

Ecrit par le 6 février 2026

Le son des dentelles du cru Vacqueyras, l'événement électro et vin du 30 août



Le [Cru Vacqueyras](#) propose d'admirer les dentelles de Montmirail depuis les jardins du château du village, à l'occasion d'une dégustation de vin baignée de musique électro alors que l'été continue de s'étirer.

Au programme : Peck, artiste à l'univers singulier, ouvrira le bal avec un set inspiré entre deep, house et techno ; Maggy Smiss, DJ montpelliéraise reconnue pour ses performances électrisantes et ses sets aussi éclectiques que percutants, prendra la relève avant de donner la main à Joris Delacroix, artiste de renommée internationale, pour un live immersif et planant, fusionnant musique électronique et piano.

Côté dégustation

La soirée mettra bien sûr à l'honneur les vins du Cru Vacqueyras, proposés à la dégustation en rouge, blanc et rosé tout au long de l'événement. Un moment de découverte et de partage autour des terroirs emblématiques de l'appellation. Pour accompagner les vins, l'équipe du 17 Place aux Vins proposera une offre de restauration sur place, avec une cuisine généreuse, locale et de saison.

En savoir plus

Vacqueyras est un village provençal historiquement vigneron, situé dans le Haut-Vaucluse, au sud de la Vallée du Rhône, rive gauche, proche d'Avignon. Le vignoble de Vacqueyras s'étend sur 1 460 hectares, répartis sur deux communes, Vacqueyras et Sarrians. Vacqueyras accède au rang de Cru des Côtes du Rhône en 1990.



Ecrit par le 6 février 2026

Infos pratiques

Samedi 30 août 2025 de 19h à 1h du matin. Places limitées - réservation obligatoire en ligne [ici](#). Tarif Ticket last chance : 27,30€/pers. Pas de vente de tickets sur place. Jardins du Château de Vacqueyras - Place de l'Eglise à [Vacqueyras](#).

Ecrit par le 6 février 2026

LE SON DES DENTELLES
by Vacqueyras Wines



30 AOUT — **2025**

DJ SET & FOODING

Billets shotgun.live
Les jardins du Château
84190 Vacqueyras

VACQUEYRAS
côtes du rhône
C.R.U.

Ecrit par le 6 février 2026

Record d'affluence pour la 4e édition du live des Côtes du Rhône



Après les 5 500 participants de l'édition 2024 du [Live des Côtes du Rhône](#), l'événement festif [d'Inter-Rhône](#) vient de battre un nouveau record d'affluence. Ainsi, ils ont été environ 6 000 à se retrouver lors de cette 4^e édition mêlant concerts, dégustations, des masters class, food trucks, animations... qui s'est déroulée ce samedi 10 mai sur le parvis du palais des papes à Avignon.

« L'événement confirme son statut de rendez-vous incontournable pour les épiciers et amoureux des vins des AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages », se félicite l'interprofession de la Vallée du Rhône.

L.G.

Ecrit par le 6 février 2026





Ecrit par le 6 février 2026

Crédit : Morgan Palun

Ecrit par le 6 février 2026



Ecrit par le 6 février 2026

Crédit : Morgan Palun

Les 40 ans du concours des vins d'Avignon célébrés en deux temps cette année



[Le concours des vins d'Avignon](#) se déroulera le samedi 29 mars dès 9h à la salle polyvalente de Montfavet. L'an dernier, pas moins de [217 médailles](#) y ont été attribuées.

Pour fêter cette quatrième décennie qui s'ouvre, les organisateurs du concours préparent également le banquet des 40 ans en partenariat avec la [CCI de Vaucluse](#), l'[école hôtelière d'Avignon](#) et les [Disciples d'Escoffier](#). Il mettra à l'honneur l'[AOC Laudun](#), qui a bénéficié l'an passé du passage de son territoire en [Cru des Côtes du Rhône](#). En amont du dîner de gala prévu le vendredi 7 novembre 2025, une dégustation

Ecrit par le 6 février 2026

des vins blancs de Laudun permettra aux Disciples d'Escoffier d'élaborer un menu anniversaire.

« Avignon est la capitale des Côtes du Rhône ».

José Gonzalvez, président du concours des vins d'Avignon

À l'occasion de la présentation de 40 ans du [concours](#), son président José Gonzalvez rappelle que « Avignon est la capitale des Côtes du Rhône ». C'est donc sur ce constat que le concours prend forme durant la Foire d'Avignon en avril 1986. Une initiative justifiée par « la seule motivation d'aider et soutenir les agriculteurs, car avoir une médaille facilite la commercialisation » selon le président, précisant que « le concours des vins suit les difficultés des vigneron ».



Durant l'une des précédentes éditions du concours des vins d'Avignon. Crédit : DR/Concours des vins d'Avignon

Valorisation des territoires

Le soutien des organisateurs passe aussi par la valorisation d'un territoire pour le quarantenaire du concours. C'est l'[AOC Laudun](#) qui par sa [récente classification](#) (l'appellation est devenue le 18^e Cru des Côtes du Rhône en 2024), fait l'objet d'une grande attention de la part du concours.

Ecrit par le 6 février 2026

« Nous sommes le 18^e Cru des Côtes du Rhône, mais on attendait ça depuis la création de l'appellation en 1947, insiste Luc Pelaquié, président du [Syndicat des vignerons de l'AOC Laudun](#). Et d'ajouter « cela donne de l'élan à notre appellation » à propos de cette promotion exceptionnelle pour les 40 ans du concours grâce au dîner de gala, entièrement conçu à partir des vins de Laudun.

Amy Rouméjon Cros

Dîner de gala des 40 ans. Vendredi 7 novembre 2025 à l'école hôtelière d'Avignon. 65€ par personne. 04 90 33 03 32. www.cdavignon.com

[Concours des vins d'Avignon](#). Samedi 29 mars. A partir de 9h. Salle polyvalente de Montfavet. Zone d'activité d'Agroparc. Avignon



De gauche à droite : José Gonzalvez, président du concours des vins d'Avignon, Luc Pelaquié, président du [Syndicat des vignerons de l'AOC Laudun](#), Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse et Emmanuel Lopez, président des disciples d'Escoffier Languedoc-Provence.

Ecrit par le 6 février 2026

Avignon : dégustez un verre dans les jardins du Palais des Papes



Tous les jeudis de 18h30 à 20h30, jusqu'au 24 août, la Ville d'Avignon et Avignon tourisme proposent de (re)découvrir les vins de la région dans les jardins Benoît XII du Palais des Papes.

Servis par les vignerons eux-mêmes, trois domaines seront présents chaque soir :

Jeudi 10 août : Château Gigognan, Domaine St Pierre d'Escarvaillac, Château des Coccinelles.

Jeudi 17 août : Xavier Vignon, Domaine St Pierre d'Escarvaillac, Château Bois d'Arlène.

Jeudi 24 août : Xavier Vignon, Domaine St Pierre d'Escarvaillac, Château Gigognan.

Tous les jeudis de 18h30 à 20h30, jusqu'au 24 août dans les jardins Benoît XII du Palais des Papes, entrée Cour Maria Casarès - Manutention. Tarif plein : 12€. Tarif réduit/avignonnais : 10€. Information et réservation [ici](#). Evènement accessible aux personnes en mobilité réduite.

Ecrit par le 6 février 2026

L'AOC Ventoux organise son troisième 'Grand rendez-vous'



Les vins de l'[AOC Ventoux](#) attendent le public pour la troisième édition de leur 'Grand rendez-vous' ce samedi 24 juin à Carpentras. L'occasion de découvrir les domaines, caves et maisons de l'appellation, tout en profitant d'une soirée festive et conviviale.

L'événement débutera à 19h avec une dégustation de vins. Sur place, il y aura une offre de restauration finger food locale de qualité, ainsi que des animations pour les enfants et les adultes. La soirée se plongera ensuite dans une ambiance musicale et festive avec les shows sur scène de plusieurs DJs tels que [Yuksek](#), [Mr et Mme Benoit](#), ou encore [Cebb & Delon](#).

Ecrit par le 6 février 2026

L'entrée à 10€ vous donne le droit à une consommation ainsi qu'à la soirée. Les animations, quant à elles, sont gratuites. Il est possible de [réserver son billet en ligne](#).

Samedi 24 juin. De 19h à 01h. 10€. Hôtel Dieu. 180 Place Aristide Briand. Carpentras.

V.A.

Château du Barroux : une dégustation de fromage au rythme d'un concert de piano



À partir du vendredi 2 juin et jusqu'au dimanche 4 juin, [le château du Barroux](#) organise un repas-concert entre piano et dégustation de fromage.

La pianiste Noémi Foucard interprétera chaque soir de nouveaux morceaux. Au total, 5 morceaux de

Ecrit par le 6 février 2026

musique pour 5 morceaux de fromage. En fonction de la date choisie, les participants auront l'occasion de savourer les répertoires de Scarlatti, Beethoven, Brahms ou encore Debussy. Afin de favoriser une expérience multisensorielle, chaque musique a été sélectionnée pour sa résonance particulière avec les caractéristiques d'un fromage donné (texture, couleur, forme, arôme, saveur, terroir). Pour accompagner les fromages de la Crèmerie-Fromagerie Mercy, le Domaine Château Valcombe offrira un verre de vin AOC Ventoux (Agriculture Biologique).

Le programme musical des différentes soirées

Les morceaux choisis à l'occasion de la première soirée seront : Sonate K129 de Scarlatti, Sérénade of the Doll, Snow is dancing (Children's corner) Debussy, Intermezzo 1 et 2 Opus 118 de Brahms, Saint-Petersburg waltz de Monk et enfin Ondine (Gaspard de la nuit) de Ravel.

La soirée du 3 juin proposera : la sonate K25 Scarlatti, sonate 34, 2e et 3e mouvements, de Haydn, la vallée des cloches (Miroirs n°5) de Ravel, le cœur sur la main (Soirées de Nazelles) suivie de novelette sur un thème de De Falla de Poulenc et la sonate Waldstein (1e Mouvement) de Beethoven.

Enfin, la dernière soirée clôturera l'évènement avec El Lago (Tres Paisajes n°2) de Mompou, Gavotte 1,4, 5 et 6e variation de Rameaux, Kreisleriana opus 16, n°1 et n°3 de Schumann, la 2e Promenade et Vieux Château (Tableaux d'une exposition) de Moussorgsky et la Sonate K450 de Scarlatti.



© Ventoux Opéra

Informations pratiques

Ecrit par le 6 février 2026

Vendredi 2, samedi 3 et dimanche 4 juin. 19h. 40€ par personne et par concert. Sur réservation au 06 59 13 13 21 ou à cette adresse mail : contact@chateaudubarroux.com

Découverte du vignoble de Plan de Dieu, plus d'un millier d'amateurs pour cette marche gourmande de 12 km



Ecrit par le 6 février 2026

Ils étaient exactement 1 230 à Travaillan, avec leur sac à dos, leur chapeau et leur bouteille d'eau pour un long périple à travers champs pour cette nouvelle édition de la découverte du vignoble de Plan de Dieu. Au programme, une randonnée dans les 4 communes de l'Appellation des Côtes-du-Rhône '[Plan de Dieu](#)'.

Cette AOC Villages regroupe depuis 2005 les communes de Camaret, Jonquieres, Travaillan et Violès. En tout, 1 500 hectares de vignes, sur un lit d'argiles rouges et de gros galets roulés, une seule couleur : le rouge, 3 cépages (Grenache, Syrah et Mourvèdre) et 5 millions de bouteilles commercialisées par an.

La balade a été créée il y a 12 ans par l'ancienne maire socialiste de Camaret, Marlène Thibaut, qui en 2008 avait remporté la municipale face à l'UMP Paul Durieu, vigneron réputé et maire de la commune pendant 25 ans. Au programme donc, cinq étapes à travers vignes, ce dimanche, à commencer par l'apéritif au 'Domaine Martin' avec des vins du vigneron qui accueillait les marcheurs mais aussi ceux du 'Moun Pantaï' de Guy Penne, à qui a succédé son fils Frédéric en 1992 à Sainte-Cécile-les-Vignes. Plateau de charcuterie et de fromages pour cette mise en bouche, musique avec la trentaine de chanteurs de la 'Chorale des Côtes-du-Rhône' et son accordéoniste qui ont interprété 'Bella Ciao', 'Les corons', 'Le temps des fleurs', 'La Javanaise' ou 'Santiano' d'Hugues Aufray et conclu avec la fameuse 'Coupo Santo' reprise en choeur et à tue-tête par tous les participants.

Ecrit par le 6 février 2026



Deuxième étape : vers le Château 'Le Grand retour' à Travaillan pour l'entrée (gâteau de courgettes au chèvre) arrosée de la Cuvée 'La Courançonne' 2020, un Plan de Dieu 2021 du Domaine des Pasquier et un autre de la Cave des Vignerons réunis. Quelques kilomètres plus loin, le plat principal, une joue de cochon, sauce forestière et écrasé de pommes de terres dans l'immense 'Bois des Dames' avec des vins du lieu mais aussi de la Manarine, de l'Espigouette et des Quayrades et une banda en rouge et blanc venue du Pontet.

Suite, à 'La Jasse' pour le plateau de fromages avec des bouteilles des Domaines 'Renard & Valand', 'Saint-Pierre' et 'Les Ondines' de la vendange 2022. Fin au 'Domaine de la Meynard' pour le dessert, une assiette gourmande, des chansons et des musiciens de Laudun debout sur les tables, une ambiance de folie, sous un soleil de plomb. Au total : une longue balade de 12 km que tout le monde n'a pu parcourir à pied, heureusement, une calèche tractée par deux chevaux, Diego et Matha, était là pour que les moins valides participent quand même à cette promenade bucolique dont ils se souviendront longtemps!

Ecrit par le 6 février 2026

Contact : plannedieu.com



La conférence-dégustation organisée par Isema et Isara a été une réussite

Ecrit par le 6 février 2026



Le jeudi 16 mars dernier, les écoles [Isema](#) (école de commerce de la Naturalité) et [Isara](#) (école d'ingénieur en agronomie, agroalimentaire, environnement et innovation), toutes deux situées à Agroparc à Avignon, ont [organisé une conférence-dégustation](#) sur le thème des vignobles de la Vallée du Rhône à laquelle plus de 80 personnes ont répondu présentes.

La soirée s'est découpée en deux parties. La première partie était une conférence animée par quatre intervenants : [Emmanuelle Voinier](#) (responsable programme formation Inter Rhône), [Alfredo Romo](#) (expert en vins & spiritueux et sommelier), [Xavier Anglès](#) (vigneron au Domaine du Bois de Saint Jean) et [Anthony Taylor](#) (directeur communication de la [Maison Gabriel Meffre](#)). Grâce à cette conférence, le public a pu avoir une vision globale des vins de la Vallée du Rhône et ses spécificités et a pu comprendre les Appellations, la géologie, l'encépagement, ou encore l'assemblage. La deuxième partie de la soirée s'est concentrée sur une dégustation commentée. Un moment particulièrement apprécié du public durant lequel il a pu approfondir les techniques de la dégustation.

Ecrit par le 6 février 2026



DR

V.A.

Conférence dégustation Isema-Isara ce jeudi 16 mars

Ecrit par le 6 février 2026



L'[Isema](#), école de commerce spécialisée sur les secteurs de la Naturalité et [Isara](#), école d'Ingénieur en agronomie, innovation, alimentation et environnement, en partenariat avec Inter Rhône, proposent à tous de venir découvrir les vins de la Vallée du Rhône.

La soirée de Jeudi 16 Mars débutera à 18h avec 4 intervenants [Emmanuelle Voinier](#), Responsable Programme formation Inter Rhône ; [Alfredo Romo](#) Expert en Vins & Spiritueux et Sommelier ; [Xavier Anglès](#) Vigneron Domaine du Bois de Saint Jean et [Anthony Taylor](#) Directeur Communication de la [Maison Gabriel Meffre](#).

En savoir plus

Il est souvent difficile pour le grand public de comprendre précisément ce qui se cache derrière les bouteilles, quels sont les processus de fabrication ou comment déterminer la qualité des produits et notamment des Appellations d'Origine Contrôlées.

Ecrit par le 6 février 2026



Pied de vigne

Un after-work Isema-Isara

Cette nouvelle soirée Afterwork de l'Isema-Isara permettra de clarifier les catégories d'Appellations, de sensibiliser les consommateurs à la géologie, à l'encépage, à l'assemblage, au développement durable et d'approfondir les techniques de la dégustation. Cet After Work est ouvert à un large public, particuliers, partenaires, professionnels, étudiants...

L'objectif ?

Il est d'apporter une vision globale de la Vallée du Rhône, de connaître l'ambition et la stratégie de l'Interprofession et d'identifier l'appellation face à un monde toujours plus concurrentiel et bouleversé.

Vous êtes les bienvenus

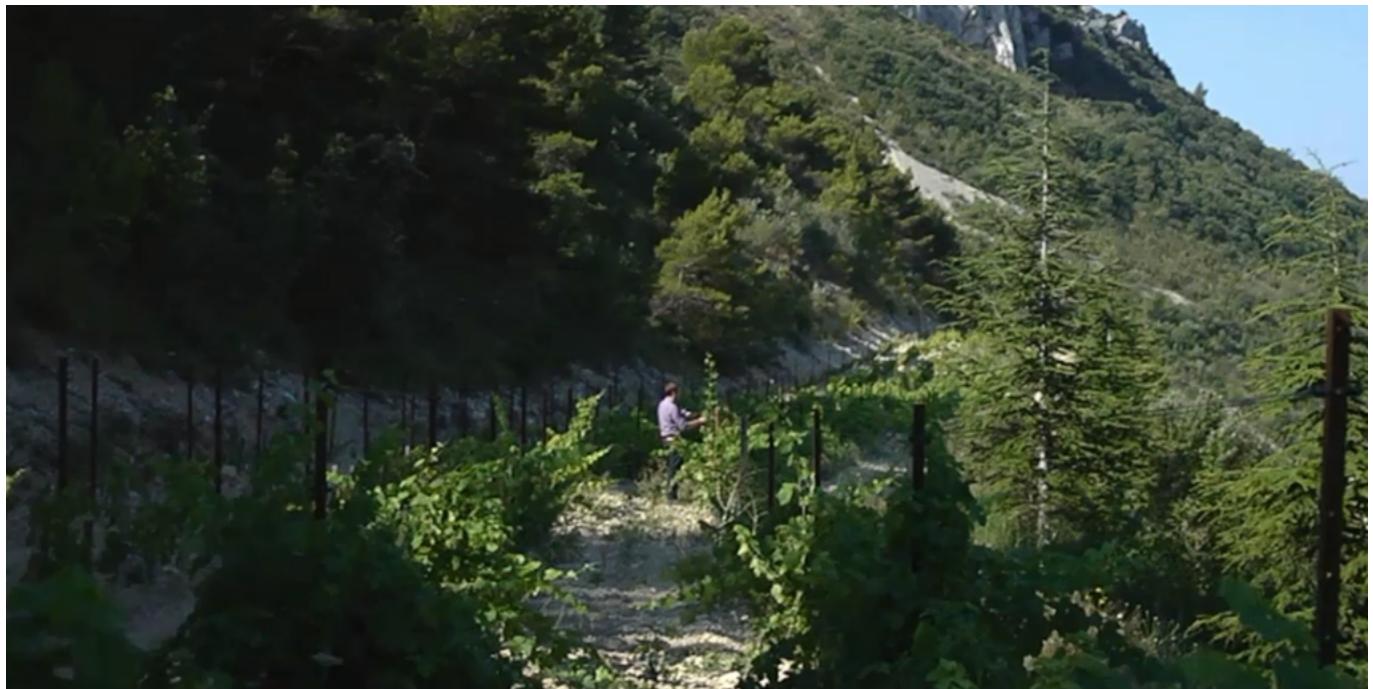
Ces soirées s'adressent aux étudiants, intervenants, professeurs, grand public et professionnels. L'objectif est de favoriser les échanges avec les intervenants et de participer à une dégustation animée par les professionnels de la filière.

Les infos pratiques

Les Afterwork Isema-Isara, Conférence & dégustation. Jeudi 16 mars. De 18h à 20h30. 105, Rue Pierre Bayle à Avignon, en amphithéâtre. Inscription obligatoire avant le 12 Mars [ici](#). 04 27 85 86 81 et 06 58 49 16 51

MH

Ecrit par le 6 février 2026



Maison Meffre à Gigondas