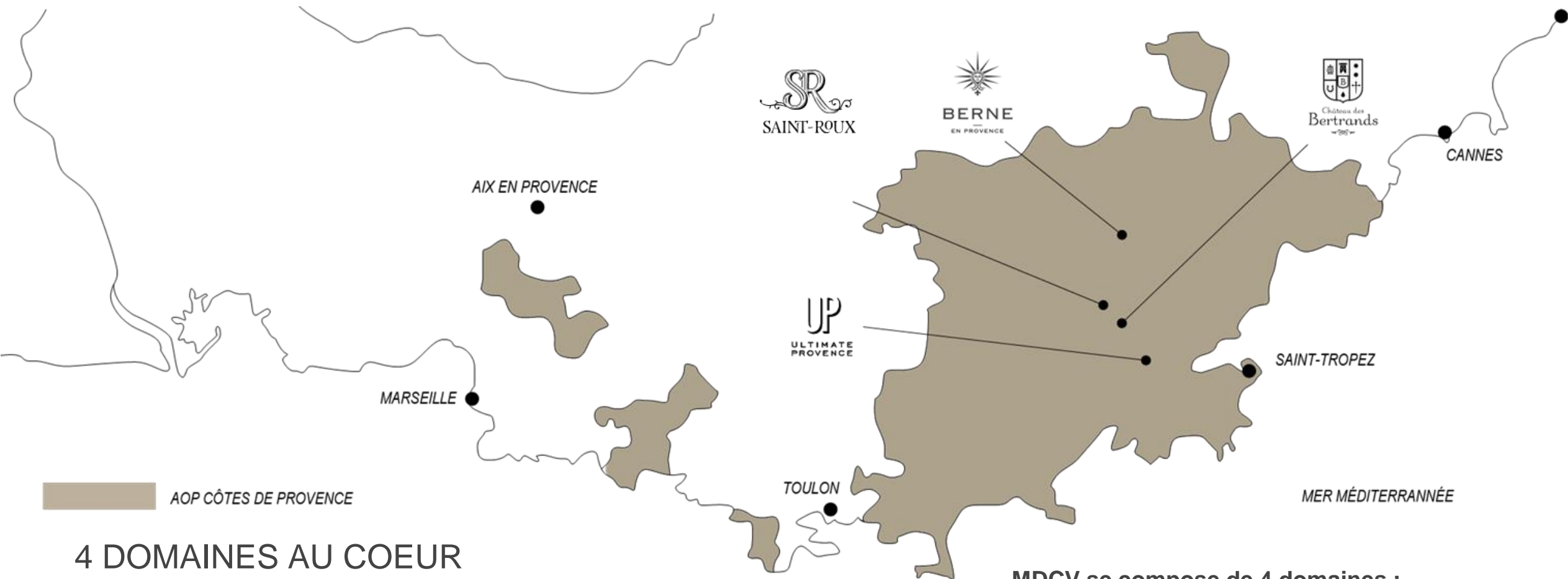


UNE COLLECTION UNIQUE DE 4 DOMAINES EN PROVENCE

MDCV
CHÂTEAUX & VIGNOBLES EN PROVENCE



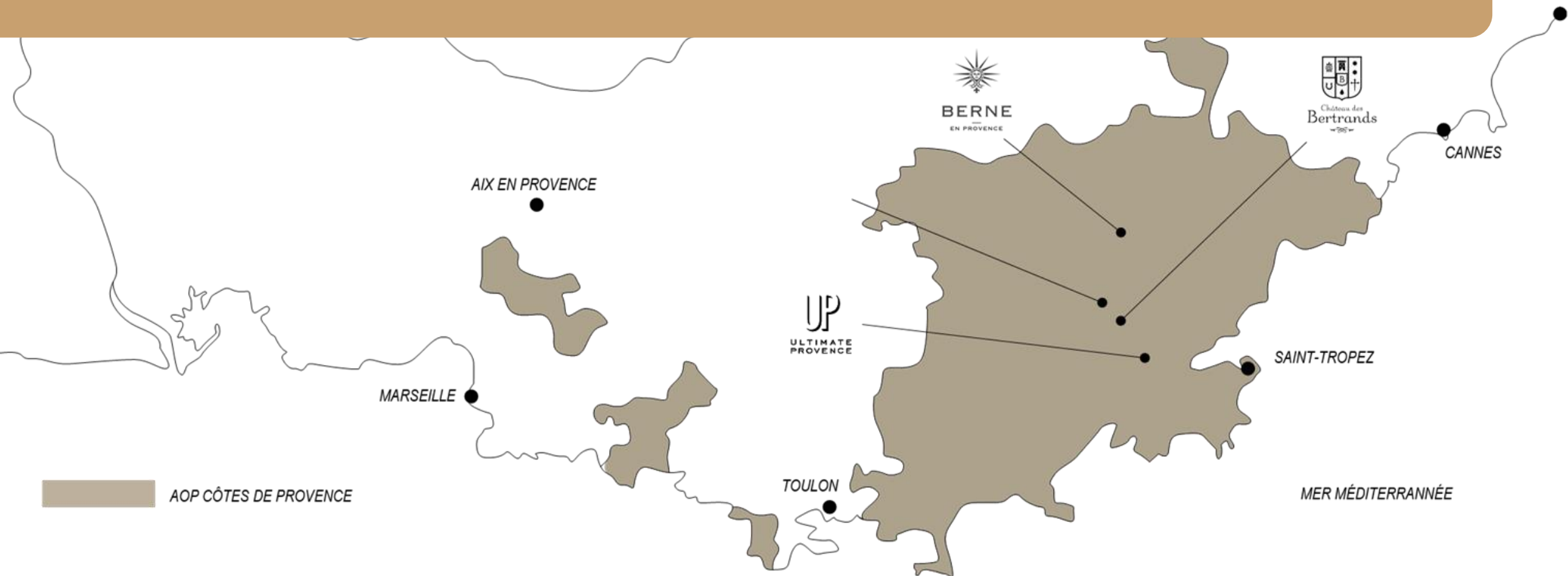


4 DOMAINES AU COEUR DE LA PROVENCE

MDCV se compose de 4 domaines :

- **Château de Berne**, Lorgues & Flayosc.
- **Château des Bertrands**, Le Cannet-des-Maures.
- **Château Saint-Roux**, Le Cannet-des-Maures.
- **UP | Ultimate Provence**, La Garde-Freinet.

MDCV : 4 DOMAINES AU COEUR DE LA PROVENCE



MDCV se compose de 4 domaines :

- **Château de Berne**, Lorgues & Flayosc.
- **Château des Bertrands**, Le Cannet-des-Maures.
- **Château Saint-Roux**, Le Cannet-des-Maures.
- **UP | Ultimate Provence**, La Garde-Freinet.



4
DOMAINES EN PROVENCE

200 000 VISITEURS / AN



1000 HA
EN GESTION



250+
EMPLOYÉS



5M
de BOUTEILLES VENDUES



PLUS DE 200M€
D' INVESTISSEMENT



DISTRIBUTION DANS
+ DE **80** PAYS



4 DOMAINES BIO
CERTIFICATION HVE 3 &
ISO 9001



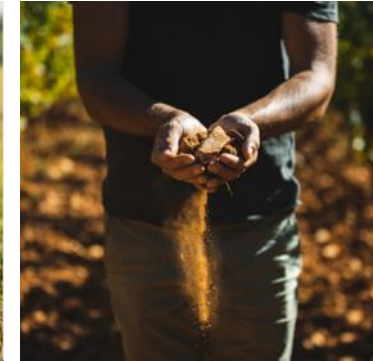
4 HÔTELS
5 RESTAURANTS
4 CAVES DE DÉGUSTATION

LA PROVENCE NOUS INSPIRE

Le berceau du vin rosé : on y produit du vin depuis l'époque romaine.

Une **reconnaissance mondiale** pour être le meilleur terroir de production des vins rosés.

Un style unique : **pur, élégant et subtil.**



4 DOMAINES, 4 TERROIRS

LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT EN COMMUN



Toutes nos vignes sont cultivées dans le respect de l'environnement.

Un de nos domaines est déjà certifié en Agriculture Biologique. Les 3 autres sont en cours de conversion.



Plus de 200 ans d'expérience. Sélection minutieuse de cépages et expérience unique dans l'art de l'assemblage du rosé.



Cultiver l'excellence et la singularité à travers l'expression de 4 terroirs différents.



Le sol n'est nourri que d'engrais organiques.

Aucun produit chimique.



Juste équilibre entre vieilles et nouvelles vignes pour développer des vins complexes.

4 DOMAINES, 4 TERROIRS

LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT EN COMMUN



Un savoir-faire et une technologie assurant **le meilleur de la qualité** : cuves inox thermo-régulées, vieillissement en fûts de chêne, système anti-oxydation



5 millions de vignes "connectées" – surveillées 24/24 et 7/7j tout au long de l'année



Fermentation dans des **cuves inox**. Certains assemblages sont élevés en **fûts de chêne**



Technologie de pointe : gestion du froid, système anti-oxydation, pressoir à raisins etc.



Certification ISO 9001- 1er domaine viticole en Provence



L'OENOLOGUE

ALEXIS CORNU



Il n'y a pas de journée type pour un œnologue, car créer un vin de qualité c'est avant tout savoir écouter le rythme de la nature, la ressentir et y réagir.

- BORDELAIS D'ORIGINE
- UNE GOURMANDISE REVENDIQUÉE : AVOUE ÉLABORER LES VINS AVANTTOUT POUR LES BOIRE ET LES PARTAGER
- APRÈS UN MASTER EN BIOLOGIE VÉGÉTALE, ALEXIS CORNU CHOISIT DE POURSUIVRE SES ÉTUDES À L'ÉCOLE D'AGRONOMIE DE MONTPELLIER, ET S'ORIENTE VERS LA VIGNE ET LE VIN
- DÉCIDE ENSUITE DE PARCOURIR LE GLOBE ET EXERCE SES TALENTS EN RHÉNANIE, EN AUSTRALIE, ET MÊME AU JAPON
- DE RETOUR EN FRANCE, IL S'INSTALLE À BANDOL, AVANT DE REPARTIR DANS LA VALLÉE DU RHÔNE
- DEPUIS MAINTENANT PLUS DE CINQ ANS, C'EST AU CHÂTEAU DE BERNE QU'IL A POSÉ SES VALISES

EXCELLENCE & INNOVATION



Un savoir-faire et une technologie assurant **le meilleur de la qualité** : cuves inox thermo-régulées, vieillissement en fûts de chêne, système anti-oxydation



5 millions de vignes "connectées" – surveillées 24/24 et 7/7j tout au long de l'année



Fermentation dans des **cuves inox**. Certains assemblages sont élevés en **fûts de chêne**



Technologie de pointe : gestion du froid, système anti-oxydation, pressoir à raisins etc.



Certification ISO 9001- 1er domaine viticole en Provence



MDCV – UN SEUL MOT D'ORDRE : L'EXCELLENCE



90+

**RAISONS D'AIMER
NOS VINS**

An aerial photograph of a resort complex nestled in a valley. The foreground features several large, light-colored buildings with terracotta roofs, arranged around a central courtyard. To the right, there is a swimming pool with lounge chairs and a red-roofed structure. The middle ground shows a winding road, a parking lot with several cars, and more buildings. The background is dominated by lush green vineyards and dense forests, with rolling hills and mountains under a blue sky with scattered clouds.

UP

ULTIMATE
PROVENCE

ULTIMATE PROVENCE

UN NOUVEAU REGARD SUR LA PROVENCE

Un lieu unique : Une vue imprenable sur le massif des Maures et le vignoble depuis l'hôtel de 34 chambres.

Régalez vos papilles : au **Restaurant UP** et sur le rooftop.

Bar à cocktail de Rosés de Provence: 12 cocktails créés par notre barman-sommelier.

Savourez un moment hors du temps et une atmosphère inoubliable dans l'espace de dégustation.

46 hectares de vignes

La Syrah s'épanouit parfaitement dans le terroir d'UP et apporte de délicates notes fruitées et épicées aux vins.



ULTIMATE PROVENCE

LE VIGNOBLE

HIVER DOUX
ÉTÉ CHAUD

ÉPICÉ
CÉPAGE DOMINANT :
SYRAH

PROCHE DE LA BAIE DE
SAINT-TROPEZ

SOLS PEU PROFONDS
SUR SCHISTES



ULTIMATE PROVENCE

AOP CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2020



Un coup d'éclat. Indissociable de son flacon signature, UP est la promesse d'un vin extra frais. Celui qu'on partage. Le jour. La nuit.



Syrah, Cinsault, Grenache noir, Rolle



Rose pâle vibrant aux reflets cuivrés



UP offre une palette d'arômes intenses et révèle tour à tour des notes de citron frais, de fruits exotiques mêlées à des notes florales audacieuses à l'image de son domaine.



En bouche, ce rosé inattendu revêt ses plus beaux atours pour délivrer une performance d'une fraîcheur inouïe soulignée par des notes épicées de poivre blanc.



Ce que UP préfère ? Une cuisine fusion audacieuse. Il viendra relever de ses arômes quelques gambas sautées au basilic.

«Légèrement structuré, ce vin présente des notes d'épices, une pointe de tanin ainsi que des fruits rouges frais et parfumés. Quelques notes d'agrumes pour un final délicieux et croquant. À déguster sans attendre !» **ROGER VOSS**

ULTIMATE PROVENCE

AOP CÔTES DE PROVENCE BLANC



Un tourbillon d'arômes surprenant et rafraîchissant



Rolle



Or pâle, reflets couleur lime (citron vert)



Ce vin offre une explosion d'arômes : agrumes et notes poivrées



En bouche, il révèle des notes intenses d'agrumes (citron de Menton) qui explosent à l'unisson de notes de poivre et gingembre, sur une texture saline



En apéritif mais pas seulement. UP blanc appelle l'océan. À servir avec des oursins, des huîtres.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Formats
Fermeture

Green100

75cl



ULTIMATE PROVENCE

AOP CÔTES DE PROVENCE ROUGE

Un vin à la personnalité frondeuse, moderne et élégante.



Syrah, Cabernet-Sauvignon



Rouge carmin, reflets violines



Un vin rouge moderne et généreux et notes de fruits rouges et d'épices



En bouche, ce vin mêle des notes de fruits rouges mûrs (prunes, cerises) à des notes d'épices chaleureuses (poivre). Belle structure toute en persistance



Il accompagnera une côte de boeuf grillée sur sarments ou une assiette de jambon de parme.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Formats
Fermeture

Liège 1+1

75cl

ULTIMATE PROVENCE

AOP CÔTES DE PROVENCE



ULTIMATE PROVENCE ROSÉ 2023

AOP CÔTES-DE-PROVENCE

Un vin éblouissant. Facilement reconnaissable grâce à sa bouteille élégante, UP est la promesse d'une expérience de consommation rafraîchissante. Un vin fait pour être partagé. Le jour. En soirée.



Rose pâle vibrant avec des reflets cuivrés.



Syrah, Cinsault, Grenache Noir, Rolle



UP offre une palette d'arômes intenses et révèle tour à tour des notes de citron frais, de fruits exotiques mêlées à des notes florales audacieuses à l'image de son domaine.



Qu'est-ce qui plaît le plus à UP ? La cuisine fusion audacieuse. Le partenaire idéal de quelques gambas sautées au basilic frais...



En bouche, ce rosé inattendu revêt ses plus beaux atouts pour délivrer une performance d'une fraîcheur inouïe soulignée par des notes épicées de poivre blanc.



Formats 37,5cl, 75cl, 150cl, 300cl, 600cl

«Légèrement structuré, ce vin présente des notes d'épices, une pointe de tanin ainsi que des fruits rouges frais et parfumés. Quelques notes d'agrumes pour un final délicieux et croquant. À déguster sans attendre !» **ROGER VOSS**

[Plus d'infos ici](#)



UP ROUGE
AOP CÔTES DE PROVENCE
Épicé

UP ROSÉ
AOP CÔTES DE PROVENCE
Iconique

UP BLANC
AOP CÔTES DE PROVENCE
Frais



LA GAMME | IT'S UP TO YOU

ULTIMATE PROVENCE

LA GAMME



ULTIMATE PROVENCE ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE

ICONIQUE



ULTIMATE PROVENCE BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE

FRAIS



ULTIMATE PROVENCE ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE

ÉPICÉ

ULTIMATE PROVENCE

LA GAMME

AOP CÔTE DE PROVENCE
VIN DE MARQUE
NON ORGANIC



0.375L

0.75L

1.5L

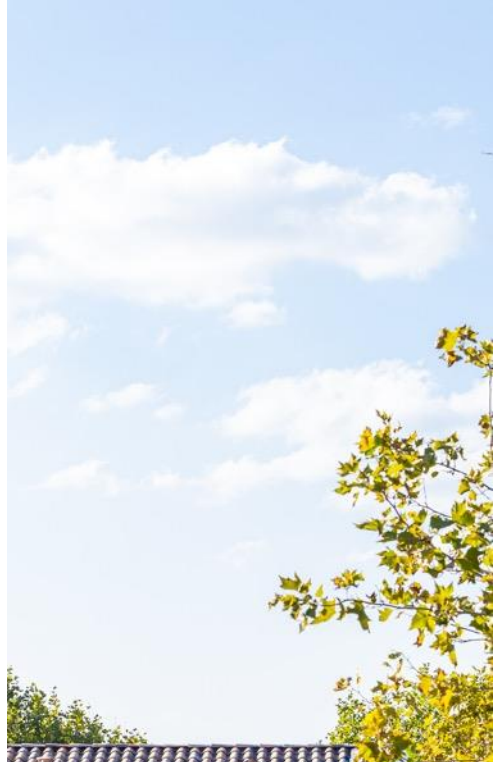
3L

6L

NEW



+ Bouteille Lumineuse pour GRANDS FORMATS 1,5 L / 3 L / 6 L
Disponibl à partir de mi-Février 2024





BERNE

EN PROVENCE



CHÂTEAU DE BERNE

UN SITE D'EXCEPTION



RELAIS &
CHÂTEAUX



HÔTEL - 5 ÉTOILES - RELAIS & CHÂTEAUX

- 31 Chambres & Suites
- SPA Cinq Mondes
- Salle de conférence



LA GASTRONOMIE EN LIEN AVEC LA NATURE

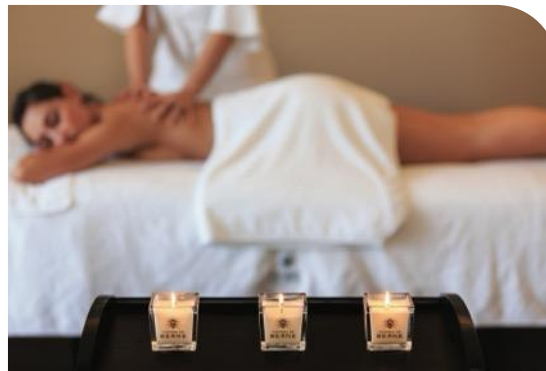
- Le Jardin de Berne, 1 étoile verte Michelin
- Le Bistrot - récompensé par un BIB gourmand



Bib Gourmand

UN LIEU DE VIE

Un lieu où nature et art de vivre se conjuguent pour offrir le meilleur de la Provence, au cœur d'un domaine de plus de 600 hectares
Cave de dégustation, boutique, école de cuisine, spa, piscines, pistes cyclables, salle de sport, sentiers pédestres, courts de tennis, concerts, etc.



CHÂTEAU DE BERNE

LES SECRETS DU TERROIR DE BERNE

NUITS FRAÎCHES
(altitude du vignoble)
FRAÎCHEUR
AROMATIQUE

SOLS CALCAIRES
MINÉRALITÉ

EXPOSITION SUD ET
EAU (rivière naturelle)
FINESSE

LARGE VARIÉTÉ
DE CÉPAGES
ÉLÉGANCE

- 690 hectares de forêts, **143 hectares de vignes**.
- Le domaine est en conversion **biologique** (année 3)
- Le cépage **Grenache** est la signature des vins du domaine. Il apporte la structure et le fruité emblématiques des cuvées Berne.



“

Le Château de Berne produit les trois couleurs de vin, mais il est surtout connu pour son vin rosé qui incarne cette fraîcheur et cette saveur qui rendent les vins de Provence si exceptionnels. Engagé dans le respect l'environnement, le domaine a obtenu la meilleure note des certifications Haute Valeur Environnementale, vous pouvez donc faire briller votre éco-halo en sirotant.

SUITCASE MAGAZINE, Août 2020

”



1

Bouteille carré

Véritable flacon, emblème du vignoble.

3

Restaurants

Le Jardin de Berne (1 étoile Michelin), La Terrasse & Le Bistrot (BIB Gourmand).

5

Côtes de Provence

La Grande cuvée, Terres de Berne, Impatience, Inspiration & Grande Récolte.

60%

des ventes réalisées en France (40% Export)

Le vignoble est en conversion vers l'Agriculture Biologique depuis Janvier 2018.

600

Hectares de nature

dont 143 hectares de vignes.

3000 m²

de potager.

4000

Oliviers

Une huile d'olive reconnue pour son fruité vert.

ESPRIT
IGP MÉDITERRANÉE
Frais & Gourmand



INSPIRATION
AOP CÔTES DE PROVENCE
Fruité & Élégant



TERRES DE BERNE
AOP CÔTES DE PROVENCE
*L'expression parfaite de la
Provence*



LA GRANDE CUVÉE
AOP CÔTES DE PROVENCE
Élégance & Caractère



LA GAMME – CHR / CAVISTES

CHÂTEAU DE BERNE

QUELQUES CHIFFRES



145 hectares
de vignes



3
Villas



34
Chambres



1
Château



100 km
de sentiers



1
Spa



3
Restaurants



1
École de cuisine



1
Cave de dégustation



Hôtel 5 étoiles



4
Distinctions Michelin



Depuis 2009



BERNE
—
EN PROVENCE



BERNE ESPRIT MÉDITERRANÉE

IGP MÉDITERRANÉE ROSÉ



D'une couleur éclatante, ce rosé aiguise les sens par son intensité, sa fraîcheur et sa générosité en fruits croquants. Idéal pour les amateurs de vins gourmands, il s'accorde avec toutes les saveurs de la Méditerranée.



Grenache Noir, Cinsault, Merlot, Carignan, Cabernet-Sauvignon



Robe pêche pâle



Vin fin qui révèle des notes de fruits d'été frais tels que brugnons et pêche, ainsi que des notes de fruits rouges.



Bouche franche puis ronde, finale légère. Du corps pour bel équilibre.



Idéal à l'apéritif ou en accompagnement de salades et de barbecues. Une bouteille originale habille cette cuvée : un subtil décor en relief se révèle au fur et à mesure de la dégustation : séduction garantie. Une très belle entrée en matière pour découvrir l'esprit de Berne.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Formats	75cl,
150cl	
Fermeture	Liège 1+1



BERNE INSPIRATION

AOP CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

Subtile alliance entre fruité et finesse, la cuvée Inspiration exprime notre parfaite maîtrise des terroirs issus des Côtes de Provence.



Grenache Noir, Cinsault, Syrah



Robe pêche pâle aux reflets brillants



Subtil et élégant, notes de fruits à noyau mûrs



De la tenue, une belle longueur et un grain particulier en bouche, une belle finale aux arômes de fruits à chair blanche et de petits fruits rouges (groseilles, fraises).



Volaille rôtie au citron et herbes de Provence, homard grillé.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Formats		75cl
Fermeture	Liège 1+1	



TERRES DE BERNE

AOP CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

VIN BIOLOGIQUE

Vin frais et expressif, l'expression parfaite des terroirs de la Provence calcaire



Grenache Noir, Cinsault, Vermentino, divers



Robe pêche pâle, très brillante



Nez très fruité sur des arômes variés de pamplemousse, de pêche et de mangue



Attaque fraîche et fruitée (mangue, pêche), puis se faisant plus ronde. Texture de bouche au grain soyeux. Finale fruitée et souple, belle longueur sur des notes d'agrumes.



Idéal à l'apéritif, entrées provençales (carpaccio de tomates), cuisine du Sud, mariage parfait sur les plats orientaux et asiatiques (sashimi).



ACTIVATIONS

ULTIMATE PROVENCE

SUPPORT CHR

**RÉSEAUX SOCIAUX &
INFLUENCE**



GRANDS FORMATS

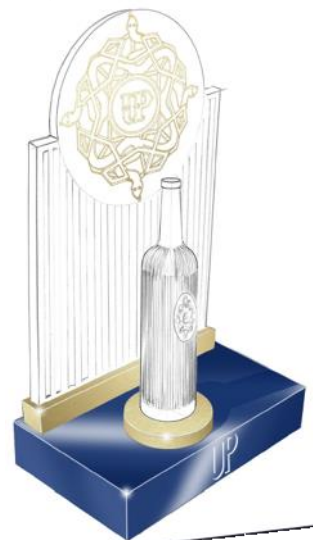
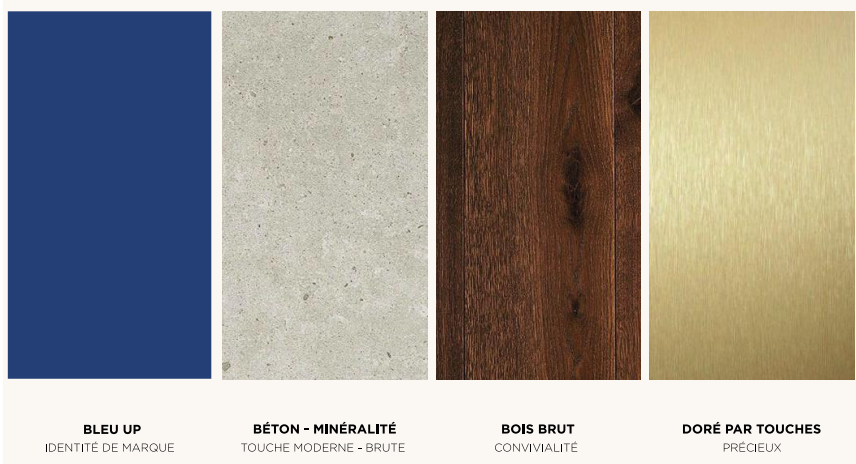
FORMATION
En ligne ou en présentiel



**PLV &
SUPPORTS MENU**

ULTIMATE PROVENCE

UNE PLATEFORME DE MARQUE EN COURS DE RETRAVAIL POUR 2024



SUPPORT CAVISTES



DÉGUSTATIONS



VITRINES *design sur demande*



CHATEAU DE BERNE
CÔTES DE PROVENCE

An exceptional wine combining Berne, character and originality. It was aged 20% in new French oak for 8 months to smooth out tannins and create a perfect balance. This wine is versatile and still approachable and it highlights the depth and capability of Provence Rosé.

- 🍷 Grenache noir, Cinsault, Syrah, Chissak.
- 🍷 A deep, vibrant pink color.
- 🍷 Powerful and beautiful, a massive complicity of flavors. Classic Provencal herbs such as rosemary, sage and lavender, leading to strawberry notes and a touch of black cherry.
- 🍷 Incredibly well balanced between berries and red current flavors. A deep complexity shows roundness and a silky texture. The 5-8 punch of salicylic acid acidity give your palate a wonderful workout. Flavors of arisa leaf, Asian spices and watermelon give a very long finish.
- 🍷 This is a wine for food in a way that most rosé cannot hold up. It is a wine that can match grilled lamb, burgers, sausage off an open flame, the texture holding up to the other notes and through a roasted duck and hearty curry with fall vegetables.

91
WINE
www.chateau-berne.com



MERCHANDISING



STAFF INCENTIVES

SOCIAL MEDIA



ULTIMATE PROVENCE

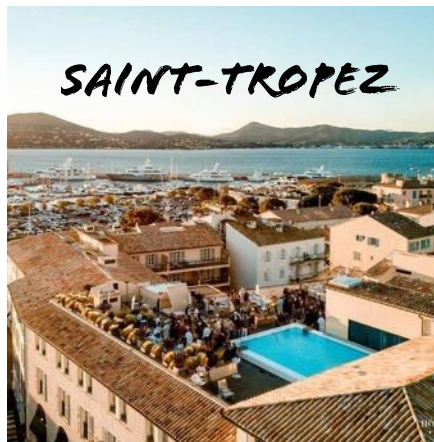
À TRAVERS LE MONDE - NOS PARTENAIRES



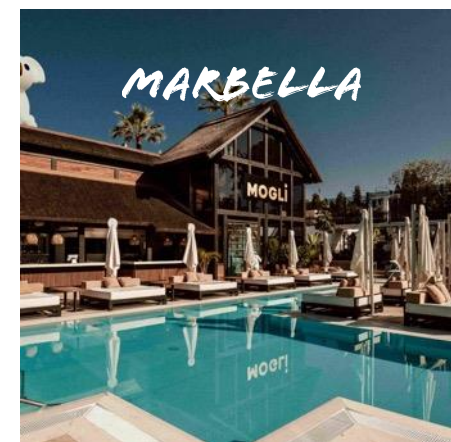
THE RITZ-CARLTON®



HÔTEL DE PARIS
• SAINT-TROPEZ •



MOGLI
The Key



Jackie O'



NIKKI X BEACH



Amazónico



Toppi



ULTIMATE PROVENCE

ET AUX ÉTATS-UNIS - LIEUX PARTENAIRES



The Millbrook Club



Fairmont
GRAND DEL MAR



BAR moxy



MDCV – PARUTIONS PRESSE

madame Le Monde
FIGARO

LA REVUE DU

vin

DE FRANCE

ELLE Forbes AD



Guide MICHELIN

Le Point

VOGUE **vinous**

Wine Spectator

Robert Parker
WINE ADVOCATE

Decanter

325

ARTICLES

101M

IMPRESSIONS

1.2M

D'INVESTISSEMENTS
PUBLICITAIRE

CONTACT

MATHIEU DUCHEMIN

Direction général vins
Mathieu.duchemin@mdcvfr.com
Tél : +33 (0)7 88 43 58 60

MDCV
CHÂTEAUX & VIGNOBLES EN PROVENCE

