

Écrit par le 10 juin 2026

Été joyeux au Domaine de Coyeux

Ecrit par le 10 juin 2026



Écrit par le 10 juin 2026

Depuis 2022, le Domaine de Coyeux développe ses activités oeno-touristiques et peaufine ses équipements pour accueillir toujours mieux le public dans ses 120 hectares de bois, de bosquets et de garrigues d'un seul tenant, dont 47 de vignes au pied des majestueuses lames de calcaire gris des Dentelles de Montmirail.

Chaque année des améliorations ont été apportées, en plus du caveau de dégustation, du nouveau parking de 300 places, de l'esplanade de 1 300 m², des espaces de réception de taille différente, (salon de 60 m², restaurant de 80m², terrasse panoramique de 100m²) au coeur d'un écrin de végétation mis délicatement en lumière par des guirlandes de guiguite et des lanternes. Tout est pensé pour fluidifier le passage d'un site à l'autre pour les centaines d'invités qui se pressent pour les soirées festives et conviviales.

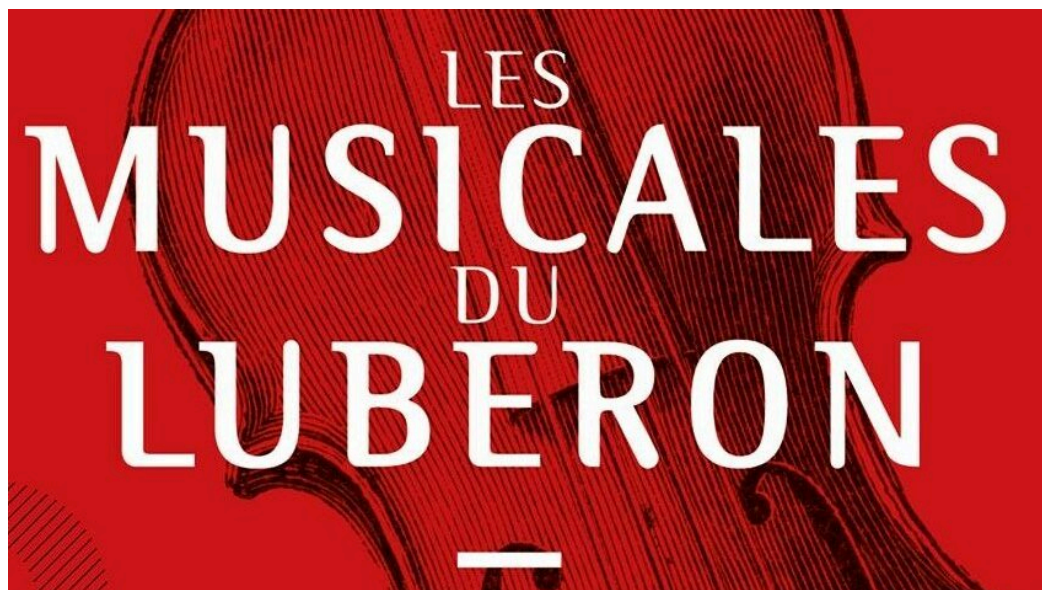
Avec « [Nouba - Saison 3](#) », les spécialistes de l'évènementiel Pascal Maurin et Jérôme Arnoux proposeront tous les vendredis à partir du 14 juin - attention, c'est déjà complet pour la 1ère soirée - des moments « Sunset Chic Electro » avec de la musique house-disco portée par des DJ.



© Nouba

Avec « [Les Musicales du Luberon](#) », le 27 juin, soirée d'opéra « Je veux vivre d'amour » avec des lauréats du Concours de Voix de Saint-Jacques de Compostelle, une soprano et un baryton qui interpréteront des oeuvres de Mozart, Bellini, Gounod, Smetana, Dvorak, Bellini et Rachmaninoff.

Écrit par le 10 juin 2026



© Les Musicales du Luberon

Avec le « [TRAC](#) », [Théâtre Rural d'Animation Culturelle](#) , implanté depuis 1979 au coeur du village vigneron de Beaumes, sont programmées une lecture audacieuse de « Cyrano de Bergerac » le 15 juillet et une « Carmen » libre et malicieuse le 5 septembre. De leur côté « Les Musicales dans les Vignes » vous convient le 25 juillet à une expérience dans le monde de Michel Berger, France Gall, Maurane et Véronique Sanson avec « Ca balance pas mal ».

Ecrit par le 10 juin 2026



© Trac

Deux autres dates, le 22 août une soirée Stand-up avec le [Garage Comedy Club](#) où est passé notamment Gad Elmaleh, sur les hauteurs du Cours Julien à Marseille et enfin « La Camerata Rosa Musica », un quatuor constitué par la fratrie Girard, originaire d'Avignon, le 19 septembre qui jouera le fameux « Triple concerto » de Beethoven, l'ouverture du « Songe d'une nuit d'été » de Mendelssohn et le Concerto n° 21 de Chausson.

Ecrit par le 10 juin 2026



GARAGE COMÉDY

© Garage Comédie Marseille

Chaque soir, des planchas et des tapas seront proposés ainsi que des plats chauds, une sélection de vins « maison » d'Isabelle et Arnaud Strasser, les propriétaires du Domaine de Coyeux, mais aussi du Moulin Blanc à Tavel, du Prieuré à Châteauneuf-du-Pape et de La Pusterle dans le Luberon. Des ateliers d'assemblages sont prévus avec Adrien Landais, une nouveauté cet été « La Table dans les Vignes » un moment romantique qui débutera à l'heure du coucher de soleil. Mais aussi des escapades façon pique-nique avec panier gourmand en accord avec les vins, des « Verticales » de millésimes de Coyeux et des « Master-Classes », pour comprendre comment sont assemblés les cépages, comment ils sont élevés et comment ils vieillissent. « L'éclectisme, c'est notre ADN » précise Isabelle Strasser.

Ecrit par le 10 juin 2026



© Domaine de Coyeux

Tout au long de la saison estivale, la gamme des vins proposés s'élargira. Avec d'abord une nouvelle cuvée, un rosé bio « Premières Fleurs » à base de Cinsault et de Mourvèdre. « Notre choix de vins bio a un coût + 30% avec un rendement moindre. Mais, avec Labelle nous mettons en avant la qualité même si le marché se recroqueville et si la consommation recule depuis des années. Nous avons aussi un « Blanc de Noir » ajoute Arnaud Strasser. « L'an dernier, le concours Mundus Vini avait décerné une médaille d'or aux cuvées « 1ères fleurs » et « Les Jumelles » 2021. En 2023, le Muscat Beaumes-de-Venise AOP cuvée vintage 1989 figurait parmi les 10 meilleurs du monde » précise Arnaud Starsser, le propriétaire des lieux. Sans oublier la cuvée Solera, vin doux naturel rajeuni, plus frais et moins sucré, composé de vieux millésimes.

Écrit par le 10 juin 2026

Les Banquettes (AOP Beaumes-de-Venise)



Les Jumelles (AOP Beaumes-de-Venise)



Premières Fleurs (IGP Méditerranée)



Solera (AOP Muscat de Beaumes-de-Venise)



AOP Muscatde Beaumes-de-Venise 2014



AOP Muscatde Beaumes-de-Venise 2022 Or des dentelles



© Domaine de Coyeux

Avec les trois couleurs, les blancs secs ou doux, les rouges délicats en bouche et le rosé léger et frais, l'été sera joyeux à Coyeux, « Dans un site grandiose devenu incontournable au fil des ans et qui rayonne bien au-delà des Dentelles » explique Jérôme Arnoux, l'un des animateurs, « D'ailleurs, des jeunes

Écrit par le 10 juin 2026

femmes élégantes sont venues de Marseille l'an dernier. Elles n'ont pas hésité à fouler le gravier en talons aiguilles et elles ont promis de faire du bouche à oreille pour faire connaître ce lieu unique au plus grand nombre et revenir en 2026 ». D'ailleurs, la fréquentation a doublé en 3 ans.

Contact & réservations : www.domainedecoyeux.com/festival

Andrée Brunetti

Une réserve d'eau du miocène à préserver sur le Département

Ecrit par le 10 juin 2026



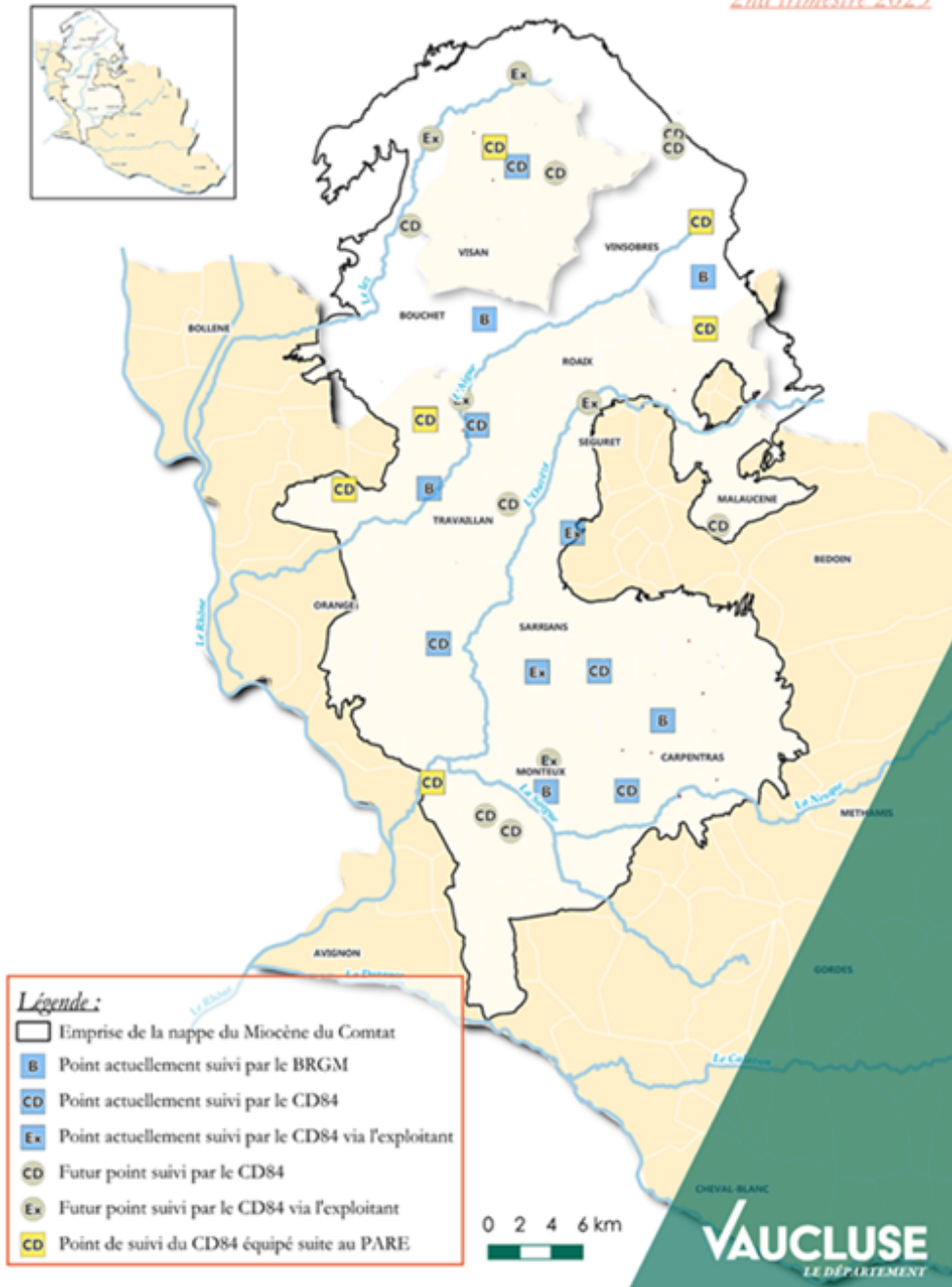
La gestion de l'eau représente un enjeu majeur pour l'avenir du département de [Vaucluse](#). Ce dernier a pris l'initiative de mobiliser l'ensemble des acteurs concernés sur cette problématique dès 2022. Différents axes de travail ont été définis collectivement dont un suivi pointu sur la nappe du miocène, principale réserve d'eau du département.

L'été 2022 avec sa forte sécheresse a montré la vulnérabilité de tous face à la raréfaction de l'eau. Cette prise de conscience collective a poussé le Département, accompagné de l'État, la Région et l'Agence de l'eau, sans oublier tous autres les acteurs comme les Syndicats des eaux et les usagers, à mettre en place les États généraux de l'eau en 2022. Des ateliers thématiques sur ce sujet stratégique ont eu lieu depuis. Un Plan d'action départementale pour la ressource en eau du Vaucluse (PARE) sur la période 2024-2028 a été construit. Il s'articule autour de cinq axes : connaître, sécuriser, économiser, protéger et innover. Dans ce cadre, la réserve d'eau du miocène constitue un élément très important à prendre en compte pour la gestion de l'eau. Cette dernière concerne 300 000 habitants du département.

Ecrit par le 10 juin 2026

Suivi quantitatif de la nappe du Miocène du Comtat

2nd trimestre 2025



Des chiffres :

- 1 000 km² : superficie de la nappe du miocène en Vaucluse
- 70 : nombre de communes couvertes par la nappe du miocène le département (représentant un tiers de sa surface)

Écrit par le 10 juin 2026

- 15,9 millions de mètres cubes prélevés dans cette nappe en 2022 (1,2 millions pour l'eau potable collective, 5,3 millions pour l'agriculture, 4 millions pour l'industrie et 5,4 millions pour les forages domestiques)

Une visite sur le terrain

[Dominique Santoni](#), Présidente du Conseil départemental de Vaucluse, était présente sur le terrain la semaine dernière pour découvrir cette nappe, en présence de nombreux acteurs concernés par cette problématique. Le rocher de Rocalinaud à Beaumes-de-Venise est un vestige d'une dune sous-marine, représentative d'un type de structure présent dans cette nappe du miocène où l'eau est piégée entre les grains de sable. Elle constitue la principale ressource en eau potable du département. L'objectif pour tous les acteurs concernés par la ressource en eau, à commencer par le Conseil départemental, est de connaître la ressource réelle en eau de cette nappe qui n'est pas illimitée mais également de pouvoir quantifier son niveau avec une plus grande précision.



Le rocher de Rocalinaud. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Une réserve sur le futur

La nappe du miocène a été classée Ressource stratégique pour l'alimentation en eau potable par l'[Agence de l'eau Rhône-Méditerranée-Corse](#). Elle doit présenter une qualité et quantité mobilisables satisfaisantes pour les besoins actuels et futurs. Certains indicateurs, comme la baisse de pression des puits artésiens, alertent nécessitant une gestion plus suivie. Cette nappe constitue une sorte de millefeuilles comportant plusieurs peaux successives avec une géométrie globale très variable et complexe à définir. Elle peut aller de 300 à 800 m d'épaisseur selon la zone.

Écrit par le 10 juin 2026

Le PARE

Le Département développe depuis 2024 son PARE qui comporte cinq axes dont celui autour de la connaissance de ses ressources en eau souterraine. Cette visite avait pour objectif de montrer aux différents acteurs l'implication du département avec d'autres partenaires dont l'[Université d'Avignon](#) sur toutes les actions d'amélioration de la connaissance de la nappe. Cette collaboration permettra d'avoir des bases de données solides permettant une étude future définissant le volume d'eau prélevable par la suite. Un groupe de travail a été constitué dans ce sens.

Le territoire du Vaucluse était recouvert d'eau par la mer du Miocène il y a 20 millions d'années. Le Mont Ventoux et les Dentelles de Montmirail étaient alors des îles.

Deux thèses de doctorat travaillent actuellement sur une connaissance plus approfondie de cette réserve d'eau du Miocène, en collaboration avec le projet GeEAUde. Les réponses doivent intervenir en 2026-2027. Elles vont permettre de caractériser la géologie de la nappe et de dater l'eau. En plus des 30 sondes installées, ces deux études universitaires constituent une base solide pour pouvoir déterminer le volume prélevable dans la nappe.

Des sondes installées

Pour connaître en temps réel les niveaux d'eau de la nappe du miocène, le Département a mis en place des sondes de mesures de niveau d'eau. Il y en a 19 actuellement avec pour objectif d'en avoir 30 à terme. Ce maillage du territoire avec ces sondes installées permettra de définir l'évolution de la nappe dans le temps. Elles sont présentes sur des lieux divers comme le point captage de Grès de Meyras à Aubignan, appartenant au [Syndicat des eaux Rhône Ventoux](#), avec deux forages.

Ecrit par le 10 juin 2026



Le point de captage de Grès de Meyras à Aubignan, appartenant au Syndicat Rhône-Ventoux comporte deux forages

Ecrit par le 10 juin 2026



Trente sondes seront à terme déployées par le Département comme celle installée sur le site de Grès de Meyras à Aubignan

©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

La chaire GeEAUde

Konstantinos Chalikakis, enseignant-chercheur en hydrogéologie à l'Université d'Avignon, était présent à cette journée de sensibilisation. Il est porteur de GeEAUde, chaire partenariale d'Avignon Université lancée en 2024, travail en étroite collaboration avec le Département. Il entend favoriser une meilleure connaissance de cette ressource aussi fragile qu'invisible qu'est l'eau.

Cet ensemble regroupe le monde universitaire mais également les partenaires socio-économiques, à savoir : l'Inrae, la Région, ainsi que les gestionnaires territoriaux comme les Syndicats mixtes, les collectivités, les industriels de l'eau, les Parcs naturels régionaux mais également le Conseil départemental du Vaucluse.

Ecrit par le 10 juin 2026

« L'eau est un enjeu majeur pour notre société. Il faut bien évidemment la gérer et la préserver pour les générations futures. La problématique de l'eau sur le département est très diversifiée. Pour la nappe aquifère du Miocène autour de Carpentras, le temps de séjour de l'eau peut aller jusqu'à plusieurs milliers d'années. Notre travail consiste à connaître la réelle quantité d'eau de cette nappe mais également de savoir si elle baisse. Nous savons déjà que le niveau des nappes a diminué dans certaines zones du département à cause de la surexploitation », explique Konstantinos Chalikakis.

[GeEAUde : l'Histoire d'eau bien en chaire de l'université d'Avignon](#)

Été radieux au Domaine de Coyeux entre fiesta et nouba au pied des Dentelles de Montmirail



Déjà l'an dernier, le [Domaine de Coyeux](#), propriété de 120 hectares sur le hauteurs

Ecrit par le 10 juin 2026

de Beaumes-de-Venise, avait accueilli plus de 10 000 visiteurs pour ses soirées du vendredi, entre DJ, guinguette, planchas et dégustation des vins des propriétaires, Isabelle et Arnaud Strasser. Ils sont aussi à la tête de vignobles à Châteauneuf-du-Pape (Le Prieuré des Papes-19 ha), à Tavel (Le Moulin Blanc-7 ha), à Ansouis (La Pousterle-30 ha).

Depuis le début de cet été, la programmation a redoublé avec l'association Les Musicales dans les Vignes qui propose des concerts à la belle étoile dans tous les styles, jazz, bossa-nova et samba, gospel, rock ou musique classique.

« Avec la déconsommation d'alcool, nous devons nous renouveller et nous le faisons avec de l'oenotourisme et de l'évènementiel », explique Arnaud Strasser. Aussi a-t-il fait appel à deux pros de l'animation festive, Pascal Maurin (alias Peck) et Jérôme Arnoux (plus connu comme Jerome by la Villa à l'Isle-sur-la-Sorgue) pour des moments conviviaux dans un cadre à couper le souffle et où les rafales de décibels ne dérangent personne dans un rayon de 20 km.



Isabelle et Arnaud Strasser. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 10 juin 2026

L'an dernier, la vente de bouteilles bio dans le caveau de Coyeux a été multipliée par deux, cette année, elle va sans doute progresser. Et il reste encore quelques soirées d'ici l'automne pour faire la fête en musique. Le 14 septembre, 'Dimanche dans les vignes' à partir de 15h, avec balade entre garrigue, arbustes, pins, bois et bosquets, puis visite guidée du caveau, démonstration d'assemblage de cépages, dégustation et master-class 'Comment bien choisir son vin'. A 18h musique avec le pianiste David Bismuth et enfin apéro panoramique. Le 27 le Quatuor Vernet constitué de musiciens de l'Orchestre National Avignon-Provence pour un concert Mozart et Mendelssohn.

Et dimanche prochain 7 septembre, 'Get the Beatles Back'. Une soirée nostalgie qui fera revivre les tubes planétaires des 4 garçons de Liverpool dans le vent. A coup sûr *Eleanor Rigby*, *Jude* et *Michelle* vous attendent!

Contact : 04 90 12 42 42

Via carto : la carte murale remise au goût du jour

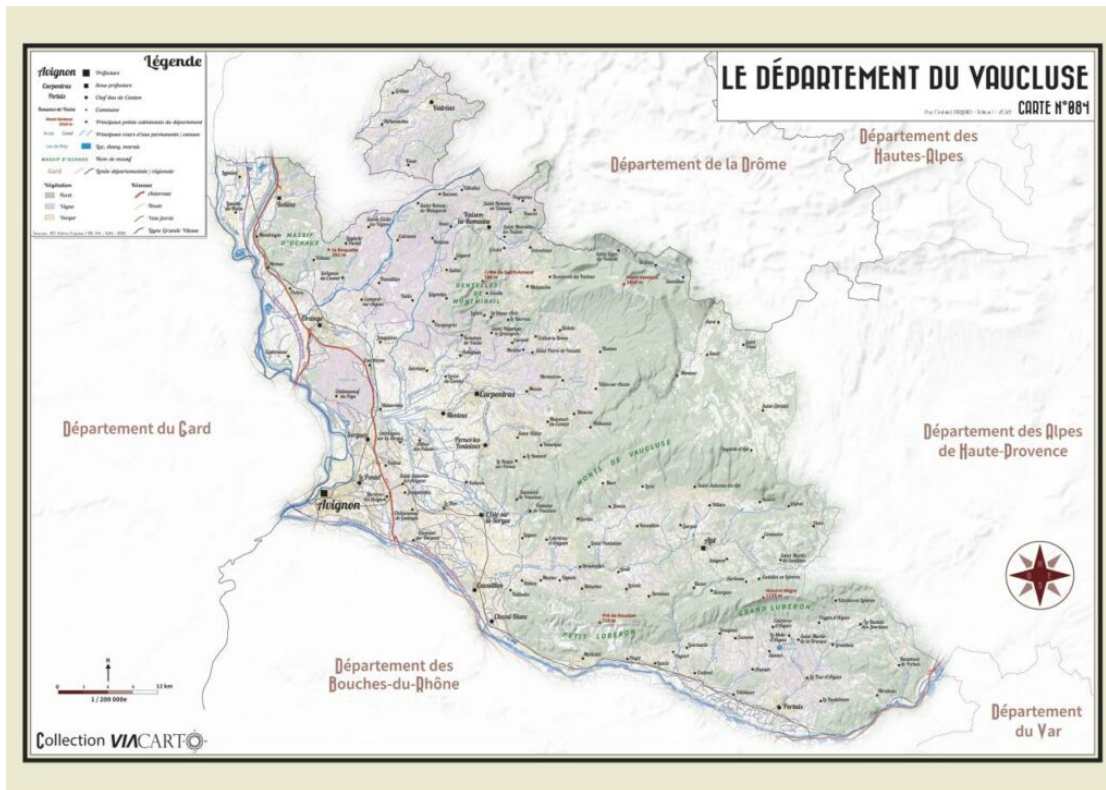
Ecrit par le 10 juin 2026



Gabriel Barneaud est géographe de formation. Il a lancé un concept présent naguère dans les écoles primaires, la carte de géographie murale. Sa société veut la proposer aux établissements scolaires mais également aux particuliers. Un important marché vient de s'ouvrir début juin.

« J'ai un bureau d'études en cartographie. Je travaille ainsi avec les collectivités pour des missions diverses. J'ai décidé de diversifier mon activité en lançant [Via carto](#), société qui va produire des cartes murales de géographie. En voyant une mappemonde en carton des années 20 sur le mur de mon salon, j'ai eu cette idée en 2021 de réintroduire les cartes dans les écoles mais également les maisons à titre décoratif » explique Gabriel Barneaud, qui exerce son métier en tant qu'indépendant depuis 2006, après un DESS de géomatique, géographie et informatique, à l'Université d'Avignon.

Ecrit par le 10 juin 2026



La carte du département de Vaucluse a été éditée en 2024.

Une année d'études

Il se lance alors dans ce projet. Il se met derrière son ordinateur, fait des essais avec des maquettes et crée une charte graphique. « Je me suis alors mis dans la production et j'ai défini la gamme. J'ai fini fin 2023 la carte de France avec ses 13 régions détaillées, ainsi que l'Outre-mer. Sur 2024, j'ai réalisé la carte du Vaucluse, typée administrative avec l'ensemble des communes du département. La suite est la même chose sur les cinq autres départements de la région PACA, en attendant l'ensemble des départements français en 2025 et 2026. »



Ecrit par le 10 juin 2026

La carte en détail : Des cartes de 50 x 70 en papier offset qui donne un côté ancien serviront en exposition murale. Une version mobile existe également, plus petite en papier plié, pour pouvoir être étudiée par les élèves.

Divers créneaux de vente

Le premier créneau de vente en ligne via le site internet de Via carto. « Depuis un an, je démarcher les offices de tourisme, les librairies, les maisons de la presse mis également les écoles primaires via les municipalités. J'ai ainsi eu un rendez-vous avec la mairie de la commune de Beaumes-de-Venise, siège l'entreprise, qui devrait passer une commande prochainement. Je compte également être présent sur les marchés de Provence car ces cartes d'antan peuvent plaire d'un point de vue décoratif aux touristes et à la population locale. »



L'ouverture d'un grand marché

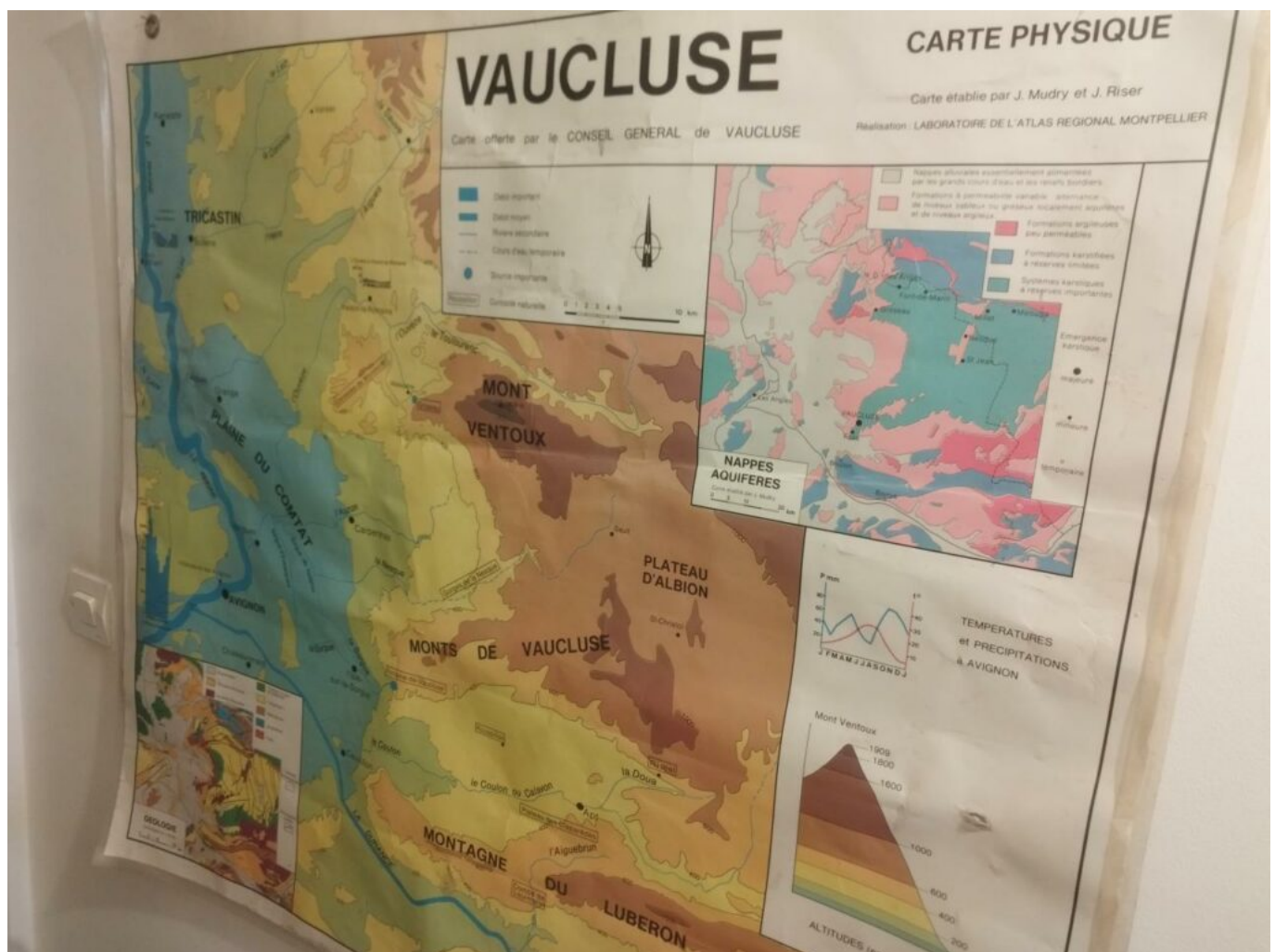
Début juin, la société Via carto a reçu une excellente nouvelle pour son avenir. L'entreprise va en effet être distribuée par le groupe Boréal, ex-Carthèque, sur l'ensemble du territoire français. Ceci va lui permettre de rentrer dans des grands distributeurs de la librairie comme Cultura par exemple. « Je suis ravi de cette nouvelle qui va permettre à l'entreprise de prendre un très bel essor et de développer très fortement son activité. »

Ecrit par le 10 juin 2026

Olivier Muselet

Un métier de cartographe

En plus de ce concept de cartes murales, Gabriel Barneaud crée d'autres cartes thématiques. Il s'est plus particulièrement spécialisé dans la randonnée, en éditant lui-même une carte de randonnée pédestre autour du Ventoux en 2021, vendue dans les offices de tourisme de la Cote et de Sault et les maisons de la presse. » En collaboration avec d'autres bureaux d'études, nous créons également des cartes en lien avec les activités de pleine nature et de mobilité douce, avec des circuits vélo. J'ai ainsi créé la charte graphique des cartes de circuits cyclo-touristiques présentés dans des totems en collaboration avec la métropole de Lille. »



La carte murale

L'origine de mettre des cartes murales dans les classes remonte à la fin du XIXe siècle. Au départ, les cartes concernaient la France et ses colonies. Après l'intégration européenne et la mondialisation, les

Écrit par le 10 juin 2026

cartes murales ont davantage concerné l'Europe et le monde. Il existe différents types de cartes, administrative, physique ou encore économique. Ces cartes pouvaient être cartonnées ou plastifiées.

Beaumes-de-Venise accueille son 1er Grand Prix de Pétanque



Ce samedi 7 juin, la Ville de [Beaumes-de-Venise](#) et l'association vauclusienne [Planète Bleue](#) organisent le 1er Grand Prix de Pétanque de la commune. De nombreuses personnalités seront présentes pour l'occasion.

Organisé avec le soutien du club de pétanque de Beaumes-de-Venise, la boule Balméenne, la commune va accueillir un grand tournoi de ce sport mythique, très pratiqué dans le Sud de la France, qui est un dérivé du jeu provençal. En tout, ce sont 20 équipes de 3 joueurs chacune qui vont s'affronter pour tenter de

Écrit par le 10 juin 2026

remporter ce 1er Grand Prix de Pétanque.

Le tournoi sera scindé en deux parties, avec une dans la matinée et une dans l'après-midi. À 12h, les vigneron de BEaumes-de-Venise offriront l'apéritif qui sera suivi d'un repas dans la salle des fêtes. Après la remise des prix en fin de journée, une soirée de gala avec repas élaboré par Brunet Traiteur (50€ par personne) attendra les participants avec une animation musicale, l'intronisation des personnalités par la confrérie cave des vigneron de Beaumes, une vente aux enchères, avec notamment un maillot d'un célèbre footballeur à acheter, au profit de l'association [Tedai 84](#) qui œuvre à l'intégration des personnes autistes.

De nombreuses personnalités seront présentes pour cet événement, notamment issues du sport comme l'ancien rugbyman Bernard Viviès et les anciens footballeurs Roland Gransart, Daniel Xuereb, Gérard Lanthier, Joël Cantona, Junior Dalé, Vaclav Nemecek, Michel Jean, ou encore Mario Nardelli. Les humoristes Tex, Didier Gustin, Anthony Joubert, Stéphane Hénon et Antoine Coensens seront aussi présents, ainsi que le journaliste Patrice Drevet, et des comédiens.

*Réservation au 06 20 25 62 29 ou par mail à l'adresse planetebleue84@orange.fr
Samedi 7 juin. À partir de 8h30. 85 Avenue Raspail. Beaumes-de-Venise.*

Après 'La Nouba' en 2024, le Domaine de Coyeux lance son Festival dans les Dentelles

Ecrit par le 10 juin 2026



Du 13 juin au 27 septembre, le [Domaine de Coyeux](#), à Beaumes-de-Venise, organisera la première édition de son Festival dans les Dentelles. Une vingtaine de soirées musicales rythmeront l'été, de la samba au gospel, en passant par la musique de chambre.

« L'été dernier, plus de 10 000 personnes ont participé aux soirées Noubas, dans ce site XXL du Domaine de Coyeux, à perte de vue, de 120 hectares dont 50 de vignes, plein sud, à l'abri du mistral, au pied des Dentelles de Montmirail à Beaumes-de-Venise », rappelle le propriétaire, [Arnaud Strasser](#).

« Vins doux naturels blancs, en appellation Beaumes-de-Venise, le muscat petits grains IGP Méditerranée 'Premières Fleurs', en rouge, 'Les Banquettes', AOP Beaumes-de-Venise en cru des Côtes-du-Rhône et une autre AOP CDR, 'Les Jumelles' avec le trio gagnant de cépages-rois, 85% de Grenache, 30% de Syrah et 5% de Mourvèdre. Et enfin, 'Solera' une cuvée qui revisite le Muscat, plus frais et moins sucré. »

L'événementiel face à la baisse de consommation du vin

L'année dernière, tous les vendredis soir, il y avait des voitures garées tout au long du chemin de 2km et

Ecrit par le 10 juin 2026

demi qui grimpe entre pins, cyprès et garrigues jusqu'à cette terrasse où étaient organisées des soirées guinguette, musique et planchas avec nos animateurs DJ, Pascal Maurin, alias Peck et Jérôme Arnoux (de 'Jerome by La Villa' à L'Isle-sur-la-Sorgue). « Là, nous allons installer un parking avec 300 places supplémentaires. En cas de mauvais temps ou de mistral trop fort, l'espace musical du 1er étage a été aménagé qui peut accueillir environ 250 personnes pour les concerts. Il pourra aussi servir à des séminaires. »

Arnaud Strasser insiste : « Avec la déconsommation de vins, l'œnotourisme et l'évènementiel deviennent encore plus décisifs dans la gestion de nos vins et de notre caveau de Coyeux. D'ailleurs l'an dernier, les ventes y ont progressé de +50% avec les participants des soirées Noubas qui ont goûté nos bouteilles sur place et en ont acheté pour les ramener chez eux. Une gamme de vins qui comprend aussi des bouteilles du Prieuré des Papes de Châteauneuf, du Moulin Blanc de Tavel et du Domaine de La Pusterle dans le Luberon à Ansouis.

Un premier millésime bio

Pour la 1ère fois, 2025 sera un millésime bio. « C'est notre ADN, c'est le choix que nous avons fait, avec ma femme Isabelle. Depuis 2022, nos vignes sont en conversion, ce qui coûte environ 30% plus cher avec un rendement inférieur de 20%. » Du coup, des dégustations, des ateliers d'assemblage de cépages seront proposés cet été dans le chai ainsi que des balades dans les vignes pour diversifier les propositions.

Le Festival dans les Dentelles

En plus du bouche à oreille et des soirées Noubas qui ont fonctionné à fond l'été dernier et qui se poursuivront le vendredi, le Domaine de Coyeux lance son 1er Festival dans les Dentelles du 13 juin au 27 septembre. En partenariat avec [Patrick Canac](#), vic-président de l'Orchestre National Avignon-Provence mais aussi des Musicales du Luberon, plusieurs concerts seront donnés. 'Chansons & Songs' de Gershwin, Bernstein et Barbara le 6 juillet, musique de chambre fin-septembre. Avec le festival [Les Musicales dans les Vignes](#), le site remarquable de Coyeux accueillera le 'Nina Papa Quartet', samba et bossa nova à la fois jazzy et brésiliennes le 13 juillet. 'On my mind, Divin' Gospel Music' le 28 juillet, des choristes qui interprètent du Whitney Houston, de l'Aretha Franklin et du Ray Charles. Le 7 septembre, 'Get the Beatles Back', le 14, le pianiste David Bismuth jouera Couperin, Mozart, Haendel et Bach. Enfin le 26, récital d'art lyrique avec Juliette Amirault, lauréate du Concours des Voix de Gordes. Chaque soirée, une dégustation des vins et un apéritif dînatoire seront proposés en amont de concert.

En tout, près de 20 soirées de musiques éclectiques sont proposées au public, sur des tonneaux, des mange-debout, dans des canapés et fauteuils de jardin, dans un lieu sécurisé, immense, à ciel ouvert où les décibels ne dérangent personne. L'équipe qui entoure Isabelle et Arnaud Strasser, a été choisie avec soin avec notamment [Nathalie Fina](#), qui a longtemps travaillé auprès de Paul Dubrulle (co-fondateur du groupe Accor qui gère les hôtels Novotel).

Et, en amont de ces festivités estivales, le jeudi 5 juin, le Domaine de Coyeux accueillera l'Assemblée

Écrit par le 10 juin 2026

Généraliste du [MEDEF 84](#) et son nouveau président, [Roland Paul](#).

Contact : caveau@domainedecoyeux.com

Beaumes-de-Venise : Cycles Ventoux 1910, un concept de café bike store



[Cycles Ventoux 1910](#) a été lancé fin 2023 à Beaumes-de-Venise. Jean-Michel Robert, fils de

Ecrit par le 10 juin 2026

Michel bien connu dans le monde du cyclisme vauclusien, a repris le flambeau de la boutique qui a vu le jour à Avignon en 1974. Il a lancé un concept innovant, à savoir un café bike store, avec de nombreux services proposés.

« Mon père Michel a créé les Cycles Robert dans le quartier Saint-Ruf à Avignon il y a 50 ans en 1974. De nombreux cyclistes spécialistes venaient au boulevard Sixte Isnard », explique Jean-Michel Robert, son fils, qui a travaillé à ses côtés de nombreuses années. Après son armée, il est passé en équipe Elite au sein de l'équipe Castorama. Il a roulé une quinzaine d'années dans cette catégorie cycliste. Il raccroche le vélo à 35 ans, en finissant sa carrière sportive en Guadeloupe.

Fermeture de la boutique à Avignon

Jean-Michel Robert rejoint ensuite la boutique familiale en 2005. Il reprend le flambeau. « La période du Covid a été difficile pour nous. Nous avons été considérés comme commerce de première nécessité sans aucune aide ». La première année du Covid en 2020 a donné de bons résultats car tout le monde achetait des vélos. Les années qui ont suivi ont été beaucoup plus difficiles en termes de business. « À cela s'est ajouté le Plan Faubourgs de la ville d'Avignon qui nous a fait beaucoup de tort. Notre clientèle venant de tout le département mettait beaucoup de temps pour accéder à notre boutique ». Jean-Michel Robert décide alors de fermer la boutique en 2022 pour partir sur un autre projet à Beaumes-de-Venise.

Ecrit par le 10 juin 2026



La société a aussi lancé sa marque 'Ventoux 1910'.

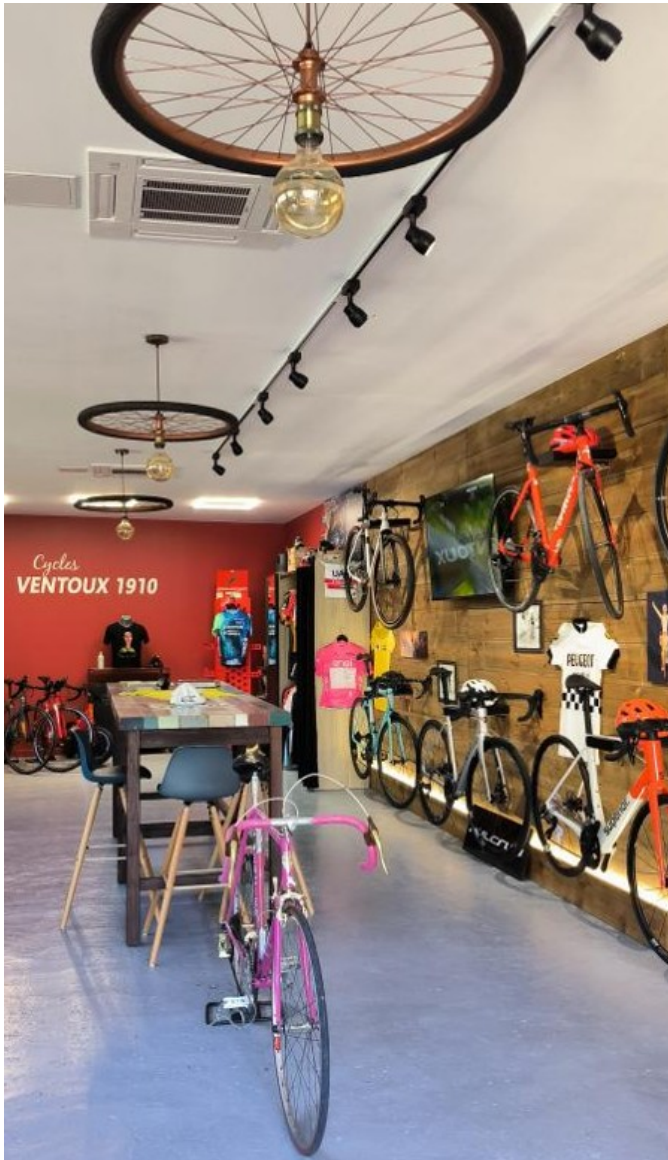
Création d'un café bike store

Des travaux sont entrepris dans un atelier ancien appartenant au père de Sandra Martin, sa compagne. « Pendant un certain temps, j'ai chapeauté les deux sites et j'ai pris la décision de ne garder que Beaumes qui a ouvert en octobre 2023 », explique Jean-Michel Robert. Le local est aujourd'hui un café bike store, comprenant l'atelier de réparation, la vente de vélos, des accessoires, de la nourriture sportive mais aussi un lieu de détente avec des boissons sportives proposées.

« L'objectif est de développer mon entreprise dans cet endroit idéal pour le vélo au pied des Dentelles de Montmirail. L'année 2024 n'a pas été évidente quant à la conjoncture économique globale mais je suis très confiant sur le modèle de mon concept. » La boutique qui est ouverte sur six sur sept a démarré l'année 2025 en douceur. La météo n'a pas été favorable pour le lancement de la saison qui a lieu en général à Pâques.

Ecrit par le 10 juin 2026

« Pour développer mon chiffre d'affaires, je compte sur la clientèle touristique et de résidences secondaires mais également sur les locaux. À ce titre, j'ai noué des partenariats avec des clubs cyclos p comme l'Echappée Montilienne, les clubs d'Aubignan et d'Orange. »



La boutique expose aussi des objets et vélos de grands champions.

De nombreux services proposés

Jean-Michel Robert propose en premier lieu de la vente de vélos, y compris électriques. Des vélos de route, des 'gravel' (entre le vélo de route et de rando) font partie de la gamme avec quatre fournisseurs italiens principalement. Il propose également de l'accompagnement cycliste par groupe de six. Son local est équipé pour les accueillir, avec une douche à disposition. La location de vélo est également possible pour la clientèle. Des ateliers de formation à la réparation sont aussi au programme une fois par mois. Il

Écrit par le 10 juin 2026

a lancé sa marque Ventoux 1910 avec notamment un maillot en vente.

Des objets collecteurs dans la boutique

Jean-Michel et son père Michel Robert ont côtoyé de nombreux champions cyclistes. Ils ont ainsi pu recueillir divers objets aujourd'hui exposés dans la boutique à Beaumes. Il y a ainsi un maillot de Bernard Hinault, le légendaire maillot de Bernard Thévenet de 1975. Le régional de l'étape, Éric Carotoux, n'est pas en reste avec la mise avant de son maillot de la Vuelta remporté en 1984. Un bidon de Jean Robic, vainqueur du premier Tour de France de l'après-guerre 1947, est aussi présente. Enfin le vélo trek Madone de 2005 et la tunique de Lance Armstrong.

Sandra Martin propose des services autour du sport

Native de Beaumes-de-Venise, elle a été triple championne de France de trail long et double médaillée d'or par équipe aux championnats du monde de trail long en 2013 et 2016. La compagne de Jean-Michel Robert qui fait parti de la société avec lui propose de l'accompagnement à la marche nordique et à la course à pied, au départ de peine mais également d'autres lieux comme le Ventoux évidemment. Elle s'est également spécialisée en tant que coach sportif et mental sur l'aspect physique et psychologique. Elle reçoit dans une pièce aménagée, située à l'étage de la boutique.

Olivier Muselet

Une troisième activité dans l'immobilier

En plus du vélo et de l'accompagnement au running, la société lance en mai prochain une activité d'immobilier. Jean-Michel Robert va en effet partir en formation début mai pour proposer ses services dans l'achat et la vente de maisons. Cette diversification permettra de consolider le chiffre d'affaires, notamment sur les périodes de moindre activité comme l'hiver.

Centenaire des appellations Beaumes-de-Venise : 20 ans pour les rouges AOC et 80 ans pour les muscats

Ecrit par le 10 juin 2026



Deux appellations emblématiques pour ces vignes sur le Piémont, les terrasses et les pentes des Dentelles de Montmirail, avec le cru qui a décroché l’AOC rouge en 2005 et le Muscat labellisé par l’INAO en 1945. En 2025, nombre de célébrations sont programmées pour cet anniversaire dans les quatre villages concernés, Beaumes-de-Venise évidemment, Suzette, La Roque-Alric et Lafare, où a été organisée la conférence de presse. « Ici, c’était l’école où j’allais quand j’étais petit, explique [Jean-Paul Anrès](#), président de l’AOC. Puis c’est devenu la mairie du village et aujourd’hui il met en valeur tous nos vins avec le Conservatoire. »

« Ces villages qui s’échelonnent entre 100m et 722m d’altitude, nichés entre réserve de biosphère et de prairies, forment un corridor écologique unique où le respect et la protection de l’environnement sont une évidence depuis toujours et surtout le coeur et l’âme de nos vins », précise le président de l’[AOC Beaumes-de-Venise](#).

Le président résume l’histoire de ce terroir escarpé qui date de quatre millénaires, avec les colons grecs qui ont planté les premiers pieds de muscat, une terre qui a été façonné par la vigne. Avec un mille-feuilles géologique, constitué de couleurs différentes. Des tranches superposées de trias rouge, de jurassique gris, de crétacé blanc et de miocène blond, toutes empilées les unes sur les autres. Et les

Ecrit par le 10 juin 2026

Dentelles qui ont fait leur apparition il y a 5 millions d'années. « Tout cela constitue un sous-sol unique, avec des paysages à couper le souffle, entre oliviers, abricotiers, câpriers, impressionnantes lames grises et pierres sèches des restanques où l'amplitude de la température la nuit est de 6° entre le sud à Aubignan par exemple et le nord à Suzette et des vendanges qui sont décalées de 8 à 15 jours selon les parcelles. »



Les Dentelles de Montmirail. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Claude Chabran, le président de la section Producteurs de l'AOC Beaumes-de-Venise passe au crible tous les engagements des vigneron pour prendre soin de leur gagne-pain, la vigne. « Dès 1992, nous avons obtenu le label 'Paysage de Reconquête' en revitalisant et en préservant le terroir. En 1998, nous avons signé la 'Charte Vivre' qui permet de réduire l'érosion, de recharger les nappes phréatiques, de limiter les herbicides, d'utiliser des cépages résistants au réchauffement climatique et aux maladies, d'économiser la ressource en eau et de préserver les zones boisées, d'attire oiseaux et insectes avec des haies, des nichoirs pour les chauves-souris. »

Il poursuit : « En 2013, les Dentelles de Montmirail ont été labellisées première 'Destination Vignobles & Découvertes' qui récompense ce 'Terroir aux Deux Visages', AOC Rouge et AOC muscat, vigneron, hébergeurs, restaurateurs pour leur offre œnotouristique. » Et il insiste : « Nous ne devons pas nous couper du reste des habitants, de ceux qui ne sont pas vigneron, nous devons leur expliquer ce que nous faisons, garder une forme de cohésion. Nous le faisons en accueillant des touristes dans nos caves, en participant à des salons et avec nos sites sur internet. »

Et pour transmettre ce savoir-faire, cette mémoire, les jeunes vigneron sont là pour prendre la suite comme Gaétan Leydier du [Domaine Durban](#) qui a énuméré les festivités de cette années 2025. « La soirée de lancement est prévue le 25 avril à Beaumes au Parc de la mairie, puis le 24 mai à La Roque-Alric avec repas au four à bois, le 14 juin à Suzette avec soirée vigneronne et gospels, le 12 juillet à Lafare avec une

Écrit par le 10 juin 2026

guinguette, le 8 août un banquet paysan à Beaumes et le lendemain sur place, bodéga du muscat pour conclure. »



Les organisateurs du centenaire. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Célébrer les 80 ans du Muscat (1945) et ses vignobles plantés en petits grains et les 20 ans du rouge (2005), c'est mettre en valeur le travail de générations de familles vigneronnes. En tout, 1000 hectares de vignes pour 1300 hectares boisés qui au fil du temps ont sculpté une mosaïque de paysages inoubliables.

Engagés et éco-responsables, les vignerons vous attendent à partir du 25 avril pour le célébrer avec ferveur le centenaire de leurs deux appellations d'origine contrôlée, pour partager leur passion et pour déguster le fruit de leur travail avec avec tous.

Ecrit par le 10 juin 2026



BEAUMES DE VENISE

LE TERROIR AUX DEUX VISAGES



L'AOC BEAUMES-DE-VENISE EN CHIFFRES :

-ROUGE :

- Cépages Syrah - Grenache - Mourvèdre
- Surface 718 ha
- Production 25 233hl

-MUSCAT :

- Cépages muscat à petits grains en noir ou blanc
- Répartition par couleur : 93% blanc, 6% rosé, 1% rouge
- Surface 280-350 ha
- Production 5000 à 9000hl

Rhonéa fête les vins Primeur et innove avec

Ecrit par le 10 juin 2026

une nouvelle gamme pour séduire le consommateur



Rhonéa est un mastodonte de la viticulture en Vaucluse. 380 vignerons au pied et autour des Dentelles de Montmirail, cette cave regroupe 9 crus (Beaumes-de-Venise, Gigondas, Vacqueyras, Rasteau, Cairanne, Châteauneuf-du-Pape, Tavel, Lirac et Vinsobres), 2 vins doux naturels (Beaumes et Rasteau) et 6 Côtes-du-Rhône Villages (Roaix, Séguret, Vaison, Plan de Dieu, Sablet et Visan). Avec une logique de regroupement pour valoriser les appellations qui sont vendues pour 2/3 en grande distribution, le reste chez les cavistes et dans les restaurants.

Lundi 18 novembre, une soirée était organisée à la Cave de Beaumes-de-Venise pour déguster la cuvée Primeur 2024, 'P'tite Canaille' à base de Grenache et Syrah. [Gabriel Valverde](#), le responsable de la cave de Beaumes-de-Venise, le reconnaît : « Nous avons eu une année compliquée, mais la clientèle est fidèle, on n'a pas à nous plaindre pour les ventes directes au caveau. Nous avons même progressé de +2% côté

Ecrit par le 10 juin 2026

Muscat. Nous avons aussi lancé une nouvelle bière. Après 'Andie' l'an dernier, voici 'Betty' à base de Vin Doux Naturel de Rasteau pour satisfaire un public encore plus large. »

La soirée était animée par Zikahi et Evens, un couple piano-percussions de Vaison-la-Romaine. Sur les étagères sont proposées nombre de cuvées dans les 3 couleurs et à tous les prix. En vedette, un « Coup de cœur » du Figaro Magazine pour un rosé de Visan, 'Notre-Dame des Vignes' (à 8,50€), puis un rouge, 'Légende des Toques' à 7,10€ à base du fameux trio gagnant Grenache - Syrah - Mourvèdre, à côté un Rasteau élevé en foudre à 10,40€, également un Châteauneuf rouge 'Roque Colombe' à 29,90€, un 'Fontimple' de Vacqueyras à 12,90€ sans oublier un 'Marc de Muscat' petits grains de Beaumes-de-Venise à 29,90€ qu'on peut déguster en apéritif, en trou normand ou en digestif.

[Valérie Vincent](#), la directrice du marketing, détaille les nouveautés 2025 de Rhonéa. « Après 'Andie', voici une autre bière, 'Betty', ce sont des bulles légères et gourmandes à base du vin doux naturel de Rasteau. Nous avons aussi 'Paradoxe', à base de blanc de noir, (72% Caladoc, 16% Grenache et 12% Cinsault) et enfin, 'Rouge clair' (issu de Grenache et Cinsault), un vin de France à servir frais, à moins de 12°. »

Ecrit par le 10 juin 2026



Les bière 'Andie' et 'Betty'. ©Andrée Brunetti

Autre sujet d'actualité : les machines à désalcooliser. « Nous en avons acquis une il y a deux ans. Nous avons commencé en testant un Côte du Rhône à 11,5° qui a été apprécié, puisque 50 à 60 000 bouteilles de la Cuvée 'Les Artistes' ont été vendues entre 7€ et 8€ » précise Valérie Vincent. Lors de Wine Paris en février 2025, nous allons lancer deux autres nouveautés, l'une à 6°, l'autre à 0° d'alcool. À l'aveugle, je

Ecrit par le 10 juin 2026

vous défie de deviner qu'il s'agit de vin désalcoolisé ! Nous continuons à casser les codes pour plaire au consommateur de demain, avec notamment la tendance 'No / Low' (pas ou peu d'alcool). Côté innovation, nous proposons même une cuvée 'Le Pingouin' avec de l'encre thermosensible sur l'étiquette. Vous mettez la bouteille au frigo et quand vous la sortez fraîche, une colonie de six pingouins apparaît ! »



L'étiquette de la cuvée 'Le Pingouin' change en fonction de la température de la bouteille. ©Rhonéa

2025 sera une année-phare pour Rhonéa, entre les 80 ans de l'AOC et les 20 ans du cru Beaumes-de-Venise. Mais aussi les 81 ans du Vin Doux Naturel et les 25 ans du rouge AOC de Rasteau. Une série de festivités va s'égrener au fil des mois pour saluer le travail fait par des générations de vigneron qui, depuis l'après-guerre, constituent un collectif de 380 familles sur un vignoble global de 2 900 ha, tous unis pour une viticulture éthique et durable.

Rhonéa, ce sont 13 millions de bouteilles commercialisées pour un chiffre d'affaires de 54M€.

Contact : 04 90 10 19 11