

Ecrit par Andrée Brunetti le 17 mars 2026

Le Lirac en a assez d'être discret, désormais il affirme haut et fort son identité de cru



Le **Lirac** tiendra salon le 21 mars chez Bronzini à Villeneuve-lès-Avignon. « Finie la période où on vivait dans l'ombre de nos prestigieux voisins, les vignobles de Châteauneuf-du-Pape et de Tavel, attaque d'emblée Grégory Sergent, président de l'AOC Lirac. Nous aussi nous savons faire du vin, et depuis longtemps (l'AOC date de 1947), nous avons d'ailleurs un sous-sol légèrement différent, moins de galets, moins d'argile et davantage de sable ocre, de marnes et de safres, ce qui donne à nos productions plus de finesse, de souplesse, voire d'élégance. »

Cette appellation reconnue comme 'cru' depuis juillet 2024, le 1er des Côtes-du-Rhône de la rive droite du fleuve dans les 3 couleurs (avec 82% rouge, 15% blanc et 2% rosé) regroupe 4 communes, Saint-Géniès-de-Comolas, Saint-Laurent-des-Arbres, Roquemaure et Lirac sur 1 200ha au milieu des bois, dont 841ha classés AOC et près de 70% des vignes sont labellisés bio ou HVE. En tout, elle recense 78 caves particulières, 6 coopératives et 21 négociants.

Ce « Cru grandeur nature » comme l'affirme leur slogan, évolue dans un environnement préservé. « Nous ne faisons pas pisser la vigne, nous ne faisons pas de la sur-production, nous respectons nos raisins et nous ne gardons que le meilleur des Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah, Clairette, Bourboulenc et Roussanne. Et désormais, nous nous montrons, nous parlons de notre savoir-faire aux consommateurs, on leur explique nos méthodes de vinification, on préfère la qualité à la quantité. D'ailleurs notre production, selon les années et la météo, varie. Elle était de 18 189hl en 2025, il y a 7 fois plus de demande que



Ecrit par Andrée Brunetti le 17 mars 2026

d'offre », ajoute Grégory, le président de l'ODG Lirac.

Se recentrer sur le marché intérieur

Avec les tarifs douaniers qui explosent, notamment Outre-Atlantique, les vignerons ont décidé aussi de se recentrer sur le marché intérieur. D'où ce salon prévu le samedi 21 mars à Villeneuve-les-Avignon, à la Maison Bronzini, près de la Chartreuse. Avec plus de 30 domaines (dont Mont-Redon, Jaume, Boucarut, Bouchassy, Clary, le Clos du Mont-Olivet, les domaines de Castel Oualou, Coudoulis, Croze-Granier, Maby, Giraud, la Maison Sinnae, et Rocca-Maura Vignerons).

Avec un micro-climat un peu plus frais grâce aux forêts environnantes, les vins sont équilibrés, authentiques. En plus ils sont accessibles, moins chers que certains alentour. Mais aussi plus digestes, moins « alcooleux », moins capiteux. Et ce salon sera la plus belle vitrine du cru. Avec des rencontres et des échanges entre visiteurs et vignerons, dégustations dans les 3 couleurs, pédagogie sur la singularité de cette appellation, une occasion de renforcer l'image du cru pour qu'il devienne une référence dans le bassin du Grand Avignon. Sont prévus également des ateliers œnologiques avec des accords mets-vins, fromages et vins et un Atelier des Sens pour adultes mais aussi enfants.

Grâce à cette expérience et au bouche à oreille, nul doute que le Lirac s'inscrit dans les attentes des consommateurs d'aujourd'hui, notamment les jeunes générations en matière d'environnement, et comme le répète Grégory Sergent : « Être un cru historique ne signifie pas être figé, c'est avoir des racines solides pour avancer ». En 2027, Lirac fêtera ses 80 ans.