

# Revue de Presse 2025

---



DOMAINE *des* PERCHÉS



## Table des matières

<b>MARS 2025</b> .....	<b>3</b>
<b>9 mars 2025</b> .....	<b>3</b>
Ici Gironde : Carine Riccobono, propriétaire du Domaine des perchés à Cadillac : «mes vins sont des ovnis».	3
<b>AVRIL 2025</b> .....	<b>5</b>
<b>29 avril 2025</b> .....	<b>5</b>
TV Monaco : ÇA VA l'FAIRE ! : Domaine des perchés : Un vignoble, un état d'esprit – Carine Riccobono.	5
<b>MAI 2025</b> .....	<b>6</b>
<b>01 mai 2025</b> .....	<b>6</b>
Marianne : L'audace des vins de l'Atlantique : au Domaine des Perchés on met lavie en bouteille.	6
<b>15 mai 2025</b> .....	<b>12</b>
Le Mondial des Vins Blanc : A la découverte du Domaine des Perchés à Cadillac-sur-Garonne. Il a décroché l'OR pour son vin « GPS 2023 ».	12
<b>JUIN 2025</b> .....	<b>13</b>
<b>1 juin 2025</b> .....	<b>13</b>
RVF : Carine Riccobono, à Cadillac Cavalière et vigneronne « perchée ».	13
<b>JUILLET AOÛT 2025</b> .....	<b>14</b>
<b>Juillet août 2025</b> .....	<b>14</b>
Héros media : L'Eldorado de la vigne	14
<b>SEPTEMBRE 2025</b> .....	<b>18</b>
<b>11 septembre 2025</b> .....	<b>18</b>
Monaco Tribune : KamilArt Gallery accueille le Domaine des Perchés pour la cloture de l'exposition « Vincent – Timeless Connections »	18
<b>12 et 16 septembre 2025</b> .....	<b>19</b>
Monaco Life : L'art et le vin se rencontrent à la galerie d'art Kamil —	19
<b>14 septembre 2025</b> .....	<b>21</b>
MonteCarlo In : <b>LE DOMAINE DES PERCHÉS A LA KAMIL ART GALLERY</b>	21
<b>30 septembre 2025</b> .....	<b>23</b>
TV Monaco : ÇA VA l'FAIRE ! : Quand l'art et le vin se rencontrent à la Kamil Art Gallery	23

## MARS 2025



9 mars 2025

Ici Gironde : Carine Riccobono, propriétaire du Domaine des perchés à Cadillac : «mes vins sont des ovnis».

### **Carine Riccobono, propriétaire du Domaine des perchés à Cadillac : « mes vins sont des ovnis »**



Diffusion du 9 mars 2025

#### [Lien pour écouter l'émission](#)

**Le Domaine des perchés à Cadillac-sur-Garonne, c'est une belle histoire de propriété familiale qui renaît après 20 ans de sommeil sous l'impulsion de Carine Riccobono la 7eme génération. Une renaissance et un affranchissement pour produire des vins en toute liberté**

« Perchés » car il faut sans doute l'être un peu pour reprendre une propriété viticole à notre époque. C'est en 2019 que **Carine Riccobono** revient sur les terres de ces ancêtres propriétaires depuis 1822 d'un domaine viticole (Le Château Arnaud Jouan) à Cadillac-sur-Garonne. Elle rebaptise alors la propriété **Domaines des perchés**, allusion aux coteaux de Cadillac et à ce grain de folie nécessaire pour se lancer dans cette aventure avec son fils Marius. Au moment de la transmission à la fin des années 2000, Carine n'avait pu reprendre le domaine. Son père disparu depuis avait donc trouvé la solution du fermage mais gardé quelques hectares et arraché les vignes. Un sommeil de 20 ans avant l'arrivée de Carine qui replante près de 3 hectares et attend patiemment ses **premiers millésimes** blancs en 2023 et 2024 et 2025 pour le rouge (en bio et biodynamie) . Mais la singularité ne s'arrête pas là, elle choisit aussi de s'affranchir des codes bordelais, de passer en appellations Vin de France et IGP Atlantique. Et pour les bouteilles, elle choisit l'antique bordelaise, un flacon vintage pour une production confidentielle. Elle produit des o.v.n.i.s

comme elle l'explique, des objets viticoles non identifiés et sincères. Aujourd'hui sur 3 hectares, Carine Ricobono n'envisage pas plus de 20 hectares en 2028 pour demeurer une artisane du vin. Par ailleurs passionnée par les arts, elle propose à la visite une très belle collection de tableaux et de sculptures.

## Les invités

**Carine Ricobono** Propriétaire du **Domaine des perchés** à Cadillac-sur-Garonne

**Florence Maffrand** La Cité Du Vin : Sur l'agenda : rencontre avec **François Berléand**

**Romain Bertrand** Gironde Tourisme et **Bordeauxwinetrip** : Les sorties dans le vignoble



Florence Maffrand - Carine Ricobono - Romain Bertrand © Radio France - RM

<https://www.francebleu.fr/emissions/vinocite/carine-ricobono-propietaire-du-domaine-des-perches-a-cadillac-mes-vins-sont-des-ovnis-1402815>

## AVRIL 2025



29 avril 2025

TV Monaco : ÇA VA L'FAIRE ! : Domaine des perchés : Un vignoble, un état d'esprit – Carine Riccobono.



[Lien](#)



MAI 2025



01 mai 2025

Marianne : L'audace des vins de l'Atlantique : au Domaine des Perchés on met lavie en bouteille.



« Carine Riccobono produit d'abord le vin qu'elle aime, en lequel elle croit, qui consacre le vivant, pas celui conçu pour décrocher de bonnes notes dans les guides. »  
DR

Article abonné

Le poing sur la table

## **M** "L'audace des vins de l'Atlantique : au Domaine des Perchés on met la vie en bouteille"

Par Périco Légasse

Publié le 01/05/2025 à 13:00



Entrée en viticulture comme on entre en religion, mais avec son propre credo, Carine Riccobono croit en l'âme des vins dédiés au vivant, fidèles à la nature qui les engendre et gorgés de plaisir. Un sacerdoce bachique de cœur et d'instinct qui bouscule les normes.

C'est l'histoire d'une passion familiale, transmise par un père enraciné dans l'un des vignobles les plus pittoresques du Sud-Ouest, à l'orée de la

galaxie des bordeaux, les coteaux de Cadillac, bourgade de Guyenne dont le nom désigne des vins charmeurs et caressants. Nous ne sommes pas ici sur l'aire des grands crus classés, mais au sein d'une ruralité ayant préservé la sérénité d'un univers où l'on vit caché, donc heureux, à l'abri des turbulences du temps et des humeurs d'une société déboussolée. Un coin de douce France où l'art de vivre observe le rythme des saisons pour demeurer en harmonie avec l'âme des lieux. Une âme façonnée par le paysage, les arbres, la vigne, la Garonne et sa lumière magique. Non loin de là, à Malagar, trempant sa plume dans les secrets apaisés de cet univers, François Mauriac écrivit quelques-unes des pages les plus illustres de la littérature française. Une âme que Carine Riccobono restitue dans ses vins.

**À LIRE AUSSI : Périco Légasse : "Asperges et sauvignon de Touraine ou le goût de la douce France"**

Fille de Michel Darriet, qui fut propriétaire du château Arnaud-Jouan, descendante d'une famille implantée sur ce fief depuis 1822, née dans la culture du vin, acquise aux valeurs paysannes de la vigne, Carine Riccobono décide un jour de présider personnellement à la destinée du domaine. Epaulée par son fils Marius, elle réidentifie sa petite patrie à l'enseigne du Domaine des Perchés, symbole d'une altitude inspirée par un horizon chargé de mémoire. Le sacerdoce, légitimé par l'ampleur de son dévouement, procède d'un élan du cœur puisque, s'émancipant des codes de l'aristocratie viticole bordelaise, où la particule tient plus souvent du tarif que de la vertu du raisin, Carine Riccobono produit d'abord le vin qu'elle aime, en lequel elle croit, qui consacre le vivant, pas celui conçu pour décrocher de bonnes notes dans les guides ou flatter les cotations du marché. Signalant l'approche spirituelle de cette vocation, aménagé en sanctuaire, éclairé par des vitraux, le chai où les vins s'assagissent est appelé la Chapelle. Les ferments du Seigneur sont toujours vénérables.

**« L'IMPRESSIONNISME EST AUSSI UNE VALEUR BACHIQUE »**

Poussant l'affranchissement jusqu'à changer de dénomination, la dame des Perchés a opté pour le classement de son vignoble en IGP, Indication géographique protégée Atlantique, histoire, après la hauteur, de prendre du large. Le contenant non plus n'échappe pas à la métamorphose

puisque les vins du domaine ne sont pas mis en bouteille bordelaise, mais en flacon ancien, type clavelin, tel que l'on soufflait le verre autrefois, épaupe tassée et goulot élané. Il faut bien admettre que l'éthique observée ici se distingue par le souci médité d'une osmose constante avec

la nature. Non pour performer, mais pour imprimer dans le vin les nuances d'un environnement sensible à l'orientation des vents, aux contrastes de l'humidité et du soleil. Si l'IGP est identifiée à l'Atlantique, c'est que les coteaux de Cadillac, sous influence océanique, exposent les raisins à la salinité de l'air. Guidés par leur instinct, Carine et Marius conduisent leur vignoble de sorte que la vendange reflète le caractère du millésime avec sincérité.

**À LIRE AUSSI : Estelle et Benjamin affinent à cœur... Les délices de Robinson à la fromagerie Ponpon**

Constitué de parcelles plantées en cépages peu conventionnels dans le Bordelais, tels le duras, le mancin noir, le bouchalès, le jurançon noir ou le castets, le Domaine des Perchés tient sur trois hectares convertis à l'agriculture biologique, par respect des sols, de la végétation, du vivant, mais aussi à la biodynamie, pour inciter la vigne à se nourrir des énergies dispensées par la terre et, on le suggère, le cosmos. Ode à la biodiversité et à l'harmonie entre les espèces, le domaine est doté d'un bois, d'un verger, d'une oliveraie, de ruches, de prairies où la flore foisonne dans un écosystème respecté. Outil vertueux, la main humaine établit le lien sacré avec la plante et les sols. Impression terroir, donc, préservé de toute récupération, au plus proche de sa signification originelle, celle d'une racine qui puise les informations distillées par une géologie argilo-limoneuse et d'une feuille de vigne qui respire l'air ambiant avant de capter la lumière du ciel. Autant de messages qui imprègnent le vin jusqu'à lui donner son profil final. L'impressionnisme est aussi une valeur bachique.

Le vin n'est pas autre chose qu'une écriture qui raconte un phénomène organoleptique restitué, grain par grain, donc mot à mot, au moment où on le boit.

Il s'avère que Carine Riccobono a épousé celui dont elle porte le patronyme, l'imprimeur Guillaume Riccobono, sans se douter que l'activité du mari, lui aussi marqué par une solide tradition familiale, engendrerait une symbiose avec la culture de la vigne. Nulle pirouette dans cette allusion, sinon une collusion des passions, car le couple se rejoint dans la similitude des missions. Que fait un imprimeur, sinon transmettre une information grâce à l'encre déposée sur du papier ? Du jus de crâne transformé en lecture par une rotative. Entrée en imprimerie il y a 125 ans, la dynastie Riccobono vendange du savoir pour le rendre lisible. Dans un vignoble, l'encre est symbolisée par le sang de la terre, tiré d'une grappe de raisin pour imprimer sur le palais du dégustateur les paramètres géographiques et sensoriels du jus de la vigne.

Le vin n'est pas autre chose qu'une écriture qui raconte un phénomène organoleptique restitué, grain par grain, donc mot à mot, au moment où on le boit. Carine Riccobono réunit la transmission de cette connaissance et celle des sens. Le pressoir et la rotative remplissent la même fonction : marquer une empreinte.

L'égérie du Domaine des Perchés a partagé son œuvre en trois idées dont l'intitulé, mis en scène sur une étiquette, raconte un peu plus que le contenu du flacon. Tout ce qui permet d'aller un peu plus loin dans la précision d'un fruité, l'expression d'une minéralité, la subtilité d'un arôme, est expérimenté. La chapelle n'a pas été édifée pour se conformer aux canons mais pour s'en libérer. Le vin est conçu pour proclamer la pureté du vivant dont il émane, non pour réciter une prière. Et si la tradition, dans ses gages d'authenticité, est inscrite à l'éthique du domaine, rien ne fera renoncer Carine Riccobono à une pointe d'audace ou une touche de modernité pourvu que le vin livre son récit sans détour, ni contours. Ici on ne retouche pas la photo...

**À LIRE AUSSI : Périco Légasse : "200 % de taxe sur les vins et le champagne, une aubaine pour les vignobles et les consommateurs européens..."**

La première idée annonce les fondamentaux du domaine, Les Perchés Blanc et Les Perchés Rouge, cuvées iconiques dans lesquelles sont gravés les principes philo-bachiques en vigueur. Bercé en amphore puis élevé en barrique de 600 litres (le tonneau originel), l'assemblage du perchés blanc est composé pour moitié de sémillon, d'un quart de sauvignon et d'un quart de sauvignon gris. Un bouquet floral saturé de fraîcheur ponctué de notes poivrées, à peine exotiques, évoluant sur des arômes de fruits blancs bien mûrs, avec une finale iodée dont l'effet témoigne de l'influence maritime. Très à l'aise sur les saveurs océanes, sole au plat et turbot beurre nantais à l'appui, voire une viande blanche version tagine de poulet au citron, cette cuvée donne le La du goût juste sur la gamme des crustacés avec la langoustine en ré majeur. Aussi vivante que le vin, l'étiquette, reprenant le thème du tarot marseillais, change de message à chaque pressurage, selon l'inspiration de l'artiste chargé de dresser le tableau du millésime.

***« UNE TELLE GORGÉE DE BONHEUR N'AYANT BESOIN D'AUCUNE POSOLOGIE... »***

L'océan Atlantique stimulant parfois le goût de la découverte, Carine et Marius Riccobono ont voulu conjuguer les convictions durables qui animent leur engagement et l'envie de donner vie à deux projets sensoriels sur le principe de la cuvée confidentielle, sans prétention, ni ambition déplacée, sinon celle d'imprimer les bienfaits de la nature dans la complémentarité de deux styles de vinification.

Illustrée par le peintre languedocien Jean Vallon, aujourd'hui décédé, l'étiquette de la cuvée GPS 2023 décrit bien la douceur d'un blanc moelleux, suave et attendri, issu à 100% du cépage sémillon. Un clin d'œil, sans plus, aux appellations liquoreuses situées en face, sur la rive gauche de la Garonne, Sauternes et Barsac, et aux deux voisines de Cadillac, posées sur la même berge, Loupiac et Sainte-Croix du Mont, mais en préservant, par des fermentations en fût de chêne, l'esprit perché qui instille ce petit supplément d'âme au sémillon via le botrytis cinerea. Tel est le nom savant du champignon issu de cette pourriture noble, selon l'expression consacrée, nourrie par les brumes matinales garonnaises, à l'origine des sensations méditatives issues du fructose résiduel naturel demeuré dans le vin. Production, trois cents bouteilles, la rigueur exigée pour obtenir cet élixir d'amour ne permettant pas d'effeuiller davantage la marguerite... Juste de quoi irriguer une tranche de foie gras ou de roquefort, pour cajoler le cliché, ou simplement régaler le quidam du lever au coucher du soleil, une telle gorgée de bonheur n'ayant besoin d'aucune posologie...

Dernier volet de ce triptyque oeno-culturel, la cuvée Rù (ruisseau en ancien français), partage la même genèse que le GPS, mais sans laisser au botrytis le temps de coloniser la vendange. Le sémillon dans toute sa pureté, sans acrobatie bachique, dépouillé de tout artifice, tel que l'a cogité le duo des Perchés. Classé en Vin de France (ex « vin de table », preuve que le statut lié au classement n'est pas le paramètre marchand de la maison), ce blanc vif et fruité est issu d'une récolte grappes entières,

---

**arianne**

MENU



MarianneTV




---

amphore durant six mois, avant un séjour en cuve pour affiner les arômes, le Rù témoigne de la volonté de ne rien renier du passé tout en osant des expressions naturelles via des sentiers inexplorés. Une liberté

de vinifier qui s'inscrit dans le motif d'une étiquette où l'artiste visite l'imaginaire de ce coin de paradis. Pour que l'indication géographique protégée reste droite dans son terroir, Carine est allée loin dans son engagement au service de la vigne. De fait, marqué par tout ce qui fait le charme d'un vin heureux d'être né là, le Domaine des Perchés est digne de l'appellation d'origine Riccobono.

\*\*\*

Vous souhaitez donner votre avis sur cet article ?

[Lire les commentaires](#)

*Domaine des Perchés, 1 Arnaud Jouan sud, 33410 Cadillac. Tel. : 05 57 98 71 60. Perchés Blanc 2023 : 49€. Rù 2023 : 45€. GPS 2023 : 59€.  
Vente à la propriété ou en ligne, oenotourisme, espace culturel.*



15 mai 2025

Le Mondial des Vins Blanc : A la découverte du Domaine des Perchés à Cadillac-sur-Garonne. Il a décroché l'OR pour son vin « GPS 2023 ».

**Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg**

1549 abonnés  
6 j. · Modifié

...

FR Nous vous emmenons dans le Bordelais

A la découverte du [Domaine des Perchés](#) à Cadillac-sur-Garonne. Il a décroché l'OR pour son vin "GPS 2023"

GPS 2023 est un vin liquoreux, un monocépage sémillon blanc.

**Carine Riccobono**, propriétaire, invitée sur IciGironde dans l'émission matinale "l'invité qui fait du bien" au micro de Marie-Corine Cailletau et sur **TVMonaco** dans l'émission "Ça va l'faire" avec **Sébastien Serrano** s'est exprimée avec fierté concernant la prestigieuse distinction obtenue pour cette première cuvée :

- « C'est une très belle reconnaissance qui nous touche beaucoup et qui va nous donner des ailes pour la suite. La médaille apporte une visibilité car on ne nous connaît pas, un gage de sérieux, de qualité de notre produit ».
- « On souhaitait faire un vin identitaire, un vin qui nous ressemble »
- « La crise permet de faire évoluer notre approche, revenir vers le terroir et vers plus d'échanges avec les consommateurs »

La relève est déjà assurée au domaine puisque Marius partage cette même passion du vin avec Carine, sa mère. L'œnotourisme n'est pas en reste avec des possibilités d'hébergement sur la propriété aménagée avec de nombreux arbres dont la plantation d'oliviers sur les côtes de la Garonne. Une ode à la biodiversité !

L'art est également très présent dans la vie de la famille aussi bien dans les sculptures qui ornent le domaine viticole qu'à travers les étiquettes très créatives sur les bouteilles...

Pour en savoir plus, découvrez les interviews et le lien vers le Domaine des Perchés en commentaires

[Palais des Congrès & Parc des Expositions Strasbourg Events](#) OIV - Organisation Internationale de la Vigne et du Vin [VINOVED THE REFERENCE FOR INTERNATIONAL WINE COMPETITION](#) ANEV Association Nationale des Élus de la Vigne et du Vin [Wine-Searcher RONA - 5 star glass](#) Département de la Gironde Région Nouvelle-Aquitaine [Nathalie Delattre CCI Bordeaux Gironde Fédération Vignobles et Découvertes](#)



JUIN 2025



1 juin 2025

RVF : Carine Riccobono, à Cadillac Cavalière et vigneronne « perchée ».

## Carine Riccobono, à Cadillac Cavalière et vigneronne "perchée"

En pleine crise viticole, elle quitte la Camargue des manades pour lancer le domaine des Perchés, à Cadillac, sur des terres appartenant à sa famille depuis deux siècles. Son fils Marius l'accompagne dans ce projet aussi original qu'ambitieux.

Quand elle s'est lancée, nombreux sont ceux qui l'ont jugée "perchée". Quelle cavalière amoureuse du vent quitterait son mas en Camargue pour venir faire du vin au-dessus de Cadillac, en pleine crise viticole ? C'est le défi qu'elle relève. Sur vingt hectares de coteaux, elle replante tout au rythme d'un hectare par an. Son premier millésime, 2023, sort en même temps que les premières campagnes d'arrachage alentour. Le nom de la propriété s'imposait : domaine des Perchés !

Carine Riccobono a 51 ans. Ses terres sont dans sa famille depuis deux siècles. Jusqu'en 2000, son père, Michel Darriet, dirigeait le château Arnaud Jouan, vaste propriété traditionnelle. Ni lui ni Carine n'imaginaient qu'elle reprenne un jour la suite malgré son Mastère en gestion de domaine viticole. Et voilà que trente ans après avoir quitté Bordeaux, avoir épousé Guillaume Riccobono, imprimeur réputé rencontré lors de leurs études d'expert-comptable à Paris, après avoir investi le monde de la manade en Camargue, elle revient travailler les coteaux surplombant la Garonne avec Marius, 21 ans, l'un de ses trois enfants.

### ENCOURAGÉE PAR CHRISTOPHE PEYRUS

Ténor du Pic Saint-Loup, son ami vigneron Christophe Peyrus, du Clos Marie, l'a beaucoup encouragée. À la mort de son père, en 2019, il lui lance : « Un vigneron s'en va, un autre arrive : c'est ton tour ! ». Avec Marius, Carine Riccobono isole alors les meilleures parcelles sur la croupe familiale qui domine Cadillac. Après un BTS viti-œno à La Tour Blanche, Marius enchaîne par un tour de France formateur au Clos Marie puis chez François Chidaine à Montlouis.

Le vin que la mère et son fils veulent faire tourne le dos au passé. Fan d'art contemporain, Carine entend « sortir du



C'est en 2019, à la mort de son père, que Carine Riccobono et son fils Marius ont choisi de redevenir vigneronns.

cadre ». Son choix de cépages dit tout : syrah, malbec, cabernet franc mais aussi jurançon, bouchalès, duras, castets, mancin noir, carménère et petit verdot... Admiratrice du domaine Liber Pater, elle sort ses vins en IGP Atlantique ou en Vin de France. « Je ne voulais pas qu'un cahier des charges bordelais dirige mon vin », confie-t-elle. Ses étiquettes colorées, signées par l'artiste Jean Vallon, s'inspirent du tarot de Marseille, « parce que le profil du vin va changer chaque année, comme nos étiquettes ».

### PHILOSOPHIE ALCHIMIQUE

Et les vins justement ? Secondée au chai par une jeune ingénieure bretonne, Sezaïg Anthony (Agro Bordeaux), conseillée par Christophe Peyrus, Carine cisèle un blanc digeste, séduisant (Perchés Blanc, 50 % sémillon, 50 % sauvignons blanc et gris), un rouge prometteur (syrah, cabernet franc et malbec) et

deux micro-cuvées : un vin de macération (Ru, 100 % sémillon) et un liquoreux vif et tendu (cuvée Génération Perchés Sucrés ou GPS, 100 % sémillon). Les élevages sont conduits en amphores, demi-muids et cigares de 300 litres. Tous les vins sont certifiés bio, les vignes étant travaillées selon les préceptes de la biodynamie. Avec un truc en plus pas prévu par Rudolf Steiner : les cornes et préparations à base de boues sont issues de taureaux de race Camargue !

Dans le parc, un "arbre de vie" et "un arbre de la connaissance" signés par l'artiste Manuel Alvarez accueillent le visiteur, rappelant la philosophie alchimique de la propriétaire. Un maître verrier a dessiné les vitraux du chai. Un vaste chalet avec vue sur la Vallée de la Garonne et le Sauternais (piscine, source et terrain de boules) et trois chambres d'hôtes accueillent les visiteurs depuis mai. Denis Saverot

JUILLET AOUT 2025

# HEROES MEDIA

Juillet aout 2025

Héroes media : L'Eldorado de la vigne



HERO

CARINE ET MARIUS RICCOBONO

# L'Eldorado de la vigne

Chez les Riccobono, ce ne sont pas les évidences qui dictent les choix. Quand Carine et son fils Marius rentrent dans le rang, c'est pour fouler le sol de leur vignoble de Cadillac en Gironde, mais en aucun cas pour faire comme tout le monde. En rebaptisant la propriété familiale le Domaine des Perchés, ils donnent le ton et revendiquent la créativité, l'intrépidité et la hauteur de vue qui les caractérisent.

texte Pierre Suze - photos David Marvler

Au volant de sa Cadillac, une Eldorado Seville de 1957, Marius vient à la rencontre d'un petit groupe d'œnotouristes, de passage dans la région pour découvrir le domaine et profiter de l'un des hébergements disponibles à la location depuis le printemps dernier. Inutile de dire que l'auto dénote un peu dans la commune. Ce n'est pas exactement le genre de véhicule qui court les rues, y compris dans un village qui porte le même nom. Pourtant, lorsqu'il l'a achetée, Marcus n'avait pas en tête de se faire remarquer, simplement d'assouvir un goût prononcé pour les belles Américaines. Ses parents lui avaient alloué un budget pour ses 18 ans lui permettant de faire cette première acquisition. Assez peu porté sur les voitures récentes, il avait fait le choix de la rareté (environ 2000 exemplaires produits en 1957) et de l'originalité. L'auto est encore plus singulière que la Deville, exception faite, bien entendu, du modèle unique de 1964, équipé de pare-chocs en or recouverts de chrome, cachant sous son capot les bijoux de Baalbek et, sous le klaxon à l'extrémité de la colonne de direction, le Youkounkoun, le plus gros diamant du monde (un montage d'ailleurs abandonné sur les versions ultérieures pour son manque de fiabilité, le klaxon ayant tendance à se bloquer en mode actif). L'Eldorado Seville est véritablement l'une des pièces maîtresses de la marque. Un coup de génie connu pour ses ailerons de requin à l'arrière, sa couverture de toit en Vicodec et ses butoirs caoutchouc en forme d'obus, surnommés "Dagmar" en référence à la poitrine d'une vedette de la télévision américaine des années 50 : Virginia Ruth Egnor. Équipée d'un moteur V8 6,0 litres de 325 chevaux à 4 800 tours/minute et dotée d'une transmission



automatique 4 vitesses, l'Eldorado Seville franchit le 0 à 100 km/h en une dizaine de secondes malgré ses dimensions hors norme - elle est longue de plus de 5,60 m - et ses 2 tonnes. L'auto est ultra-silencieuse et surtout très avant-gardiste pour l'époque. Finalement, elle matche bien avec la philosophie du Domaine. Anciennement "château Arnaud Jouan", le Domaine des Perchés est une propriété viticole située à Cadillac-sur-Garonne, en Gironde. Carine lui a donné ce nom quand elle en a repris la gestion en 2019, après la disparition de son père. Installée en Camargue pendant de nombreuses années, elle est revenue dans sa région natale pour perpétuer l'histoire de ces terres qui sont dans la famille depuis plusieurs siècles : « *Je suis un trait d'union entre mon père et Marius* », déclare-t-elle pour évoquer le passage de témoin qui aura lieu un jour, quand celui-ci aura

CARINE ET MARIUS RICCOBONO - L'ELDORADO DE LA VIGNE



Les « bords de requin » sont une caractéristique qui ont donné le nom à la voiture.

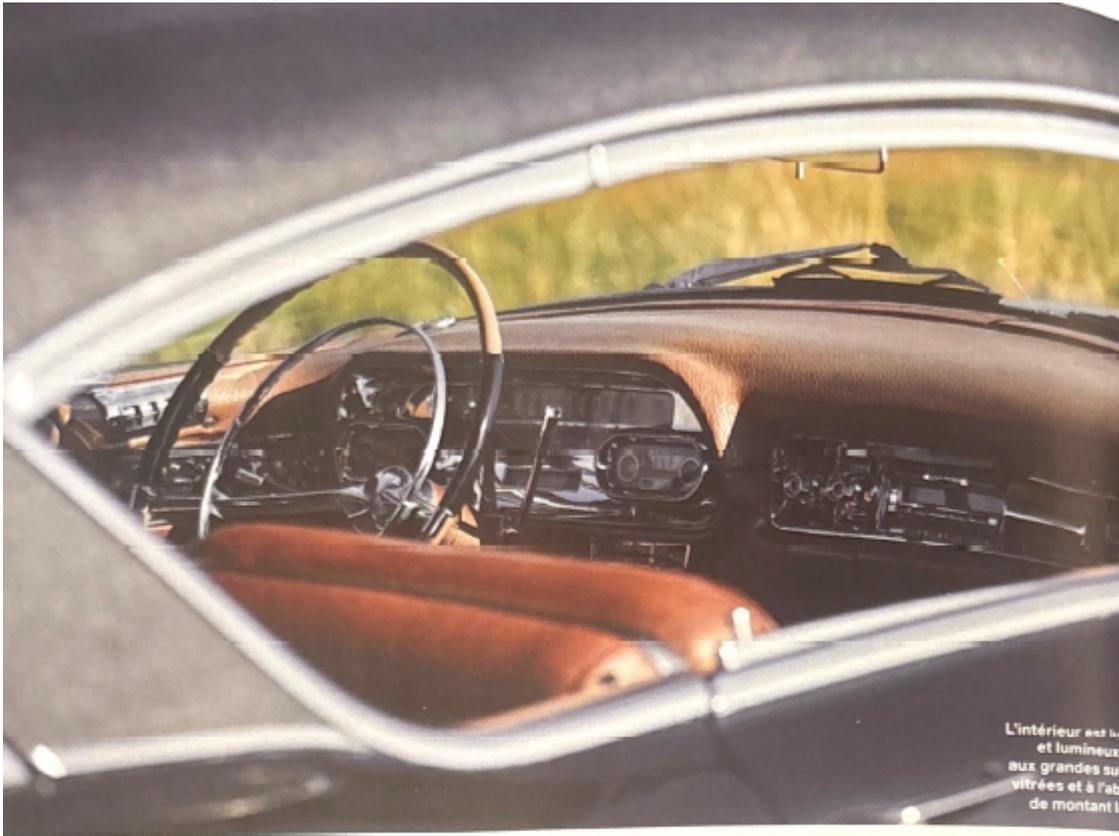


Malgré ses deux tonnes, la voiture semble alerte pour circuler entre les rangs de vigne.

terminé son parcours initiatique et que le domaine sera fin prêt. Carine ambitionne en effet « d'y insuffler une nouvelle dynamique, tout en s'inspirant des pratiques ancestrales et du bon sens paysan ». C'est ainsi qu'elle a choisi de sortir de l'AOC pour s'émanciper des contraintes liées au cahier des charges d'appellation. Ses bouteilles sont donc vendues en Vin de France ou IGP Atlantique. Sur l'ensemble de la propriété, Carine souhaite consacrer jusqu'à 20 hectares à la vigne. Pas davantage. Elle et Marius préfèrent travailler en bio - le Domaine a sa certification -, voire en biodynamie. Et plus les surfaces sont grandes, plus c'est compliqué car tout est fait à la main. « Ici, on n'utilise pas d'insecticide, pas de désherbant. Mettre des saloperies dans la terre, pour les générations futures, ce n'est pas possible », explique Carine. Qui plus est, elle réserve le reste des terres à des plantations dédiées à la biodiversité. C'est dans cette optique que 3 000 arbres fruitiers ont été plantés, et c'est aussi pour cela par exemple que l'équipe utilise un Orbis pour plier l'herbe en évitant de remuer les sols, afin de ne pas perturber la vie souterraine. La stratégie appliquée à l'encépagement des terres suit la même logique : « J'ai commencé par faire une analyse de sol quand je suis

arrivé ici. Planter cabernet et merlot aujourd'hui, ça ne veut plus dire grand-chose. Il vaut mieux planter en fonction du terroir que de l'appellation. Par exemple du chenin, du gros manseng. Pour les rouges, sur deux hectares, j'ai de la syrah, du cabernet franc, du malbec, duras, castets, petit verdot, mancin noir, jurançon noir... Et puis nos vignes sont encore jeunes. Autant préparer un parcellaire qui corresponde à l'évolution climatique ! » Au niveau du chai, la philosophie est la même. Les vins sont élevés dans une combinaison de contenants, chacun choisi pour ses qualités spécifiques. On trouve ainsi des amphores pour une micro-oxygénation douce, des cuves inox pour préserver la fraîcheur et la pureté des arômes, des barriques pour apporter de la structure et de la complexité et des cuves béton pour une structure plus souple et tendue. Dans son parcours, Marius ne se laisse pas lui non plus aller à la facilité. Son BTS viticulture-œnologie en poche, il a effectué un tour de France pour le moins éducatif, d'abord au Clos Marie puis chez François Chidaine à Montlouis. Il envisage désormais de voyager à travers le monde, pour découvrir d'autres façons de faire et peaufiner sa formation, pour ensuite revenir avec des idées neuves. Bon sang ne saurait mentir. ■

Voitures de collection et grands vins partagent le culte de l'héritage.



L'intérieur est luxueux et lumineux, grâce aux grandes surfaces vitrées et à l'absence de montant latéral.

L'Eldorado Seville de 1957 est équipée d'un moteur V8 6,0 litres de 25 chevaux et dotée d'une transmission automatique 4 vitesses.



SEPTEMBRE 2025

# Monaco ◆ Tribune

11 septembre 2025

Monaco Tribune : KamilArt Gallery accueille le Domaine des Perchés pour la cloture de l'exposition « Vincent – Timeless Connections »



17 septembre · 🌐

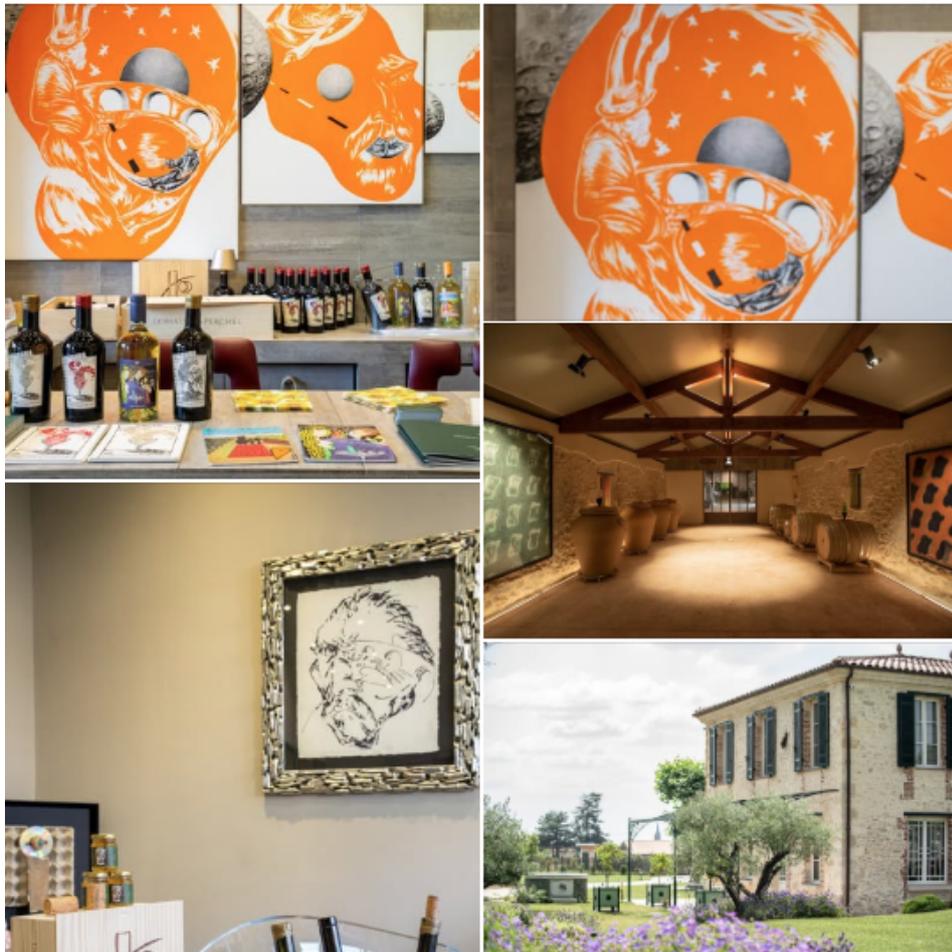
🍷🍷 La semaine dernière, la **Kamil Art Gallery** a accueilli une rencontre unique entre l'art et le vin avec la présentation du Domaine des Perchés.

Créé par Carine Riccobono, ce domaine atypique mêle nature, animaux et créativité. L'événement fut l'occasion de découvrir la nouvelle cuvée et de clôturer l'exposition « Vincent – Timeless Connections » d'Eric Massholder, en hommage à Van Gogh.

Un moment suspendu où se sont mêlées ivresse artistique et plaisirs du palais. 🍷🍷

En savoir plus : <https://www.domainedesperches.wine/>

#Monaco #Art #Vin #DomaineDesPerchés #KamilArtGallery





12 et 16 septembre 2025

Monaco Life : L'art et le vin se rencontrent à la galerie d'art Kamil —



**monacolife\_** • Suivre  
Housman • Dear Vincent (Letters to van Gogh)

**monacolife\_** Art enthusiasts gathered for an exclusive private viewing at Kamil Art Gallery in Larvotto, experiencing Eric Massholder's vibrant tribute to Vincent van Gogh in 'For Vincent: Timeless Connections'.

The evening featured a curated wine tasting by Domaine des Perchés as the acclaimed exhibition approaches its final curtain, closing on 15th September.

Read more at [www.monacolife.net](http://www.monacolife.net)

**Kyriaki Topalidou**

[#vincentvangogh](#) [#exhibition](#) [#gallery](#) [#ericmassholder](#) [#art](#) [#wine](#) [#winetastings](#) [#monaco](#) [#monacolife](#) [#foryou](#)

Modifié · 4 sem Voir la traduction

**ritalelouché** ❤️  
4 sem Répondre

👤 Ce reel compte 4 commentaires sur Facebook.

👍 🗨️ 📌

👤 Aimé par [riccobonocarine](#) et 59 autres personnes  
12 septembre

## L'ART ET LE VIN SE RENCONTRENT À LA GALERIE D'ART KAMIL

par [Kyriaki Topalidou](#) 16/09/2025



**Une fusion unique de vin et d'art a réuni un public exclusif à la Kamil Art Gallery de Monaco le 11 septembre, marquant la réception de clôture de l'exposition Van Gogh d'Eric Massholder avec une dégustation de vins du Domaine des Perchés.**

L'événement a marqué la fin de « For Vincent: Timeless Connections » – l'interprétation contemporaine de l'œuvre de Vincent van Gogh par Massholder, tout en présentant les vins des vignobles familiaux de Cadillac-sur-Garonne près de Bordeaux.

L'exposition de Massholder était tout simplement incroyable. L'artiste franco-allemand a démontré une capacité remarquable à peindre Van Gogh de manières totalement différentes, tout en le rendant reconnaissable à chaque fois. L'exemple le plus frappant est son rendu du visage de Van Gogh sur 250 œufs individuels – chacun totalement différent, mais tous indéniablement le visage de Van Gogh.

Un autre élément fascinant était l'utilisation par Massholder des mesures métriques incorporées dans sa signature artistique, un commentaire intelligent sur l'obsession de la société moderne à quantifier tout, de l'argent et du temps à la distance et à la longueur.

#### **UN VIGNOBLE RENAÎT GRÂCE À L'ART**

Les vins présentés proviennent du Domaine des Perchés, transformé sous la direction de Carine Riccobono, propriétaire, après avoir hérité de la propriété familiale suite au décès de son père en 2019. Riccobono a reconstruit le domaine après 20 ans d'abandon, en plantant plus de 3 000 arbres fruitiers et en créant ce qu'elle appelle un domaine « atypique et délicat » mêlant nature et art.

Le vignoble est une véritable galerie à ciel ouvert, abritant trois sculptures monumentales de l'artiste espagnol Manuel Alvares et une cave à vin, appelée « la chapelle », ornée de vitraux représentant les quatre saisons de la vie viticole. Même les étiquettes des bouteilles sont signées par les artistes Jean Vallon et Camille Mansir.



*Le vignoble, crédit photo : Fabien Lacroix*

Cette dégustation exclusive proposait deux vins blancs exceptionnels, millésimes 2023 et 2024, qui ont visiblement impressionné les invités. Leur caractère riche et sec a su transporter les dégustateurs dans une autre époque, créant ainsi l'atmosphère idéale pour apprécier le lien artistique entre l'amour de Van Gogh pour la vigne et les interprétations contemporaines de Massholder.

# MonteCarlo<sup>in</sup>.net

14 septembre 2025

## MonteCarlo In : LE DOMAINE DES PERCHÉS A LA KAMIL ART GALLERY

A la **Galerie Kamil Art** de Monaco, à l'occasion du vernissage de l'exposition d'Eric Massholder consacrée à Van Gogh, une dégustation avec les vins du **Domaine des Perchés** : l'histoire d'un vigneron qui allie tradition, créativité et courage entrepreneurial.



Dans le monde du vin, de la culture à la distribution, les femmes ont acquis une place de plus en plus importante : elles représentent aujourd'hui environ un tiers du secteur en Italie et en France. Cette présence bouleverse des siècles d'inégalités et apporte de nouvelles sensibilités, visions et approches.

Un exemple est **Carine Ricobono**, âme du **Domaine des Perchés** à Cadillac-sur-Garonne, protagoniste d'une dégustation organisée par la **Galerie Kamil Art** à Monaco, à l'occasion de la clôture de l'exposition personnelle d'**Eric Massholder**, consacrée à Van Gogh.



De gauche à droite Kamil, Caroline et Carine, ft. WSM Agency

### Un choix « parce que »

« Parce qu'il faut être vigneron de nos jours pour reprendre un domaine », explique Carine. En 2019, elle a racheté les terres de ses ancêtres, actifs depuis 1822 avec le Château Arnaud Jouan, rebaptisant la propriété **Domaine des Whys**. Avec son fils Marius, elle a entamé une nouvelle étape en replantant près de trois hectares et en instaurant une production biologique et biodynamique. Les premiers millésimes blancs sont arrivés en 2023 et 2024, tandis que 2025 sera l'année du premier rouge.

Carine a également rompu avec les conventions bordelaises, privilégiant les appellations **Vin de France** et **IGP Atlantique**, et a choisi un design vintage pour ses bouteilles, l'« antique bordelaise », symbole d'une production artisanale et limitée. Elle appelle ses vins des « **objets viticoles non identifiés** » : sincères, uniques et libres de toute convention.



#### **Vin et art, un dialogue permanent**

Passionnée d'art, Carine Ricobono allie son travail à la vigne à une dimension créative. Dans son domaine, elle accueille les visiteurs au milieu d'**œuvres d'art, de sculptures et d'étiquettes conçues comme des tableaux**, transformant le vin en une expérience culturelle à part entière.

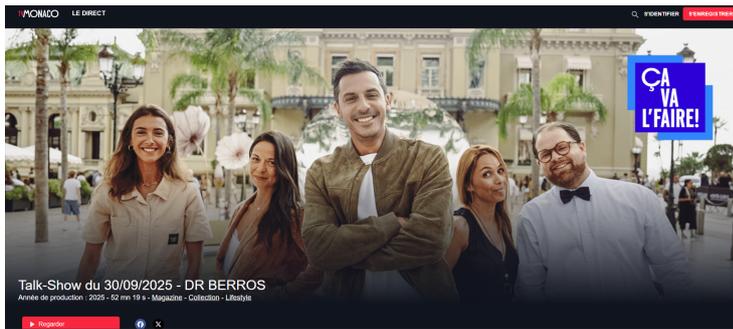
Le **Domaine des Perchés** propose également l'hospitalité au **Chalet des Perchés**, désormais enrichi d'une ferme équestre et apicole, confirmant une vision qui intègre nature, culture et durabilité.

Avec la perspective d'atteindre 20 hectares d'ici 2028, Carine Ricobono souhaite rester une **artisane du vin**, fidèle à son idée de qualité, d'authenticité et de créativité.

TV**MONACO**

**30 septembre 2025**

TV Monaco : ÇA VA L'FAIRE ! : Quand l'art et le vin se rencontrent à la Kamil Art Gallery



[lien pour voir la vidéo](#)

