

Les faussaires de Châteauneuf-du-Pape bientôt devant la justice



C'est sans aucun doute la plus grosse escroquerie dans le secteur du vin qui sera jugé, courant 2026, devant le tribunal correctionnel de Carpentras. Entre 2013 et 2017, la marque « Raphaël Michel » est accusée d'avoir vendue 480 000 hl de vin sous les appellations Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône et Côtes du Rhône village, alors qu'en réalité il s'agissait de mélanges de vin sans indication d'origine et aux provenances diverses. Le volume écoulé correspond à celui de 13 piscines olympiques et le préjudice est estimé à 76,5 M€.

C'est une petite victoire pour les organisations professionnelles des Côtes du Rhône et de Châteauneuf-



du-Pape, qui ont vu la cour d'appel d'Aix-en-Provence renvoyer les trois auteurs présumés de la plus grosse escroquerie en matière de vin devant le tribunal correctionnel de Carpentras. Guillaume Ryckwaert (ex-patron du négociant Raphaël Michel), le caviste et le comptable devront répondre au chef d'inculpation d'escroquerie et tromperie sur la marchandise en bande organisée. Guillaume Ryckwaert sera également jugé pour faux, usage de faux, utilisation frauduleuse d'une AOP et falsification de denrées servant à l'alimentation.

Comment expliquer que ce négociant achetait 4 % de la production de Châteauneuf-du-Pape et en revendait 18 % ?

L'affaire remonte à 2016 où des premiers contrôles suspicieux ont été conduit sur la qualité des vins commercialisés par la marque « Raphaël Michel ». Parallèlement les services des douanes mettaient en évidence des manquements dans la tenue de la comptabilité de la société. Comment expliquer que ce négociant achetait 4 % de la production de Châteauneuf-du-Pape et en revendait 18 % ? L'enquête a montré que plusieurs faux en écriture avaient été produits. En juillet 2023, Guillaume Ryckwaert comparaissait seul devant la justice selon la procédure du plaider-coupable et sur une partie seulement des faits reprochés. Au terme d'une longue bataille juridique et judiciaire, un non-lieu fût prononcé par la juge d'instruction de Carpentras pour des vices de procédure.

L'ancien patron de la société a été saisi de ses comptes personnels à hauteur de 833 000 €

En juillet 2023, les organisations professionnelles des Côtes du Rhône et de Châteauneuf-du-Pape, en qualité de partie civile, font appel de cette décision. En aout 2025, la chambre d'instruction de la cour d'appel d'Aix-en-Provence en charge du dossier a revu la position de la juge instruction de Carpentras et renvoi les trois auteurs présumés devant le tribunal correctionnel, pour un jugement attendu dans le dernier semestre de 2026. L'ancien patron de la société a été saisi de ses comptes personnels à hauteur de 833 000 €. Son avocat, Olivier Morice, laisse sous-entendre que les pratiques reprochées à son client ne seraient pas exceptionnelles. Dans le journal Le Parisien, il affirme que « si par extraordinaire le tribunal devrait retenir les infractions contestées par mon client, il faudrait sans doute s'interroger très sérieusement sur l'ensemble des pratiques de l'élaboration et de la vinification des vins de la vallée du Rhône ». De leur côté, Nathalie Tourette et Matthieu Chirez, les avocats de la partie civile « se félicitent de cette décision qui était très attendue et qui reflète bien l'implication et la persévérance des organisations professionnelles des Côtes du Rhône et de Châteauneuf-du-Pape ». « C'est aussi une première victoire pour tous les viticulteurs et vignerons » ajoute Matthieu Chirez. A suivre.



L'insulte au monde viticole



Claude Avril, le maire de Châteauneuf-du-Pape a-t-il raison de fustiger le «dry january » ? Pour lui, le défi qui consiste à ne boire aucune goutte d'alcool pendant tout le mois de janvier est « une insulte au monde viticole ». Au-delà des motifs de santé publique de cette mode venue de Grande-Bretagne, ce sont les injonctions permanentes et culpabilisantes qui énervent l'édile de cette commune du Vaucluse. Et il n'est pas le seul!

Il est interdit d'interdire pouvait-on lire sur les murs de 1968. On est loin aujourd'hui de ces aspirations libertaires. Maintenant, c'est « la mise en sécurité » qui prime. Et à tous les niveaux. « C'est infantilisant » explique le maire de Châteauneuf-du-Pape. Comme si « on sous entendait que les gens vont se bourrer au vin, boire des bouteilles toute la journée, sans être capables d'esprit de modération, c'est insupportable » confie-t-il dans une interview réalisée par nos confrères d'ICI Vaucluse.

Bien que le mois sans alcool ne soit pas impulsé par les pouvoirs publics ou une quelconque officine de



santé, cette pratique « ferait » chaque année de plus en plus d'adeptes. ¼ des français se disent prêts à relever le défi selon un récent sondage mené par l'IFOP. Mais les résolutions de début d'année on sait ce que cela vaut...

Le défenseurs de la filière viticole enfoncent le clou en disant qu'il n'est pas nécessaire d'inviter les français à modérer leur consommation de vin puisqu'ils l'ont fait d'eux-mêmes et cela depuis de nombreuses années : -70% en 60 ans et -20% pour ces 10 dernières années. Dans un contexte extrêmement difficile pour le secteur viticole et en particulier dans les Côtes-du-Rhône il n'était peut-être pas nécessaire d'en rajouter une couche.

Claude Avril a raison, il faut faire confiance aux gens et j'ajouterai que ce n'est pas le « dry january » qui rappellera à la raison les vrais alcooliques. S'il s'agit de se priver en janvier pour se lâcher en février quel est le bénéficie, à part s'être donné bonne conscience ? Ca me fait penser à ces personnes qui font des jeûnes de plusieurs jours pour se détoxifier et se rééquilibrer. Le reste de l'année ils se lâchent sans modération sur la charcut et le fromage...

Moi j'en ai marre qu'on me dise ce qui est bien ou pas pour moi et ce que je dois faire. Au risque d'apparaître comme un vieux grincheux je soutiens sans réserve la prise de position du maire de Châteauneuf-du-Pape. Voilà c'est ma résolution pour 2025. Et je la tiendrai... celle-là. Bonne année à toutes et à tous.

Interview de <u>Claude Avril</u>, maire de Châteauneuf-du-Pape, réalisée par <u>Loric Etcheverry</u> pour la Chaîne des maire de France (<u>cmftv.fr</u>), dédiée aux élus et à la ruralité et créée par <u>Laurent Brochet</u>, dirigeant du groupe Cannes Lérins Médias et <u>Thierry Robin</u>, président chez SAS RPF EVENEMENTS et directeur Associé et développement chez Ap Média.

Châteauneuf-du-Pape : « Châto' Off les Murs » c'est du 15 au 19 juillet

Pour cette 9ème édition concoctée par les élus de la mairie en partenariat avec le <u>Festival Off d'Avignon</u>, <u>les Jeunes Vignerons de l'appellation</u> et <u>la Distillerie A. Blachère</u> « Châto 'Off les Murs » se veut culturel, divers et accessible à tous et attire chaque été des milliers de spectateurs dans un cadre à couper le souffle.



Ecrit par le 4 décembre 2025



Ce lundi 15 juillet, Caroline Vigneaux Véritas © Emmanuel Chandelier

La sélection propose :

- le lundi 15 juillet, Caroline Vigneaux Véritas
- le mardi 16 juillet, « Bel Ami » d'après le roman éponyme de Guy de Maupassant.
- le mercredi 17 juillet, soirée dédiée aux enfants avec « Le loup en slip » et « La folle histoire de France »
- le jeudi 18 juillet « Le dîner de cons »
- le vendredi 19 juillet pour la dernière soirée, Léon le Magicien dans un « Magic best of ».



Ecrit par le 4 décembre 2025



L'espace de petite restauration ce lundi 15 juillet © Emmanuel Chandelier

Les représentations ont lieu à 21h 30, mais auparavant, tous les soirs, dès 19h, le public est invité pour l'apéro au Bar à vins des Jeunes vignerons du village, Bar à Sirops de la distillerie A. Blachère et à une petite restauration servie sur planches, charcuteries, fromages, tapenade, anchoïade et melon.

Une semaine conviviale, familiale, bon enfant avec vue sur les vignes de Châteauneuf-du-Pape, le Rhône et même à l'horizon, dans le lointain, le Palais des Papes. Tarifs : 5€ enfants de plus de 11 ans - 10€ adultes - gratuit mercredi.



Ecrit par le 4 décembre 2025



Ce lundi 15 juillet, le discours de présentation devant plus de 500 personnes de Yannick FERAUD, Conseiller Municipal en charge de l'Urbanisme - Aménagement, Circulation - Sécurité, Grands Evènements, Environnement, Cadre de Vie et Tourisme, Histoire et Patrimoine © Emmanuel Chandelier

Du Lundi 15 au Vendredi 19 juillet 2024.

Cour de l'Ecole Camus - Av. Baron Leroy

Dès 19h00:

Bar à vin des Jeunes Vignerons de l'AOC Petite Restauration Bar à sirops de la Distillerie A. Blachère Ambiance musicale live

21h30 Représentation théâtrale

Office de Tourisme 04 90 83 71 08





accueil.chateauneufdupape@paysdorange.com

13e Printemps de Châteauneuf-du-Pape : la gastronomie au cœur du village avec les vins les plus prestigieux



Retenez la date de cet évènement : du vendredi 5 au dimanche 7 avril. Des barnums, des stands d'exposition avec des vignerons et des producteurs de foie-gras, huîtres de Cancale, Truffe du Ventoux vous attendent à Châteauneuf-du-Pape.



Partout dans les rues, sur les places, dans la Salle Dufays et même, en sortant à gauche, dans la Chapelle Saint-Théodorit où le samedi à 11h et 15h est prévue une initiation à la dégustation. Devant le Bénédetti Caffé, samedi 14h30 est invité Georges Truc, spécialiste de géologie qui a passé sa longue vie à étudier les terroirs de vignobles. « Tout change en fonction du sous-sol, de la vigne, du vin et de leur inter-action avec le climat, le vent, le soleil et le drainage du sol, dit-il. Selon que le sol est constitué de sable, de cailloutis ou de galets, la saveur du vin est différente. Les galets que l'on caresse donnent des cuvées de velours, le sable qui file entre nos doigts des bouteilles fines et élégantes. »

Autre invité de marque, le chef <u>Eric Sapet</u> qui évoquera les accords mets-vins le dimanche à 11h30 dans la cour de l'école communale de Châteauneuf. L'ancien chef de 'La Tour d'Argent' et des 'Herbes blanches' a installé sa 'Petite Maison' à Cucuron depuis plus de 10 ans. A l'ombre de platanes bicentenaires, il propose des menus de saison de Provence et s'épanouit avec des recettes à la truffe ou du lièvre à la royale.

Parmi la centaine de vignerons qui représentent les caves les plus prestigieuses, Xavier Rollin à la tête du <u>Domaine Roger Perrin</u>, propriété de sa famille depuis 1880, et nouveau président de l'Association des Jeunes Vignerons de l'appellation. A la rencontre des visiteurs également, Sébastien Cuscusa, président de <u>La Consonnière</u>, un domaine historique de Châteauneuf de 8 hectares sans oublier 5 autres hectares en Lirac. Il a été élu à la tête des « Sites remarquables du Goût » de Châteauneuf et c'est lui qui a été choisi pour gérer le Marché Gastronomique de ce week-end des 5 au 7 avril.

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) Châteauneuf-du-Pape date de 1936. C'est le baron Pierre Le Roy de Boiseaumarie qui s'est battu bec et ongle avec le syndicat de défense des vignerons pour être le tout 1er en France à décrocher cette AOC, avant l'Alsace, le Bordeaux ou la Bourgogne. Elle s'étend sur 3 200 hectares et 5 communes, Châteauneuf, évidemment, Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues. Elle produit environ 110 000hl par an, surtout du rouge et 6% de blanc, dont 66% s'exportent dans le monde entier.

www.lesprintempsdechateauneuf.com

Vendredi 5 avril : 16h - 22h Samedi 6 avril : 10h - 19h Dimanche 7 avril :10h - 18h

Ecrit par le 4 décembre 2025



Châteauneuf-du-Pape : retour à l'époque médiévale avec la Fête de la Véraison



Ecrit par le 4 décembre 2025



Châteauneuf-du-Pape propose la 36° édition de la Fête de la Véraison du vendredi 4 au dimanche 6 août, après trois années d'interruption. L'occasion de célébrer les vins de l'appellation, le patrimoine et l'histoire médiévale du village.

Ce week-end, les rues de la commune de Châteauneuf-du-Pape se transformeront complètement et vous feront faire un bond dans le passé. Au cours de votre voyage dans le temps, vous pourrez rencontrer de nobles chevaliers et gentes dames, des ménestrels et jongleurs, ainsi que des marchands et taverniers.

La Fête de la Véraison de Châteauneuf-du-Pape, qui n'avait pas eu lieu les trois dernières années, fait son grand retour et associe les vignerons, les habitants du village en costumes d'époque, des troupes de comédiens et de passionnés d'histoire médiévale. Ce sont 30 000 à 35 000 visiteurs en moyenne participent aux festivités lors de chaque édition.



Ecrit par le 4 décembre 2025



DR

Le programme

Pour ce retour tant attendu de l'événement, créé en 1985, la commune a préparé un programme des plus médiévaux. La fête débutera avec le traditionnel défilé du Pape Clément VI et de sa Cour Pontificale le vendredi 4 août à 12h, qui aura également lieu le samedi 5 août à 11h et le dimanche 6 août à 11h et à 21h.

Tout le week-end, de nombreuses compagnies proposeront des animations et des déambulations. La Compagnie des Blancs Manteaux et la Compagnie La Cour Pontificale et les Horts de Walhalla sera sur le campement, sur la place de la Renaissance. La Compagnie Les Boulegans proposera de la musique festive et de la jonglerie, des échassiers, des contes et des fables. La Compagnie Les Goliards proposera de la comédie, de la danse et de la musique. Seront également présents l'ensemble de cornemuses et percussions la Compagnie Le Claymor Clan, les Aboyeurs du Théâtre de la Ronde, l'échassière Doune et Ragondine 'Monnaie de singe', les jongleurs, cracheurs de feux et mangeurs de sabres les Baladins de Mediador, les danseurs et musiciens Belugane, la Gueusaille et ses vilains bouffons, ainsi que les ânes de Lou Palounié de Mount-Favet et la mule transportant le vin.



Une petite ferme sera installée sur la place de l'Église. Une exposition de blasons et découverte de l'Héraldique sera proposée dans le hall de la mairie. L'office de tourisme mettra des jeux en bois des Goliards à disposition gratuitement et proposera des ateliers Cuir le dimanche sur inscription préalable. De plus, un marché médiéval avec plus de 100 artisans sera en place dans la Rue et Place des Ripailles.

Chaque soirée accueillera un spectacle. Le samedi à 21h, il y aura le fameux Bal des Ardents. Le dimanche à 21h30 au stade, il y aura un grand spectacle de feux, proposé par la Compagnie Imaziren.

















Ecrit par le 4 décembre 2025



DR

L'AOC Châteauneuf-du-Pape au cœur des festivités

Comment retourner à l'époque médiévale sans mettre le vin à l'honneur. La Fête des Véraison porte bien son nom puisque la véraison désigne l'étape de la maturité du raisin qui voit la grappe s'acheminer lentement vers une belle couleur pourpre, en développant les arômes qui feront la subtilité du vin. De plus, le syndicat des producteurs de l'appellation Châteauneuf-du-Pape fête son centenaire cette année.

Pendant trois jours, les visiteurs seront invités à découvrir et à déguster les vins de l'AOC Châteauneufdu-Pape dans les caveaux du village de 10h à 19h. À partir de 19h, le vin sera dégusté au tonneau des mules ou à la fontaine du village. La Vinothèque, quant à elle, proposera diverses expériences gastronomiques autour des vins de l'appellation sur inscription préalable.

Ce week-end sera une occasion unique de rencontrer les vignerons de Châteauneuf-du-Pape, d'apprécier la diversité des millésimes et la subtilité des 13 cépages autorisés dans l'assemblage des vins de l'appellation, c'est-à-dire grenache, syrah, mourvèdre, picpoul, terret noir, counoise, muscardin, vaccarèse, picardan, cinsault, clairette, roussane, et bourboulenc.



Informations pratiques

Les festivités auront lieu le vendredi 4 août de 12h à 1h30, le samedi 5 août de 10h à 1h30, et le dimanche 6 août de 10h à 21h30. L'entrée simple, qui donne accès aux animations, est au prix de 5. En y ajoutant les dégustations de vin, le prix de l'entrée monte à 10 (6) en pré-vente à l'office de tourisme). L'événement est gratuit pour les moins de 18 ans. Les parkings seront également gratuits.

Renseignements et billetterie à l'office de tourisme (04 90 83 71 08, accueil.chateauneufdupape@paysdorange.fr).

La dernière édition de la Fête de la Véraison, qui a eu lieu en 2019.