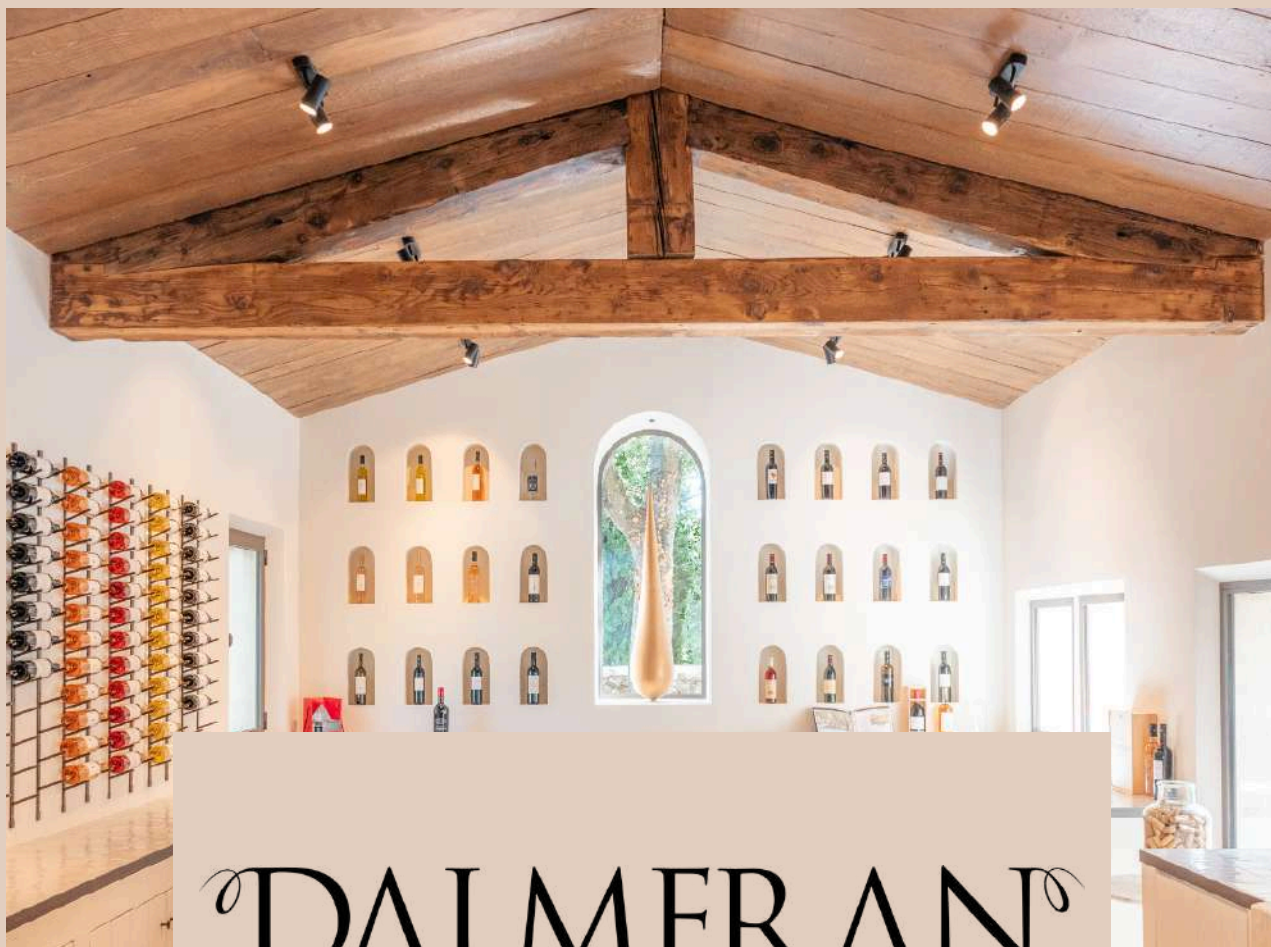
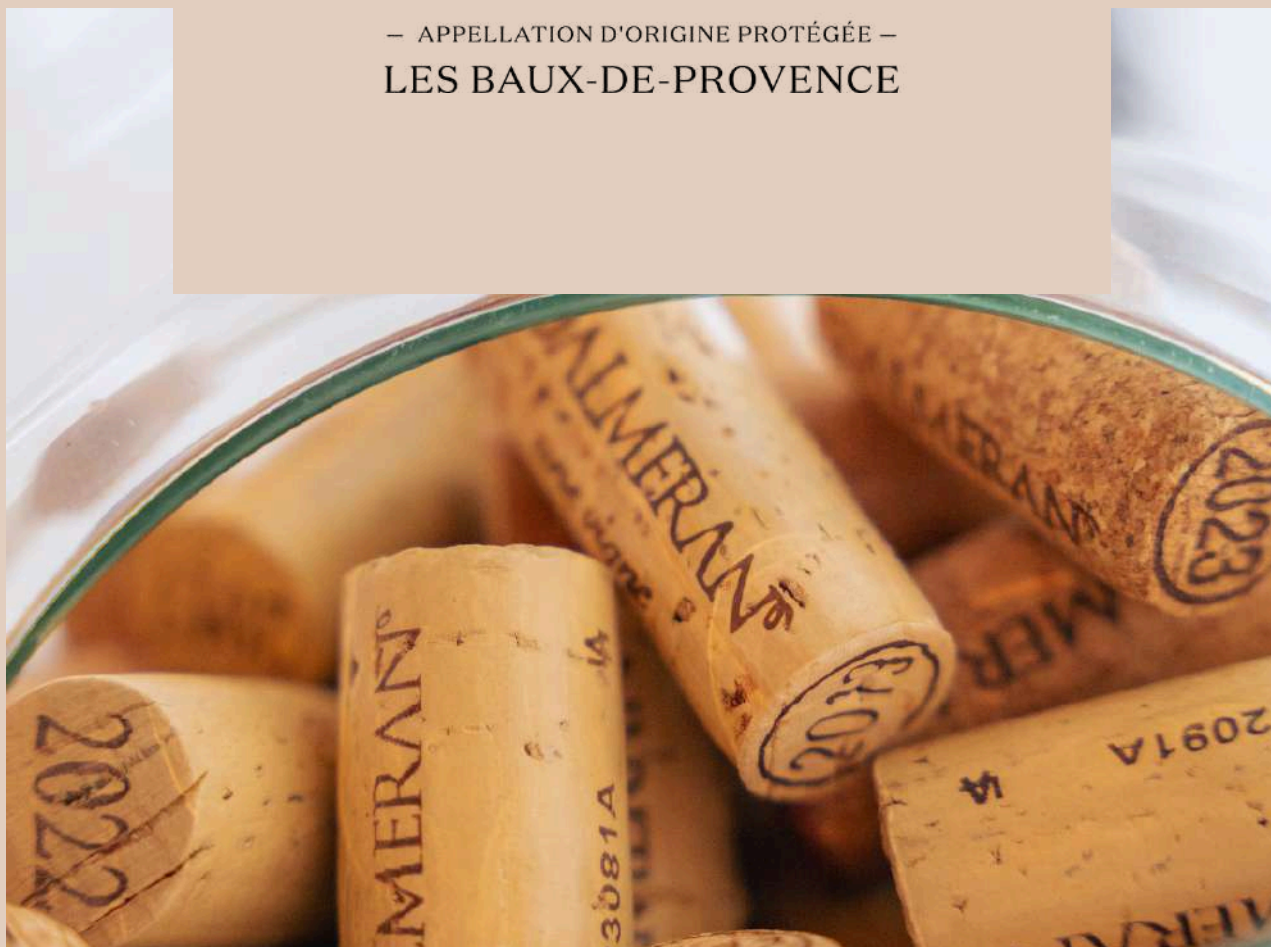




DALMERAN[®]

— APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE —
LES BAUX-DE-PROVENCE



Sommaire

1. Histoire du Domaine

2. Notre terroir

3. Les Vins

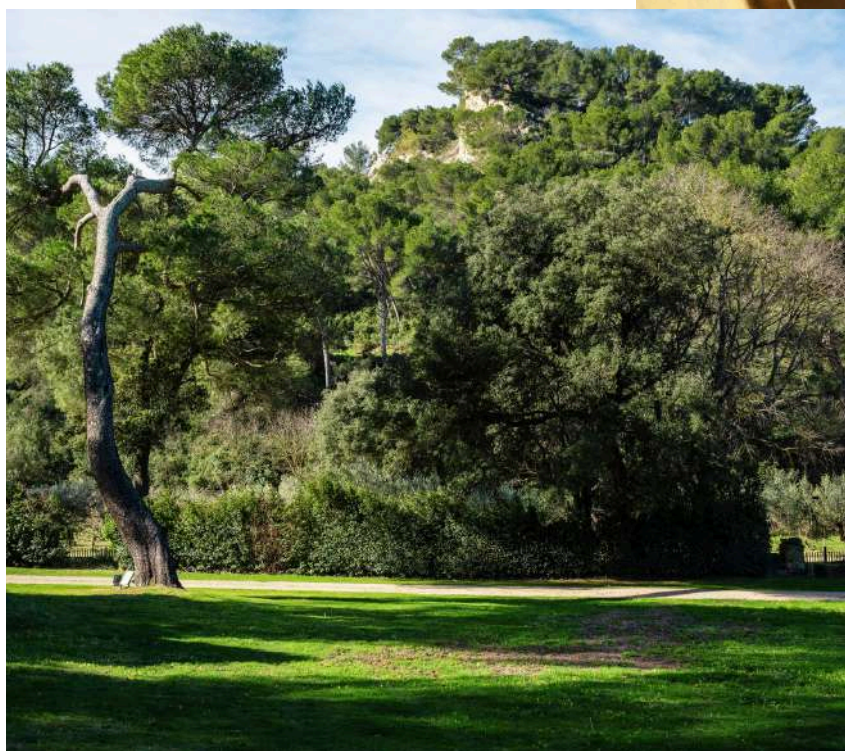
4. L'huile d'Olive

5. Oenotourisme

6. Nos Prestations

7. Les Ateliers

8. Infos Utiles

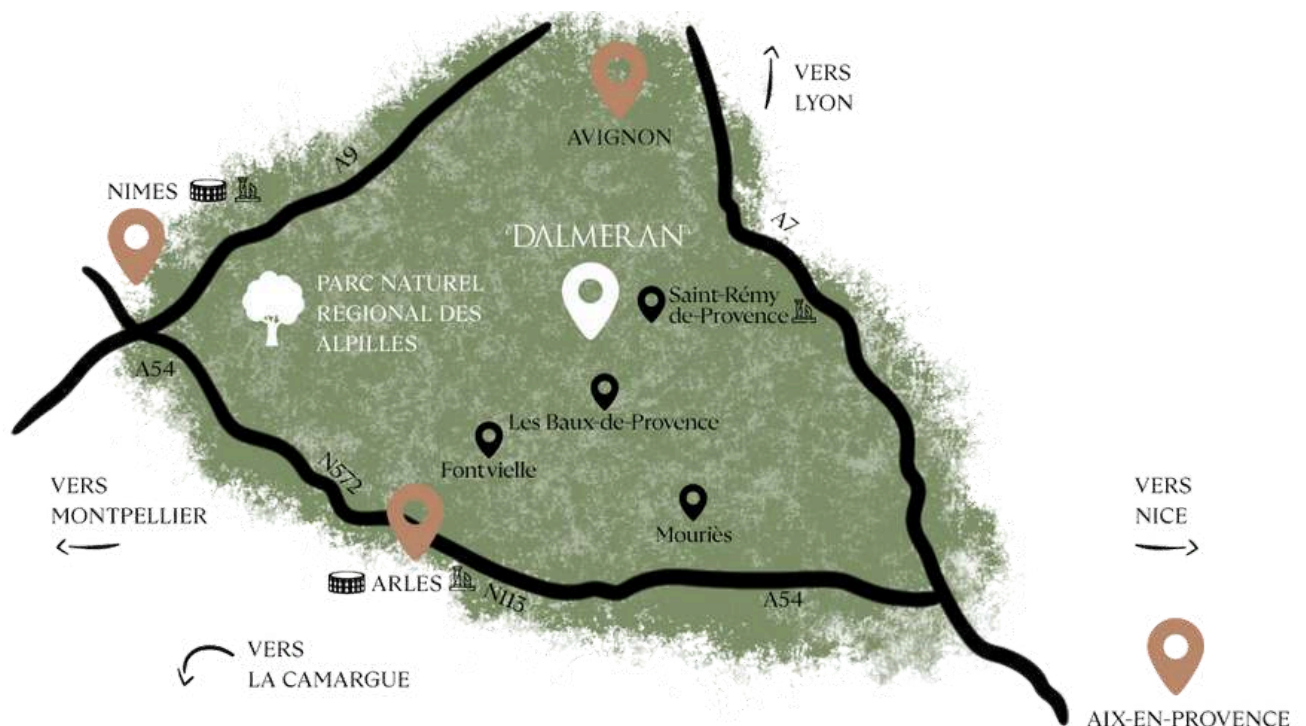


1. Histoire du domaine

Il était une fois une terre, modelée par la nature et façonnée par l'effort constant des hommes. Il y a des millénaires, ce territoire a pris l'aspect caractéristique des Alpilles. Les roches calcaires de ce massif et sa flore provençale, entre maquis et garrigue, protègent ce sol des éléments lorsqu'ils se montrent trop sévères, notamment le gel ou l'ardeur du soleil. Les «gaudres», ces ruisseaux temporaires typiques de la région, apportent à la terre toute sa fertilité et sa vigueur.

Depuis des siècles, cette terre majestueuse est cultivée par les hommes. Dès le premier siècle après JC, les Romains s'établirent dans cette région unique, traversée par la Via Domitia reliant l'Italie. Le Domaine est lui-même traversé par un aqueduc datant du II^{ème} siècle. Leurs héritiers construisirent un mas et plantèrent des vignes et des oliviers sur ce terroir exigeant.

Aujourd'hui, Dalméran est un domaine familial préservé, intégré dans le Parc Naturel des Alpilles, en polyculture vignes et oliviers. Grâce à une hydrogéologie originale et à la protection naturelle des collines, les vignes du domaine produisent des raisins d'une qualité remarquable, donnant ainsi naissance à des vins d'exception.



2. Notre terroir

Le terroir des Alpilles, où se trouve le Domaine Dalmeran, est un écrin naturel original, dernier rempart montagneux face au Rhône avant la Camargue. Ce massif provençal, au relief marqué par des collines calcaires et une flore typique, est un terroir unique en son genre, offrant des conditions idéales pour la culture de la vigne et de l'olivier.

Le sol du domaine Dalmeran est composé de sols limoneux et sableux, plus ou moins pierreux, et très calcaire, ce qui joue un rôle essentiel dans l'équilibre du terroir.



Ce type de sol permet aux racines des vignes de s'enfoncer profondément, favorisant un ancrage solide et une bonne absorption des nutriments et de l'eau. La structure sableuse et limoneuse du sol garantit une excellente drainage, évitant ainsi l'accumulation d'eau tout en préservant en profondeur l'humidité nécessaire aux plantes.

La présence de calcaire et le climat méditerranéen fonde l'identité et la typicité de l'AOP Baux de Provence. La topographie originale du terroir de Dalmeran ajoute une dimension unique à la qualité des vins produits. A la fois particulièrement protégé par la forêt omniprésente et balayé par le mistral compte tenu de son orientation, ce qui permet aux vignes de résister aux conditions climatiques difficiles. De plus le vignoble se love autour de deux mamelons, offrant des orientations et des profondeurs de sol variées.



3. Les Vins

Les vins du Domaine Dalméran sont le reflet fidèle de leur terroir d'exception, niché au cœur des Alpilles. Entre sols calcaires, influences méditerranéennes et savoir-faire artisanal, chaque cuvée exprime avec précision l'élégance et l'authenticité de ce lieu unique.

Des rouges d'une grande finesse

Les vins rouges de Dalméran se distinguent par leur texture soyeuse et leur expression subtile. Équilibrés et profonds, ils révèlent des arômes délicats de fruits rouges et noirs, sublimés par des notes élégantes de mine de crayon et de graphite, signatures typiques du terroir. Cette finesse tannique et cette fraîcheur minérale confèrent aux rouges du domaine une complexité et une persistance remarquables, alliant puissance et raffinement.

Des blancs et rosés à l'élégance minérale

Les blancs et rosés du domaine captent toute la pureté du sol calcaire qui les nourrit. Leur minéralité vibrante, signature incontournable des Alpilles, apporte fraîcheur et équilibre à ces vins lumineux. Les blancs dévoilent une belle tension et des notes florales et d'agrumes, tandis que les rosés allient gourmandise et délicatesse, avec une touche saline qui prolonge leur finale.

Grâce à une viticulture respectueuse et une vinification maîtrisée, les vins de Dalméran expriment avec finesse et authenticité la richesse de leur terroir, offrant des cuvées à la fois complexes et d'une grande buvabilité.

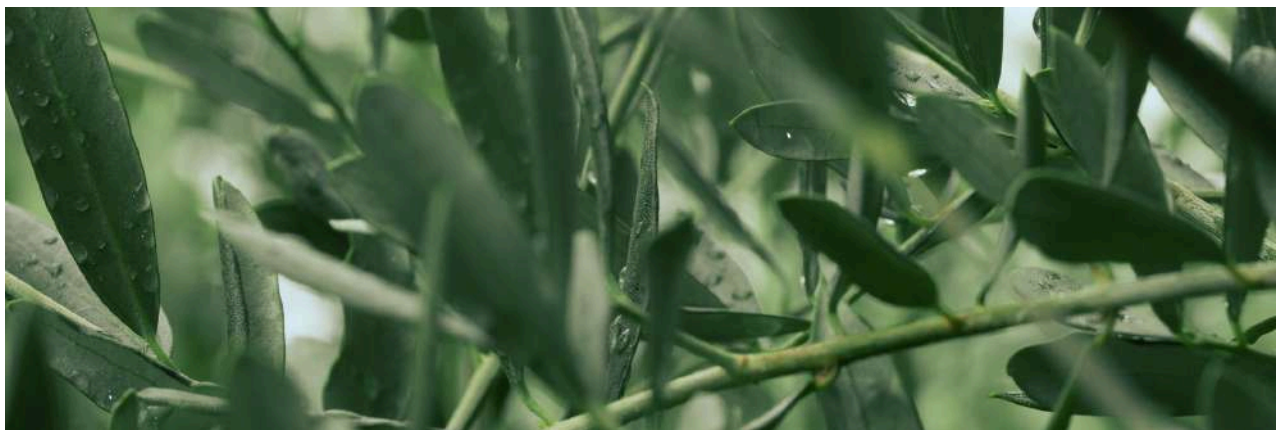


4.L'huile d'olive

Le domaine Dalmeran abrite un véritable trésor végétal : 700 oliviers qui s'épanouissent sous le soleil généreux de la Provence. Nichés entre les vignes et les collines calcaires des Alpilles, ces oliviers, certains centenaires, témoignent d'un savoir-faire ancestral et d'un terroir d'exception.

De ces arbres majestueux naît une huile d'olive vierge extra, élaborée avec soin selon des méthodes traditionnelles. Récoltées à maturité, les olives sont pressées à froid pour préserver toutes leurs qualités organoleptiques et offrir une huile aux arômes subtils, équilibrant douceur et caractère.

Fruité, légèrement poivré et aux notes d'amande, notre huile d'olive Dalmeran sublime aussi bien les plats méditerranéens que les mets les plus raffinés. Une véritable invitation à découvrir l'essence du domaine à travers un produit d'exception.



5.L'Oenotourisme

Le Domaine Dalmeran vous ouvre ses portes pour une immersion unique dans l'univers du vin et de la nature. Niché au cœur du Parc Naturel des Alpilles, ce lieu d'exception allie patrimoine, terroir et savoir-faire, offrant aux visiteurs une expérience œnologique riche et mémorable.

Visites et Dégustations

Partez à la découverte du domaine à travers une visite guidée, où l'histoire de Dalmeran et les secrets de son terroir vous seront dévoilés. Des vignes aux chais, plongez dans l'art de la vinification avant de savourer nos cuvées lors d'une dégustation commentée. Vous y retrouverez toute l'élégance et la finesse des rouges, ainsi que la fraîcheur minérale des blancs et rosés.

Balades et Patrimoine

Profitez d'une balade au cœur des vignes et des oliviers, où la beauté sauvage des Alpilles se dévoile à chaque pas. Le domaine, marqué par l'histoire, abrite également un jardin remarquable, mêlant essences méditerranéennes et sculptures contemporaines, pour une promenade sensorielle entre nature et art.



6. Nos Prestations

DÉCOUVERTE DES PRODUITS AU CAVEAU

Découvrez notre caveau de dégustation, un lieu chaleureux et authentique, conçu pour vous faire découvrir l'essence même de notre domaine.

Chaque cuvée vous sera présentée avec soin, accompagnée d'explications sur son histoire, son terroir, et les techniques de vinification qui en révèlent toute la subtilité.

Repartez avec des souvenirs gourmands et, qui sait, peut-être votre prochaine bouteille coup de cœur pour prolonger l'expérience chez vous.

- **Tarif - 9€ par personne**
- **Durée - 30 min**

DÉCOUVERTE DU CHAI ET DÉGUSTATION

Pour le plaisir des yeux et des sens, nous vous invitons à une visite enrichissante de notre cave, véritable cœur battant de notre domaine. Vous aurez l'occasion de découvrir l'énergie, la passion et le savoir-faire déployés au chai pour l'élaboration de chacune de nos cuvées.

Cette immersion vous plongera dans l'atmosphère authentique du chai, où se mêlent histoire, précision et respect du terroir.

La visite se conclura par une dégustation conviviale de notre sélection de vins, qui vous permettra de mettre en pratique vos nouvelles connaissances tout en savourant les différentes expressions de notre domaine. Une expérience sensorielle complète, alliant découvertes et plaisirs gustatifs

- **Tarif - 12€ par personne**
- **Durée - 60 min**



IMMERSION DANS LES VIGNES DES ALPILLES

Vivez une expérience authentique en parcourant à pied nos vignobles, situés au cœur du magnifique Parc Naturel des Alpilles. Au fil de la balade, découvrez les différentes techniques traditionnelles liées au travail de la terre et à la culture de la vigne qui participent à la richesse et à la typicité de notre terroir.

Poursuivez la visite par une découverte approfondie de notre cave, où vous apprendrez les secrets de la vinification et de l'élevage de nos vins, ainsi que les étapes essentielles qui donnent naissance à nos cuvées.

Pour clôturer cette expérience, profitez d'une dégustation gourmande et conviviale, mettant à l'honneur notre gamme complète de produits : vins, huile d'olive fruitée et spiritueux. Une invitation à éveiller tous vos sens dans un cadre naturel d'exception.

- **Tarif - 15€ par personne**
- **Durée - 90 min**

PIQUE-NIQUE GOURMAND AU CŒUR DES ALPILLES

Plongez au cœur de la Provence et laissez-vous séduire par notre offre de pique-nique en partenariat avec le restaurant Honoré à Saint-Rémy. Chaque panier gourmand est soigneusement élaboré avec des produits frais, sélectionnés pour sublimer vos papilles.

Installez-vous au milieu de notre domaine, entouré par la nature préservée et les panoramas enchanteurs des Alpilles. Une expérience authentique, où gastronomie et paysages provençaux se rencontrent

- **Tarif - 25€ par personne**
- **Réservation indispensable au moins 48h à l'avance.**



7. Les Ateliers

INITIATION À LA DÉGUSTATION

Initiez-vous à l'art de la dégustation au cœur de notre caveau, dans une ambiance conviviale et accessible à tous. Cette animation vous permettra de découvrir le vin autrement, en alliant plaisir, partage et apprentissage.

- Dégustation commentée de 6 vins soigneusement sélectionnés
- Découverte de l'histoire des cuvées, des terroirs et des techniques de vinification
- Initiation à l'analyse sensorielle : aspect, arômes et goût
- Apprentissage du vocabulaire de la dégustation
- Méthode basée sur le WSET, reconnue internationalement
- Supports visuels pour une compréhension claire et progressive

Que vous soyez novice ou amateur éclairé, repartez avec les bases de la dégustation professionnelle et les clés pour parler du vin avec assurance et surprendre vos convives lors de vos prochaines dégustations.

- **Tarif - 25€ par personne**
- **Durée - 90 min**



8.Contacts utiles

Responsable Commercial

VOYER ALEXANDRE

email : avoyer@dalmeran.fr

Tel : +33 - 07.66.26.45.94

Site Internet : www.dalmeran.fr

Instagram : [@domainedalmeran](https://www.instagram.com/domainedalmeran)



DALMERAN®

— APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE —
LES BAUX-DE-PROVENCE