Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Domaine « Dames de Lune » à Sarrians : des vins qui respirent la féminité et l'élégance avec Lydie Alonso



Avec quatre hectares, c'est l'un des plus petits domaines de l'AOP Vacqueyras et il date de 1852. Pourquoi ce nom ? Lydie Alonso représente la 4ème génération de « dames », après Rose, l'arrière-grand-mère, Andrée, la grand-mère et Roselyne, la maman. Et « lune », parce qu'il s'agit de vignes en biodynamie, c'est-à-dire basées sur le calendrier lunaire.

« De mères en filles, on est bien » clame-t-elle ! « Mes blancs (45% Viognier – 35% Grenache blanc) me ressemblent, ils ont une typicité. Avec les rosés, je les vinifie pour moitié en cuve inox et pour moitié en 'dame-jeanne' ». Pour les plus jeunes, ce terme désigne une bonbonne de verre ronde, avec un goulot étroit, munie de deux poignées et enveloppée dans de l'osier ou du plastique pour sécuriser son transport.

Après avoir fait des études de gestion, s'être occupée de chevaux et avoir vu grandir ses enfants, suivi les cours de l'Université du Vin à Suze-la-Rousse et travaillé pendant 10 ans à « La Fontaine du Clos » de la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

famille Barnier à Sarrians, Lydie Alonso décide de créer son domaine en 2014. D'abord, elle vend ses raisins à des vinificateurs, puis en 2017, elle se lance et vinifie pour la 1ère fois : 600 bouteilles. Elle acquiert trois cuves et la production augmente, 800 cols en 2018 et 5 000 en 2022. Comme elle ne met pas tous ses œufs dans le même panier, elle égrène le résultat. « 970 bouteilles de blanc, 1 100 de rosé, 1 600 de Tradition rouge, 7 400 cols haut de gamme Vacqueyras et 1 400 d'IGP Méditerranée rouge sans sulfite ajouté ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Ecrit par le 16 novembre 2026

Lydie Alonso et sa production dans les trois couleurs © Andrée Brunetti

Même si son mari l'aide (c'est lui qui a trouvé le nom du domaine), c'est elle qui décide et gère seule le domaine. « J'ai presque fini de rembourser mes emprunts, 98% de ma production est vendue à proximité. Dans les salons, les marchés (Mazan, Séguret), les bistros, les restaurants gastronomiques. Je livre 'La Chevalerie' de Philippe Galas à Malaucène, 'L'Hôtel Montmirail' à Valréas, le 'Bistro 23' à Courthézon, 'Le grenier à vins' à Avignon ».

A quelques semaines du « Ban des vendanges », elle n'est ni inquiète, ni pressée. « J'attaquerai sans doute la récolte 2023 par les blancs, fin août. On a un été normal, chaud, mais les nuits sont fraîches. La pluie de mai et juin a provoqué un peu de mildiou, mais heureusement, seules les feuilles ont été touchées, pas les grains ». Pour vendanger, pas besoin de partir à la recherche de saisonniers : « Je vends 75% de vendanges fraîches, les 25% qui restent représentent 5 000 bouteilles, la moitié en AOP Vacqueyras, l'autre en IGP Méditerranée, mais les parcelles sont toutes petites. Du coup, avec la famille, les amis, en 4 fois 1h30 par semaine avec une douzaine de personnes, c'est fait ! ». Elle poursuit : « Je taille, j'épampre, j'ébourgeonne, et comme le tracteur ne passe pas dans certaines parcelles, du coup, je désherbe à la main, je ne vous dis pas combien d'heures j'ai passées à biner entre les rangs de vignes ».

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 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Lydie Alonso et sa chienne Inès © Andrée Brunetti

Pourquoi la biodynamie ? « C'est ma mère qui utilisait cette méthode dans son potager, en fonction de la lune. Quand elle est montante, selon le calendrier lunaire, elle donne de l'énergie à la plante, aux parties hautes. Quand elle est descendante en revanche, elle donne de l'énergie aux racines, c'est le moment où il faut planter ». Lydie Alonso a aussi recours à la macération carbonique, c'est une technique qui permet de vendanger les grappes entières, sans foulage ni éraflage, en les déversant dans les cuves de fermentation saturées de gaz carbonique de manière à enlever l'oxygène. « Il n'y a pas de bactéries, les enzymes font tout le travail. Je les ramasse délicatement, pas un gramme de jus ne sort. Et quand je les écrase avec la peau, les pépins et la pulpe, elles ont davantage de saveur, de couleur, d'arômes. Le jus est plus fruité et les tannins plus soyeux » explique-t-elle.

Cette aventurière de la vigne, quasiment autodidacte est viscéralement attachée à cette terre où toute sa famille a vécu et travaillé depuis plus de 170 ans. « C'est une petite production, certes, mais elle me tient à cœur, c'est toute ma vie ».

Sarrians : le Domaine Les Ondines recherche des investisseurs pour l'aider à évoluer

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



La plateforme d'investissement dans le domaine viticole Fundovino vient de lancer un projet de financement participatif, aussi appelé le 'crowdfunding' pour que le Domaine Les Ondines, situé à Sarrians, puisse se convertir en biodynamie.

La plateforme Fundovino a été fondée en 2014 dans le but de donner un petit coup de pouce aux personnes qui contribuent à faire du vin français un réel patrimoine du pays. En opération sur l'ensemble du territoire français, Fundovino vient de lancer un projet en Vallée du Rhône, pour le Domaine Les Ondines.

Basé à Sarrians, le domaine de près de 60 hectares qui produit majoritairement du vin en AOP Vacqueyras est en bio depuis 2009 mais souhaite prendre le virage vers la biodynamie. Requérant de nouveaux équipements plus ou moins onéreux, le passage en biodynamie peut s'avérer être un processus lourd et long. C'est pourquoi Fundovino cherche à réunir 147 personnes physique ou morales, qui peuvent venir de toute l'Union Européenne, d'ici le 31 juillet prochain afin d'investir dans la SAS La Terre des Ondines, créée pour acquérir 3,6 hectares de vignes AOP Vacqueyras.

Le rôle de ces investissements

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Chaque investisseur achète une part des ces vignes pour 2860€. Une fois que les investisseurs sont réunis, ils confient l'exploitation de 3,6 hectares de vignes à Jérémy Onde, le propriétaire récoltant du Domaine Les Ondines. Mais pourquoi passer par un projet d'investissement pour aller vers la biodynamie ?

« Jérémy Onde possède des vignes en fonds propres, à son nom, qu'il souhaite basculer en société, explique Jérémy Prudhon, responsable marketing et communication de Fundovino. Il veut donc que sa société rachète ces terres-là afin de restructurer le domaine d'un point de vue bancaire pour pouvoir passer en biodynamie »

> Le but final de Fundovino est que le vigneron soit propriétaire des terres qu'il exploite.
>
> *Jérémy Prudhon*

Ainsi, la sortie de l'investissement se fait quand le vigneron est prêt, quand il peut racheter les parts des investisseurs. Le vigneron s'engage à racheter celles-ci entre la cinquième et la quinzième année qui suit l'investissement. Ainsi, d'ici 2037, Jérémy Onde sera de nouveau propriétaire des 3,6 hectares de terres pour lesquelles Fundovino recherche actuellement des investisseurs.

L'avantage d'investir

Fundovino le garantit, la sortie de l'investissement se fait uniquement sous condition de plus-value pour l'investisseur. Le prix du rachat des parts par Jérémy Onde sera donc évalué en fonction de l'évolution du prix de la terre. Sur les dix dernières années, une terre d'un hectare en AOP Vacqueyras a vu son prix évoluer entre 30 et 35%.

Toutefois, si le prix de cette terre ne bouge pas ou régresse, l'investisseur est garanti d'obtenir une plus-value de +20%. En échange de cet investissement, l'investisseur peut choisir chaque année un coffret parmi trois, comprenant soit dix, douze, ou dix-huit bouteilles produites par le domaine.

Entre le moment où il achète une part et ou il la revend au vigneron, l'investisseur peut faire le choix de vendre sa part à une tierce personne. Cependant, le vigneron a le droit de préemption, c'est-à-dire qu'il est prioritaire pour acquérir ladite part dès lors que son propriétaire manifeste son envie de la vendre.

Qu'est-ce que la biodynamie ?

En agriculture biologique depuis 2009, le Domaine des Ondines souhaite se diriger vers une agriculture en biodynamie. Mais quelle différence y a-t-il entre les deux ? « Pour faire court et simple, on peut dire que la biodynamie est une forme de bio plus poussée », explique Jérémy Prudhon.

Le cahier des charges n'est pas le même. La différence principale concerne l'utilisation d'intrants. Alors

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

que l'agriculture biologique utilise des produits de traitement 100% bio, l'agriculture biodynamique, elle, privilégie les produits 100% naturels tels que le fumier, le lisier ou encore les déchets. Lors du désherbage, par exemple, aucun produit n'est utilisé, mais un troupeau de moutons vient s'en occuper.

Le rôle de Fundovino

Dans ce projet vers la biodyamie, Fundovino tient un double rôle. Dans un premier temps, après avoir décidé des détails du projet, l'entreprise se charge de la mise en lumière du domaine viticole et de la communication du projet. Dans le cas du Domaine Les Ondines, c'est Jean-Christophe Guérard, le directeur générale de la plateforme, qui a rencontré Jérémy Onde lors d'un salon. C'est donc à la suite d'une rencontre fortuite et d'une discussion entre deux passionnés qu'est né le projet de crowdfunding pour le domaine.

Dans un deuxième temps, Fundovino s'occupe de réunir les investisseurs sur sa plateforme et c'est sur cette dernière que les potentiels investisseurs peuvent s'inscrire, découvrir le domaine viticole, les avantages à participer au projet, etc.

Pour en savoir plus sur le projet et devenir investisseurs, cliquez ici.