

SPÉCIAL VINS ROSÉS

CHÂTEAU DE BERNE

Un jardin d'Eden provençal

Les cyprès signalent ce Relais & Châteaux lové dans un domaine de 500 hectares de nature préservée. Si depuis trois siècles, on élève dans ses caves des crus d'excellence, l'adresse est devenue un incontournable de l'art de vivre. Ses vingt-sept chambres tout juste rénovées, ses jardins-oasis, son potager et l'arrivée du talentueux chef Benjamin Collombat méritent plus que jamais le détour par ce 5 étoiles des vignes.

Tradition oblige, l'accueil se fait autour de la dégustation d'un grand cru maison, devant la cheminée monumentale du salon. Ici, on crée des rosés de caractère pleins de fraîcheur. Déjà à l'époque des Romains, la vigne était cultivée sur les terres du Château et ses vins empruntaient la via Aurelia pour gagner l'Espagne et l'Italie. Les amphores transportant le précieux nectar étaient fabriquées sur place, comme en témoigne le four mis au jour dans le vignoble il y a un siècle. Aujourd'hui, les vins du domaine sont le produit d'une agriculture raisonnée et continuent à faire voyager les plus belles tables de France, et même du monde. Mais c'est dans leur écrin naturel que Romance, Impatience, Emotion, Esprit Méditerranée, Rocailles, Terres de Berne, Nuit Blanche... disent le mieux la Provence. Ces cuvées s'y égrainent au fil des bonheurs du jour. Elles font office d'apéro au bord de la piscine, le regard voguant sur les vignes et les

oliviers centenaires et rafraîchissent au sortir d'une partie de tennis ou de pétanque. C'est aussi l'occasion rêvée d'une halte joyeuse de retour d'une balade à VTT, où passerelles et ponts de pierre vous ont mené à travers vignes et bois jusqu'à l'observatoire aux oiseaux. Déjeuners ou dîners venus, elles font rosir de plaisir les assiettes revisitées par Benjamin Collombat. Enfant du pays, le nouveau chef du Château de Berne a secondé Guy Martin au *Grand Véfour*, à Paris, avant de revenir à sa terre d'origine et d'y obtenir une étoile Michelin et trois toques Gault et Millau pour son restaurant *Côté Rue*, à Draguignan. Le voilà désormais côté vignes. Légumes et herbes aromatiques du potager, fruits du verger, huile d'olive maison ensoleillent sa cuisine. A la vaste terrasse ombragée de la table gastronomique de son *Jardin de Benjamin*, ou à celle de la cave, *Le Bistrot*, il fait rimer été et rosé en des accords qui embaument la garrigue. Un pur bonheur.

Et puis, il y a ces moments de grâce où, après un soin Cinq Mondes dans le nouveau spa de 800 mètres carrés, on s'adonne au farniente sur la terrasse en rêvant déjà au verre qui nous attend aux derniers rayons du soleil. Et prolongera, qui sait, la soirée en une Nuit Blanche aux tendres notes de fruit d'été et à la bouche ronde et suave. La vie de château !

MARIE NYGREN

Route de Salernes, 83510 Lorgues, 04 94 60 43 60,
chateauberne.com.

FARNIENTE AU
CŒUR DU VIGNOBLE
SUR FOND DE CHANT
DES CIGALES



Dans le Var, entre Lorgues et Flayosc, une destination bien-être à part entière.

COURTESY