



84 luberon | découverte des vignobles

CHÂTEAU LA CANORGUE

Situé au cœur du Parc Naturel Régional du Luberon, cette propriété familiale depuis plus de 200 ans bénéficie d'une situation privilégiée pour la culture de la vigne, avec un terroir d'exception sur le versant nord du Luberon. Les 40 hectares du domaine sont plantés de cépages Rhodanien et Méditerranéens pour l'AOP Luberon: Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cinsault, Viognier, Roussanne, Marsanne, Bourboulenc, Vermentino... L'originalité étant une particularité du domaine, des cépages plus atypiques pour la région comme Merlot, Cabernet, Gamay... ont également été plantés sur le domaine et permettent l'élaboration de vins de pays. Dans une nature aussi préservée, l'agriculture biologique était donc une évidence. C'est depuis les années 1970, que Jean-Pierre Margan, pionnier de l'agriculture biologique, bichonne ses vignes, situées sur un terroir d'exception et élabore des vins de caractère et de haute qualité. Il a transmis sa passion et son expérience à sa fille Nathalie, qui représente ainsi la 5^e génération de vigneron(e)s! Jean-Pierre qui travaillait pratiquement tout seul à ses débuts, s'entoure au fur et à mesure d'une petite équipe. Nathalie, une fois ses diplômes en poche et après avoir sillonné une bonne partie du monde est rattrapée par la passion du vin et décide de revenir à ses racines. Premières vinifications aux



© F.MOURA/SIPA

côtés de Jean-Pierre en 2000. Le père et la fille travaillent désormais ensemble et c'est avec une grande complicité qu'ils élaborent des vins qui leur ressemblent. Le Château la Canorgue a été le tout premier vignoble certifié en agriculture biologique du Luberon, avec quelques principes de Biodynamie.

B.G

- Parc naturel régional du Luberon
Route du Pont Julien – D149
84 480 Bonnieux
Tel : 04 90 75 81 01
Mail : chateaucanorgue.margan@wanadoo.fr