CHÂTEAU DE
BERNE
EN PROVENCE

DOSSIER DE PRESSE

2024

SOMMAIRE

LA MAGIE DE BERNE 3

UNE PERLE DE L'HÔTELLERIE 4

L'EXPÉRIENCE VILLA 6

UN CHÂTEAU PRIVATISABLE 9

UNE CUISINE AU PLUS PRÈS DE LA NATURE 11

UNE DESTINATION BIEN-ÊTRE 20

ACTIVITÉS AU CŒUR DU DOMAINE 23

VIVRE DES INSTANTS UNIQUES 25

UN VIGNOBLE ENGAGÉ 28

À PROPOS DE MDCV 33

CHIFFRES CLÉS 34

RÉCOMPENSES 35

LA MAGIE DE BERNE

Le somptueux Château de Berne se niche dans l'arrière-pays provençal, entre Lorgues et Flayosc. Après avoir emprunté les détours d'un chemin forestier, le domaine se dévoile dans un écrin de nature préservée.

Sur les 515 hectares qui le composent, environ 360 sont des espaces boisés aux essences méditerranéennes (pins parasol, pins d'Alep, chênes verts, oliviers...). Un sanctuaire forestier indispensable à la protection des 150 hectares de vigne. En appellation Côte-de-Provence, la production du Château de Berne révèle un terroir géologique unique en conversion biologique depuis février 2021 offrant des vins rosés, rouges et blancs caractérisés par la finesse et l'élégance.

Doté d'une nature sauvage et d'un vignoble emblématique, le Château de Berne propose de vivre des expériences sensorielles où plaisirs et raffinement incarnent l'art de vivre en Provence. Que ce soit à travers son offre d'hôtellerie Relais & Châteaux 5 étoiles, son château et ses villas privatives, sa table étoilée Michelin reconnue pour son approche éco-responsable de la cuisine ou ses multiples activités comme le spa et les cours de cuisine, le Château de Berne offre la promesse d'un séjour inoubliable, pour les gastronomes, œnophiles, sportifs, aventuriers ou contemplatifs.

UNE PERLE DE L'HÔTELLERIE

L’ HÔTEL

★★★★★

Résider au Château de Berne, c’est vivre une expérience exceptionnelle. Le calme, l’élégance et l’authenticité des lieux séduisent : avec la place centrale et sa fontaine, le domaine a des allures de village provençal.

Le sens du service développé par les équipes, de la réception en passant par le service des chambres jusqu’à la direction de l’hôtel, fait de tout séjour passé ici un moment inoubliable.

Avec ses 34 chambres et suites offrant une vue imprenable sur les vignes, le Château de Berne conjugue luxe, calme et volupté dans une décoration soignée qui évoque subtilement l’art de vivre provençal.

RELAIS & CHATEAUX

L'EXPÉRIENCE VILLA

L' EXPÉRIENCE VILLAS

Niché dans les collines de Provence, le Château de Berne dévoile une collection de demeures d'exception alliant à la perfection intimité et hospitalité, Ces anciennes bastides, bergeries et corps de ferme ont été restaurés dans la pure tradition provençale et sont dotées d'un emplacement unique au cœur du domaine avec un horizon vert à perte de vue.

Dès l'arrivée, la beauté et la plénitude de ce cadre unique subjugue. Laissez-vous guider jusqu'à votre Maison privée à travers un long chemin forestier. Autour de vous, un horizon vert à perte de vue invite immédiatement à la détente et à la reconnexion avec la nature. Une immersion inoubliable dans les terres viticoles de Provence et la promesse d'un séjour en famille ou entre amis en toute intimité. Dans votre résidence privée, vous êtes seul maitre de vos vacances.

Nos demeures privatives vous offre excellence et service sur-mesure avec un majordome disponible 7/7. mais également des installations de qualité d'un établissement 5 étoiles à proximité (spa, école de cuisine, cave de dégustation, restaurant gastronomique). Une plongée authentique dans l'art de vivre provençal à travers les expériences proposées par le Château de Berne et son domaine, notamment autour du vin et de la gastronomie. Si la collection est unie sur un principe d'excellence, de services et d'installations de qualité, chaque maison a su conserver sa propre histoire et identité.

NOS DEUX NOUVELLES VILLAS

Cette année, le Château de Berne dévoile deux nouvelles villas typiquement provençales, nichées au cœur du domaine, qui promettent confort et sérénité. Une immersion totale dans votre propre vignoble, loin de l'agitation de la ville.

L'Héraude est un domaine historique de la région. Son bâtiment principal date du 18ème siècle et a été entièrement restauré. Sa façade de chaux et de terre des champs environnants incarne le charme des maisons provençales d'antan. Un domaine de 15 hectares, avec forêt, chênes verts et pins, et une plantation de plus de 800 oliviers. Une véritable plongée dans les pas d'un vigneron du XVIIIe siècle.

Le Mas des Gomberts est une ancienne bergerie restaurée dans la pure tradition provençale. Avec une oliveraie, un potager et un champ de lavande, cette demeure est le lieu idéal pour un séjour serein et paisible dans un environnement naturel exceptionnel. Une immersion dans l'authentique art de vivre provençal à chaque instant.

L'EXPÉRIENCE CHÂTEAU

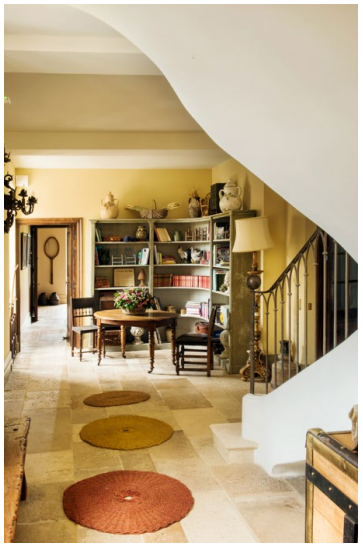
L' EXPÉRIENCE CHÂTEAU

Particulièrement spacieux, le Château s'étend sur plus de 1000 m2 pour une capacité de 20 invités.

Récemment rénovée dans la pure tradition provençale, cette demeure familiale du 18ème siècle allie le confort moderne au charme intemporel de l'ancien. Mobiliers d'époque, poutres apparentes, le salon et la salle à manger plonge ses hôtes dans un autre monde. La cuisine, entièrement équipée, est un lieu convivial pour se retrouver en famille.

Les 7 chambres avec leurs salles de bain, réparties sur 2 étages, portent les noms de villes emblématiques de la Provence. Le voyage se poursuit aussi à l'extérieur. Les jardins à la française offrent de nombreux espaces pour des repas paisibles, bercés par le chant des cigales. Le clou du spectacle, une magnifique piscine privée au milieu de son oliveraie. Le Château possède également une cuisine extérieure entièrement équipée ainsi que sa propre chapelle.

Pour garantir un séjour serein, notre Expérience Château s'accompagne d'un service hôtelier 5 étoiles.



GASTRONOMIE

LE JARDIN DE BERNE

Au Jardin de Berne, les chefs Louis Rameau et Éric Raynal cherchent une vérité cachée dans chaque ingrédient pour créer des associations nouvelles, des accords inédits, des textures surprenantes tout en respectant l'intention initiale portée par la nature.

Chaque plat est une rencontre personnelle qui se poursuit au-delà de la table par un environnement préservé et une quiétude cultivée. Réserver une table au Jardin de Berne, c'est faire un deuxième voyage. Les deux hommes ont à cœur de dévoiler tout le potentiel de chaque ingrédient en imaginant des assiettes aux accords lisibles tout en restant naturels, voire presque bruts.

Certains arômes, fragiles et fugaces, sont si subtils qu'ils se savourent presque seuls. Leur noble intention est mise au service d'une expérience de plaisir et de dégustation, sublimée par la maîtrise du geste : une véritable ode à l'incroyable savoir-faire de la nature.

L'enveloppe du fruit, la cosse du légume comme la peau de la volaille protègent en même temps qu'elles cachent ce qu'elles renferment de plus précieux. Au-delà de leurs vertus protectrices, elles font intimité avec la sapidité et le caractère d'un produit. C'est cette intimité qui inspire Louis Rameau et son équipe.

De l'écorce à l'âme

DES EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES UNIQUES

Le Jardin de Berne propose à ses hôtes deux expériences gastronomiques exclusives et intimistes.

LA TABLE DU CHEF

Louis Rameau vous invite à sa table et vous propose un dîner exclusif et intimiste dans les coulisses de la cuisine de son restaurant. Un moment unique et privilégié avec le Chef et son équipe.

LA TABLE DU PASS

Attablés sur une magnifique table en bois pouvant accueillir deux personnes, au bout du comptoir de la cuisine, vous assistez à un spectacle unique. Les yeux rivés sur les fourneaux, vous êtes aux premières loges pour observer les Chefs et leurs brigades en action et pour suivre en direct la préparation des plats et le dressage des assiettes.

L'OLIVIER DE BERNE

Symbole de la Provence, souvent associé au soleil, aux cigales, à la cuisine du sud, l'Olivier représente à merveille l'identité de notre restaurant estival.

Sa vaste terrasse avec vue sur les vignes est une vraie invitation à profiter des beaux jours à l'extérieur. Avant-goût de l'univers de notre Chef, Louis Rameau, le restaurant propose des plats à partager. Une expérience à vivre en famille ou entre amis. Le menu, composé d'entrées, plats, accompagnements, et desserts (ou fromages), a été soigneusement élaboré afin de faire vibrer vos papilles, mais aussi de présenter la cuisine provençale sous son meilleur angle.

Des mets aux assiettes, l'Olivier de Berne vous propose une carte rythmée par les saveurs locales et les produits de notre potager. Le restaurant privilégie les légumes, herbes et fruits cultivés sur le domaine et en privilégiant des relations durables avec les producteurs et éleveurs de la région. On retrouve cette démarche dans les arts de la table, avec des assiettes réalisées par des artisans locaux ainsi que des couteaux fabriqués à Draguignan.

Une cuisine de partage

LOUIS RAMEAU – Chef du Jardin de Berne

Arrivé dans les cuisines du Château de Berne en avril 2016 avant d'en prendre la direction, début 2020, Louis Rameau y exprime tout son talent et sa créativité à travers une cuisine simple et authentique, magnifiant produits locaux et art de vivre provençal.

Au Château de Berne, il y a les jardins, le potager, les légumes et les fruits, toute cette diversité, ce végétal local cultivé en agriculture durable, que l'on retrouve à la carte du «Jardin de Berne*» au gré des saisons. Une proximité qui ravit le Chef et lui permet de laisser libre cours à son imagination. *« J'essaie de faire aussi bien que la nature, si possible mieux, mais généralement, c'est là où ça se complique »,* avoue-t-il avec un large sourire. Pour Louis qui a une conception collective du succès, la notion de respect est primordiale dans sa cuisine. Il y veille.

Avec ses deux « Tables du Chef », la première plus intimiste avec sa terrasse attenante et la deuxième au cœur même de sa cuisine, le chef et son équipe souhaitent offrir une expérience gastronomique inoubliable.

ÉRIC RAYNAL – Chef Pâtissier

Celui qui avoue avoir toujours secrètement rêvé de travailler au Château de Berne s'y est taillé une place de choix en seulement quelques années et est devenu l'un de ses contributeurs les plus inspirés.

Il ne lui aura fallu d'ailleurs qu'une saison, en 2016, avant d'être promu Chef Pâtissier et prouver ainsi *« qu'en travaillant tout est possible »*. Du très convivial « Bistrot » au raffiné « Jardin de Berne*», il règne sur le sucré et s'évertue à respecter l'esprit des lieux, la nature et le jardin. Amoureux du terroir, Éric privilégie les produits issus du domaine, où il n'a d'ailleurs pas hésité à planter des agrumes atypiques : combava, citron caviar, cédrat, il repousse les limites de sa créativité et de la gourmandise, et avec elles celles des producteurs locaux.

« Légèreté en sucre, force en goût, mes desserts suivent le rythme des saisons et celui de notre potager », explique ce chef intransigeant à la tête d'une équipe de pâtissiers, pas de cuisiniers, *« cela fait une vraie différence dans le rendu finale »*, se réjouit-il.

L'année 2020 marque la consécration pour Éric, nommé lauréat dans la sélection « Passion Dessert » du Guide Michelin.

LE BISTROT

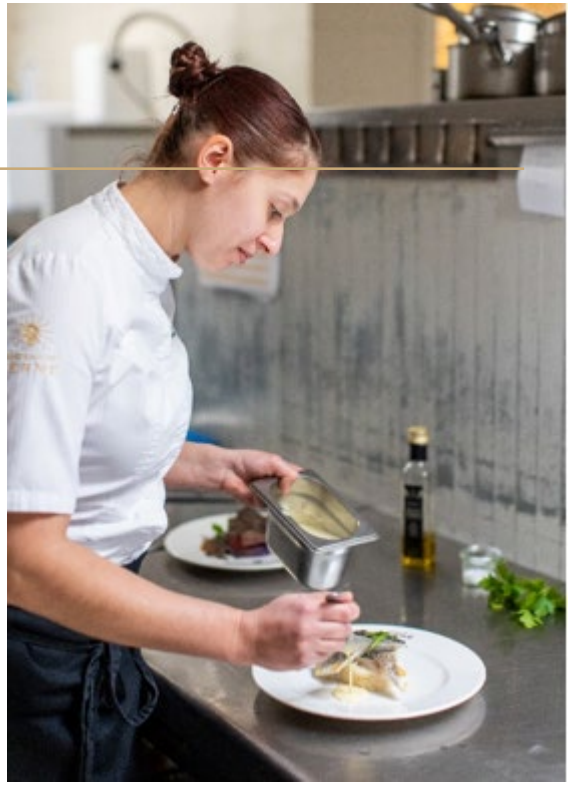
Bib Gourmand

Le Bistrot est l'adresse idéale pour se retrouver et goûter des recettes chaleureuses et authentiques qui sauront combler toutes les faims.

Avec son âme conviviale, le Bistrot, récompensé par le Bib Gourmand Michelin, propose une cuisine de terroir qui rappelle les classiques de la cuisine française. La carte s'étoffe de nouveaux mets, de plats à partager et propose toujours les incontournables pizzas garnies au gré des saisons. À l'intérieur, le salon autour de la cheminée s'est agrandi pour le plus grand plaisir de tous. À l'extérieur, la terrasse couverte et chauffée s'apprécie à ciel ouvert à la belle saison.

Une cuisine de terroir

AURÉLIE LIAUTAUD – Cheffe du Bistrot



Faire de sa passion, un métier, cela est possible et Aurélie Liautaud en est l'exemple parfait. Depuis janvier 2022, elle est la Cheffe du restaurant le Bistrot où elle propose une cuisine du terroir généreuse et soignée ; inspiré par les potagers du domaine.

Aurélie n'est pas un nouveau visage au Château de Berne. Il y a cinq ans, elle rejoint le Bistrot en tant que chef de parti puis monte rapidement les échelons jusqu'à obtenir les commandes de la cuisine. Bien plus qu'un métier, une passion. *« Il faut être passionné pour pouvoir transmettre des émotions dans nos assiettes ».* Originaire de la Provence, elle s'adonne à promouvoir les trésors de ce terroir si riche à ses yeux. *« Je suis un pur produit du terroir varois »*, reconnaît-elle fièrement.

La Cheffe met un point d'honneur à utiliser uniquement des produits frais. *« Nous proposons uniquement le meilleur ».* Pour cela, elle a le choix. Il y a les jardins, le potager, toute cette diversité, ce végétal local cultivé en bio, que l'on retrouve à la carte de son restaurant renouvelée au gré des saisons. Ayant à cœur de transmettre les mêmes émotions qui lui ont donné envie de faire ce métier, elle n'hésite pas à surprendre les papilles de ces hôtes en mariant des produits du terroir avec des touches plus originales. *« J'aime sortir de l'ordinaire ».* Un ingrédient préféré à cuisiner ? Tout.

AU PLUS PROCHE DE LA NATURE

Au détour d'un massif de lavande, on découvre les trois potagers du domaine. Sur plus de 3 000 m2 , légumes, baies, fruits, plantes aromatiques et fleurs sont cultivés dans le respect de l'agriculture durable.

On compte également quatre mille oliviers qui produisent l'huile d'olive signée Berne, réputée pour son fruité vert. Les restaurants du Château de Berne travaillent au quotidien les légumes et les herbes des potagers ainsi que les fruits du jardin.

Cette démarche intelligente, vertueuse et locale, menée par le chef Louis Rameau au restaurant gastronomique, s'est vu attribuer la distinction « Étoile Verte » par le Guide Michelin. C'est l'aboutissement d'un travail de plusieurs années poursuivi au quotidien par l'ensemble des équipes du domaine, qui défendent une gastronomie savoureuse au plus proche de la nature.

LE BAR DU CHÂTEAU DE BERNE

Le Bar du Château de Berne invite à une délicieuse pause dans un esprit détendu et exclusif.

On s'y pose pour un rendez-vous d'affaires ou personnel, en duo, en famille ou entre amis. Cette nouvelle adresse située au cœur des vignes, à la décoration raffinée, propose une carte de cocktails, de vins et de spiritueux sélectionnés avec soin par notre équipe de mixologues.
Le Bar dispose d'une terrasse arborée calme et spacieuse, avec une vue imprenable sur la nature environnante. L'endroit idéal pour se poser, se détendre et prendre un verre en fin d'après-midi ou avant d'aller diner.

Notre Chef Pâtissier Eric Raynal vous invite à découvrir ses créations dans un Tea-Time exclusif. Prenez confortablement place au Bar du Château de Berne et délectez-vous de sublimes pâtisseries, de savoureuses pièces salées, accompagnées d'une boisson chaude, ou d'une coupe de Champagne.

Entre soirées musicales et autres événements, de nombreuses animations sont organisés pour faire vivre ce lieu unique.

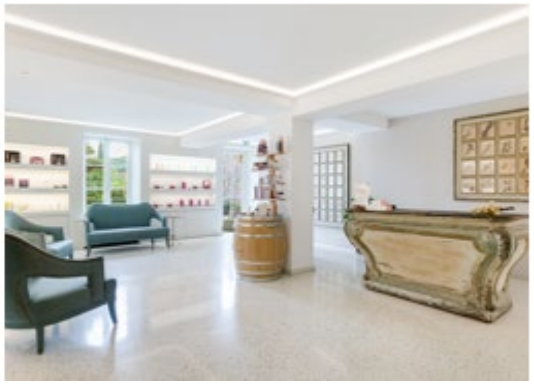
BIEN-ÊTRE

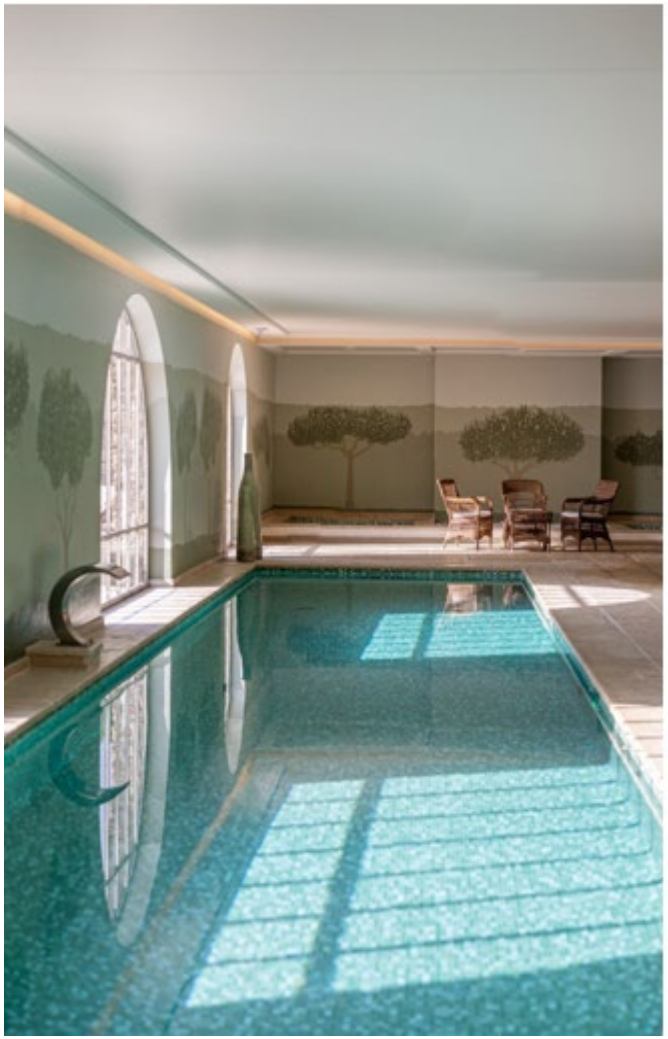
SPA CINQ MONDES & VINÉSIME

Le Spa du Château de Berne vous transport dans un autre monde. Après avoir traversé le relaxant jardin japonais, vous êtes transporté dans un monde à part. Le cadre, élégant, lumineux et raffiné, invite à se ressourcer et à oublier le stress de la vie quotidienne.

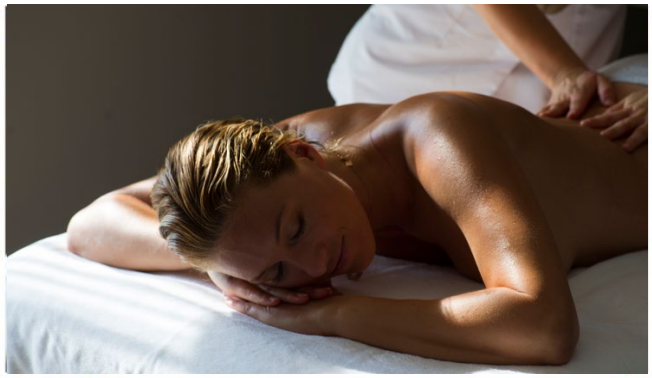
Nos six cabines de soins, dont deux en duo, sont toutes décorées dans des tons chauds et habillées de parquet, apportant un aspect cosy et chaleureux. La piscine intérieure, recouverte de mosaïque verte, s'ouvre sur un solarium où la vigne et les oliviers environnants sont fièrement enracinés depuis des siècles. Jacuzzi, hammam, sauna, salle de relaxation, mais aussi salon de coiffure et de maquillage complète l'offre de cet espace privilégié.

Ici, la clientèle y expérimente une palette de soins de qualité grâce à l'expertise de nos marques partenaires, Cinq Mondes et Vinésime. La marque Cinq Mondes rassemble une merveilleuse palette de soins et de traditions de bien-être synonymes de qualité, d'authenticité et de rituels d'ici et d'ailleurs.





L'OENOTHÉRAPIE



La vigne se retrouve aussi au Spa avec la marque Vinésime. Cette gamme à base de raisin et ses principes actifs, possède des vertus anti-âge, régénérantes et oxygénantes pour le bien-être de la peau Le Château de Berne a eu la chance de collaborer en 2022 avec Vinésime dans la création d'un gommage pour le corps. Ce gommage a été réalisé à partir de marc de raisin de Grenache Noir de la parcelle du Plateau de Berne, cépage emblématique du Château, situé à 300m d'altitude. Les marcs de raisin utilisés sont issus de la récolte de vignes cultivées en Bio depuis février 2021. Un produit exclusif proposé à la clientèle du Spa qui renforce encore plus le lien qui unit le Domaine avec la vigne.

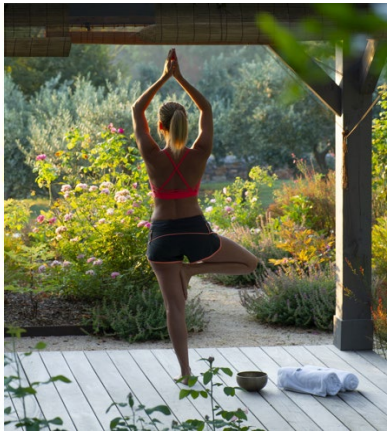
NOS ACTIVITÉS

DES ACTIVITÉS TOUTE L'ANNÉE

Séjourner au Château de Berne, c'est faire le choix d'un univers multiple qui décuple le champ des possibles.

Dans l'ambiance ensoleillée du village provençal sur la place du Château ou sous la fraîcheur des bois accessibles par de nombreux sentiers pédestres ; ici, les activités proposées sont nombreuses. Parmi elles on peut citer : les cours de cuisine, atelier de mixologie, la découverte du vin avec visite des vignes, des chais, ou encore une initiation aux activités du vigneron ou de l' œnologue...

Les plus sportifs ne sont pas en reste grâce aux trois piscines (deux extérieures et une intérieure), à une salle de fitness, deux cours de tennis, tables de tennis de table, VTT ou parcours de randonnées proposés (plus de 100 km de sentiers aménagés).



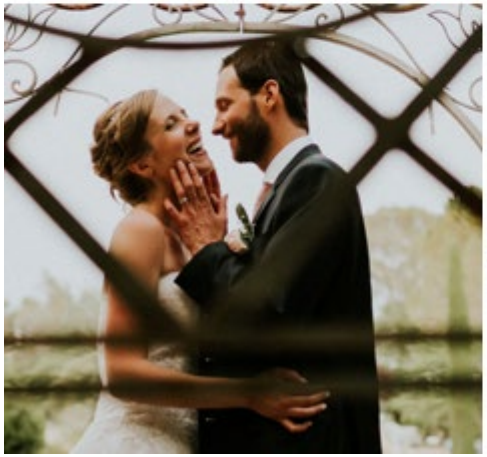
DES INSTANTS UNIQUES

VIVRE DES INSTANTS UNIQUES

Lieu magique et singulier, le Château de Berne invite au partage, à la convivialité et à la fête.

Au cours du XXe siècle, il appartenait à une personnalité de la publicité qui y donnait de somptueuses réceptions. Ce passé reste dans l'ADN du domaine. Aujourd'hui, c'est un lieu où l'on célèbre les mariages. De la préparation de la mariée au sein du Spa, en passant par le repas de noces, jusqu'à la soirée des mariés, tout est mis en œuvre par les équipes pour rendre cet instant unique. Le domaine accueille également de nombreux séminaires avec des salles dédiées pouvant accueillir jusqu'à 120 personnes.

Différentes formules sont proposées (gastronomique ou tradition) qui comprennent l'hébergement, le café d'accueil, le cocktail déjeunatoire ou dînatoire, l'apéritif et la visite des caves. Pour vivre une expérience unique et inoubliable, il est possible de privatiser le château et de vivre tel un châtelain le temps d'un séjour hors du temps.



ÉVÉNEMENTS

Depuis quelques années, le Château de Berne a développé une programmation événementielle riche et variée.

Avec notamment son festival « Jazz à Berne » qui se déroule de mi-juillet à fin août. Niché au cœur des collines de Provence, le jazz festival le plus intime de l'été reçoit des artistes exceptionnels dans un cadre de rêve. Les précédentes éditions ont vu se produire André Manoukian, China Moses ou encore Thomas Dutronc et The Shoeshiners Band.

Le domaine a également organisé d'autres événements plus originaux comme la Woof Run en avril 2023, le premier festival animalier.

Autre rendez-vous de l'année, le marché de Noël du Château de Berne en décembre, mettant les producteurs et artisans locaux sur le devant de la scène, avec au programme de nombreuses animations pour toute la famille.

Programmation détaillée à retrouver sur le site internet du domaine.

UN VIGNOBLE ENGAGÉ

AU FIL DU TEMPS

200 AV. J.-C.

De l'époque romaine subsiste un four, découvert dans le vignoble, au sein duquel étaient cuites les amphores servant au transport du précieux breuvage.

XIE SIÈCLE

Au Moyen-Age, ce sont les moines cisterciens qui investissent le domaine. Raymond V, comte de Toulouse, en fit don à Bernard de Clairvaux (Saint Bernard) qui en administra les terres. Grand défenseur de l'ordre cistercien, ce Bourguignon d'origine fut également un promoteur du travail de la vigne auprès de ses moines. Son nom est à l'origine de celui du Château.

XVIIIE SIÈCLE

La renaissance du Château est effectuée à cette époque par la famille Estellon, qui redonne vie au domaine en replantant un vignoble. C'est le début de la renommée du Château de Berne pour ses vins et l'hospitalité de ses hôtes qui y donnaient de grandes fêtes.

XXE - XXIE SIÈCLES

Plusieurs propriétaires ont marqué la vie du domaine au siècle dernier, certains redonnant ses lettres de noblesse à la demeure, d'autres investissant dans le vignoble et l'outil de vinification. Aujourd'hui, le Château de Berne est un des plus beaux lieux de résidence de la région et ses vins, parmi les plus belles expressions de la Provence.

UN TERROIR BÉNI DES DIEUX

Bien connue pour ses vins rosés, la Provence l'est beaucoup moins pour ses terroirs pourtant fort divers. Rien que pour l'appellation Côtes-de-Provence, ce ne sont pas moins de six grandes zones qui se distinguent d'est en ouest. Parmi eux, le terroir du Château de Berne se trouve sur celle du Haut-Pays, constituée de collines calcaires et de vallons. C'est ici la Provence de l'intérieur, méconnue et secrète, qui offre des vins rouges structurés et des vins blancs et rosés tout en fruits et en délicatesse.

Deux entités distinctes en termes de géologie et d'altitude caractérisent ce terroir. Le cœur du vignoble (80 % des vignes) est implanté sur un plateau calcaire situé à 300 mètres d'altitude. Cette élévation apporte des nuits plus fraîches : l'amplitude thermique diurne permet une maturation plus lente des raisins, qui offre davantage de fraîcheur et de finesse aromatique aux vins.

Sur ce plateau, le calcaire domine et apporte un bon drainage des pluies, permettant ainsi aux vignes d'aller puiser cette eau en profondeur et d'offrir aux raisins leur fameuse « minéralité ». À la dégustation, elle se traduit par une grande subtilité, de la salinité et de la tension. Les 20 % du vignoble restants se situent autour du château, sur des sols légers et sablonneux, qui apportent de la richesse aux vins. Cette diversité géologique, conjuguée à celle de l'encépagement, offre une variété de choix indispensable à l'élaboration des assemblages des différentes cuvées du domaine.

CONVERSION BIOLOGIQUE

L'engagement environnemental est l'une des résolutions les plus respectables et ambitieuse, que l'on puisse avoir. Depuis de nombreuses années, le Château de Berne a su développer de manière concrète son engagement écologique et se positionne aujourd'hui comme un hôtel-vignoble durable et engagé. Depuis février 2021, les 150 hectares du domaine sont certifiés agriculture biologique. L'établissement est également certifié Haute Valeur Environnemental (HVE) de niveau 3 depuis plusieurs années répondant ainsi aux besoins exprimés lors des travaux de Grenelle de l'Environnement sur les aspects environnemental et social d'une exploitation agricole. Reconnaissant le rôle essentiel des abeilles et insectes pollinisateurs pour l'agriculture et la biodiversité, le Château de Berne est labellisé «Bee-Friendly» depuis cette année. Les vins sont eux aussi façonnés pour être respectueux envers la nature et exprimer au mieux ce terroir provençal si spécifique.

ALEXIS CORNU- Œnologue

Bordelais d'origine, Alexis Cornu promène sa délicate silhouette à travers les vignes et les chais du Château de Berne. 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 de Berne.

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 de Berne 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 de Berne. 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.

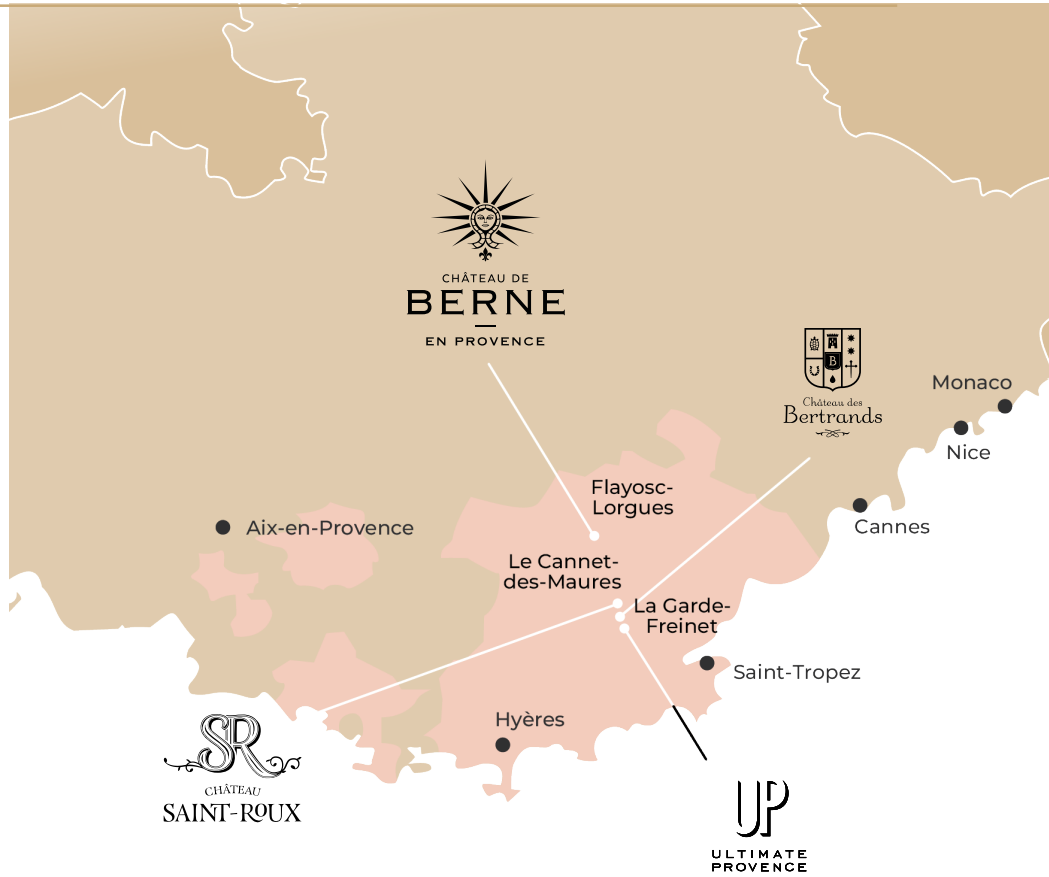
« Il n'y a pas de journée type pour un œnologue, car créer un vin de qualité c'est avant tout savoir écouter le rythme de la nature, la ressentir et y réagir. »

À PROPOS DE MDCV

Sensorialité, aventures gustatives et échappées en pleine nature : le groupe MDCV propose un concept oenotouristique inédit en France, niché au cœur de la Provence.

1000 hectares de vignes certifiées Agriculture Biologique dès février 2021 réunissent quatre domaines d'exception : le Château de Berne (Flayosc-Lorgues), UP | Ultimate Provence (La Garde-Freinet), le Château des Bertrands et le Château Saint-Roux (Le Cannet-des Maures).

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.



LES CHIFFRES CLÉS

Hôtel 5 étoiles

34 chambres

5 villas

1 Château

RELAIS & CHATEAUX

Depuis 2009

3 restaurants

1 école de cuisine

1 Bar

4 distinctions Michelin

1 spa

1 cave de dégustation

100 km de sentiers

150 hectares de vignes

RÉCOMPENSES

2022

PRIX VILLÉGIATURE

- Le Jardin de Berne nommé dans la catégorie
  « Grand Prix Villégiature du Meilleur restaurant d'hôtel dans le monde ».

2023

WORLD LUXURY AWARDS

Château de Berne :
- Meilleur hôtel de luxe dans un domaine viticole - lauréat mondial
- Meilleur hôtel de luxe durable en France
- Meilleur hôtel de luxe dans un château en France

Spa du Château de Berne
- Meilleur spa de destination de luxe en Europe occidentale
- Meilleur spa de luxe pour le bien-être en Europe occidentale

Le Jardin de Berne
- Meilleur restaurant de luxe respectueux de l'environnement - lauréat mondial
- Meilleur restaurant de luxe durable - Vainqueur mondial
- Meilleure expérience unique de luxe en Europe

VIRTUOSO SUSTAINABILITY AWARDS

- Château de Berne

CHÂTEAU DE
BERNE
EN PROVENCE

DOSSIER DE PRESSE

2024

Chemin des Imberts - 83780 Flayosc
+33 (0)4 94 60 43 60

@chateaudeberne
@chateaudeberne
www.chateauberne.com

CONTACT PRESSE

Laura Tudal - Bureau de presse Pascale Venot
+33 (0)1 53 53 01 07
ltudal@pascalevenot.fr