
ÉVÉNEMENTS & SÉMINAIRES





Notre Domaine

Un domaine viticole d'exception au pied de la Sainte-Victoire

À seulement dix minutes d'Aix-en-Provence, au cœur du hameau du Tholonet, le Château Henri Bonnaud s'étend sur les coteaux dominant la montagne Sainte-Victoire.

Ce domaine viticole familial, cultive avec passion un terroir d'exception classé en AOP Palette, ainsi qu'en Côtes-de-Provence Sainte-Victoire.

Engagé dans une démarche respectueuse de la nature, le vignoble est certifié en agriculture biologique, reflet d'un savoir-faire exigeant et d'un profond attachement à la terre.

Entouré de vignes et baigné par la lumière du sud, le domaine offre un cadre à la fois authentique et contemporain, où la beauté naturelle du paysage se marie à une architecture élégante et épurée.

C'est dans ce lieu singulier, entre tradition et modernité, que nous accueillons vos événements professionnels, séminaires, cocktails et réceptions privées, dans une atmosphère conviviale et inspirante.

Un lieu événementiel premium à 10 minutes d'Aix-en-Provence

- **Privatisation possible**

Un lieu réservé uniquement à votre groupe, pour un moment exclusif et parfaitement maîtrisé.

- **Clé en main**

Nous vous accompagnons dans l'organisation avec des solutions simples, fluides et adaptées à vos objectifs (réunion, cocktail, team building, lancement...).

- **Repérage possible**

Visite et repérage sur demande pour anticiper les installations, la logistique et optimiser votre déroulé.

- **Prestataires partenaires / liberté traiteur**

Nous travaillons avec des prestataires de confiance, tout en vous laissant la liberté de choisir votre propre traiteur et vos équipes.

- **Un accueil humain, une équipe à taille humaine**

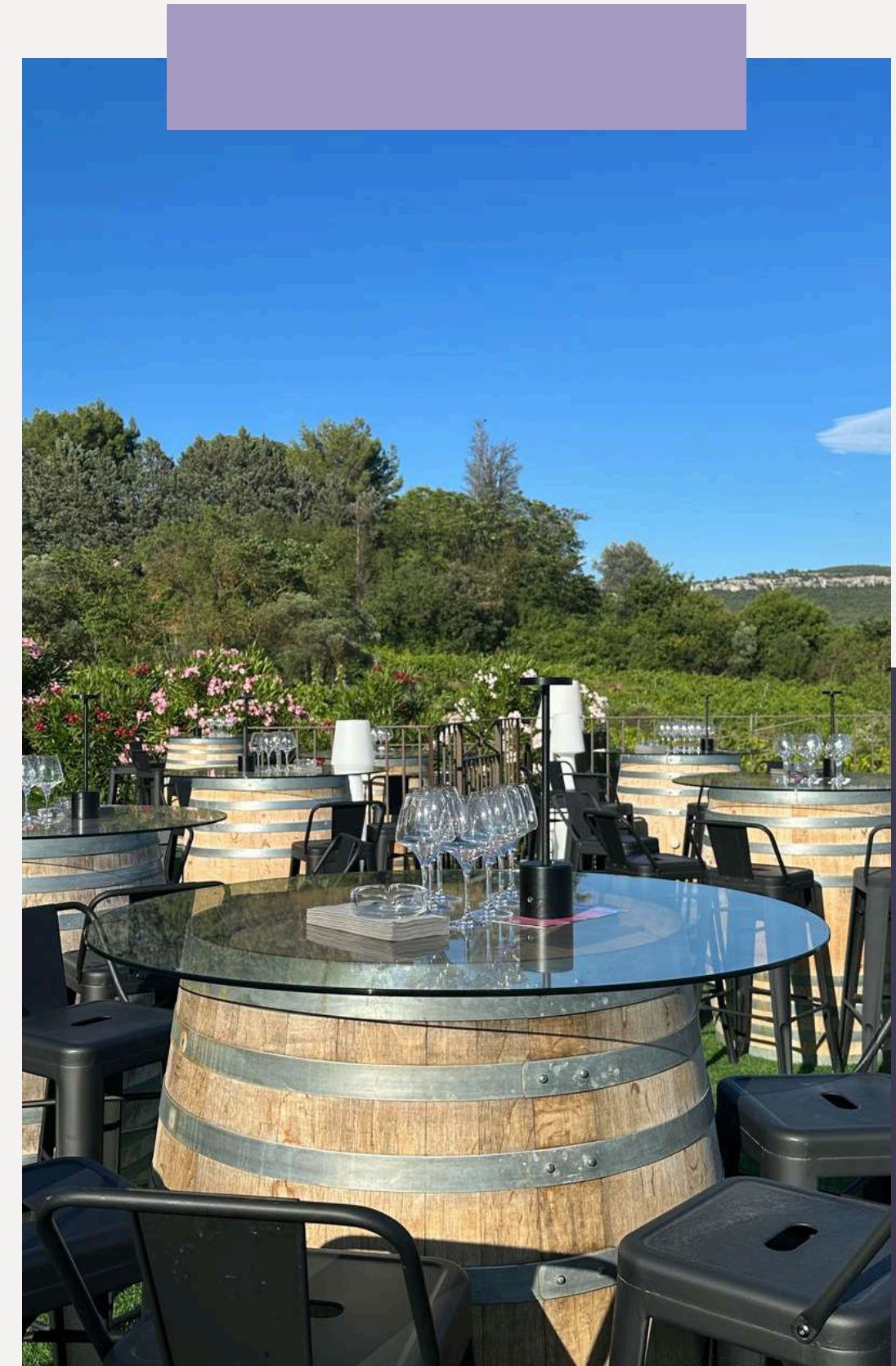
Ici, vous n'êtes pas "un dossier de plus". Vous échangez avec une équipe disponible, réactive et impliquée, qui connaît parfaitement le lieu et vous accompagne avec attention à chaque étape.

- **Authenticité & esprit du domaine**

Château Henri Bonnaud, c'est un vrai domaine vivant : une atmosphère chaleureuse, une histoire, un savoir-faire, et une expérience ancrée dans le terroir.

- **Une expérience qui marque les esprits**

Un lieu vivant, élégant et chaleureux, idéal pour créer du lien, fédérer et offrir un vrai "moment hors du temps".



Nos espaces



Le caveau de vente

Un espace moderne et lumineux, idéal pour accueillir vos invités autour d'un verre, organiser une dégustation commentée, ou recevoir un cocktail.



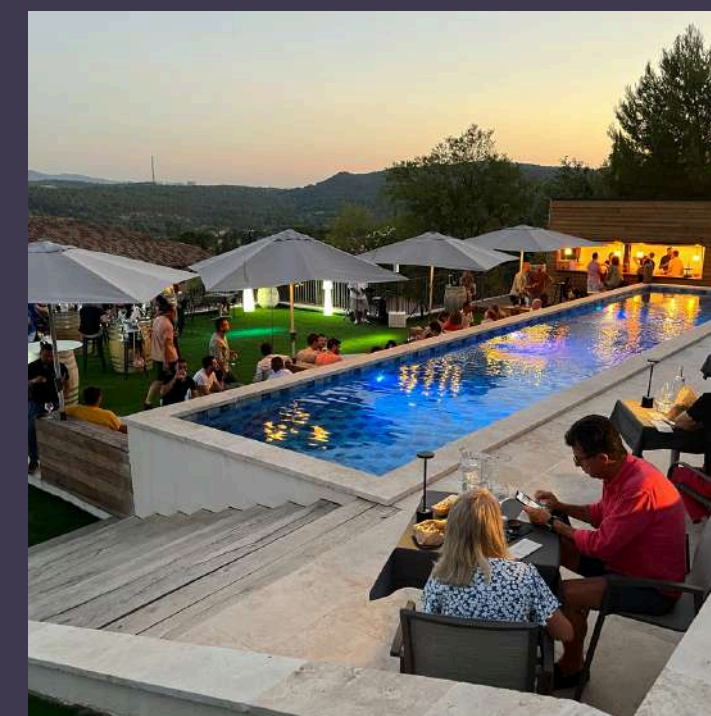
Le chai

Le cœur vivant du domaine, un lieu de caractère pour plonger vos invités dans l'univers du vin et du savoir-faire artisanal.



La salle de réunion

Une salle modulable et équipée, pensée pour vos journées d'étude, formations et échanges d'équipe dans un cadre paisible.



Le rooftop

Un vaste espace en plein air avec vue sur le vignoble, parfait pour vos cocktails, afterworks ou soirées d'entreprise.

Le caveau de vente

Espace lumineux à l'architecture contemporaine, le caveau de vente reflète l'esprit du domaine : authenticité et élégance.

Sa vitre donnant sur le chai de cuves inox plonge vos invités dans l'univers du vin, créant une ambiance à la fois conviviale et professionnelle.

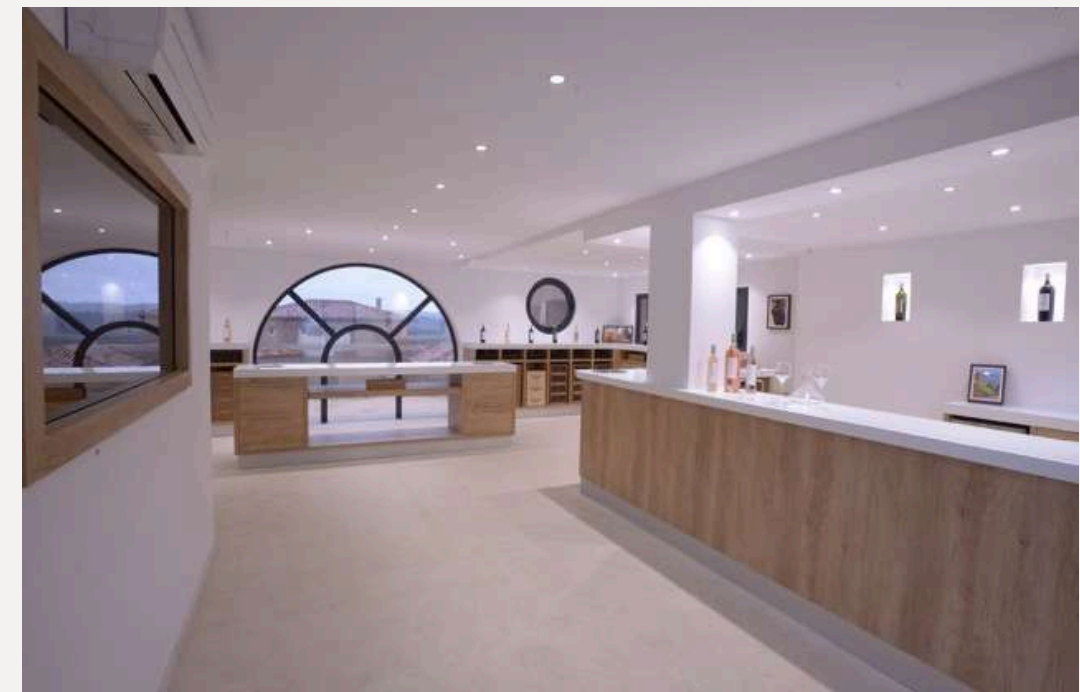
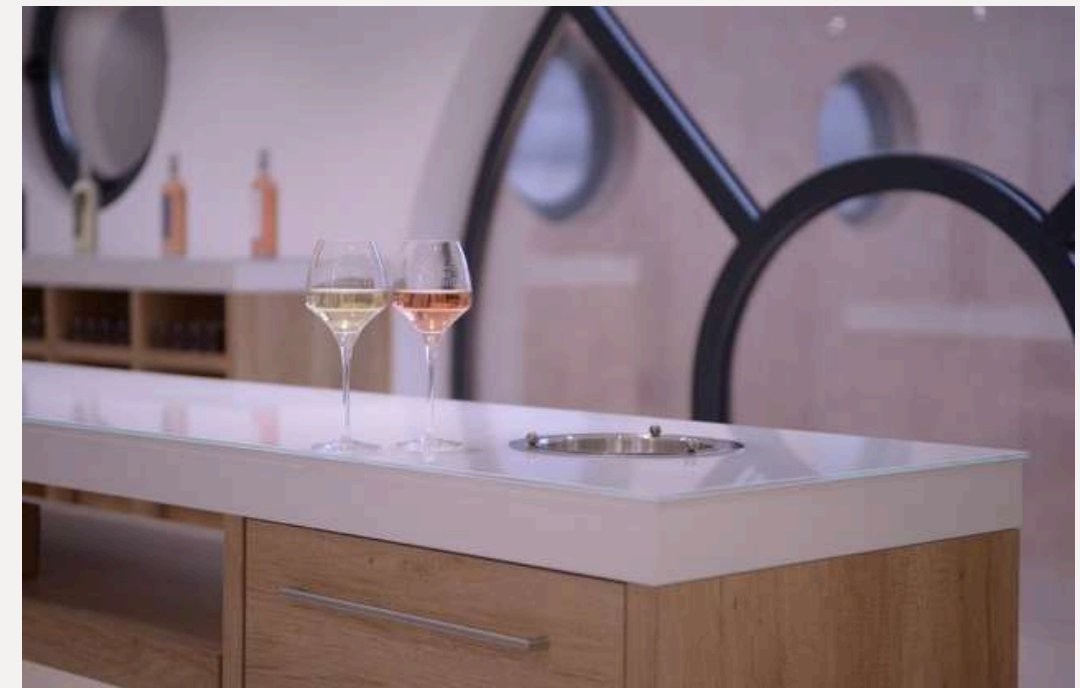
Le lieu se prête parfaitement aux dégustations, cocktails, accueils d'entreprise ou ateliers œnologiques.

Son aménagement épuré et ses tons clairs en font un cadre idéal pour débiter ou conclure un événement au domaine.

Capacité

40 personnes en intérieur

+40 personnes en extérieur avec portes vitrées ouvertes



Le chai

C'est ici que bat le cœur du Château Henri Bonnaud.

Entouré de cuves inox et de barriques, le chai incarne tout le savoir-faire et la passion de la famille Bonnaud.

Ce lieu singulier accueille régulièrement des groupes pour des visites privées.

Un cadre fort en caractère, idéal pour transmettre l'esprit du domaine et faire vivre à vos invités une expérience sensorielle unique.



La salle de réunion

Aménagée sous de belles poutres en bois, la salle de réunion offre une atmosphère chaleureuse et élégante, mêlant authenticité et confort moderne.

Son mobilier modulable et contemporain permet d'adapter facilement l'espace selon vos besoins, qu'il s'agisse d'une réunion, d'une formation ou d'une journée d'étude.

Une fenêtre donnant sur le chai rappelle le lien constant avec la vie du domaine et l'univers du vin.

Entièrement équipée (écran, vidéoprojecteur, Wi-Fi, climatisation), elle accueille jusqu'à 30 personnes en configuration théâtre, U ou école.

Un lieu propice à la réflexion, à la cohésion et aux échanges, idéal pour un travail d'équipe dans un cadre apaisant.

Capacité maximum

Format théâtre : 30 pax

Format œnologie : 25 pax

Format école : 15 pax

Format U : 12 pax

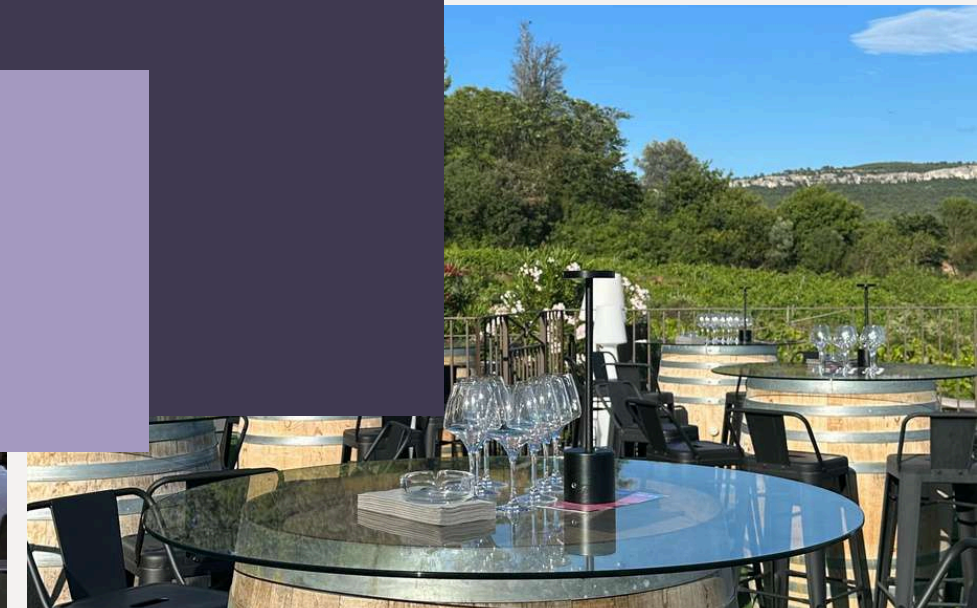
Format boardroom : 10 pax



Le rooftop

Véritable atout du domaine, le rooftop surplombe les vignes et offre une vue dégagée et apaisante sur le paysage provençal. C'est le lieu privilégié pour vos cocktails, afterworks ou réceptions en plein air, dans une ambiance chic et détendue. Une piscine décorative (non accessible à la baignade) et une paillote équipée permettent d'assurer le service bar et la restauration par traiteur.

Capacité maximum = 150 pers.
Sur privatisation de l'espace



Nos gîtes

SYRAH



Gîtes jumeaux et mitoyens répartis sur deux niveaux, d'une capacité de 3 à 4 personnes chacun, situés directement au cœur du domaine. Ils disposent de terrasses attenantes avec vue sur les vignes et offrent un accès à la piscine partagée sur le rooftop.

GRENACHE



LA BASTIDE



Gîte spacieux d'une capacité 5 personnes. Confort haut de gamme dans un environnement paisible au cœur du vignoble. Terrasse privée et jacuzzi privatif avec vue sur les vignes et la Sainte-Victoire. Accès à la piscine partagée (1min en voiture).



NOS PRESTATIONS

MOMENTS DE RESTAURATION



FORMULE MATINALE

Café & Viennoiseries

Le domaine vous propose une formule “**café & viennoiseries**”, idéale pour accompagner vos **réunions matinales**. Cette pause gourmande comprend une sélection de **mini-viennoiseries fraîches accompagnées d'un café**, pour démarrer la journée dans les meilleures conditions.

Formule matinale (1 café par personne et 2 mini-viennoiseries par personnes).



FORMULE COCKTAIL

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire

Pour compléter votre événement, nous accueillons vos équipes ou vos clients autour d'un cocktail déjeunatoire ou d'une réception dînatoire, en intérieur dans notre caveau de vente ou en extérieur sur notre rooftop.

Nous collaborons avec plusieurs prestataires de confiance, tout en vous laissant la liberté de choisir le traiteur de votre choix.

Formule classique ou premium.



NOS PRESTATIONS

ATELIERS & ACTIVITÉS



VISITE & DÉGUSTATION

Laissez-vous tenter par une parenthèse œnologique au cœur du vignoble, à la découverte du Château Henri Bonnaud.

Au fil de la visite, plongez dans l'histoire du domaine, explorez nos chais et découvrez les secrets de notre savoir-faire, de la vigne à la bouteille.

La visite se prolonge par une dégustation commentée de nos cuvées, reflet du caractère et de l'élégance de l'appellation Palette.

Pour une expérience encore plus gourmande, optez pour notre offre dégustation avec tartinables, soigneusement sélectionnés pour accompagner nos vins et sublimer ce moment de convivialité.

Une expérience authentique et chaleureuse, idéale à partager entre collègues ou partenaires, dans un cadre privilégié.

Visite + Dégustation (1h00)

Visite + Dégustation avec tartinables (1h15)

Dégustation uniquement (30 min - 3 vins)



ATELIER ŒNOLOGIQUE INITIATION À LA DÉGUSTATION

Proposez à vos collaborateurs ou clients une expérience œnologique fédératrice, idéale dans le cadre d'un séminaire, d'un team building ou d'un événement professionnel. Cet atelier d'initiation à la dégustation permet de **découvrir les fondamentaux de l'analyse sensorielle du vin** — observation visuelle, reconnaissance des arômes et équilibre en bouche — autour d'une **dégustation commentée des cuvées** du Château Henri Bonnaud, emblématiques de l'appellation Palette.

Pour une expérience plus immersive, une **dégustation à l'aveugle de deux vins avec accords mets & vins** peut être proposée, et l'atelier peut également être complété par une **visite de cave**.

Atelier œnologique simple (1h00)

Atelier œnologique + accord mets & vins (1h30)

Atelier œnologique + accord mets & vins + visite de cave (2h00)

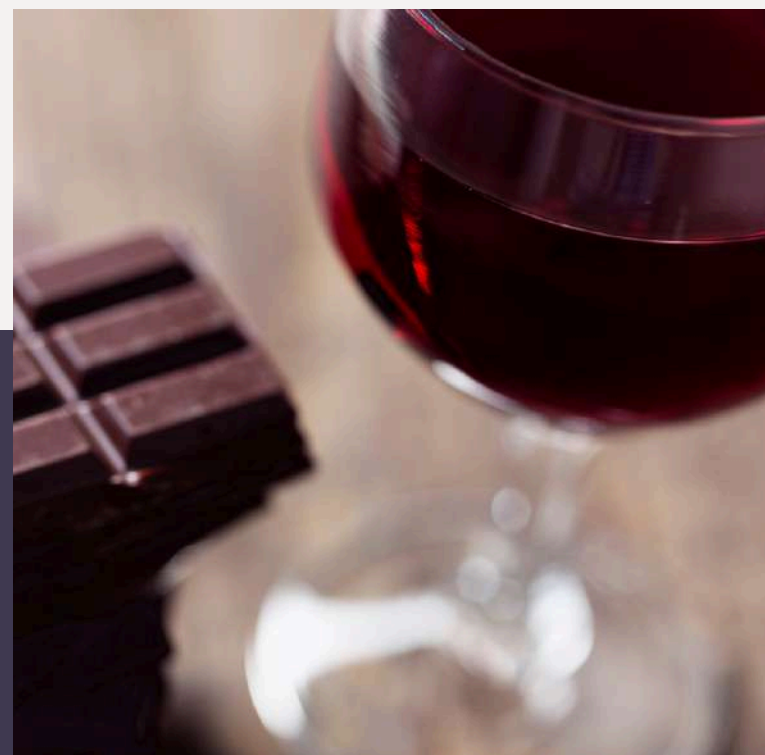


ATELIER NEZ DU VIN

Complément idéal à une visite de cave et une dégustation, l'**atelier Nez du Vin** invite les participants à **développer leur mémoire olfactive** et à **affiner leur perception des arômes du vin**. À travers une approche ludique et pédagogique, les participants apprennent à identifier les grandes familles aromatiques et à mieux comprendre le lien entre arômes, cépages et vinification.

Cet atelier apporte une nouvelle **dimension sensorielle et immersive à l'expérience**, stimule l'attention et l'observation, et permet d'aborder la dégustation avec un regard plus précis et structuré. Accessible à tous, il s'intègre parfaitement dans un programme de séminaire, team building ou événement professionnel, en enrichissant la découverte du domaine.

Atelier Nez du vin + Visite et Dégustation (1h30).



ATELIER ACCORDS VIN & CHOCOLAT

Cet atelier propose d'explorer les équilibres, contrastes et complémentarités entre **différentes typologies de chocolats et une sélection de vins du Château Henri Bonnaud**.

Guidés par une approche pédagogique et accessible, les participants découvrent comment les arômes, les textures et l'intensité du cacao interagissent avec la structure du vin. Une **expérience gourmande et surprenante**, idéale pour apporter une touche différenciante à un séminaire, un team building ou un événement professionnel, et pouvant s'intégrer en complément d'une visite de cave.

Atelier Vin & Chocolat (45min)

Atelier Vin & Chocolat + Visite de cave (1h15min)



BALADE DANS LES VIGNES

Pour prolonger votre immersion au cœur du vignoble, découvrez un parcours de **balade au sein des vignes du domaine**, pensé comme une expérience à la fois sensorielle et pédagogique. Ce cheminement invite à apprécier le paysage, le terroir et le rythme de la vigne au fil des saisons, avec en toile de fond une **vue privilégiée sur la montagne Sainte-Victoire**.

Tout au long du parcours, des **panneaux explicatifs** jalonnent la balade et permettent de comprendre le cycle de la vigne, le travail du vigneron, l'influence du sol et du climat, ainsi que les grandes étapes menant du raisin au vin. Accessible à tous, cette activité favorise la curiosité et la déconnexion, dans un cadre naturel d'exception.

Ce parcours peut être proposé en autonomie ou accompagné, et s'intègre parfaitement à un programme de séminaire, team building ou événement professionnel, en complément d'une visite de cave, d'une dégustation ou d'un atelier œnologique.

Balade dans les vignes autonome (20-25min) = gratuite
Balade dans les vignes guidée (40min) = nous contacter pour une estimation.



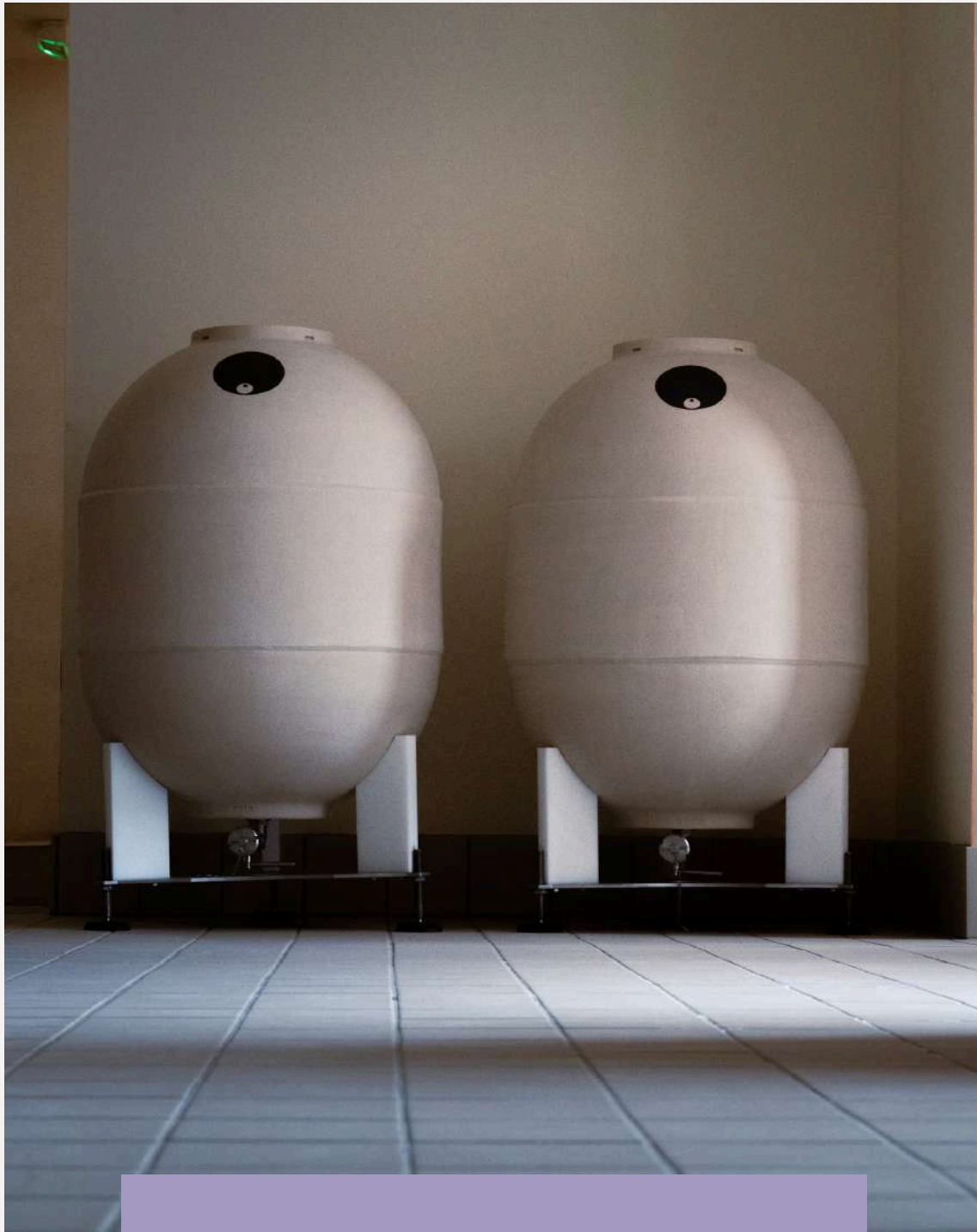
L'ATELIER DES SOLS VIVANTS

L'**Atelier des Sols Vivants** est un atelier **pédagogique et collaboratif** qui sensibilise et acculture les participants aux **enjeux du fonctionnement et de la préservation des sols**, en s'appuyant sur un format ludique inspiré de jeux collaboratifs comme la Fresque du Climat. Il permet d'aborder de façon interactive et accessible les processus biologiques, chimiques et physiques qui structurent le sol, ainsi que l'impact des pratiques humaines et agricoles sur ces écosystèmes essentiels à la biodiversité, à l'alimentation et au climat.

Cet atelier favorise les échanges, la réflexion collective et une meilleure compréhension des interdépendances entre sols, agriculture et environnement, constituant ainsi **un outil pertinent pour sensibiliser vos équipes ou participants** dans le cadre d'un séminaire, d'un événement durable ou d'un programme de formation professionnelle.

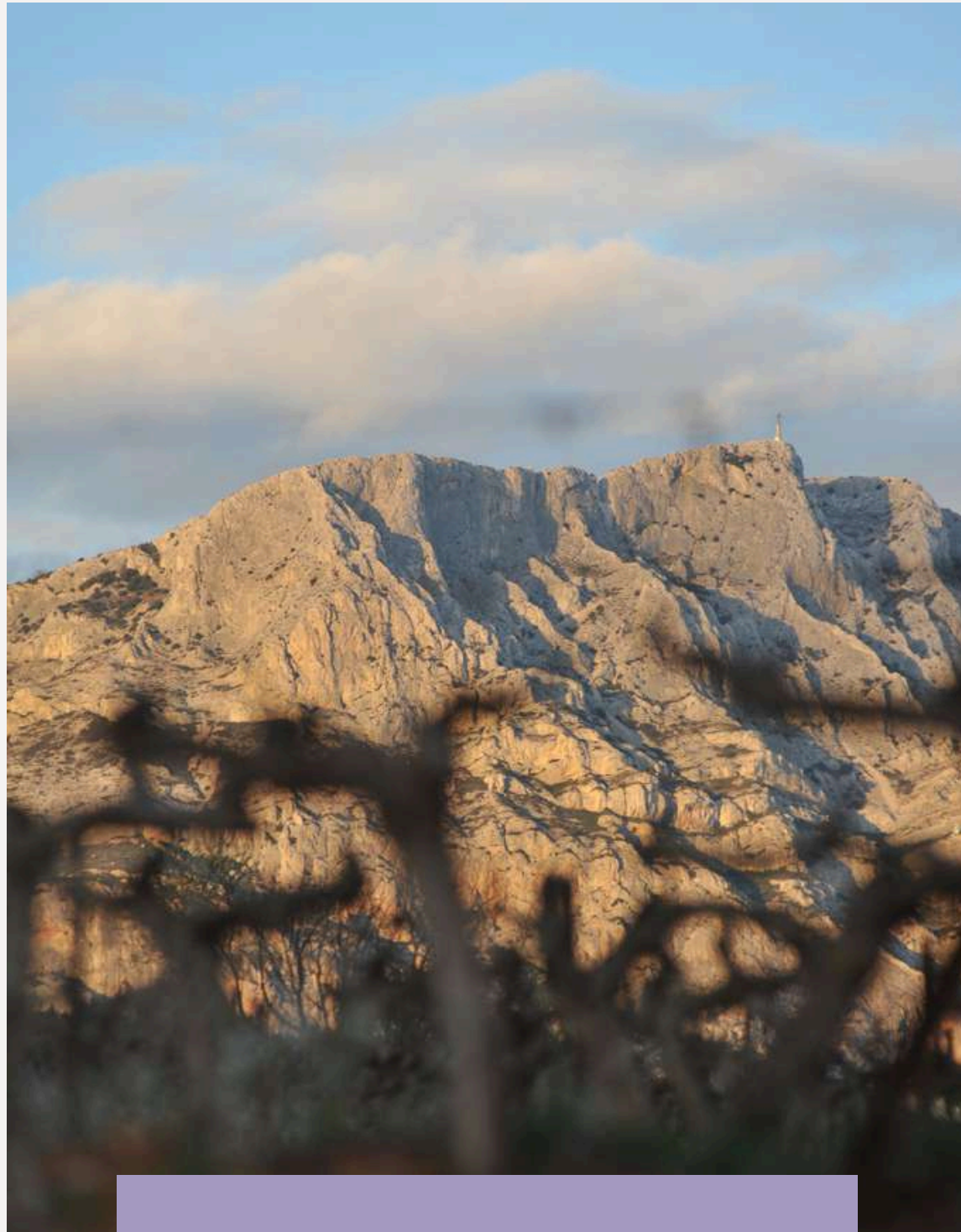
Atelier des sols vivants (2h00 à 2h30)

*sous réserve de disponibilité des intervenants extérieurs.



Informations et conditions

- Chaque offre est personnalisable et modulable : nous sommes à l'écoute de vos besoins et contraintes événementielles.
- Pour l'établissement d'un devis global, nous vous invitons à nous contacter par email ou par téléphone.
- La réservation devient effective à réception de l'acompte, conformément à nos conditions de vente.
- Prestations proposées sous réserve de disponibilité et dans le respect des capacités des espaces.
- Conditions détaillées communiquées lors de l'envoi du devis.



Accessibilité & localisation

- Parking spacieux sur place, facilitant l'accueil des participants.
- Accessible en autocar, idéal pour les groupes et séminaires.
- Situé à 10 minutes du centre-ville d'Aix-en-Provence.
- À environ 20 minutes de la gare TGV d'Aix-en-Provence.
- Accès rapide depuis les principaux axes autoroutiers (A8 / A51).

Nous contacter



+33 4.42.66.86.28



contact@chateau-henri-bonnaud.fr



585 Chemin de la Poudrière
13100 Le Tholonet



www.chateau-henri-bonnaud.fr



SIRET : 482916970000023

TVA : FR50482916970

