

Écrit par [Andrée Brunetti](#) le 28 mai 2026

À Orange, les Vignobles Alain Jaume fêtent leurs 200 ans



200 ans ! C'est l'âge du [Domaine Alain Jaume](#), qui a été élu Vigneron de l'année 2026 par le Guide Hachette. Cet anniversaire sera célébré le samedi 13 juin.

Toutes les planètes sont alignées pour cette propriété vitivinicole créée en 1826 par Mathieu Jaume. Rares sont les entreprises qui affichent cet âge. En France, il y a les groupes Peugeot (1810) et Bolloré (1822) et dans le Vaucluse, Brun de Vian-Tiran, la filature de fibres nobles qui tisse l'excellence à l'Isle-sur-la-Sorgue (1808). On les appelle « énochiennes » car elles appartiennent à la même famille depuis leur création.

Chez les Jaume, c'est la 6e génération qui est aujourd'hui aux commandes. [Sébastien](#) à la cave et à la vinification, Christophe dans le développement commercial et l'exportation des bouteilles et [Hélène](#), leur



Ecrit par Andrée Brunetti le 28 mai 2026

jeune sœur, en charge de la gestion et de l'œnotourisme et c'est elle qui gère cet anniversaire prévu le 13 juin.

800 000 bouteilles par an

Les Vignobles Alain Jaume, ce sont 155 hectares en AOC Châteauneuf (Domaine Grand Veneur) de part et d'autre de la route d'Orange, Lirac (Clos de Sixte), Vacqueyras (Château Mazane) et Côtes-du-Rhône (La Grangette Saint-Joseph) à Violès. Sans oublier un rôle de négoce avec Tavel, Gigondas, Rasteau ou Cairanne.

« Nous produisons environ 800 000 bouteilles par an, dans les 3 couleurs (70% en rouge, 25% en blanc, le reste en rosé). 65% partent à l'export, Europe, USA, Asie, explique Hélène Jaume. Nous avons évolué au fil du temps. Au début, nous accueillions les clients au caveau, puis nous avons participé à des salons pour booster les ventes, élargir notre réseau. C'est grâce à Vinexpo à Bordeaux que nous nous sommes étoffés en trouvant un prescripteur qui nous a permis de nous diversifier auprès des restaurateurs et cavistes. »

5M€ de chiffre d'affaires

Petit à petit, l'œnotourisme s'est imposé comme un apport non négligeable et la Table d'Alain a été ouverte pour mettre en valeur les accords mets-vins. Avec des produits locaux de qualité, des recettes simples, une expérience gustative, un échange sur le métier de vigneron, sur l'apport de chaque cépage, sur l'assemblage en chai. « Ils visitent nos vignes, notre cave, on leur explique l'élevage en cuves béton, inox, ou en barriques. Chloé, notre cuisinière propose sushis, carpaccios de thon ou côtelettes Tomahawk rôties, également fromage et macarons. C'est un moment d'échange, de dégustation, de plaisir. L'an dernier nous avons reçu 1 300 clients. » Un escape game a aussi été imaginé pour retrouver une cuvée secrète et attirer de nouveaux consommateurs, plus jeunes.

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 mai 2026



Domaine Alain Jaume vue du caveau, Route de Châteauneuf-du-Pape à Orange

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 mai 2026



La Table d'Alain

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le chiffre d'affaires tourne autour de 5M€ par an malgré la crise qui frappe depuis des années le secteur viticole. « On a presque légalisé le chichon et on a diabolisé l'alcool en incluant le vin qui avant était une exception française, une part de notre patrimoine culturel. C'est à n'y rien comprendre, regrette Hélène Jaume. Depuis le COVID, nous avons développé notre présence sur les réseaux sociaux pour toucher les jeunes. Les food-trucks se sont développés avec des soirées conviviales en musique, c'est une autre façon de découvrir le vin et souvent de l'apprécier. La gamme se compose d'une vingtaine de cuvées qui offrent une typicité différente et des tarifs à la portée de chacun.

Un domaine bicentenaire

Pour les 200 ans du domaine familial, dès le vendredi 12 juin soir sont attendus les professionnels, les

Écrit par **Andrée Brunetti** le 28 mai 2026

clients historiques, parfois américains ou britanniques. Et le samedi 13, le Jour-J à partir de 19h, accueil des syndicats de vignerons de Vaucluse, des partenaires, des acteurs locaux et de la clientèle fidèle. Il faut réserver sur internet pour être bien accueilli, avec des parkings dédiés alentour. La billetterie est à 10€ incluant la dégustation et un verre sérigraphié en l'honneur de ce double centenaire.

SOIRÉE
MUSIQUE, VINS & FOODTRUCKS

200 ANS
1826 - 2026

À ORANGE
SAMEDI
13 JUIN
DÈS 19H

ENTRÉE 10€
1 VERRE OFFERT

ALAIN JAUME

BAR À VINS | DJ | SAXO

FOODTRUCKS SUSHIJU & LA VIANDERIE & SUCRÉS (GLACES, CRÊPES)

BILLETTERIE

www.vignobles-alain-jaume.com

DOMAINE GRAND VENEUR
1358 ROUTE DE CHÂTEAUNEUF 84100 ORANGE