



Ecrit par Andrée Brunetti le 1 juillet 2022

Le Vacqueyras, cru officiel du 76e Festival d'Avignon

Ecrit par Andrée Brunetti le 1 juillet 2022



Et c'est le metteur en scène et réalisateur russe Kirill Serebrennikov, dont la maman était ukrainienne, qui en est le parrain. Il a été intronisé vendredi matin à l'Hôtel d'Europe, dans la Capitale des Côtes du Rhône.

Autant invité au Festival de Cannes (Le disciple 2016, La fièvre de Petrov 2021) qu'à celui d'Avignon (Les



Ecrit par Andrée Brunetti le 1 juillet 2022

idiots 2015, Les âmes mortes 2016 et Outside 2019), Kirill Serebrennikov reviendra le mois prochain dans la Cour d'Honneur pour la dernière édition présidée par Olivier Py avec « Le moine noir » d'après Tchekov (7 au 15 juillet).

Figure majeure de la création contemporaine en Russie, cet artiste radical, connu pour ses prises de position pro-démocratie et pro-LGBT lui ont valu en 2020 d'être assigné à résidence. Mais il résiste. Il a quitté son pays et sera bel et bien présent pour l'ouverture du Festival 2022.

« Je ne suis pas un spécialiste du vin mais j'dore en boire avec mes amis. Avant, j'ignorais que le produire représentait un tel travail, c'est toute une vie de passion et en plus il rend gai » a déclaré l'artiste devant la Confrérie des Maîtres Vignerons de Vacqueyras.

Ecrit par Andrée Brunetti le 1 juillet 2022



Kirill Serebrennikov et la Confrérie des Maîtres Vignerons de Vacqueyras.

Ces derniers ont ensuite révélé les gagnants dont les vins seront servis aux artistes, metteurs en scène, musiciens, danseurs et chanteurs invités du Festival d'Avignon 2022. Une cinquantaine de caves étaient en lice. Au terme d'une dégustation à l'aveugle, le jury composé de sommeliers et vignerons, a sélectionné des cuvées pour les trois couleurs.

Ecrit par Andrée Brunetti le 1 juillet 2022

C'est Jacky Bernard, président de l'appellation d'origine contrôlée, partenaire du Festival depuis 34 ans (à l'époque, en 1998 il était présidé par Bernard Faivre d'Arcier et Christiane Bourbonnaud)) qui a annoncé le palmarès. « C'est un honneur, une fierté et un privilège pour nous d'être partenaires du 1er festival du monde du théâtre vivant ». Art et vin sont intimement liés par la passion ».

C'est donc la « Cuvée blanche » du Château des Roques 2020 avec 4 cépages à égalité dans l'assemblage (25% de Bourboulenc, de Grenache blanc, de Marsanne et de Viognier) qui a été retenu. Corinne Sérour, qui représentait l'AOC a expliqué que le vin de « Ce domaine familial de 38ha au pied des Dentelles de Montmirail est produit en agriculture raisonnée, les vendanges sont manuelles et le chai de vieillissement est troglodyte avec une source d'eau naturelle ».

Pour le rouge, le choix des jurés s'est porté sur le « Domaine de la Libellule » du Cellier des Princes qui regroupe une centaine de vignobles depuis 1925 sur la route entre Courthézon et Orange. Ce Vacqueyras 2020 (70% Grenache, 30% Syrah) est, selon Thierry Ferlay qui s'occupe de la cuvée, « Egrappé en totalité et il mûrit pendant 6 mois en cuve ce qui lui donne des tannins fins et soyeux ».



Lors de la dégustation à l'aveugle.

Enfin pour le rosé, place aux bouteilles « Douce impatience » du Domaine La Garrigue qui depuis 1850



Ecrit par Andrée Brunetti le 1 juillet 2022

est exploité par la même famille Bernard sur un sol de galets, sables et argiles. Virginie Combes saluera le travail de son équipe qui a réussi à sortir cette cuvée fruitée, fraîche et gourmande malgré un dramatique épisode de gel au printemps.

Les 3 domaines récompensés ont droit une étiquette inédite qui combine celle du Festival d'Avignon et celle du vigneron sélectionné. Leurs bouteilles seront stockées au cœur du Cloître St-Louis d'Avignon, siège de l'équipe du Festival « in » et mises en valeur lors des 1ères, des cocktails avec des personnalités, des mécènes et des ministres qui passeront par Avignon. Elles seront offertes dans des coffrets aux invités de prestige, ce qui fera rayonner dans le monde entier ces vignes de Vacqueyras vendangées depuis 1448, d'après le cadastre du Comtat Venaissin.

Contact : www.aocvacqueyras.fr
promo.vacqueyras@orange.fr