

Ecrit par [Andrée Brunetti](#) le 7 avril 2025

# Un monde fou pour la 14e édition des Printemps de Châteauneuf-du-Pape



**Dès 9h30 samedi matin, des dizaines de visiteurs faisaient déjà la queue sur le tapis rouge qui menait à la Salle Philippe Dufays. Et à l'ouverture des portes à 10h, tout le monde s'est engouffré pour déguster les meilleurs vins de l'AOC.**

À commencer par [Château Fortia](#), propriété du Baron Le Roy de Boiseaumarié, le célèbre père-fondateur de l'appellation en 1936, et qui existe depuis le XVIIe siècle. 36 hectares de vignes, plusieurs cépages (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Roussanne, Clairette) sur les galets roulés qui produisent 100 000 cols par an. « Nous sommes un peu inquiets à cause de la taxe Trump, mais nous en avons vu d'autres »,

Ecrit par [Andrée Brunetti](#) le 7 avril 2025

confessent [Adèle Fougère](#), responsable du caveau, et [Michaël Travostino](#), gérant.



Adèle Fougère et Michaël Travostino du Château Fortia. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Autre stand à côté, [Le Clos du Caillou](#), dont l'histoire remonte au XIXème siècle. Un domaine de 52 hectares, dont une partie ceinte d'un haut mur de pierres entre Courthézon et Châteauneuf. Avec 9 ha en AOC, 43 ha en Côtes-du-Rhône, agriculture bio et en biodynamie. « Notre cuvée Bouquet des Garrigues est un assemblage de Bourboulenc, Roussanne, Viognier, Clairette, Grenache blanc, explique [Fanny Pierlot](#), responsable de la cave. Nous produisons environ 170 000 cols par an, nous en exportons plus de 60% mais nous nous sommes diversifiés pour vendre aussi en Chine et au Japon. »

Ecrit par Andrée Brunetti le 7 avril 2025



Fanny Pierlot du Clos du Caillou. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

[Château Mont-Redon](#) est représenté depuis quelques mois par un écossais Richard McLuckie. « L'appellation, c'est une centaine d'hectares, plus du Cairanne, du Vacqueyras et du Lirac, en tout 200 000 bouteilles dont 55% exportées. Déjà en 2019, Trump nous avait taxés, donc on a appris à se débrouiller. » Pas loin se trouve la cave des [3 Cellier](#), les trois frères [Benoît](#), [Julien](#) et Ludovic, tous barbus et représentant la 8e génération familiale de vignerons. « Nous commercialisons entre 35 et 40 000 bouteilles, mais avec la déconsommation chez nous et les taxes outre-Atlantique, nous avons décidé de re-diriger nos cartons de vins vers la France plutôt que vers les USA qui représentaient 20% de nos exports. Mais nous sommes aussi sollicités par l'Inde et Dubaï, donc nous avons de nouvelles perspectives. »

Écrit par [Andrée Brunetti](#) le 7 avril 2025



Benoît et Julien, deux des trois frères du Domaine des 3 Cellier. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour le [Domaine Tourbillon](#), basé à Lagnes et dont les vins sont vinifiés à Violès, il y a 11 cuvées dans les 3 couleurs (blanc, rosé, rouge) de 1000 à 1200 hl chacune, et c'est Benjamin Tourbillon, 4e génération qui représente la famille accompagné de Pierre Cariou, en charge de la cave. Également présente parmi la centaine de noms iconiques de Châteauneuf : [le Château La Gardine](#), trois générations de vigneronniers affairées sur les 54 hectares d'un seul tenant, plus ceux de Rasteau et de Lirac.

En plus des vigneronniers, un marché gastronomique a rassemblé sur la Place Dufays des producteurs de viande d'Auvergne 'Salers', d'escargots du Cantal, de foie gras du Gers, d'huîtres de Cancale et de truffes du Ventoux. De quoi séduire les milliers de visiteurs attirés ce week-end par l'excellence des vins et des mets pour ces 14èmes Printemps de Châteauneuf-du-Pape.

Ecrit par Andrée Brunetti le 7 avril 2025



Ecrit par Andrée Brunetti le 7 avril 2025



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi