

26e Ban des Vendanges : bain de foule pour la nouvelle préfète de Vaucluse, Violaine Démaret



Installée mardi 23 août, la préfète de Vaucluse s'est aussitôt immergée dans le monde des vignerons samedi, en fin d'après-midi, sur les hauteurs du Rocher des Doms. C'est là qu'elle a proclamé 'Le ban des vendanges', lancement officiel de la récolte des raisins qui a déjà débuté dans l'appellation de la Vallée du Rhône, notamment pour les blancs. Elle a salué « Le labeur des vignerons, la générosité de Bacchus, les chais remplis de raisin, le verre de l'amitié pour se retrouver dans le partage, quelle que soit la place de chacun, fraternellement » et a conclu « Vive la République, vive la France, vive les Côtes du Rhône et



Ecrit par le 5 décembre 2025

vive les vignerons!»



Auparavant, le défilé bachique – avec toutes les confréries invitées, du Ventoux, de Tavel, Beaumes de Venise, Caromb, Lirac, Viledieu, du terroir d'Avignon, Laudun qui passera en crû en 2023 – avait remonté en musique la rue Joseph-Vernet, traversé la place de l'Horloge et rallié la Métropole des Doms pour la messe vigneronne. « Pour ceux qui ont tout perdu dans les incendies, pour la nature qui souffre, pour nos soldats du feu, mon Dieu, nous te prions » dira le recteur Daniel Bréhier dans son homélie.

Il a évidemment été question de l'état de la vigne en cet été caniculaire. « Il a fait beau et sec, avec du stress hydrique et la pluie du 15 août était la bienvenue, les raisins sont sains, nous aurons sans doute un joli millésime 2022 » prédit un viticulteur. Cécile Helle, la maire d'Avignon, capitale des Côtes du Rhône, se dit « Ravie de participer à cet évènement majeur, populaire et fraternel mais aussi de soutenir les vignerons ».



Ecrit par le 5 décembre 2025

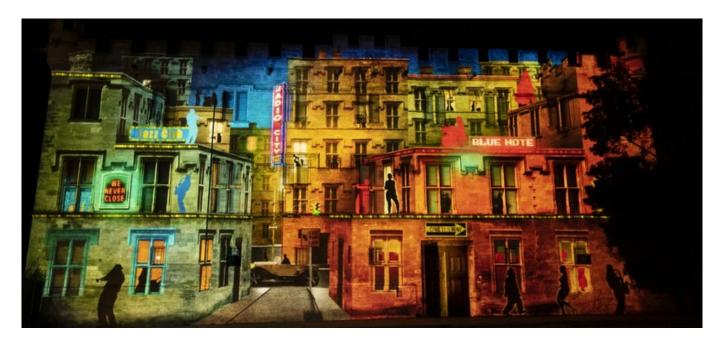


André Bernard, Président de la Chambre Régionale d'Agriculture lance « Aiguisez les sécateurs, allez-y ! » et il en profite pour faire un point sur la situation des paysans avec une métaphore : « Le moteur, c'est la viticulture, la carrosserie : les fruits et légumes, les roues : les céréales et la lavande, le reste, les options : le bio, les olives, le safran. Mais pour la faire avancer cette auto il faut savoir que le prix du gasoil a doublé, le prix des engrais qui viennent de Russie et de Biélorussie a triplé. Autre production dont nous manquons : la moutarde à cause de la sècheresse qui a sévi au Canada d'où elle provient. Heureusement, cette année on a eu une bonne récolte en France, dont on va bientôt la retrouver sur nos étals. La tomate est une filière en souffrance également. On en consommait 400 000 tonnes en 1985, 800 000 en 1990 mais on n'en produit plus que 160 000. On court à la catastrophe. Dans un flacon de ketchup, 10 centimes d'euros seulement reviennent au paysan qui vend ses tomates aux conserveries. On importe 50% des fruits et légumes dont la France a besoin. En quelques décennies, on a perdu une énorme capacité de production. Pour compenser, on va semer des lentilles, du blé et des pois chiches, espérons que cela aidera les agriculteurs à sortir de l'ornière ».

Après la proclamation de l'ouverture du 'Ban' en français, italien espagnol, allemand et latin, c'est l'hymne de la Provence, 'La Coupo Santo' que tout le monde, vignerons, élus, personnalités, invités d'honneur et grand public entonna à tue-tête avec fifre et tambourin.



Avignon la secrète, ou comment redécouvrir la ville médiévale



Tandis que le tumulte du mois de juillet, peu à peu, s'est tu, voici que les longues soirées d'été s'étendent dans la torpeur d'un soleil qui ne quitte pas les pierres de la Cité papale. Des instants précieux, joyeux et sereins qui nous permettront sans doute de découvrir la ville médiévale sous sa forme la plus discrète et fascinante. Au gré d'expositions, de déambulation dans les rues pavées de la cité des papes, de paddle sur le Rhône, mille trésors à découvrir en famille, entre amis et amoureux. Découvrez Avignon, comme vous ne l'aviez jamais fait, auparavant.

Les soirées d'exception du patrimoine

Accompagné d'un guide conférencier d'Avignon tourisme, l'office de tourisme (OT) propose la visite de l'exposition Amazônia du célèbre photographe franco-brésilien Sebastião Salgado les jeudis du mois d'août à 18h. Imaginée et conçue par Lélia Wanick Salgado, cette exposition immersive au cœur de l'Amazonie présente plus de 200 photographies, des projections vidéo sur fond d'une création musicale de Jean-Michel Jarre dans la Grande Chapelle du Palais des Papes.

Un verre au jardin

Afin de profiter des belles soirées d'été dans une ambiance musicale, l'OT invite les visiteurs à siroter un verre de vin de la région servi par les vignerons eux-mêmes dans les jardins pontificaux du Palais des Papes jusqu'au 26 août tous les jeudis et vendredis de 18h30 à 20h30 lors de 3^e édition d'Un verre aux





Ecrit par le 5 décembre 2025

jardins.



DR Un verre au jardin

Avis aux noctambules!

Pour prolonger la découverte du plus grand palais gothique du monde, le Palais des Papes ouvrira ses portes pour une visite d'exception la nuit après sa fermeture aux visiteurs jusqu'au 27 août, tous les vendredis et samedis à 21h30.

Le Festival Hélios

Afin de découvrir ou re découvrir certaines des plus belles places et façades du centre historique, le festival Hélios invite à la déambulation en son et lumière dans la Cité des Papes du jusqu'au 28 août tous les soirs de 21h30 à 23h30.

Avignon éveille vos sens

Chaque lundi soir sur les allées de l'Oulle, rendez-vous de 17h à 19h au marché saisonnier des producteurs pour faire le plein de saveurs. Tout à côté du marché des allées de l'Oulle, pour celles et ceux qui souhaiteraient bénéficier d'un magnifique panorama sur la ville, le fleuve et ses îles, nous vous proposons d'embarquer dans les nacelles de La Grande Roue tous les jours de 15h à minuit.



Ecrit par le 5 décembre 2025



DR Les noctambules

Envie d'une expérience sportive en pleine nature et en petit groupe ?

Embarquez dans un canoë ou sur un paddle à la tombée de la nuit en suivant les Balades en canoë/paddle à partir de 19h30 – 20h. Ces balades proposent de profiter de la tranquillité de la navigation et de la vie sauvage du Rhône pour découvrir Avignon autrement muni d'une lampe frontale et accompagné par un éducateur sportif.

Rendez-vous gastronomique

Ne manquez pas le rendez-vous gastronomique et festif de l'été samedi 27 août de 17h à minuit au rocher des Doms. Organisé par les Compagnons des Côtes du Rhône, le Ban des Vendanges proclame en fête le début des vendanges.

Prolonger la soirée

Enfin, pour prolonger la soirée jusqu'au bout de la nuit, rendez-vous sur notre page dédiée : https://avignon-tourisme.com/explorer/sortir/jusquau-bout-de-la-nuit/

Toute la programmation est disponible sur le site : $\underline{www.avignon\text{-}tourisme.com}$ MH



Ecrit par le 5 décembre 2025



Côtes du Rhône : cette année, le ban des vendanges mêlera tradition et nouveauté



Ecrit par le 5 décembre 2025



Ce samedi 27 août, les <u>Compagnons des Côtes du Rhône</u> organisent la 26ème édition de leur ban des vendanges. La fête aura lieu à Avignon, la capitale des Côtes du Rhône, où 10 000 personnes se réunissent chaque année pour fêter cette tradition mêlant culture, gastronomie, paysages et convivialité.

Au Moyen-Âge, les souverains levaient le ban des vendanges pour autoriser les vignerons à commencer la récolte du raisin. Si à l'époque il était interdit de vendanger avant cette autorisation, les vignerons peuvent aujourd'hui débuter la récolte quand il le souhaite. Pourtant, la tradition du ban des vendanges perdure, comme c'est le cas pour les Côtes du Rhône depuis les années 1990.

Cette année, les Compagnons des Côtes du Rhône renouvelle cette fête populaire pour la 26ème année. Ce samedi, entre 8 000 et 10 000 personnes seront attendues pour déguster les vins de l'appellation, mais aussi profiter de diverses animations et concerts dans le cadre idyllique du jardin des Doms à Avignon.



Les traditions perdurent

Comme chaque année depuis plus de 20 ans, quelques traditions vont encore être mises en avant. À 17h, les Confréries Bachiques défileront depuis le parvis de l'église Saint Agricol jusqu'à la métropole Notre Dame des Doms. Cette dernière accueillera la traditionnelle messe vigneronne en provençal. Il y aura bien évidemment la proclamation du 26ème ban des vendanges des Côtes du Rhône. Le texte officiel, écrit il y a plus de 30 ans, sera prononcé en français, en provençal et dans 7 autres langues.

Dès que le ban des vendanges sera proclamé, tous, comme à l'accoutumée, partageront un verre de raisin fraîchement pressé à la main par les vignerons. Cette tradition représente le tout premier geste de partage et d'amitié après la vendange.

Les nouveautés

Cette année, tradition se mêlera à la nouveauté. Les étoiles seront au rendez-vous grâce aux clubs d'astronomie de l'observatoire de Vaison-la-Romaine et des Pesco Luno de l'Isle-sur-la-Sorgue qui organiseront des ateliers dans l'après-midi et dans la soirée. Les petits comme les grands pourront profiter de diverses activités telles que la découverte de la biodiversité, un atelier des saveurs, des jeux, et plein d'autres surprises sur le Rocher des Doms et dans le Clos de la vigne du Palais des Papes.

Chaque année, un grand marché des saveurs vient prendre place au Rocher des Doms, mais pour cette 26ème édition, de nouveaux stands gourmands vont faire leur apparition. En plus des truffes, de la charcuterie, des fruits de mer et des fromages auxquels les visiteurs sont habitués, viendront s'ajouter les Maîtres cuisiniers de France qui proposeront soupe au pistou, risotto d'épeautre et saucisse, ou encore ratatouille et œuf poché.

Après la proclamation du ban des vendanges, les Compagnons des Côtes du Rhône débuteront les vendanges du Clos de la vigne du Palais des Papes. Après vinification, le millésime 2022 sera vendu aux enchère au profit de plusieurs œuvres caritatives. Dû à la sécheresse de cette derniers mois, les vendanges des Côtes du Rhône ont quasiment un mois d'avance par rapport à la normale, mais les raisins ne sont pas abîmés. Ainsi, la récolte sera très belle mais à faible rendement.

Enfin, l'appellation Laudun est à l'honneur cette année puisqu'elle s'apprête à accéder au grade de 'Cru des Côtes du Rhône'. Pour fêter cette grande nouvelle qui prendra forme en 2023, les vignerons de Laudun organisent deux masterclass données par un sommelier pour découvrir leur terroir à 17h et à 18h.

La sélection 2022 de la Cuvée des Compagnons

Pour chaque édition, les Compagnons des Côtes du Rhône sélectionnent trois cuvées, une pour chaque couleur, qui deviennent ambassadrices des vins des Côtes du Rhône :

• Cuvée 2019 'Les grandes serres' des Portes du Castelas. Ce vin rouge frais aux parfums de fruits rouges écrasés offre un nez aux notes épicées et une bouche équilibré, entre pureté et



délicatesse.

- Cuvée 2021 'Les pins' du Domaine de Lumian. Un vin rosé délicat, frais et fruité, aux parfums de fruits rouges, pêche de vigne et abricot. Ces arômes floraux le rendent léger et proposent une bouche rafraichissante.
- Cuvée 2021 'Révélation' des Colombes des vignes. Ce vin blanc frais et fruité, aux arômes floraux et exotiques, offre un très bon équilibre avec un final d'épices douces.



DF

Le bal des vendanges

Tous les ans, le ban des vendanges est suivi d'un bal des vendanges. Et 2022 ne déroge pas à la règle. Deux groupes de musique viendront enflammer la scène ce samedi. Les Rock'n Rhône, un groupe de vignerons, négociants et coopérateurs des Côtes du Rhône troqueront leur matériel de vendange pour des instruments de musique.



Viendra ensuite le tour du groupe vauclusien The Dukes de prendre place sur scène. Le groupe avait déjà joué de la musique pour le ban des vendanges des Côtes du Rhône de 2019.

Pour découvrir <u>le programme détaillé</u>, rendez-vous sur le site des Compagnons des Côtes du Rhône.

Samedi 27 août. À partir de 17h. Le Rocher des Doms. 2 Mnt des Moulins. Avignon.

V.A.

Le 25ème Ban des vendanges : c'est samedi prochain à Avignon!



Ecrit par le 5 décembre 2025



Avignon, capitale des Côtes du Rhône, fêtera samedi 28 août le Ban des vendanges, organisé par les <u>Compagnons des Côtes du Rhône</u>. Un moment familial, convivial, populaire et gratuit qui marque le début des vendanges.

L'année 2021 a notamment été marquée par le gel (8 avril) et le feu qui a anéanti des centaines d'hectares de vignes à Beaumes-de-Venise la semaine dernière. Pour <u>Louis Buzançais</u>, président des Compagnons, « C'est l'occasion de nous retrouver après une année 2020 frappée par la crise sanitaire. Nous sommes impatients de nous revoir, de partager, de parler de notre passion de la vigne et d'échanger ensemble ».

Le Ban débutera à 16h30 par le défilé des confréries bachiques à partir de l'hôtel de Brantes, il remontera la rue St-Agricol, traversera la place de l'horloge, celle du palais des Papes et poursuivra jusqu'à la métropole Notre-Dame des Doms où sera célébrée la messe vigneronne.



Ecrit par le 5 décembre 2025



Crédit photo: Andrée Brunetti

Ensuite, remontée de l'esplanade jusqu'au jardin des Doms où le Ban sera proclamé par le préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume, puis viendra le temps

de la fête. Avec un marché gourmand ouvert dès 17h (charcuteries, porcelet à la broche, fromages, foie gras, truffes, glaces artisanales, pâtisseries), le tout arrosé par du vin blanc, rosé et rouge de la cave coopérative de Ste-Cécile-les-Vignes, sélection 'Révélation et exaltation' de la cuvée « Colombe des Vignes ». Une vente est prévue : 10€ la bouteille, 2€ le verre.

Pour que tout se déroule dans de bonnes conditions, avec le groupe pop-rock Namas Pamous, le pass sanitaire sera demandé à l'entrée à partir de 16h30. Fin de la fête, minuit.



Le Ban des vendanges à Visan est annulé



En raison des dernières restrictions sanitaires liées au Covid 19, le Ban des vendanges prévu le 21 août à Visan est annulé. Comme les années précédentes, les festivités devaient débuter par un concert à l'église, donné par l'Orchestre de chambre de Lyon, dirigé par Vincent Balse. Après les intronisations, la pressée du raisin et la proclamation du ban, un buffet devait être servi, accompagné des cuvées de l'AOC Villages Visan, offertes par les vignerons présents.

L.M.