Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Soirée d'apparat à Châteauneuf-du-Pape avec le 359e Chapitre de l'Échansonnerie



Velours pourpre et violet pour cette confrérie bachique créée en 1967 par les vignerons Paul Avril, Jean Brotte, Paul Coulon, Maurice Maynard et Jacques Mousset pour faire rayonner les vins de l'appellation au-delà des 3 128 hectares de production. Le 1er maître a d'ailleurs été le docteur Philippe Dufays.

À l'époque, les plus grands noms du monde de la viticulture ont adhéré à l'Échansonnerie des Papes : Pierre Bouachon, Lucien Brunel, Gérard Pierrefeu, Pierre Quiot. En 60 ans, artistes, têtes couronnées, chanteurs, sportifs, écrivains, en tout plus de 4 400 célébrités ont été intronisées à Châteauneuf-du-Pape. Les chanteurs Barbara Hendricks, Hugues Aufray et Véronique Sanson, le chef lyonnais Paul Bocuse, l'ancien rédacteur-en-chef du journal *Le Monde* Jean-Marie Colombani, la skieuse médaillée olympique Annie Famose, le footballeur Raymond Kopa, Eric Tabarly, Mireille Mathieu, Jean Alesi, le Prince Albert II de Monaco et plus récemment, l'ancienne préfète de Vaucluse Violaine Démaret et le philosophe et député européen François-Xavier Bellamy.

Ce samedi 17 mai, autour de Michel Blanc, les membres de la confrérie ont procédé à l'intronisation d'une douzaine de personnalités, dont le colonel Cédric Garence, patron du Groupement de Gendarmerie de Vaucluse, Mathilde Doudoux, championne de BMX et policière à Sarrians, Emilio Arriaga-Dora, chef de cuisine du Comptoir de la Mère Germaine, Christophe Carmona, producteur TV, notamment de la série *Alexandra Ehle* avec Julie Depardieu en médecin légiste déjantée, Ludovic Bois, technicien de

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 6 novembre 2026

recherche chez Saint-Gobain, le philosophe André Comte-Sponville et la jeune et brillante vigneronne Guillemette Giraud-Ferrando du Domaine Saint-Préfert dirigé par sa maman, Isabel. Moment émouvant et chaleureux partagé par les 200 convives rassemblés dans le Cellier pontifical.



Cédric Garence

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Mathilde Doudoux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



André Comte-Sponville

Quelques unes des personnalités intronisées. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Puis comme de coutume, a été servi un repas de gala. Concocté par Emilio Arriaga-Dora et élaboré par Helen Traiteur, ceviche d'espadon mariné aux noix de cajou, poitrine de boeuf braisée et nappée de vin rouge de Châteauneuf, assiette de fromages de la MOF (Meilleur ouvrier de France) vauclusienne Claudine Vigier, baba au rhum. Et une farandole de vins blancs et rouges des plus grands domaines de Châteauneuf-du-Pape, Beaurenard, Prieuré des Papes d'Arnaud Strasser, Les 3 Cellier, le Clos du Mont-Olivet, Famille Isabel Ferrando, Domaine Roger Perrin et des nectars servis dans des amphores de terre cuite.

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 6 novembre 2026

Et la soirée s'est évidemment conclue avec la 'Coupo Santo' chantée par les deux cents convives invités à ce Chapitre de printemps. Le prochain, le 360ème, le Grand Conseil d'Hiver, se déroulera le 22 novembre à Avignon dans la Salle du Conclave du Palais des Papes.

Contact : www.echansonneriedespapes.com / 04 28 70 38 27

Incontournable aux Causeries de Châteauneuf-du-Pape : Sylvain Tesson, l'aristocrate rebelle de la littérature

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



L’auteur Sylvain Tesson sera l’invité d’honneur lors de la 4e édition des Causeries de Châteauneuf-du-Pape du vendredi 23 au dimanche 25 mai

Voyageur, alpiniste, géographe, écrivain, nomade, essayste, aventurier du risque, sur les flots comme les fleuves, le sable comme les steppes, les cimes comme les collines. Cet homme aux semelles de vent embrasse le monde, défriche les interdits, chevauche monts et merveilles, arpente la planète de Borneo au Désert de Gobi, de Calcutta à la taïga, frôle loup et panthère des neiges, passe ses étés à la radio entre Montaigne et Baudelaire, Hugo et Homère et grimpe sur le toit de Notre-Dame de Paris comme sur un « stack » du Cap Canaille à Cassis.

Dans le sillage des Robinson, Kérouac, Jules Verne, Victor Segalen, Conrad, Ulysse, il foule l’immensité du monde, un petit carnet dans la poche et cisèle des textes comme un joaillier sertit un diamant, le rend châtoyant, resplendissant. Il rend compte de cette ivresse d’ailleurs, de ce défi de démesure, de sensations enivrées, de vibrations extrêmes.

Cet ours « solaire » qui cumule Prix Goncourt de la Nouvelle, Prix Medicis et Prix Renaudot, sera l’invité de Franck Ferrand et des ‘Causeries’ le samedi 24 mai. Ne ratez pas cet attachant vagabond de passage

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

chez nous pour un moment rare, vous allez boire ses paroles. Comme un bon vin de Châteauneuf-du-Pape, forcément 'Millésime 2025'.

Contact : chateauneufdupape.org / accueil.chateauneufdupape@paysdorange.com



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Fabrice Brunel représente la 8e génération d'un fleuron de l'appellation Châteauneuf-du-Pape



"Domaine André Brunel", les lettres rouges se détachent sur les murs de pierre de l'imposante bâtisse familiale. « Cette maison existe depuis 1750, et après Lucien Brunel mon grand-père, c'est mon père André qui en a pris les rênes en 1971, il nous a quittés en 2022 et je lui ai succédé. Au départ, nous avions une vingtaine d'hectares, aujourd'hui on en recense 90. 20 hectares de vignes en AOC Châteauneuf-du-Pape, 50ha en Côtes-du-Rhône et CDR Villages à Uchaux et Travaillan, 5ha en Lirac sur la commune de Saint-Géniès-de-Comolas et une quinzaine en « Vin de Pays », explique Fabrice Brunel, le patron de la cave qui emploie une douzaine de salariés.

Parmi la dizaine de cuvées André Brunel, les plus réputées sont 'Les Cailloux', en rouge élevés en fûts inox pendant 18mois avec le trio de cépages 70%. Pour 'Les Cailloux' blancs, les vignes sont plus jeunes,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

30 ans en moyenne, assemblage majoritairement à base de Roussanne (80%), qui apporte arômes, finesse et élégance, plus 15% de Clairette et 5% de Grenache. Cuvée de prestige, celle du 'Centenaire' issue de vignes de 120 ans, vendangées à la main et assemblée avec un dosage de 70% de Grenache, 20% de Mourvèdre et 10% de Syrah, ce qui lui donne des notes de garrigue et de fruits rouges.

« Nous produisons en tout 400 000 bouteilles par an, 90% de rouge et nous en exportons 85%, au Japon, au Royaume-Uni, en Australie et en Europe et 15% aux Etats-Unis qui posent problème en ce moment avec les tarifs douaniers, explique Fabrice Brunel. Après le Covid et la flambée du prix des matières premières (verre, palettes, colle, étiquettes), de l' énergie et des transports, on a été un peu impactés, je n'ai pas pu répercuter toutes les hausses, mais 4€ ou 5€ sur les cuvées les plus réputées comme par exemple, 39€ 'Les Cailloux'. Mais nous commercialisons aussi des CDR à 12€ et 19€ et des vins-plaisir comme 'L'Instant Rosé' à 9€. »

Comme, dans une autre vie il a été consultant et qu'il fourmille d'idées, notre jeune vigneron a aussi lancé un gin maison. « C'est plus classe que la bière, plus spiritueux, en lien avec le vin puisque nous utilisons les rafles de nos vignes que nous assemblons avec des baies et des plantes aromatiques. C'est une forme de filiation naturelle. Certes, c'est une niche de 2 000 cols millésimés chaque année, mais ça plaît aux jeunes qui, après, peuvent aussi s'essayer aux AOC de notre cave. »

Fabrice Brunel vit avec son temps. Il a un projet agrivoltaïque en cours de construction. Sur une parcelle de 5 hectares de cépages blancs. « C'est Sun'Agri qui installe des persiennes solaires sur mes rangs de vignes, je ne paie ni loyer, ni investissement et à terme, ces écrans protègeront les feuilles et les grains de raisin de la canicule, du gel et de la grêle, donc du stress thermique et hydrique et, en plus, produiront de l'électricité verte dès le mois de septembre prochain. » Un vigneron innovant et engagé dans un domaine qui date d'avant la Révolution française.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Fabrice Brunel avec son papa André, décédé en 2022. ©Domaine André Brunel

Contact : 04 90 83 72 62

Étoile Michelin pour le chef Adrien Soro qui exerce ses talents chez La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Après une formation auprès des grands de la gastronomie (Ducasse, Robuchon, Darroze), à 32 ans, Adrien Soro a débarqué en juin dernier chez l'iconique Mère Germaine, fondée il y a plus d'un siècle en 1922 par l'ancienne cuisinière de l'Elysée Germain Vion.

Dirigée depuis 2020 par le couple Isabelle et Arnaud Strasser, cette institution a été rénovée « tout en gardant son âme », insistent-ils. Avec une large fresque dans la grande salle à manger au design épuré, une autre sur une terrasse ombragée avec vue imprenable sur une mer de vignes.

Après avoir reçu sa médaille et sa plaque émaillée rouge Michelin 2025 au Centre des Congrès de Metz le lundi 31 mars, Adrien Soro est redescendu à Châteauneuf-du-Pape, auprès de sa brigade et de ses fourneaux. Fini le menu d'hiver, sa truffe et son lièvre à la royale, place au printemps, ses petits légumes primeur, ses fleurs et aromates du potager du Prieuré au-dessus de la mairie, son porc du Ventoux, ses poissons de Méditerranée mais aussi ses 800 références de vins.

« L'important, quand on a une étoile, c'est de la conserver. Donc il faut de la constance, de la régularité dans l'accueil et de la qualité dans le service, explique Arnaud Strasser. On ne sait jamais quand vient un inspecteur du fameux guide, on ne réussit jamais à l'identifier et Adrien n'est arrivé chez nous qu'en juin dernier, il a tout de suite apporté son talent, son savoir-faire, sons sens des saveurs et des textures. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Il poursuit : « Pour la saison qui s'ouvre, nous proposons aux clients un florilège de plats-signatures en hommage à Germaine Vion qui a servi à l'Elysée plusieurs présidents de la République, Raymond Poincaré et Alexandre Milerand. Une fois qu'elle est arrivée ici, les stars ont fréquenté sa table entre les deux guerres, Fernandel, Mistinguett, Jean Gabin, Gaby Morlay, le Général de Gaulle et son épouse. D'ailleurs nous avons un livre d'or assez lourd qui a été restauré par une relieuse et qui contient nombre d'autographes, dessins et remerciements de célébrités de passage à Châteauneuf, sur la route de la Riviera, Cannes et Monaco. »

Lors de la dégustation proposée le jeudi 3 avril par Adrien Soro, figuraient au menu des « couteau cuits à la minute », de la « baudroie sauce au vin rouge de Châteauneuf », du « pigeonneau de la Drôme et risotto croustillant de topinambour » et une « poire rôtie à l'huile de marjolaine et crème glacée » concoctée par Soraya, la pâtissière qui travaille en duo avec le chef étoilé.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026





Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Et Arnaud Strasser, propriétaire de plusieurs domaine viticoles au Sud de la Vallée du Rhône, Coyeux à Beaumes-de-Venise, La Pousterle à Ansouis dans le Luberon, mais aussi le Domaine du Moulin Blanc à Tavel et les 25 hectares à Châteauneuf commercialisés sous l'appellation Prieuré des Papes, propose à chaque plat un vin dédié, 'Première Fleur', 'Solera', muscat, rosé, en évoquant les cépages, le sous-sol, l'orientation du vignoble, le rôle du mistral et l'ensoleillement.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Malgré la crise, l'inflation et la déconsommation, « en 2024, nous avons doublé nos ventes dans nos restaurants et nos boutiques à Bruxelles, Paris, Beaumes-de-Venise et Ansouis et en 2025 nous espérons progresser encore », ajoute Arnaud Strasser. Il compte notamment, sur la fréquentation du Comptoir de La Mère Germaine, la rôtissoire au coeur de Châteauneuf, du caveau et de l'immense terrasse du Domaine de Coyeux, 120 hectares au pied des Dentelles de Montmiral où il a créé, avec sa femme les soirées 'Nouba' l'été dernier. Plus de 10 000 personnes y ont participé en 2024. Il compte bien continuer et juillet août avec concerts, animations, planchas et dégustation des meilleurs vins-maison en pleine nature en juillet-août prochains.

En fin de service, Adrien Soro est venu parler de sa passion de chef. « Garder l'étoile du Michelin c'est très important pour mon équipe et pour moi. Cela signifie que nous avons maintenu le niveau, ça me rassure sur notre façon de travailler les produits locaux de qualité, les légumes, les viandes, les poissons, de concevoir des recettes, d'élaborer des sauces, des macérations, de faire infuser le goût, d'assortir les mets aux vins. Depuis 6 mois, j'étudie le précieux livre de recettes de la Mère Germaine, ça prend du temps de voir comment Germine Vion faisait ses pâtés en croûte ou ses écrevisses. Maintenant on n'en trouve plus, on les remplace par des langoustines. L'important c'est de ne pas trahir son âme, ni l'âme du plat, mais aussi prendre des risques, d'être créatif, voire audacieux », explique-t-il. Comme pour ce bar qu'il propose « en croûte de noix de cajou, mousseline et pulpe de petis-pois au beurre à la minute, badiane et genièvre », par exemple.

Si vous allez à Châteauneuf-du-Pape, poussez la porte de la Mère Germaine. Adrien Soro y a posé ses couteaux il y a moins d'un an, il vous attend et vous fera savourer l'excellence des saveurs du Sud.

Contact : 04 90 22 50 22

Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés

Un monde fou pour la 14e édition des Printemps de Châteauneuf-du-Pape

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Dès 9h30 samedi matin, des dizaines de visiteurs faisaient déjà la queue sur le tapis rouge qui menait à la Salle Philippe Dufays. Et à l'ouverture des portes à 10h, tout le monde s'est engouffré pour déguster les meilleurs vins de l'AOC.

À commencer par Château Fortia, propriété du Baron Le Roy de Boiseaumarié, le célèbre père-fondateur de l'appellation en 1936, et qui existe depuis le XVIIe siècle. 36 hectares de vignes, plusieurs cépages (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Roussanne, Clairette) sur les galets roulés qui produisent 100 000 cols par an. « Nous sommes un peu inquiets à cause de la taxe Trump, mais nous en avons vu d'autres », confessent Adèle Fougère, responsable du caveau, et Michaël Travostino, gérant.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Adèle Fougère et Michaël Travostino du Château Fortia. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Autre stand à côté, Le Clos du Caillou, dont l'histoire remonte au XIXème siècle. Un domaine de 52 hectares, dont une partie ceinte d'un haut mur de pierres entre Courthézon et Châteauneuf. Avec 9 ha en AOC, 43 ha en Côtes-du-Rhône, agriculture bio et en biodynamie. « Notre cuvée Bouquet des Garrigues est un assemblage de Bourboulenc, Roussanne, Viognier, Clairette, Grenache blanc, explique Fanny Pierlot, responsable de la cave. Nous produisons environ 170 000 cols par an, nous en exportons plus de 60% mais nous nous sommes diversifiés pour vendre aussi en Chine et au Japon. »



Fanny Pierlot du Clos du Caillou. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Château Mont-Redon est représenté depuis quelques mois par un écossais Richard McLuckie. « L'appellation, c'est une centaine d'hectares, plus du Cairanne, du Vacqueyras et du Lirac, en tout 200 000 bouteilles dont 55% exportées. Déjà en 2019, Trump nous avait taxés, donc on a appris à se débrouiller. » Pas loin se trouve la cave des 3 Cellier, les trois frères Benoît, Julien et Ludovic, tous barbus et représentant la 8e génération familiale de vignerons. « Nous commercialisons entre 35 et 40 000 bouteilles, mais avec la déconsommation chez nous et les taxes outre-Atlantique, nous avons décidé de re-diriger nos cartons de vins vers la France plutôt que vers les USA qui représentaient 20% de nos exports. Mais nous sommes aussi sollicités par l'Inde et Dubaï, donc nous avons de nouvelles perspectives. »



Benoît et Julien, deux des trois frères du Domaine des 3 Cellier. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour le Domaine Tourbillon, basé à Lagnes et dont les vins sont vinifiés à Violès, il y a 11 cuvées dans les 3 couleurs (blanc, rosé, rouge) de 1000 à 1200 hl chacune, et c'est Benjamin Tourbillon, 4e génération qui représente la famille accompagné de Pierre Cariou, en charge de la cave. EÉalement présente parmi la centaine de noms iconiques de Châteauneuf : le Château La Gardine, trois générations de vignerons affairées sur les 54 hectares d'un seul tenant, plus ceux de Rasteau et de Lirac.

En plus des vignerons, un marché gastronomique a rassemblé sur la Place Dufays des producteurs de viande d'Auvergne 'Salers', d'escargots du Cantal, de foie gras du Gers, d'huîtres de Cancale et de truffes du Ventoux. De quoi séduire les milliers de visiteurs attirés ce week-end par l'excellence des vins et des mets pour ces 14èmes Printemps de Châteauneuf-du-Pape.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026





Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



La cérémonie de remise des étoiles du Guide Michelin pour l'année 2025 s'est tenue ce lundi 31 mars à Metz. 68 nouvelles étoiles ont été décernées. En Vaucluse, un restaurant s'est vu attribué sa première étoile et rejoint les 11 autres établissements déjà étoilés du département.

Ouvert il y a à peine 1 an, le restaurant JU – Maison de Cuisine, situé au cœur de Bonnieux, vient d'obtenir sa première étoile au Guide Michelin. « Une reconnaissance qui célèbre bien plus qu'un restaurant : une équipe unie, des producteurs engagés, un terroir respecté pour une cuisine locale, consciente et sincère », a annoncé son chef Julien Allano.

L'établissement rejoint donc la prestigieuse liste des 654 restaurants étoilés, dont 68 ont été promus cette année. Le village de Bonnieux n'en est pas à son premier étoilé puisque JU – Maison de Cuisine rejoint La Table des Amis et son chef Christophe Bacquié, au sein du Mas Les Eydins, qui compte 2 étoiles, ainsi que La Bastide de Capelongue et son chef Noël Bérard, qui a une étoile.

La gastronomie présente donc un véritable atout pour le rayonnement du Luberon qui compte également parmi ses étoilés Le Goût du Bonheur à l'auberge de La Fenière à Cadenet (1 étoile et 1 étoile verte qui récompense l'innovation durable) avec sa cheffe Nadia Sammut, La Table de Xaxier Mathieu à Joucas (1

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

étoile), La Closerie à Ansouis (1 étoile) et son chef Olivier Alemany, ainsi que La Petite Maison de Cucuron (1 étoile) et son chef Éric Sapet.

La Cité des Papes, elle, compte 2 étoiles et 1 étoile verte avec Pollen (1 étoile) et son chef Mathieu Desmarest, et La Mirande (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Florent Pietravalle. Le reste du Vaucluse aussi, est parsemé d'étoiles : Le Vivier à L'Isle-sur-la-Sorgue (1 étoile) et son chef Romain Gandolphe, L'Oustalet à Gigondas (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Thomas Boirel ainsi que La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape (1 étoile) et son chef Adrien Soro.

Rencontres Gourmandes à Vaudieu : 15e année, 3e manche avec de jeunes chefs très créatifs



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Les règles du concours sont toujours les mêmes : proposer à des cuisiniers en devenir d'élaborer des recettes en fonction d'un panier de fruits et légumes de saison et en accord avec des vins de qualité et servir 40 assiettes aux jurés qui, à la fin, notent les plats et proclament le vainqueur.

Ce lundi 24 mars, dans cette propriété de Châteauneuf-du-Pape qui date de 1767 et appartient à la famille Bréchet, sur la terrasse, les invités ont d'abord pris un apéritif avec un Lirac blanc 2023 'Plateau des Chênes'.

Puis, place à l'entrée de la chef Morgane Reboul-Cohen du restaurant Château Freycinet à Saulce-sur-Rhône (Drôme). Un rouget grondin mariné avec un crémeux de chou-fleur fumé et de la poudre d'arêtes. Le tout servi avec un vin d'Auvergne, un AOC Saint-Pourçain blanc 'Les Fables', assemblange de deux cépages, Chardonnay et Tressallier. Des vignes qui longent la rive gauche de la Sioule, un affluent de l'Allier. Un vin frais et minéral qui équilibre l'iode du rouget.

Pour le plat, une caille en deux façons : d'abord suprême cuit à basse température en croûte d'épeautre soufflé et ciboulette, ensuite tourte aux cuisses confites, figues séchées et cèleri-rave en croûte, crème d'amande et huile d'ail des ours, accompagné d'un Vaudieu 'L'Avenue 2020'. C'est le gardois de Pujaut, le jeune Bertrand Bresolin, qui travaille depuis 7 ans aux côtés de Mathieu Desmarest au Bibendum, Rue Joseph Vernet à Avignon, qui a réalisé cette alliance subtile.

Enfin le dessert a été confié à Erik Marchesan du restaurant Bec au Paradou, dans la vallée des Baux-de-Provence. Il avait comme panier dattes, carottes, miel, gingembre, chocolat, des éléments assez complexes à assortir et un vin doux naturel ambré, un Rasteau 2021 du Domaine Bressy Masson.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026





Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



DR

Finalement, après avoir entendu les commentaires de chaque tablée et pris en compte les notes des jurés (Manuel Amoros, Serge Dupire, Elodie Frégé et Nicole Ferroni), c'est le plat du chef de Bibendum, la caille en deux façons qui est arrivé en tête et qui a gagné cette 3e manche de la saison XV. Arrivée 2e l'entrée, classé 3e le dessert. Mais au-delà du podium, bravo à ces trois jeunes chefs prometteurs et pleins de talent qui ont la vie devant eux pour régaler des générations de convives exigeants.

Rendez-vous le lundi 2 juin pour la Finale 2025 au Domaine de Vaudieu.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

« C’est du délire », réagit le maire de Châteauneuf-du-Pape à la taxe Trump sur le vin et le champagne



Claude Avril est en colère, exaspéré, furieux mais pas surpris concernant cette taxe américaine de 200% sur le champagne et le vin.

« Plutôt désabusé. La Commission Européenne a décidé seule, sans concertation alors qu’on ne lui a rien demandé. Elle a annoncé augmenter de 50% le Bourbon US importé chez nous et voilà ce qui arrive. Tout ça pour ça. Nous, les vignerons, nous sommes une simple variation d’ajustement alors qu’on n’y est pour rien. On fait les frais de cette véritable course à la surenchère », regrette le maire de Châteauneuf-du-Pape.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

L'annonce de la Maison Blanche a provoqué un véritable séisme dans le monde vitivinicole français. « C'est d'une brutalité, d'une violence cette menace. De la folie pure, il délire », insiste Claude Avril. Quels que soient les mots utilisés par les vignerons : catastrophe, coup de massue, désastre, tsunami, couperet, déflagration… Le ciel leur tombe sur la tête. Il est vrai que les Etats-Unis sont le 1er client de la France pour le vin et le champagne. 2/3 de nos exportations vers les USA, soit 3,9Md€ rayés de la balance commerciale par un président éruptif. Pour les viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape, cela représenterait environ 20% de leurs exportations globales.

Certes, l'économie et le commerce font partie des compétences de la Commission Européenne à Bruxelles, mais elle aurait dû se concerter, discuter avec les syndicats du monde vinicole avant de prendre une décision dont les conséquences enveniment la situation. C'est ce que certains appellent « l'effet papillon. »

Vers la finale du Concours Général de Paris : les vins de Vaucluse sélectionnés pour une visibilité internationale

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



C’est le jeudi 6 février à Châteauneuf-du-Pape que s’est déroulée la présélection entre 1037 échantillons. « En 2025, nous avons 145 candidats, dont 9 nouveaux », précise Nathalie Protet de la Chambre d’Agriculture qui veille au bon déroulement de l’épreuve.

Environ 200 jurés vont donc juger, jauger et noter les nombreuses appellations du vignoble vauclusien : Beaumes-de-Venise, Cairanne, Châteauneuf, Côtes-du-Rhône, CDR Villages avec dénomination géographique (Gadagne, Massif d’Uchaux, Plan-de-Dieu, Puymérs, Roaix, Sablet, Séguret, Sainte-Cécile, Vaison, Valréas et Visan). Également en lice : Gigondas, Luberon, Rasteau, Vacqueyras, Ventoux, IGP Vaucluse et Méditerranée des millésimes 2023 et 2024. Des élèves en BTS Viti-Œno du Lycée Viticole d’Orange font aussi partie du jury.

Le plus ancien des jurés était là dès 1979, il s’appelle Jean-Louis Montagard et il vient de la cave coopérative Cante-Perdrix de Mazan. « Ça a changé en 40 ans, les vins sont plus structurés, plus charpentés. » Hervé Beaufils aussi est présent à l’une des 57 tables : « Par passion. J’ai voulu comprendre pourquoi certains vins avaient des médailles, comment elles étaient attribuées pour savoir si c’était fait avec méthode et rigueur. En plus, on peut parler avec les vignerons passionnés qui expliquent leur travail, leurs difficultés. Ca fait 21 ans que je participe à des jurys, à Tulette, Piolenc, Sault, Pertuis, Vinsobres. Depuis le Covid, il y en a moins, mais c’est toujours aussi passionnant. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Jean-Louis Montagnard

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Hervé Beaufils

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

À la même table, un élève de 20 ans du Lycée Viticole, Tinley Kramer : « Mon père travaille dans les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

vignes et un pépinière de greffons, moi aussi je souhaite passer ma vie dans les vignobles. » Enfin, un œnologue, Sébastien Fraychet de Suze-la-Rousse commente et décrit les échantillons pour aider à apprécier les différentes bouteilles et leur contenu en connaissance de cause. La robe (jaune pâle, paille, ambrée pour le vin blanc – saumon, pelure d'oignon pour le rosé – rubis, grenat, violet pour le rouge), la couleur (faible, profonde, intense), les arômes (fruité, floral, boisé, épicé), le goût (onctueux, rond, acide, équilibré, fort) et les sensations (tanin astringent, ferme, fondu, alcool dominant).

Finalement, chaque juré aura mis une note, écrit un commentaire, signé la feuille d'émargement. C'est au cours du prochain Salon de l'Agriculture, Porte de Versailles à Paris, le samedi 22 février, qu'aura lieu la Finale nationale pour les vins. Sont aussi en lice les huiles d'olive, miels, confitures, charcuteries, fromages, bières, jus de fruits pour lesquels nombre de Vauclusiens sont en compétition. Ceux qui décrochent une médaille sont la preuve de cette excellence agricole qui récompense le savoir-faire des vignerons, éleveurs, maraîchers, producteurs qui valorisent le terroir de chaque région de France.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi