

Ecrit par le 31 mai 2026

## Le Lirac en a assez d'être discret, désormais il affirme haut et fort son identité de cru



Le **Lirac** tiendra salon le 21 mars chez Bronzini à Villeneuve-lès-Avignon. « Finie la période où on vivait dans l'ombre de nos prestigieux voisins, les vignobles de Châteauneuf-du-Pape et de Tavel, attaque d'emblée Grégory Sergent, président de l'AOC Lirac. Nous aussi nous savons faire du vin, et depuis longtemps (l'AOC date de 1947), nous avons d'ailleurs un sous-sol légèrement différent, moins de galets, moins d'argile et davantage de sable ocre, de marnes et de safres, ce qui donne à nos productions plus de finesse, de souplesse, voire d'élégance. »

Cette appellation reconnue comme 'cru' depuis juillet 2024, le 1er des Côtes-du-Rhône de la rive droite du fleuve dans les 3 couleurs (avec 82% rouge, 15% blanc et 2% rosé) regroupe 4 communes, Saint-Géniès-de-Comolas, Saint-Laurent-des-Arbres, Roquemaure et Lirac sur 1 200ha au milieu des bois, dont 841ha classés AOC et près de 70% des vignes sont labellisés bio ou HVE. En tout, elle recense 78 caves particulières, 6 coopératives et 21 négociants.

Ce « Cru grandeur nature » comme l'affirme leur slogan, évolue dans un environnement préservé. « Nous ne faisons pas pisser la vigne, nous ne faisons pas de la sur-production, nous respectons nos raisins et nous ne gardons que le meilleur des Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah, Clairette, Bourboulenc et Roussanne. Et désormais, nous nous montrons, nous parlons de notre savoir-faire aux consommateurs, on leur explique nos méthodes de vinification, on préfère la qualité à la quantité. D'ailleurs notre production, selon les années et la météo, varie. Elle était de 18 189hl en 2025, il y a 7 fois plus de demande que

Ecrit par le 31 mai 2026

d'offre », ajoute Grégory, le président de l'ODG Lirac.

### **Se recentrer sur le marché intérieur**

Avec les tarifs douaniers qui explosent, notamment Outre-Atlantique, les vignerons ont décidé aussi de se recentrer sur le marché intérieur. D'où ce salon prévu le samedi 21 mars à Villeneuve-les-Avignon, à la Maison Bronzini, près de la Chartreuse. Avec plus de 30 domaines (dont Mont-Redon, Jaume, Boucarut, Bouchassy, Clary, le Clos du Mont-Olivet, les domaines de Castel Oualou, Coudoulis, Croze-Granier, Maby, Giraud, la Maison Sinnae, et Rocca-Maura Vignerons).

Avec un micro-climat un peu plus frais grâce aux forêts environnantes, les vins sont équilibrés, authentiques. En plus ils sont accessibles, moins chers que certains alentour. Mais aussi plus digestes, moins « alcooleux », moins capiteux. Et ce salon sera la plus belle vitrine du cru. Avec des rencontres et des échanges entre visiteurs et vignerons, dégustations dans les 3 couleurs, pédagogie sur la singularité de cette appellation, une occasion de renforcer l'image du cru pour qu'il devienne une référence dans le bassin du Grand Avignon. Sont prévus également des ateliers œnologiques avec des accords mets-vins, fromages et vins et un Atelier des Sens pour adultes mais aussi enfants.

Grâce à cette expérience et au bouche à oreille, nul doute que le Lirac s'inscrit dans les attentes des consommateurs d'aujourd'hui, notamment les jeunes générations en matière d'environnement, et comme le répète Grégory Sergent : « Être un cru historique ne signifie pas être figé, c'est avoir des racines solides pour avancer ». En 2027, Lirac fêtera ses 80 ans.

---

## **L'AOC Lirac organise la 2de édition de son Salon des vins**

Ecrit par le 31 mai 2026



**L'appellation d'origine contrôlée (AOC) Lirac met ses vins à l'honneur les dimanche 24 et lundi 25 mars. La première édition du Salon des vins de Lirac ayant eu un grand succès, une seconde édition débarque, comme l'année dernière, au [Château de Clary](#), à Roquemaure. Cette année pour la première fois, les amateurs pourront, eux aussi, découvrir les vins de l'appellation.**

Une quarantaine de producteurs particuliers, caves coopératives et maisons de négoce seront présents lors du Salon des vins de Lirac les 24 et 25 mars pour faire découvrir leurs vins aux cavistes, sommeliers, restaurateurs et agents commerciaux. Une table découverte de cuvées en blanc, rouge et rosé de l'appellation sera d'ailleurs mise en place de 10h à 13h. Et pour la première fois, le Salon sera ouvert au public amateur !

Organisé par la Maison du Cru Lirac et la commission promotion, cet événement a pour objectif de valoriser l'appellation auprès de diverses cibles de consommateurs. Une immersion totale dans l'univers du Cru Grandeur Nature sera donc proposée aux visiteurs, notamment avec des ateliers œnologiques animés par le sommelier Kelly McAuliffe, qui leur permettront d'approfondir leurs connaissances sur l'art de la dégustation, ou encore les accords mets et vins.

Ecrit par le 31 mai 2026

## Programme des animations

*Dimanche 24 mars :*

- 11h30 : Sophro-Dégustation
- 14h30 : Initiation à la dégustation
- 17h : Accords Mets et Vins

*Lundi 25 mars :*

- 11h30 : Accords Mets et Vins
- 14h30 : Découverte des Vieux Millésimes de l'appellation

**10€ sur [inscription en ligne](#), 15€ sur place, 20€ entrée + atelier.**

**Dimanche 24 mars de 10h à 19h. Lundi 25 mars de 10h à 17h. Château de Clary. Roquemaure.**

2ème édition  
**Le salon des vins de Lirac**  
Dégustation Ateliers Œnologiques Restauration sur place

LIRAC  
**24 & 25**  
mars  
2024

Château de Clary 30150 Roquemaure  
PLUS D'INFOS SUR [WWW.VIN-LIRAC.COM](http://WWW.VIN-LIRAC.COM)

GARD Occitania LE BORDO S'ENGAGE OCCITANIE 2022 GRAND AVIGNON Occitania OCCITANIE

Projet cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional  
Financement dans le cadre de la réponse de l'Union à la pandémie de COVID-19

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Ecrit par le 31 mai 2026

## L'AOC Lirac se renouvelle



**Qui dit nouvelle année dit résolution, voire renouvellement pour certains. C'est le cas de l'[AOC Lirac](#) qui vient de dévoiler sa nouvelle identité visuelle, accompagnée d'une campagne de communication inédite.**

En changeant son identité visuelle et en créant une nouvelle campagne de communication, l'AOC Lirac souhaite valoriser l'appellation et lui donner une image originale, distinctive et qualitative, développer sa notoriété auprès des professionnels et de nouvelles cibles de consommateurs, mais aussi fédérer les acteurs de l'AOC autour d'un discours et d'actions communes.

Ainsi, l'appellation dispose d'une nouvelle signature : 'Un Cru grandeur Nature'. Côté visuel, on observe une bouteille posée sur un fond de verdure, qui reprendrait les éléments végétaux représentatifs de l'AOC. L'idée est de mettre la nature au cœur de cette nouvelle identité visuelle en représentant l'écrin de

Ecrit par le 31 mai 2026

nature particulièrement verdoyant dont bénéficie le Cru, mais aussi son mode de culture qui préserve les ressources naturelles de son territoire.



V.A.