

Ecrit par le 8 juillet 2026

Le cru Lirac accueille avec succès son 1er 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

Ecrit par le 8 juillet 2026

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.

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.

Ecrit par le 8 juillet 2026



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

« **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

Ecrit par le 8 juillet 2026

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 ?

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 matières premières impactent

Ecrit par le 8 juillet 2026

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 vigneron 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 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](#).*

Ecrit par le 8 juillet 2026

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



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.

Ecrit par le 8 juillet 2026

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



Ecrit par le 8 juillet 2026

L'AOC Côtes du Rhône organise la 15^e édition de Millévin, l'événement pour fêter les vins de l'appellation, ainsi que l'arrivée de son nouveau millésime. Ce jeudi 17 novembre, vigneron, 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 avignonaises seront animées par le défilé des confréries, durant lequel plus de 160 confrères, membres d'une douzaine de confréries, défilent 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 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](#).

Ecrit par le 8 juillet 2026



V.A.

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

Ecrit par le 8 juillet 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. Existente 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

Ecrit par le 8 juillet 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 cœur le mille-feuille des règlementations 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, sécheresse, 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 préoccupation 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 ramassés, arrivent en cave, sont 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

Ecrit par le 8 juillet 2026

www.fvivr.fr

04 90 11 50 05



Un été réussi pour la Commanderie des Costes du Rhône

Ecrit par le 8 juillet 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

Ecrit par le 8 juillet 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.

Prolongez l'été avec un Vaucluse plus vrai que nature



Destination culturelle, patrimoniale et gastronomique déjà mondialement reconnue, le Vaucluse s'affirme aussi comme une des destinations 'nature' tendance de l'Hexagone. Un véritable plébiscite pour ce département alliant grands espaces et pratique des loisirs de plein

Ecrit par le 8 juillet 2026

air. Découverte de ce Vaucluse encore plus séduisant alors que l'automne arrive.

Pour beaucoup, le Vaucluse est avant tout une terre d'Histoire avec ses nombreux sites classés au patrimoine mondial de l'Unesco : le Palais des Papes, le célèbre pont Saint-Bénézet où l'on y danse tous en rond, les 4,33 km de remparts d'Avignon ainsi que le Théâtre antique et l'Arc de triomphe d'Orange. C'est aussi une terre de culture avec le Festival d'Avignon, le plus grand festival de théâtre francophone de la planète (plus de 1 600 spectacles lors de l'édition 2022), ou bien encore les Chorégies d'Orange, le plus ancien festival lyrique du monde créé en 1869. C'est encore une terre de gastronomie et d'art de vivre (8 crus des Côtes-du-Rhône dont l'emblématique Châteauneuf-du-Pape), près d'une vingtaine de tables étoilées et l'un des premiers producteurs agricoles de cerises, melons, truffes, fraises, raisins de table, figues, pommes, poires... produits sous toutes formes de labels garantissant leur qualité (AOP, IGP, Bio, AOC).

Mais le Vaucluse, a toujours été aussi un département 'nature' que les Français découvrent - ou redécouvrent - à nouveau. Loin des dérives du tourisme de masse, ce territoire est ainsi la destination verte ayant enregistré les plus fortes demandes en France parmi les grandes plateformes de réservation en ligne sur internet depuis les vacances de Pâques. Tout cela grâce à une offre à taille humaine respectueuse de son environnement.



Ecrit par le 8 juillet 2026

Le Vaucluse offre 3 000 km de sentiers de randonnées balisés sur les contreforts du Ventoux mais aussi au cœur des vignes, des champs de lavandes et des plus beaux villages de France. ©Thomas O'Brien-VPA

A pied ou à vélo mais toujours à taille humaine

À tout seigneur, tout honneur : le Ventoux - et son nouveau Parc naturel régional - illustre cette offre nature. Que ce soit sur ses flancs ou sur ses routes, le géant de Provence a de quoi satisfaire les amateurs de grand air. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si plus de 155 000 cyclistes ont gravi l'an dernier ses 1910 mètres, soit 35 000 de plus que l'année précédente. Que les moins aguerris se rassurent il existe plus de 40 circuits balisés pour arpenter le Vaucluse à vélo, en VTT ou en vélo à assistance électrique. Le tout adossé au réseau 'La Provence à vélo' (www.provence-a-velo.fr) qui regroupe plus de 400 professionnels (location, transport, accompagnement, mais aussi hébergement et restauration) afin de réserver le meilleur accueil à ces visiteurs à deux roues.

Même philosophie, pour les randonneurs qui arpentent les chemins de Vaucluse. Entre balades au cœur des vignobles, des champs de lavandes et découverte des villages, dont 7 figurent parmi les 168 plus beaux villages de France, le Vaucluse offre 3 000 km de sentiers balisés au sein d'une soixantaine de circuits de différentes difficultés.

Après l'effort, le réconfort

Au final, que ce soit sur les contreforts du Luberon, les forêts des Monts de Vaucluse ou au bord des rivières s'écoulant de Fontaine-de-Vaucluse jusqu'à la plaine des Sorgues, les amoureux de la nature pourront se 'requinquer' grâce à une très large offre œnotouristique. En Vaucluse, quoique l'on fasse, les bons vins comme les bonnes tables ne sont jamais très loin.

[Laurent Garcia](#) de [l'Echo du Mardi](#) pour [Réso Hebdo Eco](#)

Ecrit par le 8 juillet 2026



©Thomas O'Brien-VPA

Télévacances : Et si on restait ?

« Avant je disais que je travaillais à Paris et que je passais mes week-ends dans le Luberon, nous expliquait un grand producteur audiovisuel français. Aujourd'hui, je dis que j'habite en Vaucluse et que je 'monte' à Paris 3 ou 4 jours par semaine pour mes activités. »

Comme lui, ils sont de plus en plus nombreux à avoir choisi le Vaucluse pour s'y installer. Un besoin de nature ayant déjà débuté avant le Covid mais que la crise sanitaire n'a fait que renforcer. Il faut dire que le Conseil départemental de Vaucluse a eu la bonne idée d'accélérer le déploiement du réseau de fibre optique sur son territoire. Ainsi, depuis fin 2021, la zone d'intervention publique est désormais couverte à 100%, avec 10 ans d'avance, par le réseau Très haut débit (THD) faisant du Vaucluse le département de la Région Sud le plus avancé en la matière et l'un des plus en pointe au niveau national. De quoi inciter de nombreux visiteurs à envisager une installation pérenne pour améliorer leur qualité de vie. Le tout à 2h40 de Paris ou 1h de Lyon en TGV.

Les infos pratiques

Ecrit par le 8 juillet 2026

- Les 60 circuits de randonnées pédestres en Vaucluse :
<https://www.provenceguide.com/randonnee-pedestre/offres-100-1.html>
- Le guide des activités de plein air en Vaucluse :
<https://app.avizi.fr/fichiers/preview/5d10df9c858f8/5471-433>
- Le Vaucluse à vélo :
<https://www.provence-a-velo.fr/>
- L'oenotourisme en Vaucluse :
<https://www.provenceguide.com/choisir-ses-activites/vins-et-vignobles/>



Côtes du Rhône : cette année, le ban des

Ecrit par le 8 juillet 2026

vendanges mêlera tradition et nouveauté



Ce samedi 27 août, les [Compagnons des Côtes du Rhône](#) organisent la 26ème édition de leur ban des vendanges. La fête aura lieu à Avignon, la capitale des Côtes du Rhône, où 10 000 personnes se réunissent chaque année pour fêter cette tradition mêlant culture, gastronomie, paysages et convivialité.

Au Moyen-Âge, les souverains levaient le ban des vendanges pour autoriser les vigneronns à commencer la récolte du raisin. Si à l'époque il était interdit de vendanger avant cette autorisation, les vigneronns peuvent aujourd'hui débiter la récolte quand il le souhaite. Pourtant, la tradition du ban des vendanges perdure, comme c'est le cas pour les Côtes du Rhône depuis les années 1990.

Ecrit par le 8 juillet 2026

Cette année, les Compagnons des Côtes du Rhône renouvelle cette fête populaire pour la 26ème année. Ce samedi, entre 8 000 et 10 000 personnes seront attendues pour déguster les vins de l'appellation, mais aussi profiter de diverses animations et concerts dans le cadre idyllique du jardin des Doms à Avignon.

Les traditions perdurent

Comme chaque année depuis plus de 20 ans, quelques traditions vont encore être mises en avant. À 17h, les Confréries Bachiques défileront depuis le parvis de l'église Saint Agricole jusqu'à la métropole Notre Dame des Doms. Cette dernière accueillera la traditionnelle messe vigneronne en provençal. Il y aura bien évidemment la proclamation du 26ème ban des vendanges des Côtes du Rhône. Le texte officiel, écrit il y a plus de 30 ans, sera prononcé en français, en provençal et dans 7 autres langues.

Dès que le ban des vendanges sera proclamé, tous, comme à l'accoutumée, partageront un verre de raisin fraîchement pressé à la main par les vignerons. Cette tradition représente le tout premier geste de partage et d'amitié après la vendange.

Les nouveautés

Cette année, tradition se mêlera à la nouveauté. Les étoiles seront au rendez-vous grâce aux clubs d'astronomie de l'observatoire de Vaison-la-Romaine et des Pesco Luno de l'Isle-sur-la-Sorgue qui organiseront des ateliers dans l'après-midi et dans la soirée. Les petits comme les grands pourront profiter de diverses activités telles que la découverte de la biodiversité, un atelier des saveurs, des jeux, et plein d'autres surprises sur le Rocher des Doms et dans le Clos de la vigne du Palais des Papes.

Chaque année, un grand marché des saveurs vient prendre place au Rocher des Doms, mais pour cette 26ème édition, de nouveaux stands gourmands vont faire leur apparition. En plus des truffes, de la charcuterie, des fruits de mer et des fromages auxquels les visiteurs sont habitués, viendront s'ajouter les Maîtres cuisiniers de France qui proposeront soupe au pistou, risotto d'épeautre et saucisse, ou encore ratatouille et œuf poché.

Après la proclamation du ban des vendanges, les Compagnons des Côtes du Rhône débiteront les vendanges du Clos de la vigne du Palais des Papes. Après vinification, le millésime 2022 sera vendu aux enchères au profit de plusieurs œuvres caritatives. Dû à la sécheresse de cette derniers mois, les vendanges des Côtes du Rhône ont quasiment un mois d'avance par rapport à la normale, mais les raisins ne sont pas abîmés. Ainsi, la récolte sera très belle mais à faible rendement.

Enfin, l'appellation Laudun est à l'honneur cette année puisqu'elle s'apprête à accéder au grade de 'Cru des Côtes du Rhône'. Pour fêter cette grande nouvelle qui prendra forme en 2023, les vignerons de Laudun organisent deux masterclass données par un sommelier pour découvrir leur terroir à 17h et à 18h.

La sélection 2022 de la Cuvée des Compagnons

Ecrit par le 8 juillet 2026

Pour chaque édition, les Compagnons des Côtes du Rhône sélectionnent trois cuvées, une pour chaque couleur, qui deviennent ambassadrices des vins des Côtes du Rhône :

- Cuvée 2019 'Les grandes serres' des Portes du Castelas. Ce vin rouge frais aux parfums de fruits rouges écrasés offre un nez aux notes épicées et une bouche équilibré, entre pureté et délicatesse.
- Cuvée 2021 'Les pins' du Domaine de Lumian. Un vin rosé délicat, frais et fruité, aux parfums de fruits rouges, pêche de vigne et abricot. Ces arômes floraux le rendent léger et proposent une bouche rafraichissante.
- Cuvée 2021 'Révélation' des Colombes des vignes. Ce vin blanc frais et fruité, aux arômes floraux et exotiques, offre un très bon équilibre avec un final d'épices douces.



DR

Le bal des vendanges

Ecrit par le 8 juillet 2026

Tous les ans, le ban des vendanges est suivi d'un bal des vendanges. Et 2022 ne déroge pas à la règle. Deux groupes de musique viendront enflammer la scène ce samedi. Les Rock'n Rhône, un groupe de vigneron, négociants et coopérateurs des Côtes du Rhône troqueront leur matériel de vendange pour des instruments de musique.

Viendra ensuite le tour du groupe vaclusien The Dukes de prendre place sur scène. Le groupe avait déjà joué de la musique pour le ban des vendanges des Côtes du Rhône de 2019.

Pour découvrir [le programme détaillé](#), rendez-vous sur le site des Compagnons des Côtes du Rhône.

Samedi 27 août. À partir de 17h. Le Rocher des Doms. 2 Mnt des Moulins. Avignon.

V.A.

Les Estivales du Rhône battent leur plein jusqu'à fin juin

Ecrit par le 8 juillet 2026



Avignon, la capitale des Côtes du Rhône, accueille depuis 5 ans ces festivités. Organisées par les passionnés que sont [Les Compagnons des Côtes du Rhône](#), elles permettent aux autochtones comme aux touristes en vacances dans la Cité des Papes de rencontrer des vignerons, des négociants en vin, des représentants des caves, caveaux et coopératives, d'échanger avec eux et déguster leurs productions.

Chaque jeudi soir des Estivales, (le 16 juin Place Carnot, le 23 Rue Viala, devant la Préfecture et le 30 Place du Palais des Papes), une trentaine de vignerons de l'ensemble de l'appellation seront présents, iront à la rencontre des amateurs de vins de qualité, parleront de leurs cépages, de leur savoir-faire. Jeudi dernier pour la 1ère soirée, près de 2 000 dégustateurs se sont pressés, Rue des 3 Faucons, au pied de la Maison des Vins. Anne Mouralis, la directrice du Concours des Vins d'Orange était là pour les

Ecrit par le 8 juillet 2026

accueillir, leur parler de son travail de vigneronne, ainsi que la Maison Chapoutier de Tain l'Hermitage, le Domaine La Quine de Saze, Brotte et Ogier de Châteauneuf du Pape, le Château Gigognan de Sorgues, Gabriel Meffre de Gigondas, les Sibou de Sablet, Pélaquié de Laudun, Demazet de Morières.

Encore 3 soirées pour partager ces moments de rencontres, de convivialité, d'échanges. « Chez nous les goûts et les couleurs ça se discute et ça se déguste » explique David Bérard le nouveau président des Compagnons, qui a succédé à Brigitte Noël, Anne Mouralis et Louis Buzançais.

Le prochain évènement des '[Compagnons des Côtes du Rhône](#)', ce sera 'Le Ban des Vendanges' au Rocher des Doms, le 27 août.