Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

L’AOC Ventoux organise son troisième ‘Grand rendez-vous’



Les vins de l’AOC Ventoux attendent le public pour la troisième édition de leur ‘Grand rendez-vous’ ce samedi 24 juin à Carpentras. L’occasion de découvrir les domaines, caves et maisons de l’appellation, tout en profitant d’une soirée festive et conviviale.

L’événement débutera à 19h avec une dégustation de vins. Sur place, il y aura une offre de restauration finger food locale de qualité, ainsi que des animations pour les enfants et les adultes. La soirée se plongera ensuite dans une ambiance musicale et festive avec les shows sur scène de plusieurs DJs tels que Yuksek, Mr et Mme Benoit, ou encore Cebb & Delon.

L’entrée à 10€ vous donne le droit à une consommation ainsi qu’à la soirée. Les animations, quant à elles, sont gratuites. Il est possible de réserver son billet en ligne.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Samedi 24 juin. De 19h à 01h. 10€. Hôtel Dieu. 180 Place Aristide Briand. Carpentras.

V.A.

L'AOC Ventoux fête ses 50 ans. Son slogan : « Vivez le vignoble autrement, en relief! »





Une appellation reconnue depuis le 27 juillet 1973, il y a tout juste un demi-siècle, qui s'étend sur 5 700 hectares, une cinquantaine de communes et, fait rarissime, sur 2 parcs naturels régionaux, celui du Luberon et du Ventoux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Elle réunit près de 150 caves (128 caves particulières et 13 caves coopératives) et certains vignerons étaient présents, jeudi 4 mai dernier, au-dessus de la Métropole du Rocher des Doms à Avignon avec vue imprenable sur le Ventoux et ses 1912 mètres d'altitude pour évoquer l'offre d'oeno-tourisme prévue tout au long de cette année anniversaire par les vignerons et négociants de l'AOC.

Frédéric Chaudière, le président de l'appellation s'est réjoui « De ne pas avoir subi de gel en avril, contrairement aux précédentes années », même s'il reste prudent à quelques jours des « Saints de glace » (Mamert, Pancrace et Servais, les 11, 12 et 13 mai prochains) qui apportent souvent un coup de froid dans les parcs, jardins et vignes.

« Notre culture est profondément vivante. Villages, monastères, châteaux, paysages, climat, festivals attirent chez nous nombre de touristes. La raison d'être de nos vins c'est la préservation de la biodiversité, la réduction de la consommation d'énergie, un développement durable respectueux de l'environnement ». Pour cultiver la vie locale et renforcer l'attractivité de ce territoire, la destination « Label d'Atout France Vignobles et Découvertes » que l'AOC possède depuis 2018 sera démultipliée en 2023, avec ateliers, rencontres avec les vignerons, dégustations, balades dans les vignes.

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 5 novembre 2026



De gauche à droite : Noémie Lambert de Rhonéa, Gauthier Gibelin de Aureto, Frédéric Chaudière, président de l'AOC Ventoux et vigneron au Château Pesquié ainsi qu'Édouard Marchesi du Domaine Plein Pagnier de Mazan.

Lors de la dégustation organisée jeudi aux Doms, des bouteilles nommées « Via Caritatis », « Volupté », « Cuvée de l'Orchestre », « Aubépine » « Rosace », « Quintessence » de Château Pesquié, ainsi que d'autres du Domaine Plein Pagnier à Mazan. La cuvée « Aureto » de Goult était proposées par Gauthier Gibelin : « Le propriétaire du vignoble était aussi à la tête du 5 étoiles « La Coquillade », près de Gargas. Un domaine de 30 hectares en tout, bio, avec des parcelles à Gordes et à Oppède. Depuis septembre 2021, il est classé 'climatiquement neutre' avec des bouteilles en verre plus léger, un jardin en permaculture au milieu des ceps. Et surtout le recours aux herbicides, insecticides et produits phytosanitaires y est proscrit. Nous privilégions les fournisseurs régionaux pour réduire les distances de

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 5 novembre 2026

livraison et nous passons progressivement à la conversion en électricité verte ».

D'ici à l'automne, pas moins d'une centaines d'évènements, soirées, dégustations et dîners sont prévus. En particulier « Le Grand Rendez-vous des Vins AOC Ventoux » à l'Hôtel-Dieu de Carpentras (Inguimbertine) le 24 juin, le 29, inauguration du « Nouveau caveau de dégustation » à Caromb, le 9 juillet, Festival « Polar-Pinar » à Bedoin, le 23 « Journée œno-gastronomique » au Château Pesquié de Mormoiron. En août, tous les jeudis, rencontres à la Cave de Sylla d'Apt, le 17 « Soirée Rosé-Concert » au Domaine Alloïs de Caseneuve et en septembre, le 5 au Chêne Bleu « Les nuits d'Astralabe ». Enfin, du 19 au 22 octobre « Le fascinant week-end » (à rallonge) avec 4 jours découvertes de vignes en vignobles.

Contacts : promotion@aoc-ventoux.com – aoc-ventoux.com – 04 90 63 36 50

Les sondes de la startup Brad Technology s'installent dans les vignes du Ventoux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



L'année dernière, la Région Sud avait sélectionné Brad Technology pour mettre en place son projet 'Sols ouverts'. Un projet qui vient de démarrer chez les viticulteurs de l'AOC Ventoux qui vont tester les bénéfices apportés par les données collectées par les sondes agricoles de la startup.

Le projet 'Sols ouverts', d'une durée totale de 24 mois, permet la mise à disposition sans frais de sondes établies par Brad Technology pour chaque agriculteur, ainsi que l'accès complet à Brad, l'application associée d'aide à la décision pour exploiter les données collectées et enrichies. « Le projet illustre parfaitement notre vision d'une agriculture ouverte, collaborative et connectée, qui adresse le grand défi du changement des générations et des pratiques qui doit mobiliser au-delà de l'écosystème agricole », explique Olivier Lépine, fondateur de la startup.

17 adhérents de l'AOC Ventoux se sont montrés intéressés par le projet. Ainsi, des tests vont être conduits sur 25 parcelles, qui représentent un total de 53 hectares. Les données récoltées seront partagées de manière anonyme avec toutes les parties prenantes puis analysées. L'objectif est d'offrir un accompagnement vers la transition agroécologique au travers d'une agriculture durable et des gains sur la qualité de vie des agriculteurs. « À travers ces vignerons volontaires et leurs parcelles, nous avons un

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

panel très large et diversifié de cépages, de types de terroirs, d'âge de la vigne, de pratiques culturales, d'irrigation ou non, etc, développe Frédéric Chaudière, président de l'AOC Ventoux. Les tests promettent d'être intéressants. »

Les premières analyses issues des tests réalisés seront dévoilées au mois de novembre. Des étudiants de l'ISARA, école d'ingénieurs en agronomie, agroalimentaire et environnement basée à Avignon, participent à l'élaboration des comptes-rendus de ces tests. D'autres expérimentations devraient bientôt démarrer avec d'autres organismes.

V.A.

AOC Ventoux : un speed-dating professionnel dédié à l'œnotourisme

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Le lundi 14 novembre, l'AOC Ventoux organise, dans le cadre du label Vignobles & Découvertes pour la destination 'Autour du Ventoux', un événement de speed-dating entre les professionnels du milieu viticole au restaurant Pompette à Malemort-du-Comtat.

Ce lundi 14 novembre, 20 professionnels issus du monde du vin et du tourisme échangeront lors de face-à-face de 10 minutes. Durant ce laps de temps, ils devront présenter leur activité, leur philosophie, mais aussi leurs projets futurs et les objectifs de développement de leur activité.

Des institutionnels du monde du vin et du toursime seront également présents. Ils pourront échanger avec les participants au speed-dating sur leurs missions et leur donner les clefs sur les interactions possibles dans le cadre de l'œnotourisme. L'objectif de ce rendez-vous est de créer une synergie entre les différents acteurs du territoire, de se créer un réseau, mais aussi d'imaginer des projets oenotouristiques innovants.

Lundi 14 novembre. De 14h à 17h. Contact : promotion@aoc-ventoux.com. Restaurant Pompette. 220 Le Cours. Malemort-du-Comtat.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Découvrez les vignobles du Ventoux et du Luberon le temps d'un week-end



BISET V - VPA

L'AOC Ventoux et l'office de tourisme Destination Luberon Cœur de Provence s'allient pour organiser la 9e édition du 'Fascinant week-end' pour les régions Ventoux et Luberon. Du jeudi 13 au dimanche 16 octobre, partez à la découverte des vignobles de ces régions à travers diverses animations d'exception.

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 5 novembre 2026

Gastronomie, activités en famille, ou encore animations insolites, tout a été imaginé dans le but que vous puissiez profiter d'une expérience œunotouristique exceptionnelle durant quatre jours. « plus d'une soixantaine d'opérateurs privés et professionnels, acteurs du vin, du tourisme et de la culture, se mobilisent sur cette programmation de qualité pour faire de cette nouvelle édition du Fascinant Week-end un succès », affirme Marie Flassayer, directrice de l'AOC Ventoux. Porté par l'AOC Ventoux et Destination Luberon Cœur de Provence, ce 'Fascinant week-end' vous fera découvrir des destinations 'Vignobles & Découvertes' en Vaucluse.

Le label 'Vignobles & Découvertes' vise à promouvoir le tourisme sur le thème du vin et de la vigne. Il facilite l'expérience viticole pour le visiteur et il fait le lien entre les activités viticoles et touristiques de la destination. « La destination Luberon est labellisée 'Vignobles & Découvertes' depuis le 14 mars dernier, explique Franck Delahaye, directeur de l'office de tourisme Destination Luberon Cœur de Provence. Nous sommes donc très fiers de pouvoir participer dès cette année à cet événement d'envergure nationale. » Partez donc à la découverte des vignobles du Ventoux et du Luberon sous tous leurs aspects et composez votre week-end sur mesure.

Partir à la découverte du Luberon

En Luberon, plusieurs animations sont proposées durant les quatre jours, afin que tout le monde puisse en faire l'expérience au moins une fois. Le Domaine de Fontenille, situé à Lauris, vous propose de devenir vendangeur le temps d'une matinée, à partir de 9h, et de découvrir comment sont transformées les grappes en vins. Cette activité est au prix de 95€ par personne. Le Domaine vous propose également de devenir maître assembleur durant 2 heures durant lesquelles vous pourrez assembler des jus et créer vos vins, le tout pour 85€ par personne. Pour 15€ par personne, vous pourrez aussi réaliser le trajet de la vendange depuis son entrée dans le chai, jusqu'à la mise en bouteille. Pour participer à l'une de ces activités, il faut réserver au 04 13 98 00 00.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



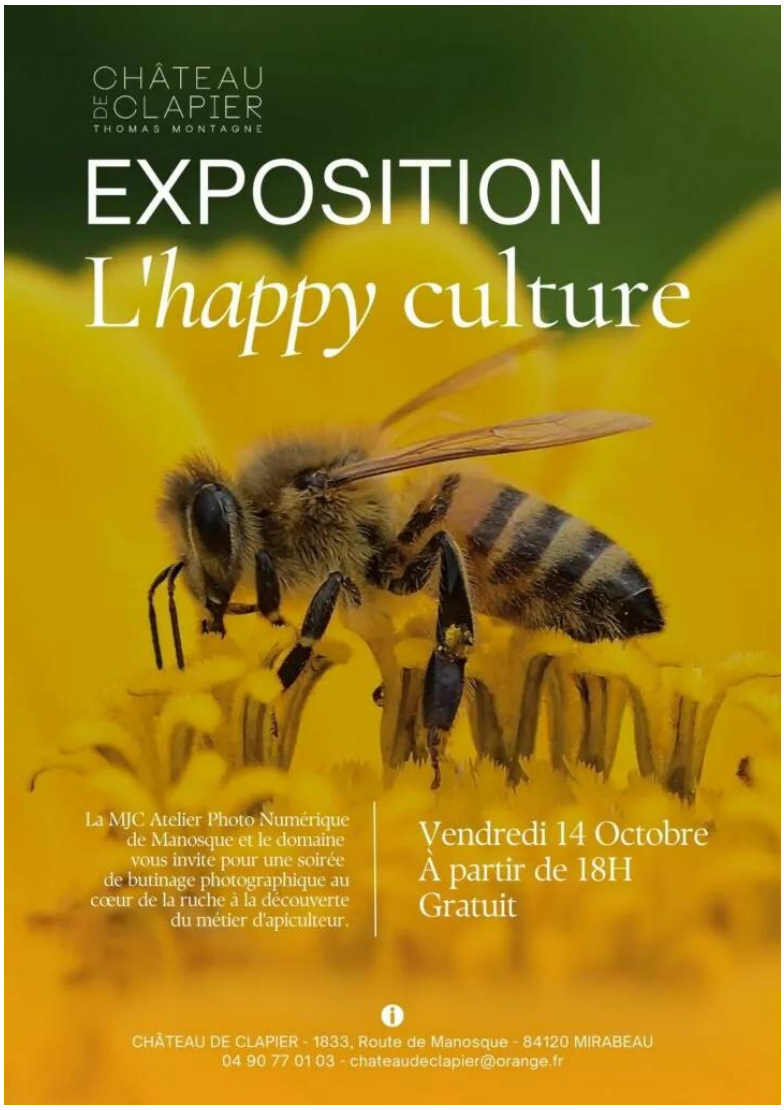
DR

Les jeudi 13 et samedi 15 octobre, partez à la découverte du Domaine La Cavale, à Cucuron, et de son architecture au travers d'une visite guidée des chais, suivie d'une dégustation, pour 7€ par personne. Les visites sont organisées de 10h30 et à 14h30, à raison de 8 personnes par visite. Pour participer à cette animation, il faut réserver au 04 90 08 31 92.

Le vendredi 14 octobre, le Château de Clapier, à Mirabeau, accueille l'exposition 'L'Happy Culture' à partir de 18h et vous plonge au cœur de la ruche, à la découverte du métier d'apiculteur. Cette exposition gratuite sera en place jusqu'au 31 janvier prochain. À Mérindol, la Cave à Aimé organise une soirée dégustation à partir de 18h où vous pourrez découvrir six vins gratuitement, sur réservation au 04 90 72 38 01. L'équipe Marrenon, à la Tour-d'Aigues, organisera une masterclass vins & fromages avec Benoit Lemarié, fromager affineur, à 19h pour 15€ par personne. Réservation au 04 90 07 51 65. La cave à vins cavaillonnaise Les Cinq Sens, de son côté, animera un repas accord mets & vins à l'Atelier l'Art des Mets aux Taillades à 19h30. Réservation au 04 90 72 37 55.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Le samedi 15 octobre, la Gare de Coustellet organisera une dégustation des vins de l'AOC Luberon à partir de 19h, suivie d'un concert de Francky goes to Pointe-à-Pitre et de Lova Lova à 21h pour 10€ par personne. Les réservations se font sur internet. Le Château de La Tour d'Aigues accueillera une session relaxation avec le rituel des 108 salutations au soleil au pied du Luberon à 8h, pour 15€ par personne. Réservation au 09 72 66 57 09. Le Château organisera également une rencontre autour du vin à 11h30 avec une initiation à la dégustation par un sommelier et des jeux ludiques. Vous pourrez aussi assister à un rallye de 2CV au milieu des vignes. L'Oustaou du Luberon, à Villelaure, accueillera quant à lui une séance de Qi Gong, de la gymnastique énergétique chinoise, pour les débutants et les pratiquants réguliers, à 9h, avec Caroline Prades, pour 15€ par personne. Réservation au 04 90 09 84 95. Vous pourrez visiter gratuitement et librement les vignes et oliveraies du Château la Verrerie à Puget, de 14h à 18h. Réservation au 04 90 08 97 97. Enfin, profitez d'une marche ressourçante, suivi d'un cours de yoga et d'une dégustation de vin au Château de Clapier. Cette activité, organisée par AirFit Provence,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

coûtera 35€ par personne. Réservation au 06 58 37 69 61.



DR

Le dimanche 16 octobre, le vélo sera à l'honneur. Deux balades seront organisées à Pertuis par Cycling Around de 9h30 à 12h. Une balade avec location d'un vélo électrique sera suivie d'une dégustation au Château Grand Callamand, pour 62€ par personne. L'autre balade sera sans location, mais également suivie d'une dégustation au Château Grand Callamand pour 32€ par personne. Réservation au 06 37 98 46 78.

Partir à la découverte du Ventoux

Dans les vignobles du Ventoux, certaines activités auront également lieu sur les quatre jours. Les écuries de Mazan proposeront, en partenariat avec la Ferme du Rouret, une balade en calèche suivie d'une dégustation de vins et de jus, de 16h30 à 17h30 le jeudi et de 10h à 11h du vendredi au dimanche, pour 20€ par personne ou 60€ pour une famille de deux adultes et deux enfants. Réservation au 06 74 45 03 49. À Carpentras, rendez-vous au restaurant Chez Serge pour un menu truffé, accompagné des vins de l'AOC Ventoux, à 19h30, pour 75€ par personne. Réservation au 04 90 63 21 24.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



DR

Le jeudi 13 octobre, le Clos de T au Barroux proposera les afterworks de l'Espace terroir en balade, en collaboration avec la cheffe Anaïs Chami, de 18h30 à 20h pour 12€ par personne. Réservation au 04 90 63 00 78. Les jeudi 13 et vendredi 14 octobre, vous pourrez découvrir les premiers millésimes du Domaine Vindemio, à Mazan, grâce à une dégustation verticale des cuvées parcellaires de 2017 à 2021, de 17h à 19h pour 15€ par personne. Réservation au 04 90 51 60 20.

Le vendredi 14 octobre, le restaurant Côté Cours, à Saint-Didier, organisera une soirée d'initiation à la dégustation autour des vins du Domaine Les Touchines, suivie d'une découverte d'accords mets et vins autour d'un repas à 19h30 pour 40€ par personne. Réservation au 04 90 66 03 28. Vivez une expérience sensorielle unique au Domaine du Chêne Bleu, à Crestet, avec des dégustations à l'aveugle les vendredi 14 et samedi 15 octobre à 10h et à 15h, pour 35€ par personne.

Le samedi 15 octobre, le Domaine Solence, à Carpentras, vous propose une escapade sensorielle avec Johanna, sommelière itinérante de l'Alliance Rusée de 9h30 à 11h30 pour 18€ par personne (15€ par enfant). Réservation au 07 82 09 37 46. Participez à une randonnée au milieu des anciennes carrières d'ocres à Villes-sur-Auzon, organisée par Visites Privées en Provence, suivie d'une dégustation en partenariat avec la cave TerraVentoux de 9h à 12h30 pour 20€ par personne (10€ pour les 10-16 ans,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

gratuit pour les enfants de moins de 9 ans). À Carpentras, une escapade en mobylette vous sera proposée au départ du Domaine Vintur, suivie d'une dégustation au caveau pour 30€ par personne. Les départs se font à 10h, 11h30, 14h, 15h30 et 17h. Réservation au 04 90 28 82 72. Le Domaine Plein Pagnier, à Mazan, organisera un 'Open Bar' de 11h à 17h pour une journée autour de la musique, de l'art et du vin. Entrée libre et gratuite, repas pour 25€ par personne à réserver au 04 90 69 75 66. Le restaurant carombais 6 à table préparera un menu-dégustation de 6 mini plats en accord avec les vins du domaine de Solence de 11h à 14h pour 40€ par personne. Réservation au 04 90 62 37 91. Le Château Saint Pons, à Villars, organisera un atelier mets & vins de 11h30 à 12h30 pour 10€ par personne. Le Domaine d'Alloïs, à Caseneuve, vous livrera gratuitement les secrets de la vinification à 16h30. Clos de T au Barroux, quant à lui, accueillera un atelier de cuisine californienne avec le chef Jon Chiri pour 30€ par personne. Réservation au 06 75 91 88 81.

Les samedi 15 et dimanche 16 octobre, le Domaine Souleyrol, à Mallemort-du-Comtat, organisera deux promenades gourmandes au cœur des vignes pour 15€ par personne de 10h30 à 12h30. Réservation au 06 29 86 97 48. Le Château Pesquié, à Mormoiron, organisera également deux promenades-dégustations de 11h à 12h30 pour le même prix. Réservation au 04 90 61 94 08. Pour terminer le week-end en beauté, profitez d'un brunch à l'Hôtel Crillon le Brave le dimanche 16 octobre, accompagné des vins de l'AOC Ventoux, de 11h30 à 13h30 pour 58€ par personne (25€ pour les 5-12 ans). Réservation au 04 90 65 61 61. L'événement très attendu des Banquets du Géant, les rendez-vous gastronomiques et musicaux itinérants, implantés dans des lieux insolites aux quatre coins de l'appellation Ventoux, qui clôturera ce 'Fascinant week-end' au Château du Barroux, quant à lui, affiche déjà complet.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Découvrez tout le programme en détail ici.

---

46 médailles pour les vins de l'AOC du Ventoux



Sur les 158 échantillons, (28 en blanc, 46 en rosé et 84 en rouge), les 39 dégustateurs (producteurs, négociants, courtiers, techniciens et journalistes) ont décerné 46 récompenses lors du 44e concours des vins AOC du Ventoux qui vient de se tenir à Bédoin.

L'appellation d'origine contrôlée Ventoux, qui date de 1973, s'étend sur 5 700 hectares de vignes et sur deux parcs naturels régionaux. Elle totalise environ 150 caves (13 coopératives et 128 particulières).
Deux caves tirent particulièrement leur épingle du jeu, La cave de Lumières à Goult et la Courtoise à Saint-Didier avec 6 médailles chacune dans les 3 couleurs (blanc, rosé et rouge).
En médaille d'or, citons le Domaine Vintur de Carpentras, les Vignerons du Mont Ventoux (Bedoin), la SCA Sylla d'Apt avec la Cuvée Domaine Hugues et Filles, les Vignerons de St-Marc Canteperdrix à Caromb, Cuvée Rubens Crémieux. Pour les distinctions d'argent : le Château Pesquié à Mormoiron et le Domaine de la Brunély d'Apt, et en bronze, la Cave coopérative vinicole de Beaumont du Ventoux à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Beaumes-de-Venise et le Domaine Talès à Entrechaux.
« Nos 150 caves particulières et coopératives et nos viticulteurs passionnés ont apprécié de se réunir, ici, pour promouvoir la qualité de nos assemblages et millésimes » dira en conclusion de cette dégustation Marie Flassayer, la directrice de l'AOC Ventoux.

Contact : www.aoc-ventoux.com



L'AOC Ventoux veut atteindre des sommets

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

d’engagement d’ici 2030



L’AOC du Ventoux est la première Appellation d’origine contrôlée à adopter ‘une raison d’être’. Une initiative qui vise à ne pas limiter les entreprises à la seule recherche du profit, mais aussi à intégrer les enjeux sociaux et environnement liés à leur activité et à leur territoire.

« Tout cela est l’inverse d’un coup de marketing, c’est un changement de paradigme, une soif d’exemplarité », insiste Frédéric Chaudière, président de l’AOC Ventoux depuis un peu plus d’un an maintenant.
En annonçant être la première AOC (Appellation d’origine contrôlée) à adopter le principe d’une ‘raison d’être’ comme défini dans la loi pacte de 2019, le syndicat vigneron, créé en 1949, entend s’engager dans une démarche particulièrement ambitieuse en faveur de son territoire de production s’étendant sur 5 700ha. Objectif : « devenir un exemple de développement harmonieux et durable en protégeant le vivant et sa culture ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Un terroir exceptionnel à préserver

Il faut dire que ce territoire ne manque pas d'atout naturel : 2 parc régionaux (le Ventoux et le Luberon), 2 réserves de biosphères classé par l'Unesco, 30 000 ha de forêt… Les 141 vignerons (13 caves coopératives et 128 caves particulières) installés sur les contreforts du Ventoux bénéficient d'un cadre exceptionnel dont la préservation devient un enjeu majeur.

« En cette période de vendanges 2021 historiquement basses marquées par des épisodes climatiques exceptionnels, les enjeux de préservation de la biodiversité et de lutte contre le changement climatique sont plus que jamais une urgence, confirme le président de l'AOC. C'est aux acteurs des territoires de s'engager concrètement et d'apporter des réponses locales à ces enjeux planétaires. » Et ce d'autant plus, que par sa spécificité montagneuse, l'AOC bénéficie d'un des climats les plus frais du Sud de la vallée du Rhône.

« Réponses locales pour enjeux planétaires. »

Des mesures concrètes pour protéger le vivant

Dans cette optique, l'AOC Ventoux s'engage désormais à « protéger le vivant », « réduire son impact et s'adapter au changement climatique » ainsi que « partager et cultiver la vie locale ».

Concrètement, il s'agit de préserver les sols en limitant les usages de produits phytosanitaires en développant le couvert végétal dans, et aux abords des vignes. Le but étant d'au moins multiplier par 3 les surfaces d'enherbement naturel ou semé de l'appellation Ventoux pour atteindre 2 000ha contre 700 actuellement. L'AOC souhaite aussi planter 30 000 arbres. Elle, qui représente 5 à 6% des émissions de carbone du territoire, se fixe également pour but de réduire son impact de 30% d'ici 2030 avant d'atteindre 'la neutralité carbone' imposée par l'Union européenne en 2050.

Autre initiative : le développement d'un réseau de consigne de bouteilles de verre visant à réutiliser, à partir de 2023, 300 000 bouteilles minimum chaque année, sur les 20 à 22 millions produites par an.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



De gauche à droite : Frédéric Chaudière, président de l'AOC Ventoux, Marie Flassayer, directrice, Ken Reyna, directeur du parc naturel régional du Mont Ventoux et Gilles Vève, président de la Cave Clauvallis et maire de Saint-Didier.

« Parce que le terroir de l'AOC Ventoux se définit d'abord par son climat, nous avons pris très tôt la mesure de l'impact du changement climatique sur notre écosystème », précise Marie Flassayer, directrice de l'AOC dont 16% de la production globale (54% rouge, 40% rosé et 6% blanc) est constituée de surface 'bio' (et au-delà de 20% d'ici 2030). Par ailleurs, les vignes HVE (Haute valeur environnementale) devraient également constituer 50% des surfaces cultivées en 2025.
Pour anticiper ces mutations, l'appellation développe désormais avec l'Inrae des données cartographiques qui intègrent les cartes climatique pour permette de mieux piloter le contexte de production de demain comme l'expérimentation de nouvelles variétés de plants de vigne en lien avec l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité).

Une prise de conscience de longue date
L'AOC Ventoux n'a cependant pas attendu aujourd'hui pour prendre pleinement conscience des enjeux climatiques. Depuis près de 20 ans, l'appellation a travaillé à la mise en place d'une charte paysagère et environnementale en élaborant notamment avec ses vignerons un guide des bonnes pratiques. Deux MAE

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

(Mesures agro-environnementales), permettant d'accompagner les exploitations agricoles qui s'engagent pour la préservation de la qualité de l'eau et de la biodiversité, ont aussi vu le jour. En 2019, un forum sur l'avenir de l'agriculture dans le Ventoux a réuni plus de 150 participants, prouvant la mobilisation du secteur sur ces problématiques.
« Les engagements pris aujourd'hui s'inscrivent dans la continuité de ces initiatives, assure Frédéric Chaudière. Nous sommes dépositaires de cette biodiversité. »

« **De la 'raisin d'être' à la 'raison d'être'.** »

« Mais nous voulons aller au-delà de la 'simple' production de vin, qui reste évidemment notre raison d'être, pour évaluer l'impact de nos activités sur l'ensemble de notre territoire », poursuit le président. Cela passera pour les vignerons par une participation active au recensement de la biodiversité avec les 1 500 espèces végétales et les nombreux animaux (20 espèces de chauve-souris, 14 de reptiles, 8 d'amphibiens, 2500 d'insectes sans compter les cerfs, chevreuils, chamois, mouflons, sangliers…) présents dans l'écosystème du Ventoux.
Cette défense du territoire Ventoux passe aussi par une présence plus active à la vie locale en étant partenaire des grands événements autour du Ventoux (festival annuel Ventoux Saveurs, rencontres de Puyméras, soutien aux Carnets du Ventoux et Ventoux Magazine…)
« L'AOC est au cœur de l'attractivité de notre territoire », rappelle Gilles Vève, président de la Cave Clauvallis et maire de Saint-Didier. Pour y arriver, ce dernier estime qu'il faut développer « l'attractivité oeno-touristique et agricole » et « associer systématiquement à tous les évènements de promotion de l'AOC les acteurs du tourisme ou les producteurs de notre territoire comme partenaires engagés : truffes, olive, cerise, fraise, muscat, petit épeautre, etc. » Le tout en mobilisant agriculteurs, éleveurs, professionnels du tourisme, artisans, restaurateurs, commerçants, élus autour d'un projet de tourisme de qualité et non de masse.

Une dynamique positive collective
« C'est cette méthode participative et cette envie de faire ensemble qui nous ont séduit dans cette démarche, confirme Ken Reyna, directeur du parc naturel régional du Mont Ventoux. Il y a certes des inquiétudes sur l'avenir avec ces changements climatiques mais il y a aussi cette dynamique collective positive qui se met en place. »
Gilles Vève veut aussi privilégier les circuits courts et porter l'AOC auprès des habitants pour qu'ils deviennent des ambassadeurs de leur propre territoire.
L'ambition de l'AOC Ventoux se traduit enfin par le souhait de transmettre les savoir-faire. Une volonté qui devrait se matérialiser par des transferts de compétences via des ateliers animés par un ou deux vignerons, sur des thèmes essentiels pour le développement de l'appellation. Objectif : accompagner et encourager l'accueil des néo-vignerons.

Un comité de pilotage pour rendre des comptes
Pour que l'ensemble de ces intentions ne reste pas lettre morte, l'AOC Ventoux a recruté cet été, Isabelle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Fabre, chargée de mission climat et changement environnemental.
« C'est un véritable effort pour une petite structure comme la nôtre, reconnaît Frédéric Chaudière. Cela prouve cependant la détermination de notre engagement. »
L'appellation s'est aussi dotée d'un comité de pilotage qui, bien que consultatif, sera chargé de suivre régulièrement le bon déroulement de la démarche. Il sera constitué de 12 membres : 6 représentants de l'AOC, d'un du parc naturel régional du Ventoux ainsi que d'un du parc du Luberon, d'un de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, d'un de VPA (Vaucluse Provence attractivité), d'un de l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) et d'un du secteur de l'Economie sociale et solidaire (ESS) représenté par Solène Espitalié, fondatrice des jardins de Solène.
« Il s'agit de rendre des comptes sur nos actions ainsi que des rester ouverts sur les bonnes idées que pourraient apporter les autres, souligne Frédéric Chaudière. Notre objectif étant de montrer que 'cultiver le vivant' ce ne sont pas des paroles en l'air. »
L'appellation célèbrera ses 50 ans 2023, l'occasion certainement de dresser un premier bilan de cette nouvelle raison d'être pour les AOC Ventoux qui maintenant veulent « vivre en relief ».

Mazan : un afterwork en immersion dans l'appellation Ventoux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les soirées de dégustation en accords ‘mets & vins’ de l’Espace Terroir de Carpentras font une halte au Domaine Vindémio à Mazan le temps d’un afterwork riche en découvertes.

Alors que le temps des vendanges a sonné et avant que les vignerons des AOC Ventoux ne cueillent la récolte 2020, l’Espace Terroir de Carpentras fait un focus sur le millésime 2019 qui pourrait s’inscrire comme l’un des grands de ce début du siècle pour l’Appellation. Pour cet afterwork qui se déroulera au Domaine Vindémio à Mazan, seront proposées des dégustations des trois cuvées du millésime 2019 de ce domaine bio en association avec les créations culinaires du Chef du restaurant Au fil de la dégustation à Malaucène.

Jeudi 3 septembre. 18h30 à 20h. Domaine Vindémio. 1258, La Venue de Carpentras. Mazan. Tarif 10 €. Inscription obligatoire auprès de l’Espace Terroir de l’Office de Tourisme Ventoux-Provence au 04 90 63 00 78 / espace-terroir@ventouxprovence.fr.

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 5 novembre 2026

Frédéric Chaudière devient président de l'AOC Ventoux



Frédéric Chaudière vient d'être élu à la présidence de l'AOC (Appellation d'origine contrôlée) Ventoux. Après un master à Sciences Po Paris, ce dernier a rejoint l'aventure familiale en 2003 au Château Pesquié à Mormoiron avec son frère Alexandre et y apporte un regard décalé et novateur, accompagnant son

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

développement à l'international.

Très engagé au sein de l'ODG (Organismes de défense et de gestion) Ventoux depuis une dizaine d'années, il milite pour que l'Appellation Ventoux continue son ascension dans le monde du vin. « Le terroir du Ventoux c'est l'heureuse conjugaison d'une montagne mythique et d'un climat de fraîcheur, explique-t-il. Les vins de l'AOC Ventoux sont des vins d'équilibre et de plaisir ». Implanté dans la plaine du Comtat Venaissin, ce vignoble s'étend sur 5 700 ha, d'Apt au sud à Vaison-la-Romaine au nord incluant Carpentras à l'ouest. La production comprend 54% de rouge, 40% de rosé et 6% de blanc dont 24% part à l'export vers les 3 principaux marchés à l'étranger que sont le Canada, la Belgique et l'Allemagne.