

CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES



Escapade gourmande au Prieuré

Le Clos de l'Oratoire des Papes ouvre les portes du Prieuré pour offrir aux visiteurs une expérience autour de la gastronomie provençale et du vin. Visite découverte, dégustation sur-mesure, dîner à « La Table d'Hôte » du Prieuré et la nouveauté de l'année, atelier de cuisine. Tout un programme cousu main pour découvrir les richesses de la pépite de Châteauneuf-du-Pape.



Expérience culinaire aux saveurs provençales

Le chef du Clos de l'Oratoire des Papes ouvre les portes de sa cuisine provençale pour proposer aux visiteurs un atelier culinaire. Au programme, atelier pratique de cuisine avec des produits locaux, au gré des saisons, sublimés par les vins de la propriété.

Vêtus d'un tablier, les participants auront la chance de profiter d'un cours de cuisine en compagnie du chef qui dévoilera ses techniques, astuces et secrets. Une expérience gourmande et conviviale, empreinte de transmission et de savoir-faire.

Matériel fourni : Tablier, couteaux, planche à découper, fiches recettes.

Le chef : un passionné des produits de terroir et des vins de Châteauneuf-du-Pape qui prend plaisir à cuisiner des mets raffinés sublimés par les vins du Clos de l'Oratoire des Papes.

Au programme :

- Atelier culinaire
- Visite privée du Clos de l'Oratoire des Papes : son histoire, son terroir et ses caves
- Mise en bouche dans le salon-bibliothèque
- Déjeuner concocté par vos soins en collaboration avec notre chef autour d'une viande cuite dans notre rôtissoire Service
- de 3 millésimes du Clos de l'Oratoire des Papes sélectionnés sur-mesure en accord avec les mets cuisinés



Durée : 4h30

Tarif : 175€ TTC /personne

Nombre de personnes : 6 à 10 personnes

Pour prolonger l'immersion d'autres activités sont à disposition

Repas à « La Table d'Hôte » du Prieuré

Immersion garantie à « La Table d'Hôte » du Prieuré, amoureux du vin et de la gastronomie pourront profiter d'une expérience aux saveurs provençales. Véritable cuisine à l'ancienne, le chef propose des mets locaux d'exception, dont certains sont préparés à l'aide d'un rôtissoire traditionnel. Des moments placés sous le signe de la convivialité, de l'échange et de l'expérience immersive.

Le repas sera accompagné d'un service de vins en verticale sur une sélection de vieux millésimes, en blanc et en rouge, ainsi que des plats mijotés pour offrir aux convives un accord parfait avec les différents millésimes dégustés.

Au programme :

- Visite privée de la propriété : son histoire, son terroir et ses caves
- Dégustation du dernier millésime du Clos de l'Oratoire des Papes blanc et rouge au cœur de ses caves
- Apéritif et mise en bouche dans le salon privé
- Dîner gastronomique concocté par un chef
- Service des vins en verticale de 5 millésimes (du plus jeune au plus vieux) sélectionnés sur-mesure pour le dîner

Durée : 4h (de 19h à 23h)

Tarif : 200 € TTC / personne

Nombre de personnes : entre 8 et 12



Dégustation sur-mesure « Les secrets des millésimes »

Après une visite privée du lieu abritant les caves de vinification et d'élevage, les visiteurs voyageront à travers le temps et découvriront les secrets des trésors de cave sur de vieux millésimes.

Au programme :

- Présentation de l'histoire et des terroirs du Clos de l'Oratoire des Papes et des caves de vinification et d'élevage de la cuvée dégustée
- Dégustation verticale de 5 vins (du plus jeune au plus vieux) avec explication de l'effet millésime

Durée : 2h30

Tarif : 100 € TTC / personne

Nombre de personnes : 2 minimum



Visites découverte du Clos de l'Oratoire des Papes

La visite débute dans un lieu unique abritant les caves de vinification et d'élevage et se poursuit ensuite autour d'une dégustation des vins en totale immersion.

Au programme :

- Présentation de l'histoire et des terroirs du Clos de l'Oratoire des Papes et des caves de vinification et d'élevage de la cuvée dégustée
- Dégustation du dernier millésime du Clos de l'Oratoire des Papes blanc et rouge au cœur des caves

Durée : 1h30

Tarif : 50 € TTC / personne

Nombre de personnes : 2 minimum



A propos : Le Clos de l'Oratoire des Papes, né au XIX^{ème} siècle, est présent sur les quatre terroirs de l'appellation : éclats calcaires, grès rouges, les safres et les galets roulés. Sans cesse à la recherche de la quête de l'excellence et dans le soucis du respect de l'environnement, ce cru historique de Châteauneuf-du-Pape travaille en agroforesterie et en partenariat avec un éleveur du village voisin. En privilégiant ainsi la vie dans les sols, le Clos de l'Oratoire des Papes permet à la vigne de s'épanouir et de produire des raisins d'excellente qualité, promesse de vins vivants et vibrants. Depuis 1926, l'étiquette de style « Art Déco », faite à la main est reconnue dans le monde entier comme étant intemporelle et immuable.

Clos de l'Oratoire des Papes

10 Avenue Louis Pasteur, 84232 Châteauneuf-du-Pape

