

L'AOP Baux-de-Provence fête ses trente ans

dans la Carrière de Sarragan le 20 Septembre 2025

Une journée anniversaire de 11h à 18h au cœur du massif des Alpilles

L'AOP Baux-de-Provence invite le public à célébrer ses trente années d'existence au cœur de la Carrière de Sarragan, seule carrière en extraction souterraine de la région. Ce lieu majestueux et unique, fait écho à la minéralité caractéristique des vins de l'appellation tout en symbolisant le lien profond entre le terroir et la pierre des Baux-de-Provence. Ce décor minéral unique résonne avec les valeurs fondatrices de l'appellation et souligne son attachement à la terre, au respect du vivant et son engagement collectif pour une viticulture biologique.

Les 12 domaines de l'AOP Baux-de-Provence donnent rendez-vous au public le **samedi 20 septembre 2025 de 11h à 18h** pour cette journée anniversaire. L'événement permettra de célébrer trente années d'engagements au service du terroir et du territoire à travers des dégustations, des ateliers, des animations artistiques et des moments de convivialité autour d'accords mets-vins mettant en valeur les vins rouges, blancs et rosés de l'appellation.

Une programmation articulée autour de trois axes majeurs

1. Un terroir, une vision

L'appellation propose différentes animations pour faire découvrir les engagements et la philosophie des domaines de cette AOP devenue 100% biologique en 2023.

Les Ateliers du Savoir offriront plusieurs approches :

- **Des master classes** animées par des professionnels reconnus autour de la dégustation des grands blancs et rouges de l'AOP : le sommelier Gilles Ozzello, chef

sommelier à l'Oustau de Baumanière, accompagné du sommelier Ivan Mandelli, installé dans les Alpilles depuis une dizaine d'années. Une dégustation de vieux millésimes rouges sera notamment proposée pour un voyage dans l'histoire de l'AOP (tarif atelier 10€ / personne – sur réservation).

- **Des rencontres** avec d'autres acteurs du territoire comme le Moulin Castelas qui présentera les huiles d'olives des Baux-de-Provence, rappelant l'importance de la polyculture sur le territoire (sur inscription).
- **Une série de conférences et de débats participatifs ludiques**, proposés en alternance tout au long de la journée par le magazine *Vinofutur* et la journaliste Julie Reux. Les conférences porteront sur la compréhension et les enjeux du changement climatique ; les débats mouvants inviteront à déconstruire les idées reçues sur le vin à travers une expérience favorisant l'écoute, le changement de perspective et l'argumentation (sur inscription).
- **Des ateliers sur la biodynamie** proposés par les vignerons de l'appellation (accès libre).

2. Baux-de-Provence, un territoire inspirant

De tous temps les artistes ont élu domicile dans les Alpilles, une Provence cachée et authentique qui les a inspiré pour écrire et peindre... comme les vignerons de l'AOP s'inspirent eux aussi du terroir pour composer...

L'espace « Baux-Arts » rendra hommage à cette tradition artistique.

Avec **Sabrina Wine Art**, les visiteurs participeront à la réalisation d'une fresque collective utilisant le vin comme matière première. Un atelier participatif de peinture sur pierre sera également animé par Alix d'Anselme, illustratrice et designer. Ces œuvres orneront ultérieurement les caveaux des domaines en souvenir de cette journée.

3. Dégustation et accords mets-vins

Sur le **Parvis des Vignerons**, les 12 domaines de l'appellation accueilleront les visiteurs pour faire déguster et vendre leurs rouges gourmands, blancs élégants et rosés étincelants tous certifiés 100% biologiques. Ce sera aussi un moment privilégié pour échanger avec les vignerons et mieux comprendre leur travail.

Au cœur des carrières, un **Food Court** proposera une offre de restauration locale à savourer sur place. Un **bar à vins** permettra d'acheter des verres de l'appellation pour

accompagner les plats cuisinés par les food trucks Le Baroudeur et Chez Giulio. Ces assiettes mettront à l'honneur les produits du terroir en partenariat avec le **Collectif Entre Alpilles, Crau et Camargue**, comme le taureau de Camargue ou l'agneau des Alpilles. En touche finale, *La Glace des Alpilles* proposera ses glaces artisanales, dont un parfum exclusif « rosé des Baux ».

Informations pratiques

- Date : samedi 20 septembre 2025
- Horaires : 11h à 18h
- Lieu : Carrière de Sarragan – Route de Maillane, 13520 Les Baux-de-Provence
- Tarif : 7 euros / personne (comprenant l'accès à l'ensemble du site, un verre de dégustation, la découverte des vins des 12 domaines, l'accès aux animations artistiques, aux conférences et débats sur inscription sur place).
- Renseignements & réservations sur Hello Asso :

<https://www.helloasso.com/associations/syndicat-de-defense-et-de-gestion-de-l-appellation-les-baux-de-provence/evenements/un-baux-jour>

L'AOP en chiffres

100 % en agriculture biologique

12 domaines

243 hectares

7 communes (Baux-de-Provence, Fontvieille, Mouriès, Maussane-les-Alpilles, Paradou, Saint-Étienne du Grès et Saint-Rémy de Provence)

Production : 52 % rouge ; 36 % rosé ; 12 % blanc