

CHÂTEAU
SAINT **SR** ROUX

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Ré-ouverture 2024



LE CHÂTEAU SAINT-ROUX FAIT SON GRAND RETOUR POUR UNE EXPÉRIENCE PROVENÇALE TOUT AU LONG DE L'ANNÉE



Le Château Saint-Roux, troisième domaine du groupe MDCV et véritable joyau provençal niche au cœur des vignes dans la Plaine des Maures, a rouvert ses portes ce mois-ci et reste désormais ouvert toute l'année ! Depuis sa réouverture placée sous le signe d'expériences exceptionnelles, le Château Saint Roux propose à ses hôtes une cuisine authentique autour de La Table de Saint Roux, des activités à partager en famille au cœur de la mini ferme pédagogique, des dégustations de vins élaborés au sein du vignoble et des spécialités de la boulangerie du domaine.

UNE IMMERSION DANS L'AUTHENTICITÉ PROVENÇALE

L'histoire du Château Saint-Roux est celle d'un domaine ayant traversé les siècles avec élégance. Son nom, à la fois évocateur et poétique, lui fut donné par un noble italien séduit par la splendeur des teintes orangées et vermeilles de ses terres. Réhabilité avec soin en 2018, il a donné vie à une ancienne ferme entourée de vignes. Monte de vieilles pierres et de bastides, le lieu invite à une immersion authentique dans la Provence. Il est également le témoin d'un rythme de vie simple, en harmonie avec la nature et les animaux qui l'habitent.

Le Château Saint-Roux se distingue par son engagement envers la préservation du patrimoine et la valorisation des richesses culinaires saisonnières, dans le respect de son environnement. Au-delà d'être une simple escale, il représente désormais une destination engagée dans le luxe et l'agriculture durable, incarnant un nouveau modèle d'hospitalité étant le premier éco-gîte haut de gamme de Provence. Ce refuge unique propose une expérience immersive alliant authenticité et raffinement, où une ambiance conviviale accompagne chaque moment, favorisant ainsi une connexion profonde avec la nature et la vie à la ferme.

Les hébergements du Château Saint-Roux séduisent par leur atmosphère chaleureuse et accueillante, où se mêlent matériaux nobles et couleurs apaisantes. Des chambres confortables aux appartements spacieux, en passant par le loft de charme, chaque espace est pensé pour offrir un séjour d'exception. La décoration intemporelle exprime l'authenticité du Château Saint Roux, avec des matériaux bruts, des tomettes aux sols, des poutres apparentes, des murs en pierres et un mobilier au style rustique et champêtre. L'architecture extérieure conserve toujours le charme de la région, magnifiée par ses fontaines, ses allées et ses bâtiments charismatiques. À travers son approche éco-responsable et sa démarche pédagogique innovante, le Château Saint-Roux offre à ses hôtes une quête sensorielle inoubliable.



DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE AVEC LE CHEF GUILLAUME RIGAUDIAS

Passionné par le terroir provençal, le Chef Guillaume Rigaudias orchestre à la Table de Saint Roux une cuisine savoureuse et saisonnière, en parfaite symbiose avec la philosophie ecoresponsable du domaine. Dote d'un parcours international empreint d'excellence et de curiosité, le Chef incarne une philosophie culinaire axée sur la qualité des produits frais, notamment issus du potager de 3 200m² du domaine. Ses compositions révèlent des saveurs uniques.

La Table de Saint Roux, restaurant emblématique du Château, suscite depuis de nombreuses années l'admiration des gastronomes, séduits par sa cuisine authentique et généreuse. Son Chef Rigaudias se distingue par son amour des saveurs rustiques et son talent à sublimer les produits de saison, directement issus du potager de Saint Roux, en créations culinaires gourmandes. Chaque plat, façonné avec une minutie exquise, incarne la tradition culinaire française et promet une expérience gastronomique inoubliable.

Le Château Saint-Roux met également en avant son savoir-faire artisanal avec sa propre boulangerie, où le Chef boulanger Geraud Fleuri façonne avec soin une variété de pains artisanaux, alliant saveur et esthétique. Son secret réside dans l'utilisation d'un levain élaboré à partir des raisins cultivés sur le domaine, conférant à chaque pain son authenticité et sa singularité.

La réouverture tant attendue du Château Saint Roux ce mois de février annonce une nouvelle saison où la cuisine de Guillaume Rigaudias continue d'être le phare incontestable de l'authenticité à Saint Roux.



UN VIGNOBLE ENGAGÉ, ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Les terres cristallines et calcaires du Château Saint-Roux donnent naissance à des vins aux arômes complexes, façonnés par le climat méditerranéen de la Provence. Enrichis en fer et en bauxite, les raisins du domaine produisent des vins profonds et singuliers, en parfaite harmonie avec les oliviers qui partagent leurs parcelles. Perfectionné par le bordelais Alexis Cornu, talentueux œnologue du groupe MDCV, le vignoble offre une riche palette de cépages emblématiques de la Provence, notamment les Côtes-de-Provence (Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Mourvèdre), ainsi que des variétés plus atypiques telles que Viognier, Marselan, Colombar, Merlot, Nielluccio, chacune apportant sa propre touche à l'expression du terroir.

Protégées naturellement des maladies par un couloir venteux, les vignes du Château Saint-Roux sont cultivées de manière durable, avec 98% des vendanges réalisées à la main, de nuit. La vinification est effectuée grâce à des levures naturelles et locales, préservant ainsi le caractère unique et authentique des vins. En partenariat avec la Chambre d'Agriculture du Var, le domaine expérimente également différentes variétés de cépages, adaptées aux conséquences du réchauffement climatique, dans une démarche résolument tournée vers l'avenir.

Dans un équilibre entre tradition et modernité, l'ancien chai restauré du domaine abrite des cuves en béton d'origine ainsi qu'une cuverie en inox nouvelle génération. La collection d'excellence de vins du Château Saint-Roux, tous issus de l'agriculture durable, compte notamment des vins de marque déclinés en rosé, rouge et blanc, et reflète fidèlement l'expression de son terroir. Disponibles à la vente au château, chez les cavistes et en ligne, ces vins, issus de la culture durable, séduisent les amateurs de grands crus en quête d'authenticité.

Le Château Saint-Roux ouvre ses portes aux voyageurs pour une expérience œnotouristique unique, où la pédagogie rencontre la dégustation sous l'expertise d'un sommelier ou d'un conseiller avisé.

DES ACTIVITÉS IMMERSIVES ET CONVIVIALES AU CHÂTEAU SAINT-ROUX

Le Château Saint-Roux offre une expérience inoubliable au cœur de la Provence, avec une multitude d'activités immersives et conviviales. Des ateliers œnologiques à la découverte de la tradition boulangère en passant par les ateliers goûts et produits du terroir, chaque demande d'entreprises ou de groupes privés est exaucée de manière personnalisée.

Les visiteurs peuvent découvrir des cépages de l'appellation Côtes de Provence, afin de comprendre les différentes familles d'arômes et de saveurs des vins de la région. Ils peuvent également explorer le domaine viticole de 46 hectares, avec une visite guidée à travers la salle des cuves, le pressoir et les vignes, suivie d'une dégustation des trois couleurs de vins. Que ce soit pour un après-midi ou lors d'un agréable séjour au vert, le Château Saint-Roux offre une expérience complète de son vignoble agroécologique, avec un accueil chaleureux qui fait sentir chacun comme chez soi. Les visiteurs peuvent explorer le jardin, les splendides vignes, le parc animalier ou le potager, et saluer les jardiniers ou les vignerons passionnés.

Le lieu perpétue également la tradition en organisant chaque année son incontournable chasse aux œufs de Pâques, offrant aux hôtes un moment familial et joyeux au sein de son magnifique domaine. De plus, la mini ferme pédagogique s'enrichit régulièrement de nouveaux pensionnaires, pour le plus grand plaisir des petits et des grands. Les familles peuvent profiter d'une journée ludique à la ferme, avec des ateliers pédagogiques permettant d'observer de plus près les animaux et de découvrir le monde fascinant de la faune et de la flore.

Le lieu propose à ses convives, une balade pédagogique pleine de douceur pour les petits et les grands, pour une expérience enrichissante et mémorable.



DÉCOUVREZ OU REDÉCOUVREZ LE CHARME DE NOS CHAMBRES

Chacune de nos chambres, imprégnée du charme provençal, a été préparée avec soin pour vous offrir une expérience confortable et authentique. Plongez dans cette atmosphère unique après une journée à profiter des trésors de notre domaine.

LES ATELIERS ET ACTIVITÉS DU CHÂTEAU SAINT-ROUX EN DÉTAILS

À CHACUN SA COULEUR - 45 minutes

Explorez, lors de cet atelier, les méthodes de production du vin, les chiffres clés, les différents arômes et participez à une dégustation commentée de 6 vins soigneusement sélectionnés.

Prix : 15,83€ HT / 19,00€ par personne

ACCORD MET ET VIN - 45 minutes

Explorez les quatre familles d'accords en harmonie avec notre sélection de vins variée, comprenant du rose, du rouge et du blanc, lors d'une dégustation de fromages soigneusement assortis.

Prix : 24,16€ HT / 29,00€ TTC par personne

BLIND TEST OLFACTIF - 45 minutes

Stimulez votre mémoire olfactive à travers des exercices de mémoire auditive. Découvrez les familles d'arômes et de saveurs tout en dégustant 4 vins sélectionnés. De plus, un cadeau spécial est réservé au gagnant !

Prix : 15,83€ HT / 19,00€ par personne

L'ATELIER DU SOMMELIER - 1h30 minutes

Partez à la découverte de notre terroir, visitez notre chai et notre domaine. Apprenez les principes de notre vinification. Puis apprenez les secrets et la dégustation autour des vins en 3 couleurs accompagnés de fromage et du pain de notre boulanger.

2 à 14 personnes 24,17€ HT / 39,00€ TTC par personne
15 à 50 personnes 21,67€ HT / 36,00€ TTC par personne

LA FERME D'ANTAN - 2h

Parcourez notre mini-ferme, flânez à travers notre potager et familiarisez-vous avec notre faune et notre flore. Ensuite, visitez notre fromagerie et observez la fabrication de notre pain artisanal. Optez pour l'un de nos ateliers manuels : réalisez votre propre beurre, découvrez les secrets du boutirage, ou dégustez nos fromages accompagnés de miel (avec un supplément de 4€ par personne).

Prix : 21,67€ HT / 26,00€ TTC par personne

À PROPOS DE MDCV :

Quatre domaines d'exception : Ultimate Provence, le Château Saint-Roux, le Château de Berne, et le Château des Bertrands. Les domaines viticoles sont 100% "Bee friendly", un engagement qui favorise la sauvegarde et l'habitat des pollinisateurs. Valorisant les savoir-faire locaux pour un luxe durable et engagé, le groupe compte à ce jour 260 salariés pour 30 métiers répartis sur les quatre domaines. Chacun de ces écrins cultive sa singularité pour sublimer le terroir à sa manière, mais toujours avec authenticité, élégance et respect de la nature environnante.

L'ambition du groupe MDCV ? Comme une ode à l'arrière-pays provençal, incarner ce qu'il a de plus beau : créer et diffuser partout dans le monde de grands vins élaborés au sein de lieux exceptionnels, tout en proposant des séjours expérientiels au goût d'inattendu.

À PROPOS DE CHÂTEAU SAINT-ROUX :

Le Château Saint Roux, bâti au XVI^e siècle, incarne l'élégance et l'authenticité. Niché au cœur de vignes biologiques, dans la Plaine des Maures, il offre une escapade dans une nature préservée. Les engagements durables du domaine s'étendent du potager, à la boulangerie et à la ferme animalière. Ouvert depuis 2018, le Château Saint Roux invite les familles à découvrir une expérience authentique entre tradition, nature et convivialité.

À PROPOS DE ULTIMATE PROVENCE :

Ultimate Provence, hôtel 4 étoiles affilié Small Luxury of the World, désigné par Humbert & Poyet, ouvre ses portes en 2019. Niché au cœur de 46 hectares de vignes dans la réserve naturelle de la plaine des Maures, il incarne la Provence moderne. Les clients peuvent profiter d'activités de plein air, se détendre au bord de la piscine ou à l'espace bien être, savourer une cuisine provençale raffinée et découvrir les vins du domaine lors d'une dégustation œnologique. Ultimate Provence offre une expérience inoubliable où élégance, nature, gastronomie et œnologie se rencontrent.