Ecrit par Echo du Mardi le 31 mars 2023

Luberon en tous sens : le nouveau rendez-vous œnotouristique du Vaucluse



Luberon en tous sens est un nouveau rendez-vous œunotouristique imaginé par Destination Luberon. Le 14 mai prochain, tous vos sens seront en éveil à travers randonnée, dégustation de vin, et pique-nique élaboré par un chef étoilé.

L'œnotourisme prend de plus en plus place dans le milieu touristique du Vaucluse. Depuis quelques années, Destination Luberon et l'AOC Luberon organisent des événements autour des vins du Luberon, comme les Wine and Dine et Sunsets Vignerons en Luberon. D'autres offices de tourisme vauclusiens ont, eux aussi, été emportés par la folie de l'œnotourisme, tels que Luberon Sud Tourisme, Pays d'Apt Luberon, Isle sur la Sorgue Tourisme et l'Office de tourisme de Pertuis. De nombreux lieux ont obtenu la labellisation 'Vignobles & Découvertes' qui permet la valorisation de cette filière.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 31 mars 2023

Cette année, c'est un nouveau rendez-vous autour du vin qui voit le jour, une initiative de Destination Luberon, en partenariat avec le Crédit Agricole Alpes Provence qui soutient la relance des activités touristiques du territoire au travers de sa plateforme solidaire Tourisme by CA. Ainsi, la première édition de Luberon en tout sens aura lieu le dimanche 14 mai prochain à Bonnieux.

Un tourisme en dehors de la saison estivale

C'était une volonté qu'avaient déjà affiché Vaucluse Provence Attractivité et Isle sur la Sorgue Tourisme : faire du Vaucluse une destination touristique toute l'année, en favorisant un tourisme de quatre saisons. Avec ce nouveau rendez-vous, Destination Luberon se joint à cette dynamique en promouvant les vins de la destination et l'offre œnotouristique dans son ensemble au printemps et à l'automne.

L'objectif de l'AOC Luberon et des offices de tourisme est de pérenniser cette opération et de l'organiser chaque année, dans le courant du mois de mai, avec l'ambition que Luberon en tous sens devienne l'événement œnotouristique phare du printemps.

Un événement aux cinq sens

Luberon en tous sens porte bien son intitulé puisque, au travers des activités qui seront proposés lors de l'événement, tous les sens seront mis en éveil. La vue, le goût, le toucher, l'odorat, ou encore l'ouïe, aucun sens ne sera épargnée, à l'image d'une dégustation de vin, durant laquelle la plupart de ces sens sont requis.

Les cinq sens seront donc stimulés tout au long de la journée grâce à une activité en pleine nature, un pique-nique proposé par un chef étoilé ou de renom au sein d'un domaine viticole ou d'un lieu labellisé 'Vignobles et Découvertes', ainsi que la découverte d'un de ces derniers.

Le programme

Pour cette première édition de Luberon en tous sens, la barre a déjà été placée très haute. La journée débutera au petit matin, entre 8h30 et 9h15 avec une randonnée pédestre de 9km au départ de la cave coopérative vinicole de Bonnieux. De quoi se mettre en jambe pour se préparer au reste du programme. Les randonneurs feront une halte sur les terrasses du Château de Sade à Lacoste pour un moment lecture des paysages et dégustation de vins proposé par le Syndicat des vins de l'AOC Luberon. Chaque participant sera muni d'un carnet de route spécialement édité pour l'occasion.

Avant de passer à table afin de reprendre des forces après une matinée sportive, les participants pourront visiter la Cave vinicole de Bonnieux, qui est la plus ancienne du Vaucluse et qui a été labellisée 'Vignobles et Découvertes' en mars 2022. S'ensuivra un pique-nique composé de cinq mets proposés et présentés par Xavier Mathieu, chef étoilé du Phébus à Joucas. Le tout accompagné bien évidemment par les vins de l'AOC Luberon, mais aussi par une ambiance musicale proposée par le groupe de jazz Tchava Genza.

Ecrit par Echo du Mardi le 31 mars 2023



Lors de la conférence de presse durant laquelle l'événement a été présenté. DR

Les vins proposés pour l'événement

Les vins qui seront à déguster viendront de la Cave coopérative vinicole de Bonnieux, la Cave de Sylla à Apt, le Mas Edem à Goult, le Domaine de Mas Lauris à Lauris, le Domaine Le Novi à La Tour d'Aigues, la maison de vignerons Marrenon à la Tour d'Aigues, le Domaine de Fontenille à Lauris, le Château Constantin à Lourmarin, la Cave du Luberon à Maubec, le Domaine de la Citadelle à Ménerbes, le Mas des Infirmières à Oppède, le musée de l'huile d'olive La Royère à Oppède, le Château La Verrerie à Puget, et le Château Saint-Pierre de Mejans à Puyvert.

Les participants auront la possibilité d'acheter du vin auprès de l'ensemble des vignerons présents.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 31 mars 2023

Informations pratiques

Chaque participant devra débourser 65€ pour participer à cette première édition de Luberon en tous sens. L'événement ne pourra accueillir que 150 personnes maximum.

Les réservations et l'achat des billets se font directement sur le site de Destination Luberon ou au Bureau d'information touristique de Cavaillon (Place François Tourel ; 04 90 71 32 01), à celui de Lourmarin (Place Henri Barthélemy ; 04 90 68 10 77), ou à celui de Gordes (Le Château ; 04 90 72 02 75).



V.A.