

LE TERROIR

Situé sur la faille du Val d'Aren, dont le domaine tire son nom, le vignoble est composé d'une trentaine de parcelles diversement exposées, majoritairement sur la colline du Beausset-vieux, La Cadière d'Azur, Le Castellet & Sainte-Anne d'Évenos, essentiellement constituées de terrains triasiques et jurassiques et de marne bleue. Château Val d'Aren doit beaucoup à la typicité de son terroir, son sol argilo-calcaire et gréseux dans lequel plongent les racines de ses cépages, dont le Mourvèdre, raisin roi de l'appellation Bandol. Sous le regard affûté de l'équipe, la magie opère dans une cave ultra-moderne, dotée des meilleurs équipements pour que cette pépite donne le meilleur, c'est son ambition.

En production biologique certifiée Ecocert & USDA depuis des années, le domaine est engagé dans une démarche d'éco-conception, afin de réduire son impact environnemental. Il est également labellisé HVE (Haute Valeur Environnementale) niveau 3, le plus élevé qui soit. Au quotidien, Château Val d'Aren traduit son profond respect de l'environnement par une multitude d'actions dans les vignes parmi lesquelles figurent la limitation des intrants chimiques et le renoncement à l'irrigation. Dans la cave, l'équipe privilégie une vinification peu interventionniste et un packaging éco-conçu : bouteilles en verre allégé, étiquettes en papier recyclé et encres biodégradables, impressions labellisées Imprim'vert, bouchons à l'empreinte carbone négative et aux performances zéro défaut.

THE TERROIR

Situated on the Val d'Aren fault line, from which the estate gets its name, the vineyard is made up of around thirty differently exposed plots, mainly situated on the hills of Beausset-vieux, La Cadière d'Azur, Le Castellet & Sainte-Anne d'Évenos, where the land is primarily made up of Triassic and Jurassic soils and blue marl. Château Val d'Aren owes its success to the unique profile of its terroir, its gravelly clay-limestone soil that nourishes the roots of our grape varieties, which include Mourvèdre, the star grape of the Bandol appellation. Under the watchful eye of our team, the magic takes place in the state-of-the-art wine cellar, fitted with the latest equipment so that our hidden gem can fulfill its greatest ambition: to offer only the best.

With organic certification provided by Ecocert & USDA, the estate has remained committed to sustainable practices for several years now, working to reduce its environmental impact. It has also received the Level 3 HEV (High Environmental Value) label, the highest possible grade. At Château Val d'Aren, we express our deep respect for the environment through a wide variety of actions in our vineyards, such as limiting the use of chemicals and refraining from irrigation. In the cellar, our teams opt for minimal intervention vinification and eco-designed packaging: lightweight glass bottles with labels made from recycled paper and biodegradable ink, printed according to Imprim'vert standards, and carbon-neutral, zero-defect corks.

VENEZ NOUS RENDRE VISITE ! COME VISIT US !

Caveau ouvert du lundi au vendredi :
8 h > 12 h | 13 h > 16 h

*Tasting cellar open from Monday to Friday:
8 am > 12 pm | 1 pm > 4 pm*

RESTAURANT ÉPHÉMÈRE :
de juin à septembre, midi et soir. Réservation conseillée.

*POP-UP RESTAURANT:
from June to September,
lunch and dinner service. Booking recommended.*

ACCÈS
997 chemin du Val d'Aren
83330 Le Beausset
FRANCE
T. +33(0)4 94.98.71.89
+33(0)6.11.77.37.96

Site de vente en ligne :
Online boutique:

www.val-darenc.com

Follow us!

 Chateau Val d'Aren
 chateauvaldarenc

CHÂTEAU
VAL D'ARENC
BANDOL

UNE PÉPITE DE
L'APPELLATION BANDOL
A HIDDEN GEM IN BANDOL



L'HISTOIRE, LA FAMILLE

Une pépite, cela se découvre un peu par hasard, puis c'est l'émerveillement immédiat. C'est pourquoi la comparaison sied à merveille à Château Val d'Aren. Un magnifique domaine que la famille Sénéclauze, bien connue dans le monde viticole provençal et bordelais, a entièrement remodelé en 1991, sous l'impulsion et la passion de Pierre-Louis Sénéclauze. En 2015, le domaine a été placé entre les mains expertes de Gérard Damidot, directeur d'exploitation avisé. Depuis, les 25 hectares accrochés sur les hauteurs du Beausset façonnent un vin bio, objet de toutes les attentions de la vigne à la cave.

OUR HISTORY, OUR FAMILY

When you stumble across a real hidden gem, it's love at first sight. This is the perfect way to describe Château Val d'Aren. A stunning domain entirely remodelled in 1991 by the Sénéclauze family, well-known in the Provence and Bordeaux wine circuits, guided by the drive and passion of Pierre-Louis Sénéclauze. In 2015, the estate was placed in the expert hands of experienced Operations Director Gérard Damidot. Since then, the 25 hectares perched on the hills of Beausset have been dedicated to the production of organic wine, carefully elaborated from vine to bottle.





LA BOUTIQUE

Parce que la passion est faite pour être partagée, Château Val d'Arenç a beaucoup investi dans l'accueil des amateurs de vins bio et qualitatifs. Un magnifique caveau au design soigné, un espace de dégustation élégant, confortable et même un lieu de réception ont été conçus à proximité immédiate de la cave, avec vue imprenable sur les vignes et la montagne du Gros Cerveau.

Pour célébrer son 30e anniversaire, le domaine s'est offert un restaurant éphémère dont la cuisine raffinée de producteurs se déguste au bord de la piscine, de juin à septembre. Une manière originale d'apprécier les vins et autres productions de Château Val d'Arenç.

THE SHOP

Because passion is made to be shared, Château Val d'Arenç takes pride in offering a warm welcome to lovers of fine, organic wines. A stunning tasting cellar with a clean design, an elegant and comfortable tasting area, as well as a function room have all been installed, offering incredible views of the vineyard and Gros Caveau Mountain.

To celebrate our 30th anniversary, we have opened a pop-up restaurant where you can enjoy refined local cuisine by the swimming pool, from June to September. This offers a unique way to enjoy the wines and other specialities of Château Val d'Arenç.

LES PARCELLES

ARENÇ

Tire son nom de différentes parcelles de plus de 60 ans situées au cœur du cirque du Val d'Arenç qui forme la lettre A. Une robe sombre et un nez qui déploie la panoplie d'un rouge haut de gamme à l'élevage complexe. Puissante et intense, appuyée sur des tanins travaillés, la bouche laisse des saveurs de fruits rouges croquants. Disponible exclusivement au caveau.



ROVE

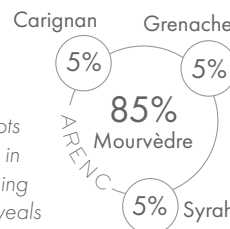
Son patronyme lui vient de cette variété de chênes blancs provençaux qui bordent une parcelle de Clairette cinquantenaire. Sa vinification est directement faite en fut qui servira à l'élevage durant 12 mois. Ce Bandol blanc doré dévoile une belle expression aromatique autour des fleurs blanches, de l'ananas, des fruits blancs et de la vanille. La bouche ample, riche et consistante laisse entrevoir une longue garde. Disponible exclusivement au caveau.



THE PLOTS

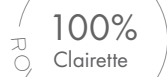
ARENÇ

Gets its name from the various plots dating back over 60 years situated in heart of the cirque of Val d'Arenç, forming the letter A. Dark in colour, the nose reveals the multifaceted splendor of this premium red, the result of our complex maturing process. Powerful and intense, with well-developed tannins, it offers crisp red fruit notes on the finish. Only available in our tasting cellar.



ROVE

Its name comes from the variety of Provençal white oak that borders our fifty-year old Clairette vines. The wine is vinified directly in barrels, where it is matured for 12 months. This golden Bandol white reveals a stunning bouquet of white flowers, pineapple, white fruit and vanilla. It is full, rich and consistent on the palate, making it perfect for ageing. Only available in our tasting cellar.



LES VINS

LORSQUE LA PATIENCE ET LE TEMPS S'EXPRIMENT DANS L'INSTANT.

La richesse d'un domaine s'exprimant par le fruit de son travail dans les vignes puis en cave, il est temps de découvrir les vins biologiques, dont deux cuvées spéciales, ainsi que le Marc de Provence et, belle surprise, une bière élaborée à partir de cette fameuse eau-de-vie. Le tout signé Château Val d'Arenç.

THE WINES

PATIENCE AND TIME DISTILLED IN A SINGLE MOMENT.

As the richness of a domain is expressed by the fruit of our labours in the vineyards and in the cellar, guests are invited to taste our organic wines, including two special vintages, a Marc de Provence pomace brandy and, as a nice surprise, a beer made from the famous eau-de-vie. All are produced at Château Val d'Arenç.

MARC DE PROVENCE

Issus de cépages Mourvèdre, Grenache et Syrah, choisis pour leurs richesses aromatiques, les marcs sont distillés juste après leur fermentation naturelle.

Made from a blend of Mourvèdre, Grenache and Syrah, selected for their rich flavours, the grape pomace is distilled just after fermentation.

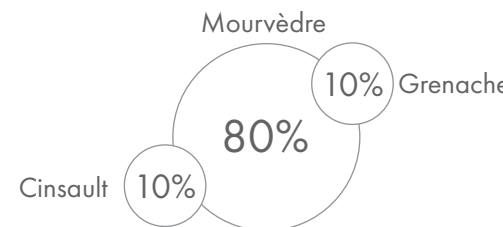
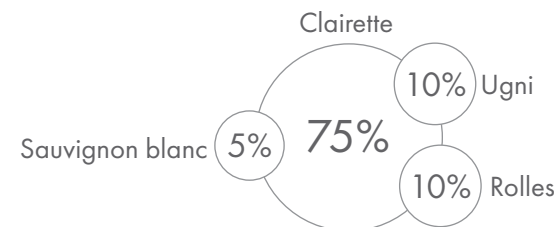
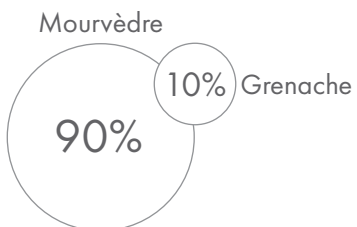


BIÈRE BLONDE : SOL'ALE DE PROVENCE

Voici la seule bière à base de Marc de Provence du monde ! Cet ingrédient, précieusement conservé jusqu'à 10 ans sous-bois, lui procure sa saveur unique, sa rondeur délicate.

LAGER: SOL'ALE DE PROVENCE

The only beer in the world made with Marc de Provence pomace brandy! This ingredient, carefully preserved in wooden barrels for up to 10 years, gives the beer its unique flavour and delicate smoothness.



BLANC CHÂTEAU VAL D'ARENÇ

Provenant de parcelles exposées plein ouest, il offre des arômes de fruits blancs et de notes végétales d'où jaillissent fraîcheur et salinité.

Produced from our west-facing vines, it offers flavours of white fruit and vegetal notes, bursting with freshness and salinity.

ROUGE CHÂTEAU VAL D'ARENÇ

D'une grande intensité, les arômes de fruits rouges sont délicatement relevés d'épices. Bouche délicate, pure avec une belle longueur et notes « pinotantes » en finale pour ce rouge de garde tout en élégance.

High intensity, flavours of red fruits with a light spiciness. This elegant red with good ageing potential is delicate and clean in the mouth with a long and «pinot-like» finish.

PRIVATISEZ-NOUS ! PRIVATIZE THE PLACE !

Toute l'année, location de notre espace de réception (cave et piscine) pour tous vos événements. Réservation par mail : chateauvaldarenc@orange.fr

All year long you can privatize our guest area (tasting cellar and swimming pool terrace) for your events. For all booking enquiries, please contact chateauvaldarenc@orange.fr

