



CHÂTEAU SAINT-ROUX

Dossier de Presse

2026

SOMMAIRE

UN CHARME HISTORIQUE

SÉJOURNER AU CHÂTEAU SAINT-ROUX

UNE CUISINE TERROIR ET DE SAVEURS

UNE DESTINATION POUR PETITS ET GRANDS

UN VIGNOBLE ENGAGÉ

UNE DESTINATION IDÉALE POUR LES ÉVÉNEMENTS





UN CHARME HISTORIQUE

Dossier de Presse

2026

UNE ESCAPADE NATURE EN FAMILLE AU CŒUR DE LA PROVENCE

Entre vignes, traditions et savoir-faire



Domaine du XV^e siècle, rempli d'histoire, le Château Saint-Roux a su traverser les époques avec authenticité. Son nom, aussi littéral que poétique, lui fut attribué par un noble italien charmé par les reflets orangés et vermeils de ses terres.

Entièrement réhabilité en 2018, le Château Saint-Roux a redonné vie à une ancienne ferme sertie de vignes, nichée au cœur de la réserve naturelle de la Plaine des Maures. Bâti de vieilles pierres, il invite à un voyage provençal immersif et place l'hospitalité et l'œnotourisme au cœur de l'expérience.

Ferme-vignoble vivant au rythme de la nature et des animaux qu'elle abrite, le domaine est bien plus qu'un simple lieu de passage : c'est une destination engagée, portée par une démarche durable, en harmonie avec son environnement et un véritable lieu d'œnotourisme où la vigne structure l'expérience.

Le Château Saint-Roux incarne un nouveau modèle d'hospitalité; celui d'un éco-gîte haut de gamme en Provence. Ici, l'authenticité règne en maître, entre poutres anciennes, cheminées et sols en tomettes.

Au charme historique de cette ferme du XV^e siècle s'ajoute celui, pur et profondément dépayasant, de la nature environnante : un écrin idéal pour se reconnecter à l'essentiel. Dans une ambiance familiale, conviviale et intimiste, le domaine propose une véritable quête des sens, portée par une hospitalité éco-responsable, un fort ancrage local et une approche pédagogique innovante.



Les hébergements, quant à eux, se déclinent dans une décoration chaleureuse et accueillante, où matériaux d'exception et palette de couleurs apaisantes s'accordent à tout le confort nécessaire pour un séjour d'exception.

Au cœur du domaine, les expériences prennent vie et invitent à un véritable partage des savoir-faire. Ateliers autour de la vigne, de la gastronomie et des traditions rurales rythment les saisons et permettent une immersion concrète dans l'univers du domaine dans une approche œnotouristique qui relie terroir, transmission et convivialité. Parmi eux, l'atelier "Faites votre baguette" initie aux gestes de la tradition boulangère aux côtés du chef boulanger, avant de cuire sa propre création au four à bois, tandis que l'atelier accorde fromages et vins dévoile les subtilités du terroir dans un esprit de découverte et de transmission. De son côté, la mini-ferme pédagogique ouvre les portes du monde animal : les enfants y apprennent à comprendre, nourrir et soigner les animaux aux côtés d'un soignant, s'initiant aux rythmes et aux gestes du quotidien au contact des animaux.

Autant d'expériences vivantes qui font du Château Saint-Roux un lieu de transmission, où l'on apprend, goûte, façonne et partage ensemble.

*Une destination engagée pour un séjour en harmonie avec la nature.
Au réveil, on profite d'un moment suspendu, face à une vue
imprenable sur les vignes...*



SÉJOURNER AU CHÂTEAU SAINT-ROUX

Dossier de Presse

2026

UN LIEU PENSÉ POUR SE RETROUVER EN FAMILLE

Chambres, suites et bastide au cœur du vignoble



Pensé comme une maison de campagne provençale, le Château Saint-Roux propose chambres, suites, appartement familial, loft avec kitchenette, gîte et bastide privatisable, permettant d'accueillir de 2 à 16 personnes pour des séjours en tribu au cœur du domaine.

Le domaine compte 7 chambres familiales et 5 chambres d'hôtes, nichées dans les bâtiments historiques de la ferme du XVe siècle. Entre pierres anciennes, tomettes et matières naturelles, chaque espace cultive une atmosphère chaleureuse. Certaines chambres disposent d'une terrasse avec vue sur les vignes, idéale pour savourer un petit-déjeuner face au paysage.



Pour les séjours en famille ou entre amis, suite familiale, appartement, gîte ou loft permettent de partager des moments ensemble tout en conservant l'esprit simple et accueillant de la maison. Pour les grandes retrouvailles en tribu et cousinades, la Bastide, pouvant accueillir jusqu'à 16 personnes, s'impose comme l'écrin idéal.

Au Château Saint-Roux, séjourner devient un moment de partage : repas face aux vignes ou autour du feu pour les jours plus frais, journées passées au rythme du domaine et soirées prolongées dans un lieu pensé pour vivre la Provence en famille.





UNE CUISINE DE TERROIR & DE SAVEURS

Dossier de Presse

2026

UNE TABLE AUTHENTIQUE

Du potager à l'assiette

Au Château Saint-Roux, la gastronomie met à l'honneur une cuisine maison, responsable et de saison, élaborée à partir des produits du domaine et de producteurs locaux. À La Table du Château Saint-Roux, on y découvre une carte provençale renouvelée au fil des récoltes du potager, sublimée par les vins biologiques du vignoble, déclinés en trois couleurs. Viandes fondantes, pâtes fraîches et légumes du potager composent une expérience gourmande dans un cadre authentique et chaleureux.



Passionné par une cuisine simple et sincère, le Chef Jonas Barrière signe une cuisine épurée mais généreuse, construite autour de quelques saveurs essentielles et enrichies par un jeu de textures et de cuissons modernes. Inspiré par le food pairing, il propose une cuisine de partage, profondément respectueuse du produit.

Côté douceurs, la pâtisserie devient une véritable signature portée par Maïlys Valette, Cheffe pâtissière à la créativité raffinée. Ses créations conjuguent élégance et simplicité au fil des saisons : pralinés et fruits secs en hiver, fruits et fleurs au printemps, mousses légères et tartes estivales en été. Des desserts aux finitions soignées et aux textures harmonieuses, guidés par une envie de transmission.

Située au cœur du domaine, la boulangerie du Château Saint-Roux révèle tout le savoir-faire du Chef boulanger Géraud Fleuri. Derrière un four à bois unique dans la région, il travaille une matière vivante et façonne chaque jour des pains artisanaux aussi beaux que savoureux, servis à La Table du domaine. Son secret ? Un levain réalisé à partir des raisins du domaine.

Aux beaux jours, l'expérience se prolonge sur la Terrasse de la Table de Saint-Roux, face aux vignes, dans une ambiance conviviale. Entre apéritif au soleil et dîner en plein air, les hôtes profitent pleinement de la Provence.

Chaque dimanche midi, place à un brunch généreux : pains au four à bois, viennoiseries, pâtisseries maison, fromages de la Fromagerie de Lorgues et une sélection de plats chauds et froids préparés avec des produits frais et locaux.

Enfin, le Bar authentique de Saint-Roux invite à savourer un moment gourmand autour d'un cocktail inspiré du potager ou d'un verre de vin, accompagné de planches de charcuterie et de fromages.



UNE DESTINATION POUR PETITS & GRANDS

Dossier de Presse

2026

DES EXPÉRIENCES À VIVRE EN FAMILLE

Entre nature, partage et transmission

Véritable destination « verte » au cœur de la Provence, le Château Saint-Roux invite à vivre des expériences authentiques, entre nature, terroir et art de vivre, dans une approche vivante de l'œnotourisme en Provence. Ferme historique du XV^e siècle devenue vignoble biologique, le domaine célèbre la slow life à travers des activités gourmandes, pédagogiques et conviviales, à partager le temps d'une journée ou d'un séjour au vert. Au cœur du domaine, les vignes façonnent l'expérience et relient naturellement la terre à la table.

ACTIVITÉS & EXPÉRIENCES AU DOMAINE

Tout est pensé pour profiter pleinement du lieu et de son environnement : du jardin aux vignes, du potager à la mini ferme pédagogique, chacun peut découvrir la vie du domaine au rythme de la nature, tout en rencontrant celles et ceux qui le font vivre au quotidien, dans un esprit de transmission et d'initiation aux savoir-faire viticoles.



ATELIERS AUTOUR DE LA VIGNE

- **Ateliers œnologiques**, pour découvrir les cépages emblématiques des Côtes de Provence et explorer les arômes du vin provençal.
- **Visite du domaine viticole (46 hectares)**, avec découverte des vignes, de la salle des cuves et du pressoir, suivie d'une dégustation des vins dans les trois couleurs.
- **Atelier "Accords vin & chocolats"**, une expérience gourmande mêlant vins d'exception et associations surprenantes.



ATELIERS EN FAMILLE

Le Château Saint-Roux propose également des moments ludiques et accessibles à tous, parfaits pour petits et grands :

- **Atelier "Faites votre baguette"**: une immersion au cœur de la tradition boulangère, guidée par le chef boulanger du domaine. Après quelques clés théoriques, place à la pratique : façonnage, gestes précis et cuisson au four à bois traditionnel. Chaque participant repart avec sa propre baguette, fièrement confectionnée.
- **Atelier mini-ferme**, une immersion douce et pédagogique pour découvrir les animaux et la vie à la ferme, comme à la maison.





UN VIGNOBLE ENGAGÉ

Dossier de Presse

2026

UN TERROIR BÉNI DES DIEUX

Une destination œnotouristique unique en Provence

AUX ABORDS DE LA PLAINE DES MAURES, LE TERROIR DU CHÂTEAU SAINT-ROUX SE DÉVOILE SUR 46 HECTARES DE VIGNES EN CULTURE BIOLOGIQUE (2/3 CLASSÉES EN AOP, 1/3 EN IGP).

Caractérisé par des sols d'argiles et cailloutis, aux couleurs ocres, ses terres donnent vie à des vins aux arômes complexes, bercés par le climat méditerranéen provençal. Riches en fer et en bauxite, nutriments essentiels, les raisins du domaine créent des vins profonds et singuliers, en parfaite symbiose avec les oliviers qui cohabitent sur les parcelles. Le Château Saint-Roux offre une belle palette de cépages emblématiques de la Provence : les Côtes-de-Provence (Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Mourvèdre) mais aussi Viognier (Côtes du Rhône), Marselan (croisement entre Cabernet Sauvignon et Grenache) Colombard, Merlot, Nielluccio (Corse) plus rustiques et atypiques.

Au cœur d'un couloir venteux, les vignes du Château Saint-Roux sont naturellement protégées des maladies, un atout pour l'agriculture biologique. La vinification des vins est quant à elle effectuée grâce à des levures naturelles et locales, qui signent le caractère unique et authentique des vins du Château Saint-Roux. En collaboration avec la Chambre d'Agriculture du Var, le domaine a par ailleurs mis à disposition une parcelle expérimentale de 0,5 hectares afin d'analyser le comportement de différents cépages, de suivre et de s'adapter aux conséquences du réchauffement climatique. Cette parcelle comprend des cépages résistant particulièrement bien à la sécheresse, et des cépages méridionaux comme le Mourvèdre gris et blanc, le Touriga nacional, le Calabrese et le Mavrud.



LE CHAI : SECRET DES VINS

Véritable point d'équilibre entre tradition et modernité, l'ancien chai restauré de 300 m² fait cohabiter les cuves en béton d'origine avec une cuverie en inox nouvelle génération. À l'extérieur, les cuves « tulipes » permettent une vinification douce et homogène, particulièrement adaptée aux vins rouges. Les vins du Château Saint-Roux sont vinifiés à partir de levures indigènes, dites « de terroir », sélectionnées directement sur les raisins du domaine. Cinq levures certifiées originales Saint-Roux entrent ainsi dans l'assemblage des vins et contribuent à leur complexité aromatique.

La stabulation sur bourbes à froid est prolongée jusqu'à trois semaines afin de laisser au raisin le temps de s'exprimer pleinement, dans un processus de fermentation plus long qu'une fermentation classique. Ouvert aux visiteurs, le chai se découvre également à travers des expériences œnotouristiques et des dégustations guidées.



ALEXIS CORNU

L'œnologue de Château Saint-Roux



« Il n'y a pas de journée type pour un œnologue, car créer un vin de qualité c'est avant tout savoir écouter le rythme de la nature, la ressentir et y réagir. »

Alexis Cornu

Bordelais d'origine, Alexis Cornu se promène à travers les vignes et les chais du Château Saint-Roux. L'œnologue avoue élaborer les vins avant tout pour les boire et les partager. Une gourmandise revendiquée qui sied parfaitement à l'esprit du Château Saint-Roux.

Après un master en biologie végétale, Alexis Cornu choisit de poursuivre ses études à l'École d'Agronomie de Montpellier, et s'oriente vers la vigne et le vin. Une fois son diplôme en poche, il exerce différents métiers, tour à tour caviste, enseignant ou œnologue. Il décide ensuite de parcourir le globe et exerce ses talents en Rhénanie, en Australie, et même au Japon.

De retour en France, il s'installe à Bandol, célèbre appellation de Provence réputée pour ses rosés de garde, avant de repartir dans la vallée du Rhône. Depuis maintenant plus de cinq ans, c'est au Château Saint-Roux qu'il a posé ses valises.

Parmi les récentes innovations du domaine, il a participé activement à l'élaboration de la nouvelle cuvée rosé du Château Saint-Roux. Une petite partie de l'assemblage a fermenté en barriques de bois sélectionnées et a été élevée plusieurs mois. Une nouvelle méthode de vinification qui a requis quelques modifications en amont, notamment dans le choix des parcelles sélectionnées pour constituer l'assemblage, et un temps de macération (contact des jus avec la peau des raisins) plus long. Un parti-pris affirmé pour réaliser un rosé de Provence haut de gamme et gastronomique, taillé pour la garde.

LES VINS BIOLOGIQUES

AOP Côtes de Provence

UNE COLLECTION COMPRENANT UN VIN DE PROPRIÉTÉ ROSÉ ET DES VINS DE MARQUE DÉCLINÉS EN ROSÉ, ROUGE ET BLANC CHACUN AUX CARACTÈRES BIEN DISTINCTS ET TOUS LABELISÉS BIO.

Les vins Château Saint-Roux sont disponibles à la vente au domaine, chez les cavistes partenaires en France, ainsi que sur le site.



FRIPONNE

Hommage à l'une des chèvres de la ferme (son portrait orne l'étiquette), est un rosé biologique classé Vin de Pays des Maures.

LE PIGEONNIER

Trois cuvées biologiques déclinées en rosé, rouge et blanc.



CHÂTEAU SAINT-ROUX

L'emblème du domaine est un vin rosé biologique classé en AOP Côtes-de-Provence.



UNE DESTINATION IDÉALE POUR LES ÉVÉNEMENTS

Dossier de Presse

2026

UNE SAISON D'ÉVÉNEMENTS AU CŒUR DE LA PROVENCE

*Moments de partage, fêtes provençales et
rendez-vous incontournables*

Niché dans l'arrière-pays provençal, le Château Saint-Roux offre un décor naturel et vivant pour accueillir événements privés ou professionnels. Ici, tout invite à la rencontre : les vieilles pierres, les vignes, la ferme et les grandes tablées sous les guirlandes guinguettes. Chaque occasion devient un moment simple, chaleureux et profondément authentique, où le vin et la terre donnent le ton des célébrations.

Tout au long de l'année, le domaine se transforme en véritable place de village, rythmée par des rendez-vous incontournables.



LA BROCANTE DE SAINT-ROUX

Au printemps, la Brocante de Saint-Roux (9 & 10 mai 2026) fait revivre l'esprit des marchés provençaux, entre chine, art de vivre et flânerie familiale.

LES SOIRÉES D'ÉTÉ

À l'arrivée des beaux jours, les Guinguettes (21 juin 2026) célèbrent la convivialité, tandis que les dîners musicaux (25 juin puis les 2, 9, 16, 23 et 30 juillet et les 6, 13, 20 et 27 août 2026) rassemblent familles et amis autour de grandes tablées animées.

LES APÉROUX

Les Aperoux (5, 12, 26 juin / 10, 31 juillet / 14, 28 août 2026) prolongent ces instants dans une atmosphère détendue, entre verres partagés et lumière dorée sur les vignes.

LA GUINGUETTE DES ENFANTS

Pensée pour petits et grands, la Guinguette des enfants (chaque mercredi en saison) offre aux familles un moment festif et complice.

LES FÊTES DES VENDANGES

Enfin, les Fêtes des Vendanges (12 & 13 septembre 2026) célèbrent le terroir et les producteurs locaux à travers un marché sur deux jours, dans une ambiance généreuse et profondément provençale, point d'orgue de l'année viticole et temps fort de l'expérience œnotouristique du domaine.

Au Château Saint-Roux, chaque événement devient une occasion de se retrouver et de faire vivre l'âme du lieu.

CHÂTEAU
SAINT **SR** ROUX



46
Hectares



12
Chambres et
appartements



Restaurant



Mini ferme



Boulangerie



Boutique



3800 m²
Potager



Caveau de
dégustation



2
Salles de réunion



INFORMATIONS PRATIQUES

Adresse : Route Départementale 17, Route de La Garde-Freinet,
83340 Le Cannet-des-Maures
La Table de Saint-Roux : ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h
Le brunch : tous les dimanches de 12h à 14h
www.chateausaintroux.com

CONTACT PRESSE

Dix Louvois Paris

Florine Cagnat

florine@dixlouvoisparis.com | +33 6 65 53 33 09

À PROPOS

À PROPOS DE MDCV

La collection MDCV rassemble quatre domaines d'exception : le Château de Berne, le Château Saint-Roux, le Château des Bertrands et Ultimate Provence. Elle s'étend également à l'Hostellerie de l'Abbaye, hôtel 3 étoiles 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 engagée, 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.

À PROPOS DU CHÂTEAU SAINT-ROUX

Le Château Saint-Roux, bâti au XVI^e siècle, incarne l'élégance et l'authenticité. Niché au cœur de 46 hectares de vignes biologiques, dans la Plaine des Maures, il offre tout au long de l'année une escapade dans une nature préservée. Véritable destination verte, le domaine produit cinq vins biologiques déclinés en trois couleurs – rosé, blanc et rouge – reflétant la richesse de son terroir. Ses engagements durables s'étendent du potager de près de 3800m² à la boulangerie et à la ferme animalière. Pensé comme un lieu de vie pour tous, le Château Saint-Roux propose un kids' club ainsi que des ateliers et activités pour petits et grands, tout au long de l'année. À la table du restaurant La Table de Saint-Roux, le chef Jonas Barrière signe une cuisine aux saveurs provençales et authentiques, en parfaite harmonie avec les récoltes du potager, tandis que la cheffe pâtissière Mailys Valette sublime les desserts avec une approche créative et équilibrée. Ouvert depuis 2018, le Château Saint-Roux invite les familles à vivre une expérience entre tradition, nature et convivialité.