

Chateau Saint Pons - Production de vins AOP Ventoux

- [Produits locaux](#)
- [Boissons](#)



Coup de coeur

Installés depuis janvier 2018 et Valeurs parc depuis 2021, William et Nathalie Monin ont repris le domaine Saint Pons avec le souhait de revenir à l'essentiel : travailler la terre de leurs mains dans une nature préservée. Donner un nouveau sens à leur vie en changeant de métier devient une priorité ! Les vignes du domaine, représentent pleinement l'AOC Ventoux avec les cépages les plus représentatifs de l'appellation. En biodynamie depuis peu, William favorise l'enherbement, les vendanges manuelles et un rendement assez faible pour produire raisin de grande qualité . La Cave orientée vers l'oeunotourisme, propose aux visiteurs des expériences sensorielles. La famille Monin propose un hébergement labellisé bienvenu à la ferme et gîtes de France. Le domaine est cave découverte** et cave expérientielle*** avec inter-Rhône. Accueil chaleureux avec des vins de qualité et originaux : un vin rouge d'été peu alcoolisé à boire frais. Une exclusivité du Domaine. Chaque vendredi et Samedi, la famille Monin organise une Soirée Apéro fort sympathique avec des mets frais préparés sur place et accompagnés des excellents vins du Domaine. Couchers de soleil sur un panorama grandiose des Monts du Vaucluse.

La famille MONIN a repris le château Saint Pons de 10ha d'un seul tenant avec le souhait de travailler la terre dans une nature préservée. Le terroir est plein ouest en pente sur des sols argilo-calcaire. Les vignes âgées de 10 à 50 ans, représentent pleinement l'AOC Ventoux avec les 8 cépages les plus

représentatifs de l'appellation : Syrah, Grenache, Cinsault, Mourvèdre et aussi Grenache Blanc, Roussanne, Clairette et Viognier. En agriculture biologique depuis peu, le domaine favorise l'enherbement, le travail du sol, les tailles courtes, l'ébourgeonnage et les vendanges en vert pour produire un raisin de qualité et pour un rendement ne dépassant pas 35hl/ha. Les vendanges sont manuelles. Le terroir peu sensible aux sécheresses estivales est tardif car légèrement en altitude. L'exposition des parcelles apportent de la fraîcheur et une complexité aux vins. Les pratiques sont douces : très peu de cuivre, mixé avec des huiles essentielles d'orange douce en mélange avec le cuivre et le soufre. Ce qui réduit la toxicité des sols, Enherbement sous le rang en totalité. Certaines parcelles de l'exploitation sont en agroforesterie : chênes pubescents truffiers et oliviers dans les vignes pour réaliser de l'ombrage (30 arbres sur 1 ha), Conservation des haies naturelles : pruneliers, cornouliers... taillés régulièrement. La cave est labellisée bienvenu à la ferme et gîtes de France, cave découverte** et cave expérientielle*** avec inter-Rhône. De nombreuses manifestations ont lieu au domaine en partenariat avec le Syndicat d'appellation AOP Ventoux et les offices de tourisme destination... Administrateur au Syndicat Ventoux, la cave organise une multitude de produits touristiques au domaine : pique-nique, visite du vignoble, visite de chaix en journée, repas ou concerts ou soirées à thème en nocturne.

Caractéristiques

Ouverture le lundi et samedi de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 19h00

Mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h30

Fermeture le dimanche



Visite de l'entreprise possible
oui

Nous suivre

<https://saintpons.shop/>

Contact

William et Nathalie MONIN

Adresse

Château Saint Pons
2259 bis Route de la Riaille
Quartier Saint Pons
84400
Villars
[04 90 75 55 84](tel:0490755584)
chateau@saintpons.com
Parc

Le territoire du parc naturel régional du Luberon s'étend sur 185 000 hectares, de Cavillon (Vaucluse) à Lurs (Alpes-de-Haute-Provence), de part et d'autre du massif du Luberon (1,125 m au sommet du Mourre Nègre).



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

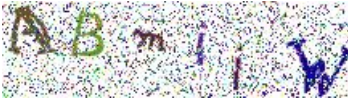
Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.