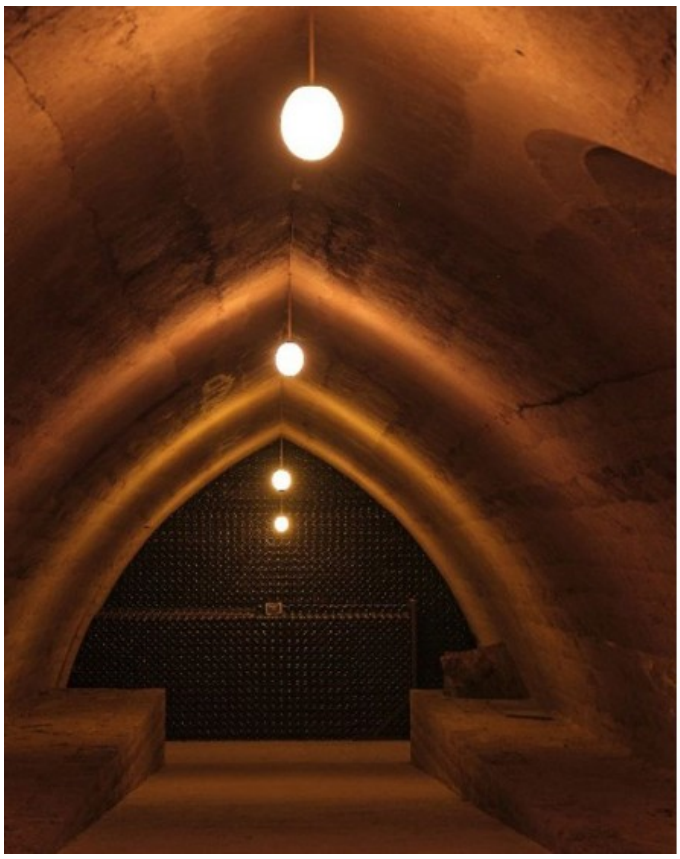
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

(Vidéo) Le Château de Beaucastel distingué au Trophée béton pro



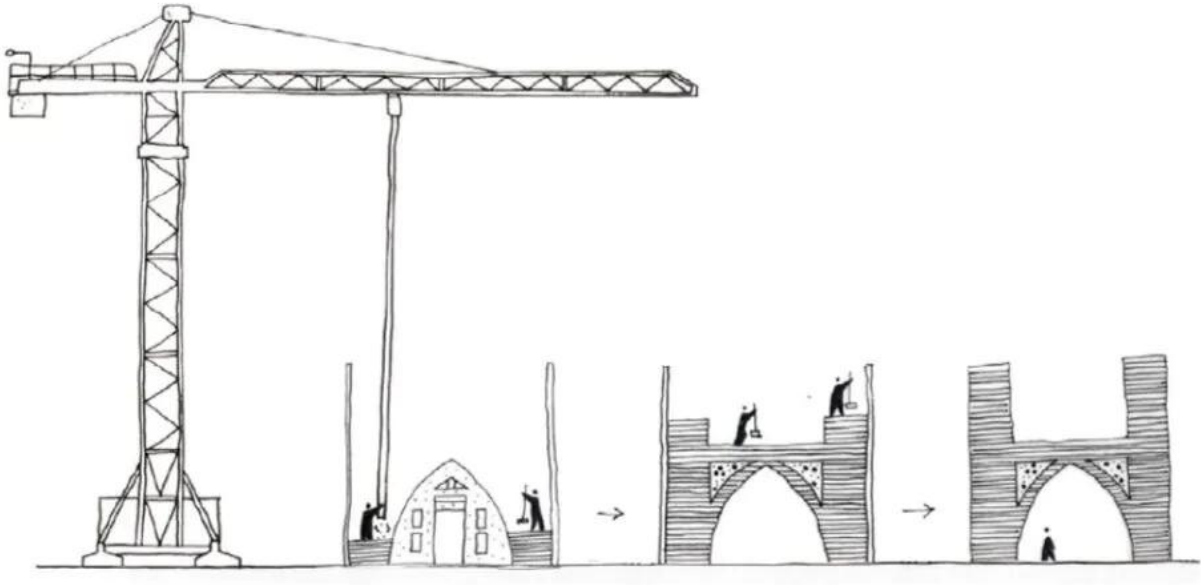


La rénovation et l'extension du Château de Beaucastel à Courthézon figure parmi les 15 nominés du Trophée béton Pro. Organisé par l'association Bétocib et le centre d'expertise de France Ciment Cimbéton, sous le patronage du ministère de la Culture, l'événement est une distinction biennale qui récompense des réalisations remarquables en béton construites en France au cours des trois dernières années. Pour cette année, cette 5e édition avait été placée sous le signe de 'la transmission et de la continuité'.

A cette occasion, le domaine viticole de la famille Perrin a été distingué pour son projet de 8 400m2 de plancher mené par les deux Maître d'œuvre : le Studio Mumbai et le Studio Méditerranée.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Crédit : Studio Méditerranée

« Construire avec respect et élever sans artifice. »

Pour ce domaine emblématique de la Vallée du Rhône particulièrement connu pour ses Châteauneuf-du-Pape, cette extension traduit la philosophie de la Famille Perrin : « construire avec respect, élever sans artifice, transmettre un héritage qui lie la main de l'homme à la force du vivant ».
Dans cette logique, 25 000m3 de matériaux issus de terrassement argile, sable et galets ont notamment été transformés et réemployés dans la construction.

Une 1re en Vaucluse : 'Terres de demain', les Assises de l'Agriculture au Château de Beaucastel

Imaginé comme un prolongement du paysage viticole, le projet a aussi réutilisé pierre, bois, tuiles et éléments métalliques issus des constructions existantes. Côté béton, il a été utilisé pour les ouvrages enterré comme les voutes du chai afin d'apporter une forte résistante mécanique ainsi qu'une grand inertie thermique nécessaire à la bonne conservation des vins.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Crédit : Michael Falgren/DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

« Chaque volume a été pensé pour s'accorder aux rythmes naturels : le souffle du Mistral, la course du soleil, la fraîcheur de la nuit, explique le Domaine de Beaucastel. Sous terre, le nouveau chai révèle une architecture bioclimatique où le vin repose à température constante, grâce à un système naturel de ventilation et de gestion des eaux. Rien n'est artificiel, tout est en équilibre, à l'image des vins de Beaucastel, fruits de patience, d'intuition et d'harmonie. »

Près de 190 projets candidats

Au total, le palmarès 2026 comprend 10 lauréats et 15 nominés départagés par un jury composé de 17 personnalités (représentants du ministère de la Culture, d'architectes, d'ingénieurs, de maîtres d'ouvrage, d'entreprises, d'industriels et de représentants d'institutions) ainsi qu'un prix du public. Près de 190 candidatures avaient été initialement déposées partout en France. L'intégralité de la cérémonie est accessible sur ce lien.

L'AOC Châteauneuf-du-Pape fête ses 90 ans avec le Grand Banquet des Vendanges

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



1re AOC de France créée en 1936, Châteauneuf-du-Pape fêtera ses 90 ans avec Le Grand Banquet des Vendanges concocté par le chef Eric Sapet.

Ce chef étoilé depuis 18 ans, passionné, à la fois rustique et subtil, hors-norme s'est formé dans les plus grands cuisines comme La Tour d'Argent et La Maison Prunier. C'est lui qui a été choisi pour mettre en œuvre un dîner de fête pour cet anniversaire historique.

La Tablée de 150 convives sera installée au soir du 4 septembre devant le magnifique Château Fortia, dans la montée vers le village de Châteauneuf. Un propriété familiale qui remonte au XVIIIe siècle et qui en 1919 a été gérée par le Baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié, un vigneron qui s'est battu bec et ongles pour décrocher cette 1re Appellation d'Origine Contrôlée de France, la même année que les AOC de Cassis, Cognac, Montbazillac, Arbois et Tavel. Une reconnaissance née de « pionniers qui croyaient en la force d'un collectif et d'un cahier des charges qui défend les fondamentaux, l'identité géographique, la qualité des produits et le savoir-faire des vignerons. »

Au menu généreux du créateur de La Petite Maison de Cucuron, trois entrées, une daube provençale de joues de boeuf en cocottes, fromages et desserts accompagnés évidemment d'une sélection des meilleures cuvées de Châteauneuf depuis 90 ans. Pour une soirée qui conjuguera gastronomie, art de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

vivre et convivialité, il est nécessaire de réserver, le nombre de places étant limité à 150 (80€ par personne).

Contact : www.billetweb.fr/grand-banquet-des-vendanges



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Du jamais vu à Châto'Off les Murs : Mathieu Madénian à guichets fermés



La petite école du village de Châteauneuf-du-Pape a fait le plein ce mercredi soir pour 'À pleurer de rire', le one-man show de l'humoriste catalan. Toutes les places (500) ce sont arrachées ! Pour cette 11e édition de scène décentralisée du Festival Off d'Avignon, en partenariat avec la mairie, les Jeunes Agriculteurs et la Distillerie A. Blachère, la soirée n'a fait que des heureux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Entre vins de Châteauneuf soigneusement sélectionnés et dégustés à l'aveugle, côtes de boeuf passées par un impressionnant brasero, planchas de charcuteries, de fromages ou végétariennes, bar à sirops et desserts, rien ne manquait. Sont prévus jusqu'à samedi, hot-dogs / frites, effilochées de porc ou crêpes salées et sucrées et hamburgers. Et côté programmation : 'Les faramineuses expériences de Mordicus' jeudi, 'Génération Mashup' de Philippe Roche vendredi et 'Ben-Hur contre-attaque l'Empire Romain' pour la clôture le 18.

'Le Bel Eté' se poursuit. Après les Causeries autour de Franck Ferrand en mai, le Festival de la BD en Bulles en juin supervisé par le passionné Raphaël Vannelle, place au seul en scène de près de 2 heures de Mathieu Madénian. Lui qui a accumulé bac scientifique avec mention TB, diplômes de sciences puis de psychiatrie criminelle, qui a débuté en portant la robe d'avocat avant de changer de costume. Il s'est lancé dans la comédie, à la TV dans des séries, des sketches, puis sur scène où il échange constamment avec le public qui l'a vu évoluer, grandir, se densifier sans toutefois perdre de son humanité, de son humour, de sa générosité, de son auto-dérision ou de sa bienveillance.

Évidemment, il égratigne aussi les Bruel, Epstein, Depardieu, Abbé Pierre, Macron, chasseurs et rugbymen qui ne compteraient aucun homo dans leurs rangs. Il évoque ses origines et le génocide arménien auquel n'est consacré qu'un seul jour du souvenir dans l'année, le 24 avril, malgré un million et demi de morts et de déportés en 1915 sous l'Empire Ottoman. Un fait historique que la Turquie d'Erdogan n'a toujours pas reconnu…

Mathieu Madénian, qui aura 50 ans jeudi 23 juillet et qui est devenu père il y a peu, découvre chaque jour les joies de la paternité, de l'éducation positive. Un spectacle de la maturité, 'À pleurer de rire'. Si vous l'avez raté à Châteauneuf-du-Pape, il est à l'affiche au Théâtre Le Paris à Avignon jusqu'au 21 juillet.

Prochain temps fort, La Véraison entre le 31 juillet et le 2 août qui fêtera ses 41 ans et émerveillera petits et grands grâce à sa plongée dans le Moyen-Age!

Contact : info@mairie.chateauneuf.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Le maire Claude Avril avec les membres du Club de la Presse Grand Avignon-Vaucluse. ©Bernard Gilhodes

---

On parle sport à Châteauneuf-du-Pape

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Châteauneuf-du-Pape en mode sport samedi prochain 20 juin avec des champions pour parler de santé physique, mentale et inclusion

Après le succès de la 1ère édition en 2025, nouvelle invitation à destination du grand public pour évoquer les multiples bénéfices du sport avec des entraîneurs, coaches, managers, anciens champions, encadrants. Et valoriser le travail des bénévoles qui, chaque mercredi et chaque week-end donnent de leur temps aux jeunes pour leur apprendre la solidarité, le fair-play, le respect de l'adversaires, l'éthique.

Parcours professionnels, carrières, reconversion mais aussi parité avec le handisport comme on l'a vu lors des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris, il y a deux ans.

Une vingtaine de participants au Cellier du Château à partir de 10h. L volleyeur Philippe Blain, « Meilleur joueur du Monde » en 1986, l'ancien gardien de but Rudy Riou, nombre d'anciens du Rugby-Club Toulonnais, comme Christian Cauvy, Léon Loppy, Mathias Halagahu, Steffon Armitage, Franck Combas et Rony Turiaf (2,03m). Mais aussi le régional de l'étape, Laurent Paganelli, footballeur devenu consultant télé, qu'on peut apercevoir souvent en plein footing sur la Barthelasse.

L'après-midi au Stade Louis-Trintignant, ateliers foot, hand, basket et rugby pour les jeunes à partir de 6 ans avec d'anciens professionnels pour les initier aux règles, les encadrer. Vue la météo prévue + 35° à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

l'ombre, une buvette sera à la disposition de tous!

Andrée Brunetti

17es Rencontres Gourmandes de Vaudieu : la finale remportée par Joris Tixador



Joris Tixador, chef du restaurant Le Joat à Avignon, a remporté la finale des 17es Rencontres Gourmandes de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape.

Après la canicule de ces derniers jours, la température était plus supportable au Domaine de Vaudieu ce

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

lundi 1er juin à Châteauneuf-du-Pape. A l'ombre de la bâtisse cossue de la famille Bréchet, pour l'apéritif, les participants à l'épilogue de cette Saison 17 des Rencontres ont dégusté un blanc frais et fruité du Château Revelette de Jouques. Un domaine du XVIIe siècle, au nord d'Aix-en-Provence, à quelques encablures de la Sainte-Victoire, où l'allemand Peter Fischer a jeté l'ancre dans les années 85 pour conjuguer vigne, terroir, humanité, sincérité et engagement.

Place ensuite au concours entre jeunes chefs de cuisine qui mettent le plus en valeur les produits du terroir et de la mer ainsi que les accords mets-vins. À commencer par l'entrée. De la thonine (thon au féminin) snackée, accommodée avec caviar d'aubergine truffé, gaspacho de courgette, quinoa et huile verte d'aneth par la cheffe du Flaveurs à Avignon, Florence Laperche. Elle était servie avec 'Grand Blanc' cuvée 2017 du Domaine Rivelette, un vin IGP Méditerranée avec 65% de Chardonnay, 25% de Roussanne et 10% de Sauvignon.

Le plat, réalisé par Joris Tixador, jouait à fond la carte de la terre avec magret d'oie, pois gourmands, haricots verts sous toutes leurs formes, tempura et glace, si, si! Mais aussi gel de rhubarbe acidulé, gel et copeaux de truffe et feuilles de mâche. Une création unique de saveurs et de textures exaltée par la Cuvée 'Amiral G' 2016 de Vaudieu, 100% grenache noir, puissant et élégant.

Enfin, c'est l'italien du Piémont Lorenzi Ravera, chef de La Petite Table à Assignan dans l'Hérault qui a concocté le généreux dessert. Avec chocolat, amandes, meringue mais aussi compotée de cerises et une truffe d'été dissimulée sous un crumble cacao. Une tuerie sensorielle accompagnée d'un Vaudieu 'Val de Dieu' et son trio de cépages, Grenache – Syrah – Mourvèdre.

La bataille a été rude entre les jurés placés sous la présidence du chef triplement étoilé Hugo Souchet des Près d'Eurgénie. Cet établissement créé par Michel Guérard, l'un des concepteurs de la « Nouvelle Cuisine » fait partie de la chaîne Relais & Châteaux à Eugénie-les-Bains dans les Landes.

Le podium

Finalement, c'est Joris Tixador qui est monté sur la 1ère marche du podium pour son plat, suivi de Lorenzo Ravera pour le dessert et de Florence Laperche pour l'entrée « qui manquait un peu de peps » a résumé un juré. Mais au-delà du classement, Dimitri Kuchenbrod, l'un des organisateurs a insisté sur « ce moment privilégié que nous partageons — journalistes, sportifs, comédiens, vignerons, partenaires — de déguster, tester, juger de jeunes talents qui seront les grands chefs de cuisine de demain. Les Rencontres de Vaudieu dépassent le cadre professionnel, elles sont devenues une famille. Chaque saison depuis 17 ans, nous mettons en valeur le meilleur des fruits, des légumes, de la viande, du poisson, des artisans, paysans, pêcheurs, boulangers, maraîchers qui travaillent d'arrache-pied pour sublimer les produits locaux. »

De son côté Laurent Bréchet, l'hôte de ces Rencontres dans la propriété familiale de 1767, s'est félicité de ces échanges et il a donné rendez-vous à l'automne pour la Saison 18 et pour de nouvelles aventures humaines et gustatives.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Une véritable ‘ode à la joie’ aux Causeries de Châteauneuf-du-Pape avec Franck Ferrand et Frédéric Lenoir



‘Quelle place pour la joie dans un monde difficile ?’ C’était le thème de cette 5e édition des Causeries animée par Franck Ferrand au Domaine de la Nerthe ce samedi 30 mai. L’historien et le philosophe, ont rendu hommage à Edgar Morin, sociologue qui aurait eu 105 ans le 8 juillet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

prochain et qui vient de disparaître.

« J'ai été un de ses disciples, a reconnu Frédéric Lenoir. Il avait opposé la 'raison close', logique, scientifique, mathématique à la raison 'ouverte', émotionnelle, intuitive, qui fait la part belle à l'astrologie comme au paranormal, qui est une ouverture d'esprit et un autre paradigme. »

Franck Ferrand, l'historien que l'on écoute avec bonheur tous les jours sur Radio Classique à 9h et 14h, a alors évoqué un homme au fond du trou, en pleine dépression, au bord du suicide, qui, à la vue d'un oiseau, avait retrouvé le goût et la joie de vivre.

Les nuances entre joie, plaisir, satisfaction et bonheur

Vient alors le moment de préciser les choses, les nuances entre joie, plaisir, satisfaction et bonheur. Ce à quoi Frédéric Lenoir répond : « D'après Bergson, le plaisir est une ruse pour survivre. On a envie de boire, c'est passager. La joie, c'est un octave au-dessus durable, intense, où corps et âme sont liés. D'ailleurs on saute de joie comme on pleure de joie, c'est à la fois un mouvement corporel et intérieur décuplé. »

Le sociologue-philosophe ajoute : « La joie n'est pas exubérante, c'est un doux murmure. Elle ne se décrète pas, elle nous tombe dessus, on ne peut pas la programmer. En revanche on peut la cultiver, on peut favoriser son émergence ».

Le bonheur, une réaction chimique

Le bonheur ? « Ce n'est pas une émotion, c'est un état d'être. C'est la conscience d'un état global de satisfaction de l'existence. 'J'ai reconnu le bonheur au bruit qu'il a fait quand il est parti', avait écrit Henri Radiguet, poète mort à 20 ans en 1923, ajoute Frédéric Lenoir. Il faudrait qu'on vive comme si c'était notre dernier jour sur la terre. Carpe diem. Appeler un ami, lire un poème, écouter une musique, boire la meilleure bouteille de sa cave, bref aller à l'essentiel, se souvenir des bons moments du passé, ne pas ressasser le quotidien, jouir du présent comme le conseillait Epicure, le philosophe grec qui a donné son nom à un plaisir 'épicurien', une forme de plaisir partagé, simple et heureux. »

Il précise : « On parle de neurosciences, de substances chimiques libérées par le cerveau comme la dopamine qui est présente quand on jardine, on bricole ou on cuisine. C'est une sensation corporelle de bien-être. On parle depuis plus de 40 ans des bienfaits de la méditation dans la lutte contre le stress, l'anxiété, l'angoisse. On ferme les yeux, on respire, on ne se laisse pas envahir par des pensées négatives. On fait silence en interne et on sent la joie paisible nous immerger. La meilleure amie de la joie, c'est la bienveillance, on se réjouit du bonheur d'autrui, on vibre avec ce qui est vivant, on a de l'empathie pour les autres. Comme le disait Aristote, 'on peut développer la tempérance, le courage, la tolérance, la prudence.' Quand on trouve une araignée dans sa baignoire, au lieu de l'écraser, on va chercher une feuille de papier, on la recueille et on la dépose dans le jardin. C'est un petite chose, un détail mais ça rend heureux d'être vertueux comme disait Spinoza. L'appétit vient en mangeant. »

Il est ensuite question des Français, ces « Gaulois réfractaires qui ne cessent de râler. » Frédéric Lenoir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

raconte : « En Inde, en Afrique j'ai vu des populations extrêmement pauvres sourire. Ici, dans le Luberon, ils sirotent leur pastis au bord de la piscine et quand vous leur demandez comment ça va, ils répondent que c'est l'horreur… » Pourtant, quelle chance on a de vivre ici, avec ces paysages, ce climat, cette qualité de vie. Alors chaque soir, avant de vous coucher réfléchissez à ce qui vous est arrivé de positif dans la journée et vous verrez, vous dormirez mieux. »

Lâcher prise pour trouver la joie

C'est Bergson qui est évoqué ensuite, ici au Domaine de la Nerthe à Châteauneuf-du-Pape. « La joie, c'est une victoire de la vie qui gagne, sur la souffrance, la tristesse », précise Franck Ferrand. Intervient ensuite la notion de 'lâcher prise'. « 'Plutôt que de lutter contre des courants contraires, faire la planche en attendant le bon moment', conseillait un maître-nageur. Montaigne ne disait pas autre chose quand il préconisait au cavalier d'épouser le rythme de la monture, pas, trot ou galop et de s'adapter avec souplesse. »

Frédéric Lenoir précise alors que la joie n'est pas un concept philosophique mais une question de sensibilité, de tempérament, de biologie. On naît anxieux ou joyeux, c'est génétique… « Les chants désespérés sont les chants les plus beaux », avait écrit Musset, chanté plus tard par Nougaro.

Vient alors le moment de parler longuement de Spinoza, philosophe du XVIIe siècle qui s'est émancipé de la religion, « le premier psychologue de l'histoire, trois siècles avant Freud, précise Frédéric Lenoir. Selon lui, nous sommes mus par des causes qui nous échappent (l'inconscient) et nous devons quitter la servitude pour nous orienter vers nos désirs, vers la liberté, voir ce qui est bon et juste pour nous. Le désir est l'essence de l'homme, il nous aide à nous en sortir. Que ce soit par la rencontre de l'art ou d'un animal, d'une personne qui nous fait grandir. »

Ne pas confondre joie passive et active, préconise le philosophe. « On peut se tromper sur l'autre, du coup il nous déçoit et tôt on tard notre amour déçu mute en haine. Alors que quand on aime quelqu'un de vrai, cela procure une joie éternelle, gravée à jamais dans notre cœur. Du coup, quoi qu'il arrive, on ne souhaite qu'une chose que l'autre soit heureux, même si la vie nous a séparés. »

Après la pluie, le beau temps ?

Quelle que soit notre vie, les épisodes qui la rythment, une chose est sûre, après la pluie vient le beau temps. On change, on évolue au fil des ans, la résilience existe. Ce n'est pas Boris Cyrulnik qui nous dira le contraire, lui qui a mis en lumière ce concept. On constate que face à une même situation de crise, l'un s'effondre, l'autre se relève et ce qui ne tue pas rend plus fort. « Chez les taoïstes, ajoute Frédéric Lenoir, la crise n'est pas un danger mais une opportunité. A nous de nous faufiler dans la brèche, aussi étroite soit-elle, pour rester vivants, pour laisser toute la place à la joie, pas à la tristesse, pour dire oui à la vie comme un rayon de soleil qui perce les nuages noirs d'un ciel tourmenté peint par Turner. » Ce à quoi Franck Ferrand ajoute : « L'élan vital nous porte à faire face aux imprévus comme aux obstacles avec légèreté et joie de vivre. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

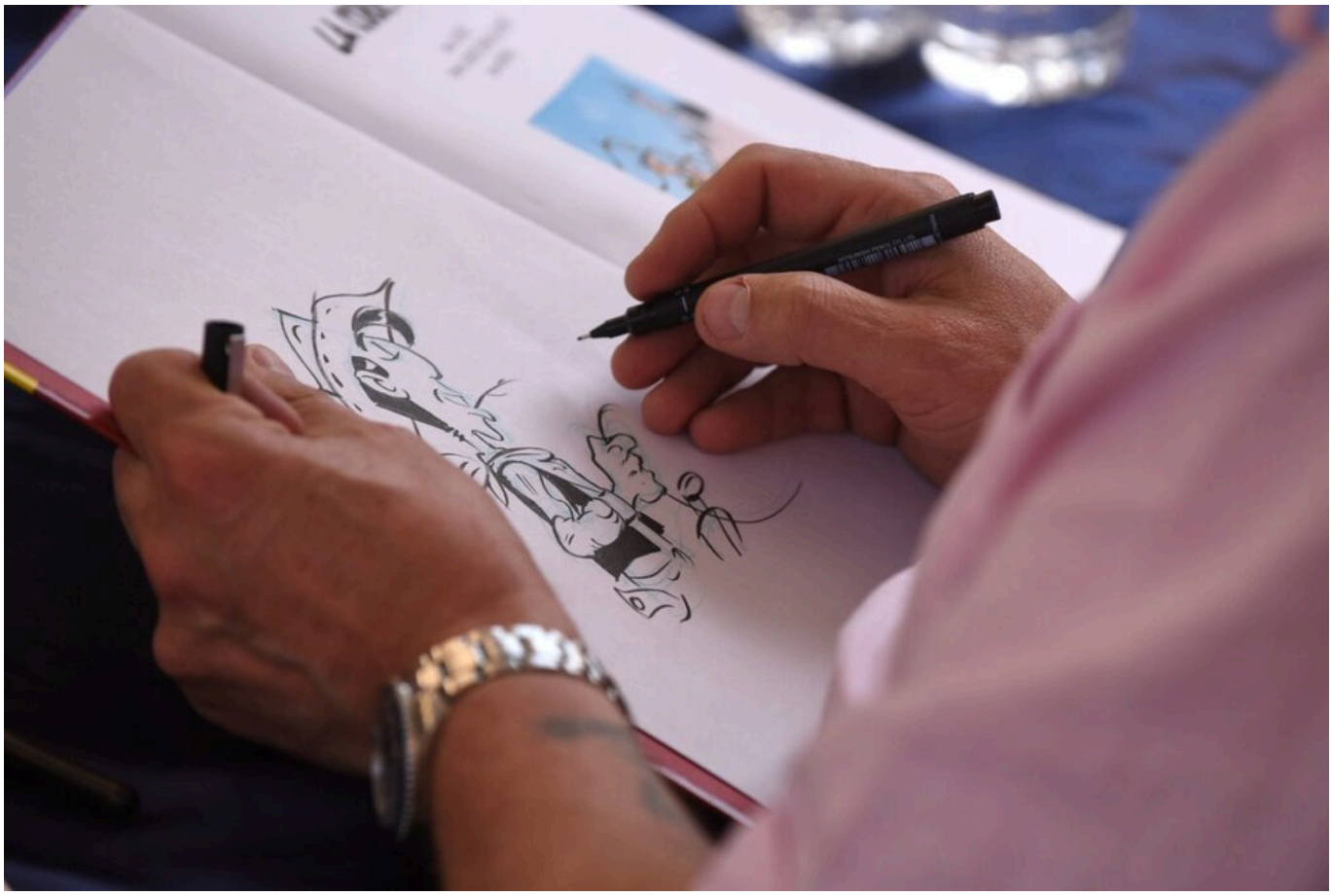
Ecrit par le 5 novembre 2026

Frédéric Lenoir, à son tour, cite un autre philosophe grec, Epictète, un stoïcien. « Il faut accepter ce qu'on ne peut pas changer, le destin. » Il conclut, au bout d'une heure et demi d'échanges intenses avec un auditoire conquis, avec une métaphore sur la musique : « Elle représente la variété de la vie, avec l'alternance de sons et de silences, de notes graves et aigües, ses rythmes maestoso, pianissimo ou allegro. Cette gamme exceptionnelle par l'amplitude d'émotions qu'elle provoque, c'est ça la symphonie de la vie, ce qui en fait la beauté, avec ses hauts et ses bas. »

Entre les Causeries et le Festival en Bulles, Châteauneuf-du-Pape va pétiller fin-mai et le 14 juin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



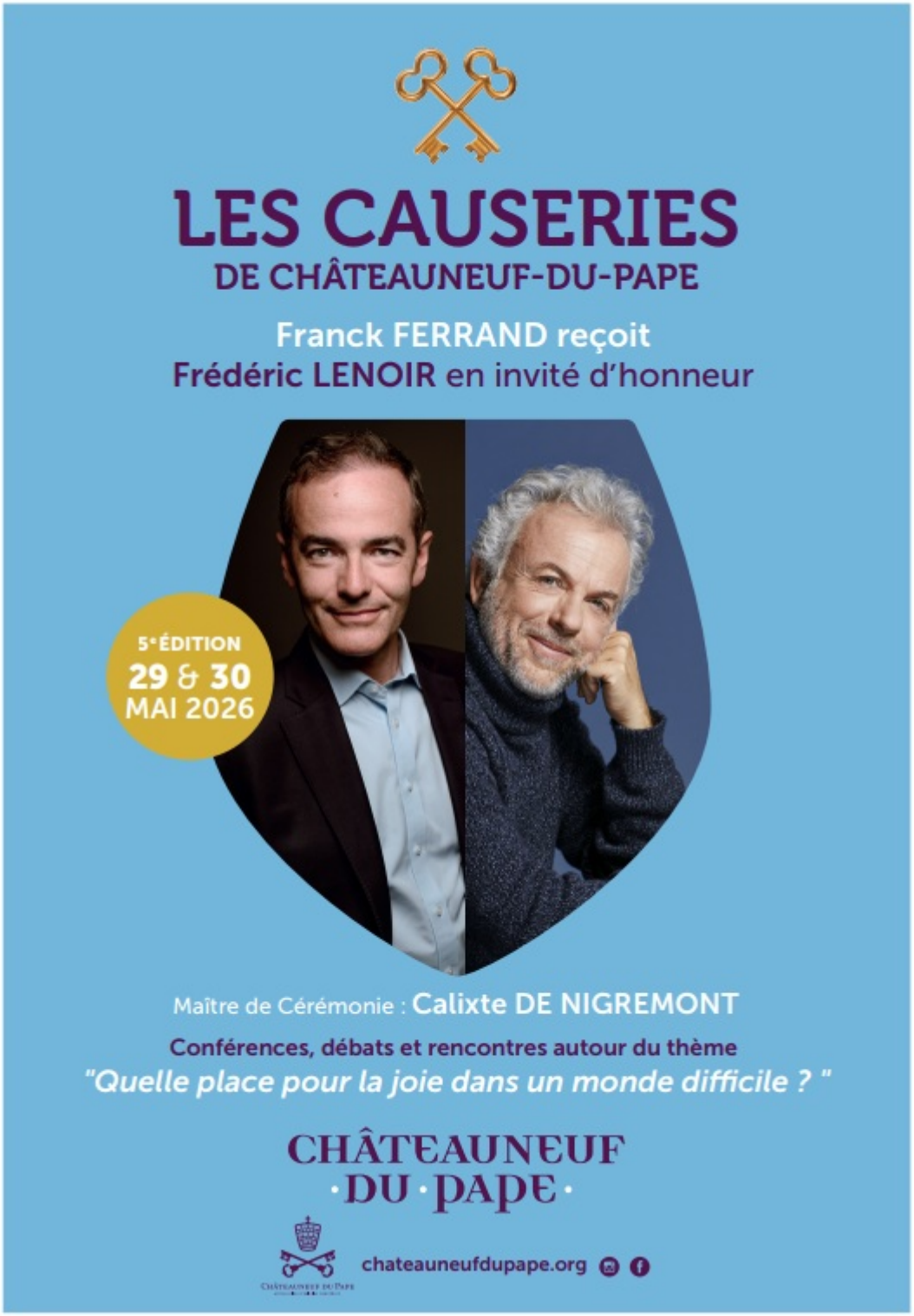
Les Causeries

D'abord, un rendez-vous incontournable, les Causeries, initiées depuis 5 ans par le talentueux historien Franck Ferrand. Après François-Xavier Bellamy, Michel Onfray et Sylvain Tesson qui ont passionné le public, pour cette édition, il a choisi d'inviter Frédéric Lenoir pour un échange sur le thème 'Quelle place pour la joie dans un monde difficile ?'.

Vendredi 29 mai à partir de 19h dans le Cellier du Château pontifical qui domine Châteauneuf est programmé un récital d'Héloise Bertrand Oleari, membre de l'Académie de l'Opéra-Comique accompagnée au piano par Lisa Chaïb Auriol, suivi d'un cocktail dînatoire avec une sélection de vins AOC. Le lendemain, sur le parvis du Château La Nerthe à 11h, l'incomparable Calixte de Nigremont, maître de cérémonie, accueillera le public et la 1re Causerie avec le sociologue, philosophe et écrivain Frédéric Lenoir. Également animateur d'émissions sur la spiritualité sur France-Culture entre 2009 et 2016 et auteur d'ouvrages sur le bouddhisme, le bonheur et la défense des animaux. Une séance dédicace suivra, en collaboration avec la Libraire l'Orange Bleue. Une seconde Causerie conclura la journée à 14h samedi 30 mai.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Le Festival en Bulles

De son côté, Raphaël Vannelle, cogérant de la Distillerie A. Blachère, collectionneur et passionné de BD a concocté un Festival en Bulles exceptionnel avec un plateau d'invités hors-pair. A commencer par Sébastien Philippe, qui a repris le duo d'aviateurs *Tanguy et Laverdure*, les fameux Chevaliers du Ciel, mais aussi *Buck Danny*. Olivier Taduc, Prix Albert-Uderzo 2021 pour *Le réveil du tigre*, auteur de *XIII*, *Rouge Alcatraz* et la Trilogie *Jones*.

A Châteauneuf également, Félix Meynet, un savoyard ancien moniteur de ski et auteur délirant de *Fondues déchaînées*, *Tomme 3*, *Le Reblochon qui tue*, *Jour de Tartiflette* ou encore *Gare aux Morilles !* Marc Bourgne sera là aussi, qui a publié une série *Barbe -Rouge* et *Michel Vaillant*, nouvelle saison, Dan Verlinden, dessinateur belge du *Petit Spirou*, *Soda* et *Le Radeau de Titane*.

Participeront également, Enrico Martini, qui a publié *Les aigles de Rome*, la série *Le Scorpion*, *Rapaces et un diptyque* sur le personnage de Batman et enfin, le couple d'habitués du Festival de Bulles, Patricia Chambers et Jean-Claude Kraehn. « Ce Festival est un moment d'échange et de partage entre les dessinateurs et le public qui peut discuter avec les auteurs, faire dédicacer des albums… En plus, c'est gratuit », insiste Raphaël Vannelle, féru et fan de BD. C'est la Libraire La Licorne qui aura son stock de BD à disposition des passionnés du 9e art à Châteauneuf le samedi 14 juin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

La vie de château et la quintessence de la vigne et du vin à La Gardine avec la famille Brunel



L'AOC Châteauneuf-du-Pape, 1re appellation d'origine contrôlée de France créée en 1936, fête ses 90 ans. Pour cet anniversaire, le Château de la Gardine organisera une Journée vigneronne le 14 mai, jeudi de l'Ascension. L'occasion de parler de l'aventure de quatre générations de la Famille Brunel à la tête de ce domaine qui date de 1670.

Au départ, les Brunel, originaires de Chusclan dans le Gard, ont franchi le Rhône pour s'installer à Châteauneuf-du-Pape après guerre. C'est le visionnaire arrière-grand-père, Gaston Brunel, qui achète alors en 1947 8 hectares de vignes au sud-ouest du village, déforeste, plante des ceps et agrandit le domaine à 54 hectares en un seul tenant auxquels s'ajoutent 27 hectares de bois, forêts et haies qui favorisent fraîcheur et biodiversité.

Marie-Julie Dubrulle qui travaille au domaine depuis 8 ans explique : « La famille possède également 47 hectares à Rasteau et 45 à Lirac. Avec des sous-sols calcaires, des sables, galets roulés, argiles rouges, marnes, grès qui déclinent une large diversité de terroirs. Sur les 13 cépages autorisés par l'INAO, ici on en assemble 8 et on produit 17% de blanc, avec du Picardan, du Picpoul, de la Roussanne, de la Clairette

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

et du Bourboulenc notamment. »

150 hectares à travailler et cultiver

Une quarantaine de salariés oeuvrent à l'année sur les 150 hectares en tout, avec le renfort, fin août, d'une centaine de saisonniers fidélisés au fil des décennies et qui vendangent à la main pour respecter le cahier des charges et les grains de raisin.

La maison de négoce Brunel La Gardine fait aussi une sélection chez les producteurs du Nord de la Vallée du Rhône, Condrieu, Cornas, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, également plus au sud à Gigondas, Vacqueyras et Cairanne, assemble les cépages et élève tous ces vins.

L'une des pépites de La Gardine, c'est « sa » bouteille en verre soufflé, à nulle autre pareille, reconnaissable entre mille, une forme inspirée de la cuvée italienne 'Barbaresco', dans le Piémont. Une idée de génie marketing qui permet de la distinguer d'un seul coup d'oeil !

1 million de bouteilles par an

Un million de cols sont commercialisés chaque année. « Les rendements à l'hectare sont faibles mais leur qualité immense, 40% sont exportés notamment vers le Canada et l'Europe », ajoute Julie-Marie Dubrulle en faisant visiter la 1re cave qui date de 1782, 7 ans avant la révolution française. « Dans ce chai on élève les vins en barriques 12 à 14 mois, leur bois provient des forêts de Tronçay et des Vosges, nous avons aussi des cuves en inox, en béton et des amphores qui permettent par leur porosité une micro-oxygénation naturelle du vin. »

Patrick Brunel, propriétaire du domaine avec son frère Maxime, tous les deux fils de Gaston, fait alors son apparition. Il a participé à 59 vendanges. Donc élaboré pendant six décennies aux cuvées des millésimes. Et il continue aujourd'hui encore à accueillir les visiteurs du monde entier, entre les rangs du vignoble, dans le chai, dans la 2e cave qui date de 1953 et dont le creusement et l'extraction des pierres a permis d'édifier la tour de 22 mètres qui domine la propriété. Inlassablement, il parle des cuvées, commente le savoir-faire des vignerons et de cette passion qui les anime tous.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



©Château de la Gardine

« Le Châteauneuf, une symphonie de 13 cépages »

« La Gardine, c'est la Tour de Garde qui surveille la Vallée du Rhône à nos pieds, comme la Tour de l'Hers. C'est peut-être aussi une façon de veiller sur le vin, de protéger nos vignes, explique-t-il. Le Châteauneuf, c'est une symphonie de 13 cépages avec lesquels nous jouons comme un musicien pour composer nos vins. Grenache, Syral, Mourvèdre, Cinsault, Picardan, Counoise, Muscardin. » Et chaque année, il crée de petites cuvées nouvelles, 'Peur Bleue', 'Nulle part ailleurs', 'Immortelle' mais aussi 'Générations Marie-Léoncie' du nom de la grand-mère.

Les tarifs varient, 46€ pour un Châto blanc tradition 2023, un rouge 'Générations Gaston-Philippe' à 420€ le carton de six bouteilles, mais aussi un Rasteau rouge à 19,80€ la bouteille, un vin doux naturel à 27€, un Lirac à 21€ ou un Crozes-Hermitage à 22,70€ les 75cl.

Et le jeudi de l'Ascension, le 14 mai, pour la Journée Vigneronne qui sera l'occasion de fêter les 90 ans de l'AOC, un alambic de 1920 sera installé dans la propriété, des dégustations organisées et commentées par la famille Brunel et ses équipes. Entrée 12€.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



©Château de la Gardine

Contact : caveau@gardine.com

Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape reviennent pour une 15e édition tout le week-end

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



La 15e édition des Printemps de Châteauneuf-du-Pape, salon des vins incontournable de la commune, débute ce vendredi 10 avril. Plus de 100 domaines viticoles y seront pendant trois jours.

Ce week-end, la viticulture va briller à Châteauneuf-du-Pape qui accueille une nouvelle édition du salon des vins devenu incontournable : les Printemps de Châteauneuf-du-Pape. Au programme, des dégustations de blancs, rosés et rouges, un marché gastronomique, des ateliers et des masterclass.

Ce rendez-vous sera l'occasion d'aller à la rencontre des producteurs du territoire, d'étoffer leur cave, d'en apprendre davantage sur les vins de Châteauneuf-du-Pape et de ses alentours, mais aussi de passer un moment convivial.

Les ateliers et masterclass

Plusieurs ateliers de dégustation et masterclass sont prévus au programme au Château de la commune pour découvrir des vieux millésimes, les secrets du terroir, ou encore les accords mets & vins :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

- **Samedi 11 avril à 11h** : découverte d'une sélection de vieux millésimes de Châteauneuf-du-Pape
- **Samedi 11 avril à 11h30** : découverte de l'appellation Tavel, l'une des 1res AOC, qui fête ses 90 ans
- **Samedi 11 avril à 14h** : découverte de l'appellation Cassis, l'une des 1res AOC, qui fête ses 90 ans
- **Samedi 11 avril à 14h30** : dégustation insolite et sensorielle avec le géologue Georges Truc
- **Samedi 11 avril à 11h et 15h** : initiations à la dégustation avec Danièle Reynaud, maître-sommelier
- **Dimanche 12 avril à 11h** : Danièle Reynaud dévoilera les clefs des accords mets & vins
- **Dimanche 12 avril à 11h30** : gastronomie et œnologie vont s'unir avec le chef étoilé Eric Sapet qui proposera un accord mets & vins
- **Dimanche 12 avril à 11h30** : découverte de l'appellation Arbois, l'une des 1res AOC, qui fête ses 90 ans
- **Dimanche 12 avril à 14h** : découverte de l'appellation Monbazillac, l'une des 1res AOC, qui fête ses 90 ans

Pour accéder à la billetterie, cliquer ici.
Vendredi 10 avril de 15h à 21h. Samedi 11 avril de 10h à 19h. Dimanche 12 avril de 10h à 18h. Salle Dufays. 3 Avenue Baron le Roy. Châteauneuf-du-Pape.