



*Dîner dans  
les vignes*



**LE CHÂTEAU DE BERNE  
DÉVOILE SON PREMIER  
DÎNER DANS LES VIGNES**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



## Le 18 septembre prochain,

le Château de Berne, Relais & Châteaux 5 étoiles au cœur de la Provence, inaugurera la première édition de son Dîner dans les vignes.

Un évènement sur le thème du Grenache, cépage emblématique du domaine, où le vin devient le fil conducteur d'un voyage immersif célébrant l'identité du Château de Berne. Ce nouveau rendez-vous annuel est imaginé comme l'expression la plus aboutie de son art de vivre. Bien plus qu'un dîner, cette expérience immersive invite les convives à vivre le domaine dans toute sa richesse, à la croisée

*de la viticulture, de l'hôtellerie  
d'exception, de la gastronomie  
et du patrimoine provençal.*

À cette période de l'année, alors que les vignes portent encore l'empreinte des vendanges et que le domaine entre doucement dans une nouvelle saison viticole, le Château de Berne célèbre ce moment suspendu où la terre révèle tout ce qu'elle a façonné durant des mois. Pensé comme un voyage sensoriel « De la terre à l'assiette », le Dîner dans les vignes raconte cette métamorphose à travers trois actes : La Naissance, La Maturité et La Récolte.

Terre d'histoire façonnée depuis l'époque romaine, le Château de Berne cultive depuis des siècles un héritage intimement lié à la vigne. Cette mémoire habite encore aujourd'hui chaque parcelle du domaine, jusqu'à sa bouteille iconique aux lignes carrées, inspirée des tours qui veillent sur la propriété. Véritable signature du Château de Berne, elle incarne avec élégance l'histoire, le caractère et l'identité singulière du domaine.



À la tombée de la nuit, une spectaculaire table accueillant près de 150 convives prendra place au cœur de la majestueuse allée de cyprès du domaine. De part et d'autre, les rangs de vignes s'illumineront, dessinant un paysage presque irréel où la lumière accompagnera chaque instant du dîner. Entièrement pensée autour du Grenache, véritable fil conducteur de cette première édition, la scénographie se pare de rouges profonds ; terracotta, grenat, lie-de-vin, bordeaux et figue évoquant les raisins à parfaite maturité et la chaleur des derniers soirs d'été. Drapés généreux, pieds de vigne sculpturaux, grappes suspendues, compositions florales foisonnantes et centaines de bougies composent un décor vivant, inspiré des vendanges, où chaque détail célèbre la beauté du végétal et

*la poésie de la récolte*



## Dans l'assiette, cette mise en scène trouve son prolongement naturel

Le Chef Louis Rameau signe un menu spécialement pour l'occasion où seront mis à l'honneur les cuvées emblématiques du Château de Berne avec des accords mets-vins spécialement créés pour l'occasion. L'huile d'olive du Château de Berne accompagnera chaque création culinaire, révélant ensemble afin de sublimer toute la richesse d'un terroir où gastronomie et viticulture ne font qu'un.

Pensé comme un nouveau rendez-vous annuel destiné à s'inscrire durablement dans l'art de vivre du Château de Berne, ce Dîner Signature dans les vignes du Château de Berne célèbre l'excellence d'un domaine Relais & Châteaux où chaque expérience puise son inspiration dans le terroir, le temps, l'authenticité et le savoir-faire des femmes et des hommes qui lui donnent vie.

*Une nouvelle tradition est née.*



### À PROPOS DU CHÂTEAU DE BERNE :

Niché au cœur de 500 hectares de nature préservée, dont 150 hectares de vignes en agriculture biologique, le Château de Berne incarne l'âme provençale à travers une propriété baignée de lumière, entre vignoble, forêts et paysages provençaux. L'adresse invite à la découverte à travers de nombreux chemins et randonnées offrant une immersion totale dans la nature environnante. Son vignoble propose une gamme complète de vins rosés, blancs et rouges, reconnus pour leur élégance, leur complexité et leur finesse. Récompensé en 2025 par The World's 50 Best Vineyards, sacré meilleur vignoble en Provence, le Château de Berne confirme la singularité de son univers viticole. Sa bouteille carrée iconique, inspirée des tours médiévales de la propriété, signe son identité singulière. Relais & Châteaux 5 étoiles, le Château de Berne propose un art de vivre d'exception, rythmé par des moments immersifs au cœur du domaine, en lien étroit avec le territoire et les savoir-faire locaux. Il propose 34 chambres et suites, un Spa Cinq Mondes & Vinésime, ainsi qu'une collection de 7 villas d'exception pour des séjours exclusifs. En 2025, l'hôtel a été élu premier hôtel en France aux Condé Nast Traveler Readers' Choice Awards. Sa gastronomie célèbre le terroir avec Le Jardin de Berne, restaurant 1 étoile Michelin et 1 étoile verte, mené par le chef Louis Rameau et le chef pâtissier Éric Raynal, mais aussi Le Bistrot, qui propose une cuisine authentique rappelant les classiques de la cuisine française et L'Olivier de Berne qui célèbre l'esprit du Sud. Trois potagers alimentent cette cuisine raffinée et engagée. Entre activités en plein air, expériences autour du vin, bien-être et gastronomie, le Château de Berne est une véritable invitation à savourer l'art de vivre provençal, dans un cadre enchanteur où luxe et nature s'harmonisent avec élégance.

### À PROPOS DE MDCV :

La collection MDCV rassemble quatre domaines d'exception : le Château de Berne Relais & Châteaux 5\* récompensé en 2025 par The World's 50 Best Vineyards, sacré meilleur vignoble en Provence et élu meilleur hôtel en France, en Provence et à Monaco aux Condé Nast Traveler Readers' Choice Awards, le Château Saint-Roux, le Château des Bertrands et Ultimate Provence, hôtel 4\* membre de la collection Small Luxury Hotels of the World. Elle s'étend également à l'Hostellerie de l'Abbaye, hôtel 3\* situé au cœur du village du Thoronet, affirmant une présence forte dans l'arrière-pays provençal. Véritables lieux de vie, ces propriétés conjuguent vin, gastronomie, hôtellerie, expériences immersives et activités en pleine nature, ainsi que des espaces dédiés au bien-être comme le spa du Château de Berne. Les domaines viticoles sont 100 % Bee Friendly, engagement en faveur de la sauvegarde des pollinisateurs et de leur habitat. Tous déclinent leurs vins en trois couleurs – rosé, blanc et rouge.

Le groupe s'appuie également sur des adresses de village situées à Lorgues, incarnant l'artisanat et l'esprit provençal : Le Grillon, Bistrot convivial, la Fromagerie de Lorgues, Le Petit Glacier et L.REGIS, caviste indépendant, prolongeant l'univers du vin au-delà des domaines et inscrivant le groupe dans une Provence vivante et quotidienne. Chacun cultive sa singularité pour sublimer le savoir-faire local. Valorisant l'authenticité locale dans une vision durable et engagé, le groupe réunit aujourd'hui 260 salariés exerçant 30 métiers différents au sein de l'ensemble MDCV.

L'ambition du groupe MDCV ? Créer et diffuser partout dans le monde de grands vins élaborés au sein de lieux exceptionnels, tout en proposant des séjours et expériences ancrés dans l'identité et les savoir-faire de la Provence.