Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

La Commanderie des Costes du Rhône a reçu 200 invités venus du monde entier à Suze-la-Rousse



Les membres de la Commanderie des Costes du Rhône se sont réunis au début du mois de juillet au Château de Suze-la-Rousse où ils ont reçu 200 invités venant de Chine, de Belgique ou encore de Suisse.

Après des festivités d'été perturbés l'année dernières à cause des élections législatives, la Commanderie des Costes du Rhône s'est rattrapée cette année en se réunissant à Suze-la-Rousse. À ses côtés, des délégations du monde entier venues participer aux agapes à la gloire de l'Appellation Côtes du Rhône.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Un vin d'honneur, des adoubements, un dîner, une animation menée par les Chanteurs des Côtes du Rhône, et la mise en avant des vins de l'appellation étaient de mise.

Hilde Goosens de la Baronnie de Gand et Jean-Marie Le Bussy de la Baronnie de Liège ont donc été promus au grade de Commandeurs, et Michel Bianco de Suze la Rousse et Bernard Cornu de Liège comme Chevaliers. Plusieurs personnes ont été intronisés comme Chevaliers de Gentes dames, dont quatre grands chefs d'entreprise chinois lors de cette soirée qui s'est terminée par une Coupo Santo à la gloire du terroir et de l'Appellation.

Soirée d'apparat à Châteauneuf-du-Pape avec le 359e Chapitre de l'Échansonnerie



Velours pourpre et violet pour cette confrérie bachique créée en 1967 par les vignerons Paul Avril, Jean Brotte, Paul Coulon, Maurice Maynard et Jacques Mousset pour faire rayonner les vins de l'appellation au-delà des 3 128 hectares de production. Le 1er maître a d'ailleurs été le docteur Philippe Dufays.

À l'époque, les plus grands noms du monde de la viticulture ont adhéré à l'Échansonnerie des Papes : Pierre Bouachon, Lucien Brunel, Gérard Pierrefeu, Pierre Quiot. En 60 ans, artistes, têtes couronnées,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

chanteurs, sportifs, écrivains, en tout plus de 4 400 célébrités ont été intronisées à Châteauneuf-du-Pape. Les chanteurs Barbara Hendricks, Hugues Aufray et Véronique Sanson, le chef lyonnais Paul Bocuse, l'ancien rédacteur-en-chef du journal *Le Monde* Jean-Marie Colombani, la skieuse médaillée olympique Annie Famose, le footballeur Raymond Kopa, Eric Tabarly, Mireille Mathieu, Jean Alesi, le Prince Albert II de Monaco et plus récemment, l'ancienne préfète de Vaucluse Violaine Démaret et le philosophe et député européen François-Xavier Bellamy.

Ce samedi 17 mai, autour de Michel Blanc, les membres de la confrérie ont procédé à l'intronisation d'une douzaine de personnalités, dont le colonel Cédric Garence, patron du Groupement de Gendarmerie de Vaucluse, Mathilde Doudoux, championne de BMX et policière à Sarrians, Emilio Arriaga-Dora, chef de cuisine du Comptoir de la Mère Germaine, Christophe Carmona, producteur TV, notamment de la série *Alexandra Ehle* avec Julie Depardieu en médecin légiste déjantée, Ludovic Bois, technicien de recherche chez Saint-Gobain, le philosophe André Comte-Sponville et la jeune et brillante vigneronne Guillemette Giraud-Ferrando du Domaine Saint-Préfert dirigé par sa maman, Isabel. Moment émouvant et chaleureux partagé par les 200 convives rassemblés dans le Cellier pontifical.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Cédric Garence

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Mathilde Doudoux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



André Comte-Sponville

Quelques unes des personnalités intronisées. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Puis comme de coutume, a été servi un repas de gala. Concocté par Emilio Arriaga-Dora et élaboré par Helen Traiteur, ceviche d'espadon mariné aux noix de cajou, poitrine de boeuf braisée et nappée de vin rouge de Châteauneuf, assiette de fromages de la MOF (Meilleur ouvrier de France) vauclusienne Claudine Vigier, baba au rhum. Et une farandole de vins blancs et rouges des plus grands domaines de Châteauneuf-du-Pape, Beaurenard, Prieuré des Papes d'Arnaud Strasser, Les 3 Cellier, le Clos du Mont-Olivet, Famille Isabel Ferrando, Domaine Roger Perrin et des nectars servis dans des amphores de terre cuite.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Et la soirée s'est évidemment conclue avec la 'Coupo Santo' chantée par les deux cents convives invités à ce Chapitre de printemps. Le prochain, le 360ème, le Grand Conseil d'Hiver, se déroulera le 22 novembre à Avignon dans la Salle du Conclave du Palais des Papes.

Contact : www.echansonneriedespapes.com / 04 28 70 38 27

Le scandale des herbes de Provence



Seulement 10 % des herbes de Provence consommées en France sont vraiment originaires de Provence. Les industriels qui les proposent se défendent en expliquant que l'appellation est générique et que la production locale n'est pas suffisante pour répondre à la demande. De leur côté les producteurs provençaux dénoncent l'imposture et crient au scandale. Et ils ont raison.

Les herbes de Provence ne peuvent être peuvent considérées comme une appellation générique utilisable par tous. Cela pour au moins une bonne raison et qui devrait primer sur toutes les autres : le respect des règles qui conduisent l'usage de notre langue. Les herbes de Provence doivent venir de Provence, comme

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

les huitres de Cancale viennent de Cancale ou les andouilles de Vire viennent de Vire. Si elles ne viennent pas de Provence elles ne peuvent pas en prendre la dénomination. C'est aussi simple que cela. Demandez à un enfant de classe primaire ce qu'il en pense. Il vous apportera la réponse sans aucune hésitation.

Les mots sont justes et précis respectons-en leurs sens et leurs significations

Si on ne respecte pas ces règles de base c'est la porte ouverte à tous les mensonges et les usurpations. Les dérives du langage peuvent ainsi aller très loin. Bien plus loin que nos simples herbes de Provence. S'agissant de certains régimes autoritaires on pourrait alors parler de « démocratie populaire », concernant une justice expéditive on pourrait aussi dire qu'il s'agit de « justice populaire », etc… Les mots sont justes et précis respectons-en leurs sens et leurs significations. La langue c'est notre socle commun, notre contrat social.

Dans un idéal il ne devrait pas être nécessaire d'inventer des labels ou des appellations certifiées. La bonne foi et l'honnêteté devraient suffire. Concernant nos herbes de Provence la pilule est d'autant plus difficile à digérer que les ingrédients de ces contrefaçons scandaleuses n'ont rien à voir avec ceux des vraies herbes de Provence. Pour ces dernières 4 herbes sont savamment dosées : le romarin, la sarriette, l'origan et le thym. Dans certains de ces plagiats on peut trouver jusqu'à 9 ingrédients, dont certains on l'imagine ne coûtent pas grand-chose. La cuisine c'est comme les idées il faut éviter les produits trop transformées et traficotés.

Laudun devient le nouveau cru des Côtes du Rhône

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



L’ancien Côtes du Rhône villages Laudun a obtenu, au début du mois de septembre, la reconnaissance de l’Institut National des Appellations d’Origine (INAO) en tant qu’appellation communale. Ainsi, l’appellation Laudun, nouveau cru des Côtes du Rhône, aura 2024 comme premier millésime.

En 2013, les vignerons de Laudun ont déposé un dossier d’accession en Appellation Locale Laudun auprès de l’INAO. Jusqu’à présent, les vins de la commune était sous l’appellation des Côtes du Rhône villages. Après le vote favorable du comité national de l’INAO, l’appellation Laudun devient le 18e cru des Côtes du Rhône.

Cette reconnaissance témoigne de la dynamique qualitative et collective engagée ces dernières années par les vignerons de l’AOC Laudun, tant sur les rouges que sur les blancs. Les vins blancs représentent d’ailleurs 32% de la production totale, un véritable atout pour la nouvelle appellation au vu de l’appétence des consommateurs pour cette couleur.

Les vignerons et négociants du nouveau cru seront ravis de faire découvrir le fruit de leur travail au public dès le début de l’année prochaine, avec en premier événement le salon Wine Paris en février.

Les vins de Laudun en chiffres :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

– 68% de rouge, 32% de blanc
– 591 ha de production en 2023
– 22 390 hl de vin produit en 2023

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 20 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 20 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 20 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