

Ecrit par le 2 juillet 2026

## On parle sport à Châteauneuf-du-Pape



### **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'olleyeur 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 Lopy, Mathias Halagahu, Steffon Armitage, Franck Combas et Rony Turiaf (2,03m). Mais aussi le régional de l'étape, Laurent Paganelli, footballeur devenu

Ecrit par le 2 juillet 2026

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

Andrée Brunetti

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



Écrit par le 2 juillet 2026

## **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 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, vigneron, 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

Écrit par le 2 juillet 2026

de ces échanges et il a donné rendez-vous à l'automne pour la Saison 18 et pour de nouvelles aventures humaines et gustatives.

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



Ecrit par le 2 juillet 2026

**‘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 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

Ecrit par le 2 juillet 2026

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 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 perd 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

Écrit par le 2 juillet 2026

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. »

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 aiguës, 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**

Ecrit par le 2 juillet 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'Héloïse 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 Librairie l'Orange Bleue. Une seconde Causerie conclura la journée à 14h samedi 30 mai.

Écrit par le 2 juillet 2026



# LES CAUSERIES DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Franck FERRAND reçoit  
Frédéric LENOIR en invité d'honneur



5<sup>e</sup> ÉDITION  
29 & 30  
MAI 2026

Maître de Cérémonie : Calixte DE NIGREMONT

Conférences, débats et rencontres autour du thème

*"Quelle place pour la joie dans un monde difficile ?"*

CHÂTEAUNEUF  
· DU · PAPE ·



chateauneufdupape.org



Ecrit par le 2 juillet 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'habitues 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 Librairie La Licorne qui aura son stock de BD à disposition des passionnés du 9e art à Châteauneuf le samedi 14 juin.

Ecrit par le 2 juillet 2026

**CHÂTEAUNEUF  
· DU · PAPE ·**

**EN BULLES**

Rencontres ventes & dédicaces de bandes dessinées

13  
JUN  
2026

**pac** D. VAUCLUSE ALIÉNÈRE

Rue de la République 10h-12h / 15h-19h  
Renseignements : Office de Tourisme - 04 90 83 71 08

## 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, 1<sup>re</sup> 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

Ecrit par le 2 juillet 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 vigneron et de cette passion qui les anime tous.

Ecrit par le 2 juillet 2026



Ecrit par le 2 juillet 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, Cunoise, Muscardin. » Et chaque année, il crée de petites cuvées nouvelles, 'Peur Bleue', 'Nulle part ailleurs', 'Immortelle' mais aussi 'Génération Marie-Léoncie' du nom de la grand-mère.

Les tarifs varient, 46€ pour un Châteauneuf blanc tradition 2023, un rouge 'Génération 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€.

Ecrit par le 2 juillet 2026



©Château de la Gardine

Contact : [caveau@gardine.com](mailto:caveau@gardine.com)

---

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

Ecrit par le 2 juillet 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 :

Ecrit par le 2 juillet 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.**

---

## Vaudieu : 3e manche des Rencontres Gourmandes 2026 avec un menu à se lécher les babines

Ecrit par le 2 juillet 2026



Après l'apéritif pris sur la terrasse en plein soleil, les hôtes, Laurent Bréchet, propriétaire du [Château de Vaudieu](#) à Châteauneuf-du-Pape et [Dimitri Kuchenbrod](#), organisateur de ce concours, de jeunes chefs se sont félicité de voir [Denis Martin](#), un des talents distingués ici il y a à peine quelques semaines, recevoir sa 1re étoile du Guide Michelin pour sa table [La Belle Vie](#) à Saint-Hilaire-d'Ozilhan dans le Gard Rhodanien. Lui qui a été formé à l'École Hôtelière d'Avignon aux Fenaisons et qui a été notamment l'élève de [Bruno d'Angelis](#), ancien chef de [La Mirande](#) et de l'[Hôtel d'Europe](#).

Pour l'entrée, place à un consommé frais de navet boule d'or infusé délicatement à la citronnelle de Provence, lotte confite, purée de mâche et beurre blanc au citron de Syracuse élaboré par Thomas Wagnez, musicien puis cuisinier qui s'est installé au [Bistrot Léone](#) à Nîmes. Ce plat frais et relevé était accompagné d'un Pouilly-Fuissé 2023 1er cru 'Vignes blanches' du [Domaine Curveux](#) en Bourgogne. Ce monocépage 100% Chardonnay élégant aux notes d'agrumes, noisette et vanille qui répondait aux nuances citronnées du poisson.

L'entrée consistait en un jarret de veau façon pastrami (c'est à dire en tranches fines, trempées dans la saumure, fumées et épicées), bonbons de blettes et pied de veau sauce maltaise (oeufs, zeste d'orange sanguine et beurre fondu). Concocté par Adrien Brunel du restaurant [Le Belvédère](#) sur les hauteurs de Crillon-le-Brave, ce plat était servi avec un Château Vaudieu 'Cuvée l'Avenue 2018' 100% Grenache noir,

Ecrit par le 2 juillet 2026

qui sublimait le jarret confit et la texture pressée de pomme de terre.

Enfin un biscuit kasha — à base de sarrazin grillé — crème chocolat et sauce aux figes séchées composait le dessert de Florence Laperche, cheffe du [Flaveurs](#) à Avignon, pas loin du MIN. Entre moelleux, toast, fine feuillantine croustillante et nappage Namelaka de chez [Valrhona](#), ce biscuit était accompagné d'un vin doux naturel ambré et doré de Rasteau, élevé en barriques pendant 30 moi, pas loin chez [Bressy Masson](#). Onctuosité, fraîcheur et croquant surprennent à chaque bouchée. Une harmonie où douceur et puissance se succèdent pour un effet waouh !

C'est ce magnifique dessert qui est arrivé en tête du concours, suivi de l'entrée et du plat. Un choix élaboré par le jury composé des comédiens [Rebecca Hampton](#) et [Serge Dupire](#), de la réalisatrice [Sara Forestier](#), du footballeur Manuel Amoros. Mais aussi d'un chef triplement étoilé (il y en a seulement 31 en France) [Franck Derouet](#) du [Clos des Sens](#) à Annecy, entre lac et montagnes. Étaient également jurés les partenaires de chez [Pronatura](#), la [Maison Ferroni](#), les [Eaux de Vals](#) et [Nespresso](#) qui se sont unanimement dits enchantés par ce repas qui aurait pu être celui de la finale de la 16e Saison de Vaudieu, tellement il était somptueux. Mais en fait elle est programmée le lundi 1er juin à Châteauneuf-du-Pape.

---

## Deux vigneronnes de Châteauneuf-du-Pape font la couverture de la revue de vins la plus réputée du monde

Ecrit par le 2 juillet 2026



La maman et la fille, [Isabel Ferrando](#) et [Guillemette Giraud Ferrando](#), sont en couverture de [Wine Spectator](#), une référence sur papier glacé pour les vins de prestige et bien sûr les vigneron.n.e.s. qui les produisent. Un magazine américain reconnu pour son expertise en vins, publié à des millions d'exemplaires dans sa version papier et sa déclinaison digitale avec en titre « Châteauneuf's Isabel Ferrando » parmi les meilleures Côtes du Rhône.

« C'est une reconnaissance qui m'honore et m'émeut, reconnaît Isabel Ferrando. Je suis à la fois ravie et sidérée. Je ne saurais même pas expliquer ce succès. Peut-être parce que je suis moi-même et mon vin reflète ma personnalité, mes choix. Je me demande comment c'est arrivé. Quand j'ai débuté dans ce métier, je n'aurais même pensé en rêver, c'est dire. Parfois je m'interroge : c'est vraiment moi sur la photo? Je suis avant tout une ambassadrice de Châteauneuf-du-Pape, de son vin, de la Provence, de sa typicité, de sa gentillesse, de sa tolérance et quand je suis à l'étranger, dans les salons, je défends ma région, mon pays. »

La lettre que *Wine Spectator* lui a adressée en anglais précise : « Chère Isabel, Chère Ferrando Family, vous pouvez à juste titre être fière de ce résultat. Dans le Top 100 des meilleurs vins du monde, vous figurez parmi les 10 premiers au classement 2025. Or notre notation drastique vous a sélectionnée parmi 10 200 autres vins en dégustations à l'aveugle qui ont mis en évidence sa qualité gustative et le rôle majeur que vous jouez dans votre zone de production, les Côtes du Rhône. Notre revue est la plus lue de la planète sur tous les supports. vous pouvez donc être assurée que les authentiques amateurs de vins vont vous applaudir. Notre équipe aussi applaudit des deux mains la qualité de votre travail et de votre

Écrit par le 2 juillet 2026

savoir-faire et nous saluons votre succès amplement mérité. »

## Un changement de carrière professionnelle

« Je ne baisse jamais les bras, précise Isabel Ferrando. En 2019, j'ai perdu Germain Giraud, le père de ma fille et fin 2024, mon compagnon, Jérôme Malet, producteur de vin, miel, huile d'olive, truffe et lavande de Drôme provençale. Ce sont les deux hommes de ma vie, j'ai beaucoup appris avec eux et je suis leur exemple, leurs exigences de qualité. J'ai commencé ma vie professionnelle dans la banque et soudain, j'ai voulu bifurquer. Quand j'en ai parlé à mes parents, ils m'ont fait confiance, ils m'ont dit 'vas-y, fonce, on croit en toi'. Les Américains aussi aiment cette foi en l'avenir, cet optimisme. Au lendemain du 11 septembre 2001 et de l'attaque des tours jumelles à Manhattan, ils ont relevé la tête, ils ne se sont pas laissés abattre. Moi non plus, l'adversité me galvanise, je me bats. »

Depuis la sortie de ce magazine, Isabel et sa fille reçoivent des tonnes de messages. Beaucoup de femmes qui les félicitent et leur demandent des conseils, les citent en exemples à suivre. Or la notoriété ne date pas d'hier. Déjà en 2003, Robert Parker avait titré « Une étoile est née » en mettant un 100/100 à l'une des premières cuvées d'Isabel Ferrando et du vin de [Saint-Préfert](#). Plus tard, la *Revue du Vin de France* avait titré sur « La Papesse de Châteauneuf ». Puis l'Élysée a choisi de mettre son vin à la carte de la Présidence de la République Française pour les dîners de gala. Ensuite, Michelle et Barack Obama ont dîné un soir à Paris et goûté un vin Famille Ferrando. Du coup, ils en ont commandé des caisses entières pour la résidence officielle du président américain, la Maison-Blanche à Washington.

## Une affaire qui mêle audace et transmission

« Cette récompense, c'est aussi un coup de pouce aux équipes qui me suivent depuis plus de 20 ans. C'est reconnaître que j'ai fait des choix audacieux mais assumés, comme investir en pleine crise monétaire des subprimes en 2008 comme en pleine Covid, de mettre 3M€ dans une nouvelle cave de vinification, de changer de nom en passant de « Saint-Préfert » à « Famille Ferrando » avec une montée en gamme de mes vins, mais aussi à l'arrivée de Guillemette dans la société. Or, ces changements ont été salués par les clients qui ont adhéré et par la critique qui me fait toujours confiance », ajoute la vigneronne.

[Domaine Saint-Préfert : duo chic et choc pour faire rayonner Châteauneuf-du-Pape](#)

Elle poursuit : « Il est rare qu'une femme soit en couverture de *Wine Spectator*. Quand elle l'est, c'est aux côtés de son mari vigneron. Mais c'est la 1<sup>re</sup> fois, qu'il y a deux femmes, une mère et sa fille. Or les Américains sont sensibles à la transmission, à l'esprit de famille. C'est aussi un atout commercial de taille. Or la crise viti-vinicole est là et depuis longtemps. Changement climatique, Brexit, guerres en Ukraine, au Moyen-Orient, maintenant dans les pays du Golfe Persique, déconsommation, taxes douanières, normes exponentielles, coût de l'énergie et des matières premières. En ce moment, d'après

Ecrit par le 2 juillet 2026

la SAFER il y a des vignobles à vendre à Châteauneuf, or ils ne trouvent pas d'acquéreur. Ils sont trop chers, la rentabilité espérée n'est pas à la hauteur des investissements. Donc on doit se battre à l'export avec un dollar 18% moins cher que l'euro, pareil pour le yen qui s'est effondré au Japon. »

### **Châteauneuf-du-Pape rayonne au-delà des frontières**

Un espoir toutefois, les accords du Mercosur favorables à la viticulture, même si ce n'est pas le cas pour les secteurs de l'agriculture. « Guillemette vient de passer 3 mois aux États-Unis après l'Asie à l'automne. Là-bas, entre la Floride et la Californie, on lui a demandé de signer des autographes sur la couverture de *Wine Spectator* comme si c'était une rock star. Nous avons aussi embauché un commercial, César, qui va nous épauler dans ces recherches de marchés nouveaux. En Suisse, en Suède, mais aussi en Inde et en Chine », précise la vigneronne. Un horizon qui s'ouvre aussi au Mexique et au Brésil comme elles l'ont constaté lors du Wine Paris en début d'année.

Et comme la revue américaine les a invitées à présenter leurs vins sur la 5e Avenue en octobre prochain, Isabel et sa fille vont en profiter pour faire une tournée Outre-Atlantique au Canada et aux USA, à la rencontre de clients. Elles seront aussi en décembre à 'La Tablee de New-York' pour une 'Verticale' d'une quinzaine de millésimes « grand format », c'est à dire jéroboams. Une ode à leur savoir-faire qui fait rayonner Châteauneuf-du-Pape, bien au-delà de ce village de 2050 âmes.

Contact : [contact@famille\\_ferrando.com](mailto:contact@famille_ferrando.com)

### [Nouveaux succès pour les Trophées des entrepreneurs positifs de la CPME84](#)

Isabel Ferrando a reçu un prix lors des Trophées des entrepreneurs positifs 2025 de la CPME84

---

## **Châteauneuf-du-Pape : la Chocolaterie Castelain se décarcasse pour faire fondre sa clientèle pour Pâques**

Ecrit par le 2 juillet 2026



Avec Noël, c'est l'un des deux temps forts de l'année pour la [Chocolaterie Castelain](#) et la boutique frôle le péché de gourmandise. En plus, le prix du cacao qui avait atteint des sommets himalayens en mai dernier à 11 200€ la tonne... (« Cho cho cho ka ka o » comme le chantait Annie Cordy), est - fort heureusement - redescendu à 2 931€ en février, une baisse partiellement répercutée sur les prix en ce moment avec -10% à la caisse.

Avec [Morgane David](#), chargée de la communication, [Rémi Hutin](#), le directeur de la boutique insiste : « Chez nous, l'assortiment varie d'une saison à l'autre, il évolue en permanence. Globalement, nous avons plus de 500 références de chocolats toute l'année, plus une centaine de propositions pour Pâques une autre pour les fêtes de fin d'année. Sans oublier les 200 offres en épicerie fine et la centaine en cave (vins, bières, spiritueux, champagnes, cafés et thés).

Après deux saisons de crise qui ont durement frappé le secteur, en raison de récoltes catastrophiques qui ont drastiquement réduit le rendement des cacaoyers, il semble rebondir. Chez Castelain, on parle de « retour à la stabilité, même si le chocolat n'est pas une denrée alimentaire essentielle mais un moment plaisir, un p'tit truc en plus. »

## Préparation pour Pâques

Pour Pâques (30% du chiffre d'affaires annuel), quelques innovations en rayon de l'établissement refait à neuf, embelli et agrandi il y a 2 ans, pour ses 30 ans, avec une terrasse ombragée qui accueille clients habituels et cars de touristes venus du monde entier. Une rénovation à 2,8M€. « En ce moment, nous proposons des oursons en guimauve artisanale fabriqués ici, dans notre atelier, mais aussi une tablette généreuse XXL de 150 grammes amande-cranberry, lait-biscuit ou amande-fleur de sel. Également des tablettes fourrées au praliné à la pistache ou à la noisette », précise Rémi Hutin.

Ecrit par le 2 juillet 2026

Tout au long des rayons, les tentations ne manquent pas. Pâtes à tartiner, tablettes bio, coffrets prestige, ballotins, Palets des Papes au marc de Châteauneuf, noix de cajou enrobées de chocolat, assortiment billes de céréales, sucettes-cœurs, nougatines. En plus du sucré, miel, pâte de coing, calissons, nougat, jus de pêche et de poire, biscuits de la maison [Le Beau Geste](#), vin doux naturel de Rasteau, place aussi au salé, chips, terrine de morilles, également huile d'olive du Clos Saint-Michel voisin. Mais aussi bouteilles des domaines viti-vinicoles réputés comme [Amadieu](#) de Gigondas, [Beaurenard](#) et la Cuvée des Cassagnes de [Château La Nerthe](#) à Châteauneuf. En rayon aussi, des bières artisanales fabriquées à Cairanne, [Boc](#), ou à Bouillargues, au Sud-Est de Nîmes, [La Barbaude](#). Sans oublier du thé et du café.



Assortiment de tablettes

Ecrit par le 2 juillet 2026



Une caverne qui regorge de tentations sucrées et salées pour les gourmands

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Labellisée, certifiée, engagée sur le plan social, sociétal et environnemental depuis 10 ans grâce à [Laurence Castelain](#), la fille du fondateur, puis sous la houlette du PDG [Lionel Dosne](#) depuis 2018, la maison a encore de beaux jours devant elle, quelle que soit la saison et quels que soient les goûts des gourmands.