Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Domaine « Dames de Lune » à Sarrians : des vins qui respirent la féminité et l'élégance avec Lydie Alonso



Avec quatre hectares, c'est l'un des plus petits domaines de l'AOP Vacqueyras et il date de 1852. Pourquoi ce nom ? Lydie Alonso représente la 4ème génération de « dames », après Rose, l'arrière-grand-mère, Andrée, la grand-mère et Roselyne, la maman. Et « lune », parce qu'il s'agit de vignes en biodynamie, c'est-à-dire basées sur le calendrier lunaire.

« De mères en filles, on est bien » clame-t-elle ! « Mes blancs (45% Viognier – 35% Grenache blanc) me ressemblent, ils ont une typicité. Avec les rosés, je les vinifie pour moitié en cuve inox et pour moitié en 'dame-jeanne' ». Pour les plus jeunes, ce terme désigne une bonbonne de verre ronde, avec un goulot étroit, munie de deux poignées et enveloppée dans de l'osier ou du plastique pour sécuriser son transport.

Après avoir fait des études de gestion, s'être occupée de chevaux et avoir vu grandir ses enfants, suivi les cours de l'Université du Vin à Suze-la-Rousse et travaillé pendant 10 ans à « La Fontaine du Clos » de la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

famille Barnier à Sarrians, Lydie Alonso décide de créer son domaine en 2014. D'abord, elle vend ses raisins à des vinificateurs, puis en 2017, elle se lance et vinifie pour la 1ère fois : 600 bouteilles. Elle acquiert trois cuves et la production augmente, 800 cols en 2018 et 5 000 en 2022. Comme elle ne met pas tous ses œufs dans le même panier, elle égrène le résultat. « 970 bouteilles de blanc, 1 100 de rosé, 1 600 de Tradition rouge, 7 400 cols haut de gamme Vacqueyras et 1 400 d'IGP Méditerranée rouge sans sulfite ajouté ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Lydie Alonso et sa production dans les trois couleurs © Andrée Brunetti

Même si son mari l'aide (c'est lui qui a trouvé le nom du domaine), c'est elle qui décide et gère seule le domaine. « J'ai presque fini de rembourser mes emprunts, 98% de ma production est vendue à proximité. Dans les salons, les marchés (Mazan, Séguret), les bistros, les restaurants gastronomiques. Je livre 'La Chevalerie' de Philippe Galas à Malaucène, 'L'Hôtel Montmirail' à Valréas, le 'Bistro 23' à Courthézon, 'Le grenier à vins' à Avignon ».

A quelques semaines du « Ban des vendanges », elle n'est ni inquiète, ni pressée. « J'attaquerai sans doute la récolte 2023 par les blancs, fin août. On a un été normal, chaud, mais les nuits sont fraîches. La pluie de mai et juin a provoqué un peu de mildiou, mais heureusement, seules les feuilles ont été touchées, pas les grains ». Pour vendanger, pas besoin de partir à la recherche de saisonniers : « Je vends 75% de vendanges fraîches, les 25% qui restent représentent 5 000 bouteilles, la moitié en AOP Vacqueyras, l'autre en IGP Méditerranée, mais les parcelles sont toutes petites. Du coup, avec la famille, les amis, en 4 fois 1h30 par semaine avec une douzaine de personnes, c'est fait ! ». Elle poursuit : « Je taille, j'épampre, j'ébourgeonne, et comme le tracteur ne passe pas dans certaines parcelles, du coup, je désherbe à la main, je ne vous dis pas combien d'heures j'ai passées à biner entre les rangs de vignes ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Lydie Alonso et sa chienne Inès © Andrée Brunetti

Pourquoi la biodynamie ? « C'est ma mère qui utilisait cette méthode dans son potager, en fonction de la lune. Quand elle est montante, selon le calendrier lunaire, elle donne de l'énergie à la plante, aux parties hautes. Quand elle est descendante en revanche, elle donne de l'énergie aux racines, c'est le moment où il faut planter ». Lydie Alonso a aussi recours à la macération carbonique, c'est une technique qui permet de vendanger les grappes entières, sans foulage ni éraflage, en les déversant dans les cuves de fermentation saturées de gaz carbonique de manière à enlever l'oxygène. « Il n'y a pas de bactéries, les enzymes font tout le travail. Je les ramasse délicatement, pas un gramme de jus ne sort. Et quand je les écrase avec la peau, les pépins et la pulpe, elles ont davantage de saveur, de couleur, d'arômes. Le jus est plus fruité et les tannins plus soyeux » explique-t-elle.

Cette aventurière de la vigne, quasiment autodidacte est viscéralement attachée à cette terre où toute sa famille a vécu et travaillé depuis plus de 170 ans. « C'est une petite production, certes, mais elle me tient à cœur, c'est toute ma vie ».