









BIENVENUE AU DOMAINE TOUR CAMPANETS

Le Domaine est situé sur la commune du **Puy-Sainte-Réparade à 15 minutes d'Aix-en-Provence**, au cœur des terres Provençales entre le Luberon et la Mer Méditerranée **sur la Route des Vins de Provence**.

La magie « Tour Campanets »

Ce ravissant havre de paix s'étend au milieu d'une nature sauvage au pied des collines, des pinèdes et des chênaies parsemés de sources. Nichée au creux des bois de chênes et de pins, **Domaine Tour Campanets** offre **une parenthèse hors du temps** où la splendeur féérique du lieu saisit immédiatement, entre ombre et lumière, entre bois et vigne, entre fraîcheur et canicule, entre nature sauvage et paisible... le mystère demeure, l'envoûtement se perpétue.

Au travers de l'histoire...

Domaine Tour Campanets révèle des trésors et vestiges cachés qui témoignent de sa riche histoire... Une villa gallo-romaine à l'ouest du Domaine, une chapelle de la même époque à l'est, un mausolée de dignitaires Romains, une stèle gothique du XIIème, une Tour de guet médiévale, ainsi que deux sarcophages des IVème et XIIème siècles découverts au milieu d'un canevas de tessons de vaisselle et de céramique...

L'ancienne propriété appartenant à Jacques Blanc de Castillon Seigneur de Bois Vert au 17ème siècle, est baptisée « Domaine Tour Campanets » à la construction du chai de vinification en 1966. Édifice original, cette Tour à la belle charpente audacieuse fût construite suivant les proportions du nombre d'or.

Le Domaine est repris par la famille BAUDE en 2012. C'est Emmanuelle, la fille de Gérard Baude, qui prend la direction du vignoble et de sa production.

Passionnée de vin et de vigne, elle quitte son métier de notaire pour réaliser son rêve de devenir vigneronne. Séduite par le charme du domaine et convaincue de son potentiel immense, elle met toute son énergie pour réhabiliter le vignoble et courir le challenge de relancer la production de vin d'un domaine viticole jusqu'alors méconnu.

Pari ambitieux tenu! C'est avec passion, ténacité et rigueur qu'Emmanuelle produit aujourd'hui des vins d'une grande finesse, qui ont fait preuve de qualité, en agriculture biologique, et dans le plus grand respect de son terroir.









60
hectares
de bois

112 000 cols par an

1966
Construction de la
Tour de vinification

35
hectares
de vignes

AOP Côteaux d'Aix-en-Pce



2015
Label Bio

LE VIGNOBLE

Un terroir unique

Notre vignoble s'étend sur 30 hectares jusqu'à **250 m d'altitude sur un versant nord**, ce qui offre un climat méditerranéen tempéré, moins chaud que la plupart des vignobles en **AOP Côteaux d'Aix-en-Provence**.

La présence du soleil de Provence, de la forêt et des sources d'eau tout autour des parcelles de vignes, apporte des nuits fraîches et des journées bien lumineuses, alchimie climatique offrant de beaux fruits mûrs et une **fraîcheur agréable dans nos vins**!

La grande diversité des sols sur le vignoble apporte de la richesse et de la complexité aromatique à nos cuvées. La majorité des parcelles sont sur un sol argilo-calcaire avec diverses variantes : caillouteux, limoneux, argileux (argile blanche et rouge) et siliceux.

En Agriculture biologique

Le vignoble est conduit en Agriculture Biologique avec grand soin et respect de la nature. Nos priorités sont l'observation de la vigne et du raisin, la sauvegarde de la biodiversité et l'introduction de l'économie circulaire en utilisant le marc de raisin composté comme engrais.

« Pour ma part, l'agriculture biologique est une nécessité... Je me sens passeur dans cette profession, des hommes ont travaillé cette terre avant moi et d'autres la travailleront après moi. Le respect de ces éléments naturels est une évidence. Le progrès aujourd'hui, c'est le respect du sol. Notre préoccupation principale étant d'observer et d'adapter notre travail à la nature muni des plus hautes techniques actuelles, au service et avec le respect de la vigne et du sol ». E. BAUDE

Nos 9 cépages sont typiquement provençaux :

Syrah, Grenache noir, Carignan, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Ugni blanc, Vermentino, Counoise et Sauvignon blanc. Une grande attention est portée pour préserver un sol vivant, une vigne heureuse et la qualité du fruit, car le maître mot ici est : « le raisin d'abord ! ». Les principales matières actives utilisées pour prévenir la vigne des maladies sont le cuivre et le soufre. Nous enrichissons le sol en oligo-éléments et renforçons la vigne au travers de préparations et tisanes en biodynamie sur une sélection de parcelles.

Les Vendanges

La récolte des raisins se fait à maturité de début septembre pour les cépages précoces, à fin octobre pour les cépages les plus tardifs ou poussés à grande maturité.

Notre Domaine pratique les **vendanges manuelles** sur les plus anciennes parcelles destinées aux cuvées de garde, et mécaniques avec les nouvelles vendangeuses permettant de ramasser les baies en un temps rapide et à froid pour une meilleure qualité.

La Cave

La Tour de vinification

Concept innovant unique en France, notre cave de vinification est une Tour circulaire sur quatre niveaux couverte d'une magnifique charpente œuvrée par les Compagnons du devoir.

Symbole emblématique du lieu, cette tour offre une vinification par gravité afin de transporter les jus délicatement sans les abîmer : « ici on descend, on descend, de manière circulaire, tout en douceur... ».

L'élaboration de nos vins

Nous réalisons nos vins avec passion, délicatesse et grande observation, dans le respect des raisins, du sol et des valeurs que nous incarnons.

Vinifié de manière traditionnelle en cuves béton et inox, la fermentation est longue avec un contrôle des températures régulier pour maintenir de la fraîcheur et préserver les arômes intrinsèques du raisin. Les jus sont élevés sur lies fines pour obtenir une belle matière et de l'onctuosité dans les vins blancs et rosés.

Pour les rouges, une légère extraction est faite par remontage et délestage pour acquérir de la structure et des arômes tout en restant dans la finesse et le fruit.

Des **apports limités en sulfites et en intrants** privilégient le goût du raison d'abord!

Créateur de vin

Emmanuelle Baude et son équipe élaborent des vins fruités, vifs et soyeux avec observation quotidienne et rigueur technique. La fraîcheur, l'équilibre et l'élégance restent les lignes directrices pour le travail de chacune des cuvées.

« Nous sommes à la recherche de nouvelles créations de vins toujours plus originaux, complexes et surprenants, dans un soucis perpétuels de se dépasser, d'améliorer la qualité et d'apporter du plaisir au consommateur ».

Après quelques années d'expérimentation et de prise de risque, les vins gagnent en subtilité et en caractère, reflétant le terroir mais aussi la personnalité de la maîtresse des lieux!

Notre objectif est d'offrir des vins de plaisir et de partage pour voyager ensemble.



















ÉVÉNEMENT / LOCATION

Un gîte de charme

Domaine Tour Campanets, c'est aussi un **gîte insolite** à la location tout au long de l'année, dans un environnement naturel préservé.

La Bastide provençale située en plein cœur du Domaine offre un bel espace extérieur avec **terrasse**, **jardins et piscine** aux abords de la chapelle.

Pour se distraire : terrain de boules, sentiers de promenades dans les bois avec découverte de sculptures, dégustation de vins au chai... sont à votre disposition pour vous offrir un moment de détente inoubliable.

Le logement dispose de 3 espaces à louer individuellement ou dans son ensemble : la belle bastide, le charmant petit gîte et le romantique pigeonnier.

La capacité d'hébergement totale est de **15 couchages avec 7 chambres doubles** toutes équipées, avec salle d'eau, WC individuel et cuisine équipée pour se restaurer.

La Grande Bastide: 4 chambres doubles + 2 couchages enfants

Le Petit Gîte: 2 chambres double

Le Pigeonnier situé en face de la Bastide : 1 chambre double

Vos événements au Domaine Tour Campanets

Pour vos événements d'entreprise, familiaux ou amicaux, le Domaine propose des salles à la location pour la journée ou pour plusieurs jours au coeur des vignes.

Séminaire, mariage, anniversaire, réunion de travail ou entre amis, le domaine vous accueille dans des espaces adaptés pour recevoir du public jusqu'à 45 personnes. 4 ambiances différentes avec salles de réception (de 30 m² à 50 m²), salons et salles à manger avec cheminée, chambres doubles, salles d'eau, WC indépendants et cuisines équipées.

Visites guidées du Domaine, du chai et des sentiers de promenades ainsi que dégustations de vins commentées sur mesure sont proposées sur demande.











3243 Route de Rognes, D15 13610 Le Puy-Sainte-Réparade **04 42 61 86 91** contact@domaine-tour-campanets.com

Ouvert lundi, mardi, jeudi et vendredi de 8h30 à 16h30 Fermé le mercredi, samedi, dimanche et jours fériés.

www.domaine-tour-campanets.com