Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Masterclass sur le bouchon de liège : pas qu'un obturateur de bouteille, c'est un passeur incontournable d'arômes



Environ 70 professionnels, vignerons, sommeliers, œnologues, se sont réunis au Domaine de Vaudieu, à Châteauneuf-du-Pape, le 27 mars dernier, à l'invitation d'Amorim, leader mondial du bouchon de liège avec 6 milliards d'unités vendus chaque année, soit 35% du marché, pour une masterclass et des dégustations.

« Nous, 'Amorim France', nous faisons partie des 35 usines du groupe 'Amorim Cork', explique Franck

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Autard, le patron du site installé en Gironde. 16 sont basés au Portugal, là où existe naturellement le plus grand nombre de forêts de chêne-liège. Et nous faisons un tour de France à la rencontre des vignerons pour leur faire connaître nos produits qui innovent. Nous avons commencé dans le Médoc, aujourd'hui, nous sommes dans le Vaucluse, nous continuerons avec l'Alsace, la Bourgogne, le Chablis et la Champagne. »

Malgré sa simplicité apparente, le bouchon utilisé par les Grecs dès le Ve siècle avant J-C pour boucher les amphores, remis au goût du jour par Dom Pérignon au XVIIe pour empêcher l'oxygène de pénétrer dans la bouteille et donc d'emprisonner les bulles de Champagne, il est en fait un concentré de qualités. Par nature, il est imperméable, durable, écologique et isolant. Mais avec Amorim, il devient également technique : colmaté, microgranulé, gravé aux armes du domaine vitivinicole et traité en surface à la cire d'abeille pour une étanchéité maximale.

« Nous sommes venus ici pour partager la richesse de notre travail, explique Franck Autard, ingénieur agronome de formation. Nos partenaires et invités vont goûter 2 par 2 des vins assemblés le même jour, avec les mêmes cépages par le même vigneron, mais avec deux types de bouchons, l'un naturel, l'autre technique et ils vont constater que le résultat est différent. »

Le problème, quand on débouche une bouteille, c'est le fameux « goût du bouchon », une odeur de moisissure qui provient d'un champignon qui se développe et libère de la trichloroanisole, plus connue sous l'acronyme de TCA. Paolo Lopes, docteur en œnologie et responsable Recherche et Développement d'Amorim explique, PowerPoint à l'appui, le travail qui est réalisé dès que le liège est découpé sur le chêne, désinfecté à la vapeur, découpé et traité avec un mélange de colle et de poudre de liège pour le compacter de façon 100% végétale.

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



« Avec notre bouchon ‘NDtech’ nous éliminons totalement les risques de TCA en contrôlant un à un chaque bouchon et garantissons une protection organoleptique du goût du vin. Avec ‘Naturity’, nous neutralisons les TCA et d’autres composants volatils sans affecter les propriétés du vin. Avec ‘Xpür’ nous proposons le liège technique le plus naturel du marché à base végétale qui n’impacte ni l’intensité aromatique du vin, ni son goût, si son équilibre, ni son astringence. » PowerPoint à l’appui, on voit des courbes sur les alcools plus ou moins herbacés ou sur les esters, les corps gras qui donnent au vin ses arômes. Le liège participe de l’identité du vin pendant le vieillissement qui peut durer des décennies, chaque obturateur a des qualités intrinsèques. Ce qui n’est le cas ni des bouchons en PVC et en verre ou des capsules en métal.

John Meyrueix, responsable commercial d’Amorim dans le Gard, au Pic Saint-Loup (Hérault) et à Châteauneuf-du-Pape, explique : « Nous fabriquons des bouchons en liège naturel qui coûtent entre 200 et 400€ le millier d’unités et des bouchons techniques qui sont vendus moins cher puisqu’on se sert des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

tombées de liège, 100 à 200€ le millier. C'est au vigneron de choisir, selon le vin qu'il produit, le liège qu'il préfère. Nous, nous sommes à sa disposition avec une large gamme de propositions pour le goût qu'il souhaite apporter au dégustateur ».

Après tout, le poète Jim Harrison, influencé par Rimbaud, Rilke et le vauclusien René Char, ne disait-il pas : « Le goût est un mystère qui trouve sa meilleure expression dans le vin » ? Avec un allié de taille pour les vignerons et maîtres de chais : le bouchon de liège, par nature, inséparable du vin.

Coup de gueule de Franck Autard n° 1 d'Amorim France a propos d'ecobouchon :
« Nous avons créé Ecobouchon il y a 14 ans, pour un recyclage éco-citoyen du bouchon de liège. Ce qui a permis d'en récolter 2 000 tonnes et de les recycler. Avec le liège, rien ne se perd, tout se transforme en revêtements muraux, thermiques et phoniques, en semelles de chaussures, en objets de mobilier design, en planches de surf et même en composants de TGV et d'avions. Ca a permis, surtout, de redistribuer 600 000€ à des associations d'aides à la recherche sur le cancer, l'an dernier, par exemple, 380 tonnes ont été collectées. Le liège est 100% naturel et biodégradable et il absorbe le CO2. Or, Citeo qui est une entreprise financée par les entreprises pour collecter le verre, le papier et le liège ne collecte que 30% des bouchons de liège du territoire. Tout le reste, capsules en plastique notamment, est incinéré dans les déchetteries, un vrai gâchis qui pollue et anéantit les efforts des écocitoyens. Aujourd'hui, nous faisons appel au bon sens et à la solidarité pour attirer vers nous des partenaires pour financer des dons pour la recherche. Les cavistes 'Nicolas' y participent. C 'est un une façon de s'engager pour la planète et l'environnement, alors n'oubliez pas de trier vos bouchons ».
Contact : Amorim 05 56 34 17 45 – www.ecobouchon.com

13e Printemps de Châteauneuf-du-Pape : une fréquentation familiale et maximale

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



1re Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) historique de France, reconnue en 1936 grâce à la combativité du Baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié et de ses homologues vignerons érigés en syndicat de défense, Châteauneuf-du-Pape fêtait son Printemps ce week-end, du vendredi 5 au dimanche 7 avril, dans l'ensemble du village avec une centaine de caves et vignobles réputés dans le monde entier. Le soleil était au rendez-vous ainsi que les visiteurs.

La Salle du Docteur Philippe Dufays, bondée, bruissait de centaines de visiteurs venus déguster les meilleures bouteilles composées de Grenache, Syrah, mais aussi Mourvèdre, ainsi que d'une dizaine d'autres cépages autorisés dans la charte d'assemblage des rouges (94%) et des blancs (6%).

Parmi les exposants, le Domaine des 3 Cellier, sans « s » puisque c'est le nom de famille des trois frères : Ludovic l'aîné, Julien le cadet et Benoît le benjamin. Leur vignoble date de 1650, mais il est entre les mains de leur famille depuis 8 générations. « Nous avons une vingtaine d'hectares, 14 en Châteauneuf, 3 en Côtes-du-Rhône et 3 en vin de table », précise Benoît. « En tout, nous commercialisons 60 000

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

bouteilles par an, 60% à l'export notamment les USA, le Royaume-Uni, l'Europe, mais aussi Taïwan, Singapour et le Japon, ajoute Julien. L'état sanitaire de la vigne à ce jour est magnifique. Nous sommes ravis, la nappe phréatique est pleine, les grappes commencent à apparaître sur les ceps, pourvu qu'il ne gèle pas. » Leur chiffre d'affaires a grimpé de 7% l'an dernier.



Benoît et Julien du Domaine des 3 Cellier.

Autre stand, celui du Château de Vaudieu, l'un des plus anciens de l'AOC puisqu'il date de 1767. Il est tenu par Elise Bréchet, la plus jeune de la famille, qui se démène pour faire face à la demande, expliquer comment ses vins vieillissent, notamment dans des cuves en béton et en forme de tulipe. On continue avec le Château de La Gardine, autre site historique et patrimonial de Châteauneuf, puisque la famille Brunel y est enracinée depuis 1670. Un vignoble de 54 hectares en un seul tenant. Mais aussi Brunel La Gardine et le Lirac, Château Saint-Roch, en tout 1 million de cols sont produits sur les 3 sites, 40% exportés dans le monde avec des bouteilles au design unique de 75cl, 1,5 litre et 3 litres.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



DR

L'un des partenaires de ce 13e Printemps de Châteauneuf, c'est Sébastien Cuscusa, vigneron d'origine sarde et patron du Domaine de la Consonnière, mais aussi président du Site Remarquable du Goût. « À ce titre, je participe à une vingtaine de salons en France, avec les producteurs d'huîtres de Cancale, les fromagers de Salers dans le Cantal, les éleveurs d'escargots de Bourgogne. On est devenus copains, du coup, je les ai invités ici pour que les visiteurs puissent manger des produits de qualité, en plus de la brouillade à la truffe du Ventoux. Pour la 1re édition, il y avait à peine 40 exposants et 800 entrées… Aujourd'hui, environ 8000 visiteurs par jour, donc 16 000 ce week-end avec ce superbe soleil. »

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



Sébastien Cuscusa

Il conclut : « Châteauneuf-du-Pape, c’est un village d’à peine 2 000 habitants connu dans le monde entier, un savoir-faire, un sous-sol de galets roulés, de cailloutis et de sable, un paysage unique. En plus, depuis 2019, il est inscrit au Patrimoine culturel immatériel de la France grâce à l’UNESCO. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

13e Printemps de Châteauneuf-du-Pape : la gastronomie au cœur du village avec les vins les plus prestigieux



Retenez la date de cet évènement : du vendredi 5 au dimanche 7 avril. Des barnums, des stands d'exposition avec des vignerons et des producteurs de foie-gras, huîtres de Cancale, Truffe du Ventoux vous attendent à Châteauneuf-du-Pape.

Partout dans les rues, sur les places, dans la Salle Dufays et même, en sortant à gauche, dans la Chapelle Saint-Théodorit où le samedi à 11h et 15h est prévue une initiation à la dégustation. Devant le Bénédetti Caffé, samedi 14h30 est invité Georges Truc, spécialiste de géologie qui a passé sa longue vie à étudier les terroirs de vignobles. « Tout change en fonction du sous-sol, de la vigne, du vin et de leur inter-action avec le climat, le vent, le soleil et le drainage du sol, dit-il. Selon que le sol est constitué de sable, de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

cailloutis ou de galets, la saveur du vin est différente. Les galets que l'on caresse donnent des cuvées de velours, le sable qui file entre nos doigts des bouteilles fines et élégantes. »

Autre invité de marque, le chef Eric Sapet qui évoquera les accords mets-vins le dimanche à 11h30 dans la cour de l'école communale de Châteauneuf. L'ancien chef de 'La Tour d'Argent' et des 'Herbes blanches' a installé sa 'Petite Maison' à Cucuron depuis plus de 10 ans. A l'ombre de platanes bi-centenaires, il propose des menus de saison de Provence et s'épanouit avec des recettes à la truffe ou du lièvre à la royale.

Parmi la centaine de vignerons qui représentent les caves les plus prestigieuses, Xavier Rollin à la tête du Domaine Roger Perrin, propriété de sa famille depuis 1880, et nouveau président de l'Association des Jeunes Vignerons de l'appellation. A la rencontre des visiteurs également, Sébastien Cuscusa, président de La Consonnière, un domaine historique de Châteauneuf de 8 hectares sans oublier 5 autres hectares en Lirac. Il a été élu à la tête des « Sites remarquables du Goût » de Châteauneuf et c'est lui qui a été choisi pour gérer le Marché Gastronomique de ce week-end des 5 au 7 avril.

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) Châteauneuf-du-Pape date de 1936. C'est le baron Pierre Le Roy de Boiseaumarie qui s'est battu bec et ongle avec le syndicat de défense des vignerons pour être le tout 1er en France à décrocher cette AOC, avant l'Alsace, le Bordeaux ou la Bourgogne. Elle s'étend sur 3 200 hectares et 5 communes, Châteauneuf, évidemment, Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues. Elle produit environ 110 000hl par an, surtout du rouge et 6% de blanc, dont 66% s'exportent dans le monde entier.

www.lesprintempsdechateauneuf.com

Vendredi 5 avril : 16h – 22h
Samedi 6 avril : 10h – 19h
Dimanche 7 avril :10h – 18h

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Un gala de sensibilisation à l'endométriose organisé au Château des Fines Roches

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



L'association avignonnaise Manoléta, créée en 2018 pour soutenir et accompagner les personnes atteintes d'endométriose et d'adénomyose, organise un gala de sensibilisation à ces deux maladies qui touchent de nombreuses femmes à l'Hostellerie du Château des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape ce jeudi 28 mars.

L'endométriose est une maladie chronique qui est la première cause d'infertilité en France. Selon le Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, 2 millions de femmes françaises sont atteintes d'endométriose, soit 1 personne sur 10. C'est une maladie souvent méconnue et mal diagnostiquée. C'est la raison pour laquelle l'association Manoléta a été créée à Avignon, afin de soutenir et d'accompagner les femmes qui en sont atteintes.

Dans le but de sensibiliser le public sur cette maladie chronique touchant de nombreuses femmes à travers le monde, l'association organise une soirée de sensibilisation à l'endométriose ce jeudi 28 mars, en partenariat avec des associations locales et des professionnels de la santé, dans le cadre exceptionnel du Château des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape.

Durant la soirée, plusieurs conférences seront animées par des experts médicaux. Il y aura également des témoignages de personnes vivant avec l'endométriose, ainsi qu'une séance de questions-réponses pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

permettre aux participants d'obtenir des informations spécifiques et de partager leurs expériences. Cet événement sera l'occasion pour les participants d'en apprendre davantage sur les symptômes de cette maladie, les traitements et les ressources disponibles pour soutenir les personnes qui en sont touchées.

La soirée est ouverte à tous et est au prix de 30€ (apéritif compris). Pour vous inscrire, cliquez ici.
Jeudi 28 mars. 18h30. Hostellerie du Château des Fines Roches. 1901 Route de Sorgues. Châteauneuf-du-Pape.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Rencontres Gourmandes de Vaudieu, Saison 14 – Episode 3 : que du bonheur



Encore une fois, les organisateurs Laurent Bréchet et Dimitri Kuchenbrod ont sélectionné de jeunes chefs doués, qui ont su concoter des recettes à partir de fruits et légumes de saison en accord avec des vins.

Après l'apéritif, un blanc monocépage (Vermentino) du Château de la Coulerette 2022 de La Londe-des-Maures (Var) servi sur la terrasse, avec vue imprenable sur un cèdre multi-centenaire, place à l'entrée. « Lotte maltaise » avec asperges brûlées, purée de patate douce et sauce orange-piment arrosée de la Cuvée Clos du Belvédère (Châteauneuf-du-Pape blanc 2022). Une assiette bien structurée avec du pep's. Le chef, un autodidacte passé quand même par l'Institut Paul-Bocuse, Vincent Croce officie chez « Janeth » quartier de la Timone à Marseille, dans le 5ème arrondissement.

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

La lotte maltaise » avec asperges brûlées, purée de patate douce et sauce orange-piment

Le plat, « Agneau et son bonbon d'épinard, kimchi (ferment) de choux de Bruxelles, ail des ours, riz de veau aux amandes et citron confit corse. De l'agneau à la fois croustillant et rosé servi avec sa farandole d'accompagnements. Visuellement : une assiette magnifique, digne d'une nature morte, avec une avalanche de goûts, de textures et de saveurs, accompagné d'un Lirac « Le Temps » du Domaine de la Tour 2016, aux arômes puissants de fruits noirs toastés à 99% Grenache et 1% Syrah.
Le chef, Simon Boyer, un jeune homme, a grandi à l'Isle-sur-La-Sorgue, a travaillé sur place, au « Vivier » avant de partir pour Bruxelles et de revenir à Avignon où il s'est installé sur la petite place des châtaignes son restaurant "Le coin caché". C'est là, au calme, qu'il met en valeur les productions locales pour les gourmets gourmands.

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

L’agneau et son bonbon d’épinard, kimchi (ferment) de choux de Bruxelles, ail des ours, riz de veau aux amandes et citron confit corse

Enfin comme dessert, un trompe-l’oeil de carotte, glace de banane, banane flambée et noix de coco sous forme de mousse avec crumble de chocolat cacao de Valrhôna et gingembre. Avec une rasade de vin doux naturel grenat de Rasteau, du Domaine Bressy-Masso 2020, une tuerie! C’est Charlène Estevao, cheffe du restaurant Lestevao à Pernes-les-Fontaines qui l’a imaginé.

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

Trompe-l'oeil de carotte, glace de banane, banane flambée et noix de coco sous forme de mousse avec crumble de chocolat cacao de Valrhôna et gingembre

Finalement les jurés autour de Louis Gachet, meilleur ouvrier de France et chef de « La Feuillée » à Mane (O4), avec notamment Christophe Chiavola qui vient de recevoir sa 1ère étoile Michelin pour « Le Prieuré » à Villeneuve-les-Avignon et Manuel Amoros, l'ancien international de football ont rendu leur verdict : 1er le plat, 2ème le dessert, 3ème l'entrée.

Prochain rendez-vous à Chateauneuf-du-Pape pour la Finale, le 27 Mai.

Elle est à croquer la Chocolaterie Castelain à Châteauneuf-du-Pape

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Bernard Castelain a créé la Chocolaterie en 1994 avec un produit signature : le palet, qui alliait un équilibre parfait entre chocolat noir et Marc de Châteauneuf. Depuis 2001, sa fille Laurence lui a succédé et l'entreprise a essaimé à Althen-des-Paluds et à Coustellet, mais les fondamentaux restent les mêmes. « Nous avons avec nos 80 salariés la même démarche engagée RSE (mise en œuvre d'un développement durable) avec des pratiques éthiques de l'approvisionnement à l'emballage, avec de la fibre de papier recyclé et des encres végétales ».

Pâques est l'un des deux temps forts de l'année avec Noël. « Cela représente 15% de notre production. Nous avons 400 références, des œufs de 15g aux cloches de 2kg. Ce qui nécessite beaucoup de manutention, mais toutes nos petites mains se décarcassent pour peser, remplir les moules de chocolat noir, blanc ou au lait, des cocottes, lapins, tortues, cônes, poissons, pour les enrubanner et les emballer. » Ballotins, boîtes, coffrets, tablettes aux noisettes, amandes, à la noix de coco, au riz croustillant ou à la poudre de framboise, les gourmands ont le choix.

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

Une tombola est organisée pour Pâques. Celui qui devine le poids de ce poisson le gagne !



©Chocolaterie Castelain

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Les poissons sont à l'honneur puisque Pâques tombe le 1er avril.

De Madagascar, de la République Dominicaine, du Pérou ou du Panama, les fèves de cacao proviennent de plantations où les revenus sont équitablement rémunérés. Et la qualité garantie sans huile de palme ni lécithine de soja.

Coup de neuf pour la boutique de Châteauneuf-du-Pape

À Châteauneuf-du-Pape, la maison mère, les travaux de rénovation se poursuivent. La boutique a pris un coup de jeune avec une nouvelle disposition, une décoration sobre et design. Elle accueille une très large gamme de chocolats évidemment, mais aussi des étagères de confitures, miel, calissons, nougat. Un 'Espace-Bar' permet d'organiser des dégustations avec toutes les cuvées en rayon autour. Un autre espace 'Conférence' modulable a été construit avec grands écrans et TV pour séminaires avec en prime, une vue imprenable sur les vignes du Château la Nerthe.

En tout, sur les 1 700 m² du bâtiment, 900 sont dédiés à l'accueil du public. « En fait, on n'est pas parti d'une feuille blanche, mais de l'ancienne chocolaterie en rasant les murs et en redessinant les volumes, explique Laurence Castelain. L'Espace-Bar donne à la fois dedans et dehors, bientôt la pelouse aura poussé et dès le printemps, la terrasse pourra accueillir chaises, tables et clients. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



L’accueil

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Espace de dégustation des vins

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Espace Bar

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Une renommée locale, nationale et internationale

Il est vrai que la chocolaterie ne chôme pas. Tout au long de l'année, Vauclusiens, provençaux, voisins de toute la région Sud ou d'Occitanie, s'y pressent. Tourisme d'affaires et d'été, groupes d'américains, canadiens et européens se succèdent pour visiter l'atelier chocolat, goûter les vins, faire ses emplettes et les ramener à la maison. « Nous sommes une vraie belle destination. En plus, avec la Via Rhona et l'accueil-vélo, la fréquentation explose. L'an dernier, on a comptabilisé 20 000 tickets, en 2024 ça va sûrement être plus », ajoute Laurence Castelain.

Un point noir toutefois, regrette-t-elle : « Comme toutes les matières premières, le prix du cacao a bondi + 165%. Évidemment, nous ne pouvons pas le répercuter sur l'étiquette de nos tablettes. En interne, nous faisons un gros effort pour garder des tarifs raisonnables, coûte que coûte, on y croit tous. Et surtout, ensemble, nous sommes engagés dans une trajectoire bio, dynamique. Cette équipe est fière du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

travail que nous avons accompli, de notre créativité, de la réduction de notre bilan carbone, de nos certifications ISO, Ecocert, de nos chocolats bio, des relations que nous avons tissées avec notre clientèle qui revient fidèlement faire le plein de chocolat. Et nous serons ravis, en octobre prochain, de fêter nos 30 ans », conclut-elle.



Laurence Castelain

Grignan : Le Clair de la Plume vous convie à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

une soirée mets et vins



L'établissement Le Clair de la Plume, situé à Grignan, s'associe au Château de Vaudieu, à Châteauneuf-du-Pape, pour vous proposer une soirée mets & vins 'Au Clair du Château de Vaudieu' ce jeudi 7 mars.

10 convives se réuniront autour d'un vigneron reconnu au restaurant gastronomique du Clair de la Plume (1* Michelin) mené par les chefs Glenn Viel, Benjamin Reilhes et le chef pâtissier Cédric Perret. Le menu et l'accord mets & vins du vigneron sont au prix de 195€ par personne. Les réservations se font par téléphone au 04 75 00 01 01 ou par mail à l'adresse info@clairplume.com

Trois autres soirées similaires, mettant en avant les vins d'autres domaines, auront lieu les 4 avril, 16 mai et 6 juin prochains.

Jeudi 7 mars. Le Clair de la Plume. 2 place du mail. Grignan.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Châteauneuf-du-Pape : le Château de Beaucastel parmi les 100 vins les plus proposés au monde dans les restaurants gastronomiques



A l'occasion du salon 'Wine Paris 2024' qui vient de se tenir dans la capitale, le site du guide Star wine list a dressé le classement des 100 producteurs de vin apparaissant le plus dans les cartes des plus grands établissements gastronomiques au monde. S'appuyant sur une liste de plus de 2 700 cartes de vins dans 40 pays, ce guide des grands bars à vin et restaurants à vin créé à Stockholm en 2017 par

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Krister Bengtsson a classé le Château de Beaucastel à Châteauneuf-du-Pape en 15e position de ce top 100.

Le domaine vauclusien de la famille Perrin est le seul des Côtes-du-Rhône méridionaux à figurer dans ce prestigieux classement largement dominé par les champagnes (5 parmi les 6 premiers). La France se taille d'ailleurs la part du lion avec 74 % des domaines répresentés. D'autres vins de la Vallée du Rhône apparaissent dans cette liste, mais ils se situent tous dans les zones septentrionales de l'appellation : la Maison E.Guigal à Ampuis (11e), le Domaine Jean-Louis Chave (23e) à Mauves en Ardèche, la Maison Chapoutier (26e) à Tain-l'Hermitage, les domaines Paul Jaboulet (74e) à la Roche-de-Glun dans la Drôme et le domaine Auguste Clape (77e) à Cornas.

« Il ne faut peut-être pas s'étonner que les trois premiers soient tous des marques champenoises bien connues, a expliqué Krister Bengtsson lors de la présentation du classement. La région est depuis très longtemps un leader non seulement dans la production de grands vins, mais aussi dans leur promotion et leur distribution dans le monde entier. »



Krister Bengtsson, fondateur du guide Star wine list, lors de la divulgation durant le Wine Paris 2024 du top 100 producteurs de vin apparaissant le plus dans les cartes des plus grands établissements gastronomiques au monde. DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

147 vignerons vauclusiens candidats au Concours Général Agricole lors du Salon de l'Agriculture



Il y avait 1058 échantillons ce jeudi matin, salle Philippe Dufays à Châteauneuf-du-Pape et 198 dégustateurs pour cette présélection des vins qui pourront participer à la finale du Concours Général Agricole (CGA) lors du Salon de l'Agriculture, le 25 février au Parc des Expositions de Paris. Une médaille décernée au Concours Général (créé en 1870), c'est l'assurance d'une visibilité internationale pour les vignerons et d'une promesse de ventes exponentielles pour les cuvées primées.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Deux nouveautés cette année, d'abord c'est la 1re fois qu'est testé le millésime de Gigondas blanc 2023. Ensuite, la sélection est ouverte au Muscat rosé de Beaumes-de-Venise. « Malgré la crise, nous avons à peu près autant de vins en compétition que l'an dernier et nous avons eu des défections à cause de la grippe qui nous a privés d'une trentaine de jurés, mais nous avons réussi à avoir 49 tables de dégustation », explique Nathalie Protet, chargée de mission à la chambre d'agriculture pour ce CGA.

Cairanne, Châteauneuf-du-Pape, Plan-de-Dieu, Puyméras, Roaix, Rasteau, Sablet, Séguret, Sainte-Cécile, Visan, Valréas, Vaison, Gigondas, Vacqueyras, Ventoux, Gadagne, Luberon, Côtes-du-Rhône, Gadagne, Massif d'Uchaux, IGP (Indication géographique protégée) Vaucluse et Méditerrannée, toutes les appellations du territoire vauclusien étaient donc représentées dans les trois couleurs.

« C'est une expérience intéressante, le millésime 2023 est constitué de vins concentrés, opulents et prometteurs qui vont pouvoir se garder », lance Mathilde Bedouin, une œnologue présente à la dégustation. Lors du dernier Salon de l'Agriculture, nos vignerons avaient décroché 284 médailles (116 d'or, 113 d'argent et 55 de bronze). Sans doute vont-ils, une fois de plus, démontrer leur excellence le 25 février lors de la proclamation du palmarès Porte de Versailles.

Contact : concoursvinsparis@vaucluse.chambragri.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Une partie des jurés.