

Plage, cuisine à partager &  
Vins du terroir La Londe

# Vignerons sous les étoiles

18 Juillet 2026

Pinède de la plage de l'Argentière - La Londe

Réservations en ligne :  
[www.vigneronsouslesetoiles.fr](http://www.vigneronsouslesetoiles.fr)

Comitia





# Vignerons sous les étoiles

Samedi 18 juillet 2026

Plage de l'Argentière à La Londe les Maures

Temps fort des événements proposés tout au long de l'année par l'association des vignerons Côtes de Provence La Londe, la troisième édition de la soirée "Vignerons sous les étoiles" se déroulera le samedi 18 juillet 2026. Sous les pins de la Plage de de l'Argentière à La Londe les Maures (Var), la soirée associera dégustation des vins dans les trois couleurs, comptoirs de cuisine à partager, produits locaux, coucher de soleil sur la Méditerranée et ambiance musicale.

“ Les pieds dans le sable,  
la tête dans les étoiles ”

Tout au long de la soirée, les visiteurs épicuriens profiteront d'un repas informel et convivial autour d'ateliers culinaires aux saveurs méditerranéennes, avec un accent mis cette année sur les produits locaux, le tout orchestré par La Mazzarine traiteur. Après l'apéritif en compagnie des vignerons, les visiteurs pourront partager des entrées aux tonalités iodées : bar à huîtres de Tamaris mais aussi encornets, scampi, poulpes, soupe de poisson, ceviche de dorade qui seront cuisinés sur les comptoirs installés sur la plage. La soirée se poursuivra sous les pins avec un agneau cuit longuement aux épices, un plat coloré pensé en accord avec les vins de l'appellation. Des fromages de La Londe et des mignardises concluront les agapes. Dans le verre, les cuvées des 30 domaines, dans les trois couleurs, sont offertes à la dégustation autour de l'impressionnant bar à vins !

Avec leur sens de l'accueil unique, les vignerons de l'appellation Côtes de Provence La Londe proposeront une nouvelle découverte de leurs plus beaux millésimes, partageront leur savoir-faire et leur amour du terroir avec les convives.

# Côtes de Provence-La Londe

## Un terroir, 3 couleurs, une identité

Etendue sur 4 communes, Bormes les Mimosas, La Crau, Hyères et La Londe les Maures, l'appellation Côtes de Provence La Londe regroupe plus de 510 hectares de vignes, cultivées par 30 domaines indépendants et 40 coopérateurs. Avec des exploitations pour la plupart familiales, les membres de l'association se retrouvent autour de valeurs fortes : cohésion, convivialité et amitié.

Convaincus de partager une réelle identité de terroir, de climat et de savoir-faire, ils se sont regroupés en association il y a déjà plus de 20 ans. Après un long travail avec l'INAO et l'ODG des Côtes de Provence, la Dénomination Géographique Complémentaire (DGC) Côtes de Provence La Londe est reconnue pour les vins rosés et rouges en 2008. Les vins blancs sont intégrés et reconnus en 2016. Ainsi La Londe est le seul terroir à pouvoir revendiquer cette dénomination sur les 3 couleurs.

Intimement conscients de l'environnement et proches de leur terroir, les vigneronnes de l'appellation portent une attention particulière au respect de leurs sols. L'association mène des groupes de travail dédiés à l'agro-écologie, la régénération des sols est travaillée depuis près de 20 ans et 83% des domaines de l'appellation sont engagés dans une viticulture durable (labellisés bio et/ou Haute Valeur Environnementale).

Dans un écrin sauvage, préservé et privilégié, entre Massif des Maures et Méditerranée, avec des sols issus du micaschiste, un ensoleillement généreux et des brises marines du littoral tout proche, les conditions sont idéales pour la culture des vignes, la maturation des raisins et l'élaboration de grands vins.

Les vins blancs et les vins rosés sont élégants, ronds et salins, tandis que les rouges reflètent le maquis et présentent une belle structure et de la fraîcheur en bouche. Des vins à l'image des femmes et hommes qui les élaborent, des vins qui incarnent un territoire où la convivialité, le partage et l'art de recevoir sont uniques.



### Cave et domaines de l'appellation

#### La Londe

Château des Bormettes  
Figuière  
Château du Galoubet  
Château Tour Saint-Honoré  
Château Maravenne  
Domaine des Myrtes  
Château Pas du Cerf  
Château Les Valentines  
Château La Valetanne  
Château Vert  
Château du Carrubier  
Château de la Coulerette  
Domaine Desachy  
Château du Jasson  
Château de la Pascalette  
Domaine du Revaou  
Château Sainte-Marguerite  
Château Saint-Honoré  
Domaine de Tamary  
Cave des Vignerons Lonais

#### Hyères

Château des Anglades  
Domaine de la Courtade  
Domaine les Fouques  
Domaine de la Presqu'île  
Domaine des Trois Chênes

#### Bormes les Mimosas

Château Angueiroun  
Château de Brégançon  
Domaine de la Sanglière  
Château Léoube

#### La Crau

Château les Mesclances

# Plage, cuisine à partager & Vins du terroir La Londe

## 18 Juillet 2026

Pinède de la plage de l'Argentière - La Londe



### Menu

#### Aperitif

Autour du bar à vins  
Bouchées méditerranéennes  
Paniers de légumes, tapenade, coulinade  
et anchoïade

#### Ateliers culinaires

Plancha de la mer : scampi, blancs  
d'encornets géants, poulpes rôtis  
Soupe au pistou  
Soupe de poisson et rouille  
Ceviche de dorade et biscuit croustillant  
Huîtres Giol

#### Plat chaud a table

Agneau de 7h dans l'esprit tajine,  
polenta crémeuse, purée de carottes aux  
épices

#### Fromages de chevres

Les Caprines d'Eole à La Londe

#### Dessert

Mignardises

### Nos savoureux partenaires locaux

**Traiteur La Mazzarine**

**Huîtres de Tamaris  
Jean-Christophe Giol**

**Fromages de chèvre  
Lisa Herbomez, les Caprines d'Eole  
à La Londe**

**Huile d'olive du Domaine du Haut-  
Jasson à La Londe**

**Pains de la boulangerie Juléo à La  
Londe**

### Dans le Verre\*

Vins Côtes de Provence-La Londe  
Dans les trois couleurs,  
à discrétion

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



**65 € / personne, tout inclus**

**Réservation en ligne obligatoire avant le 12 juillet**

 [vigneronsouslesetoiles.fr](http://vigneronsouslesetoiles.fr)  [aoclonde@gmail.com](mailto:aoclonde@gmail.com)



# Pratique



Plage de l'Argentière  
83250 La Londe-les-Maures (Var)

**Samedi 18 juillet 2026, à partir de 19h**

Tarif : 65 €/ personne, mets et vins compris

**Réservation en ligne obligatoire :**

**[www.vigneronsouslestoiles.fr](http://www.vigneronsouslestoiles.fr)**

(fin des réservations le 12 juillet)

## **Contact presse**

Marie Tabacchi  
06 34 18 25 91  
[marie.kommunication@gmail.com](mailto:marie.kommunication@gmail.com)