

Ecrit par le 10 juin 2026

Deux muscats de Beaumes-de-Venise dans le Top 10 des meilleurs muscats du monde

Ecrit par le 10 juin 2026



Les résultats du 22^{ème} concours international 'Muscats du Monde' viennent de tomber. Le Domaine de la Font Joseph et le Domaine du Papatier obtiennent une médaille d'or et se classent dans le Top 10 des meilleurs muscats du monde.

Pendant deux jours, des experts internationaux se sont rassemblés pour évaluer près de 200 vins issus

Ecrit par le 10 juin 2026

des cépages muscats venus de 19 pays. Sur les 56 médailles décernées, [Rhonéa](#) récolte deux médailles d'or et intègre le Top 10 des meilleurs muscats du monde. A noter que sur les trois vins français qui intègrent le Top 10, deux sont produits par Rhonéa.



Muscat de Beaumes-de-Venise AOP, domaine la Font de Joseph - Hommage - 2021 (à gauche) et Muscat de Beaumes-de-Venise AOP, domaine du Papatier (à droite) © DR Rhonéa

Le savoir-faire des artisans vignerons mit en lumière

Propriété de la famille de Claude Chabran depuis plusieurs générations, le Domaine du Papatier est certifié Agriculture Bio. La cuvée médaillée remporte régulièrement des récompenses dans les concours et est saluée pour sa finesse aromatique, en partie liée aux sols de marnes sableuses sur lesquels les vignes s'épanouissent.

La cuvée du Domaine de la Font Joseph rend hommage à Christophe Surle, artisan vigneron, propriétaire du domaine. Il était connu pour son engagement dans la préservation de ce patrimoine unique. Le vin est à son image, mêlant simplicité et respect de l'environnement : bouteille allégée en verre, bouchon naturel, pigments naturels sur l'étiquette, absence de capsule et de carton.

Pour chaque bouteille achetée, 1€ du prix de vente est reversé à une SCIC locale (société coopérative d'intérêt collectif) pour le nettoyage et la replantation des terres touchées par l'incendie d'août 2021.

Écrit par le 10 juin 2026

Vins à retrouver au caveau de Beaumes-de-Venise, 228 route de Carpentras, 84190 Beaumes-de-Venise – www.rhonea.fr

J.R.

Changement de présidence à la SCA Vignerons des Dentelles



Après 12 années passées à la présidence de la SCA Vignerons des Dentelles (caves de [Beaumes-de-Venise](#) & [Vacqueyras](#)), Claude Chabran passe la main à [Cécile Joly](#). Il conserve cependant la présidence du groupe [Rhonéa](#) qui rassemble la SCA Vignerons des Dentelles, la SCA des Coteaux de Visan et la SCA des Vignerons de Rasteau.

Fils de vigneron et ingénieur diplômé de l'Ecole Centrale de Paris, Claude Chabran ne prévoyait pas de

Écrit par le 10 juin 2026

reprendre l'exploitation familiale au début de son parcours professionnel. Passionné par les grands espaces et la construction, il mène une grande partie de sa carrière à l'étranger au service d'entreprises spécialisées dans la réalisation de grandes infrastructures.

C'est en 2000 qu'il décide de s'installer à Beaumes-de-Venise, sur le domaine familial. Il suit les traces de son père, administrateur de la cave pendant 40 ans, et entre au Conseil d'administration puis au bureau et devient Vice-Président. En 2010, il succède à [Alain Ignace](#) au poste de Président.

En 2014, avec Bernard Manganelli et [Pascal Duconget](#), respectivement Président et Directeur Général de Vacqueyras, il mène le projet d'union des deux caves (Caves de Beaumes-de-Venise & Vacqueyras) qui sera scellé trois ans plus tard par une fusion et la création d'une nouvelle identité : Rhonéa.

Après 12 années passées à la présidence de la SCA Vignerons des Dentelles, Claude Chabran a passé la main lors de la séance du 7 juillet où le Conseil d'administration a élu Cécile Joly nouvelle présidente. Il conserve cependant la présidence du groupe Rhonéa qui rassemble la SCA Vignerons des Dentelles, la SCA des Coteaux de Visan et la SCA des Vignerons de Rasteau.

Une transmission dans la continuité

Cécile Joly représente la 5ème génération de vigneronnes sur son exploitation. « La vigne est une affaire de femmes chez nous ! C'est par elles que l'exploitation s'est toujours transmise et c'est de ma mère que j'en ai héritée », raconte-t-elle.

Le domaine situé à Vacqueyras compte 17ha en propriété et 32ha en exploitation qu'elle gère avec son mari et son fils depuis 2010. Comme Claude Chabran, elle a d'abord démarré sa carrière en dehors du vin, dans un organisme de formation pendant 12 ans après des études de littérature et civilisation italienne.

Membre du Conseil d'Administration depuis 2010, Cécile Joly a été Vice-Présidente de la Cave de Vacqueyras avant de participer activement au projet d'union puis de fusion des deux caves.

« En devenant Présidente, j'ai conscience de la responsabilité forte qui m'incombe et du travail important qui reste à accomplir. Mais je suis confiante, car Rhonéa est désormais un acteur majeur du territoire, qui permet à nos caves d'être parmi les plus rémunératrices du département. »

Développer la relation 'adhérents', renforcer les valeurs de la coopération et poursuivre le déploiement des démarches environnementales initiées dans le vignoble, tels sont les trois axes forts que se fixe Cécile Joly.

Écrit par le 10 juin 2026

'La cigale de Provence' : la bûche de Noël réinventée façon 13 desserts par l'avignonnais Bryan Esposito



Il était une fois un jeune pâtissier de talent qui passe son CAP à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, fait ses classes 2 ans chez Robert Brunel (au 75 rue Guillaume Puy), ses gammes à Paris chez l'iconique 'Ladurée' (créée en 1862 et où a officié l'auteur du Larousse des Desserts, Pierre Hermé), puis chez le 'Collectionneur' et 'Le Westminster' place Vendôme avant de devenir consultant et formateur.

Ce prodige d'une trentaine d'années, fils du photographe de notre confrère du quotidien 'La Provence' Ange Esposito, a l'œil. Et cet été, allongé sur un transat au bord de la piscine, il se demandait comment innover pour un dessert de Noël. Quand soudain le bruit de fond des cigales a attiré son attention. « Mais c'est bien sûr ! »

Écrit par le 10 juin 2026



De l'AOC Beaufort à la 3D

Il imagine alors une cigale réalisée avec des ingrédients locaux : nougat blanc de chez 'Sylvain', fruits confits d'Apt, huile d'olive... Et pendant des jours et des jours, voire des mois, il réfléchit, invente, teste, modifie, rectifie, goûte sa recette à base de 13 desserts. Compotée de figes sèches, dattes, abricots secs, miel, poudre d'amandes, cerneaux de noix, pignons de pins, pistaches décortiquées, marmelade d'oranges, cannelle, beurre de cacao pour les ailes, le tout macéré dans du Beaufort rouge ou muscat (de chez Xavier Vignon et du Domaine de la Pigeade).

Avec des copains spécialistes de '3D' numérique, il dessine un moule en silicone alimentaire qui a la forme d'une cigale et il sort sa 'Cigale de Provence' moelleuse, équilibrée, pas trop sucrée. Et il se rapproche des vignerons de Beaufort pour accompagner ce dessert. « On ne pouvait pas rêver mieux pour mettre en valeur notre muscat, c'est une aubaine pour notre appellation » se félicite Thierry Vaute, le vigneron de Beaufort.

Et en plus, Bryan s'engage en faveur de l'Institut Raphaël à Paris, 'Maison de l'après-cancer' qui s'est donné pour mission humaniste de passer d'une médecine centrée sur la maladie à une médecine centrée sur l'individu, son projet de vie, son bien-être. « Il faut prendre soin de soi, surtout quand on est malade », insiste Bryan. La moitié des recettes des bûches sera reversée à l'institut Raphaël promet notre pâtissier de cœur.

Commande par mail : espobryan@gmail.com à retirer sur place (75€ pour 6 portions)

Le muscat de Beauges-de-Venise classé dans le top 10 des meilleurs muscats du monde



Les résultats du 21ème concours international 'Muscats du monde' viennent de tomber. La cave coopérative Rhonéa remporte 5 médailles dont 2 d'or, tandis que la cuvée 'Bois doré' millésime 2015 se classe dans le top 10 des meilleurs muscats du monde.

Pendant deux jours, des experts internationaux se sont rassemblés pour évaluer près de 200 vins issus des cépages muscats venus de 19 pays. Sur les 60 médailles décernées, Rhonéa en récolte 5 : 2 médailles d'or, 3 médailles d'argent et une place dans le top 10 des meilleurs muscats du monde. Cette année, les experts ont particulièrement salué le haut niveau qualitatif des vins dégustés : « extraordinaire variété, grande richesse, des expressions de complexité et de finesse rarement rencontrées... »

Ecrit par le 10 juin 2026



MÉDAILLE D'OR

ORIGINE 1348 – Réserve 5 ans d'âge
BOIS DORÉ – 2015

MÉDAILLE D'ARGENT

ORIGINE 1348 – 2017
CARTE OR – 2019
MUSCATINE Rosé Effervescent

Crédit photo: Rhonéa

La cave de Beaumes-de-Venise, une des 4 caves composant Rhonéa (avec Rasteau, Vacqueyras et Visan) est reconnue depuis 1956 pour la production de vins doux naturels de grande qualité. Au côté des muscats appréciés dans leur jeunesse pour leurs arômes explosifs de fruits blancs et fruits exotiques, Rhonéa élabore une palette de vins issus du cépage muscat adaptés à de nombreuses occasions : des muscats millésimés, commercialisés uniquement après de nombreux mois d'élevage en barriques de chêne, proches de l'univers des spiritueux ; des muscats en version effervescente ou encore des muscats secs. Ils ouvrent la voie à de nouvelles expériences de dégustation pour les amateurs en quête de découverte.

Rhonéa, route de Carpentras, 84190 Beaumes-de-Venise - www.rhonea.fr

Beaumes-de-Venise : une vague de solidarité

submerge les sinistrés

Ecrit par le 10 juin 2026



Ecrit par le 10 juin 2026

Suite aux incendies ayant ravagé plus de 250 hectares sur le secteur Beaumes-de-Venise, un bel élan de solidarité a pris vie en plein cœur de la tourmente. La présidente de la Banque Alimentaire de Vaucluse, Stéphanie Sergeant s'est rendue à la salle polyvalente de Caromb. A ses côtés, le responsable des transports, Jean Luc Voitelier, un responsable des associations, Jean Philippe Leroy, et le chauffeur poids lourds Moustafa. Objectif ? Apporter des produits de première nécessité aux sinistrés des incendies et aux pompiers. Un camion de la Banque alimentaire avait été affrété à cet effet.

A la demande de l'association 'La table de Malte' et grâce à l'intervention du curé de Carpentras, le Père Gabriel Picard d'Estelan, de l'eau, du lait, des céréales, du café mais aussi des plats cuisinés ont été distribués aux familles de sinistrés hébergées dans la salle des fêtes de Caromb. Les denrées ont également été distribuées aux quelques 120 pompiers restés sur place. Les produits alimentaires restants seront redistribués plus largement à la population sinistrée.



Crédit photo: Banque alimentaire de Vaucluse

Ecrit par le 10 juin 2026

« Ce bel élan de solidarité s'est organisé autour de Mme le maire de Caromb, Valérie Michelier, très réactive depuis le début des incendies, le CCAS de Caromb et le Lions Club. Bravo à la Table de Malte qui a su réagir rapidement aux conséquences des incendies en faisant appel à la Banque Alimentaire, lui permettant de remplir pleinement son objectif d'aide aux personnes en difficultés », déclare la Banque alimentaire de Vaucluse.

Ecrit par le 10 juin 2026



Écrit par le 10 juin 2026

Crédit photo: Banque alimentaire de Vaucluse

L.M.

Suez informe que l'eau est potable dans le secteur Beaumes-de-Venise



Suez tient à rassurer les habitants des communes concernées par l'incendie secteur Beaumes-de-Venise, sur la qualité de l'eau distribuée.

« L'Agence régionale de santé Paca et Suez France informent qu'à la suite des incendies sur les

Ecrit par le 10 juin 2026

communes de Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque Alric, Saint-Hippolyte-le-Graveyron et Le Barroux, les forts besoins en eau et les sollicitations sur le réseau d'eau potable, avec de forts différentiels de pression, peuvent parfois provoquer des colorations de l'eau. C'est pour prévenir une éventuelle apparition de coloration temporaire qu'a été diffusé hier un message de prévention invitant à ne pas consommer l'eau, mais uniquement si celle-ci apparaissait colorée au robinet. »

Suez France qui avait par ailleurs renforcé ses contrôles, a enregistré moins d'une dizaine d'appels d'utilisateurs, dont la plupart ne concernait qu'une simple demande d'information. « Suez confirme donc que l'apparition d'eau colorée n'est pas avérée à cette heure et n'a aucune raison de l'être davantage dans le futur. L'eau est tout à fait propre à la consommation. »

Dernier point de situation à retrouver sur le site de Préfet de Vaucluse : www.vaucluse.gouv.fr

Beaumes-de-Venise : le terroir aux deux visages

Ecrit par le 10 juin 2026



Au pied des Dentelles de Montmirail ,qui protègent des rafales de mistral, et aux côtés d'appellations de prestige comme Gigondas, Vacqueyras et Châteauneuf-du-Pape, les vins de Beaumes-de-Venise proviennent de vignes éparpillées sur 4 communes, Beaumes, Lafare, La Roque-Alric et Suzette. Sur 650 hectares pour le Beaumes rouge et 400 pour le vin doux naturel. Et une production de 22 000hl pour le premier et 6 000hl pour le second.

Classé 'cru' depuis 2005

Le rouge Beaumes de Venise est composé majoritairement de Grenache et de Syrah et de quelques grappes de raisin de Mourvèdre, de Cinsault, de Carignan ou de Marsanne. Classé 'cru' depuis 2005, il réunit environ 140 vignerons représentés par Jean-Paul Anrès, président du Conservatoire des AOC (appellations d'origine contrôlée) de Beaumes.

« En 2020, la pandémie a modifié les habitudes des consommateurs. Les restaurants étaient fermés, l'exportation bloquée, du coup les ventes ont connu un bond chez les cavistes et dans les grandes surfaces. Cette année, on va digérer le Covid, reprendre les exportations, notamment aux Etats-Unis où le nouveau président, Jo Biden a supprimé la taxe de 25% imposée par d'administration Trump. »

Plutôt épargné par le gel

Autre souci, le gel du 8 avril dernier. « Heureusement, nous n'avons pas trop été touchés, même si nos

Ecrit par le 10 juin 2026

vignobles s'étagent jusqu'à 600 mètres d'altitude, sur restanques et côteaux. On est confiant, pour l'instant, il n'y a pas de ruée, mais on attend les touristes dans les caveaux pour leur proposer des dégustations cet été et remplir le coffre de leurs voitures avec nos cuvées » poursuit-il.

Jean-Pierre Valade, propriétaire du Château La Croix des Pins, est tombé amoureux de ce terroir. Ce Saint-Cyrien salue le Beaumes à sa façon : « Il est l'élégance même, la douceur, avec un superbe nez de sous-bois, de cassis, de romarin, c'est un vin tendre en bouche, souple, structuré, féminin ». Xavier Vignon de la cave éponyme 'Xavier Vins', marche dans ses pas : « Sur des sols de trias calcaires et argileux, nos vignes s'étagent entre 100 et 600 mètres, ce qui leur donne une certaine acidité ».

Et côté accord mets-vins, si le muscat accompagne le melon, le foie gras, le chocolat, la fourme d'Ambert et le Roquefort, le rouge convient à merveille aux civets, daubes, viandes rouges et rôtis, quelles que soient les appellations, 'Durban', 'Pigeade', 'Bernardins', 'Piéblanc', 'Garances' ou 'Bonpas', maison fondée en 1318.

Contact : www.beaumesdevenise-aoc.fr



Écrit par le 10 juin 2026

Jean-Paul Anrès (2^e en partant de la gauche), président du Conservatoire des AOC (appellations d'origine contrôlée) de Beaumes, entouré par les vigneronns de ce cru classé depuis 2005.

Etat de catastrophe naturelle reconnu en Vaucluse : un délai très court pour faire sa déclaration



Au titre des mouvements de terrain survenus lors des intempéries fin 2019, l'arrêté interministériel du 14 septembre 2020, publié au journal officiel le 24 octobre 2020, a reconnu comme étant en état de catastrophe naturelle, la commune de Grambois.

Écrit par le 10 juin 2026

Au titre de la sécheresse et réhydratation des sols 2019, l'arrêté interministériel du 15 septembre 2020, publié au journal officiel ce jour, 25 octobre 2020, a reconnu comme étant en état de catastrophe naturelle, les communes suivantes : Apt, Beaumes-de-Venise, Bonnieux, Buisson, Caromb, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Entrechaux, Loriol-du-Comtat, Monteux, Orange, Saignon, Saint-Marcellin-lès-Vaison et Vaison-la-Romaine.

Les personnes sinistrées disposent d'un délai de 10 jours au maximum à compter de la publication de l'arrêté au journal officiel, soit le 4 novembre 2020, pour déclarer les dégâts subis auprès de leur compagnie d'assurance.

Les arrêtés sont consultables [ICI](#)

Cove : Vendange des vignes intercommunales pour la bonne cause

Ecrit par le 10 juin 2026



Jacqueline Bouyac, nouvelle présidente de la [Communauté d'agglomération Ventoux Comtat Venaissin](#) (Cove) et Michel Jouve, conseiller communautaire délégué à l'agriculture et au développement rural, également maire de [Flissan](#), viennent de participer aux vendanges de la vigne intercommunale. Composée de 300 plants de syrah, grenache, cinsault et mourvèdre plantés en avril 2004 à l'initiative de la commission agriculture de la Cove avec le soutien de de la [chambre d'agriculture de Vaucluse](#), la confrérie du plant de vigne de Caromb, la [confrérie des vignerons des Côtes-du-Ventoux](#) et le [lycée agricole Louis-Giraud](#) de Carpentras , la parcelle a été récoltée par une classe de l'établissement. Le raisin vendangé a été ensuite acheminé à la cave [Rhonéa](#) à Beaumes-de-Venise pour y être vinifié avant d'être mis en bouteille au profit d'œuvres caritatives. Chaque année, ce sont ainsi 400 à 500 kg qui sont récoltés selon le climat. De quoi permettre de produire 400 à 500 bouteilles par cuvée.

10 068 hectares de vignes dans la Cove

Pour l'intercommunalité, la plantation de cette vigne rappelle l'importance de ce secteur dans l'économie de la Cove. Avec 1 831 exploitations, le domaine agricole représente 10,5% des emplois de l'agglomération et la vigne (raisins de cuve et de table) occupe 70% de la superficie agricole utilisée recensée sur le territoire la Cove, soit 10 068 hectares sur 14 656 hectares. Des vignes qui abritent plusieurs AOC (*Appellation d'origine contrôlée*) caractéristiques du Vaucluse comme les Côtes-du-

Ecrit par le 10 juin 2026

Ventoux, les Côtes-du-Rhône avec deux appellations grand cru Gigondas” et Vacqueyras ainsi que les Beaumes-de-Venise rouge (14e cru de la Vallée du Rhône) et leurs muscats.