

Ecrit par le 22 février 2026

Damien Gilles élu président du Syndicat des vignerons des Côtes du Rhône



Jeudi 21 décembre dernier, les membres du Conseil d'administration du Syndicat des Côtes du Rhône se sont réunis pour élire leur nouveau président. C'est donc Damien Gilles qui endosse désormais ce rôle et succède à Denis Guthmuller, pour un mandat de trois ans.

Enfant du territoire des Côtes du Rhône, Damien Gilles a 37 ans et il est vigneron à Pont-Saint-Esprit. Après avoir obtenu un BTS agricole viticulture-œnologie à Rodilhan et une licence professionnelle en Agriculture de précision à l'Institut Agro de Montpellier, il débute sa carrière professionnelle en tant que commercial pour du matériel agricole, puis il se forme au poste de seconde d'exploitation dans un

Ecrit par le 22 février 2026

domaine viticole en Camargue. C'est en 2011 qu'il rejoint le domaine familiale de 40 hectares.

« L'appellation Côtes du Rhône a besoin d'acteurs qui s'unissent pour défendre ses vignerons, ses produits et son image, a-t-il affirmé lors de son élection. Pour cela, nous devrons nous adapter à l'avenir et non l'inverse. Soyons visionnaires, soyons solidaires ! » Damien Gilles souhaite poursuivre les efforts de son prédécesseur Denis Guthmuller, notamment en ce qui concerne le volet régulation, innovation et environnement. « Je crois en l'avenir des Côtes du Rhône, a-t-il ajouté. Nous avons su gérer la nécessité de régulation de l'offre, nous travaillons sur les profils de vins et l'adaptation agroécologique au changement climatique. Je souhaite maintenant accentuer le travail sur certains points du plan stratégique des Côtes du Rhône, et surtout accompagner nos adhérents. »

La feuille de route du nouveau Président du Syndicat des vignerons des Côtes du Rhône sera dévoilée en Assemblée générale le 30 janvier 2024.

V.A.

Le vignoble des Côtes du Rhône mis en lumière dans un ouvrage 'Rando-vin'

Ecrit par le 22 février 2026



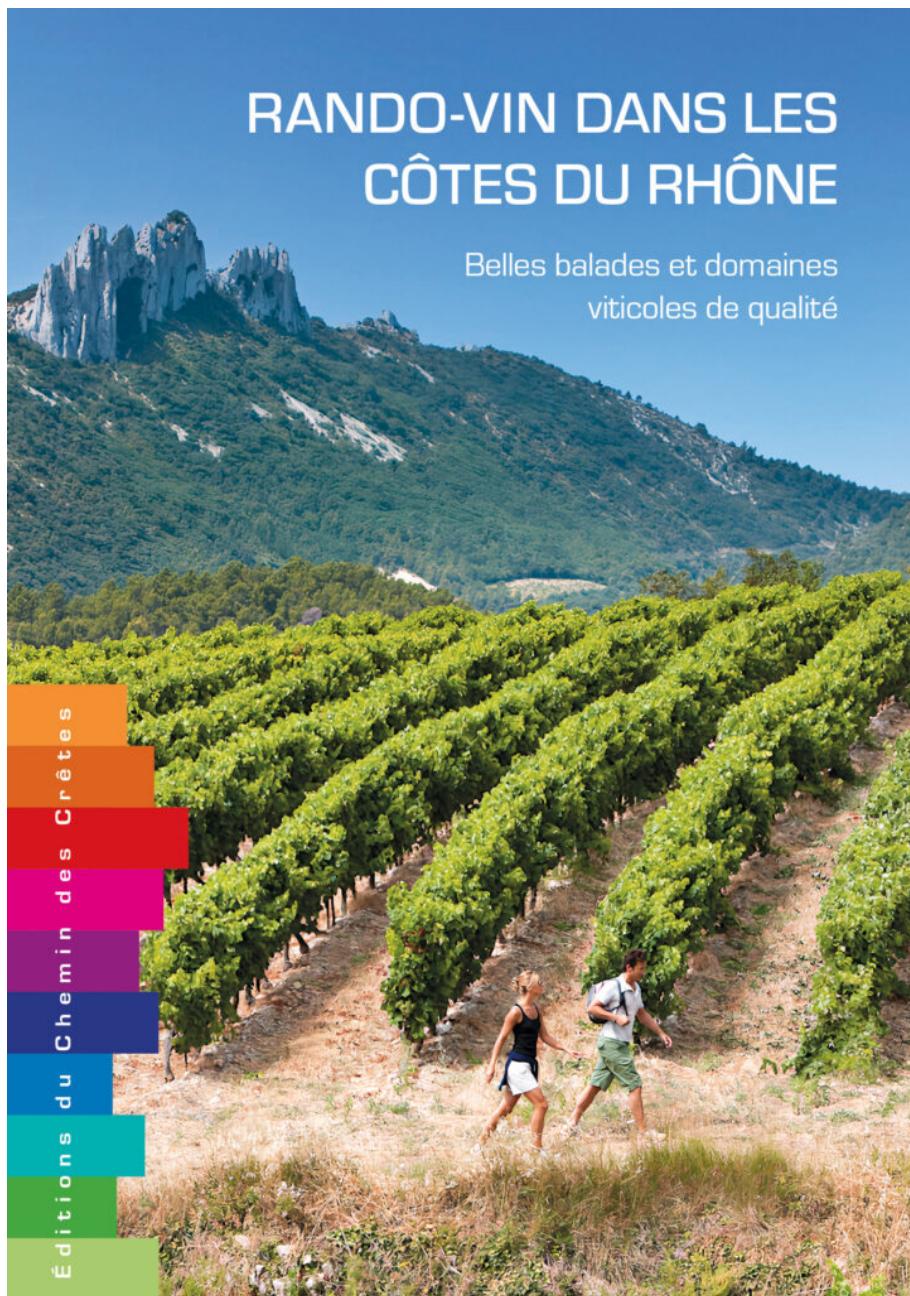
L'ouvrage *Rando-vin dans les Côtes du Rhône*, sous-titré 'Belles balades et domaines viticoles de qualité', vient de paraître aux [éditions du Chemin des crêtes](#). Les amateurs de vins et de plein air pourront (re)découvrir le vignoble des Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages autrement pour le prix de 24€.

Cet ouvrage de 208 pages, une sélection de 38 domaines viticoles est présentée à travers les départements du Rhône, de la Drôme, de l'Ardèche, du Vaucluse et du Gard. Ainsi, 38 itinéraires de randonnées de niveau accessible et cartographiés sont proposés.

L'amour des vignerons pour la terre et leurs pratiques pour préserver la biodiversité seront mises en avant dans ce guide, divisé en trois parties : la cave dégustation, la cave découverte et la cave expérience.

Les 38 destinations suivent la démarche du label 'Rendez-vous Terroirs', mis en place par [Inter Rhône](#), qui assure aux visiteurs une prestation de qualité dans les maisons et domaines, ambassadeurs de leur territoire, à travers leur patrimoine architectural, qui est porteur des valeurs de partage et de convivialité des vignobles des Côtes du Rhône, et invite à la découverte.

Ecrit par le 22 février 2026



RANDO-VIN DANS LES CÔTES DU RHÔNE

Belles balades et domaines viticoles de qualité

Éditions du Chemin des Crêtes

Ecrit par le 22 février 2026

Côtes du Rhône : les vignobles font de la place pour les arbres et arbustes



Le [**Syndicat des Côtes du Rhône**](#) s'engage auprès de l'entreprise [**PUR**](#), leader dans le domaine du développement basé sur la nature qui aide les entreprises à réduire leurs émissions de carbone, en faveur de l'agroforesterie.

Le programme 'Ici, on sème', de l'entreprise PUR, vise à reconnecter les entreprises à leurs écosystèmes vitaux notamment en favorisant l'agroforesterie. Ainsi, le Syndicat des Côtes du Rhône s'engage à ce que les arbres et arbustes retrouvent une place dans le vignoble.

Ces plantations auront plusieurs bénéfices dont un côté esthétique, une diversification de la biodiversité, une meilleure gestion de l'eau, une mise en place d'espaces de vies d'auxiliaires de la vigne pour limiter les traitements, mais elles pourront aussi faire office de brise-vent.

La société PUR prend en charge le financement des plants de végétaux, fournitures, ainsi que l'accompagnement en conseils techniques. Ces financements sont issus d'entreprises privées qui souhaitent investir dans des projets environnementaux ou RSE (Responsabilité Sociétale des

Ecrit par le 22 février 2026

Entreprises). De son côté, le vigneron doit assurer la préparation du sol, la plantation et l'entretien des plants.

Pour pouvoir candidater, il faut que l'entreprise appartienne à un agriculteur, que le porteur du projet soit actionnaire d'au moins 50% de l'exploitation, que l'entreprise s'engage à planter un minimum de 350 arbres ou arbustes par exploitation, que l'exploitation ait au moins 12 mois d'ancienneté, et que l'exploitant s'engage sur cinq ans. Les premières plantations devraient avoir lieu à l'automne 2024.

Pour candidater, [cliquez ici](#).

V.A.

Cairanne : à vos marques, prêts, randonnez à travers ce vignoble classé en AOC depuis 2016

Ecrit par le 22 février 2026



Ce cru des Côtes du Rhône avait déjà inauguré le 2 septembre 2022, au cœur du village, sa 'Maison du Cairanne et son Musée de la Romanité'. Cette fois, ce sont deux parcours à travers vignes qui viennent d'être révélés : le Sentier 'Bouteille' de 6 km qui monte jusqu'au Col du Débat avec vue sur le châteaux de la Drôme et le Sentier 'Magnum' de 10,5 km qui grimpe jusqu'à la Colline du Ventabren et offre un panorama à couper le souffle à 180° sur les Dentelles de Montmirail, le Ventoux et les Alpilles avec un point culminant à 320m.

« L'aménagement nous a coûté 16 000€, mais le département en a payé 5 000 et la Région Sud 8 000€, lance [Laurent Brusset](#), le président de l'ODG (Organisme de défense et de gestion) du Cairanne. Cette nouveauté entre dans le cadre de notre engagement environnemental, de notre volonté de façonner notre paysage par passion et dévouement. À l'heure de l'agri-bashing où le vigneron est montré du doigt, la viticulture n'est pas seulement une activité, c'est une responsabilité, celle de préserver notre héritage pour les générations à venir. Ici, 35% des vins sont certifiés bio, en biodynamie ou en conversion. Nous avons aussi signé une charte paysagère avec la commune, le Vaucluse et la Région Sud et installé 300 nichoirs à mésanges et gîtes à chauves-souris pour développer et préserver la biodiversité. »

[Lire également : 'Cairanne : les mésanges et chauves-souris deviennent auxiliaires des vignerons'](#)

Ecrit par le 22 février 2026

Il insiste sur une autre opération qu'il a initiée avec les vignerons de l'AOC, comme [Bruno Boisson](#) et [Yves-Jean Houser](#) : 'Je plante un arbre', 1 000 arbres sont prévus en cinq ans. Tout le monde peut en commander en ligne, ici comme au bout du monde, à New-York ou en Australie. Ces cyprès, pistachiers, amandiers, jujubiers et oliviers proviennent de la pépinière de Jacques Bardouin, à la Brillanne dans les Alpes-de-Haute-Provence. « Nos vignerons les planteront au bord des vignes, en prendront soin, un panneau indiquera le nom du propriétaire et sa géolocalisation grâce au GPS, explique-t-il. Et demain, peut-être, le petit-fils d'un Américain pourra venir le voir à Cairanne ».

Le maire de la commune, Roger Rossin insiste : « La viticulture, c'est la marque de notre terre, de notre histoire, de notre culture. Nous avons intégré notre vignoble dans le PLU (Plan local d'urbanisme) pour qu'on ne construise pas n'importe quoi entre vignes, lavandes, micocouliers et garrigues. Avec ces deux sentiers de randonnée, les visiteurs pourront voir notre village d'en-haut, avec les Dentelles et un horizon à perte de vue. »

Le départ et l'arrivée se font à la Maison du Cairanne où un apéro et une planche de charcuteries et fromages sont proposés après ces 6 et 10,5 km du 'Sentier Bouteille' et du 'Sentier Magnum'. En attendant peut-être un jour les sentiers 'Jéroboam' ou 'Mathusalem' qui eux, frôleront la course endurance à travers vignes, voire le marathon de 42, 195 km... Mais c'est une autre histoire.

Plus de 3000 verres distribués lors de l'événement Millévin

Ecrit par le 22 février 2026



Pour sa 16^e édition, Millévin, la fête des Côtes du Rhône et du nouveau Millésime a réuni de nombreux passionnés et amateurs de vins au cœur de la capitale des Côtes du Rhône, Avignon. En tout, 3 033 verres ont été distribués lors de l'évènement qui a eu lieu le jeudi 16 novembre.

De nombreux vignerons, représentant diverses appellations de la Vallée du Rhône, étaient présents pour célébrer le nouveau Millésime dans l'Église des Célestins, Rue des 3 Faucons, ou encore sur la Place Saint-Didier.

Ecrit par le 22 février 2026



Ecrit par le 22 février 2026



Ecrit par le 22 février 2026



Ecrit par le 22 février 2026



©Tête d'ail

V.A.

Effervescence à Avignon, pour la 16ème édition de 'Millévin'

Ecrit par le 22 février 2026



Ce jeudi 16 novembre, la ville d'Avignon, capitale des Côtes du Rhône, a accueilli la 16^e édition de l'événement 'Millévin', la Fête du nouveau millésime.

Aux Halles le matin, aux Corps-Saints à la tombée de la nuit, la même ambiance bon enfant, festive, conviviale dans les rues de la Cité des Papes et sur les places avec les confréries et une cinquantaine de vignerons, dont ceux venus de villes jumelles d'Avignon, Wetzler (Allemagne) et Tarragone (Espagne) pour faire déguster leurs bouteilles de vin nouveau. [Château Gigognan](#) de Sorgues, [Domaine Saint-Pierre d'Escarvaillac](#) de la Chartreuse de Bompas dans l'Église des Célestins, [Rhonéa](#) et [Maison Sinnae](#) sur le parvis, [Ogier](#) et les [Vignerons du Castelas](#) Rue des 3 Faucons, devant la Maison des Vins, [Domaine Pelaquié](#), [Maison Violette](#) et les [Vignerons de Roaix-Séguret](#) sur la Place Saint-Didier.



Ecrit par le 22 février 2026



Ecrit par le 22 février 2026



Ecrit par le 22 février 2026

Ecrit par le 22 février 2026



Ecrit par le 22 février 2026

Le Cloître des Célestins

Ecrit par le 22 février 2026



Ecrit par le 22 février 2026



Ecrit par le 22 février 2026

Ecrit par le 22 février 2026



Ecrit par le 22 février 2026

Une douzaine de confréries bachiques étaient présentes

C'est sur la scène 'Rock'n Rhône' que [Philippe Pellaton](#), le président d'[Inter Rhône](#) s'est félicité pour la vendange 2023. « Une belle récolte, une belle énergie de nos vignerons », a-t-il affirmé. Pour Magali et Philippe Parpillon de la [Cave Demazet](#) de Morières, « c'est un plaisir de rencontrer nos clients et de faire goûter nos cols de Cap Revès et de Quilex à ceux qui se pressent avec leur verre de dégustation devant notre stand. » Même enthousiasme pour la [Cave des Côteaux Saint-Maurice](#) en Drôme Provençale, pour Florent, Damien et Yoann qui viennent à Millévin pour la 1^{re} fois. « Nous représentons une vingtaine de familles de vignerons et avons environ 500 hectares entre la rivière Eygues, les côteaux et le plateau sur des sols argilo-calcaires et caillouteux et nous sommes ravis d'échanger avec les visiteurs », expliquent-ils. [Claudine Vigne](#) (ça ne s'invente pas) est installée à Montfrin, 148 000 bouteilles de production. « C'est vrai que la consommation de vin baisse, ajoute-t-elle. Il faut éduquer les jeunes, leur donner envie de goûter, qu'ils écoutent leurs sens. Chacun a un palais différent, des goûts particuliers, des arômes que certains perçoivent, d'autres pas. Il y a sûrement un rouge ou un blanc qui va leur plaire. »

Ecrit par le 22 février 2026



Ecrit par le 22 février 2026



Ecrit par le 22 février 2026

Ecrit par le 22 février 2026



Ecrit par le 22 février 2026

Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône



Ecrit par le 22 février 2026



Ecrit par le 22 février 2026



Ecrit par le 22 février 2026

Ecrit par le 22 février 2026



Ecrit par le 22 février 2026

Claudine Vigne, de la cave éponyme à Montfrin

La fête du goût, des mets et des vins de choix, va continuer dans le quartier avec 'Le Week-end Gastronomique' Place des Corps-Saints, Église et Cloître des Célestins jusqu'à dimanche soir (du 17 au 19 novembre).

[Lire également : 'Pour bien préparer vos fêtes de fin d'année, rendez-vous au 18^e Week-end Gastronomique d'Avignon'](#)

Du rififi autour de la dénomination Provence



Ecrit par le 22 février 2026

Le 23 janvier dernier le tribunal judiciaire de Nanterre condamnait l'[office de tourisme de l'agglomération Luberon Monts-de-Vaucluse](#) pour l'utilisation illicite du mot Provence dans sa dénomination « Luberon cœur de Provence ». Derrière tout cela, une histoire d'incompatibilité entre AOC issus d'une même région. Qui l'eut cru ?

Le tribunal a estimé que l'office de tourisme ne pouvait utiliser une dénomination avec le mot Provence, compte tenu que ce dernier était amené à faire la promotion de vins de l'AOP [Luberon](#) et [Ventoux](#) et que le cahier des charges de ces deux appellations ne leur permettait pas de faire référence à la Provence. En d'autres termes, les requérants, en l'occurrence le syndicat des vins des différentes appellations de côtes de Provence, n'acceptent pas que le nom Provence puisse être associé à d'autres vins que les leurs, même de manière indirecte.

Le tribunal estime qu'il y a une grande proximité entre Cœur de Provence et Côtes-de-Provence. C'est vrai, le cœur est très proche des côtes...

Dans ses motifs le tribunal estime qu'il y a une grande proximité entre Cœur de Provence et Côtes-de-Provence. C'est vrai, le cœur est très proche des côtes, tous les médecins vous le confirmeront. Trêve de plaisanterie. On peut comprendre l'importance de protéger son appellation géographique, les champenois en savent quelque chose, mais de-là à mettre l'office de tourisme de l'agglomération de Cavaillon dans le même panier, c'est nous faire boire le vin jusqu'à la lie !

La jurisprudence pourrait bien aboutir sur d'autres affaires du même tonneau. Ainsi, la Communauté de Communes des Pays Réunis d'Orange (CCPRO pour les initiés) a baptisé son office de tourisme « [Pays d'Orange en Provence](#) ». Ils pourraient bien eux aussi être inquiétés puisque les vins produits autour d'Orange ne sont pas ceux de l'appellation des Côtes de Provence et que d'une façon ou d'une autre cet office de tourisme est conduit à faire la promotion des [Côtes-du-Rhône](#) et dont un certain [Châteauneuf-du-Pape](#).

La dénomination Provence peut-elle devenir une marque et appartenir à une entité qu'elle soit privée ou publique ?

Autre exemple, autre cas intéressant. En 2015, à l'initiative d'un collectif d'une trentaine de partenaires institutionnels du tourisme sous l'égide du [Comité Régional du Tourisme de PACA](#), un label « [Provence Enjoy the unexpected](#) » a été créé. Il est particulièrement destiné aux touristes étrangers. Il a été attribué à ce jour à 9 entreprises qui y apposent sur leurs produits cette promesse « Provence, profitez de l'inattendu » dans la langue de Molière. Mais de manière plus ostentatoire, s'y ajoute dans une

Ecrit par le 22 février 2026

typographie spécifique et identique pour tous les produits le mot Provence (biscuit de Provence, pastis de Provence...). La dénomination Provence se transforme ainsi en marque. La région, une zone géographique peuvent-elles devenir une marque et appartenir à une entité qu'elle soit privée ou publique ? La Provence comme la Bretagne ou l'Alsace sont des noms génériques qui appartiennent à tous donc à personne en particulier. Producteurs d'[herbes de Provence](#) tenez-vous cependant sur vos gardes, nous ne sommes à l'abri de rien !

Côtes du Rhône : une « Tablée des chefs » de 200m face au Pont d'Avignon le 1er juillet



Un pari fou lancé par [David Bérard](#). Cela n'étonne personne dans le Vaucluse! Le trépidant président des [Compagnons des Côtes du Rhône](#) a eu l'idée d'organiser, le 1er juillet au soir, en liaison avec les Estivales, un repas gastronomique co-signé par 6 chefs de 3 départements, les vauclusiens [Christian Etienne](#) et [Bruno d'Angelis](#), les gardois [Michel Meissonnier](#) et [Serge Chenet](#) et les drômois Drôme Eric Coisel et [Baptiste Poinot](#).

Ecrit par le 22 février 2026



Cette « Tablée des chefs » de 200 m de longueur, face aux remparts, au [Pont d'Avignon](#) et au [Palais des Papes](#) propose un menu de choix concocté et réalisé par des copains, des cuisiniers hors-pair qui ont fait la renommée des vins des [Côtes du Rhône](#) depuis des décennies.

Menu en 5 temps :

- Focaccia de l'amitié - huile d'olive -thym - picholines
- Tomates anciennes en tartare & compotée, mousseux de buffala - pignons grillés - salade aux herbes
- Loup bio du Frioul en filet - fenouil - condiments de citron rôti, jus de poissons de roche
- Carré de cochon du Ventoux - travers laqué au miel de lavande - couenne croustillante - carottes printanières en déclinaison
- Soupe de melon au parfum d'anis - croquant aux amandes.

Ecrit par le 22 février 2026



David Bérard, Président des Compagnons des Côtes du Rhône, en pleine organisation de la "Tablée des Chefs" du 1er juillet

David Bérard et les Compagnons des Côtes du Rhône qui animent [Les Estivales du Rhône](#) espèrent qu'un maximum de convives seront séduits par cette proposition, cette soirée particulière à la belle étoile, avec des chefs reconnus, étoilés et des mets en accord avec les somptueux vins de la Vallée du Rhône.

[Pour réserver, les dernières places c'est par ICI](#)

Les Compagnons des Côtes du Rhône organisent leur première course à pied dans

Ecrit par le 22 février 2026

les vignes



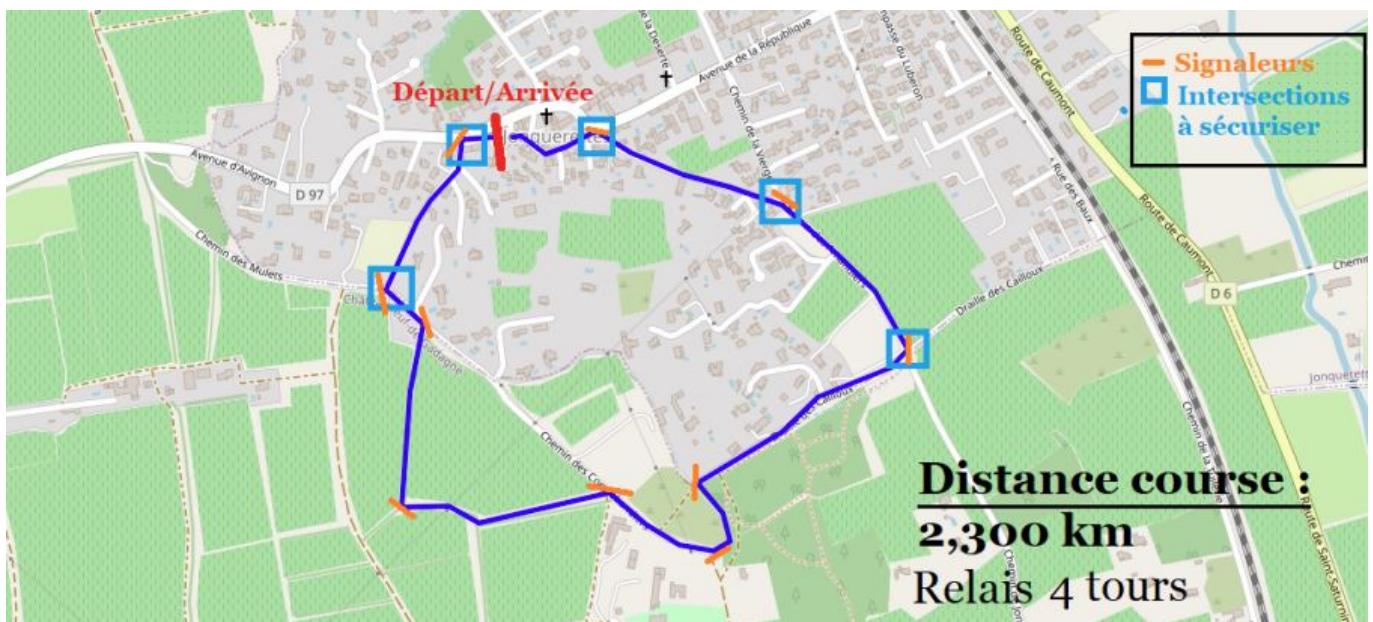
Dans le cadre des Estivales du Rhône 2023, les Compagnons des Côtes du Rhône organisent une course à pied pour la première fois le samedi 3 juin prochain sur les chemins de Gadagne. Les participants découvriront le vignoble sous une nouvelle forme au travers d'un parcours au milieu des vignes et dans les petites rues du village de Jonquerettes en fin de journée.

Au programme : une course en relais de 4x2900m (départ à 18h15, 10€ par équipier), une course en individuel 1x2900m minimum et 4x2900m maximum (départ à 18h15, 10€), une randonnée non chronométrée 2900m (départ à 19h30, 1€), ainsi qu'une course non chronométrée pour les enfants de minimum 12 ans (départ à 17h30, 1€). [Les inscriptions se font sur internet](#) et sont ouvertes jusqu'au vendredi 2 juin à 18h. Le retrait des dossards s'effectuera le samedi 3 juin de 16h à 18h15 dans la salle culturelle de la mairie de Jonquerettes.

Toute au long du parcours, les participants pourront profiter de plusieurs animations, mais aussi de

Ecrit par le 22 février 2026

dégustations. Le verre et la dégustation son offerts à tous les inscrits. Après l'effort, le réconfort... A l'arrivée, les coureurs pourront profiter d'un bar à vins à ciel ouvert, toujours dans l'ambiance emblématique des Estivales du Rhône qui mêle fête et convivialité. Les participants pourront se parer de leur plus beau costume, les meilleurs seront récompensés.



V.A.