

La Gazette de LA FERME SAINT-MARTIN

n°1234

JUIN / JUILLET / AOÛT

Des vins et un terroir préservés depuis toujours

Isolé, en altitude, entre 450 et 600m, un ancien couvent du XIIème siècle, niché au creux des Dentelles de Montmirail accueille le Domaine viticole de la Ferme Saint Martin depuis 1954. Les cuvées composées de cépages typiques mais aussi très anciens font la part belle aux terroirs de Beaumes-de-Venise et du Ventoux. Avec une vue

exceptionnelle sur le Luberon et les Alpilles, nous proposons des dégustations de vins naturels (sans intrants œnologiques depuis plus de 15 ans), des ateliers autour du vin ou encore des soirées qui rythment la saison estivale.

Fervents défenseurs du bien manger, bien boire et ayant le souci de perpétuer

ce riche patrimoine, un potager d'un hectare est mis en place et contribue à alimenter la cantine des 3 écoles locales ainsi que tous les repas de nos soirées et événements organisés sur place.

Des projets plein la tête, nous travaillons avec conviction et exigence afin de proposer des vins vivants, expressifs et source de plaisir.



Ça, c'est la vue



Ça, c'est nous



Ici les brebis d'hiver



Et là nos vignes

NOS ATELIERS

ATELIER ASSEMBLAGE

Création de votre propre cuvée. Laissez-vous guider le temps d'un atelier et apprenez à créer l'assemblage qui rendra votre vin unique !

L'assemblage est l'art de composer un vin à partir de différents cépages. Munis d'éprouvettes, déterminez vos préférences et mariez les arômes, les textures, les saveurs pour créer le vin selon vos envies et vos goûts. Embouteillez et étiquetez et repartez avec votre petite cuvée.

Cette activité se réalise à partir de 6 personnes minimum. Sur réservation.



DÉGUSTATION SENSORIELLE

Apprendre à déguster, laissez libre cours à vos sens. De délicates notes aromatiques vous guident tout au long de cette activité et vous amènent à révéler les véritables arômes des vins.

Cette activité se réalise à partir de 6 personnes minimum. Sur réservation.

DÉGUSTATION DE LA GAMME ACCOMPAGNÉE DE SON PIQUE-NIQUE CHAMPÊTRE PRIVÉ

Tout en savourant les produits du terroir (charcuterie locale, fromages du Barroux, légumes du potager), dégustez l'ensemble des vins de notre gamme. Le petit plus ? Une vue imprenable sur le Ventoux et les Dentelles.

Cette activité se réalise à partir de 10 personnes minimum. Sur réservation.



Hep par ici pour tout savoir du programme de l'été!

LE PROGRAMME DE L'ÉTÉ

Les soirées peuvent être annulées selon les conditions météorologiques.

Quoi de neuf au domaine ?

SOIRÉES TAPAS



Les jeudis **06 juillet - 13 juillet - 27 juillet**
& les jeudis **10 août - 17 août**
De 19h à 23h



SOIRÉES DU VENDREDI

07 juillet - On fête l'été avec Paul en concert!

14 juillet - Soirée concert avec le groupe Little Sister + repas - sanglier à la broche

21 juillet - Soirée "Bal traditionnel" avec le groupe La Belle Lurette

18 août - Dernière soirée de l'été avec concert

Pensez à réserver vos soirées !

Les produits proposés sont locaux et les plats fait maison.

UN PEU DE CULTURE ET A NE PAS MANQUER...



23 juin - Vernissage de l'artiste Alain Signori - art brut, création gouache, assemblage de matériaux de récup...

20 juillet - Soirée poésie

28 juillet/11 août - Vernissage de l'artiste Louis Faye en 2 temps.

02 septembre - Vernissage de l'artiste Alain Bernegger - land art - sculptures - photos

EXPÉRIENCES



↳ **Dégustation de vin sous hypnose**, à 11h les :
10/06 - 01/07 - 11/07 - 18/07 - 25/07 - 01/08.

Laissez-vous surprendre par la découverte sensorielle procurée par l'état modifié de conscience. Préparez-vous à entrer dans un monde où le vin vous accompagne encore plus loin dans votre imaginaire.

↳ **Massages solo ou duo (30'/50')** - les jeudis soirs au milieu des vignes, au coucher du soleil, avec combo tapas + autres moments possibles sous réservation.

↳ **Cercle de parole de femmes**, à 18h les :
02/06 - 04/07 - 26/07 - 01/08.

Autour d'une thématique, des femmes de tous âges et de tous milieux se rassemblent pour se confier et s'écouter, sans jugement, sans commentaire et avec bienveillance.

Ces activités se réalisent par groupe de 6 minimum.

Sur réservation.



LES PETITES INFOS EN +

PANIER CHAMPÊTRE

En terrasse, à l'ombre des arbres, sur une table ou sur un transat...

Le **jeudi, vendredi & samedi midi**.

Des produits locaux, une bonne bouteille et une vue à couper le souffle.

Panier pour 2 personnes. Sur réservation 24h avant.



FRUITS & LÉGUMES DU POTAGER

A la vente le **vendredi matin, de 10h à 12h**.

La Ferme Saint-Martin possède un hectare de potager où poussent tomates, courgettes, aubergines, concombres, pastèques, fraises, courges... Des produits bio cultivés avec amour! Le potager fournit également la cantine des écoles locales et nos soirées!!

NOUS SOMMES OUVERTS

DU LUNDI AU SAMEDI

DE 10H À 12H ET DE 14H À 18H.

FERMÉ LES DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS.

VISITE DE LA CAVE + DÉGUSTATION

Tous les mercredis.

Venez découvrir les secrets de La Ferme Saint-Martin, sa chapelle du XIIème siècle, l'élaboration des vins et dégustez les cuvées emblématiques du domaine. Balade d'1h/1h30 avec dégustation de quelques vins.





COORDONNÉES

DOMAINE LA FERME SAINT-MARTIN

84190 SUZETTE

04.90.62.96.40 / CONTACT@FERMESAINTMARTIN.COM

  fermesaintmartin

Le Site Internet, c'est par ici..



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Ne pas jeter sur la voie publique.