

LA GAZETTE *La Ferme saint Martin*



Domaine familial depuis 3 générations *Family vineyard for 3 generations*

Isolé, entre 450 et 600m, un ancien couvent du XIIème siècle, niché au creux des Dentelles de Montmirail, accueille le domaine viticole de la Ferme Saint-Martin depuis 1964.



Les 13 cuvées composées de cépages typiques, mais aussi très anciens, font la part belle aux terroirs de Beaumes-de-Venise et du Ventoux.

Avec une vue imprenable sur le mont Ventoux et les Dentelles, nous proposons des dégustations de vins naturels (sans intrants œnologiques depuis 1994), des ateliers autour du vin ou encore des soirées qui rythment les saisons du domaine.

Nous travaillons avec conviction et exigence afin de vous proposer des vins vivants, expressifs et source de plaisir.

La Ferme Saint-Martin was created in an old covent dating from the XII century. Nestled in a secluded spot in the Dentelles de Montmirail valley, at an elevation of 450 to 600 meters, it offers breathtaking views. Our 13 vintages have all been natural (free of chemical additives) since 1994. Wine-tasting workshops and lively evening events are held throughout the season.

Nos Ateliers

Distinctions œnotourisme / Wine tourism awards

2025 et 2026



ATELIER ASSEMBLAGE / WINE BLENDING WORKSHOP



Déterminez vos préférences, mariez les arômes, les textures, les saveurs pour créer votre vin selon vos envies et vos goûts. Repartez avec votre cuvée unique. À partir de 4 personnes.
Choose your preferences by combining aromas, textures and different flavours depending on your desire and go home with your unique personalized bottle. For groups of 4 or more.



L'ATELIER DES FAMILLES / THE WORKSHOP FAMILY



Travaillez votre palette aromatique grâce à différents exercices ludiques. Atelier avec et sans alcool. À partir de 4 personnes. Dès 6 ans.
Come and develop your aromatic pallet with different fun excercices. Workshop with or without alcohol. For groups of 4 or more. Ages 6 and up.



VISITE DE LA CAVE + DÉGUSTATION / CELLAR VISIT AND TASTING

Venez découvrir la chapelle du XIIème siècle et l'élaboration des vins. Durée: 1h/1h30.
Come and discover the chapel and the wine-making.



LE GRAND PIQUE-NIQUE / THE BIG PICNIC

Découvrez la mosaïque de terroirs de la vallée du Rhône, tout en dégustant la gamme du domaine, accompagnée d'un pique-nique champêtre.
Let's talk about soil, climate of the Rhône Valley and wine tasting with a picnic basket. A partir de 10 personnes. From 10 people.

Tous les ateliers sont sur réservation / Workshop on reservation

Les petits plus

PROLONGEZ L'EXPÉRIENCE AVEC NOTRE GÎTE 4 PLACES

PANIER CHAMPÊTRE / PICNIC BASKET

En terrasse, à l'ombre des arbres, sur une table, un transat...

Des produits locaux et une vue à couper le souffle.

Panier pour 2 personnes. Sur réservation 24h avant. Les midis du mardi au samedi.

Country picnic basket for 2 people, Lunchtime, Tuesday through Saturday. Book 24h in advance.

ACCORDS METS ET VINS / FOOD AND WINE PAIRING

Dégustez quelques cuvées en accord avec fromages et charcuterie.

Try a few wines paired with cheese and charcuterie.

DÉGUSTATION DE VIN SOUS HYPNOSE

Laissez-vous surprendre par la découverte sensorielle procurée par l'état modifié de conscience. Préparez-vous à entrer dans un monde où le vin vous accompagne encore plus loin dans votre imaginaire.

Renseignements : www.nathalie-bilbeau.fr / Sur réservation.

DÉGUSTATION / TASTING

Dégustez notre gamme de vin d'avril à décembre.

Taste our selection of wines from April through December.

RANDONNÉE / HIKING

Sentier pédestre au milieu des vignes.

Walking trail through the vineyard.

MASSAGES (30'/50'):

Cet été, profitez d'un massage relaxant en plein air au cœur des vignes, seul(e) ou en couple. Sur réservation.

This summer, enjoy a relaxing outdoor massage in the heart of the vineyards, solo or as a couple. Available by reservation.

Renseignements : Hortense (Les Cabanes de Provence) 07 86 83 08 18

Sylvie (Zen'ergies Attitude) 06 11 96 27 66

ATELIER CUISINE PROVENÇALE ET VÉGÉTALE avec Héloïse

Inspiré de l'univers de Jean Giono, cet atelier invite à savourer la Provence autrement. Une parenthèse intime pour créer un souvenir unique de votre voyage.

Inspired by the world of Jean Giono, this workshop offers a different way to experience Provence. An intimate moment to create a unique memory of your journey. Also available in English and Italian.

Contact : Héloïse 0619745070 / bonjour@heloise-vegetale.fr

[@heloise-vegetale](https://www.instagram.com/heloise-vegetale) / heloise-vegetale.fr



Le programme de l'été / Summer program



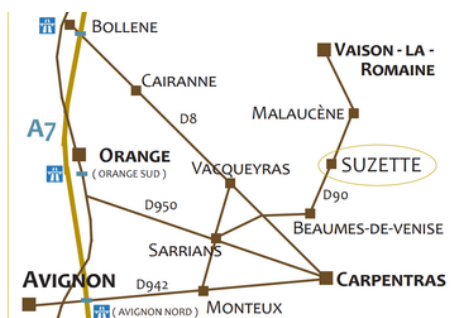
Chaque été, la Ferme Saint Martin vous invite à partager des moments uniques entre vins, culture et convivialité.

Du 3 juillet au 21 août, profitez des apéros sunset du jeudi et de nos soirées culturelles du vendredi : concerts, théâtre, bal trad, vernissages, poésie et expositions, à vous de choisir !

This summer, enjoy wine, culture, and conviviality at Ferme Saint Martin. From July 3 to August 21, join our workshops, Thursday sunset aperitifs, and Friday cultural evenings featuring music, art, poetry, and more, the choice is yours !

Les soirées peuvent être annulées selon les conditions météorologiques.

Evening events may be canceled depending on weather conditions.



DOMAINE LA FERME SAINT-MARTIN

392 CHEMIN DU SAINT AMAND

84190 SUZETTE

04.90.62.96.40 / CONTACT@FERMESAINTMARTIN.COM



NOUS SOMMES OUVERTS :

DU LUNDI AU SAMEDI

DE 10H À 12H ET DE 14H À 18H.

FERMÉ LES DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS.

Follow us !

  [fermesaintmartin](https://www.facebook.com/fermesaintmartin)

Le Site Internet, c'est par ici...



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

Ne pas jeter sur la voie publique. Crédits Photos : Jeff HABOURDIN Flore GIRAUD Ferme Saint Martin