m² avec une vue panoramique offre tout ce que l'on attend de sa maison en Provence. DPE NS

17,000 m² of grounds include an attractive landscaped garden with stone fountain, a courtyard shaded by a magnificent lime tree, and a swimming pool area.
Upstairs, a large covered terrace is an ideal spot to enjoy time with friends.
A charming, character-filled home with traditional stonework and exposed beams, living/dining area opening onto the terrace, and 5 bedrooms spread across two storeys.
In a beautifully peaceful location, this renovated 200-m² Provençal farmhouse with panoramic views provides all that you could want from a house in Provence. DPE NS

SUPERBE ENVIRONNEMENT

STUNNING LOCATION

Le jardin, planté de chênes verts, s'étend sur 7 180 m² de garrigue aux multiples essences, avec ses murets en pierres, ses espaces de détente, sa piscine et son échiquier géant...
Cette superbe demeure de 300 m² est spacieuse et confortable. Pièces voûtées, hauts plafonds provençaux, tomettes, cheminée en pierre, cuivre et pierres au sol caractérisent la noblesse des matériaux.
Le salon lumineux avec son plafond cathédrale est ouvert sur les terrasses ombragées, 7 grandes chambres dont 5 en suite complètent ce bien d'exception. DPE C

The garden, planted with evergreen oaks, extends into 7,180 m² of Provençal brushland filled with native species, and features stone walls, relaxation areas, swimming pool, giant chessboard, etc.
This gorgeous 300-m² building is spacious and comfortable. Vaulted rooms, high Provençal ceilings, traditional floor tiles, stone fireplace, copper accents and flagstones all showcase the high-quality authentic construction materials.
A sunny living room with a cathedral ceiling opens onto the home's shaded terraces. 7 large bedrooms, 5 of which are en-suite, complete this exceptional property. DPE C

BONNIEUX

Surface hab. : 300 m²
Terrain : 7 180 m²
Prix : 1 910 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010650
www.provence-home.com

DESIGN ET VUE PANORAMIQUE
DESIGN AND PANORAMIC VIEWS

Magnifique propriété design et contemporaine de 217 m² avec vue panoramique sur le Luberon et les Alpilles plongée au cœur de la nature provençale dans un charmant jardin clos de 3 100 m².
La terrasse couverte vous invite dans ce séjour magnifique, épuré et lumineux, avec sa cuisine Bulthaup et son espace home-cinéma. Trois suites spacieuses aux matériaux clairs, offre une transparence qui éclaire l'espace tout en garantissant une certaine intimité, chacune avec terrasse privative, deux d'entre elles donnent directement sur la piscine.
DPE C

A magnificent 217-m² stylish and contemporary property, with panoramic views of the Luberon and Alpilles mountains, set in the heart of Provençal nature, in 3,100 m² of lovely enclosed garden.
The covered terrace leads into a magnificent, minimalist and bright living area with modern Bulthaup kitchen and home cinema. Utilising light materials, a sense of transparency is created in the three spacious en-suite bedrooms, providing airy spaces whilst guaranteeing a measure of privacy; each bedroom has a private terrace, two of which lead directly to the swimming pool. DPE C

LES BEAUMETTES
Surface hab. : 217 m²
Terrain : 3 100 m²
Prix : 1 395 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010676
www.provence-home.com

MAISON DE VILLAGE
VILLAGE HOUSE

Dans un charmant hameau dans la coline, entouré de vignes, maison à vendre début XX^{e} de 130 m^2 habitables avec terrasse et joli jardin de 485 m^2.
Orientée sud, des installations récentes ont amélioré le confort intérieur d'une maison au charme des bâtisses anciennes. Un grand salon, un séjour avec cheminée et 2 chambres, ajouté au cadre verdoyant et bucolique des vignes environnantes offrant une vue dégagée, en font un bien idéal pour un pied-à-terre charmant. DPE D

Early 20th-century 130-m^2 house for sale in the charming village of Goult, set in a pretty 485-m^2 garden with terrace and surrounded by vineyards.
South-facing, recent renovations have upgraded the comfort factor of this charmingly authentic property. A large living room, a lounge with fireplace and two bedrooms, in a green rustic setting within vineyards with unobstructed views, make this an ideal home base. DPE D

GOULT
Surface hab. : 125 m^2
Terrain : 485 m^2
Prix : 370 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010186
www.provence-home.com

PROPRIÉTÉ CACHÉE
HIDEAWAY

ROUSSILLON
Surface hab. : 264 m²
Terrain : 2,7 Hectares
Prix : 2 080 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010735
www.provence-home.com

Cette ancienne bergerie du XIXe en pierre dispose d'un parc entièrement clôturé de 2,7 hectares en partie arboré, avec plusieurs terrasses, une piscine, un grand pool house et une vue dégagée sur le Luberon et les monts de Vaucluse.
En pleine campagne, un superbe platane centenaire à l'entrée, la maison restaurée avec des matériaux de qualité propose 264 m² d'espaces de vie, salon salle à manger avec cheminée, 4 grandes suites dont une avec bureau. DPE C

A 19th-century stone-built former sheep farm, set in 2.7 hectares; the grounds are entirely enclosed and partly tree-lined, with numerous terraces, a swimming pool, a large pool house and unobstructed views of the Luberon and the Vaucluse mountains.
In the heart of the countryside with a superb ancient plane tree at the entrance, this 264-m² house, restored using quality materials, comprises a living/dining area with fireplace and four large en-suite bedrooms, one with an office, spread over two storeys. DPE C

PROPRIÉTÉ CONTEMPORAINE

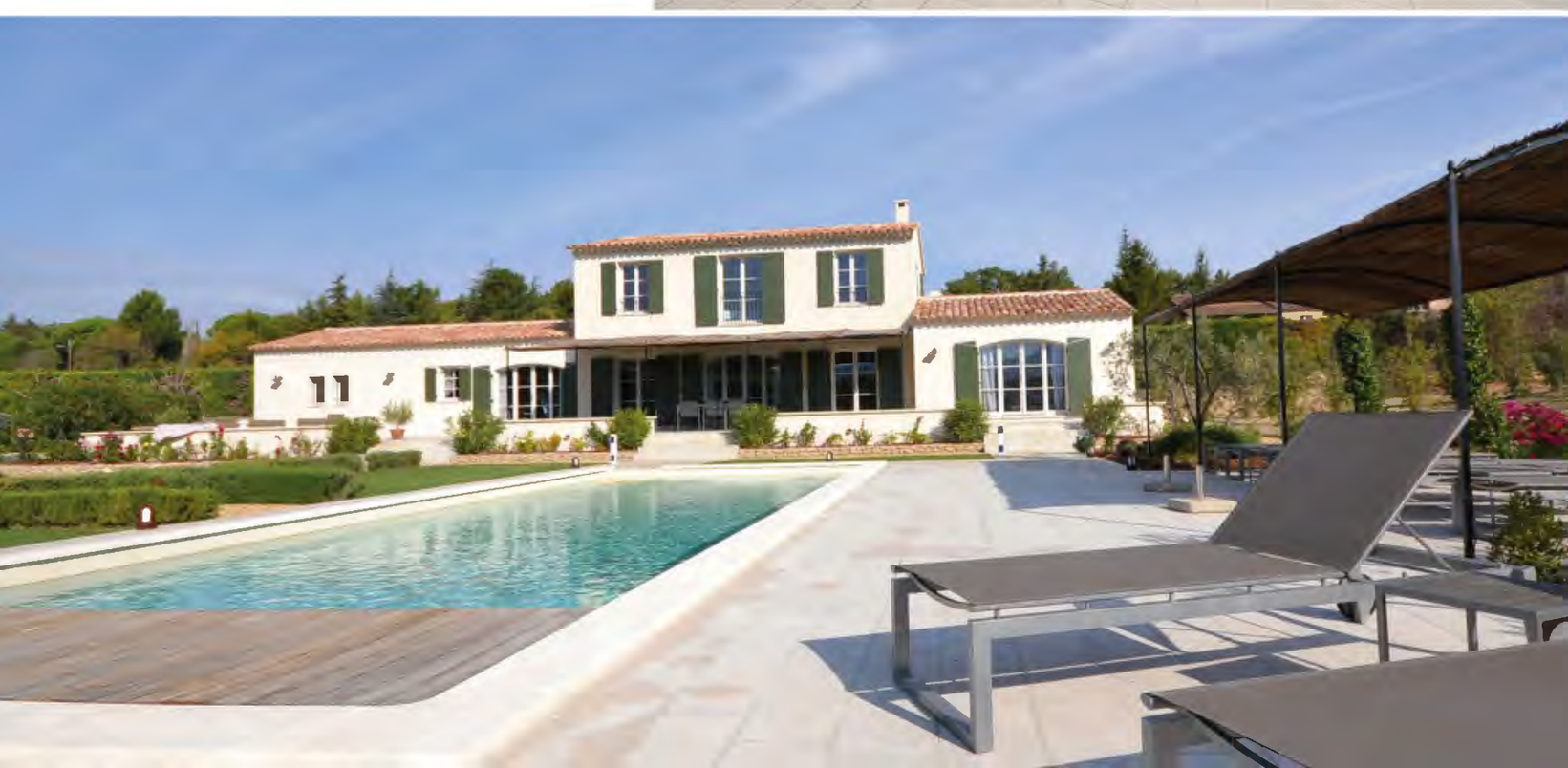
CONTEMPORARY PROPERTY

GOULT

Surface hab. : 220 m²
Terrain : 4 400 m²
Prix : 1 600 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010724
www.provence-home.com

Très belle bastide contemporaine de 220 m² avec une vue exceptionnelle sur le Luberon, aux prestations haut de gamme, sur un jardin paysager de 4 400 m² avec piscine.
Vous serez séduit par la pièce de vie majestueuse de 98 m², composée d'un séjour ouvert sur la cuisine suivi d'une suite parentale.
L'étage distribue 3 suites avec chacune une vue époustouflante sur le Luberon.
La qualité architecturale, les matériaux haut de gamme, la décoration et les prestations font de cette propriété contemporaine un véritable coup de cœur. DPE B

A lovely contemporary 220-m² property with exceptional views of the Luberon, luxury features and 4,400 m² of landscaped gardens with swimming pool.
You will love the magnificent 98-m² living area, composed of a living/kitchen area that leads to a master bedroom.
The first floor comprises three suites, each with breath-taking views of the Luberon.
The quality of the architecture, high-value materials, decoration and features mean this contemporary property is a real revelation ! DPE B



La Fleur de Sel

Une cuisine au féminin... tout en délicatesse

Le village
84220 Beaumettes
Tel. + 33 (0)4 90 72 23 05
www.google.com/site/beaumetteslafleurdesel

L'HISTOIRE THE STORY

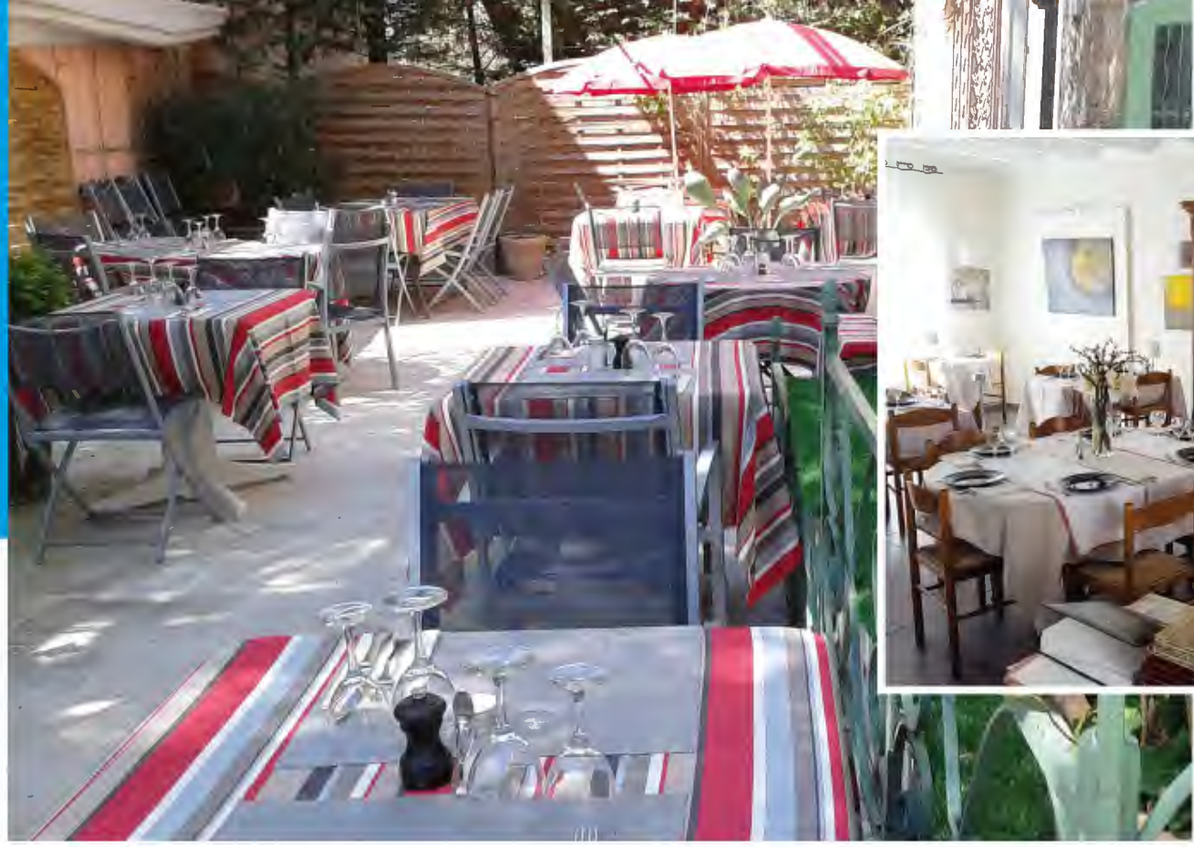
Après quinze ans passés à Cliousclat, petit village dans la Drôme provençale, Nathalie et Frédéric, qui se sont connus à l'école hôtelière d'Avignon, ont décidé de reprendre ce restaurant un peu abandonné au cœur de ce village vaudois, en bordure de la fameuse ex nationale 100.
« On a été séduit par ce village atypique, datant de l'époque gallo-romaine avec ses maisons troglodytes, sa villa romaine à Font-de-Loup, sa terrasse, calme et ombragée juste en face de la mairie. »
« On a la même façon de travailler, on se complète par nos différences, un peu comme l'eau et le feu... et ça tombe bien le feu est en cuisine! » dit Nathalie en riant. Pour la salle c'est Frédéric, attentif et disponible pour chacun.

After 15 years in Cliousclat, a small village at the northwestern edge of Provence, Nathalie and Frédéric decided to take over a languishing restaurant in the heart of a Vaudois village along the former Route Nationale 100.
The couple, who met at hotel management school in Avignon, were enchanted by this unusual village, still bearing traces of its Gallo-Roman heritage, with troglodyte homes built into the hillsides, the vestiges of a Roman villa in Font-de-Loup and a peaceful, shaded terrace just opposite the town hall.
"We both have the same approach: we complement one another through our differences, kind of like fire and water – which is perfect, because you need fire to cook!" Nathalie says with a laugh. Frédéric is in charge of the dining room, attentive and accommodating to each patron.

Vivre le Luberon en trois mots

« C'est le pays de la lumière, des contrastes, de la magie des couleurs, des senteurs et des lieux, c'est tout cela qu'il faut retrouver dans l'assiette! »

« This is the land of sunlight, of contrasts, of the magic of colours, scents and surroundings – all of that should be found on your plate! »

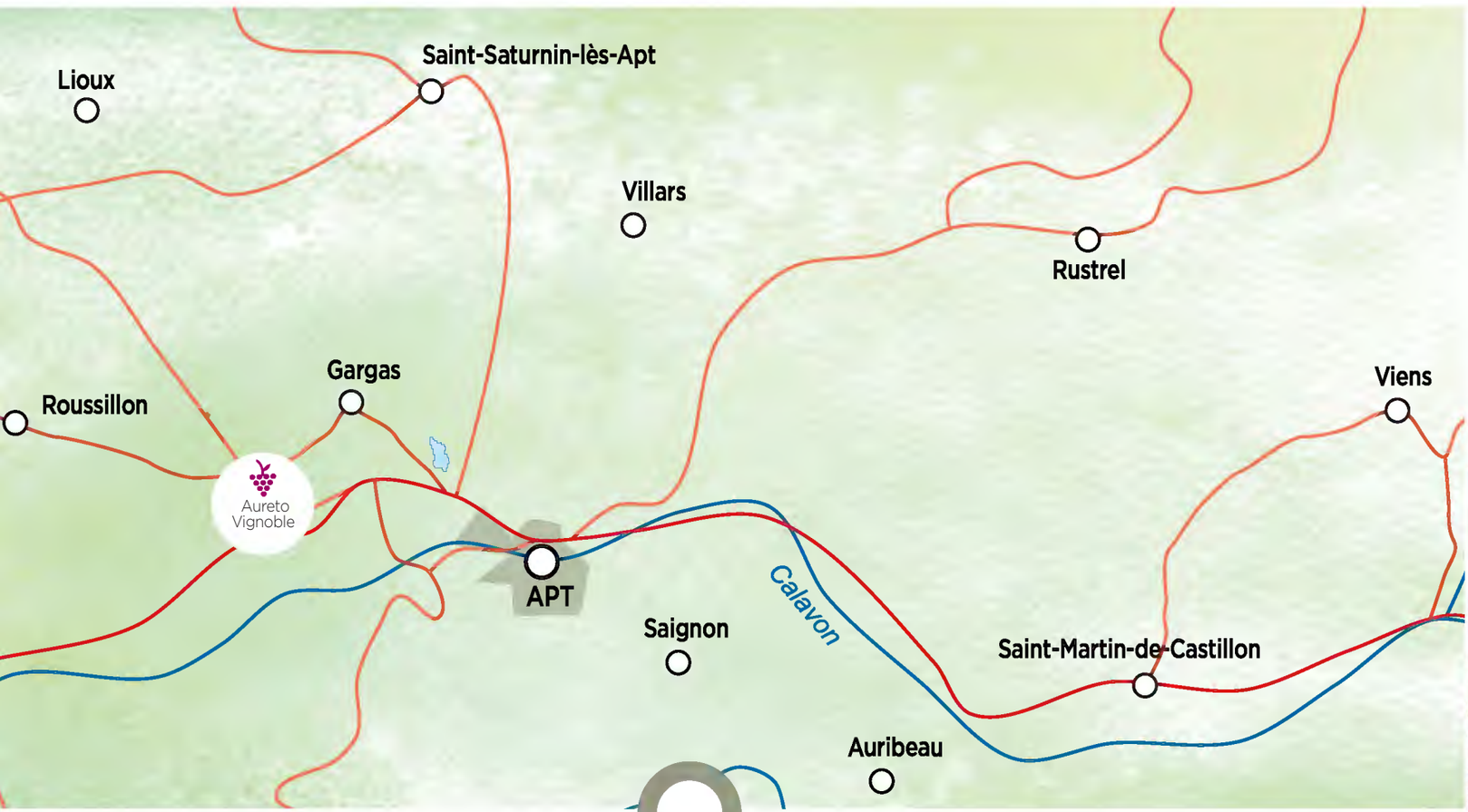


LA SIGNATURE GASTRONOMIQUE
THE GASTRONOMIC SIGNATURE

Ce qui caractérise cette cuisine… c'est aussi beau à voir que bon à déguster! La fleur, c'est l'ADN, le côté féminin de cette cuisine, tant dans la délicatesse des goûts, des associations des produits et des couleurs que dans la décoration des assiettes.
« Cela reste une cuisine traditionnelle, mais réinventée, épurée pour faire ressortir les saveurs et les identités distinctes de chaque produit. Les poissons en mi-cuit, la viande ou les légumes confits… » Ici, c'est le royaume des légumes oubliés et de la cuisson lente!
Pour les vins, c'est plutôt Frédéric qui saura vous conseiller et vous faire découvrir des crus régionaux ou étonnants comme ce domaine de Rimauresq, côte de Provence cru classé. Le tout à des prix très abordables.
Le succès est au rendez-vous, il suffit de voir les appréciations flatteuses sur tous les guides, du Petit futé à Trip Advisor en passant par le Gault & Millau.

Here, the food is as lovely to look at as it is delicious to taste! Flowers, part of the restaurant's feminine side, are an integral part of the dining experience – highlighting delicate flavours, associating ingredients and colours and adding a decorative touch to every plate.
"It's still traditional cuisine, but reinvented, refined to bring out the distinct flavours and identities of each ingredient. Fish prepared en mi-cuit, meat or a confit of vegetables…" This is the kingdom of 'forgotten' vegetables and slow cooking!
Let Frédéric advise you on the local wines and he'll introduce you to a superb cru, such as the Domaine de Rimauresq, a Côtes de Provence cru classé. And all this at an affordable price!
It's little wonder that the restaurant has enjoyed much success – just read the glowing reviews in every guide, from Le Petit Futé to TripAdvisor and Gault&Millau.

Pays d'Apt



TOUS LES SAMEDIS

Every saturday

Les samedis entre 8h et 13h.
Saturday from 8:00 to 13:00.

Entre la Place de la Bouquerie et
le Cours Lauze de Perret
et passe par l'hôtel de ville
et les rues piétonnes.

MARCHÉ D'APT

APT MARKET

MAS XVII^e FACE AU LUBERON

18TH CENTURY FARMHOUSE FACING THE LUBERON

On accède par une allée majestueuse bordée de cyprès à ce magnifique mas du XVII^e de 250 m², posé à flanc de colline entourée de 2,7 hectares de terrain, avec un espace piscine dans un écrin de verdure et une vue à couper le souffle.
La bâtisse principale offre un total de 10 pièces de vie, comprenant salon, salle à manger et 8 chambres dont une suite parentale. La bâtisse secondaire de 150 m² dispose d'un grand salon, d'un bureau et de 3 belles suites. Un lieu majestueux et authentique, idéal pour une activité saisonnière. DPE E

APT
Surface hab. : 400 m²
Terrain : 2,7 Hectares
Prix : 2 000 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010470
www.provence-home.com

A majestic cypress-lined driveway leads to this magnificent 250-m² 17th-century farmhouse, built on the side of a hill and set in 2.7 hectares, with swimming pool surrounded by greenery and breath-taking views.
The main building comprises 10 rooms: living area, dining room and 8 bedrooms, one of which is a master suite. The 150-m² secondary building comprises a large living area, an office and 3 attractive en-suite bedrooms. A superb and authentic property, ideal for a tourism business. DPE E

Vignoble Aureto

La rose des vents provençale

Vignoble AURETO
DOMAINE de la COQUILLADE
Caveau : D900 Chemin des
Lièvres - 84220 Goult
Tél. +33 (0)4 90 74 54 67
www.aureto.fr

UNE QUÊTE DE L'EXCEPTION

A QUEST FOR EXCELLENCE

Domaine viticole d'origine de La Coquillade, le vignoble Aureto déploie ses 36 hectares sur un des plus beaux terroirs du Vaucluse entre Gargas, Gordes, Oppède et Bonnieux. Dès la création du domaine en 2007, sous l'impulsion d'Andréas Rhis, de Carmen et Werner Wunderli, les cuvées Aureto se sont très rapidement distinguées parmi les belles réussites de la région.
A l'image de l'hôtel, il y a d'abord la volonté de créer un domaine d'exception, illustré par les investissements dans une cave de vinification ultra moderne, d'un caveau de dégustation spacieux, accueillant et le recrutement d'une équipe d'experts amenée par Nicole Mezzo Guillot et Aurélie Julien, œnologue passionnée.

Aureto, the original vineyard of La Coquillade, boasts 36 hectares of land encompassing one of the most beautiful terroirs of the Vaucluse, close to Gargas, Gordes, Oppède and Bonnieux. No sooner had Andréas Rhis and Carmen and Werner Wunderli created the estate in 2007 than the Aureto vintages started getting recognition as some of the most successful wines of the region.
The estate, like the hotel, is driven by a quest for excellence, as is evidenced by the addition of a spacious and inviting tasting cellar to its ultramodern winery and by its team of experts helmed by passionate œnologist Aurélie Julien.

UNE SIGNATURE MARIANT CRÉATIVITÉ ET EXCELLENCE

WHERE CREATIVITY MEETS EXCELLENCE

Pour Aurélie, c'est le travail initial de la vigne et du sol qui conditionnent à 80% la qualité d'une cuvée. « Après vient le travail de vinification qui va nécessiter le plus grand soin. La cave est équipée de cuves Ganimède utilisant la gravité et permettant des remontages sans utilisation de pompe. Par ce procédé, les vins gagnent en souplesse et la maîtrise de l'extraction est beaucoup plus facile. » nous explique Benoit Vincent, responsable des ventes au caveau.
L'ensemble des millésimes est décliné sous les noms évocateurs de vents provençaux, « Autan » ou encore « Maestrale », AOC Ventoux, médaille d'or pour le rouge 2014 au concours Général Agricole de Paris ; « Alouette », vins légers et fruités ; « Tramontane », vins structurés et puissants, sans oublier « Tempesta », élevé 18 mois en fût de chêne, palme d'or du concours des Vinalies Nationales pour le millésime 2013. Une très belle consécration pour Aurélie et l'équipe de Nicole Mezzo Guillot !

For Aurélie, it is the initial work on the plant and the soil that plays a critical role (80%) in determining the quality of the batch. "Then comes the wine-making process, which is an extremely delicate operation. The cellar is equipped with Ganimède tanks that rely on gravity to pump over the wine without even using a pump. This process yields a more supple wine and gives you much greater control during extraction", explains Benoit Vincent, sales manager of the tasting cellar.
Each vintage bears a name that playfully evokes the winds of Provence, like "Autan" and "Maestral", AOC Ventoux gold medalist in the 2016 Général Agricole de Paris competition; or "L'Alouette", a light and fruity wine; "Tramontane", a structured, full-bodied wine; and "Tempesta", which is aged for 18 months in oak barrels and which won the Palme d'Or for the 2013 vintage by the Vinalies Nationales competition: a well-deserved honour for Aurélie and the whole Nicole Mezzo Guiillot team!

L'ŒNOTOURISME WINE TOURISM

Coté œnotourisme les animations ne manquent pas ! Sentier vigneron en trois parcours pour les marcheurs, ateliers dégustation et visite guidée du chai, l'incontournable Wine Break, ardoises gourmandes du mardi au samedi. Côté évènements festifs le programme 2018 est chargé avec notamment les soirées Fleur de vignes au printemps, Vendanges à l'automne, deux soirées Picnic Ciné en collaboration avec la Strada et l'incontournable bal du rosé du 17 aout qui a réuni plus de 400 personnes l'été 2017.

As for wine tourism, the site offers no shortage of activities: three different vineyard walking trails, tasting workshops, guided tours of the winery, the not-to-be-missed "Wine Break": gourmet slate platters served Tuesday through Saturday. And as far as festive events are concerned, the 2018 schedule is filled with Fleur de Vignes soirées, Harvest events in the fall, two Picnic Ciné open-air movie nights offered in collaboration with La Strada, and the famed Bal du Rosé on 17th August (2017 edition drew 400 attendees).

GARGAS

Surface hab. : 415 m²
Terrain : 8 000 m²
Prix : 1 800 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010875
www.provence-home.com

PERCHÉE ET PROTÉGÉE
HILLSIDE HIDEAWAY

Beaucoup de charme pour cette vaste maison lumineuse de 415 m² disposée sur un terrain clos de 8 000 m², une grande terrasse avec fontaine surplombant la piscine avec pool house une vue panoramique et dominante sur le Luberon et les monts de Vaucluse.
La propriété dévoile de beaux espaces de vie disposés sur 3 niveaux, living-cheminée, salle à manger, bureau, 5 chambres dont 3 suites. Un atelier de peintre, deux grands studios indépendants, une salle de gym complètent un lieu de repos et de partage remarquable. DPE B

A charming, spacious 415-m² light-filled house set in 8,000 m² of enclosed grounds, comprising a large terrace with fountain overlooking the swimming pool and pool house, and with outstanding panoramic views of the Luberon and the Vaucluse mountains.
The 3-storey property reveals attractive living areas: a lounge with fireplace, a dining room, an office and 5 bedrooms (3 en-suite). A painter's studio, two large separate studio apartments and a gym complete this ideal home for relaxation and entertaining. DPE B

BASTIDE MODERNE
CONTEMPORARY COUNTRY HOUSE

Au bout d'une petite route à flanc de Luberon, au calme, en position dominante avec une très belle vue panoramique sur le beau village perché de Saignon, cette bastide moderne de 145 m² dispose d'un terrain de 1,3 hectare avec restanques boisées et piscine. Des espaces de vie confortables et lumineux, séjour cheminée, 3 chambres, terrasse et jardin d'hiver pour les moments de repos ou de partage, grenier aménageable complètent ce mas qui offre tout ce que l'on attend de sa maison en Provence. DPE E

Situated at the end of a small side-road in the Luberon, in an outstanding and tranquil location with lovely panoramic views of the hillside village of Saignon, this 145-m² modern house is set in 1.3 hectare with tree-lined terraces and swimming pool.
Comfortable and light-filled rooms include a living area with fireplace, 3 bedrooms, a terrace and a winter garden, providing ideal areas for relaxation or time with friends and family. A loft with potential for conversion completes this perfect Provence Home. DPE E

SAIGNON

Surface hab. : 145 m²
Terrain : 1.3 Hectare
Prix : 636 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010721
www.provence-home.com

CHARMANT MAS EN PIERRE

CHARMING PROVENÇAL STONE FARMHOUSE

Installé sur un terrain de 5 240 m², avec prairie, oliviers et espaces boisés, au calme et en pleine nature, ce mazet fin XIXe de 70 m² avec sa belle façade en pierre, offre charme, lumière et authenticité.
En complément des espaces de vie actuels, séjour et deux chambres à l'étage, les possibilités d'agrandissement ou d'aménagement du grenier en font un ensemble très attractif pour s'installer en Provence.
DPE D

A 70-m² late 19th-century cottage, set in tranquil 5,240-m² grounds comprising meadows, olive trees and woodland. The lovely stone façade exudes charm, light and authenticity.
In addition to the current living area and two upstairs bedrooms, there is potential for an extension or loft conversion, making this a very attractive Provençal base. DPE D

VILLARS

Surface hab. : 72 m²
Terrain : 5 246 m²
Prix : 350 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010789
www.provence-home.com

AUTHENTICITÉ
ET TRANQUILITÉ
AUTHENTICITY AND TRANQUILLITY

On perçoit tout de suite le charme de ces bâtisses anciennes avec hauteur sous plafond et plâtre à l'ancienne de cette grande maison du XIX^{e} de 300 m^2, orientée plein sud, au calme absolu, avec jardin fleuri de 700 m^2, terrasse ombragée et atelier d'artiste.
Deux parties indépendantes communicantes, chacune composée d'un salon et de 2 chambres, une grande bibliothèque et une 5e chambre indépendante complètent un ensemble ravissant et authentique, idéal pour accueillir famille et amis.
DPE D

High ceilings and traditional plasterwork make this large 300-m^2 19th-century farmhouse an immediately attractive proposition. South-facing in absolute tranquillity, set in a 700-m^2 flower-filled garden with shaded terrace and artist's studio.
Two separate but adjoining parts of the house each comprise a living area and 2 bedrooms. This superbly authentic property is completed by a large library and a separate 5th bedroom, ideal for entertaining family and friends. DPE D

SAINT-SATURNIN LÈS-APT
Surface hab. : 300 m^2
Terrain : 724 m^2
Prix : 596 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010805
www.provence-home.com

AU MILIEU DES VIGNES

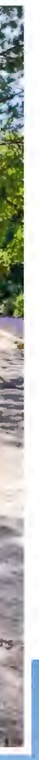
AMIDST VINEYARDS

GARGAS
Surface hab. : 345 m²
Terrain : 2 900 m²
Prix : 760 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010855
www.provence-home.com

En position dominante, entouré de vignes, ce mas de 345 m² habitables est composé d'une maison de maitre et de 3 gîtes. La propriété dispose de 2 piscines sur un terrain d'environ 3 000 m² arboré et paysager.
Beaucoup de charme et d'authenticité, avec les vielles pierres et les poutres apparentes pour cet ancien Mas vinicole du début XIX^e^. Vous aimerez la tranquillité des lieux et la proximité des villages environnants. Grande maison de famille ou possibilité de chambre d'hôte ou gite. DPE B

Surrounded by vineyards in a location boasting elevated panoramic views, this 345-m² farmhouse features an owner's home and 3 cottages. The property boasts around 3000 m² of lushly-landscaped grounds adorned with 2 swimming pools.
This early-19th-century vineyard farmhouse is bursting with all the charm and authenticity of exposed beams and old stones. You'll love the peaceful setting, located conveniently close to surrounding villages. Large family home with potential for use as a bed and breakfast or holiday rental. DPE B

ESSENCES PROVENÇALES
A REAL ESSENCE OF PROVENCE



GARGAS
Surface hab. : 338 m²
Terrain : 2,26 Hectares
Prix : 1 150 000 €
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010496
www.provence-home.com

Cette propriété reconstruite sur le site d'une chapelle du XIe-XIIe siècle est située sur plus de 2 hectares de terrain paysager, offrant une totale intimité, sans être isolée. La reconstitution a été faite à partir de matériaux de qualité. Cette maison offre une combinaison parfaite entre le confort moderne et le charme des bâtisses anciennes, dans un environnement recherché.
L'entrée de la propriété se fait par un portail majestueux en fer forgé qui s'ouvre sur une allée qui mène à la maison. Le terrain paysager de plus de 2 hectares est entièrement clos et planté d'oliviers, lavande, romarin, roses et d'essences provençales. La terrasse couverte est l'endroit idéal pour se détendre en famille ou entre amis, en profitant d'une vue panoramique à couper le souffle sur le charmant village de Roussillon. DPE C

A 7 bedroomed Mas with stunning panoramic views of Roussillon, in the heart of the Luberon. This impressive property, re-built on the site of a 11th/12th century Chapel, is set in over 2 hectares stretch of landscaped grounds, offering total privacy, without being isolated. Re-built using quality materials, this home offers a combination of modern comforts with traditional features and charm, in a truly special environment.
The property is entered via wrought iron automatic gates, with the sweeping tree-lined driveway leading down to the main house. The beautifully landscaped grounds of over 2 hectares stretch, are completely enclosed, with olive trees, lavender, rosemary, roses – a real essence of Provence. The covered terrace offers an ideal place to relax and entertain with family and friends, with a breathtaking panoramic view over to the charming village of Roussillon. DPE C

Coquillade Village

Le diamant vert du Luberon

Le perrotet
84400 Gargas
Tel. + 33 (0)4 90 74 71 71
www.coquillade.fr

L'HISTOIRE THE STORY

Carmen et Werner Wunderli sont des « voyageurs » venus de la région de Rapperswil, près du lac de Zurich, qui sont tombés amoureux du Luberon, de ses villages perchés… et qui ont décidé de s'y installer.
En 2006, un ami et investisseur achète le domaine de la Coquillade, modeste domaine viticole et leur confie la réalisation et l'exploitation de ce lieu magnifique. Il investit pour en faire avec le savoir-faire du couple Wunderli un des plus beaux domaines du Luberon. Ici, l'ambition est quadruple, Hôtellerie SPA, gastronomique, viticole… et sportive ! Dix ans plus tard, le résultat est à la hauteur de l'ambition… exceptionnel !
Perché sur une colline du lieu-dit Coquillade, une vue à 360° sur le Luberon et le Mont Ventoux, ici, l'exceptionnel est la norme. Le hameau dont la plus ancienne demeure remonte au XIII[e] siècle, est un mélange de tradition et de modernité où le design éclectique se marie avec l'écologie.

Two 'wanderers' from the Rapperswil region of Switzerland near Lake Zurich, Carmen and Werner Wunderli were so enamoured of the Luberon and its perched villages that they decided to settle here.
In 2006 an investor friend bought the Domaine de la Coquillade, a small vineyard, and entrusted them with the development and operation of this spectacular site. His goal was to create, with the help of the Wunderlis' savoir-faire, one of the most beautiful vineyards in the Luberon. Their ambitions went far beyond wine, to include: a resort featuring a spa, fine cuisine, winery… and even athletics! Just over ten years later, the result is truly extraordinary!
Perched on a hill in the Coquillade locality, the resort offers a 360° view of the Luberon and Mont Ventoux. Here, extraordinary is the norm. Featuring a home that dates back to the thirteenth century, this hamlet mixes tradition and modernity in a fusion of eclectic design and eco-responsible construction.

LA SIGNATURE GASTRONOMIQUE
THE GASTRONOMIC SIGNATURE

Ce n'est pas une mais trois signatures gastronomiques.
Le restaurant Gourmet, vaisseau amiral, délivre une cuisine élégante et savoureuse, luxe et raffinement sont au menu de ce lieu de fête. Langoustine en basse température à la pêche plate, loup de Méditerranée à la plancha, potager bio qui fournit l'essentiel des légumes de saison.
Le restaurant Ristorante a le parti pris italien, le très bon italien, cuisine au feu de bois, des pizzas aux grillades, des pâtes maison et un superbe buffet d'antipasti.
Le restaurant Bistrot et son « jardin dans les vignes », celui de la décontraction et du naturel, dans un cadre idyllique entouré de lavandes et de vignes.
Coquillade Village, c'est aussi le vignoble Aureto, 36 hectares de vignes qui, au fil des années et de travail, au cœur d'une cave de 1200 m² enfouie dans la colline, ont forgé une palette de vins inspirés, déclinée en Autan, Maestrale, Tramontane et le dernier, Tempesta, lauréat des palmes 2016 de Vinalies®.
Enfin, même les vélos, ici, sont exceptionnels, vous pourrez découvrir la campagne à vélo sur des cycles BMC et Stromer et pour les plus chevronnés, aller défier le col du Ventoux, que même les meilleurs grimpeurs du Tour de France craignent d'affronter.

Here, you'll find not one but three different culinary experiences.
The flagship restaurant, Le Gourmet, serves up dishes that are as elegant as they are flavourful. Luxury and refinement are on the menu at this sumptuous venue. Try the gently-cooked prawn with Saturn peach, the Mediterranean sea bass à la plancha or the organic vegetable soup brimming with the season's harvest.
Il Ristorante is Italian-inspired and what good inspiration it is! Menu items range from wood-fired items like pizza with grilled toppings to homemade pasta and an impressive antipasti buffet.
Le Bistrot and its 'vineyard garden' is the dining option for those who wish to unwind in an idyllic, natural setting surrounded by lavender and grapevines.
Coquillade Village also features the Aureto Vineyard, a 36-hectare stretch of grapevines years in the making, which keeps a 1,200 m² wine cellar stocked with an assortment of inspired wines bearing names like Autan, Maestrale, Tramontane and Tempesta (a winner at the 2016 Vinalies®).
Even the bicycles are extraordinary here. You can tour the countryside on a BMC and Stromer' bikes, for the more serious cyclist, take on the Mont Ventoux pass, a feat dreaded by even the best climbers of the Tour de France.

Vivre le Luberon en trois mots

« Offrir en partage notre passion pour cette région qui est l'âme et le cœur de la Provence ! »

« Sharing our passion for the region that is the heart and soul of Provence! »

PROVENCE HOME

Une équipe à votre écoute...

L'agence immobilière connectée où les nouvelles technologies sont au service de ses clients.

3 bonnes raisons de confier votre bien à Provence Home :

1. Une agence dynamique qui vous propose des solutions innovantes.
2. Une équipe de professionnels compétents qui défend vos intérêts.
3. Une démarche transparente plébiscitée par les acquéreurs.

DES SERVICES À L'ÉCOUTE DE L'INNOVATION

L'aménagement virtuel
pour sublimer et valoriser votre bien.

La visite virtuelle
Offrez aux acquéreurs potentiels la possibilité d'évoluer dans votre bien comme si ils y étaient.

La géolocalisation
9 français sur 10 visitent plus volontiers un bien géolocalisé.

Les plans 3D
pour mettre en valeur la disposition de vos biens.

L'estimation des travaux à réaliser
Des partenaires sélectionnés pour leur professionnalisme.

Opinion System

“ Rien de grand ne se fait sans passion... ”

Marcel Proust

PROVENCE HOME

L’AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON

521, rue des Poulivets - 84580 Oppède
www.provence-home.com
+33 (0)4 90 74 54 47

Dépôt légal juin 2018
ISBN: 979-10-236-0941-7

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective.
Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l’auteur ou de ses ayants droits, est illicite et constitue une contrefaçon, aux termes des articles L.335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Éditeur : Publishroom - Directeur de la publication : Jean Pierre Gerault
Crédit photos : ©Benoit Redard, ©Brice Toul, ©Pascal Martin, ©Provence Home
Conception graphique : Aurore Guerguerian - Publishroom / Audrey Brocard - Provence Home / Valérie Mersier - www.valerie-mersier.fr
Achevé d’imprimer par Imprimerie Rotimpres, 17181 Aiguaviva - Espagne

Cette année, à l'occasion de son deuxième numéro, *Vivre le Luberon* vous propose une balade au cœur de la nature, au rythme de ses domaines viticoles, des marchés paysans et des lieux de convivialités.

Esquisse de 7 portraits de vigneronnes et de vignerons, qui ont fait de leur passion leur métier ; à force de viticulture méticuleuse, de rigueur et de talent, ces alchimistes ont su révéler l'âme de leurs terroirs.

Laissez-vous surprendre par leurs histoires, parcours et personnalités, qui dévoilent chaque millésime et signature gastronomique.

À décor sans pareil, habitat remarquable, c'est un paradis d'art de vivre que PROVENCE HOME vous invite à parcourir.

Une occasion de rencontrer ces femmes et ces hommes qui ont fait le choix de vivre le Luberon et de le partager.

PROVENCE
HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON

9 791023 609417

publishroom

979-10-236-0941-7
20 €