

Food News

Mira Luna, domaine provençal secret entre viticulture et oléiculture

Par  Henri YADAN

• Le meilleur de l'agriculture bio dans un lieu bientôt culte



C' est en pleine Provence Verte, au cœur d'un paysage vallonné où la terre prend une teinte d'ocre rouge, que se dévoile le **Domaine Mira Luna**. Un lieu imprégné de mystère et de charme. Entre les communes de Correns et de Châteauvert, dans le **département du Var**, il fait partie du site historique de Miraval. Un spot légendaire qui appartenait au compositeur de jazz Jacques Loussier, puis à l'homme d'affaires américain Tom Bove. Il s'étend sur près de 100 hectares.

Mira Luna, un jardin d'Eden préservé



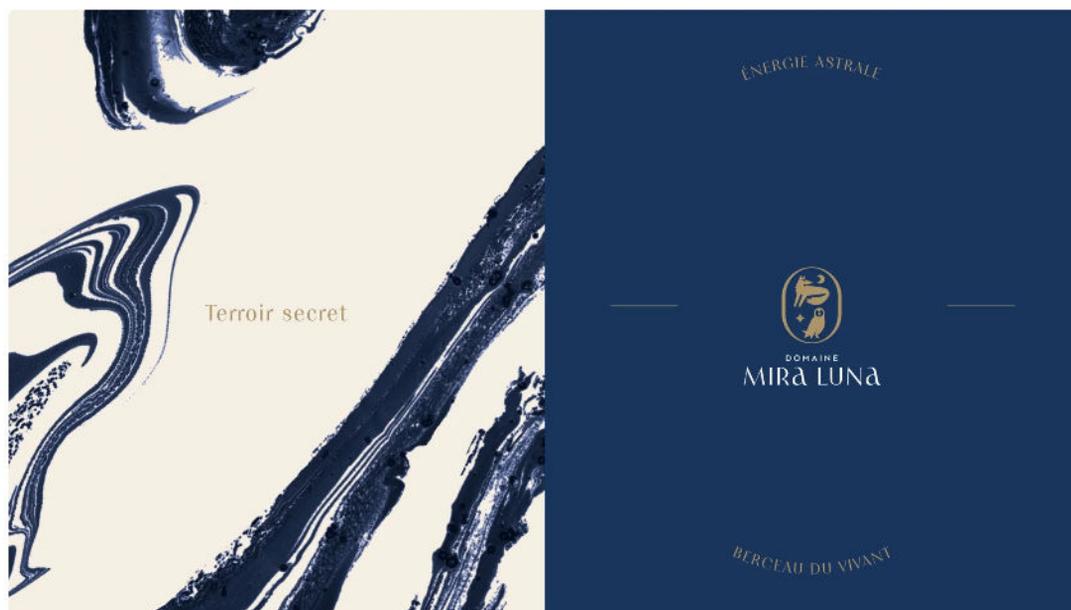
Vallonné de garrigue, de forêts de pins et de chênes, on y cultive vignes et oliviers en agriculture biologique. Le terroir du Domaine Mira Luna fusionne avec celui du **Domaine de la Baume**. Il allie viticulture et oléiculture. À 350 mètres de hauteur, son microclimat particulier alterne nuits froides et journées caniculaires. Ces conditions favorisent une lente maturation des raisins et des olives, pour une pleine expression des arômes. Et offrent des vins et des huiles d'olive de caractère au bouquet aromatique très riche.

Un couple de néo-vignerons-oléiculteurs engagé dans la culture bio



Dirigeant le Domaine Mira Luna, **Anne-Cécile et Antoine Samaille** possèdent des restanques d'oliviers centenaires, cultivés selon les méthodes ancestrales. Le tout, en observant la nature, sans traitement, ni irrigation, mais guidé par une démarche de naturalité liée à une connaissance des plantes, des huiles essentielles et de leurs bienfaits. De plus, leur démarche engagée limite les emballages, avec des bouchons en liège local et des étiquettes recyclables.

Dévoiler l'esprit magique de Mira Luna



Ils se rapprochent de **l'Agence-S** et choisissent de représenter le loup présent sur le domaine comme symbole terrien, libre, déterminé et loyal. La chouette incarne le monde céleste par sa sagesse et son pouvoir intuitif. Dans une même entité, ces deux espèces complémentaires expriment la synergie des valeurs de Mira Luna. Une palette de couleurs bleu nuit et terracotta, caractérise les différentes facettes de ce lieu merveilleux pour lui donner un nouvel élan.

Le choix de récoltes manuelles



Depuis, il offre les produits emblématiques de la Provence sur 9 hectares de vignes. Les raisins se récoltent à maturité, après contrôle de l'équilibre acidité-alcool. Puis, la vendange se déroule à la main la nuit, avec un pressurage au petit matin. Chaque parcelle est vinifiée indépendamment. Et les meilleures cuvées font partie d'une sélection rigoureuse, grâce au talent d'un œnologue. Les vins s'affichent en 3 couleurs, avec une majorité de blancs et un rosé, avec un mariage de Syrah et de Cinsault.

L'or vert comme élixir de jeunesse



Du côté des huiles d'olive, la récolte se déroule aux premières lueurs du jour, immédiatement suivie par une trituration à froid dans le moulin. Chaque variété d'olive est récoltée séparément, à un moment précis, pour obtenir des huiles d'olive vierge extra, au fruité intense et riche en antioxydants. Des produits d'exception à poser sur les plus belles tables estivales, en harmonie avec la cuisine méditerranéenne aux saveurs ensoleillées. [Site Internet](#)