

Avignon : avec le Live des Côtes du Rhône, l'AOC donne les 3 coups de sa saison estivale



Partager des moments festifs tout au long de l'été, c'est le programme de l'Appellation des Côtes du Rhône de Lyon jusqu'à Avignon.

La capitale des AOC ouvrira l'été dès ce samedi 25 mai 18h avec le « <u>Live</u> » sur le Parvis du Palais des Papes, vignerons et négociants, food-trucks, bar à cocktails, dégustation et musique (voir détail du programme en fin d'article). Du 13 au 16 juin, partenariat avec le « Lyon Street Food Festival », 40 000m2 d'espace au « Grandes Loco », l'&ancien centre ferroviaire lyonnais poui une expérience culinaire, dans la capitale de la gastronomie mais aussi œnologique avec 120 chefs et pâtissiers qui vont se succéder pendant 4 jours ainsi que les plus célèbres crus de l'appellation : Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Gigondas, Beaumes-de-Venise, Gigondas, Lirac et Rasteau.

Succèdera du 27 juin au 12 juillet l'opération « Bar à vins des Côtes du Rhône » au Festival de Jazz à Vienne (qui accueillera notamment le trompettiste Ibrahim Maalouf, l'organiste Rhoda Scott et le spécialiste de salsa Yuri Buenaventura) et proposera 18 cuvées à la dégustation et pas des moindres : Condrieu, Cornas, Côte-Rôtie, Saint-Péray.









Ensuite la fête des vignerons s'installera à Avignon, la capitale de l'AOC, dans la magnifique Cour de la Maison des Vins avec « Le bar à vins » du 28 juin au 20 juillet, pendant le festival d'Avignon (avancé en raison des Jeux Olympiques et Paralympiques) avec, notamment le 12 juillet, une Soirée Spéciale Vacqueyras, cru officiel du Festival.

Aux côtés de David Bérard, leur président, les Compagnons des Côtes du Rhône comptent dynamiser l'image d'Avignon, sa culture, ses monuments avec le 15 juin « Une balade gourmande » dans les rues, le 27 une « Maxi-tablée » avec 200 convives face au Palais des Papes, fin août (30-31) « Le ban des Vendanges » et le 21 septembre « Théâtre des sens » dans la vigne.

Les 22 Côtes-du-Rhone Villages* ausi vont déployer leurs animations. Saint-Gervais, par exemple fêtera ses 50 ans le 10 août avec un sentier « Empreintes de vignerons » et un autre « Savoir-faire vignerons » et une cuvée spéciale haut de gamme élaborée à partir d'assemblage des meilleurs vins de chaque opérateur.



Les Jeunes Agriculteurs proposeront une bodega au stade de moto-ball de Camaret le 7 juin, Signargues ses « Escapades » les 5 et 19 juillet, Vaison « Voit / Boit Rouge » du 10 au 17 juillet avec happy hours. Sablet fera la Fête des vins les pieds dans le...sable le samedi 13 juillet à partir de 19h, Nyons couplera son Festival des AOP huile d'olive et son AOC CDR Village le 27 juillet, pour Sainte-Cécile-les-Vignes, priorité au rosé le dimanche 4 août à la fraîcher à partir de 17h 30. Sur l'autre rive du Rhône, l'appellation Chusclan n'est pas en reste avec une bodega à Bagnols-sur-Cèze le 19 juillet. Enfin les caves et domaines de Roaix inviteront au partage autour de leurs productions lors de la fête « Place aux Vins » tous les mardis et jeudis du mois d'août.

Comme la consommation de vins continue de baisser, les stocks de croître, la crise viti-vinicole de progresser et les températures risquent de grimper encore cet été, une opération « rafraîchissement » du vin va être lancée dès le printemps pour rendre rouges, blancs et rosés encore plus gourmands et plus ... consommables.



Andrée Brunetti

*Gadagne, Chusclan, Laudun, Massif d'Uchaux, Nyons, Plan de Dieu, Puyméras, Roaix, Rochegude, Sablet, Saint-Andéol, Sainte-Cécile, Saint-Gervais, Saint-Maurice, Séguret, Signargues, St Pantaléon & Rousset, les Vignes, Suze-la-Rousse, Vaison-la-Romaine, Valréas et Visan

3e édition du Live des Côtes du Rhône

L'évènement des Côtes du Rhône est de retour pour la 3e année consécutive, à Avignon, capitale des



Côtes du Rhône. Les producteurs et négociants de l'AOC vous donnent rendez-vous sur le parvis du Palais des Papes pour une soirée festive le samedi 25 mai. Pour cette édition 2024, les AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages avec ses 22 villages nommés*, proposent plusieurs concerts, des ateliers découvertes, de dégustation ainsi que des animations gourmandes.

Côté vins, les amateurs et les épicuriens curieux pourront assister à deux ateliers de dégustation grand public autour des vins des Côtes du Rhône. Un moment privilégié pour parfaire leurs connaissances grâce à la dégustation de 4 vins qui seront commentés par un duo de sommeliers- conseils.

- Master Class de 18h15 à 19h. Secrets d'une bouteille : les conseils du sommelier. Les sommeliersconseils vous guideront à travers l'art de choisir, conserver et déguster le vin. Apprenez à décoder les mystères de l'étiquette, découvrez les astuces d'une conservation parfaite et maîtrisez l'art d'ouvrir une bouteille.
- Master Class de 19h30 à 20h15. Côtes du Rhône : des vins rouges en toute saison. Rafraîchir les vins rouges avant leur consommation... une bonne manière de déguster les AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages afin de maximiser le plaisir de la dégustation. Les sommeliers vous inciteront à casser les codes de la consommation traditionnelle en rafraîchissant les vins avant leur dégustation pour en faire ressortir le côté fruité, sans dénaturer le vin.

Nouveauté cette année : un bar à cocktails sera présent sur le Live. Un atelier mixologie proposera 3 boissons élaborées à base de Côtes du Rhône (blanc, rosé et rouge).

Côté musique, la programmation 2024 s'étalera de 18h jusqu'à 1h du matin :

- De 18h à 20h : Ninetiz Elektrik. Un quartet Vauclusien qui a mis le doigt dans la prise pour vous délivrer une vague de volts et de bonne humeur, le tout en mode 90's et 2000's.
- De 20h à 22h : Monsieur Orange. Un trio festif au répertoire international très varié (Rock, Funk, Chanson française) ; Monsieur Orange oscille entre la douceur de l'invitation au voyage et la folie d'une ambiance largement déjantée.
- De 22h à 1h : BAYØC Dj. Enfin, pour clôturer cette soirée en beauté, Bayøc vous fera danser jusqu'au bout de la nuit avec ses sets endiablés.

Côté gastronomie, plusieurs foodtrucks seront présents pour assurer une pause gourmande à tous.

- Food truck Faï Avans : une cuisine 100% fait maison à base de produits frais et de saison
- MeatPeople : pour les amateurs de viandes et de frites fraiches maison facon ch'ti.
- L'Avenue Gourmande : la cuisine provençale par excellence
- Les Plaisirs Ibériques : une pause tapas et plateaux de charcuteries méditerranéennes
- Le BISTRUCK : Une cuisine de terroir Made in Ventoux

Autre animation culinaire, cette année INTERFEL (interprofession des fruits et légumes frais) sera l'invitée de cette édition 2024 et proposera des vélos à smoothies ainsi qu'un jeu concours avec des planches apéro originales à gagner.

Les informations pratiques : Samedi 25 mai de 18h00 à 1h00 sur la place du Palais des Papes.

- Accès à la dégustation : 10€ (1 verre + 5 jetons de dégustation + 1 éthylotest).
- Vente sur place de 18h00 à minuit, dans la limite des places disponibles
- Recharge de jetons possible sur place : 1 jeton = 2€



De 18h à 00h30 : 1 jeton = 1 verre de Vin (Dose de dégustation)