Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

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



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 Rhôdanien. 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

accompagné d'un Pouilly-Fuissé 2023 1er cru 'Vignes blanches' du Domaine Curveux en Bourgogne. Ce monocépage 100% Chardonnay élégant aux notes d'agrume, 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, 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 figues 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 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 laissé 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 titre « 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 plein crise monétaire des subprimes en 2008 comme en plein 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 1re 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 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 Tablée 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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 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.

Soirée conviviale et solidaire à Châteauneuf-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

du-Pape avec l’association ‘Vins en Fête de la Vallée du Rhône’



C’est la Salle Philippe Dufays qui a accueilli plus d’une centaine de vignerons et de représentants de caves particulières qui adhèrent à cette association pour son 40e anniversaire.

« Au départ, dans le milieu des années 80, il y avait 37 familles à la tête de vignes et de caves qui se sont rapprochées par affinité professionnelle pour tisser des liens amicaux et défendre des valeurs humaines tout au long de la Vallée rhodanienne et des vignerons des Côtes du Rhône », explique leur président Laurent Sourdon à la tête du Domaine des Lauribert à Visan. Une propriété multicentenaire qui date d’Urbain II et qui, sur 50 hectares, produit des vins dans les trois couleurs, rouge, rosé et blanc.

‘Vins en Fête‘ organise sept salons par an, un en Belgique, les autres en France, en Savoie, à Bons-en-Chablais et à Marignier, en Bretagne à Saint-Thégonnec, en Meuse à Salmagne et un en Lorraine, à Voyer. « Ça s’est fait au hasard des rencontres, avec un but : valoriser l’image de terroirs emblématiques, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Sablet, Séguret, Beaumes-de-Venise et Gigondas. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 5 novembre 2026

Lors de son discours, le président Sourdon a insisté sur les valeurs de partage, solidarité, fraternité qui permettent aux vignerons d'aller de l'avant malgré les crises qui s'accumulent au-dessus de leurs vignes. Climat, concurrence déloyale, superposition de normes, contrôles tatillons, tarifs douaniers, arrachage de ceps, déconsommation de vin… Il a loué leur adaptabilité, leur audace, leur courage, leur engagement, leur énergie, leu savoir-faire.

Trois personnalités venues de Bretagne, Lorraine et Savoie ont été intronisées en présence de Xavier Anglès, patron avec son frère Vincent du Domaine du Bois de Saint-Jean à Jonquerettes, entouré des vignerons de la Commanderie des Costes du Rhône, tous en tenue de velours rouge. Lui aussi a parlé de »passion, de motivation, d'esprit d'équipe qui fait rayonner notre terroir et nos vins bien au-delà des frontières. »

A Châteauneuf-du-Pape, la truffe sublime les accords mets & vins des 16e Rencontres Gourmandes de Vaudieu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Pour ce chapitre d'hiver, un mets de roi au menu : le diamant noir de chez Plantin, qui conjugue l'art de la truffe comme personne dans la Vallée du Rhône.

Parmi les jurés chargés de la notation, le chef étoilé du Cannet sur la Côte d'Azur, Bruno Oger, les comédiens Séverine Ferrer, Serge Dupire et Joackim Latzko, les soeurs Bréchet, Tara et Elise, ainsi que des représentants des partenaires Pro Natura, Vals, Valrhôna et La Maison Ferroni.

Comme l'ont rappelé en introduction, les organisateurs, Laurent Bréchet et Dimitri Kuchenbrod, « Ce concours saisonnier de gastronomie a pour but de réunir des jeunes cuisiniers de talent qui respectent les fruits et légumes de saison et qui savent les accorder avec un vin. »

Pour l'apéritif, sur la terrasse ensoleillée de Vaudieu qui donne sur un immense cèdre planté en 1776, les invités ont dégusté un Beaumes-de-Venise blanc du « Domaine de Durban », dont le jeune vigneron, Gaétan représente la 4ème génération de la Famille Leydier.

Ensuite, tout le monde est rentré dans la salle à manger où le concours a débuté par une entrée signée Denis Martin. Il a fait ses classes à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, puis remporté le Trophée du jeune talent Auguste Escoffier. Il a travaillé à l'Hôtel d'Europe, puis chez Baumanière et a posé ses valises en juin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

dernier dans le Gard Rhôdanien à Saint-Hilaire d'Ozilhan, comme chef du restaurant « La Belle vie ». Il a concocté un plat à base de poisson, la sériole de Méditerranée marinée au vieux vinaigre de Xeres, avec un crémeux d'artichaut à la truffe noire et une concentration d'épinards au beurre de noisettes torréfiées. Elle était accompagnée d'un blanc 100% grenache de la Cuvée 2009 du Clos du Belvédère de Vaudieu, une acidité qui allait bien avec l'amertume de la recette.



L'entrée ©DR

Pour le plat, place à Thomas Sanvoisin de « La Table d'Emilie » à Marseillan, dans l'Hérault avec un « Filet de caille farcie aux truffes Plantin dans un jus d'endive braisée et d'oabika », un concentré de cacao de chez Valrhona, qui apporte de profonds arômes. Le tout avec un AOC Châteauneuf rouge des parcelles de Val de Dieu, un trio de cépages Grenache – Syrah – Mourvèdre. Et une robe sombre, violine et tanique.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Le plat ©DR

Enfin pour le dessert, le chef du restaurant « Le Joat », rue des Trois Faucons à Avignon, Joris Tixador a su allier un trio surprenant et audacieux : chocolat au lait, lentilles frites et truffes où saveur, finesse et légèreté apportent profondeur et gourmandise. Surtout servi avec un muscat 2022 à petits grains blancs Beaumes-de-Venise, de la Maison « Durban ». Un vin doux naturel aux arômes d'abricot mûr, de miel et de fleur d'oranger.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 5 novembre 2026



Le dessert ©DR

Et c'est lui qui est arrivé en tête du classement pour la richesse de son goût, de ses textures et de ses saveurs. A la 2e place, l'entrée à la caille et à la 3e, le poisson. Au classement, dans l'ordre Joris Tixador, Denis Martin et Thomas Sanvoisin.

Bravo à tous les 3 et ceux qui les ont accompagnés en cuisine et lors du service pour leur créativité, leur implication et leur mise en valeur des bons produits de Provence et de la Mer Méditerranée. Une fois de plus, la convivialité, le partage et la transmission étaient au coeur d'une gastronomie de qualité, vivante, toujours renouvelée. Rendez-vous le 23 mars pour la 3ème manche de cette Saison 16 des Rencontres Gourmandes de Vaudieu.

Andrée Brunetti

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 5 novembre 2026

À Châteauneuf-du-Pape, ambiance conviviale autour d'une fondue géante



La Fédération des Sites Remarquables du Goût organise une soirée autour d'une fondue géante à Châteauneuf-du-Pape le samedi 31 janvier.

Rien de mieux qu'une fondue pour se retrouver et festoyer. À la fin du mois de janvier, la Fédération des Sites Remarquables du Goût en organise une géante à Châteauneuf-du-Pape. L'occasion de remettre le couvert après les fêtes de fin d'année.

Au menu : fondue au Comté Fort des Rousses AOP à volonté, avec option truffe pour les plus gourmets, le tout accompagné des vins de Châteauneuf-du-Pape. 250 personnes sont attendues pour cet événement gastronomique.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 5 novembre 2026

Victime de son succès, l'événement affiche déjà complet, mais il est possible de s'inscrire sur la liste d'attente en cas de désistement.

Samedi 31 janvier. À partir de 19h30. Salle Dufays. Avenue Baron le Roy. Châteauneuf-du-Pape.

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

Depuis 1835, la Distillerie A. Blachère s’affaire pour créer des saveurs, séduire et fidéliser sa clientèle



Sandrine et son mari Raphaël Vannelle représentent la 8e génération de cette success-story familiale implantée à Châteauneuf-du-Pape depuis bientôt 200 ans.

« 2025 a été une bonne année, les consommateurs ont plébiscité les produits authentiques, régionaux dont ils connaissent l’histoire en toute transparence. Qui les fabrique, où, avec quels moyens, quelles matières premières, leur sourcing. Ils préfèrent ça aux fonds de pension venus on ne sait d’où », explique Raphaël Vannelle.

Bilan 2025 ? 1 300 000 bouteilles de sucré vendues. Avec en vedette le fameux Pac à l’eau au citron qui vient de fêter ses 60 ans et se vend comme des petits pains (800 000 unités), suivi du Fun Bleu au goût intense de chlorophylle. « Cet été, nous avons proposé des magnums pour ces deux produits phares avec une centaine de bouteilles numérotées qui ont fait un tabac ! » Côté alcools, 150 000 bouteilles ont été commercialisées comme le Pastis Marra ou Le Camarguais, des liqueurs comme l’Origan du Comtat, l’Elixir du Mont-Ventoux et une nouveauté, la verveine avec bouchon cacheté à la cire. Également de la Crème de Cassis et de myrtille. « Nous avons aussi une gamme supplémentaire de Marcs de Châteauneuf millésimés de 2010 à 2015 qui élargit la gamme. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Près d'une trentaine de sirops sortent de la Distillerie A. Blachère, menthe, grenadine, fraise, framboise, orange, melon, lavande, orgeat, pêche, figue, violette, anis, barbe à papa. Et des saveurs supplémentaires comme réglisse, banane, fruits de la passion, kiwi, caramel. « Et surtout du cola sans bulles, peu sucré donc peu calorique qui s'arrache », précise le patron.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Malgré la crise, la hausse du prix des matières premières, de l'énergie, du prix du verre, du transport et la baisse du pouvoir d'achat, « Nous avons bloqué nos prix depuis 3 ans mais nos ventes ont progressé, notre chiffre d'affaires aussi à 5M€ (+6%). Mais cela est dû à l'apport de nouveaux clients car notre clientèle habituelle, elle, a freiné sur les dépenses (-4% à -5%). Nous avons aussi élargi et intensifié notre rayon de commercialisation vers le Var, les Alpes-Maritimes, mais aussi Toulouse, nous avons également tous les réseaux de la grande distribution de proximité à Avignon Nord et Sud, dans le Luberon, les Alpilles. »

Un grand projet à partir de 2026, annonce Raphaël Vannelle. « Moderniser, agrandir, restructurer notre outil, notre site de production, de stockage, d'accueil et de vente, ici à Châteauneuf-du-Pape. Avec Sandrine, on y réfléchit depuis 7 ans, c'est long le temps administratif avec toutes les normes, un vrai parcours du combattant. Mais nous le faisons pour conforter notre maison, pour la pérenniser, pour que la Distillerie Auguste Blachère demeure pendant encore de longues années, des décennies, pour nos enfants. Nous le faisons aussi pour nos 14 salariés, ils ont souvent des tâches physiques pénibles, porter des volumes importants de cartons de bouteilles, cela facilitera leur quotidien, les soulagera. »

Et comme Raphaël Vannelle a une autre corde à son arc, la BD, il a déjà coché la date du 13 juin prochain sur son agenda. Ce jour-là, il fera venir comme parrain du festival Châteauneuf en Bulles 2026, l'actuel dessinateur de *Tanguy et Laverdure*, Sébastien Philippe. Les *Chevaliers du Ciel* avaient été créés il y a plus de 60 ans par Albert Uderzo et Jean-Michel Charlier. Et donné en 2005 un film avec Benoît Magimel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

et Clovis Cornillac tourné en partie à la Base Aérienne 115 d'Orange-Caritat.



Raphaël Vannelle. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Emmanuel Reynaud : la disparition d'une des légendes de Châteauneuf-du-Pape

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Emmanuel Reynaud, propriétaire du Château Rayas à Châteauneuf-du-Pape, vient de décéder à l'âge de 61 ans. Ce vigneron au caractère trempé représentait la 4e génération d'une famille viticole incontournable de la plus ancienne des appellations de vin en France. C'est son arrière-grand-père Albert Reynaud, ancien notaire, qui fait l'acquisition des premières parcelles de vignes en 1880.

En 1920, son fils Louis Reynaud prend relais et propose les premières bouteilles de Rayas, permettant ainsi une meilleure distribution locale et nationale. Louis achète en 1935 le Domaine des Tours, situé à Sarrians. Il reprend également en 1945 le Château de Fonsalette, situé à Lagarde-Paréol, propriété d'une dizaine d'hectares de vignes, de bois et d'oliviers.
En 1978, Jacques, le fils cadet de Louis, succède à son père et exploite le Rayas et Fonsalette : il y vinifie de nombreux millésimes, s'intéresse particulièrement à l'équilibre du sol et à son incidence sur la qualité des vins.
En 1997, Jacques Reynaud décède subitement, la direction et l'exploitation des domaines sont confiées à Emmanuel, son neveu, qui exploitait déjà le Domaine des Tours où il avait créé la cave et développé la commercialisation dès 1989.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Crédit : DR/Photothèque Château Rayas

Privilégier la finesse à la robustesse

« C'est en 1997 au décès subit de son oncle Jacques Reynaud, qui était sans héritier direct, qu'Emmanuel qui dirigeait alors le Château des Tours à Sarrians à la suite de son père, s'est retrouvé propulsé aux commandes du mythique Château Rayas, mais aussi des autres vins des domaines familiaux, Pignan, Fonsalette et la Pialade, rappelle en hommage sur ses réseaux l'appellation de Châteauneuf-du-Pape. Après une période de transition pendant laquelle Emmanuel entreprit de rénover les chais et le vignoble, il se mit à signer des vins de lieux, fortement inspiré par ses parcelles de vieux grenache nichées au milieu des pins, sur des sols sablonneux parfaitement travaillés qui ne sont pas sans rappeler le passé maritime de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Privilégiant la finesse à la robustesse, les élevages longs à une mise sur le marché rapide, Emmanuel qui se faisait fort de commencer à vendanger le dernier, a rapidement marqué de son style les vins des différentes propriétés, sans jamais renier l'héritage de ses aïeux, ni même ouvrir grand les portes de son chai à barriques alors que la planète entière s'y pressait dans l'espoir d'y être reçue pour déguster en sa compagnie. »

Un des domaines les plus recherchés au monde

C'était une « figure énigmatique du vignoble de la vallée du Rhône », explique notre consœur du Figaro, Alice Dorey, qui rappelle : « il laisse à ses deux fils un héritage inestimable : celui d'un domaine parmi les plus recherchés au monde ».

De son côté l'appellation de Châteauneuf salue : « Emmanuel a été le digne successeur de son oncle, et avant lui de son grand-père Louis, garant des traditions familiales, de l'esprit des lieux et du temps long qui est nécessaire à la construction d'un mythe. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Toujours aussi gourmandes les Rencontres de Vaudieu pour leur nouvelle saison



Elle a débuté ce lundi 24 novembre, cette 17e édition, dans le fameux domaine de Châteauneuf-du-Pape qui date de 1767 et que la famille Bréchet a acquis il y a tout juste 70 ans.

Ambiance conviviale, chaleureuse pour cet anniversaire avec nombre d'invités comme jurés. Kévin Kowal, le nouveau chef exécutif de L'Imperator à Nîmes, les acteurs Serge Dupire, Olivier Sitruk, Serge Gisquière accompagnés d'Élise Larnicol (*God save the Tuche*), les anciens footballeurs Manuel Amoros et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Marcel Dib, mais aussi des vignerons d'Alsace et Guillaume Ferroni de la Maison éponyme, distillateur à Aubagne (pastis, rhum, absinthe, gin, punch, whisky, vodka).

Ce concours de cuisine permet chaque année d'assister à l'éclosion de nouveaux chefs qui doivent mettre en valeur des poissons, viandes, fruits et légumes de saison, choisis par les organisateurs, Laurent Bréchet et Dimitri Kuchenbrod. Le but est de sublimer l'entrée, le plat et le dessert. Que ce soit le goût, la texture, la présentation de chaque assiette et de l'accompagner d'un vin qui lui est particulièrement bien assorti.

Comme entrée des agnolotti de courge, Saint-Jacques et jus iodé pomelos-potiron, c'est-à-dire de petits ravioli rectangulaires rayés en deux couleurs, noir et jaune citron, nappés de butternut et de corail de Saint-Jacques avec une pluie de clémentine et bergamote en brunoise. Ils étaient proposés avec un blanc maison de Château Vaudieu, 'Les Clairettes de Gabriel', une cuvée de 2022 aux légers reflets verts.

Pour le plat, Jérémy Vigne, chef de cuisine à La Ferme Chapouton, en face du château de Grignan en Drôme provençale, a travaillé un perdreau dans tous ses états. Suprême cuit sur coffre au beurre, peau croustillante en forme de tuiles, sauce châtaigne d'un côté, gel à l'estragon de l'autre et enfin chou farci. Servi d'un profond et raffiné rouge 100% Grenache noir de la 'Cuvée V' de Vaudieu.

Enfin comme dessert, le panier imposé était composé de fenouil, truffe chocolat-anis, praliné arachide. Pas simple pour le chef Simon Polac de L'instant gourmand à Cavaillon. Il a fait pour le mieux, imaginé une compote mêlant goût anisé, cacao et citron. Le tout servi avec un Riesling sec 2024 de la Maison Meyer d'Alsace.

C'est l'entrée qui a permis au turinois Lorenzo Ravera de gagner cette 1re manche des 17e Rencontres Gourmandes de Vaudieu, Jérémy Vigne, grâce à son plat, est arrivé 2e, et Simon Polac, pour le dessert, 3e. Prochain épisode début 2026.

Contact : www.chateaudevaudieu.com