

Ecrit par le 13 juin 2026

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



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 vaclusien : Beaufort-de-Vaucluse, Cairanne, Châteauneuf, Côtes-du-Rhône, CDR Villages avec dénomination géographique (Gadagne, Massif d'Uchaux, Plan-de-Dieu, Puyméras, 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-Céno du Lycée Viticole d'Orange font aussi partie du jury.

Ecrit par le 13 juin 2026

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 Beaufiles](#) 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. »

Ecrit par le 13 juin 2026



Jean-Louis Montagnard

Ecrit par le 13 juin 2026



Hervé Beaufiles

©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

Écrit par le 13 juin 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 vigneron, éleveurs, maraîchers, producteurs qui valorisent le terroir de chaque région de France.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Robion : les confitures de La Roumanière récompensées au Concours général agricole 2024



Le [Concours général agricole 2024](#) a eu lieu du 24 février au 3 mars à Paris, lors du [Salon international de l'Agriculture](#). L'ESAT (Établissement et service d'aide par le travail) [La Roumanière](#), situé à Robion, a remporté quatre médailles à ce concours qui récompense la richesse et la diversité des goûts depuis 150 ans.

Le Concours général agricole se divise en cinq catégories : les animaux, les vins, les produits, les jeunes professionnels, et les pratiques agroécologiques. Le concours dédié aux produits récompense l'excellence des produits du terroir dans de nombreuses catégories telles que les confitures, les produits laitiers, les huîtres, les apéritifs, la charcuterie, la bière ou encore le foie gras.

Sur les cinq produits présentés par La Roumanière au concours, quatre ont reçu une médaille. La

Ecrit par le 13 juin 2026

médaille d'argent a été attribuée à trois incontournables de l'établissement : la confiture de Fraises de Carpentras, la confiture d'Abricots de Provence et la confiture de Cerises noires. La confiture de Prunes Lovita, la dernière création de La Roumanière, quant à elle, a obtenu la médaille de bronze. » Ces reconnaissances témoignent du dévouement et du talent exceptionnel de toute l'équipe de La Roumanière, affirme [Marine Villa](#), chargée de communication de La Roumanière. Cette réussite est le résultat d'un travail acharné et d'une passion commune. Nos travailleurs en situation de handicap sont ravis, et les encadrants ainsi que l'ensemble du personnel en sont fiers. »

Pour en savoir plus sur La Roumanière :

[Robion : à La Roumanière, des confitures, biscuits et miels solidaires](#)

136 vins vauclusiens médaillés d'or au Concours général agricole

Ecrit par le 13 juin 2026



Le Concours Général Agricole a lieu cette année lors du Salon international de l'agriculture à Paris. Cette année, 136 vins vaclusiens ont remporté une médaille d'or.

Créé en 1870, le Concours Général Agricole se divise en trois grandes catégories : les Concours des Animaux, les Concours de Jugement par les Jeunes, et les Concours des Produits. Ces derniers récompensent les meilleurs vins et les meilleurs produits du terroir français.

Beaumes-de-Venise, Cairanne, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Gigondas, Grignan-les-Adhémar, Luberon, Muscat de Beaumes-de-Venise, Rasteau, Vacqueyras, Ventoux, IGP des coteaux des Baronnies, IGP du Vaucluse, IGP Méditerranée, toutes les appellations du département de Vaucluse sont au palmarès du Concours général agricole cette année.

En tout, 279 vins vaclusiens ont obtenu une médaille (contre 284 l'année dernière), dont 136 la médaille d'or (116 en 2023), 115 la médaille d'argent (113 en 2023), et 28 la médaille de bronze (55 en 2023). Les vins en Luberon se sont largement démarqués puisqu'ils ont obtenu le plus de médailles d'or (24), à égalité avec ceux des Côtes du Rhône, suivis de près par les vins du Ventoux. Parmi les médaillés d'or, 89 sont en rouge, 21 en rosé, et 26 en blanc.

Ecrit par le 13 juin 2026

147 vigneron vaucloisiens 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 vigneron et d'une promesse de ventes exponentielles pour les cuvées primées.

Deux nouveautés cette année, d'abord c'est la 1^{re} 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

Ecrit par le 13 juin 2026

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 Méditerranée, 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 vigneronns 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

Ecrit par le 13 juin 2026



Une partie des jurés.

Mormoiron : le domaine des 'Hautes-Briguières' décroche un prix d'excellence

Ecrit par le 13 juin 2026



57 lauréats du [Concours général agricole](#) ont été récompensés dans le cadre de la semaine de l'agriculture française. 36 producteurs de 12 régions différentes ont obtenu un prix d'excellence. Dans la Région Sud, trois prix ont été distribués, dont un récompensant le domaine les 'Hautes-Briguières' situé à Mormoiron (AOP Ventoux).

Vous avez dit prix d'excellence ?

Julien Denormandie, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation a remis il y a quelques jours les prix 2021 du Concours général agricole. Objectif ? Récompenser les producteurs de talents dont les produits sont régulièrement primés, voilà la raison qui a conduit le concours à créer le prix d'excellence il y a près de 20 ans.

Contrairement à la médaille, ce prix ne récompense pas un produit mais le savoir-faire d'hommes et de femmes qui se dévouent totalement à leur métier et à leurs produits. Vignerons, éleveurs ou artisans, ils sont animés par la même envie de défendre et de transmettre un patrimoine gastronomique qui fait la

Ecrit par le 13 juin 2026

richesse et la renommée de la France.

Bienvenue au domaine des 'Hautes-Briguières'

Le domaine les 'Hautes-Briguières', niché sur le versant sud du Mont Ventoux a été récompensé pour son 'rosé d'une nuit'. « Nous avons été récompensés trois fois en quatre ans pour notre rosé qui représente tout de même 40% de la production », explique François-Xavier Rimbert, gérant du domaine. Le vigneron qui développe de plus en plus l'agronomie, tient par dessus tout à 'ramener de la vie au sol'. « C'est la 5e année que l'on sème des engrais verts pour décompacter le sol, en faisant notamment du paillage, cela évite l'érosion quand il pleut et contribue à limiter l'évaporation. » Outre la vigne, le détenteur du prix d'excellence aime à valoriser le Ventoux auquel il est très attaché : « j'ai des oliviers, des cerisiers, le Ventoux offre un beau paysage diversifié ».

Le domaine d'une superficie de 38 hectares, a la particularité d'être sur une colline de 350 mètres d'altitude. Les parcelles de vigne bénéficient ainsi d'un ensoleillement maximum. La géologie du site est typique de la région Provence : un sol d'argile et de calcaire avec des parcelles disposées en terrasses. Le sol sableux permet d'avoir des vins légers et fruités. « Notre famille pratique une agriculture variée, ainsi notre exploitation est représentative des différentes productions que l'on peut rencontrer en Provence et sur le pourtour méditerranéen : huile d'olive, cerises et raisins muscat. »

Ecrit par le 13 juin 2026



Photo: domaine les 'Hautes-Briguières

L.M

328 médailles pour le Vaucluse

Ecrit par le 13 juin 2026

Concours Général Agricole

150 ans d'histoire du Concours Général Agricole

Concours Général Agricole : vitrine de l'exceptionnelle biodiversité de la génétique et de la gastronomie française.

Les producteurs vaclusiens ont obtenu 328 médailles lors du dernier Concours général agricole qui s'est déroulé lors du salon international de l'agriculture.

C'est mieux que l'an dernier, ou le département avait raflé 316 médailles, mais cela reste en deçà de 2018 avec 342 médailles. Dans ce palmarès 2020 c'est encore le vignoble vaclusien qui se taille la part du lion avec 316 médailles dont 137 médailles d'or, 124 médailles d'argent et 55 médailles de bronze. Mais il n'y a pas que le vin dans la vie, puisque le Concours général agricole, qui a vu le jour en 1870 afin de récompenser les meilleurs vins et produits du terroir récoltés ou transformés sur notre sol, a tenu à souligner l'excellence du Vaucluse en honorant le savoir-faire et la qualité des produits de 12 autres producteurs locaux.

Il s'agit des établissements Fillière à Avignon (2 médailles d'or pour sa charcuterie), de l'apiculteur David Ganet à Goult (médaille d'or pour son miel de lavande et lavandin), du domaine Bastide du Laval à Cadenet pour son huile d'olive (2 médailles d'or, 2 d'argent et 1 de bronze), des jus de raisin du Domaine Ferme des Arnaud à Villedieu (argent), de la viande d'agneau d'Alpes Provence Agneaux à Grillon (2 d'argent) et de la bière artisanale de la brasserie du mont Ventoux à Carpentras (bronze).