

Pendant le Festival d'Avignon, escale fraîcheur et convivialité avec Le Bar à Vins des Côtes du Rhône



C'est devenu une habitude depuis 18 ans. La Maison des Vins accueille le tout Avignon, chaque soir au coeur de la Cour de l'Hôtel de Rochegude, classé Monument historique depuis 1932. En tout, 23 soirées festives sont proposées par les vignerons, négociants et sommeliers qui ont sélectionné entre 15 et 20 cuvées à déguster.

Déjà l'AOC Tavel a été mise à l'honneur dimanche 6 juillet, suivront Lirac le 13 et Vinsobres le 20. Les Jeunes Agricutlteurs aussi vous proposent une rencontre et échanger avec vous sur leur métier, leur passion, leurs difficultés le 10 juillet. Vacqueyras aura carte blanche le 18 et le 25, du nouveau avec une soirée 'Cocktails'.

Lors de la soirée inaugurale, le président d'<u>Inter Rhône</u>, <u>Philippe Pellaton</u> était présent, comme le préfet de Vaucluse <u>Thierry Suquet</u> ainsi que <u>Christian Paly</u>, le vigneron de Tavel, par ailleurs président de



l'INAO, Institut National de l'Origine et de la Qualité, le fameux sésame d'accès aux AOC. Et justement, l'appellation Laudun est le 18ème cru des Côtes-du-Rhône à avoir bénéficié de l'AOC en 2024. Son président Luc Pélaquié participait à la soirée. « Nous sommes fiers d'entrer dans ce club très fermé. Il y en a 18 pour toute la Vallée du Rhône. C'est la reconnaissance de la persévérance et du travail des 90 vignerons de l'appellation pendant 70 ans. Nous avons désormais 1 150 hectares classés. En ce qui concerne mon vignoble, il fait 90 hectares et nous commercialisons 400 000 bouteilles par an dans les 3 couleurs (blanc, rougee, rosé). 35% partent à l'export. » D'ailleurs, en ce moment, un container entier voque par bateau vers les Etats-Unis avec 25 000 cols dont on ignore quelles taxes douanières leur seront imposées par l'administration Trump. Et aujourd'hui, ce sont les fils de Luc Pélaquié, Frédéric et Raphaël qui tiennent les rênes du domaine éponyme.

Jusqu'au 26 juillet inclus, le Bar à Vins est ouvert, rue des Trois Faucons, avec en plus des dégustations de Côtes du Rhône, des planchas de fromage, charcuterie, tapenade, brandade et glaces proposées. Chaque été, ce sont près de 8 000 festivaliers qui font une escale fraîcheur à la Maison des Vins.

Rhonéa sensibilise sur le « vigneron engagé »



Les 29 mai et 5 juin prochains, l'union de caves coopératives Rhonéa organise deux événements pour



sensibiliser le grand public à la RSE (Responsabilité sociale et environnementale) et au développement durable. Ateliers, présentation d'associations, randonnée, animations en magasin, tout est prévu pour éclairer les consommateurs sur les bonnes pratiques.

Journée associations et artisans engagés

Le samedi 29 mai, de 9h30 à 18h00, aura lieu une journée gratuite dédiée aux associations et aux artisans locaux présentant leur activité. Petits et grands pourront découvrir différentes thématiques liées au développement durable : biodiversité, valorisation des déchets, protection du patrimoine naturel et culturel, etc. Au programme, des expositions et animations ludiques : visite de la <u>chapelle d'Aubune</u> et de sa source, ateliers créatifs autour du recyclage, fresque du climat, rucher vivant, expositions photographiques, etc.

« Cet événement s'inscrit dans le cadre de la semaine du développement durable organisée du 30 mai au 5 juin par « <u>Vignerons Engagés</u>« , premier label RSE et durable du vin », expliquent Fanny et Julie, membres de l'équipe du caveau de Beaumes de Venise et Vacqueyras qui organisent la journée. « <u>Les fermiers toqués</u> » raviront les papilles grâce à un food truck gourmand et engagé, proposant des produits frais et fermiers à déguster sur place.

Balade vignerons engagés

Le samedi 5 juin, de 9h30 à 12h30, place à la balade des vignerons engagés. Un parcours d'environ 5km à travers les vignes est proposé au départ du caveau Rhonéa de Beaumes de Venise. <u>Jean-Christophe Sculfort</u>, artisan vigneron Rhonéa, sera le guide de cette balade pédagogique au cours de laquelle les participants planteront des graines mellifères puis apprendrons à reconnaître et cueillir les différents types de salade sauvage que l'on peut trouver dans les Dentelles de Montmirail. Une dégustation de vin sera proposée aux plus grands dans les vignes. Tarif : 10€ (gratuit pour les moins de 12 ans). Réservation obligatoire en <u>cliquant ici</u>.

Acquérir une part de vignoble

Avec la volonté de préserver le patrimoine viticole français, Rhonéa a lancé Rhonéa Vignobles, un domaine viticole en financement participatif, ouvert au plus grand nombre et qui donne l'opportunité d'acquérir son propre vignoble. Engagé et collectif, l'investissement réunit des acteurs multiples (particuliers, institutionnels, professionnels, salariés), sensibles au paysage agricole français et convaincus par le développement d'une viticulture locale et durable. A ce jour, 250 artisans vignerons sont soutenus par le projet qui fédère 5 000 sociétaires engagés et solidaires.

Pour tout renseignement, contactez le caveau de Beaumes de Venise : Tel. : 04 90 12 41 00. E-mail : oenotourisme@rhonea.fr



Wine & Acoustic Session au Kabarouf, ce vendredi 17 juillet

100 % cépage clairette pour cette 2e édition des Wine & Acoustic Sessions, organisée par <u>The Rolling Wines</u>.

Les vignerons de la très confidentielle appellation Clairette de Bellegarde vous éclaireront sur ce cépage ancien promis à un bel avenir.

Côté musique, Jazz Manouche avec le groupe « La veille au soir ».

Sans oublier... Myriam et son Food Truck « <u>La cantine Du Sud</u>» qui apportera du soleil dans vos assiettes.

Kabarouf - A partir de 18 h 30

162 chemin des Canotiers, 84000 Avignon (sur l'Ile de la Barthelasse)

1 décembre 2025 |



Ecrit par le 1 décembre 2025



Christophe Reboul, The Rolling Wines

Quel impact pour l'agriculture?

1 décembre 2025 |



Ecrit par le 1 décembre 2025

DISTANCES MINIMALES entre les zones d'épandage et les zones d'habitation

DATE D'APPLICATION : 155 JANVIER 2020



Publié fin décembre 2019, l'arrêté officialisant les ZNT (Zones de non-traitement) est censé être entré en vigueur depuis le 1er janvier 2020. Une mesure visant notamment à renforcer la protection des riverains lors de l'utilisation de produits phytosanitaires que contestent les agriculteurs du département.

« Depuis 2018, nous nous sommes collectivement mobilisés pour favoriser le 'bien vivre ensemble' dans nos territoires ruraux », explique la CGA (Confédération générale de l'agriculture) de Vaucluse. L'association regroupant les 11 principales organisations professionnelles agricoles départementales, ainsi que les représentants du syndicat général des Côtes-du-Rhône, du syndicat des producteurs de Châteauneuf- du-Pape et des AOP (Appellation d'origine protégée) cerises et raisins de table, rappelle également que « dans le Vaucluse, des chartes de bon voisinage sont en cours de finalisation dans les départements et une trentaine sont déjà signées, impliquant les acteurs agricoles, les maires, les associations de protection de l'environnement et de défense des consommateurs et l'Etat notamment. »

Les agriculteurs estiment que le texte est inapplicable en l'état, en raison, notamment, du manque de précision sur la liste des produits sans distance de sécurité et ceux avec des distances de 20 m incompressibles, sur la liste des matériels et l'évolution des mesures concernant les zones accueillant des groupes de personnes vulnérables. Dans ce contexte d'incertitude sur les modalités et d'insécurité juridique pour les agriculteurs, la profession



agricole demande donc au gouvernement un moratoire quant à la mise en œuvre des textes.