

Ecrit par le 18 mai 2026

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



**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 4<sup>e</sup> 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.

Ecrit par le 18 mai 2026

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.



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 Sarrisans 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

Ecrit par le 18 mai 2026

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. »

## Toujours aussi gourmandes les Rencontres de Vaudieu pour leur nouvelle saison



Ecrit par le 18 mai 2026

**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 Marcel Dib, mais aussi des vigneronns 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](http://www.chateaudevaudieu.com)

Ecrit par le 18 mai 2026

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



Le [Domaine Saint-Préfert](#), domaine viticole situé à Châteauneuf-du-Pape, appartient à [Isabel Ferrando](#) depuis plus de 20 ans, qui est aujourd'hui épaulée par sa fille [Guillemette Giraud Ferrando](#) pour gérer une trentaine d'hectares de vignes.

Passion à quatre mains de la vigne et du vin entre Isabel Ferrando et sa fille Guillemette. Quand la maman est devenue propriétaire des 32 hectares (24 ha en appellation Châteauneuf et 8 en Côtes-du-Rhône), en 2003, sa fille avait 5 ans. Après des études, hypokhâgne, khâgne, Université Paris-Dauphine, Londres, Berlin, BTS en viti-œnologie à Beaune, stages dans les vignobles de Californie et d'Afrique du Sud, elle est revenue à la maison il y a deux ans.

## De belles vendanges cette année

Alors que le monde viticole ne cesse de subir la déconsommation du vin, l'accumulation d'accidents climatiques, la pression constante de la concurrence et des réglementations, ici. « Les vendanges 2025 ont été bonnes. Et dans un contexte où on enregistre une baisse moyenne de -20 à -30% c'est déjà un exploit », commente Isabel Ferrando, [qui a reçu le Prix de l'Eco-responsabilité lors des des Trophées des entrepreneurs positifs de la CPME 84](#). « On va avoir une cuvée de 100 000 bouteilles, précise Guillemette Giraud Ferrando, et je vais continuer à aller prospecter nos clients, avoir de nouveaux relais à l'export et conforter le marché français. »

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



©Domaine Saint-Préfert

## Des vins consommés dans le monde

Saint-Préfert commercialise ses vins dans 55 pays, 85% de rouges, 15% de blancs, la moitié en France, l'autre à l'étranger. « A la fin de l'été, je me suis rendue en Asie-du-Sud-Est, explique-t-elle. Chine, Japon, Malaisie, Corée. Nous avons aussi des importateurs en Norvège, en Europe, en Serbie, au Canada, aux États-Unis, en Amérique du Sud, notamment au Brésil ».

Après le Brexit, le Covid, la guerre en Ukraine, le conflit au Moyen-Orient et les tarifs douaniers drastiques de Trump, le duo a mis le turbo pour continuer à maintenir son chiffre d'affaires. « Cette année encore, on l'a stabilisé ce qui est une gageure et, en plus de notre quinzaine de collaborateurs, on vient d'engager un commercial pour tirer encore davantage notre épingle du jeu et étoffer notre offre », ajoute Isabel Ferrando.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Écrit par le 18 mai 2026

©Domaine Saint-Préfert

## Faire face à la déconsommation

« 2025, c'est une belle récolte avec beaucoup de fruit, un millésime joyeux, ajoute-t-elle, mais l'exception française est désormais un mythe du passé. Les jeunes boivent peu de vin. Ils préfèrent consommer moins, mais mieux, de la qualité avant tout. Nous devons avoir un esprit de reconquête, parler de l'art de vivre à la française, de l'excellence de nos productions et de la gastronomie. Nous vivons au rythme des cycles et évoluer en fonction de la demande, de l'attente environnementale des consommateurs, de vins bios comme les nôtres. »

« Nous devons avoir un esprit de reconquête. »

*Isabel Ferrando*

Guillemette ajoute : « C'est cruel, mais on assiste à une épuration du marché, seuls les meilleurs subsisteront. Par effet mécanique, il y a déjà des défaillances, sans parler des conséquences des PGE (prêts garantis par l'état) qui ont maintenu certains domaines sous perfusion. Mais, à terme, faute de liquidités, certaines exploitations ont déjà plongé. »

## Des investissements pour perdurer

3M€ ont été investis dans une nouvelle cave de vinification à Saint-Préfert pour élever, faire grandir et vieillir dans les meilleures conditions les millésimes 'Colombis', 'Beatus Ille', 'Réserve Charles-Giraud' et 'Auguste Favier', ou encore 'F601'. Pour faire face au réchauffement climatique, une plantation d'Assyrtiko est testée sur un hectare, un cépage grec de blanc en provenance de Santorin qui résiste au stress hydrique. Guillemette Giraud-Ferrando vient de créer sa 1re cuvée avec 50% de Cunoise, 30% de Grenache et 20% de Cinsault, baptisée 'Philia', du nom de la petite chienne de la maison.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Isabel et Guillemette, accompagnées de la petite chienne Philia, qui a une cuvée à son nom. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 18 mai 2026

## L'œnotourisme

Et comme mère et fille ne mettent pas leurs œufs dans le même panier, elles proposent aussi de passer un week-end ou des vacances dans leurs deux mas 'Isabel' et 'Guillemette' au cœur des vignes avec vue imprenable sur le château de Châteauneuf-du-Pape. Comme l'œnotourisme est aussi un moyen d'asseoir la renommée du domaine, elles ont imaginé des événements, des moments « Privilège » de privatisation de soirées, de dégustations, de dîners de prestige. Sur place, mais aussi à Paris avec Oscar Cornubert, un chef formé par Anne-Sophie Pic (qui totalise pour ses 7 restaurants pas moins de 11 étoiles au Michelin). Et l'ancien cuisinier de la Mirande, Jean-Claude Altmeyer va également donner des cours de cuisine et des dîners à Saint-Préfert. Une série de propositions et d'expériences uniques pour émoustiller les papilles !



Ecrit par le 18 mai 2026



©Domaine Saint-Préfert

Et comme les planètes ont toutes l'air d'être alignées, pour les fêtes de fin d'année, tenez-vous bien, la famille Ferrando pourrait bien bénéficier d'une publicité internationale très prochainement. « A star is born », avait écrit Robert Parker en 2003. Désormais, elles sont deux étoiles à scintiller au-dessus du domaine et à sublimer Saint-Préfert !

Contact : 04 90 83 75 03

Ecrit par le 18 mai 2026

# Succès sans précédent pour la grande soirée des réseaux



De Bollène et du Tricastin jusqu'aux Alpilles ainsi que du Pont du Gard jusqu'au Luberon en passant par Vaison-la-Romaine, le Grand Avignon, le Comtat Venaissin ou bien encore le Pays des Sorgues plus d'une quarantaine de réseaux économiques locaux ainsi qu'une vingtaine de partenaires\* ont participé à la première édition de [La Grande soirée des réseaux](#) organisée par [La Maison de la Com'](#) et l'[Hostellerie du Château des Fines Roches](#).

L'événement, dont la jauge avait été limitée volontairement, a fait le plein en accueillant plus de 700 personnes. Un succès pour cette première inédite où les participants ont pu 'réseauter' en découvrant le village des réseaux dans une ambiance particulièrement conviviale.

« Un catalyseur de liens. »

Écrit par le 18 mai 2026

*Armand Cointin & Denis Duchêne*

« Nous avons imaginé cette soirée comme un catalyseur de liens : entre entrepreneur, artisans, commerçants, professions libérales et bien sur les réseaux qui constituent une vraie force vive dans la région », expliquent en chœur [Denis Duchêne](#), patron de l'Hostellerie du château des fines roches, et [Armand Cointin](#), co-fondateur de La Maison de la Com' située aux Paluds-de-Noves Parce qu'un bon réseau, ce n'est pas qu'un carnet d'adresses : c'est une communauté qui se soutient, se recommande, se développe ensemble. »

Ecrit par le 18 mai 2026



Crédit : DR

Ecrit par le 18 mai 2026



Crédit : DR

Ecrit par le 18 mai 2026



Crédit : DR

Ecrit par le 18 mai 2026



Crédit : DR

Ecrit par le 18 mai 2026



Crédit : DR

\*dont l'Echo du Mardi

Ecrit par le 18 mai 2026



- Créez facilement votre **annuaire d'entreprises**
- votre **trombinoscope**
- votre **site web !**

## Les acteurs du monde économique se rencontrent à l'occasion de la 1re Grande Soirée des Réseaux



Ecrit par le 18 mai 2026

**La Maison de la Com', basée aux *Paluds-de-Novés*, coorganise la 1<sup>re</sup> édition de la **Grande Soirée des Réseaux** avec l'**Hostellerie du Château des Fines Roches** à Châteauneuf-du-Pape où aura lieu l'événement le **jeudi 18 septembre**. L'occasion pour tous les acteurs du monde économique local de se rencontrer, de réseauter, et de passer un moment convivial.**

Pour la 1<sup>re</sup> fois sur le territoire, un événement va réunir tous les acteurs économiques du territoire. Ce sont plus de 600 personnes qui sont attendues pour la première édition de la Grande Soirée des Réseaux le 18 septembre au Château des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape.

Tous les réseaux économiques de Vaucluse, du Nord des Bouches-du-Rhône et du Gard Rhodanien, à savoir les clubs d'entrepreneurs et les entreprises, sont invités à prendre part à cet événement, tout comme les associations de commerçants, ainsi que les clubs partenaires des associations sportives, culturelles et solidaires du territoire.

### **Un village des réseaux**

« J'ai fait partie de beaucoup de réseaux dans ma vie, explique [Armand Cointin](#), co-gérant de la Maison de la com'. J'avais envie de créer un événement qui puisse fédérer tous les réseaux du territoire. » C'est au cours d'une discussion avec [Denis Duchêne](#), propriétaire de l'hostellerie du Château des Fines Roches, l'année dernière, qu'a germé l'idée de cette Grande Soirée des Réseaux.

Au cours de l'événement, les participants pourront déambuler au cœur d'un 'village des réseaux', où les représentants et adhérents des réseaux disposeront d'un stand pour présenter ces derniers. L'occasion d'en apprendre davantage sur ces groupements qui maillent le territoire tels que : le Club d'Entrepreneurs du Nord Vaucluse, les Apéros Entrepreneurs du Pays d'Orange, Foncouverte, le CJD Avignon, Carpensud, Hey Agroparc, le Réseau Enteprendre, la French Tech, Luberon & Sorgues Enteprendre, Force Cadres, et bien d'autres.

### **Une remise de prix**

Cet événement a pour objectif de célébrer les réseaux économiques, les entrepreneurs et les entreprises du territoire qui jouent un rôle clé dans le dynamisme économique du Vaucluse et de ses alentours. L'occasion pour les organisateurs de récompenser cinq réseaux méritants avec les Trophées des Réseaux.

Seront ainsi distingués :

- Le réseau le plus représenté lors de la soirée
- Le réseau ayant eu un évènement marquant dans l'année
- Le réseau qui avait le premier membre inscrit à la soirée
- Le réseau dont un membre réalise un témoignage original de 30s sur l'importance du « réseau »
- L'entrepreneur le plus engagé dans divers réseaux



Ecrit par le 18 mai 2026

## L'importance des réseaux

Cette soirée, dont L'Echo du Mardi est l'un des nombreux partenaires, sera aussi l'occasion de mettre en avant le rôle des réseaux. Au cours de la soirée, les participants pourront en découvrir divers et variés. « Chaque réseau est différent et donc répond à des besoins spécifiques, », ajoute Armand Cointin.

Au-delà de s'impliquer davantage dans la vie économique du territoire en participant notamment à des rencontres qui peuvent être hebdomadaires, mensuelles, ou autres, adhérer à un réseau peut aussi permettre de développer ses affaires en se créant des opportunités, mais pas seulement. « C'est aussi un moyen d'échapper à la solitude de l'entrepreneur, en discutant avec d'autres et en partageant ses expériences », développe le co-gérant de la Maison de la com'. À l'instar des réseaux économiques, 'l'échange' sera le maître-mot de cette Grande Soirée des Réseaux.

Il est encore temps de s'inscrire à l'événement via la [billetterie en ligne](#).

**Jeudi 18 septembre. À partir de 18h30. 30€. Hostellerie du Château des Fines Roches. 1901 Route de Sorgues. Châteauneuf-du-Pape.**

Ecrit par le 18 mai 2026



**La grande soirée des réseaux**

**Jeudi 18 septembre 2025**

Hostellerie du Château des Fines Roches  
Châteauneuf du Pape

**Cocktail dinatoire & animations culinaires**

**Animation par Luc Gérard**

**Interviews de chefs d'entreprise**

**Trophées des réseaux**

**Village des réseaux**

**Jouons collectif !**

**30€** Par pers. Inscription obligatoire - [lagrandesoireedesreseaux.com](http://lagrandesoireedesreseaux.com)



LA MAISON DE LA COM'



## Châteauneuf-du-Pape, 36 000 visiteurs

Ecrit par le 18 mai 2026

# transportés dans la faille temporelle médiévale de la Véraison



Plus de 36 000 visiteurs ont participé à la fête médiévale de la Véraison de Châteauneuf-du-Pape, l'une des plus anciennes de France. Cette 40<sup>e</sup> célébration a plongé les visiteurs dans une faille temporelle, les transportant à l'époque du pontificat de Clément VI (1291-1352) 4<sup>e</sup> pape d'Avignon et ancien résident de Châteauneuf-Calcernier, lorsque le village était connu, au 13<sup>e</sup> siècle, pour sa production de chaux tamisée.

Ecrit par le 18 mai 2026



Copyright Emmanuel Chandelier

Pour la petite histoire, le village se nommera Châteauneuf-du-Pape, en 1893, à la demande de son maire Joseph Ducos et de son conseil municipal, faisant référence au lieu de villégiature des papes dans le château construit au 14<sup>e</sup> siècle sous Jean XXII.

### **200 comédiens, musiciens, médiévistes...**

La fête de la véraison était célébrée du 1<sup>er</sup> au 3 août dernier, grâce au talent de 200 comédiens et musiciens, associations historiques, forains et artisans pour le marché médiéval et au gré de concerts et spectacles en soirée. Point d'orgue de la manifestation, un feu d'artifice figurait l'embrasement du château des papes, sur les hauteurs du village. Enfin, 90 châteauneuvois bénévoles ont animé, en costume, les entrées du village et une vingtaine de jeunes a participé à l'organisation de l'événement aux côtés des commerçants, vigneron et entreprises partenaires, très investis pour cette fête-vitrine de Châteauneuf-du-Pape.

Écrit par le 18 mai 2026



**Embrassement du château Copyright Cédric Niéto**

---

## **Claude Avril , maire de Châteauneuf-du-Pape : « Ce sont les projets qui nous font avancer »**

Ecrit par le 18 mai 2026



**Claude Avril déborde d'idées pour continuer à rénover et embellir son village « dans le respect de sa beauté naturelle ». S'il souhaite développer un tourisme à visage humain, il n'en oublie pas les grands dossiers d'aménagement de son bassin de vie et plaide pour l'usage du transport fluvial ainsi que pour l'urgence de réaliser un troisième pont sur le Rhône.**

Elu maire de Châteauneuf-du-Pape en 2014 et réélu haut la main aux municipales de 2020 avec 83,45% des suffrages, il le confirme : « Ce sont les projets qui nous font avancer. Ils sont fondamentaux ». Et des projets, même s'il en a réalisé depuis plus de 10 ans, il lui en reste encore plein la musette dans ce village qui fut la résidence d'été des papes lorsque ceux-ci étaient encore installés à Avignon.

### **Le pari de la culture et du vin**

Dans cette commune d'un peu plus de 2 000 habitants, terre de vignes réputées dans le monde entier depuis plus de sept siècles et première Appellation d'origine contrôlée (AOC) de France dès 1936 grâce au Baron Le Roy, le maire insiste : « Nous avons la chance d'être entourés par un magnifique environnement historique, patrimonial, géographique, viticole, culturel. A nous de le développer tout en le préservant pour continuer à bien vivre à Châteauneuf ».

Après [Les Causeries](#) et la matinée passée avec bonheur entre Sylvain Tesson et Franck Ferrand en mai, [Châteauneuf en bulles](#) et les fans de BD attirés par milliers grâce à Raphaël Vannelle qui les a organisés

Écrit par le 18 mai 2026

avec toute l'équipe municipales en juin, [Châto'Off les murs](#) en partenariat avec le Festival d'Avignon (du 15 au 19 juillet) et le passage du Tour de France cycliste, mardi prochain 22 juillet, sur la Route du Mont-Ventoux, le village regorge de festivités à destination de la population et des touristes qui débarquent par cars entiers au pied du château.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Dans les rues du village lors de Châteauneuf-du-Pape en Bulles. Crédit : DR/Mairie de Châteauneuf-du-Pape



Conférence dans le château lors des Causeries. Crédit : DR/Mairie de Châteauneuf-du-Pape

Écrit par le 18 mai 2026

## Une terre de solidarité

« Mais ici, à Châteauneuf, on s'occupe de tous sans distinction. Il faut savoir qu'il y a 13,5% de logements sociaux, 10% de chômeurs, 20 à 30% de familles modestes et des gens aisés, voire riches » explique le premier magistrat. « Nous avons tissé des liens intergénérationnels avec l'ensemble de la population. Par exemple, la piscine associative est réservée tous les matins aux seniors et aux mamans avec leurs enfants, qui paient 30€ à l'année. De même, en nous basant sur le quotient familial, nous envoyons au frais l'été et au ski l'hiver, en colonie de vacances, les petits aux Orres et à Montgenèvre. Nous ne pourrions pas le faire sans la fameuse 'Cuvée des Hospices' organisée par les vignerons du village qui rapporte entre 60 et 80 000€ par an ». Dans le même esprit de solidarité avec les plus démunis, les invendus alimentaires non périmés de la supérette sont offerts, à l'abri des regards, aux pensionnaires du CCAC (Centre communal d'action sociale), aux personnes âgées, aux saisonniers...

« Ici, à Châteauneuf, on s'occupe de tous sans distinction. »



La 'Cuvée des Hospices' des vignerons permet à la commune de financer de nombreux projets sociaux comme la piscine associative intergénérationnelle notamment. Crédit : DR/Mairie de Châteauneuf-du-Pape

## Moins de poids lourds, davantage de projets

Après avoir aménagé la place Jean Moulin, avec son [Benedetti Caffè](#), sa [Maisouneta](#) et son [Comptoir de la](#)

Ecrit par le 18 mai 2026

[Mère Germaine](#) qui ne désemplissent pas semaine et week-ends compris, Claude Avril est en train d'implanter un parking supplémentaire végétalisé dans le quartier des Arènes. Objectif ? Désengorger la circulation sur les hauteurs. « Ce seront 220 places avec des caméras de vidéo-protection. Un investissement de plus de 1,3M€ que nous n'aurions pu faire sans l'appui de [l'intercommunalité du Pays d'Orange en Provence](#) qui aide un petit bourg comme le nôtre » ajoute-t-il.



La place Jean-Moulin, nouveau lieu de vie du village. Crédit : DR/Mairie de Châteauneuf-du-Pape

### Un projet pour valoriser le Château Pontifical

Autre projet et non des moindres puisque sa silhouette est visible à des kilomètres alentour, le Château Pontifical qui date de 1317.

« C'est un site historique et emblématique que nous voulons valoriser. Nous avons procédé en 3 étapes-clés depuis 8 ans : en 2015, un diagnostic d'archéologie préventive avec les services du Département de Vaucluse. En 2017, une étude documentaire en liaison avec l'Université d'Avignon pour analyser les archives écrites et iconographiques et en 2018 une étude archéologique du bâti qui a révélé, par endroits, une montée des eaux par capillarité. D'ici à 2026, en accord avec tous les organismes habilités, la DRAC, les Bâtiments de France et les Monuments Historiques, le Mur ouest va être consolidé, les joints refaits. A terme, nous allons réhabiliter dans les règles de l'art ce site unique, construire une nouvelle salle au-dessus de celle qui existe, avec un ascenseur, un belvédère et une vue à couper le souffle à 360° pour y organiser des événements culturels d'exception. Il faut que ce joyau médiéval retrouve la place qu'il mérite au cœur du patrimoine régional et national. »

Ecrit par le 18 mai 2026

Il a aussi en tête l'idée d'une fête autour de tous les Anglo-Saxons, Irlandais, Gallois, Ecossais, Anglais, Américains, Australiens, Néo-Zélandais qui fréquentent régulièrement Châteauneuf. Elle aurait lieu autour du 4 juillet, jour de la Fête Nationale des Etats-Unis, en mémoire de Lafayette et pourrait aussi créer un évènement festif supplémentaire.



Le maire de Châteauneuf-du-Pape milite pour une meilleure utilisation du Rhône, notamment pour le transport des granulats et des carrières ainsi que pour la réalisation d'un nouveau pont sur le fleuve-roi. Crédit : Emmanuel Chandelier/Mairie de Châteauneuf-du-Pape

« Il faut absolument un troisième pont sur le Rhône. »

Claude Avril parle de « court et moyen terme » pour échelonner dans le temps tout ce qui doit permettre aux habitants de Châteauneuf de s'épanouir dans un environnement calme et préservé Or, malgré l'interdiction faite aux camions de traverser le village et de polluer la vie des Châteauneuvois, la circulation reste un problème. « Y'en a marre de récupérer le trafic du Gard. Il faut absolument un troisième pont sur le Rhône après ceux de Roquemaure et d'Aramon » martèle Claude Avril.

« Nous subissons le bruit, les vibrations, la pollution que génère ce flux de conducteurs qui refusent de payer le péage de l'autoroute. Que chacun prenne sa part, c'est une question d'intérêt général ». En cela, il se retrouve dans la même position que d'autres élus qui, au-delà des clivages politiques, souhaitent sortir de [cette inaction qui frappe la LEO](#) depuis plus de quatre décennies pour réduire la pollution et développer l'attractivité de leurs territoires respectifs, tout en fluidifiant la circulation.

Ecrit par le 18 mai 2026

Carrières : « Qu'on préfère le fluvial à la route. »

Autre combat, contre l'extension des carrières qui grignotent inexorablement la terre dans un environnement de vignes, de biodiversité et de romanité. Il est vent debout avec l'ODG (Organisme de défense et de gestion de l'appellation).

« Qu'on fasse passer le trafic des blocs de pierres, granulats et cailloux par péniches et non par camions au milieu de nos vignobles. Qu'on préfère le fluvial à la route. »

Pour rester positif, Claude Avril a encore d'autres projets en tête. « La vigne nous protège et malgré un foncier rare, il existe encore des pépites, des espaces à développer. Bien sûr nous avons des hôtels étoilés, mais pas assez. Je suis favorable à l'implantation de chambres d'hôtes de qualité, notamment du côté de la Tour de l'Hers, un site somptueux de 5 hectares à l'ouest du village, au bord du Rhône. Cela nous permettrait de capter les croisiéristes qui sont nombreux à nous rendre visite tout au long de l'année et pas seulement en juillet-août. C'est un site historique d'anciens fours à chaux qui ont servi à bâtir nos maisons et leurs toits en tuiles. Autre possibilité, du côté [du Château Maucoil](#) et ses 45 hectares de vignes bio. Ils sont deux associés dont un entrepreneur bourguignon qui a le projet d'un hébergement de luxe avec restaurant huppé et thermes romains. Nous avons aussi la chance d'avoir deux vélo-routes, la via Rhona et la via Venaissia. Notre tourisme doit être humain, mettre en valeur notre terroir, nos paysages, notre savoir-faire, notre histoire, notre culture et notre viticulture. »



Ecrit par le 18 mai 2026

Au croisement de la via Rhona et la via Venaissia, Châteauneuf-du-Pape entend concilier tourisme à visage humain, art de vivre, vigne et culture. Crédit : DR/Mairie de Châteauneuf-du-Pape

« Notre tourisme doit être humain. »

Le maire compte aussi sur un événement qui vient de se dérouler en juin dernier et qui va se pérenniser dans les années qui viennent. « Avec le Centre du Droit et d'Economie du Sport d'où sortent notamment Zinedine Zidane et Nathalie Péchalat, pour organiser des rencontres sur le sport de haut niveau, les performances, la santé des athlètes, leur mental, le suivi de carrières avec de grands champions du monde du rugby, du basket, du volley, du hand et du foot qui viendraient volontiers dans un lieu prestigieux comme Châteauneuf et attireraient un public nouveau. »

Du 1<sup>er</sup> au 3 août prochains, ce sera [La Véraison](#) qui avait attiré 29 000 touristes l'an dernier. « Notre village avance avec détermination. Nous continuons à rester au service de tous en maintenant un service public de qualité, en valorisant le vivre ensemble et en faisant de la proximité et de la solidarité des priorités du quotidien » conclut Claude Avril.



Près de 30 000 visiteurs sont attendus lors de la prochaine édition de la fête de La Véraison qui se

Ecrit par le 18 mai 2026

tiendra du 1er au 3 août prochains. Crédit : DR/Mairie de Châteauneuf-du-Pape

Andrée Brunetti

## Traitement de l'eau : augmentation de la capacité de la station de Châteauneuf-du-Pape



Le [Syndicat Rhône Ventoux](#) lance des travaux de renforcement de la capacité de traitement de la station d'épuration de Châteauneuf-du-Pape. L'opération s'inscrit dans le cadre du diagnostic du Syndicat issu

Ecrit par le 18 mai 2026

de son schéma directeur d'assainissement finalisé en 2018 sur le système d'assainissement de la commune castelpapale.

Ce bilan fait apparaître des intrusions d'eaux claires parasites impactant le fonctionnement du système de collecte et de traitement, notamment en période de pluie. Par ailleurs, lors des périodes de vendange et de vinification, la station, initialement prévue pour une capacité de 7 000 Equivalent habitant (EH), reçoit des charges d'activité 2 à 3 fois supérieures.

« Cela représentait une non-conformité administrative et une obligation de mise en conformité imposée par les services de l'Etat », explique Syndicat Rhône Ventoux.

Pour y remédier, le Syndicat, qui assure les compétences eau potable et assainissement collectif, va donc fiabiliser le système de traitement et pérenniser la station de traitement dont un arrêté vient d'autoriser de porter sa capacité à 13 000 EH.

Les travaux, d'un montant de 1M€, consistent à ajouter, en amont des ouvrages existants, un ouvrage complémentaire qui permettra le traitement de la charge de pollution supplémentaire reçue pendant la période de vendanges. Ce chantier constitue également l'occasion de mettre en conformité les équipements d'autosurveillance de l'installation avec les attentes réglementaires pour une station de plus de 10 000 EH et de renforcer le génie civil. Ces aménagements devraient être achevés avant l'été prochain.

L.G.

### À propos du Syndicat Rhône Ventoux

Le Syndicat Rhône Ventoux assure la gestion du service de l'eau potable, de l'assainissement collectif et de l'assainissement non collectif pour les communes situées des portes d'Avignon au Mont Ventoux. Pour l'eau potable, le Syndicat regroupe 37 communes et assure la production et la distribution de l'eau potable. Pour l'assainissement, le Syndicat regroupe 31 communes et assure la collecte et la dépollution des eaux usées de 110 000 habitants. Le Syndicat Rhône Ventoux a confié l'exploitation du service à la société Suez.

## Raphaël Vannelle, le passionné aux deux casquettes, la BD (Bande Dessinée) et la DB (Distillerie A. Blachère)

Ecrit par le 18 mai 2026



**D'abord, gros plan sur Boule et Bill qui sont les invités d'honneur de 'Châteauneuf-du-Pape en Bulles' que Raphaël Vannelle organise ce samedi 14 juin avec une dizaine de dessinateurs et illustrateurs.**

« C'est déjà la 5ème édition et cet évènement est très attendu », se félicite Raphaël Vannelle, collectionneur invétéré de BD qui a initié cette fête où les amateurs rencontrent leurs illustrateurs préférés, dialoguent avec eux, leur font signer leurs albums en toute simplicité, souvent en famille, dans la Rue de la République entièrement piétonnisée au cœur du village de [Châteauneuf-du-Pape](#).

« Le 14 juin, Nous avons invité une dizaine de dessinateurs. Le mythique belge Dany, qui a 82 ans et qui a connu Hergé, le père de Tintin. Il a collaboré à Spirou, à Achille Talon et créé les aventures d'Olivier Rameau », précise Raphaël Vannelle. Autres dessinateurs présents samedi : Serge Carrère, auteur de *Léo Loden*, *Gunthrie*, *Le regard invisible*, *Les Elfées*. Également Belge, Olivier Genson (*Le partage des Mondes*, *Le nageur solitaire*, *La fée assassine*), le couple Jean-Charles Kraehn-Patricia Jambers, Olivier Berlion auteur de *Tony Corso* et *Pacotille*. « C'est un beau plateau, non ? », interroge Raphaël Vannelle.

« Chaque année, on assiste à une montée en gamme. »

*Raphaël Vannelle*

En partenariat avec le service des Fêtes de la mairie de Châteauneuf-du-Pape, pendant des mois en amont, il s'occupe de tout, de convaincre les auteurs de venir dans le Vaucluse, de participer à ce salon,



Écrit par le 18 mai 2026

d'acheter les billets de TGV, de la réservation des hôtels, des restaurants, des apéros avec les meilleures bouteilles des vigneronns de Châteauneuf et bien sûr des stands de dédicaces d'albums proposés aux fans. « Chaque année, on assiste à une montée en gamme, à la reconnaissance de cette manifestation culturelle et patrimoniale, à une fréquentation en hausse. Et surtout les gens sont heureux, ils ont des étoiles dans les yeux quand ils retrouvent leurs rêves d'enfance à travers leurs albums jaunis qu'ils viennent faire dédicacer aux auteurs présents. »

Samedi, de 10h à midi et de 16h à 20h, ne ratez pas cette journée dédiée au IXème art, après l'architecture, la sculpture, la peinture, la musique et le cinéma : la BD. Et c'est gratuit !

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

JE SERAI À  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  
14 JUIN 2025



Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Les dessinateurs présents ont annoncé leur venue à Châteauneuf-du-Pape en dessin. DR

## Une double passion

Voilà pour la 1re passion de Raphaël Vannelle. La seconde, c'est la [Distillerie A. Blachère](#), créée en 1835, et dont il a épousé l'héritière, Sandrine. Ensemble, ils ont relancé l'affaire familiale en 1993, notamment grâce au Pac citron. « On a innové, on relooké les étiquettes, précise le patron. Là on a procédé au tirage d'une centaine d'exemplaires de magnums du Pac et du Fun Blue (sirop à la menthe au goût chlorophile). Nous sommes le seul producteur familial et indépendant de sirops de Provence. Nous avons une gamme de 25 goûts, 'Couleur Provence', menthe, genadine évidemment mais nous avons ajouté framboise, kiwi, banane, griotte, réglisse, cola, orgeat à nos propositions habituelles : anis, fraise, cassis, pêche, pomme, châtaigne, melon, fruits de la passion, barbe à papa, caramel, vanille, figue, violette, lavande. »

En tout, 1,3M de bouteilles de sirops ont été vendues l'an dernier, dont 1M pour le Pac et Fun Blue. Mais la Distillerie A. Blachère, ce sont aussi des alcools et des spiritueux. 150 000 bouteilles commercialisées en 2024 de pastis, liqueurs (Origan du Comtat, Elixir du Ventoux, Verveine ardéchoise), crèmes (de châtaigne, de myrtille, de cassis), eaux-de-vie à la poire Williams et au vieux Marc de Châteauneuf, rhums et whisky. L'entreprise compte une douzaine de salariés et affiche un chiffre d'affaires constamment en hausse, + 8% l'an dernier et sans doute autant cette année.

Contact : Mairie de Châteauneuf-du-Pape - 04 90 83 71 08 / Distillerie A. Blachère - 04 90 83 55 65