



CLOS MIRAGES

Les Petits Domaines

À quelques encablures du golfe de Saint-Tropez, C...
un nouveau souffle à des vignes anciennes. On y p...
et déjà sélectionné par une dizaine de restaurateu...
À l'origine par amour du terroir et goût du défi. Re...

Quel est votre parcours ?

Rien ne me prédestine à la viticulture. Je suis né à Dragageon, je fais des études de l'architecture à Paris puis j'ai créé mon agence, A&A M3, dans le sud-est de la France. En 2019, avec mon épouse et mes 3 enfants, nous avons découvert un lieu magique, une bâtisse abandonnée entourée d'une exploitation de vignes quasi à l'abandon. Le coup de cœur a été immédiat ! Nous envisageons au départ un projet résidentiel, mais nous avons rapidement réalisé le potentiel du domaine. Équippés par une équipe compétente, nous avons élaboré un projet ambitieux, mêlant gestion de la vigne, exploitation forestière et aménagement.

Quelle ambition pour Clos Mirages ?

À l'origine du Masif des Maures, le terroir de Clos Mirages est exceptionnel. Il convient de préserver, afin de réconcilier agriculture et nature. Nos 15 hectares de vignes sont encadrés de forêt et tel un étonnant protecteur un hiver et de la canicule l'été. Nous explorons la vigne en agriculture biologique et souhaitons diversifier notre production. Au milieu des vignes,

2631 chemin de Saint-Marc
L'abus d'alcool est d...

Bien commun Le grand débat p.30

Challenge S



MÉDITERRANÉE

Savouer, explorer, se détendre

Nos meilleures adresses

+ Spécial
RÉSIDENCES
SECONDAIRES
Les bonnes
(et belles) affaires

L 13400 - 793 H - F 4,90 € - RD



CLOS MIRAGES

Les Petits Domaines créent de Grands Vins

À quelques encablures du golfe de Saint-Tropez, Clos Mirages donne un nouveau souffle à des vignes anciennes. On y produit depuis 2021 un vin Rosé gastronomique, en AOP Côtes de Provence multimédaille et déjà sélectionné par une dizaine de restaurants étoilés. À l'origine du projet, Hervé PAILLARD, un architecte parisien devenu vigneron par amour du terroir et goût du défi. Rencontre :

Quel est votre parcours ?

Rien ne me prédestinait à la viticulture. Né à Draguignan, j'ai fait des études d'architecture à Paris puis j'ai créé mon agence, Atelier M3, dont je suis toujours associé. En 2019, avec mon épouse et mes 3 enfants, nous avons découvert un lieu magique, une bâtisse charmante entourée d'une exploitation de vignes quasi à l'abandon. Le coup de cœur a été immédiat ! Nous envisagions au départ un projet résidentiel, mais nous avons rapidement réalisé le potentiel du domaine. Épaulés par une équipe compétente, nous avons élaboré un projet ambitieux, mêlant gestion de la vigne, exploitation forestière et œnotourisme.

Votre ambition pour Clos Mirages ?

À l'orée du Massif des Maures, le terroir de Clos Mirages est exceptionnel : il convient de préserver, afin de réconcilier agriculture et nature. Nos 15 hectares de vignes sont encadrés de forêt et tel un écrin protégeant un bijou, la forêt préserve nos ceps du gel en hiver et de la canicule l'été. Nous exploitons la vigne en agriculture biologique et souhaitons diversifier notre production. Au milieu des vignes,

des talus enherbés accueillent des arbres fruitiers, des plantations de céréales, petits pois... Nous bichonnons notre sol pour le rendre vivant et créer un véritable écosystème qui favorise la croissance de raisins exceptionnels, donnant des vins aux arômes uniques.

Justement, parlez-nous de votre Rosé !

Comme pour la culture du raisin, la vinification est certifiée Bio. Nous avons fait le choix de repasser à une vendange manuelle, ce qui permet une sélection des meilleures grappes qui sont ensuite réfrigérées pendant 24 heures avant le pressage, pour une parfaite conservation des arômes de mourvèdre et grenache noir. Nous obtenons un rosé structuré, avec une belle longueur en bouche, des arômes puissants, poivrés : un vin gastronomique qui accompagne aussi bien les fruits de mer, les viandes et même certains desserts. Après seulement deux cuvées, nous sommes ravis de voir que notre Rosé 2022 a été plébiscité. La Revue du Vin de France lui a notamment accordé la note de 90/100, tandis que Terre de Vins l'a récompensé d'une Médaille d'Or à son Concours 2023.



Thibaud & Hervé



© Atelier M3

www.closmirages.fr

2631 chemin de Saint-Marc, 83310 La Môle - 06 10 81 10 00 - herve.paillard@closmirages.fr - [@closmirages](https://www.instagram.com/closmirages)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

