

CHATEAU VIRANT

Vin

Huile d'olive

chateauvirant.com



Contact

Claire DE FINA COUTIN

(+33) 6 62 02 44 73

clairecoutin@chateau-virant.com



L'entreprise

Perché sur les collines de Lançon-Provence, CHÂTEAU VIRANT n'est pas un domaine comme les autres. C'est un lieu où la vigne et l'olivier, sous le soleil éclatant de la Méditerranée s'épanouissent dans une parfaite harmonie.

Le domaine s'étend sur plus de +350 hectares, dont 216 hectares de vignes (appellation Coteaux d'Aix-en-Provence) et 46 hectares d'oliviers (AOP d'Aix-en-Provence), ce qui en fait un domaine emblématique en Provence. 50 employés travaillent dans cette entreprise familiale, à taille humaine, pour un CA de 10 M€.

Sous la marque Château Virant, le domaine commercialise une large gamme de vins rosés, rouges et blancs issus des raisins de l'exploitation et des huiles d'olive vierge extra produites au moulin du domaine.

Certifié Haute Valeur Environnementale, le domaine a fait de la préservation de l'environnement une priorité, valorisant un écosystème ô combien précieux. Les vignobles et les oliveraies du domaine se distinguent par leur qualité, issus d'un terroir exceptionnel, et d'une maîtrise parfaite de chaque aspect de la production. Ce savoir-faire d'excellence, constamment enrichi par des techniques modernes maîtrisées avec précision, garantit des produits de grande qualité : des vins de caractère et des huiles d'olive aux arômes authentiques.

Si le vignoble raconte une histoire de vins généreux et solaires, l'âme du Château réside dans ses oliviers. Sur près de 46 hectares d'un sol argilo-calcaire baigné de lumière, ces arbres centenaires offrent des fruits d'exception. Chaque automne, les olives sont récoltées à la main, à parfaite maturité, avant d'être pressées immédiatement dans le moulin du domaine. Sous l'œil expert des équipes, solidement en place depuis plus de 10 ans, chaque goutte d'huile extra-vierge AOP Aix-en-Provence révèle ses arômes délicats. Ici, on ne parle pas d'huile mais de trésor de la Provence. Rien d'étonnant quand on sait que le Château Virant est connu pour produire l'huile d'olive la plus médaillée de France...

PORTRAIT CHEF D'ENTREPRISE

2 familles ont repris le domaine de Château Virant en 2024. Les 4 repreneurs se caractérisent par des profils professionnels complémentaires et des expériences croisées, notamment dans l'industrie des vins et spiritueux ainsi que dans la production d'huile d'olive.

TERRITOIRE

Le domaine de Château Virant est situé à Lançon-Provence, une ville imprégnée d'histoire viticole et oléicole, avec des preuves d'activité agricole remontant au 7ème siècle avant Jésus-Christ. Le Rocher de Château Virant, un affleurement calcaire qui donne son nom au domaine, est le site d'une ancienne structure qui servait de lieu de culte et de comptoir de vente de vin à l'époque étrusque.

Aujourd'hui, la propriété s'étend sur près de 300 ha. Le vignoble fait partie de l'Appellation d'origine protégée Coteaux d'Aix en Provence. et l'oliveraie de l'Appellation d'Origine Protégée huile d'olive d'Aix-en-Provence.

L'implantation de la propriété entre coteaux et plaines offre des sols, mélange de calcaire, d'argile et de schiste, typiques des AOP de la région d'Aix-en-Provence. Ces sols plutôt pauvres forcent la vigne et les oliviers à puiser dans leurs réserves pour produire de grands crus. En cela ils sont propices à la plantation d'arbres robustes. La particularité du domaine réside dans une proportion importante de vieux oliviers, exclusivement composé de variétés provençales.

Ce qui distingue véritablement Château Virant au sein des domaines du sud de la France, c'est l'importance équivalente accordée à ses deux piliers historiques : la viticulture et l'oléiculture. Rares sont les propriétés qui cultivent avec autant d'exigence et de passion ces deux savoir-faire, en leur offrant une place égale dans leur développement, leur image et leur excellence. Cette dualité, profondément enracinée dans l'identité du domaine, confère à Château Virant une singularité et une richesse d'expression unique, tant dans ses vins que dans ses huiles d'olive.

MARCHÉS INTERNATIONAUX

USA, UK, Finlande, Norvege, Japon, Emirats Arabes, Pologne.



CHATEAU VIRANT

Vin

Huile d'olive

chateauvirant.com

Contact

Claire DE FINA COUTIN

(+33) 6 62 02 44 73

clairecoutin@chateau-virant.com



Produits phares

- ▶ Nos huiles d'olives de Provence qui sont reconnues et récompensées par de nombreuses médailles nationales et internationales (+ 212 médailles), ce qui en fait le Moulin le plus récompensé de France.
- ▶ Nos vins en AOP Coteaux d'Aix-en Provence et en IGP Méditerranée, fruit d'un travail centré sur le respect et l'expression du terroir, sont récompensés chaque année par les critiques et journalistes spécialisées de la scène nationale et internationale.



CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

▶ Huile d'olive :

Chateau Virant a été le premier producteur à initier la production du fruité vert en Provence. La spécificité des huiles Fruité Vert réside dans la récolte anticipée des olives, effectuée dès la mi-octobre. Cette cueillette précoce permet de préserver les arômes végétaux intenses des fruits encore jeunes. De plus, depuis 1996, nous assurons un contrôle total de la chaîne de production en cultivant nos oliviers et en pressant les olives dans notre propre moulin. Cette autonomie permet une traçabilité parfaite et une constance dans la qualité des huiles produites.

Le moulin Chateau Virant joue aussi un rôle clef sur le territoire : 3000 oléiculteurs de la région apportent chaque année leurs récoltes d'olive au moulin pour les faire presser. Au travers de cette activité, nous participons au maintien de la culture de l'olivier, vivace en Provence.

Enfin, notre engagement pour l'excellence est reconnu par de nombreuses distinctions, notamment le label Maison Savoir-Faire d'Excellence qui souligne un savoir-faire artisanal d'exception. Nos huiles sont régulièrement médaillées d'or au Concours Général Agricole de Paris, attestant de leur qualité supérieure.

▶ Vin :

Assez rare pour être souligné, nous cultivons et exploitons l'intégralité de nos 216 hectares de vignes, dont plus de 90 % en propriété directe. Cette maîtrise intégrale, du cep à la bouteille, reflète la même exigence que celle appliquée à la production de nos huiles d'olive : un contrôle total de la chaîne de production, garant de régularité et d'excellence.

Depuis plus de vingt ans, nos équipes fidèles et expérimentées, conduite par un maître de chai passionné, veille à chaque étape de l'élaboration des vins. Le domaine investit régulièrement dans des équipements de pointe, tout en respectant les méthodes traditionnelles qui font la richesse et l'identité de nos cuvées. Ce subtil équilibre entre innovation et savoir-faire permet de maintenir une qualité constante, millésime après millésime.

Enfin, nos vins sont régulièrement primés au Concours Général Agricole de Paris et recommandés dans des publications de référence comme le Guide Hachette des Vins — une preuve supplémentaire de l'excellence portée par le domaine.

NOMBRE DE POINTS DE VENTE

Plus de 50

ENVOI D'ÉCHANTILLONS POSSIBLE ✓

LIEUX DES POINTS DE VENTE

- ▶ Région PACA (70%)
- ▶ Paris (10%)
- ▶ Autres régions françaises (15%)
- ▶ Export (5%)

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

- ▶ Boutique en propre (30%)
- ▶ Épicerie fines/caviste
- ▶ CHR
- ▶ E-commerce
- ▶ Grande Distribution

