Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 novembre 2025

L’AOC Luberon signe une charte en faveur de sa pérennité et de l’environnement

Les représentants de l’AOC Luberon, du Parc naturel régional du Luberon, de la Chambre d’Agriculture du Vaucluse, de l’INAO, du Département de Vaucluse et de la Région Sud se sont réunis pour signer la Charte paysagère et environnementale de l’Appellation.

Après deux années de concertation et de travail collectif, l’AOP Luberon signe sa Charte paysagère et environnementale, qui s’inscrit dans le cadre du programme européen LEADER, avec le soutien de la Région Sud et du Département de Vaucluse, et représente une action du Plan paysage du Parc naturel régional du Luberon.

> « Cette charte incarne notre volonté de préserver nos paysages, d’adapter nos pratiques, et de renforcer les liens entre vignerons, collectivités et habitants. »
>
> *Joël Bouscarle, président du Syndicat des Vignerons de l’AOC Luberon*

Cette charte a de multiples objectifs : adapter la viticulture et les paysages au changement climatique, préserver et valoriser la biodiversité, renforcer la notoriété et l’image des vins du Luberon, entretenir et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 le 30 novembre 2025

transmettre le patrimoine paysager et bâti, assurer la pérennité économique et sociale de la filière viticole.

En signant la charte, les acteurs du territoire s'engagent à maintenir et reconquérir les terres agricoles, accompagner la transition écologique des exploitations, préserver les paysages viticoles du territoire, promouvoir l'œnotourisme mais aussi les métiers de la vigne pour susciter des vocations auprès des jeunes.

Luberon en Tous Sens revient cette année après une édition annulée en 2024

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 novembre 2025

Initié par Destination Luberon en 2023, l'événement annuel Luberon en Tous Sens revient dès le dimanche 18 mai. Cette année, c'est la commune de Vaugines qui accueillera cette manifestation avec au programme : dégustations de vin, randonnée, pique-nique et bien d'autres surprises.

Après une deuxième édition annulée en 2024 suite à la déclaration de l'état d'urgence attentat, Luberon En Tous Sens revient finalement cette année, pour le plus grand plaisir des amateurs de vin. Lors de ce rendez-vous, tous vos sens seront en éveil à travers diverses animations proposées au cours de la journée du dimanche 18 mai.

L'objectif principal de cette opération est de promouvoir les vins de l'AOC Luberon et le territoire à travers les cinq sens : la vue, l'odorat et le goût, le toucher, et l'ouïe.

Le programme

La journée débutera dès 9h30 avec le départ échelonné pour la randonnée sur le chemin de pèlerinage. Cette randonnée de 3h avec 200m de dénivelé s'adresse aux débutants comme aux habitués de cette pratique sportive. Tout au long de la marche, les participants pourront profiter de plusieurs pauses gourmandes pour découvrir les amandes de Cucuron avec le Chant des Amandes, l'huile d'olive de la Bastide du Laval, ou encore les vins du Luberon et des mises en bouche proposées par le MatCha.

Au retour de la randonnée vers 12h, des vins du Luberon seront à déguster, suivis d'une visite de l'église Saint-Barthélémy en compagnie de la guide conférencière d'expérience Cathy Mifsud. À partir de 13h, un pique-nique composé de plusieurs mets (version végétarienne possible) sera élaboré par Giovanni Facchinetti, chef propriétaire du restaurant Insitio à Vaugines, le tout dans une ambiance musicale animée par Groove Express. Enfin, la journée s'achèvera avec le spectacle 'Dis Marcel' à 15h.

Informations pratiques

Le tarif est fixé à 65€ par personne. L'événement ne peut accueillir que 150 participants, il est donc vivement conseillé de réserver sa place au plus vite. La billetterie est ouverte pendant encore quelques jours (jusqu'au samedi 10 ou lundi 12 mai). Pour réserver votre place, cliquez ici.

Il est également possible de se rendre dans les bureaux d'informations touristiques de Cavaillon Lourmarin, et Gordes pour réserver. Contact : 04 90 71 32 01 / contact@destinationluberon.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 novembre 2025

« Passion vins », c’est le slogan de l’appellation Luberon avec en filigrane la durabilité du terroir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 novembre 2025

Le Luberon culmine à 1 125 mètres et son vignoble totalise 3 400 hectares au sein du Parc Naturel Régional créé en 1977.

« Entre la Durance et le Calavon circule un air frais la nuit, mais, en 30 ans, la température diurne a progressé de +1,5°c et la pluviométrie a reculé de 100mm, explique le président de l'AOC, Joël Bouscarle. Donc, nous devons modifier nos habitudes, amplifier la polyculture (cerise, abricot, prune pomme de terre de Pertuis, fruits confits d'Apt, lavande, raisin de table, asperge, céréales…) pour étaler notre travail et nos revenus sur plusieurs saisons et pas seulement tout axer sur les vendanges en septembre. » Il est vrai que cette alternance de productions agricoles et de couleurs donne ce charme particulier, cette mosaïque de paysages qui sont l'identité du Luberon et qui attire des millions de touristes. Sans parler de la réserve de biosphère qui favorise la flore (chênes, cèdres, pins d'Alep, oliviers, buissons, haies, arbustes, thym, romarin) et la faune de petits insectes, mais aussi de rongeurs, chauves-souris, abeilles, rapaces et reptiles.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 novembre 2025

©Vincent Agnes

Un travail en synergie

« Que nous ayons un petit ou un grand vignoble, nous devons jouer collectif, défendre nos vins, les promouvoir, travailler en bonne intelligence, ajoute Joël Bouscarle. Déjà, l'AOC Luberon a été la 1re en octobre 2023 à intégrer le 1er label 'Vignerons Engagés', soucieux d'environnement. »

Nathalie Archaimbault, directrice de l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion) précise : « En 2019, nous avons décidé de mettre en commun nos forces avec celles des vignerons grecs avec le projet 'GreenVinum' puisqu'ils connaissent un climat plus chaud que le nôtre et utilisent des cépages plus résistants. Ensemble, nous pouvons partager des solutions pour faire face au changement climatique ». Les Vauclusiens se sont rendus à Thessalonique et au Mont Olympe et un de leurs cépages blancs a été mis en valeur, l'Assertiko, originaire de l'île de Santorin, qui résiste au phylloxera et à la canicule. Quant à eux, ils ont apprécié la façon dont nous recyclons le moult et le marc de raisin dans le sol, nous ne jetons rien. »

Romain Dol, vigneron du domaine familial Le Novi à La Tour d'Aigues témoigne : « Nous devons ajouter à nos cépages ceux d'Italie du Sud, du Portugal, d'Espagne, ils sont résilients, résistent au stress ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 novembre 2025

Valentine Tardieu-Vitali du Château La Verrerie le répète : « C'est nous qui sommes les architectes des paysages du Luberon, qui les façonnons avec notre travail depuis des décennies. Mais nous devons composer avec le changement de climat. Avec le scirocco, ce vent qui vient du Sahara, j'ai perdu 40% de ma vigne plantée en Syrah l'an dernier. Heureusement que j'ai aussi une oliveraie pour m'en sortir. Quant aux chauves-souris, elles se nourrissent notamment de cicadelles. Du coup, nos vignes ne subissent pas la flavescence dorée ».

Conserver le patrimoine

Au nom du Parc Naturel Régional du Luberon, partenaire de l'AOC, Charlotte Carbonnel a évoqué ce « Patrimoine environnemental, culturel, géologique, vivant, mais fragile. Ses villages perchés, ses restanques, il faut les protéger. Un Plan Paysage a été lancé en 2020, une Charte Paysagère en 2022, nombre de projets sont en cours pour les pérenniser. » Notamment la transmission de témoignages d'anciens vignerons sur les bonnes pratiques, un chantier de remise en état de restanques délabrées de pierre sèche, la fabrication de nichoirs, l'économie de la ressource eau.

Des cépages « V.I.F.A » (Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation) ont été proposés à l'INAO pour que les vignes du Luberon s'adaptent mieux à la sècheresse et aux maladies. Ils vont être testés, qu'ils viennent de Sicile ou de Grèce. Mais on peut aussi remettre au goût du jour des cépages d'antan comme le Picpoul, le Caladoc, la Clairette, la Counoise ou le Bourboulenc 'le Riesling provençal'.

Une façon de préserver les 3 100 hectares de l'AOC Luberon, sa production bio à hauteur de 23% et sa certification 71% HVE (Haute Valeur Environnementale). Et de mettre à l'honneur ses 10 coopératives et ses 63 caves particulières qui produisent plus de 17 millions de bouteilles par an dans les 3 couleurs (25% blanc, 25% rouge et 50% rosé).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 le 30 novembre 2025

De gauche à droite : Charlotte Carbonnel, Romain Dol, Laëtitia Allemand, Joël Bouscarle, et Nathalie Archaimbault.

Contact : direction@vinluberon.fr / 04 90 07 34 40

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 novembre 2025

Les vignerons de l'AOC Luberon se réunissent à Lourmarin pour l'événement Wine & Dine

Ce jeudi 20 juillet, le Syndicat des vins du Luberon organise la 7ème édition de l'événement Wine & Dine face au Château de Lourmarin. Plus d'une trentaine de vignerons de l'appellation seront au rendez-vous pour vous faire déguster leurs cuvées.

Les visiteurs pour également échanger avec les vignerons et profiter d'une soirée conviviale en musique. Sur place, une cuisine locale sera proposée par La Cave à Aimé à Lauris, le traiteur Felicina à Lourmarin, le restaurant MatCha à Cucuron, et les glaces Scaramouche à La Brillanne. Deux activités, sur réservation, feront leur apparition pour la première fois lors de cette nouvelle édition : trois sessions d'initiation à la dégustation (déjà complètes), et un concours de pétanque.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 novembre 2025

L'entrée est au prix de 12€. Il est d'ores et déjà possible de réserver son billet d'entrée et une place au concours de pétanque sur la billetterie en ligne.

Jeudi 20 juillet. De 19h à 22h30. Boulevard du Rayol. Lourmarin.

V.A.

Ecrit par le 30 novembre 2025

Ménerbes accueille la 2de édition de Wine in the city

Si la première édition de Wine in the city a eu lieu à Apt l'année dernière, cette année, c'est la commune de Ménerbes qui va accueillir l'événement le vendredi 30 juin. Organisé par le Syndicat des vins AOC Luberon, ce rendez-vous sera l'occasion de découvrir, ou redécouvrir, les vins de l'appellation.

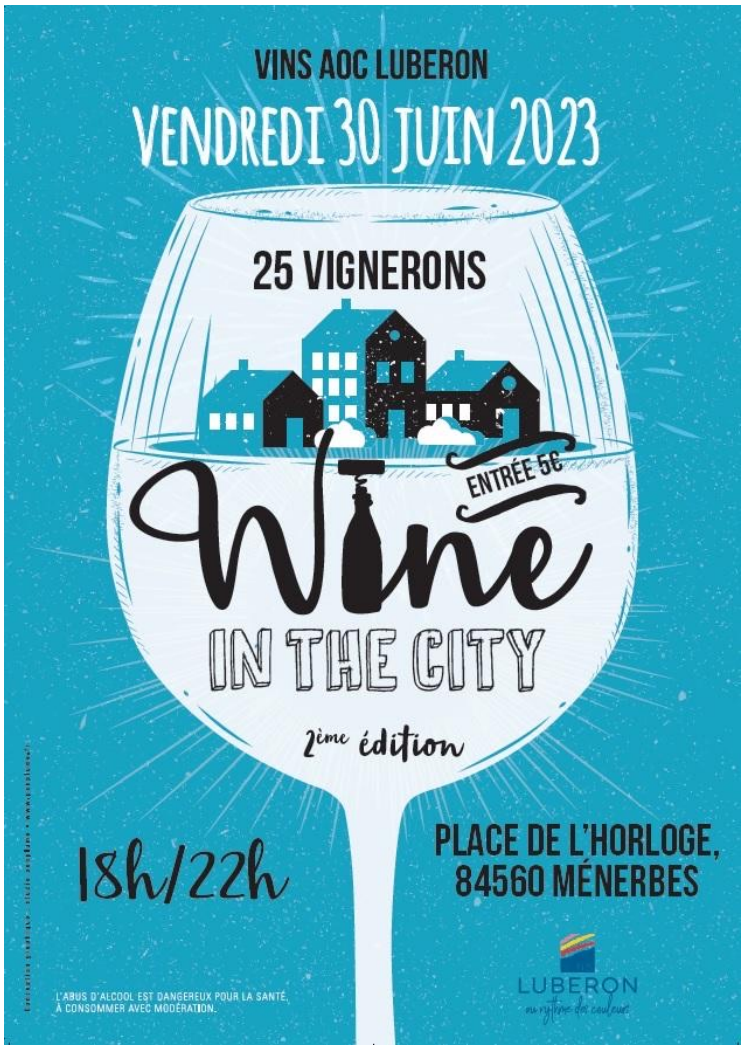
25 vignerons seront présents pour vous faire découvrir leurs vins, c'est 10 de plus que l'année dernière. Le tarif, lui, reste inchangé. Pour 5€, vous obtiendrez un verre et pourrez déguster les vins librement.

Vendredi 30 juin. De 18h à 22h. 5€. Place de l'Horloge. Ménerbes.

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 le 30 novembre 2025



V.A.

Lourmarin : dégustation des AOC Luberon demain soir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 novembre 2025

La 6ème édition de Wine & Dine aura lieu demain, le jeudi 21 juillet, à partir de 19h à la Fruitière numérique à Lourmarin. Organisé chaque année par les vignerons de l'AOC Luberon, cet événement permet aux visiteurs de déguster les vins de l'appellation en blanc, rosé et rouge.

Cette année, plus de 30 vignerons seront réunis pour vous faire découvrir leurs cuvées, ainsi que 4 food trucks proposant différents type de cuisine, le tout dans une ambiance musicale. Le prix de l'entrée, qui s'élève à 10€, permettra aux visiteurs de bénéficier d'un verre de dégustation.

Il est possible de réserver son billet d'entrée en ligne.

Jeudi 21 juillet. 19h. 10€. La Fruitière Numérique. Avenue du 8 mai 1945. Lourmarin.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 novembre 2025

La ville d’Apt accueille la 1ère édition de Wine in the city

Le syndicat des vins AOC Luberon organise la toute première édition de Wine in the city ce vendredi 1er juillet. Cet événement inédit regroupera quinze vignerons du Luberon qui se retrouveront sur la place de la mairie d’Apt pour promouvoir les vins du terroir mais aussi échanger avec les visiteurs.

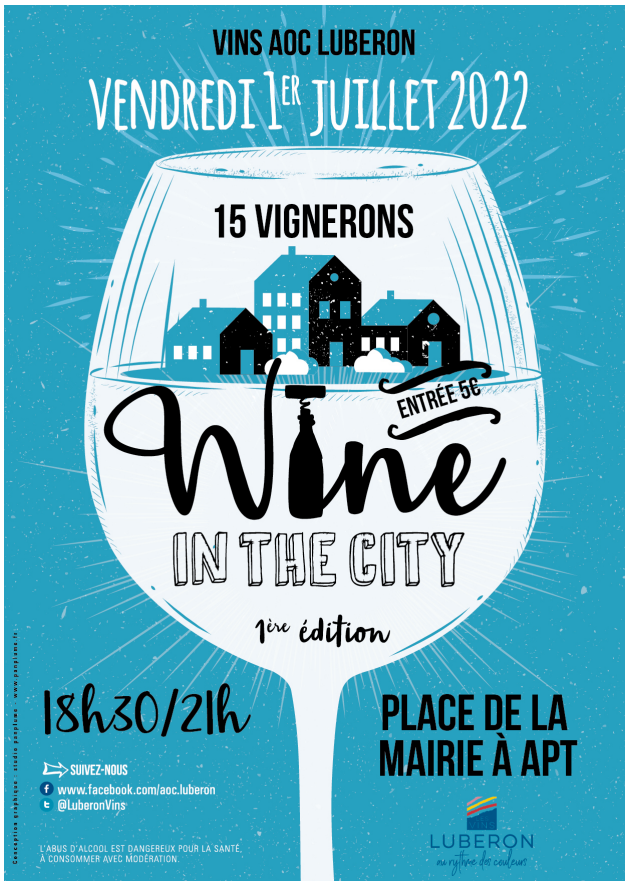
Il faudra débourser 5€ pour participer à ce nouvel événement. Un verre sera fourni à chaque visiteur pour qu’il puisse profiter de la dégustation semi-nocturne. Rouge, rosé ou blanc, il y en aura pour tous les goûts !

Vendredi 1er juillet. De 18h à 22h. 5€. Place Gabriel Péri. Apt.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 le 30 novembre 2025



V.A.

Mobilisation des viticulteurs pour la qualité de l’eau en Luberon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 novembre 2025

De 2016 à 2020, une vingtaine de viticulteurs du Luberon ont mis en place des Mesures agro-environnementales et climatiques (MAEC) consistant à ne pas utiliser d'herbicides sur leurs parcelles. Cette opération pilote a été menée en partenariat entre le Parc naturel régional du Luberon et la Chambre d'agriculture de Vaucluse, avec le soutien de l'Agence de l'Eau Rhône Méditerranée Corse, l'implication du groupe Marrenon et l'AOC Luberon.

Au terme de ces cinq années, la Chambre d'Agriculture de Vaucluse a dressé un bilan de leurs pratiques en questionnant la moitié des viticulteurs concernés. Cette étude a mis en lumière plusieurs constats :

- les agriculteurs ont pu étendre la pratique d'arrêt d'herbicides sur plus de 85 % de leurs surfaces et non pas uniquement sur les surfaces engagées en MAEC ;
- les surfaces sans traitement herbicide ont augmenté de 32 % au cours de ces 5 ans ;
- en parallèle, les agriculteurs ont également doublé les surfaces en herbe de façon permanente ou temporaire ;
- 90 % des exploitations n'ont pas relevé de baisse significative des rendements liée au travail du sol.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 novembre 2025

Au vu de ce bilan positif, le Parc naturel régional du Luberon et la Chambre d'Agriculture de Vaucluse souhaitent prolonger cette opération pour 2021-2022, avec le soutien de l'Union européenne (Feader) et de l'État. Les viticulteurs du Luberon à s'engager sur une nouvelle MAEC pendant 2 ans (s'il n'en ont pas déjà bénéficié) sur la base de :

- mesure VI02 '0 herbicides' : 278,82€ par hectare engagé;
- mesure VI03 'enherbements permanents semés 1 inter-rang sur 2' : 122,39€ par hectare engagé.

Les viticulteurs peuvent faire leur demande directement auprès du Parc du Luberon ou sur TelePAC pour un engagement de 2 ans. Ces mesures supposent des changements de pratiques en agriculture conventionnelle, et non pas pour les viticulteurs labellisés AB (sauf sortant de l'aide CAB, conversion vers l'agriculture biologique, en 2019 ou 2020).

Pour tout renseignement, contacter : Chambre d'Agriculture de Vaucluse – Viviane Sibé, 04 90 23 65 50 ou 06 29 83 06 16 ; viviane.sibe@vaucluse.chambagri.fr. Ou bien le Parc naturel régional du Luberon – Mathieu Berson ; mathieu.berson@parcduluberon.fr ; 04 90 04 41 93.