

Ecrit par le 18 mai 2026

Conférence dégustation Isema-Isara ce jeudi 16 mars



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.

Écrit par le 18 mai 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'encépagement, 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 18 mai 2026



Maison Meffre à Gigondas

Sablet : première dégustation de la récolte 2022, des vins fins, aromatiques et élégants

Ecrit par le 18 mai 2026



C'est au Domaine de Verquière qu'a eu lieu la dégustation à l'aveugle. Avec 16 bouteilles de vins rouges, 15 de blancs et 7 de rosés, toutes masquées par des chaussettes turquoises. Le co-président de l'appellation, le jeune Loïc Alazard représente la nouvelle génération de vigneron du Domaine familial des Sibou, après Jean-Pierre le papy et Jérôme le papa. Il a évoqué la saison passée : « Heureusement, on n'a pas eu d'épisode de gel comme en 2021, où, dans la nuit du 7 au 8 avril, 70% des parcelles de Sablet avaient été anéanties. En 2022 on a eu peu d'eau en hiver, un printemps clémente, une sécheresse extrême et une chaleur intense en été. Heureusement, le messie, le gros orage du 15 août a regonflé les petits grains de raisin flétris et les quelques pluies de septembre ont carrément sauvé le millésime. Les vendanges ont duré longtemps, de fin août à mi-octobre et on totalise quand même 11 839hl sur les 339 ha de l'appellation, avec 87% de vins rouges, 10% blancs et 3% rosés ».

38 échantillons des 3 couleurs

Après cette présentation, place à la dégustation des 38 échantillons des trois couleurs. Chacun a donné ses impressions, avec des qualificatifs comme vin léger, gouleyant, tannique, frais, boisé, fleuri, vert, parfum de cannelle, de caramel, de violette, de réglisse, de fruits secs... Le tout noté sur un document qui sera remis plus tard aux vignerons.

Quant à l'autre co-président, Philippe Lambert, il salue le savoir-faire et le travail de ses confrères : « On a goûté des vins à la fois légers et concentrés, fins et frais, et surtout prometteurs puisque les vendanges datent de mi-octobre. C'est le résultat du sérieux et de la compétence des vignerons de la coopérative et de la vingtaine de caves particulières ». Et il s'est félicité d'avoir un co-président aussi jeune que Loïc Alazard (28 ans). « C'est ça la transmission ! C'est bien que la jeunesse prenne la suite. On lui a montré le chemin, elle le suit. Ça nous met du baume au cœur. Ces petits, ils apportent du sang neuf, du tonus à nos vignes et à notre village. Et tout le monde, toutes les générations, ont envie de se dépasser pour mettre en valeur nos bouteilles. »

Écrit par le 18 mai 2026



Philippe Lambert et Loïc Alazard, les co-présidents de l'Appellation Côtes-du-Rhône Sablet.

71e Concours des Vins d'Orange : 492 médailles récompensent les vignerons et leur offre une vitrine et une plus-value

Ecrit par le 18 mai 2026



« 1 900 échantillons ont été prélevés à travers les vignobles des Côtes du Rhône, plus de 8 000km ont été parcourus, de cave en caveau, par une petite équipe (Muriel, Franck, Gilles, Serge et Laurent) pour ramener les bouteilles de blanc et de rouge de la récolte 2022 en lice pour le concours avec simplement un numéro sur la bouteille pour respecter l’anonymat du domaine », explique sur la scène de la Salle Daudet, la directrice de l’épreuve, Anne Mouralis.

340 jurés à pied d’oeuvre

Avec le président, Michel Bernard, elle remercie les participants à cette dégustation à l’aveugle, les élèves du lycée viticole d’Orange, les négociants, les importateurs, les journalistes, les dégustateurs éclairés, les oenologues et les vignerons qui ne jugent pas leur production, en tout 340 jurés à pied d’oeuvre, vendredi et samedi matin.

A la table 111, par exemple, 6 blancs et 9 rouges des Côtes du Rhône à juger, à jauger, à noter en fonction de 3 critères : la couleur de la robe, son aspect olfactif et son goût. Avec l’oenologue Louis Buzançais, ancien président des « Compagnons du Ban des Vendages » et responsable de « La vigne des Papes » à Avignon, les mots fusent pour qualifier chaque verre : floral, franc, puissant, nez fermé, long en bouche, torréfié, boisé, soyeux, équilibré, rond, brut de cuve.

Evidemment, à l’issue de la dégustation, certains sont ravis d’avoir goûté des vins pleins de promesses, à Sainte-Cécile-les Vignes, par exemple d’autres insistent sur une maturité bizarre, des grains brûlés, trop mûrs voire « confiturés » à cause de la canicule, de la sécheresse de l’été dernier. D’autres enfin préconisent d’arracher des vignes, de baisser le rendement à l’hectare pour éviter la sur-production de vins, voire de distiller une partie des stocks pour faire rentrer un peu de trésorerie.

Ecrit par le 18 mai 2026



Plus-value commerciale de +15%

Une fois les notes rendues aux organisateurs du Concours, c'est Salle Philippe-Dufays à Châteauneuf-du-Pape que Michel Bernard, le président proclame le palmarès. « 492 médailles décernées, 259 en or, 204 en argent et 29 en bronze, soit 25,8% des vins présentés récompensés, ce qui correspond à 7% de la récolte totale (192 189hl sur 2,6 millions d'hl). Une enquête récente précise ce que les consommateurs attendent des médailles. 85% qu'elles mettent en valeur le vin, 76% qu'elles soient un gage de qualité, 70% qu'elles les incitent à l'acheter et 61% qu'elles les amènent même à le payer plus cher. »

Il ajoute : « La réussite de ce concours, c'est le travail des vignerons et il est récompensé par une plus-value commerciale de +15% environ, un bonus global de 2M€ pour la commercialisation de leur production, ce qui prouve bien que nous ne donnons pas des médailles en chocolat » conclut-il.

Bénédicte Martin, la vice-président du Conseil Régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur ajoutera : « Le vin est le produit final du savoir-faire de nos vignerons et de la qualité de nos terroirs. Nous sommes là pour aider à leur promotion, à la recherche et l'expérimentation de nouveaux cépages résistants au gel, à la canicule, au stress hydrique, aux insectes, aux maladies. »

Ecrit par le 18 mai 2026



L'hydro-géologue Georges Truc.

Jamais en vain, toujours en vin »

Au cours de la cérémonie, un coup de chapeau sera donné à 3 personnalités : Georges Truc, l'hydro-géologue réputé, qui connaît les sols, sous-sols, galets, saffres, cailloux et sables de nos vignobles comme sa poche et qui a reçu, notamment le Prix du meilleur livre de la « Revue des Vins de France » pour son travail-somme sur Châteauneuf-du-Pape, à Frédérique Poret, Présidente du Club de la Presse du Grand Avignon-Vaucluse et journaliste à France 3 qui a consacré nombre de reportages au travail des vignerons et enfin Brigitte Bouvier, qui dirige le lycée viticole d'Orange. Charles Lamboley, le nouveau président du Concours des Vins de Macon conclura le concours par une boutade « Jamais en vain, toujours en vin ».

Contact - Palmarès : www.concoursdesvins.fr

Ecrit par le 18 mai 2026

Le Baryum 56 : de la cerise à la tasse, découvrez le monde de la caféologie



Trois mois après son ouverture, tout se passe bien pour [le Baryum 56](#). Le bar à cocktails d'Avignon développe plusieurs projets comme l'organisation d'ateliers de découverte, dont le premier, autour du café, aura lieu ce samedi.

Située rue des trois faucons à Avignon, [le Baryum 56](#) c'est le bar à cocktails qui vous proposent de vivre une expérience gustative en plus de passer un moment chaleureux et festif. Souhaitant s'ancrer au cœur de la ville et de la vie des habitants, le bar propose une large offre de cocktails, avec et sans alcool, ainsi qu'une large gamme d'alcool. Pour agrémenter ces boissons, des planches de charcuterie et de fromage

Ecrit par le 18 mai 2026

sont proposées.

[Lire également : « \(Vidéo\) Le Baryum 56 : votre nouveau bar à cocktails en centre-ville d'Avignon »](#)

Depuis l'ouverture du bar, en novembre dernier, tout se passe bien pour Hadrien et Caroline, les gérants. Tellement bien, qu'ils développent plusieurs projets annexes comme l'organisation d'ateliers de découvertes (initiation au café ou à la création de cocktails), qui se dérouleront au bar. Le premier atelier, qui aura lieu les samedis 11 et 18 février, sera consacré à la découverte du café et animé par les Avignonnais de [Pépité de Café](#).

Cet atelier, d'une durée d'une heure et limité à 10 participants, vous permettra de découvrir le parcours du café, de la cerise à la tasse. Egalement, pour éveiller vos sens (goût, odeur, texture) et initier votre palais aux saveurs et terroirs du café, six cafés sélectionnés avec soin par Pépité de Café seront à déguster. A la fin de l'atelier, les participants repartiront avec les outils nécessaires pour choisir le café qui leur convient.

Alors, que vous soyez un simple curieux ou un amateur confirmé, laissez-vous tenter par cet atelier proposé par le Baryum 56 et Pépité de Café.

Atelier initiation à la caféologie les samedis 11 et 18 février de 15h à 16h, au Baryum 56, 21 rue des trois faucons, Avignon. Réservation obligatoire sur pepitedecafe@gmail.com ou au 06 70 83 76 27.

Roquemaure : balade et dégustation de vin

Ecrit par le 18 mai 2026



Vendredi 5 août, une balade en hauteur par le chemin du Roca trouca sur la colline est organisée à Roquemaure. Le point de vue, à 360°, offre la découverte des vignobles, du Rhône, de Châteauneuf-du-Pape et du Mont Ventoux. La balade sera suivie d'une dégustation de vin.

Ouverture vendredi 5 août à 9h. Plus d'informations et réservations au 04 90 03 70 60 ou sur tourisme@grandavignon.fr

J.R.

Les vigneronns de Visan se réunissent pour

Ecrit par le 18 mai 2026

leur guinguette annuelle



Le vendredi 29 juillet, Visan accueillera la troisième édition de la guinguette des vins de Visan sur sa place du Jeu de Paume. Dix caves de l'appellation Côtes du Rhône Villages Visan, toutes certifiées Agriculture biologique (AB), Demeter (ndlr : agriculture biodynamique), ou Haute valeur environnementale (HVE), vous feront découvrir leurs vins.

Les trois couleurs, blanc, rouge, et rosé, seront au rendez-vous. Tout comme l'ambiance traditionnelle d'une guinguette : accordéon avec le Jacky's Swing Trio, et décor bohème et champêtre. L'entrée à 6€ vous permettra d'avoir un verre de dégustation. Il y aura une restauration sur place avec food truck et des planches.

Ecrit par le 18 mai 2026

Vendredi 29 juillet. De 19h à 00h. 6€. Place du Jeu de Paume. Visan. Renseignements au 04 90 41 97 25.

V.A.

Lourmarin : dégustation des AOC Luberon demain soir



La 6ème édition de Wine & Dine aura lieu demain, le jeudi 21 juillet, à partir de 19h à la Fruitière numérique à Lourmarin. Organisé chaque année par [les vignerons de l'AOC Luberon](#), cet événement permet aux visiteurs de déguster les vins de l'appellation en blanc, rosé et rouge.

Ecrit par le 18 mai 2026

Cette année, plus de 30 vigneronns seront réunis pour vous faire découvrir leurs cuvées, ainsi que 4 food trucks proposant différents type de cuisine, le tout dans une ambiance musicale. Le prix de l'entrée, qui s'élève à 10€, permettra aux visiteurs de bénéficier d'un verre de dégustation.

Il est possible de [réserver son billet d'entrée en ligne](#).

Jeudi 21 juillet. 19h. 10€. La Fruitière Numérique. Avenue du 8 mai 1945. Lourmarin.

V.A.

'Vin mètre cube' : déguster des Cairanne à la belle étoile

Ecrit par le 18 mai 2026



Seules les données GPS étaient affichées : 44° 12' 24.4 N / 4° 57' 05.9E pour tenir secret jusqu'au bout le lieu de l'invitation lancée par les jeunes viticulteurs cairannais à l'occasion de leur événement '[Vin mètre cube by Cairanne](#)'. Dans un champ en jachère, préalablement passé au rouleau compresseur pour accueillir tables, bancs, tonneaux, ballots de paille, traiteur, musiciens, sono et guirlandes, une vraie guinguette à ciel ouvert.

Montrer le dynamisme de l'appellation

« Nous avons choisi cet endroit avec vue à 360° sur les vignes, les Dentelles de Montmirail et le Ventoux » explique Jean-Etienne Alary, fils de Denis, l'ancien président du Syndicat des vignerons de l'appellation. Avec d'autres enfants de vignerons, il a décidé de jouer sa propre partition, de creuser son sillon à lui. Il ajoute : « Nous sommes une quinzaine et nous voulons démontrer que nous sommes dynamiques, que nous voulons mettre en valeur la qualité de nos vignes et des vins que nous produisons, sans complexe. Nous voulons simplement nous faire connaître, montrer qu'on en veut, et que nous sommes les dignes successeurs de nos précédents, pères et grands-pères ».

Ecrit par le 18 mai 2026

Les inscriptions se sont arrachées

Pour cette première soirée de la Saison 2, 11 domaines étaient présents à côté du container découpé, repeint en violet, transformé en 'truck wine' : la Coopérative Colombes des vignes, les domaines Alary, André Berthet-Reyne, Boisson (ça ne s'invente pas, son prénom est Bruno), Boutinot, Brusset, Lucien Tramier, Rabasse-Charavin, Roche, Les Grands Bois et ses cuvées aux noms des enfants (Maximilien & Eloïse) et enfin les Hautes Cances pour une sélection de rouges et de blancs.

« Ce soir nous avons 300 invités, pour notre seconde soirée prévue le 7 juillet prochain dans un lieu encore tenu secret, c'est déjà complet, les inscriptions se sont arrachées sur internet, c'est un vrai succès » commente Jean-Etienne Alary, pas peu fier de montrer que la génération montante sait faire connaître cette AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) 'Côtes du Rhône Village' depuis 1967, devenue crû en 2016 et qui n'a pas fini de séduire les amateurs de bonnes bouteilles.



Ecrit par le 18 mai 2026

Sunsets vigneron Luberon 2022 : réservez vos places pour la prochaine soirée



Les sunsets vigneron en Luberon ont fait leur [grand retour](#) le 21 juin. Tous les mardis soir, jusqu'au 20 septembre, les vigneron ouvrent les portes de leur domaine pour une balade dans les vignes, accompagnée d'une dégustation de vins. La prochaine soirée est prévue le mardi 28 juin.

Mardi 21 juin, les sunsets vigneron en Luberon ont fait leur [grand retour](#). Le concept est le suivant : tous les mardis soir, à partir de 18h30 et jusqu'à 22h, les vigneron ouvrent les portes de leur domaine viticole pour une balade dans les vignes, accompagnée d'une dégustation de vins.

En groupe de 20 personnes par domaine, ces soirées sont l'occasion de créer des moments d'échanges et de rencontres.

Les soirées se composent de trois temps : une balade au cœur des vignes, une visite de la cave et des



Ecrit par le 18 mai 2026

chais avec la découverte des différents processus de vinification, puis une dégustation de vins accompagnée de petits plats.

Chaque soirée s'articule autour d'une thématique différente afin de varier les mets et les vins. La prochaine soirée est prévue le mardi 28 juin, sous la thématique des 'truffes'.

Cette année, pour l'ensemble de la saison estivale 2022, 14 soirées dans 27 domaines de la destination Luberon sont prévues.

Tarif adulte : 29€ / enfants (moins de 10 ans) : 10€ / soirée Truffe : 36€.

Renseignements et réservation sur www.luberoncoeurdeprovence.com

J.R.

Ecrit par le 18 mai 2026



© Château kolory