



I VINI DEI PAPI

Châteauneuf-du-Pape, Tavel, Lirac

Tour immersivo di tre giorni, visite e degustazioni in
cantine d'eccellenza, pernottamento e transfer privato
€ 1490/persona - Gruppi di massimo 8 persone

Per informazioni e prenotazioni contattaci



info@vintageprovence.com



+39 393 501 6761 +33 6 03 84 97 22



vintageprovence.com/it/i-vini-dei-papi

SCOPRI I GRANDI VINI DELLA PROVENZA CON NOI



IL TOUR

Un'esperienza immersiva di tre giorni nella zona vitivinicola del Rodano Meridionale, all'insegna dei suoi tre Cru: **Châteauneuf-du-Pape, Lirac e Tavel**. Visita e degustazione in cantine selezionate, accompagnatore madrelingua italiano, pernottamento in hotel di charme, transfer in van con autista e soste per apprezzare i principali luoghi di interesse turistico.

Tra città ricche di arte e storia, come **Avignone e Orange**, pittoreschi borghi come Châteauneuf-du-Pape e **Uzès**, il percorso si immerge nella storia di **vini rinomati da secoli**, degustati da re, papi, cavalieri e letterati.

Scoprirai un territorio unico, non solo per gli affascinanti panorami provenzali, ma anche per la particolarità dei suoi diversi terreni. Basti pensare ai tipici **galets roulés**, i ciottoli arrotondati, presenti fin dal Pleistocene a dare protezione e calore alla terra, ma anche **mineralità, profondità ed eleganza** ai vini che vi vengono prodotti.

Grazie alle caratteristiche uniche dei vari terroir, all'impegno, al lavoro e alla creatività di generazioni di vigneron e di enologi provetti, Châteauneuf-du-Pape, Lirac e Tavel sono, ieri come oggi, tra le maggiori **eccellenze del vino francese**.

COSA È INCLUSO

- Pernottamento di 4 notti con colazione in boutique hotel*
- Aperitivo di benvenuto
- Costo delle visite e degustazioni nelle cantine selezionate
- Transfer in van con autista
- Accompagnatore madrelingua italiano
- Itinerario attraverso i panorami più suggestivi con sosta e visita a Avignone, Orange, Châteauneuf-du-Pape e Uzès
- Cena di saluto

* Alloggio in camera doppia, supplemento di € 300 per camera singola; arrivo in hotel con mezzi propri (servizio transfer da aeroporto di Marsiglia disponibile su richiesta)

Cosa non è incluso

- Trasporto da luogo di provenienza fino a hotel e ritorno
- Pranzi e cene, ad eccezione della cena di saluto
- Trasporto serale, ad eccezione della cena di saluto
- Eventuale acquisto dei vini in cantina
- Spedizione dei vini eventualmente acquistati



PROGRAMMA INDICATIVO

Day 1 - Mercoledì

- 18.00 - Aperitivo di benvenuto in hotel e introduzione del tour

Day 2 - Giovedì

- 9.30 Pick-up in hotel e trasferimento ai luoghi di degustazione
- 10.30-12.30 Visite e degustazioni Châteauneuf-du-Pape, riva est del Rodano
- 12.30-15.30 Trasferimento ad Avignone, pranzo libero con possibilità di visita al Palazzo dei Papi
- 15.30-17.00 Visite e degustazioni Châteauneuf-du-Pape
- 18.00 Rientro in hotel

Day 3 - Venerdì

- 9.30 Pick-up in hotel e trasferimento a luoghi di degustazione
- 10.30-12.30 Visite e degustazioni Tavel e Lirac, riva ovest del Rodano
- 12.30-15.30 Trasferimento a Uzès, pranzo libero e visita al borgo
- 15.30-17.00 Visite e degustazioni Tavel e Lirac
- 18.00 Rientro in hotel

Day 4 - Sabato

- 9.30 Pick-up in hotel e trasferimento ai luoghi di degustazione
- 10.30-12.30 Visite e degustazioni Châteauneuf-du-Pape, passeggiata nei vitigni
- 12.30-15.30 Trasferimento a Orange, pranzo libero con possibilità di visita al Teatro Antico
- 15.30 Rientro in hotel
- 19.00 Trasferimento da hotel a ristorante
- 19.30-22.30 Cena di saluto

Day 5 - Domenica

- Rientro libero ai luoghi di provenienza

LE CANTINE

Proponiamo un'ampia selezione di cantine, scelte dalla nostra sommelier certificata. Tra queste, a seconda del periodo e della disponibilità, verranno definite le tappe del tour.

La nostra filosofia è quella di offrire una rosa di realtà vitivinicole capace di raccontare la Valle del Rodano meridionale in tutte le sue sfumature: dalle cantine storiche e rinomate, custodi di tradizioni secolari e protagoniste anche per la loro importante produzione, ai piccoli produttori indipendenti, autentica espressione del territorio, che sanno raccontare il vino con passione, dedizione e identità.

Le esperienze proposte riflettono questa varietà: dai percorsi più esclusivi, che includono visite a dimore storiche, degustazioni in ambienti suggestivi e passeggiate tra i vigneti, fino a momenti più raccolti ed essenziali, dedicati unicamente all'assaggio.

Qualunque sia la loro dimensione, le aziende che visiterete si distinguono non solo per l'altissima qualità dei vini, ma anche per l'impegno a mantenere viva la tradizione con uno sguardo rivolto al futuro, attraverso una costante attenzione alla tutela dell'ambiente.

Château de la Nerthe, Domaine de la Janasse, Bastide Saint Dominique, Château de Nalys, Domaine Lafond&Fils, Château de Manissy, Prieuré de Montézargues, Vignobles Alain Jaume, Mas de Boislauzon, Château Fortia, L'Oratoire des Papes, Le Clos du Caillou, Domaine de Panisse, Domaine de la Confidence, Domaine Maby, Vieux Télégraphe, Château Aqueira, Domaine de la Mordorée



Châteauneuf-du-Pape

Dominato dalle rovine dell'antico Castello Papale e immerso nella luce unica della Provenza, **Châteauneuf-du-Pape** è un piccolo villaggio affacciato sulle rive del Rodano, conosciuto in tutto il mondo per i suoi vini, presenti nelle carte dei più grandi ristoranti e degli alberghi più prestigiosi.

Qual è il segreto di questo territorio? Come nascono vini così complessi ed eleganti?

I **papi di Avignone** hanno avuto qualcosa a che fare con questo segreto?

Quando i papi si insediarono ad Avignone, sulla riva sinistra del Rodano, nel XIV secolo, i vini dei villaggi circostanti erano già molto apprezzati alla tavola di chi lavorava al castello. Ma fu sotto il pontificato di **Papa Giovanni XXII** che, a Châteauneuf-Calcernier, venne costruito un palazzo destinato a residenza estiva papale.

Questo evento portò al cambiamento del nome del paese in Châteauneuf-du-Pape e il vino prodotto lì ottenne il rango di "**Vino del Papa**", iniziando a essere conosciuto nelle corti di tutta Europa.

Il famoso **marchio in rilievo** sulle bottiglie, con lo stemma papale e le chiavi di San Pietro, fu introdotto soltanto nel 1937, a simboleggiare la qualità e l'autenticità della prima denominazione di origine controllata dei vini di Francia, istituita nel 1936.

Fu il Barone Le Roy di Château Fortia a definire le prime regole per produrre e commercializzare lo Châteauneuf-du-Pape, un **disciplinare** che sarebbe diventato un modello per tutti quelli successivi.

Un terroir molto speciale

Il segreto dello Châteauneuf-du-Pape sta nel terreno e nei suoi quattro punti cardine: **suolo, vitigni, clima e uomini**, con le loro tradizioni.

Questo è ciò che i francesi chiamano un Vin de Terroir, ovvero "vino del territorio".

La particolarità dello Châteauneuf-du-Pape risiede proprio nei diversi terroir in cui crescono i 13 vitigni consentiti dal disciplinare.

Il clima della Provenza è caratterizzato da sole e bel tempo per gran parte dell'anno, calore e influenza marina. Un paesaggio che, nell'immaginario collettivo, è immerso nel canto delle cicale e battuto dal vento di **Mistral**.



Si tratta di un tipico clima mediterraneo, che favorisce la formazione della garrigue, la macchia provenzale composta da arbusti bassi, pini ed erbe aromatiche.

Proprio il Mistral è uno dei segreti del successo dei vini provenzali: un vento secco, che soffia da nord e previene malattie e umidità, i grandi nemici della vite.

Un altro punto di forza del territorio è il **suolo**, composto da strati argillo-sabbiosi e dai celebri galets roulés: ciottoli di quarzite e argilla rossa sabbiosa, arrotondati dal tempo e risalenti al Pleistocene. Questi formano il “pavimento” delle vigne allevate ad alberello, accumulano il calore del sole durante il giorno e lo rilasciano durante la notte.

Una sinfonia di vitigni

Tutto questo, senza la creatività umana non basterebbe a realizzare un grande vino. Le numerose famiglie di vignaioli di Châteauneuf-du-Pape, ben radicate nel territorio e molto gelose delle proprie tradizioni, producono da secoli il vino seguendo la pratica dell’assemblaggio. Una modalità di lavoro complessa, poeticamente chiamata la symphonie des 13 cépages, la “sinfonia dei 13 vitigni”.

La crescita della vite avviene su terreni diversi, in parcelles separate, ognuna delle quali ospita un solo vitigno.

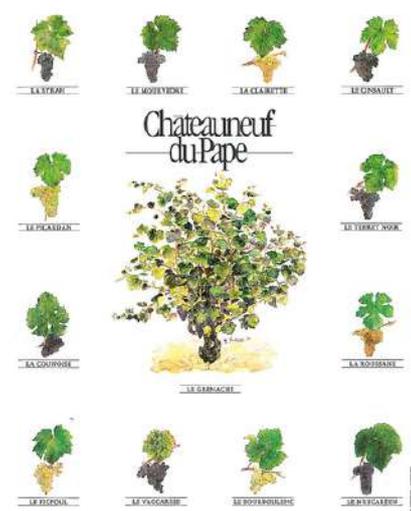
Le uve vengono vendemmiate e vinificate separatamente: alla fine saranno l’enologo di fiducia e i membri ristretti della famiglia produttrice a decidere l’alchimia del blend e le percentuali delle varie cuvées, che conferiranno **eleganza, forza ed equilibrio** al vino finale.

Ogni vino diventa così il frutto esclusivo e speciale di un’alchimia complessa e grandiosa, radicata in secoli di esperimenti e di esperienza.

Un’alchimia capace di conquistare i Papi di Avignone e di giungere fino a noi, dando vita a **vini unici al mondo** per qualità, storia e prestigio.

Saranno proprio questi vini i protagonisti del nostro Wine Tour.

La symphonie des 13 cépages



I magnifici 13

I vitigni previsti dal disciplinare comprendono sia uve a bacca rossa che a bacca bianca:

Bacca rossa: Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise, Muscardin, Vaccarèse, Terret Noir.
Bacca bianca: Picardan, Picpoul, Clairette, Bourboulenc, Roussanne.

La **Grenache** è quasi sempre la regina assoluta, con le fidate ancelle Mourvèdre e Syrah al suo fianco, e le altre uve, come una corte di nobili, ad arricchire con piccole e preziose sfumature.

Tavel, il primo rosé di Francia

Tra i vini rosé, fiore all'occhiello dell'area provenzale, quelli di Tavel sono sicuramente **tra i più celebri e premiati**, sia in ambito francese che internazionale.

Il Tavel è un vino a denominazione di origine controllata istituita nel 1936, poco dopo l'introduzione del sistema di regolamentazione, e detiene tra i suoi numerosi primati quello di essere **il primo rosé riconosciuto di Francia**.

Prodotti nei comuni di Tavel e Roquemaure, nel dipartimento del Gard, sulla riva destra del Rodano, i vini di Tavel sono esclusivamente rosé, ma presentano caratteristiche molto diverse dai tipici rosati provenzali.

Il Tavel è un vino di carattere: il suo colore **rosa lampone acceso** lo distingue dalla tonalità più delicata degli altri rosati della regione. La vinificazione in rosso, che gli conferisce una struttura **quasi tannica**, fa sì che si presenti sulle tavole con un piglio vigoroso e deciso, quasi a voler sfidare i blasonati vicini di Châteauneuf-du-Pape, con i quali condivide il marchio in rilievo, attestazione di qualità e di appartenenza al territorio.

Anche sul piano storico il Tavel ha saputo tener testa ai grandi vini papali: era il rosé preferito di re **Filippo il Bello**, del "Re Sole" **Luigi XIV** e dello scrittore **Honoré de Balzac**.

I vitigni ammessi dalla denominazione sono: Grenache Noir, Grenache Blanc, Cinsault Noir, Syrah, Clairette Blanche e Clairette Rosé, Piquepoul Blanc, Calitor Noir, Bourboulenc Blanc, Mourvèdre, Carignan Noir.



Lirac, la pepita nascosta

Per quanto riguarda il **Lirac**, la denominazione si estende sui migliori suoli dei quattro comuni del Gard, sempre sulla riva destra del Rodano, e si declina nei tre colori: Bianco, Rosé e Rosso.

La differenza tra il Lirac Rosso e il suo ben più famoso vicino – che l'osserva dall'altra riva – sta nel riconoscimento più recente della denominazione, **avvenuto nel 1947**, e nelle diverse condizioni di acqua, vento e temperatura, anche se il suolo tra la riva destra e la riva sinistra del Rodano resta molto simile.

La quantità d'acqua dipende dalle precipitazioni e dall'umidità portata dal Rodano; la temperatura dall'esposizione delle vigne e dal calore del suolo. Infine, il vento incide sulla traspirazione della pianta: più le vigne sono esposte al Mistral, vento forte e secco, maggiore sarà la **concentrazione di mineralità** nel terreno.

Pur non avendo la notorietà e il prestigio dello Châteauneuf-du-Pape, i Lirac sono vini **freschi, piacevoli e di grande bevibilità**: corposi ma non pesanti, fini e con una personalità ben definita. Se lo Châteauneuf-du-Pape è il Re indiscusso del Rodano meridionale, e il Tavel la Regina dei Rosé, la denominazione Lirac appare come una **pepita nascosta**, una sorpresa inaspettata: il brutto anatroccolo che ha tutte le carte in regola per diventare uno splendido cigno.

I vitigni ammessi dalla denominazione sono:

Rossi: Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Mourvèdre

Bianchi: Grenache Blanc, Clairette, Roussanne



CHI SIAMO

Katia

Fiorentina, sommelier certificata AIS, da anni coltiva un legame profondo con la Provenza, dove torna regolarmente per visitare cantine, incontrare produttori e approfondire la conoscenza dei vini del territorio. È lei a progettare i tour, selezionando con cura le aziende e le etichette da includere, per offrire un percorso di degustazione di altissima qualità. La sua competenza e la sua passione sono il cuore enologico dell'esperienza.



Federico

Vive stabilmente in Provenza ed è titolare di Vintage Provence. Grazie alla sua lunga esperienza nel mondo del turismo, si occupa dell'organizzazione completa dei tour: trasporti, pernottamenti, assistenza linguistica e accompagnamento sul posto. La sua conoscenza capillare della regione assicura ai partecipanti un viaggio in totale serenità, autentico e ben curato in ogni dettaglio.

Insieme, Katia e Federico uniscono competenza enologica di alto livello e organizzazione impeccabile, per offrirti un wine tour indimenticabile, dedicato all'eccellenza dei vini provenzali.

Vintage Provence
118 Chemin des Fourches
13200 Arles - France
T +33 06 03 84 97 22 +39 393 501 6761
info@vintageprovence.com
www.vintageprovence.com

