Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

L’AOC Ventoux fête ses 50 ans. Son slogan : « Vivez le vignoble autrement, en relief! »





Une appellation reconnue depuis le 27 juillet 1973, il y a tout juste un demi-siècle, qui s’étend sur 5 700 hectares, une cinquantaine de communes et, fait rarissime, sur 2 parcs naturels régionaux, celui du Luberon et du Ventoux.

Elle réunit près de 150 caves (128 caves particulières et 13 caves coopératives) et certains vignerons étaient présents, jeudi 4 mai dernier, au-dessus de la Métropole du Rocher des Doms à Avignon avec vue imprenable sur le Ventoux et ses 1912 mètres d’altitude pour évoquer l’offre d’oeno-tourisme prévue tout au long de cette année anniversaire par les vignerons et négociants de l’AOC.

Frédéric Chaudière, le président de l’appellation s’est réjoui « De ne pas avoir subi de gel en avril, contrairement aux précédentes années », même s’il reste prudent à quelques jours des « Saints de glace » (Mamert, Pancrace et Servais, les 11, 12 et 13 mai prochains) qui apportent souvent un coup de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

froid dans les parcs, jardins et vignes.

« Notre culture est profondément vivante. Villages, monastères, châteaux, paysages, climat, festivals attirent chez nous nombre de touristes. La raison d'être de nos vins c'est la préservation de la biodiversité, la réduction de la consommation d'énergie, un développement durable respectueux de l'environnement ». Pour cultiver la vie locale et renforcer l'attractivité de ce territoire, la destination « Label d'Atout France Vignobles et Découvertes » que l'AOC possède depuis 2018 sera démultipliée en 2023, avec ateliers, rencontres avec les vignerons, dégustations, balades dans les vignes.



De gauche à droite : Noémie Lambert de Rhonéa, Gauthier Gibelin de Aureto, Frédéric Chaudière, président de l'AOC Ventoux et vigneron au Château Pesquié ainsi qu'Édouard Marchesi du Domaine Plein Pagnier de Mazan.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Lors de la dégustation organisée jeudi aux Doms, des bouteilles nommées « Via Caritatis », « Volupté », « Cuvée de l'Orchestre », « Aubépine » « Rosace », « Quintessence » de Château Pesquié, ainsi que d'autres du Domaine Plein Pagnier à Mazan. La cuvée « Aureto » de Goult était proposées par Gauthier Gibelin : « Le propriétaire du vignoble était aussi à la tête du 5 étoiles « La Coquillade », près de Gargas. Un domaine de 30 hectares en tout, bio, avec des parcelles à Gordes et à Oppède. Depuis septembre 2021, il est classé 'climatiquement neutre' avec des bouteilles en verre plus léger, un jardin en permaculture au milieu des ceps. Et surtout le recours aux herbicides, insecticides et produits phytosanitaires y est proscrit. Nous privilégions les fournisseurs régionaux pour réduire les distances de livraison et nous passons progressivement à la conversion en électricité verte ».

D'ici à l'automne, pas moins d'une centaines d'évènements, soirées, dégustations et dîners sont prévus. En particulier « Le Grand Rendez-vous des Vins AOC Ventoux » à l'Hôtel-Dieu de Carpentras (Inguimbertine) le 24 juin, le 29, inauguration du « Nouveau caveau de dégustation » à Caromb, le 9 juillet, Festival « Polar-Pinar » à Bedoin, le 23 « Journée œno-gastronomique » au Château Pesquié de Mormoiron. En août, tous les jeudis, rencontres à la Cave de Sylla d'Apt, le 17 « Soirée Rosé-Concert » au Domaine Alloïs de Caseneuve et en septembre, le 5 au Chêne Bleu « Les nuits d'Astralabe ». Enfin, du 19 au 22 octobre « Le fascinant week-end » (à rallonge) avec 4 jours découvertes de vignes en vignobles.

Contacts : promotion@aoc-ventoux.com – aoc-ventoux.com – 04 90 63 36 50

---

6 vins des Côtes du Rhône médaillés aux Vinalies Mondial du Rosé



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Du 1er au 3 avril dernier, la ville de Marseille a accueilli la 19e édition du concours des Vinalies Mondial du Rosé, organisé par l'Union des œnologues de France. Une vingtaine de vins de la Vallée du Rhône ont reçu une médaille, dont six en Côtes du Rhône.

Les Vinalies Mondial du Rosé sont un concours qui valorise les plus beaux terroirs d'expression des vins rosés du monde. Plus de 1400 échantillons de vins sont présentés par les vignerons du monde entier chaque année et évalués par un jury composé de'une soixantaine d'œnologues et experts. Le concours récompense les meilleurs rosés qui peuvent obtenir une médaille d'argent, une médaille d'or ou une médaille grand or. Environ 30% des vins présentés sont médaillés à l'issue du concours.

Plusieurs appellations de la Vallée du Rhône ce sont distinguées lors de ces Vinalies, dont les AOP Ventoux et Luberon, l'IGP Méditérannée, ou encore l'AOP Côtes du Rhône. 6 rosés de cette dernière appellation ont remporté une médaille, dont deux argent, trois or, et un grand or :

- La cuvée Terroir Rosé 2022 de la Cave des Vignerons réunis, à Sainte-Cécile-les-Vignes, a obtenu une médaille d'argent.
- La cuvée Côtes du Rhône Tradition Rosé 2022 de la Cave La Romaine, à Vaison-la-Romaine, a également obtenu une médaille d'argent.
- La cuvée Saint Agnès 2022 de Saint-Paulet Vignobles, à Saint-Paulet-de-Caisson, a obtenu la médaille d'or.
- La cuvée Collection 1936 Vallis 2022 de Maison Gabriel Meffre, à Gigondas, a aussi obtenu la médaille d'or.
- La cuvée Côtes du Rhône Villages Séguret Rosé 2022, des Vignerons de Roaix-Séguret, à Séguret, a également obtenu la médaille d'or.
- La cuvée Quintessence 2022 de la Cave des Vignerons réunions, à Sainte-Cécile-les-Vignes, a quant à elle obtenu la médaille grand or.

Pour voir tout le palmarès, cliquez ici.

V.A.

Les vins de la Vallée du Rhône prêts à relever les défis de la mutation de la consommation

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Jusqu'au jeudi 6 avril c'est la 12e édition de Découvertes en Vallée du Rhône, le plus grand salon des vins avec 521 exposants d'Ampuis à Avignon, capitale des Côtes du Rhône. L'occasion pour l'interprofession de dresser le bilan de l'année écoulée et d'évoquer les pistes de développement de l'Appellation.

Du nord au sud, de Condrieu au Duché d'Uzès, en passant par la Côte Rôtie, Saint-Joseph, Cornas, Saint-Péray, Crozes, Hermitage, Tain, Visan, Cairanne, Sainte-Cécile-les-Vignes, Beaumes-de-Venise, Sablet, Roaix, Suze-la-Rousse, Gigondas, Vacqueyras, Rasteau, les Costières de Nîmes, Lirac, Chusclan, Laudun ou bien encore Valréas tout le monde de la vigne est réuni sous la même bannière, celle du 2e vignoble de France qui occupe à lui seul 6 départements.

L'ensemble de la profession à la découverte des vins de la Vallée du Rhône

Ces 'Découvertes' sont l'occasion de montrer la richesse et la diversité des appellations Côtes-du-Rhône », de rencontrer vignerons, œnologues, cavistes, négociants, metteurs en marchés, sommeliers et restaurateurs, de déguster des cuvées, d'échanger, de s'informer sur la stratégie économique de la profession et de goûter en toute convivialité le travail des viticulteurs qui longent les rives du fleuve-roi, le Rhône. Avec en commun une mosaïque de terroirs sculptés par la géologie, le climat, le gel, la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

sècheresse, les orages diluviens, les rafales de mistral et le soleil parfois caniculaire.

Master-class pour visiteurs internationaux
Lundi 4 avril, la journée a débuté par une Master-class sur l'appellation Côte-Rôtie dans la salle polyvalente d'Ampuis, au sud de Lyon. Classée AOC depuis 1940, cette référence des Côtes-du-Rhône septentrionales existe dans une seule couleur, le rouge avec un cépage quasi-unique, la Syrah, agrémentée ou pas de quelques gouttes de Viognier. 333 hectares lui sont réservés, avec un rendement de 35 hectolitres par hectare et une production de 11 467hl en 2022.



Le thème de la dégustation à laquelle participaient œnologues et journalistes Chinois, Canadiens, Japonais, Allemands, Britanniques, Américains, Belges ou Italiens était : 'La grappe entière, un gage de fraîcheur ?' Une question que chacun se pose quand on voit, avec le réchauffement climatique, les températures estivales grimper, la pluie se faire rare, la sècheresse sévir, la vigne stresser. « Heureusement les nuits sont plutôt fraîches ici, en altitude, les vignes sur des coteaux escarpés et pentus, des restanques de pierre où le vigneron se faufile pour vendanger à la main » explique Philippe Guigal, actuel patron de la maison éponyme réputée dans le monde entier depuis plus de de 6 décennies, grâce à ses grands-parents et à son papa Marcel. « Quand on encuve le raisin, on ne doit pas le déchirer, triturer la rafle. Grâce à elle, on met de l'eau dans notre vin naturellement. La rafle est une solution

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 19 novembre 2026

parmi d'autres face à la canicule. Ensuite on peut aussi jouer sur l'assemblage des cépages. Mais le choix de la date des vendanges est absolument crucial. En quelques jours, les degrés d'alcool grimpent, ils s'envolent de 2° par semaine, donc en ne peut pas partir en vacances en août. Il faut avoir les saisonniers sous la main dans les parcelles pour vite ramasser les grappes ».

Place au Condrieu

Autre dégustation, celle de Condrieu l'après-midi avec Pierre-Jean Villa, président de l'appellation depuis un an. Après une vie dans la banque, il a eu le mal du pays, il est revenu dans le Rhône où il possède avec ses enfants Hugo et Pauline, 21 hectares de Condrieu, Côte Rôtie, Saint-Joseph et Crozes-Hermitage, le meilleur des AOC septentrionales des Côtes-du-Rhône. Il commercialise environ 100 000 bouteilles par an, leur prix varie de 20€ à 120€ en moyenne, « Un bon Condrieu est vertigineux et unique mais il reste accessible à 50€ environ ».



Pierre-Jean Villa, président des AOC Condrieu.

Il apprend à l'auditoire que le Condrieu a failli disparaître. « A la fin de la 2ème Guerre mondiale, il n'en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

restait plus que 7 hectares. Quelques intrépides ont replanté des ceps sur ce terroir de granit, on en a recensé 80 hectares dans les années 90, 220 ha aujourd'hui. » Il ajoute : « Attention, il n'existe que du Condrieu blanc, si on vous propose du rouge, c'est une escroquerie! » Composé à 100% de Viognier, son rendement est de 36 hectolitres par hectare et sa production totale de 7074 hectolitres annuels. « C'est un cru majeur, structuré, équilibré avec des parfums d'abricot, de pêche, de mangue, mais aussi minéral, puissant qui peut vieillir pendant 10 à 15 ans en cave ».

Parallèlement à ces dégustations, à quelques pas de là, se déroulait le salon avec 62 exposants, dont le Domaine Chapoutier, propriété de l'ancien et charismatique président d'Inter-Rhône, Michel Chapoutier. Mais là, c'est sa fille Mathilde qui tenait le stand. « Nous proposons 3 blancs, 'Combe-Pilate' en biodynamie, 'Invitare', frais et fruité et 'Coteau de Chéry', une petite production minérale, légèrement amère qu'on trouve dans notre boutique de Tain. »

Le point sur la situation économique du vignoble

Enfin, l'après-midi de ce premier jour de Découvertes en Vallée du Rhône à Ampuis, Philippe Pellaton avec ses deux vice-présidents (Denis Guthmuller et Samuel Montgermont) a fait le point sur la situation économique des Vignobles de la Vallée du Rhône. « Une situation en demi-teinte pour 2022, avec des tensions internationales, de l'inflation et une consommation qui évolue, on boit moins mais mieux ».

En détails, « Le millésime 2022 est beau, malgré un épisode de gel en avril et un été sec, notre vigne a bien résisté, la production est restée à l'équilibre avec 2,6Mhl sur 65 346 hectares ». Le rouge est stable (76%), comme le rosé (13%) seul le blanc progresse (11%). Côté commercialisation, les sorties de chais enregistrent une baisse de -6%, les Ventoux reculent de -11%, les Costières de Nîmes de -13%. En revanche, les Côtes du Rhône Village grimpent, +5%, le Luberon-vrac progresse de + 7%, le Duché d'Uzès de + 3%.



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 19 novembre 2026

« En France, on boit de moins en moins, s'ajoute à ce constat, le recul du pouvoir d'achat des ménages, du coup, les volumes et transactions baissent » ajoute Philippe Pellaton. « Heureusement, on constate une progression des productions sous labels, +18% des volumes contre 12% en 2021 et +20% des surfaces contre 13% en 2021. En tout, entre caves particulières et coopératives et négociants-vinificateurs on identifie 900 opérateurs labellisés, soit 45% » conclut-il sur ce sujet.

L'axe majeur de l'export

Autre axe majeur, l'export qui représente environ 35% de la production. Après le Covid, le confinement, la fermeture des restaurants en 2021, les problèmes de matières premières, de verre, d'étiquettes, de colle, de bouchons, de palettes et de containers, c'est l'augmentation du prix de l'énergie qui a impacté nos exportations. Mais la baisse des volumes sur le marché américain a été compensée par la hausse des prix (-10% des volumes mais +9% des valeurs), + 4% pour le Canada, + 10% pour le Japon. L'Europe a été encore plus touchée (-15% en valeur en Belgique, – 7% en Norvège, -2% au Royaume-Uni), à l'exception de l'Allemagne, +6%.

En France, le marché est en perte de vitesse avec la disparition progressive de consommateurs de vins au quotidien « Les grands-parents, papas et tontons n'apprennent plus à apprécier nos bouteilles aux ados, ils ne donnent plus l'envie de vin aux jeunes générations » regrette le président d'Inter-Rhône. Toutefois, les vins de la Vallées du Rhône restent une valeur sûre des circuits traditionnels. Par exemple, l'AOC des CDR arrive en tête des AOC en France. Elles sont présentes dans 9 caves sur 10, avec notamment les Saint-Joseph et Crozes-Hermitages dans le Top 5. Et toutes les tranches de prix sont représentées : 7% des offres à moins de 10€ la bouteille, 9% entre 10 et 20€, 11% entre 20 et 30€, 14% entre 40 et 50€ et 13% à plus de 50€ la bouteille. Il y en a donc pour tous les goûts et toutes les bourses.

Une consommation en plein mutation

Une question se pose autour du rouge, sa consommation est en pleine mutation quand le blanc progresse. « D'abord, il nous faut éduquer les jeunes, il y a une rupture de génération. Ils ne boivent plus du vin mais de la bière, même s'il n'y a pas de transfert total entre les deux. En plus on compte de plus en plus de familles mono-parentales où il y a des canettes de sodas en tous genres dans le frigo, mais pas de bouteille. Dans les festivals, avant on concluait la soirée par un cocktail convivial avec nos trois couleurs, rouge, rosé et blanc. Maintenant, plus que des jus de fruits et de l'eau avec ou sans bulle. Nous devons aussi aider nos entreprises à exporter, en s'adaptant au goût des consommateurs à leurs attentes. On ne veut pas déshabiller Pierre pour habiller Paul » explique Philippe Pellaton. « On veut ajouter des moyens pour réinvestir la Chine par exemple, il faut que nos exportations grimpent à 50% d'ici 2035, comme on l'a dessiné dans notre Plan Stratégique des Côtes du Rhône. Et il conclut en un sourire : « On ne va pas aller jusqu'à produire du vin rosé à pois bleus pour faire plaisir aux consommateurs ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Le Vignoble des Côtes-du-Rhône en 2022

- 65 346 hectares
- 2,6M hl commercialisés
- 1682 unités de production (1 592 caves particulières, 90 coopératives)
- 329 millions de bouteilles
- 18% de bio en volume et 20% en surface
- 24% de HVE (Haute valeur environnementale) en volume et 28% en surface
- 10 bouteilles sont dégustées chaque seconde dans le monde (186 pays)

Le cru Lirac accueille avec succès son 1er

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Salon professionnel au coeur du Château de Clary



Clary, c'est le plus ancien domaine viticole des Côtes-du-Rhône sur la rive droite, puisqu'il remonte à 1775. Roquemaure et 3 autres communes gardoises (Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Géniès-de-Comolas et Lirac) constituent cette AOC (appellation d'origine contrôlée) attribuée en octobre 1947 et qui s'étend sur 715 hectares de vignobles.

Une quarantaine de domaines présents

Lundi 13 mars dernier, était organisé un Salon professionnel qui a réuni cavistes, sommeliers et restaurateurs. Une quarantaines de domaines, caves coopératives et maisons de négoce étaient présents avec leurs bouteilles de blanc, rosé et rouges pour les faire déguster et expliquer leurs assemblages.

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 19 novembre 2026

Puisque le Lirac peut jouer sur une dizaine de cépages, Bourboulenc, Carignan, Cinsault, Clairette, Grenache, Marsanne, Mourvèdre, Picpoul, Roussanne, Syrah et Viognier. C'est dire si le vigneron a une large palette à sa disposition avec le maître de chais, pour obtenir une quintessence de saveurs, de goûts et de couleurs, qui, pour les rouges vont du grenat au rubis profond.

La Famille Bréchet était présente avec sa cuvée 'Plateau des Chênes' 2021 vinifiée à Vaudieu (Châteauneuf-du-Pape), « de la fraîcheur, une belle acidité et de l'équilibre » commente un dégustateur. Le Château Le Devoy Martine (Saint-Laurent-des-Arbres) qui appartient à la famille Lombardo depuis 4 générations, proposait notamment un blanc 2021 'Via Secreta' et un rouge 'Circius' (mistral en latin) avec 60% de Mourvèdre et un goût prononcé de fruits noirs, rouges, confits voire confiturés conseillés pour les daubes et les gibiers.

Présent lundi également, la famille Alain Jaume qui perpétue le métier-passion de vigneron depuis 1826, à Orange, sur la route de Châteauneuf. Avec le même sous-sol géologique (galets roulés, safres, sables) qui donne des vins amples, ronds et complexes. Du côté de la famille Maby on aime l'opéra, les cuvées ont pour nom 'Bel canto' ou 'Nessun dorma' et se caractérisent par des arômes riches, fins et intenses.



Cyril Chéhovah, du Château Clary à Roquemaure etsa cuvée 'La part des anges'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

« Le meilleur des Châteauneuf-du-Pape, c'est le Lirac »
Quant au Château Clary qui accueillait ce 1er salon du Lirac, il était représenté par son jeune patron, Cyril Chéhovah, 30 ans qui a acquis avec sa famille les 160 hectares de vignes en 2010. Il propose, entre autres une cuvée haut de gamme rouge bio 'La part des anges'. Elle a un fort potentiel de garde (15 à 20 ans) et s'accorde avec des plats gastronomiques.
« Le meilleur des Châteauneuf-du-Pape, c'est le Lirac » conclut, facétieux, un vigneron gardois, « Il a le même soleil, le même mistral, le même climat, le même sous-sol et surtout, il coûte moins cher ! »

Contact : contact@cru-lirac.com
04 66 50 25 45

Vin ne va plus !



Dans le flot de mauvaises nouvelles qui s'abattent sur nous depuis quelques mois maintenant, on n'avait pas vu celles concernant la situation de nos vignerons français. Ils sont nombreux à rencontrer, aujourd'hui, de sérieuses difficultés et en particulier dans les Côtes-du-Rhône. Une fatalité ou une opportunité ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Dans les Côtes-du-Rhône, les vignerons sont dans une situation difficile et compliquée. Mais, ils ne sont pas tous logés à la même enseigne. Pour le haut de gamme et le très haut de gamme les choses vont plutôt bien. Pour les autres c'est un peu la galère. En premier lieu, (attention la liste est longue), il y a les tendances de fond. Les français consomment de moins en moins d'alcool (- 25% entre 2000 et 2020) et encore moins de vin, avec un recul de 30% sur la même période. Et comme si la coupe n'était pas assez pleine, c'est la consommation de vin rouge qui recule le plus. C'est justement 86 % de la production des Côtes-du-Rhône*. Faute à pas de chance.

"**Les vins produits sont trop concentrés et n'entrent plus dans les goûts actuels**"

Ensuite, il y a la conjoncture. La hausse des prix de l'énergie et des manières premières impactent lourdement les charges d'exploitation sans que l'augmentation des prix de vente ne puisse les compenser (et encore moins les volumes).
Et c'est pas fini ! L'impact du réchauffement climatique se fait sentir dans les Côtes-du-Rhône plus fortement qu'ailleurs. Les vins produits sont trop concentrés et n'entrent plus dans les goûts actuels où les vins, plus légers, plus frais, plus minéraux sont préférés. Avouez quand même que ça fait beaucoup !
Mais, il y a cependant encore quelques bonnes raisons de conserver la foi. Au niveau mondial la consommation de vin se maintient à des niveaux importants et plutôt stables. C'est un marché qui est de plus en plus sensible au respect de la nature et de l'environnement. Comprenez par-là que les consommateurs privilégient de plus en plus les vins qui font dans le bio. En langage marketing ça veut dire : « faites des vins blancs et bio ! ». On pourrait même les inciter à faire des vins pétillants, très en vogue aujourd'hui…

"**Il vaut mieux labourer profond que ratisser large !**"

Bien sûr il faut tenir compte des évolutions des goûts des consommateurs, mais de-là à renoncer à ce qui fait l'ADN et les caractéristiques des Côtes-du-Rhône, c'est creuser un autre sillon, une limite à ne pas franchir. Franchement qui pourrait imaginer les Côtes-du-Rhône produire un pétillant blanc ou des rouges légers comme l'air ?
Supposons que certains vignerons se laissent convaincre par l'aventure. Il leur faudra attendre au moins 5 ans avant que les efforts de cette reconversion puissent produire leurs premiers effets. En attendant que font-ils ? Et que seront devenus d'ici là les goûts des consommateurs ? Non sérieusement… que les Côtes- du-Rhône conservent toutes leurs particularismes et leurs identités. Dans ce domaine, il vaut mieux labourer profond que ratisser large !
Que les vins des Côtes-du-Rhône dépoussièrent leur image, c'est sans doute nécessaire, qu'ils soient encore plus vertueux sur le plan environnemental, c'est vital, qu'ils valorisent d'avantage leurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

productions (terminologie consensuelle pour dire « faire plus qualitatif ») on sera tous d'accord la dessus, mais qu'ils ne renoncent surtout pas à ce qui en ont fait la renommée et leur raison d'être. Des vins aromatiques, expressifs, généreux, puissants et délicats. Des vins du soleil quoi !

Il faut savoir parfois garder de la distance avec les gens du marketing.
Comme disait le publicitaire Jacques Séguéla : « moins de test, plus de testicules »!

**Tous les chiffres sont issus du [syndicat des vignerons des Côtes-du-Rhône.]*

Les vignerons des Côtes du Rhône s'engagent en faveur de l'environnement



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

À l'occasion du salon professionnel Wine Paris, qui va se terminer aujourd'hui — le mercredi 15 février — et auquel bon nombre d'entreprises de la Vallée du Rhône sont présentes, le Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône et Adelphe, société spécialisée dans le recyclage des emballages des entreprises, ont signé un contrat collectif 'Adelphe pluriel' afin de renforcer l'éco-responsabilité des vignerons.

Cette collaboration a pour objectif d'accompagner les vignerons des Côtes du Rhône dans leur transition environnementale en simplifiant leurs démarches légales liées au recyclage de leurs emballages, à l'éco-conception et à la communication en faveur du geste de tri des consommateurs. « Ce partenariat avec Adelphe va permettre aux vignerons des Côtes du Rhône de bénéficier d'un soutien sur-mesure », a expliqué Denis Guthmuller, président du Syndicat.

Le partenariat s'inscrit dans une démarche durable de Responsabilité sociétale des entreprises (RSE). Le contrat va non seulement permettre aux vignerons de bénéficier de précieux conseils pour réduire le poids environnemental et économique de leurs emballages, mais aussi de bénéficier d'une simplification des démarches administratives liées à la Responsabilité élargie du producteur (REP), qui est une obligation légale inscrite au Code de l'environnement depuis 1992. 'Adelphe pluriel' garantit également le respect des nouvelles obligations imposées aux entreprises, notamment par la loi Anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC) qui vise à accélérer le changement de modèle de production et de consommation afin de limiter les déchets et préserver les ressources naturelles, la biodiversité et le climat.

V.A.

L'AOC Côtes du Rhône fête son nouveau millésime

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



L'AOC Côtes du Rhône organise la 15e édition de Millévin, l'événement pour fêter les vins de l'appellation, ainsi que l'arrivée de son nouveau millésime. Ce jeudi 17 novembre, vignerons, négociants, confréries, amateurs de vins se réuniront dans une ambiance conviviale à Avignon.

Ce jeudi, la capitale des Côtes du Rhône sera festive. Millévin, c'est l'événement qui fête les vins Côtes du Rhône et le nouveau millésime chaque année depuis maintenant 15 ans. Dégustation, musique et défilé, cette fête se veut chaleureuse et conviviale.

Le programme

De 10h à 13h, rendez-vous aux Halles d'Avignon pour déguster et acheter les Côtes du Rhône. Une dizaine d'entreprises présenteront en avant-première leur nouveau millésime : Domaine des Romarins (Domazan), Domaine la Quine (Saze), Domaine Marie Blanche (Saze), Domaine Saint-Pierre d'Escarvaillac (Avignon), les Vignerons du Castelas (Rochefort-du-Gard), les Vignerons de Tavel et Lirac (Tavel), Maison Sinnae (Chusclan), Rocca Maura (Roquemaure).

À partir de 18h, les rues avignonnaises seront animées par le défilé des confréries, durant lequel plus de 160 confrères, membres d'une douzaine de confréries, défileront en musique de l'Hôtel de Ville jusqu'à la place des Corps Saints, en passant par les rues des Marchands et des Fourbisseurs, et la place Saint-Didier.

De 18h à 21h, les places des Corps Saints et Saint-Didier accueilleront les dégustations et ventes des vins

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

des Côtes du Rhône. L'accès à la dégustation vous coûtera 5€, grâce auxquels vous aurez un verre, cinq jetons de dégustation, ainsi qu'un éthylotest. Pour découvrir toutes les entreprises participantes, cliquez ici.

À partir de 20h, vous pourrez vous profiter d'un dîner spécial 'Côtes du Rhône' dans les restaurants partenaires de l'événement. Un verre de vin de l'appellation sera offert pour un menu acheté. Pour découvrir tous les restaurants partenaires, cliquez ici.



V.A.

Les Vignerons Indépendants de Vaucluse ont un savoir-faire et ils veulent le faire savoir!

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Sous l'impulsion de son président, Thierry Vaute (du Domaine de la Pigeade à Beaumes de Venise) et de son directeur, Pierre Saysset, connu comme le loup blanc dans le monde de la viticulture, la Fédération de Vaucluse a été la 2ème à être créée en France, en 1978, un an après celle de l'Aude. Avec une Charte et un triple credo : le Vigneron Indépendant cultive sa vigne en respectant son terroir, il fait lui-même son vin et il enfin il le vend en faisant partager sa passion.

Aujourd'hui, dans la Vallée du Rhône, il y a 11 150 hectares de vignobles entre les mains de cette Fédération qui ont donné environ 320 000 hectolitres de vin en 2021 et sans doute 430 000hl cette année. La répartition des modes de culture est largement bio (38%), en HVE (haute valeur environnementale, 27%) et conventionnelle (seulement 35%). La moitié de cette production est vendue en bouteilles, l'autre en vrac et cela donne du travail à 4 700 saisonniers et 1720 salariés à temps plein. Existent également 32 autres Fédérations départementales, d'autres régionales et une Confédération nationale qui chapeaute le tout avec un logo « vigneron indépendant » apposé sur le col des bouteilles, un

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

label, un emblème, une marque collective qui véhicule les valeurs qui unissent les vignerons dans un savoir-faire exceptionnel.

A quoi sert cette Fédération? « A aider les viticulteurs. Ils sont seuls avec leur personnel dans leur exploitation, ils ne connaissent pas par coeur le mille-feuille des règlementions douanières, des normes, des directives européennes qui évoluent de longue, donc nous avons des spécialistes juridiques qui les accompagnent gratuitement pour monter leurs dossiers de subventions, connaître les règles de l'arrachage, la protection contre les calamités agricoles (grêle, gel, sècheresse, inondations, stress hydrique…) » ajoute Thierry Vaute. « La Fédération fait le maximum pour qu'ils affichent leur domaine sur un site internet, qu'ils soient plus visibles, qu'ils touchent un plus large public en vendant à distance et en exportant ».

> « Il fallait nous faire connaître, organiser des salons, rencontrer nos clients, leur expliquer notre travail de la vigne, notre attachement à nos racines, à la transmission envers les plus jeunes générations de vignerons, nos valeurs environnementales »
>
> *Thierry Vaute, Président de la Fédération des vignerons indépendants de Vaucluse*

En 2001, a été construit à Orange-Sud un « Palais du Vin » de 1 300m2, lieu unique de dégustation et d'achat de bouteilles de 150 domaines des Vignerons indépendants de la Vallée du Rhône avec un restaurant qui ne désemplit pas.

« Après la crise sanitaire, le confinement, la fermeture des restaurants, les prêts garantis par l'Etat que certains ont du mal à rembourser, cette année, on a l'inflation, un renchérissement du coût des matières premières, le verre, les palettes, le carton, les étiquettes, les bouchons, le fuel… » précise Pierre Saysset. Mais il ajoute aussitôt : « Heureusement, la récolte est belle, la qualité est au rendez-vous ». Autre préocupation des vignerons les assurances. « Avec le changement climatique, les épisodes extrêmes se multiplient. Les barèmes sont basés sur le potentiel de production et ils sont onéreux. Certains n'ont pas les moyens de s'assurer » regrette Thierry Vaute.

Céline Barnier est vigneronne à Sarrians et la seule femme vice-présidente de la Fédération de Vaucluse. « Nous devons communiquer, recevoir davantage de consommateurs dans nos vignes, leur montrer l'envers du décor, comment les grains de raisin sont ramassées, arrivent en cave, son vinifiées, leur donner envie d'acheter ce que nous produisons ». C'est pourquoi, régulièrement sont organisés des pique-nique dans les vignobles ou des « vendanges d'un jour » où les amateurs sont équipés d'un sécateur, taillent les grappes de Syrah, de Grenache, de Mourvèdre avec les saisonniers et partagent le soir un superbe dîner convivial chez le vigneron.

Lire aussi : "Devenez vendangeur le temps d'une journée"

Contact :
vigneron-independant.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

www.fvivr.fr
04 90 11 50 05



Un été réussi pour la Commanderie des Costes du Rhône

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Après deux ans sans les traditionnelles activités estivales à cause de la crise sanitaire, la Commanderie des Costes du Rhône a pu reprendre ses activités en 2022. L'agenda estival a été bien rempli et les événements ont eu un franc succès.

Après deux ans de pause, la Commanderie des Costes du Rhône est revenue plus motivée que jamais et a connu un été pour le moins mouvementé, mais surtout couronné de succès.

La commanderie a notamment été très présente lors des fêtes célébrant le vin dans les départements de la Drôme et du Vaucluse telles que : la Fête des olivades et du vin à Nyons le 16 juillet, la Fête du rosé à Sainte-Cécile-les-Vignes le 7 août, la Fête du Vin et de l'Olive à Mirabel-aux-Baronnies le 15 août, au ban des vendanges à Avignon le 27 août, ainsi qu'à celui de Visan le 3 septembre.

Les festivités de la Commanderie des Costes du Rhône se sont clôturées avec le ban des vendanges de Vaison-la-Romaine le 4 septembre en présence du Grand Maître de la Commanderie Patrick Galant et des Commandeurs vaisonnais. Désormais, les Commandeurs sont bien occupés, pour la plupart, par les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

vendanges elles-mêmes. Ensuite, ils commenceront doucement à préparer les événements pour l'année 2023 qui s'annonce grandiose et marquante : la Commanderie fêtera ses 50 ans !

V.A.