Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 juillet 2025

Avec ‘Quand VIN le soir’, Rasteau invite à fêter son double cru classé pour son Vin Doux Naturel et pour ses rouges secs



Rasteau se distingue grâce à ces deux appellations d’origine contrôlée. Et l’œnotourisme est une donnée incontournable pour ce village de moins de 800 habitants, entre Cairanne et Séguret, arrosé par l’Ouvèze. D’où la 8e édition de ‘Quand VIN le soir’ le mercredi 23 et ce jeudi 31 juillet pour mettre en valeur le travail des vignerons de Rasteau, la robe ambrée couleur abricot, les arômes de fruits secs et de miel de son vin doux moelleux à base de grenache qui se décline en nuances de blanc, de gris et de noir.

Reconnue par l’INAO depuis 1944, cette appellation, petite mais réputée, ne couvre que 19 hectares et produit environ 550hl par an. Quant à son rouge tannique, structuré et équilibré, devenu cru en 2010

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 juillet 2025

avec son trio majeur de cépages, grenache, syrah et mourvèdre, il occupe 935 hectares qui donnent un peu plus de 28 000hl de vin par an pour accompagner daubes et civets. Des vignes plein sud, qui plongent leurs racines au milieu de galets roulés de quartz et de calcaires gris, à l’ouest des fameuses Dentelles de Montmirail.

Pour ses soirées-guinguettes entre wine-bar, tonneaux et food-trucks et ambiance musicale, les producteurs des Domaines Martin, Girasols, Grand Nicolet, Beau Mistral, Escaravailles, Trapadis, Frapadis, Giradière Charavin ou Nymphes du Grands Jas mettent les petits plats dans les grands pour attirer les amateurs de vins denses et généreux et partager un moment nature.

Et pour ceux qui les auraient ratés en juillet, rendez-vous le jeudi 14 août pour ‘La Nuit du Vin’, une occasion de revisiter des valeurs ancrées dans le terroir mais aussi tournées vers l’avenir avec une nouvelle génération de vignerons qui, depuis un siècle, marchent dans les pas de leurs aînés tout en innovant, en captant les tendance d’aujourd’hui et en proposant des vins plus frais, plus légers et en version « cocktail » à la pêche blanche, au melon ou au citron vert.

Contact : *04 90 50 02 16*