

Ecrit par le 22 février 2026

C'est parti pour Les Estivales du Rhône avec 'Le Live' sur la Place du Palais des Papes



Avignon conforte son titre de « Capitale des Côtes du Rhône » avec la 4e édition de son 'Live' au pied du plus grand palais gothique d'Europe ce samedi 10 mai.

Le Live des Côtes du Rhône, un rendez-vous vigneron, festif et gourmand à partir de 18h avec 200 références de vins des 21 Côtes du Rhône Villages, de Suze-la-Rousse à Signargues, de Chusclan à Visan, de Saint-Andéol à Sablet. Sont organisés avec Inter-Rhône des ateliers de dégustation, des master-classes, un espace cocktail, se succéderont, côté musique, 'Mind the Gap', 'Spanky & Co' et DJ JeanBa, avec food-trucks et bistots éphémères jusqu'à 1h du matin.

Puis le 7 juin, 'La Balade à Avignon', une déambulation épicurienne au cœur de la Cité des Papes, ponctuée d'escalades gourmandes, mêlant convivialité et terroir. Passage par la Maison Jean Vilar, lieu de mémoire et de Brigitte Scoture lié au fondateur du Festival d'Avignon. Endroit magique où on retrouve les costumes de scène de Gérard Philipe et Maria Casares, les maquettes des plus grands metteurs en scène de théâtre, les costumes, les affiches, les films et DVD de captations des spectacles historiques de la Cour d'Honneur depuis 1947, un fond d'archives unique au monde sous la houtlette de la directrice, Nathalie Cabrera. Puis passage par le 'Verger', jardin protégé au pied des imposantes murailles de pierre du Palais des Papes, qui a longtemps abrité le bureau du directeur du Festival d'Avignon, à l'époque de Bernard Faivre d'Arcier qui y avait notamment invité Isabelle Huppert, Michaël Lonsdale, Christine Scott-Thomas et Juliette Binoche pour des conférences et débats sans fin, jusqu'au bout de la nuit.

Écrit par le 22 février 2026



Le Verger du Palais des Papes où était installé le bureau de l'ancien directeur du Festival d'Avignon Bernard Faivre d'Arcier. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Enfin, le 26 juin, 'La Grande Tablée' de 200 mètres de long sur le Chemin de Halage, du Rhône, sur la Barthelasse, le plus beau point de vue sur le Pont d'Avignon et le Palais des Papes. Une nappe blanche et 200 convives attendus, un banquet avec grillades et broches et bien sûr vins des Côtes du Rhône, un festin familial à 45€, deux fois moins cher que les autres années. Les Compagnons mettront les mains à la pâte pour cet événement.

« Cette année, le site Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu sera mis en avant pour son 20ème anniversaire d'appartenance à l'AOC. Il regroupe 1200 hectares sur les aires de production de Camaret, Jonquières, Travaillan et Violès et produit près de 42 000hl de rouge par an, soit le quart de l'ensemble des Villages AOC », précise David Bérard, le président des [Compagnons des Côtes du Rhône](#), toujours prêt à faire partager son amour du terroir, du patrimoine, de la culture populaire et des vins de la Vallée du Rhône.

Contact : 04 90 16 00 32

Inter Rhône imagine une palette

Écrit par le 22 février 2026

d'expériences pour mettre en valeur les vins des Côtes du Rhône pendant l'été



Alors que tous les voyants sont au rouge : recul de la consommation, des surfaces de vignes et de la production mondiale qui n'a jamais été aussi basse depuis 1961 avec 225,8Mhl, soit -4,8%, l'[interprofession de la Vallée du Rhône](#) se décarcasse pour proposer des moments de partage et de convivialité dans les 21 Villages de l'AOC, de Chusclan à Visan en passant par Châteauneuf-de-Gadagne, Plan de Dieu, Roaix, Sablet, Séguret, Suze-la-Rousse et Valréas.

« Nous voulons montrer une vraie dynamique, une visibilité, une notoriété de nos vins et de nos vignes qui sont l'un des pôles d'attractivité touristiques majeurs du Vaucluse, précise [Denis Alary](#), vigneron et coprésident de la commission 'Promotion' d'Inter Rhône. Puisqu'il attire des festivaliers qui consomment sur place, dans les commerces, hôtels, campings et restaurants. »

Ecrit par le 22 février 2026

Il ajoute : « Nous avons un savoir-faire, nous respectons notre terroir, nous prenons soin des paysages, nous représentons une vraie tradition agricole et nous souhaitons partager tout cela avec le plus grand nombre. »

[Florence Quiot](#), coprésidente de la commission 'Promotion' d'Inter Rhône, décline la longue liste des festivités pour « un été haut en couleurs avec les Côtes-du-Rhône. » Il débutera le samedi 10 mai par le Live sur le parvis du Palais des Papes avec bar à cocktails, stands de dégustations, food-trucks et animation musicale. La Maison des Vins accueillera du 4 au 26 juillet le Bar à vins, pendant tout le festival d'Avignon et chaque soir une vingtaine de vigneronnes proposeront leurs productions et parleront de leurs vins et des cépages qui contribuent à leur assemblage en chai.

D'autres soirées sont prévues à Plan de Dieu qui fêtera son AOC Village le 20 juin. De son côté, Visan mettra l'accent sur le rosé le 7 juillet. Sablet proposera une plage avec de vrais palmiers et 32 cuvées le 13 juillet, Vaison Voit et Boit rouge le 21 juillet. Sainte-Cécile organisera la Fête du rosé le 3 août, Roaix vient de rénover sa Place aux vins et accueillera 11 appellations le 5 août.



Sophie Lescure, responsable de la communication de l'interprofession, Denis Alary et Florence Quiot, coprésidents de la section 'Promotion' des Côtes du Rhône à Inter Rhône. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Des rendez-vous en Vaucluse... mais pas que !

D'autres rendez-vous sont prévus hors Vaucluse. À Saint-Andéol, dans la Drôme, le 3 mai seront dégustés des magnums qui ont été immergés par des spéléologues dans une grotte souterraine pendant un an. [Philippe Faure-Brac](#), meilleur sommelier du monde en 1992, comparera avec des bouteilles qui, elles, ont vieilli en cave à l'air libre. Au programme, à Lyon, Rhône in white le 16 juin avec le vin blanc en vedette

Ecrit par le 22 février 2026

même s'il ne représente que 7% de la production totale des Côtes du Rhône. Suivra le Lyon Street Food Festival du 25 au 29 juin avec 120 chefs étoilés dans la capitale de la gastronomie française. L'an dernier ils avaient attiré 52 000 visiteurs, en 2025 ils tablent sur 60 000 participants. Jazz à Vienne est aussi une occasion de visibiliser les vins des Côtes du Rhône, notamment les appellations septentrionales les plus réputées comme Condrieu, Cornas, Côte-Rôtie, Saint-Joseph et Saint-Péray. Ce festival, organisé entre le 26 juin et le 11 juillet, prévoit 250 concerts, invite un millier de musiciens et il est fréquenté par 200 000 amateurs.

Enfin, les [Compagnons des Côtes du Rhône](#) ont mitonné les Estivales le 7 juin, la Grande tablée sur le Chemin de Halage, en face du Pont d'Avignon avec 200 convives le 27 juin et enfin le Ban des vendanges le 30 août qui se déroulera sur la Barthelasse, puisque le jardin du Rocher des Doms est en travaux.

Elle est taillée la Vigne du Clos des Papes, porte-drapeau d'Avignon, capitale des Côtes du Rhône



Sécateurs en main, les invités de [David Bérard](#), président des [Compagnons des Côtes du Rhône](#), ont procédé à la taille des 544 pieds de vignes, ce mardi 1er avril en fin de matinée, « en laissant 2 yeux et en

Écrit par le 22 février 2026

coupant à hauteur du 3e », explique-t-il.

Cette cérémonie conviviale se tient chaque printemps au pied du Rocher des Doms et au-dessus du Rhône, sur ce confetti de 1 500m², depuis que la vigne a été replantée en 1997. Elle fait partie de l'Urban Vineyard Association, comme celles de Turin, Venise, Milan, Palerme, et chez nous celles de Montmartre et Lyon, les seules vignes intra-muros de France classées au Patrimoine Mondial de l'UNESCO.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Avec l'aide des élèves du Lycée viticole d'Orange, la taille des pieds de Syrah, Grenache noir, Mourvèdre, Cinsault et Viognier a donné des sarments qui vont être réduits en sciure qui sera ensuite utilisée comme couvert végétal et freinera l'évapo-transpiration, cet été quand cognera le soleil. Et les 150 bouteilles de vin qui seront produites seront, à terme vendues aux enchères au profit d'associations caritatives.

Prochains rendez-vous des Compagnons des Côtes-du-Rhône, les Estivales en juin et le Ban des Vendanges le samedi 30 août.

Une nouvelle ère s'ouvre pour l'appellation

Écrit par le 22 février 2026

Laudun, classée en cru fin 2024



Depuis le temps qu'ils l'attendaient cette récompense, cette reconnaissance, les vigneronns de Laudun-L'Ardoise, Tresques et Saint-Victor-Lacoste.

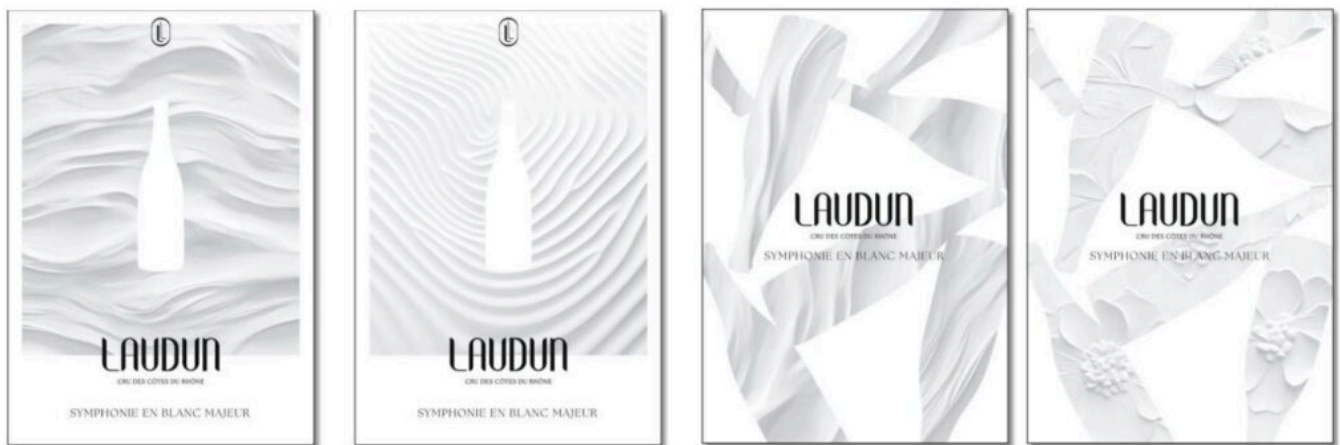
« Il faut remonter aux Gallo-Romains pour avoir les premières vignes sur ce terroir. En l'an 1600, quand Olivier de Serres, agronome réputé, de passage sur les vignobles de la rive droite du Rhône, les qualifie de meilleurs vins blancs de France », explique Luc Pélaquié, président du [Syndicat des Vins de Laudun](#). « Dès 1947, le Tribunal d'Uzès reconnaît cette qualité du travail. En 1967, l'appellation devient 'Côtes du Rhône Villages'. Et c'est en novembre 2024, enfin, que le Journal Officiel fait de Laudun le 18^e Cru des Côtes du Rhône au terme d'une inébranlable constance et d'un travail acharné des vigneronns gardois », conclut-il.

« Si l'aire de production globale s'étend sur 3 000 hectares, le cru n'occupe que 1150 hectares, ajoute Vincent Berne, président de l'ODG (Organsime de défense et de gestion). Mais la production elle-même

Écrit par le 22 février 2026

est encore plus drastique avec seulement 584 hectares plantés en vignes. Au terme d'une sélection extrême des parcelles autour de la rivière La Tave qui coule dans les sens est-ouest, mais aussi en fonction du mistral, du sous-sol (sables sur bancs rocheux, galets roulés sur limon argileux, cailloux calcaires). Côté cépages, pour les blancs qui représentent 27% de nos bouteilles, la Clairette et le Grenache blanc sont les deux cépages rois avec un peu de Roussanne et de Viognier. Pour les rouges, priorité au Grenache noir et à la Syrah avec un apport de l'incomparable Mourvèdre. En tout, en 2024, nous avons produit 17 255 hectolitres de Laudun. »

Place enfin à Tibault Brotte, petit-fils de la regrettée Jacqueline Brotte, vigneronne à Châteauneuf-du-Pape et créatrice de la publication 'L'Accent de Provence'. Coprésident de la Section Laudun, il gère le marketing et la campagne de publicité qui accompagne cette reconnaissance de l'appellation en cru. « Elle est là pour valoriser le travail des vignerons, pour souligner l'élégance, la finesse, la fraîcheur de nos vins. Et pour que les 100 domaines, 20 caves particulières, 6 caves coopératives et 10 maisons de négoce de notre filière communiquent d'une même voix, puisque le vin blanc a le vent en poupe, nous avons appelé cette campagne 'Symphonie en Blanc Majeur'. C'est une phrase empruntée à Théophile Gautier, elle évoque la richesse et la qualité des cépages et des terroirs, mais la même envie de faire connaître le travail de chacun, son identité séculaire, son choix d'appartenir à un même collectif et de mettre en valeur le cru Laudun. »



Et pour faire connaître leurs vins, ils seront tous présents à Wine Paris la semaine prochaine, Porte de Versailles. L'an dernier, ce salon professionnel avait accueilli plus de 41 000 visiteurs, dont 45% d'internationaux venus de 140 pays. Une belle vitrine pour dynamiser l'image du Cru Laudun.

Écrit par le 22 février 2026

Laudun devient le nouveau cru des Côtes du Rhône



L'ancien Côtes du Rhône villages Laudun a obtenu, au début du mois de septembre, la reconnaissance de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) en tant qu'appellation communale. Ainsi, l'appellation Laudun, nouveau cru des Côtes du Rhône, aura 2024 comme premier millésime.

En 2013, les vigneronns de Laudun ont déposé un dossier d'accession en Appellation Locale Laudun auprès de l'INAO. Jusqu'à présent, les vins de la commune était sous l'appellation des Côtes du Rhône villages. Après le vote favorable du comité national de l'INAO, l'appellation Laudun devient le 18^e cru des Côtes du Rhône.

Cette reconnaissance témoigne de la dynamique qualitative et collective engagée ces dernières années par les vigneronns de l'AOC Laudun, tant sur les rouges que sur les blancs. Les vins blancs représentent d'ailleurs 32% de la production totale, un véritable atout pour la nouvelle appellation au vu de

Écrit par le 22 février 2026

l'appétence des consommateurs pour cette couleur.

Les vigneron et négociants du nouveau cru seront ravis de faire découvrir le fruit de leur travail au public dès le début de l'année prochaine, avec en premier événement le salon Wine Paris en février.

Les vins de Laudun en chiffres :

- 68% de rouge, 32% de blanc
- 591 ha de production en 2023
- 22 390 hl de vin produit en 2023

29e Ban des Vendanges : une soirée festive et gratuite au Rocher des Doms

Ecrit par le 22 février 2026



La 29^e édition du Ban des Vendanges aura lieu ce samedi 31 août à Avignon, capitale des Côtes du Rhône. Au programme : de la gastronomie, une messe provençale, un défilé des confréries, ainsi qu'une soirée tout en musique.

« L'an dernier, on était 10 000, martèle [David Bérard](#), le président des [Compagnons des Côtes du Rhône](#). Samedi, les 72 membres de notre association, vont mettre le paquet pour cette fête populaire avec notamment un marché gourmand XXL et une quinzaine de stands charcuterie, huîtres, seiches, brouillade de truffes, pâtisseries, glaces, burgers, tartes aux légumes. »

Dino Tornati, au nom du Syndicat des Bouchers de Vaucluse, était déjà là en 1992. « À l'époque, c'est [la regrettée Marie-Josée Roig](#) qui avait initié cette fête et on avait fait griller 453 kg de viande. Là, samedi prochain, nous aurons sur la broche quatre cuisses de bœuf de race limousine et elles seront servies avec de la ratatouille. »

Ecrit par le 22 février 2026



Dino Tornati, ancien boucher de la Place Saint-Didier, qui tiendra le stand de bœuf à la broche.

En amont, dès 17h, le défilé des confréries bachiques partira de l'Église Saint-Agricol, montera jusqu'à la Place de l'Horloge et ralliera la Métropole des Doms où sera célébrée une messe vigneronne en provençal. Le Ban des Vendanges sera proclamé à 19h pour lancer la récolte 2024. Le bar à vins proposera les trois couleurs (blanc, rouge, rosé) de l'AOC Sablet, invitée d'honneur cette année. « Le raisin est à maturité, avec la pluie de ces derniers jours, les grains ont grossi, la vendange devrait être bonne, explique [Loïc Alazard](#) du [Domaine Les Sibou](#). Mais tant que toutes les grappes ne sont pas rentrées dans la cave, on est toujours un peu stressé, c'est le travail de toute une année (bourgeonnage, attachage, effeuillage, travail au sol) qui peut être réduit à néant à cause de la météo. On est fier et heureux de venir à Avignon, la capitale des Côtes du Rhône. Tout le monde ne connaît pas notre petit village, entre Gigondas et Vaison. Pourtant, il est renommé. On a 50% de production en bio, ce sera l'occasion de mettre en valeur le travail de tous les vigneronns de notre appellation. »

Ecrit par le 22 février 2026



Loïc Alazard du Domaine Les Sibou

Justement, pour cette soirée, environ 5 500 bouteilles seront proposées au public. Une cuvée 2024 servie dans un écrin de verre, la bouteille 'Avenio', créée par l'entreprise de Sorgues [Rossi Emballages](#). « Avec la Vigne du Clos des Papes, les remparts, le Pont d'Avignon et le Palais des Papes sérigraphiés sur le verre » ajoute Serge Thierry Rossi, le patron de cette entreprise lancée en 1957 et installée au Village ERO à Sorgues. « Pour diminuer notre impact environnemental, nous avons supprimé les cartons de bouteille, les palettes en bois et les capsules au profit des palox en plastique pour mieux rémunérer les vignerons », ajoute David Bérard.

Ecrit par le 22 février 2026



Serge Thierry Rossi, PDG de Rossi Emballage

Ecrit par le 22 février 2026



La bouteille 'Avenio'

['Avenio' la bouteille des Côtes du Rhône, vedette du Ban des Vendanges le 31 août](#)

Ecrit par le 22 février 2026

De 17h30 à minuit, ambiance bon enfant et musique avec le concert du groupe [Les Invendables](#) d'Henri Deluy, saxophones, trompettes et trombone et sa compil' Rythm & Blues des années 70.

'Avenio' la bouteille des Côtes du Rhône, vedette du Ban des Vendanges le 31 août



Dessinée par l'agence [Terre-Neuve](#), spécialisée dans la création visuelle, la communication

Ecrit par le 22 février 2026

d'entreprises et installée à Bédarrides, cette bouteille 'Avenio' (Avignon en latin) a été sérigraphiée par [Rossi Emballages](#) à Sorgues. Avec comme décoration stylisée, les remparts, le Pont Saint-Bénézet et le Palais des Papes, normal pour la capitale des [Côtes du Rhône](#). Elle sera mise à l'honneur le samedi 31 août lors du Ban des vendanges au Rocher des Doms à Avignon.

Depuis 1957, Rossi Emballages conditionne vins, parfums, huiles d'olive. Elle est implantée à l'entrée du 'Village ERO' à Sorgues et elle compte nombre de clients huppés dans le monde du vin. Comme Château Margaux dans le Bordelais, Bodin à Cassis, Ogier, Nalys, Brotte à Châteauneuf-du-Pape, mais aussi La Présidente de la famille Aubert à Sainte-Cécile-les-Vignes, Teyssonnières à Gigondas, Château Virant à Lançon-de-Provence ou La Léoube à Bormes-les-Mimosas.

Elle propose aussi des carafes et des verres gravés avec les armoiries des vignobles des Côtes-du-Rhône ou de Bourgogne, des coffrets en bois pour des bouteilles de vin à offrir, des boîtes en carton pour les gâteaux, des sacs en papier kraft, des emballages de toutes tailles et de toutes formes avec les logos emblématiques qui mettent en valeur les entreprises.

Ecrit par le 22 février 2026



Serge Rossi, PDG de Rossi Emballages.

« Pour mettre en valeur les événements que nous organisons, nous avons commandé 6 000 bouteilles Avenio », explique [David Bérard](#), le président des [Compagnons des Côtes du Rhône](#) très occupé à quelques jours du Ban des Vendanges, fin août. « Avenio, c'est une belle bouteille qui sublime le travail de nos vignerons et qu'on ramène volontiers à la maison pour l'utiliser comme carafe. »

Cette année, l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) Sablet fête ses 50 ans et participera, avec ses vignerons, à la soirée du 31 août. Guillaume Reynaud est à la tête du [Château La Thébaïde](#) avec son frère jumeau Mathieu. Ensemble, ils représentent la 5^e génération de ce domaine familial de 42 hectares qui existe depuis 1890 et qui exporte 30% de sa production, notamment vers les USA et le Canada. « On est ravis d'être partenaires de la soirée du Ban des Vendanges et d'avoir ce nouveau flacon de verre qui met en valeur nos vins. » Lui qui, en été, organise régulièrement sur la propriété, Chemin de la Muse, des

Écrit par le 22 février 2026

apéros-guinguette avec food-trucks, animation musicale et vignoble à perte de vue.



Guillaume Reynaud, à la tête du [Château La Thébaïde](#).

Écrit par le 22 février 2026

Les Côtes du Rhône brillent à travers le monde grâce à leurs Baronniees



Si la Commanderie des Costes du Rhône a dû annuler son traditionnel chapitre d'été à Suze-la-Rousse au mois de juin au cours duquel devaient être intronisées de nombreuses personnalités à cause des élections législatives, ses Baronniees, elles, continuent de faire briller l'appellation à travers le monde.

Au mois de juin, les Baronniees des Côtes du Rhône ont organisé de nombreux événements, tels que des dégustations, des soirées, ou encore des intronisations et des rencontres, qui ont servi la notoriété de l'appellation.

Par exemple, la Baronnie suisse a tenu son chapitre au musée olympique de Lausanne, et le 8 juin à Drummondville, a eu lieu le 27^e chapitre de la Baronnie canadienne. Durant ces événements, de

Écrit par le 22 février 2026

nouveaux chevaliers ont été intronisés. Tout comme au 20^e anniversaire de la Baronnie belge, où le Grand Maître de la Commanderie des Costes du Rhône Patrick Galant était présent et où l'appellation Vaqueyras était invitée d'honneur. La Baronnie de Québec a tenu son 108^e chapitre à la Résidence de France le 11 juin, un rendez-vous des plus importants pour les Côtes du Rhône. La Baronnie de Montréal a quant à elle accueilli, le 19 juin dernier, 60 convives à une soirée privée 'Découverte / Dégustation' de vins de la Vallée du Rhône Nord.

La Grande Tablee des Côtes du Rhône : un banquet somptueux face au Palais des Papes

Ecrit par le 22 février 2026



Soleil couchant sur le Rhône, les bateaux de croisière, les remparts, le Pont Saint-Bénézet le jeudi 27 juin au soir. Et une longue table recouverte d'une nappe blanche pour un dîner sur l'herbe inoubliable, sur le Chemin de Halage qui avait été inauguré par Jacques Chirac aux côtés de Marie-Josée Roig quand Avignon avait été désignée 'Capitale Européenne de la Culture' en 2000.

Un menu aux petits oignons concocté par les meilleurs chefs à la demande de [David Bérard](#), le président des Compagnons des Côtes-du-Rhône dans le cadre des 'Estivales' et sous la houlette du chef de référence, le maître de tous les cuisiniers, Christian Etienne qui a fait un discours ultra-bref puisque, a-t-il dit : « Ventre creux n'a pas d'oreilles, donc je ferme ma gueule. Bon appétit ! »

Ecrit par le 22 février 2026



En entrée, une délicate « Fleur de courgette au saumon, marinade de légumes craquants » des Chenet père ([Serge](#)) et fils ([Maxime](#)), étoilés Michelin. Suivait un « Cabillaud rôti avec sa purée de basilic et une vinaigrette sur tomates anciennes » de l'élégant maître-cuisinier de France, [Pascal Barnouin](#) (de La Maison de la Tour à Avignon).

Le jeune chef Julien Chazal du restaurant Le goût du Jour (Rue Saint-Etienne) a mitonné une subtile « Picanha de veau, crème de patate douce et pastèque saumurée. » Pour conclure ce moment de grâce gastronomique, un savoureux « Tiramisu fraises » du pâtissier Meilleur Ouvrier de France [Philippe Parc](#).

Le tout arrosé de Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Village, servis dans la nouvelle bouteille qui met en valeur les trois couleurs, blanc, rosé et rouge. Un moment de partage et de convivialité sous les étoiles. Une parenthèse de bonheur, un instant suspendu dans les temps troublés que nous traversons.

Ecrit par le 22 février 2026



La nouvelle bouteille des Côtes du Rhône