

## Corse du Sud : Ouverture Le Hameau de Saparale



### Ouverture du hameau de Saparale au coeur de la vallée de l'Ortolo Corse du sud

Le Domaine de Saparale dévoile enfin le coeur de son Hameau, un hôtel et restaurant niché au coeur d'un vignoble de 52 hectares. Implanté au sein d'un domaine de plusieurs centaines d'hectares, propriété de Julie et Philippe Farinelli, et au pied du majestueux massif de Cagna, ce lieu incarne le rêve d'un couple, mais surtout la promesse d'un séjour authentique où l'espace devient un luxe à chaque instant. À deux pas de Sartène et de Bonifacio, le Hameau de Saparale invite à une escapade intime, entre nature préservée et art de vivre [corse](#).



### Terre d'aventure

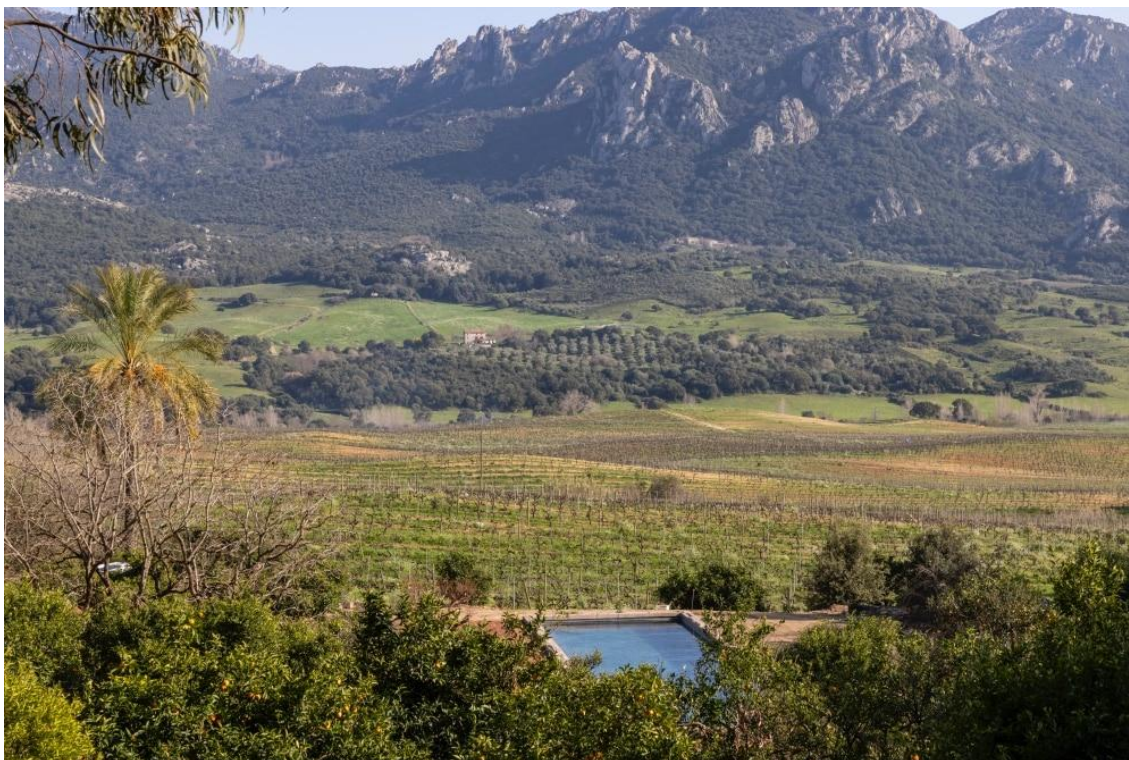
Le Hameau de Saparale est un rêve né au coeur de la vallée de l'Ortolo, à mi-chemin entre Sartène et Bonifacio, là où la vraie nature de la Corse palpite plus fort : sauvage, magnifique, généreuse.

Ce rêve, c'est celui de Julie et Philippe Farinelli, un rêve qu'ils poursuivent ensemble depuis plus de 25 ans pour

redonner vie à un domaine d'exception, où la vigne et l'art de recevoir ne font désormais plus qu'un. Le succès international des vins du Domaine de Saparale, couronné par plus d'un demi-siècle d'histoire, a marqué un premier chapitre.

Après la transformation de trois bergeries en demeures indépendantes avec piscine privée, le Hameau de Saparale poursuit sa métamorphose en mai 2025 : la maison de maître et ses dépendances accueillent 16 chambres et suites, l'étage au-dessus du chai la salle de restaurant, prolongée par une terrasse sur la place. Une invitation à partager un autre rêve de Corse, loin des clichés et des foules, pour les esthètes épicuriens, les amoureux d'authenticité non formatée et de sensations pures.

« Nous avons voulu redonner vie à un splendide patrimoine historique corse blotti dans la vallée et oublié de tous. C'est le rêve d'une vie qui prend forme avec l'ouverture du Hameau de Saparale. » **Julie Farinelli**.



**Un hameau de 16 chambres et suites, 3 bergeries indépendantes : L'émotion d'un refuge privé, le luxe de la simplicité à vivre en toute intimité**

Madame, La Suite Bleue, Magnolia, La Chambre aux Orangers, Le Lavoir, Sous les Tilleuls, La Tour... Chambre ou suite, chacune est unique par son décor, mais toutes respirent le même raffinement et la beauté des choses simples et vraies : grands espaces, matières nobles et naturelles, chaux de couleur, boiseries patinées, meubles de style intemporel, objets anciens chinés... Évidence dans une île méditerranéenne comme la [Corse](#), toutes possèdent un accès extérieur, balcon ou terrasse dans les étages ou rez-de-jardin.

Unique, la Master Suite s'étend sur le dernier étage de la maison principale offrant une vue panoramique depuis

la terrasse plein ciel avec son jacuzzi privatif, sans oublier le sauna dans la salle de bain.

Enfin, les trois bergeries de luxe peuvent accueillir 2 à 6 personnes avec leur piscine privée, cuisine et cuisine d'été, jardin, hammam et jacuzzi pour certaines, et services hôteliers pour toutes.



### Sopravigna, le restaurant du Hameau de Saparale

Sur la place, au-dessus du chai du Domaine, Sopravigna et son Chef Jérémy Viven invitent à un voyage gourmand avec une cuisine française aux saveurs locales raffinée et généreuse de saison, à déguster avec des vins de France, grands noms ou vigneron plus confidentiels, ou de Méditerranée. La cave de Saparale est remplie de trésors et le sommelier ne manque jamais d'inspiration pour conseiller les plus beaux accords.

À la carte, les produits emblématiques du terroir insulaire, sourcés par le Chef auprès des producteurs locaux en circuit court : huile d'olive de Saparale, herbes aromatiques du potager, légumes et fruits du soleil, gibier et champignons des alentours... La fraîcheur et l'intensité des goûts restent une signature au fil des créations du Chef, sans cesse renouvelées selon le marché. Du petit-déjeuner au déjeuner et au dîner, la délicatesse de la cuisine s'accorde à merveille avec un service chaleureusement informel, à l'image du lieu. Selon la météo et les envies, à chacun de choisir entre la salle si cosy avec sa cheminée, les terrasses sous les arbres ou la tonnelle de la place.

### ADVERTISEMENT

« Je peux me décrire comme un cuisinier qui aime travailler le produit pour le produit, afin de le mettre en valeur, en restant dans la générosité, le goût, la gourmandise. » **Chef Jérémy Viven.**

### **Le Hameau de Saparale :**

À partir de 220€, en chambre classique.

À partir de 240€, en chambre classique jardin.

À partir de 320€, en chambre junior.

Le Hameau et le restaurant seront ouverts jusqu'au 2 novembre.

### **Les bergeries :**

À partir de 615€ les deux nuits, pour la bergerie " U Caseddu (2 personnes).

À partir de 1 120€, pour la bergerie " A Scola (4 personnes).

Les 3 Bergeries ouvertes toute l'année séjours de 2 à 7 nuits minimum en fonction de dates. Réservations fermes.

### **INFORMATIONS PRATIQUE**

Domaine saparale Vallée de l'Ortolo, Saparale, 20100 Sartène

+33 (0)4 95 10 74 58

Domaine de Saparale : [www.saparale.com](http://www.saparale.com)

Le Hameau de Saparale : [www.lehameaudesaparale.com](http://www.lehameaudesaparale.com)