Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

46 médailles pour les vins de l'AOC du Ventoux



Sur les 158 échantillons, (28 en blanc, 46 en rosé et 84 en rouge), les 39 dégustateurs (producteurs, négociants, courtiers, techniciens et journalistes) ont décerné 46 récompenses lors du 44e concours des vins AOC du Ventoux qui vient de se tenir à Bédoin.

L'appellation d'origine contrôlée Ventoux, qui date de 1973, s'étend sur 5 700 hectares de vignes et sur deux parcs naturels régionaux. Elle totalise environ 150 caves (13 coopératives et 128 particulières).
Deux caves tirent particulièrement leur épingle du jeu, La cave de Lumières à Goult et la Courtoise à Saint-Didier avec 6 médailles chacune dans les 3 couleurs (blanc, rosé et rouge).
En médaille d'or, citons le Domaine Vintur de Carpentras, les Vignerons du Mont Ventoux (Bedoin), la SCA Sylla d'Apt avec la Cuvée Domaine Hugues et Filles, les Vignerons de St-Marc Canteperdrix à Caromb, Cuvée Rubens Crémieux. Pour les distinctions d'argent : le Château Pesquié à Mormoiron et le Domaine de la Brunély d'Apt, et en bronze, la Cave coopérative vinicole de Beaumont du Ventoux à Beaumes-de-Venise et le Domaine Talès à Entrechaux.
« Nos 150 caves particulières et coopératives et nos viticulteurs passionnés ont apprécié de se réunir, ici, pour promouvoir la qualité de nos assemblages et millésimes » dira en conclusion de cette dégustation Marie Flassayer, la directrice de l'AOC Ventoux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Contact : www.aoc-ventoux.com



Marché de Noël à Avignon, Thibaut Seignon, sommelier, partage sa passion pour le vin !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Thibaut Seignon, sommelier, propose des dégustations de vin jusqu'au 30 décembre au Marché de Noël d'Avignon, cours Jean Jaurès, ainsi que la vente de vins et champagnes pour vos cadeaux de fin d'année et un bar à vin ouvert toute la journée. On s'y précipite du dimanche au jeudi de 10h à 19h30 et vendredi et samedi de 10h à 20h30.

Thibaut Seignon est sommelier caviste. Une passion du vin qui l'a fait exercer au sein des établissements étoilés de la capitale comme au Jules Verne à la Tour Eiffel, au restaurant Lasserre (2étoiles au Michelin) à Paris et à Avignon chez Christian Etienne (1 étoile au Michelin) devenu le Restaurant Sevin. Pour aller plus loin encore, il a créé un site internet provinavignon.fr où il propose son talent aux professionnels comme aux particuliers. Et puisque Noël agite sa bonne humeur, il s'est installé au Marché de Noël avec une sélection de bonnes bouteilles à déguster à offrir ou à s'offrir.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Thibaut Seignon décrypte le vin, faisant partager sa passion

Ce qu'il propose jusqu'au 30 décembre ?
De vous faire entrer dans le monde des arômes en vous apprenant à décrypter les régions, vins, appellations et millésimes. «J'assure une veille permanente sur les nouveautés, les domaines émergents qui conjuguent souvent le meilleur rapport qualité/prix. » Thibaut ? C'est un dénicheur de talents vinicoles, une sélection de vins actualisée et un réseau de vignerons étendu au national comme à l'international.

Ce qu'on apprécie chez lui ?
Ses talents de pédagogue. Il sait transmettre sa passion, titiller notre curiosité, trouver les mots justes pour décrire un vin et surtout pour vous renseigner de façon très pointue selon vos goûts et demandes. Comme il l'a déjà démontré à l'école hôtelière, il sait mieux que quiconque faire le show et animer avec présence et esprit une soirée autour du vin : cours d'œnologie, ateliers dégustation pour les experts comme les amateurs, les professionnels ou les particuliers, sa sphère d'intervention est large.

Constituer sa cave
Il a même développé un service de constitution, de gestion, de cave à vins personnelle corrélée au budget proposé. Côté pro, il propose la création de carte de vin en rapport avec les mets proposés, la formation du personnel en salle, des soirées œnologiques pour dynamiser le chiffre d'affaires.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Créez votre cave avec Thibaut Seignon

provinavignon.fr
Sur son site on trouve ses offres de services, une sélection de vins de la Vallée du Rhône, des conseils de dégustation, des adresses gourmandes testées et approuvées en Vaucluse et bien au-delà. Il est présent, actuellement et jusqu'au 30 décembre au Marché de Noël à Avignon.

Les infos pratiques
Bar à vins : toute la journée sélection de vins – champagnes au verre de 12,50 cl (compris entre 3,50€ et 8€). Une à deux fois par semaine, un vigneron sera présent pour vous faire découvrir son domaine. Les verres seront consignés 2€. Des mange-debout seront disponibles pour déguster les vins en les accompagnants des produits à grignoter des chalets adjacents.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Le vin, un patrimoine vivant

En savoir plus

Thibaut Seignon est Membre de l'Union de la Sommellerie française, coorganisateur du Trophée Châteauneuf-du-Pape des Jeunes sommeliers, animateur du Cercle d'Ariane, groupe de dégustation à l'école hôtelière d'Avignon et présent dans la sélection Gault & Millau 2022.

Son parcours

32 ans, Avignonnais. Diplômé de l'école hôtelière d'Avignon. BTS Hôtellerie-restauration. Diplôme de sommelier. Sommelier au Jules Verne à la Tour Eiffel, au restaurant Lasserre (2 étoiles Michelin) à Paris, au Restaurant Christian Etienne (aujourd'hui Sevin) à Avignon, aujourd'hui sommelier indépendant pour Provin Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Avignon : la Hongrie championne du monde de dégustation



Pour la première fois, l'équipe de Hongrie est devenue Championne du monde de dégustation à l'aveugle lors de la 9e édition de ce concours organisé par la Revue du vin de France qui vient de se tenir au palais des papes à Avignon à l'initiative du syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape. En tout, 27 équipes participantes, sélectionnées à l'issue d'un long processus de demi-finales régionales et de finales nationales tenues dans chaque pays, se sont affrontées autour de 12 vins. Chacune des équipes composée de 4 participants et un coach devait en reconnaître le cépage principal du vin, le pays d'origine, le millésime, le producteur, l'AOC.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



DR – Revue du vin de France

La Hongrie a triomphé avec 166 points, devançant de peu la Belgique avec 154 points à la suite de la dégustation du dernier vin : un savagnin Côtes du Jura du Domaine des Marnes Blanches de 2014. Lors de ce dernier 'round', l'Espagne en a profité pour remonter à la troisième place, devançant les Pays-Bas (4e) et le Luxembourg (5e).
Les vainqueurs, Attila Aranyos, directeur commercial, Levente Molnár, avocat, Laura Rabcsánszki, directrice de recherche média, Didier Sánchez, un Français chef d'entreprise dans le nettoyage (chaque équipe a le droit d'accueillir un étranger dans ses rangs) et leur coach Krisztina Palágyi succèdent donc à la France en tant que Champions du monde de dégustation à l'aveugle pour la première fois.

Pour rappel les champions des éditions précédentes : Belgique (2013), France (2014), Espagne (2015), Chine (2016), Suède (2017), Belgique (2018), France (2019) et France (2020).

L.G.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



DR – Revue du vin de France

Le championnat du monde de dégustation à l’aveugle se déroulera au palais des Papes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



C'est dans le cadre exceptionnel de la cité des Papes que se déroulera le 2 octobre la 9e édition du championnat du monde de dégustation à l'aveugle. Organisée par La revue du vin de France, elle verra s'affronter une trentaine d'équipes venues du monde entier. Les meilleurs dégustateurs se confronteront à leurs adversaires autour de 12 vins du monde.

Les équipes seront accueillies à Châteauneuf-du-Pape au sein de la Maison Bouachon pour une soirée de bienvenue. La compétition se déroulera le lendemain à Avignon, au cœur du palais des Papes, dans l'Espace Jeanne Laurent avec vue sur le Rhône. Un diner de gala clôturera l'événement à Châteauneuf-du-Pape au sein du château des Papes.

Mexique, Corée, Autriche

Le championnat du monde de dégustation à l'aveugle est un événement annuel qui rassemble des équipes de passionnés venant de tous pays, de la Nouvelle-Zélande au Canada, en passant par la Chine et l'Espagne. Trois nouveaux pays se joignent à la 9e édition : le Mexique, la Corée et l'Autriche. Chaque équipe est composée de quatre dégustateurs et éventuellement d'un coach. Le championnat est organisé par La Revue du vin de France, magazine expert européen du vin et a pour but de rassembler les meilleurs dégustateurs du monde autour de vins prestigieux au cours d'un week-end.

Nouveautés 2021

Nouveauté: la dégustation aura lieu en deux temps. Au cours de la première phase, les équipes participantes devront identifier à l'aveugle six vins du monde. Elles auront pour objectif d'identifier, pour chacun des vins dégustés, le cépage principal de l'assemblage, le pays de production, le millésime, l'AOC et le producteur. La seconde phase de la compétition regroupera les équipes autour de six autres vins, à déguster en direct vin par vin. Les scores seront diffusés sur de larges écrans afin de permettre aux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

différents concurrents de suivre leur position en temps réel. L'équipe qui obtiendra le meilleur score décrochera le titre de champion du monde de dégustation à l'aveugle et aura la chance d'être intronisée dans la Confrérie de l'échansonnerie des Papes.

Les partenaires

Le championnat du monde de dégustation à l'aveugle est organisé par la Revue du vin de France, sous la supervision de Philippe de Cantenac et en partenariat avec le palais des Papes, le syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape, Château Capet Guiller, Laroche, Wineandco.com, Spiegelau, Champagne Ayala, La Cave de Tain et le château Dauzac. Il rassemble les meilleurs dégustateurs de chaque pays, qualifiés à l'issue de sélections internes autour de grands vins du monde.

L.M.

Repas découverte : « L'alchimie de la nature et des vins des Côtes-du-Rhône »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



C’était le thème d’une rencontre à la Maison des vins d’Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône. Avec une vingtaine de convives et, d’un côté, Odile Danièle, amoureuse des plantes et ‘Aventurière du Goût’ à Brantes, de l’autre Géraldine Clément, sommelière conseil réputée. Ensemble, elles ont proposé une cuisine nature, colorée, bio, saine, à base de plantes et de fleurs sauvages et comestibles accompagnées de vins de Courthézon, Buisson, Chusclan et Séguret.

« Le but de la soirée est de vous démontrer qu’on peut déguster des bouteilles issues de vignes où l’environnement a été respecté au maximum, le bilan carbone le plus bas possible, les intrants réduits, la biodiversité respectée avec des plantes issues de balades botaniques au pied du Ventoux », explique Géraldine Clément.

Premier plat : une galette de polenta aux feuilles d’ortie et un tartare de consoude, une plante de la même famille que la bourrache et qui a une saveur de poisson. Elle était servie avec un blanc du Domaine de Fontavin, qui depuis l’an dernier s’est partiellement converti à la biodynamie (qui prend en compte l’influence du rythme lunaire).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Faire partager sa passion du vin

Deuxième dégustation, autour d'un pâté végétal de graines germées, de zestes de citron, de fanes de carottes et une tortilla de chénopodes (épinards sauvages) avec un rouge de la Maison Sinnae au rubis intense et une cuvée 'Laurances' de Christian Voeux du Domaine de l'Amauve.

« Ce vigneron fait partager sa passion du vin, avec lui, la nature reprend ses droits » commente Géraldine. Ce repas constitué de cueillettes sauvages, s'est conclu par un 'Délice de fromage de chèvre aux poivrons rouge, menthe et figue' et 'Un crumble aux amandes et fruits du moment' (noisettes, pêche, poire) accompagné d'un rosé du Domaine 'La Romance' à Bagnols-sur-Cèze 60% Grenache et 40% Syrah.

Pour conclure, Géraldine Clément a précisé qu'en 2020, on comptait 365 exploitations labellisée HVE (Haute valeur environnementale) dans l'appellation Côtes-du-Rhône, on est passé à 573 cette année, soit une progression de 33% sur un an, une tendance lourde qui devrait se renforcer à l'avenir avec des vignerons conscients du besoin impérieux de respecter la nature.

Contacts : contact@lesaventurieresdugout.com – 04 75 28 86 77. www.vins-rhone.com



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

De gauche à droite : Odile Daniel de l'association 'Les aventurières du goût' de Brantes, Géraldine Clément, sommelière et Emmanuelle Voinier d'Inter Rhône

---

48e édition de la fête des vins de Vacqueyras



Demain et après-demain les vignerons de Vacqueyras proposent la 48e édition de leur fête des vins. Toujours organisé dans les ruelles du village des Côtes-du-Rhône situé aux pieds des dentelles de Montmirail, l'événement présentera un format inédit à l'occasion de cette nouvelle édition.
Durant ces 2 jours de fête célébrant les vins de l'appellation, les participants pourront profiter de l'art de vivre provençal lors de dégustations itinérantes du Cru Vacqueyras ponctuées de stands de gastronomie et de groupes de musique qui se succèdent tout au long des festivités.. L'occasion surtout de rencontrer les vignerons de la trentaine de domaines présents et profiter de la soirée' bar à vins et gourmandises' du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

13 juillet.

Demandez le programme !

Mardi 13 juillet
De 16h30 à minuit : Dégustation itinérante gratuite du Cru Vacqueyras dans les ruelles du vieux village, avec une trentaine de domaines présents. Ambiance assurée par plusieurs groupes musicaux.
18h00 : Rendez-vous sur la place de l'Église pour une soirée bar à vin et gourmandise en musique.

Mercredi 14 juillet
De 16h à 20h : dégustation itinérante gratuite du Cru Vacqueyras dans les ruelles du vieux village, avec une trentaine de domaines présents. Ambiance assurée par plusieurs groupes musicaux.
20h : rendez-vous au camping municipal pour une soirée avec repas et feu d'artifice organisé par la mairie de Vacqueyras.
Ambiance pop/rock assurée avec le groupe 'The Peackers'»

Pass : 1 jour : 10€ / 2 jours: 15€. Inscriptions obligatoires : http://www.fetedesvins-vacqueyras.fr/

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

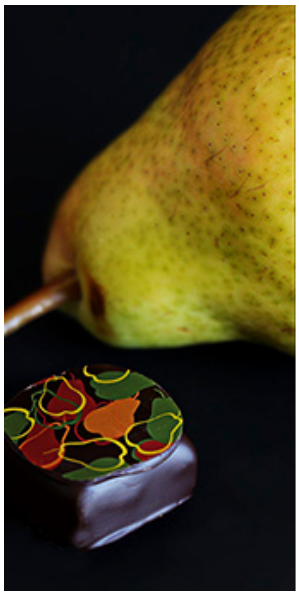


Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Cru officiel du Festival d'Avignon
N'oublions pas que Vacqueyras est aussi le cru officiel du Festival d'Avignon depuis 1998. Chaque année, un Vacqueyras rouge, un Vacqueyras blanc et un Vacqueyras rosé sont ainsi soigneusement sélectionnés à l'aveugle par un jury d'experts parmi plus d'une cinquantaine, mi-mai au sein du Château de Vacqueyras en présence des représentants du Festival. L'appellation a ensuite l'honneur de faire déguster ces vins aux artistes, metteurs en scène, mécènes, journalistes,invités VIP du Festival et à tous les festivaliers.
Cette année, les trois lauréats sont le Domaine Les Ondines avec sa cuvée 'Passion' 2019 pour le Vacqueyras blanc, Le Domaine de La Ligière avec se cuvée 'Le Mourre de la Caille' 2018 pour le rouge et le Domaine de la Monardière avec sa cuvée 'Le Rosé' 2020.

Chocolaterie Castelain, ou comment apprendre à travailler le chocolat avec des pros !





Vous n'avez jamais osé travailler le chocolat tout seul dans votre cuisine ? Et bien c'est maintenant et sous la houlette de maîtres chocolatiers Castelain que votre rêve se réalisera lors d'ateliers spécialisés.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Parcours expérience

Découvrez aux côtés du maître chocolatier et de la sommelière, les délices du chocolat et du vin : Tout d'abord la fabrication du chocolat et le savoir-faire Castelain à travers une **vidéo ;** la f**abrication d'un moulage** en chocolat pour les enfants avec le maître chocolatier ; les **accords vin & chocolat** avec notre sommelière, la dégustation de 3 vins et 5 chocolats. Les enfants repartent avec leur **moulage décoré ainsi que le moule**. Profitez de **10% de réduction** immédiate à valoir sur la gamme Castelain à la Cuisine et d'une réduction immédiate de **10% sur les 3 vins dégustés. Réservez ici.**

Vins & chocolats avec la sommelière

Evadez-vous une heure au comptoir de Céline, pour découvrir les accords Vin & Chocolat. Dégustations de 3 vins -Vin Blanc de la Vallée du Rhône, Châteauneuf-du-Pape Rouge & Vin Doux Naturel de Rasteau- et 5 Chocolats Castelain. Si vous profitez de cet atelier en famille, la Chocolaterie offre un kit de jeu, coloriage et dégustation pour les enfants. Pensez au bar à chocolat pour offrir aux petits chefs de délicieuses boissons fruités ou chocolatées ! Réservez ici.

Moulage pour enfant avec le Maître chocolatier

Deviens le plus grand des p'tit chef ! Dégustation & Fabrication d'un moulage en chocolat avec le maître chocolatier.Les enfants repartent avec leur moulage.Ateliers gourmand ; Fabrication d'un moulage en chocolat avec le maître chocolatier Castelain ; Découverte du savoir-faire Castelain et dégustation du chocolat. Réservez ici.

Agenda des ateliers

A l'ordre du jour ? Tout d'abord une découverte de l'atelier de fabrication **'Votre instant gourmand'**, avec les secrets et savoir-faire assorti d'un sachet de dégustation offert. Cet atelier est proposé du lundi au samedi de 14h30 à 18h sans réservation, pas d'accès à l'atelier après 17h. 4,50€ par personne, gratuit pour les moins de 12 ans.

'Initiation' propose une vidéo sur la fabrication du chocolat et le savoir-faire Castelain, puis la décoration sur moulage en chocolat pour les enfants à partir de 3 ans (12€ par enfant- et enfin la découverte des accords vin & chocolat en autonomie, dégustation de 2 vins et de 3 chocolats (6€ par personne). Dernière arrivée possible à 17h30.Tous les jours du lundi au samedi, sans réservation.

'Premier pas' Cet atelier se fait sur calendrier et réservation. Le thème ? 'Vin & chocolat commenté'. Si vous profitez de cet atelier en famille, la Chocolaterie offre un kit de jeu, coloriage et dégustation pour les enfants. Pensez à notre bar à chocolat pour offrir à vos petits chefs de délicieuses boissons fruités ou chocolatées ! L'atelier s'étend sur 45mn pour 12€ par personne.

'L'Atelier rien que pour vous ?' Il est possible de privatiser l'atelier de fabrication pour y découvrir tous ses secrets dans des conditions exceptionnelles. Le Maître Chocolatier vous accompagnera dans un

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

univers rempli de saveurs et un cours de fabrication de chocolat. Chaque participant repart de cette expérience avec ses gourmandises réalisées en atelier. Atelier pour 4 personnes minimum. 9h30-12h30, sur réservation et tarif à la demande.

Protégeons nous les uns les autres Les mesures de protection anti covid-19 sont en place. Le port du masque est demandé. Pour les ateliers et parcours gourmands, les kits de travail sont individuels et désinfectés entre chaque session, les gants, tabliers et gel hydroalcoolique sont fournis sur place.

Les infos pratiques

Atelier de Châteauneuf-du-Pape. 1 745, route de Sorgues. Contacts : infovisites@castelain.fr ; infovins@castelain.fr ; boutiquegourmande@castelain.fr ; horaires : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Fermé le dimanche. La chocolaterie Castelain propose des boutiques à Châteauneuf-du-pape ; Althen-des-Paluds et Coustellet. Toutes les informations, lieux, téléphone et adresses ainsi qu'horaires d'ouverture ici.
M.H.

A la découverte des 'Vignerons engagés' de Tavel et Lirac

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Le 12 juin à Tavel, de 10h à 21h, **la Cave des vignerons de Tavel et Lirac mettra à l'honneur son label 'Vignerons engagés', haute certification environnementale et sociétale.**

A cette occasion, les vignerons feront découvrir et redécouvrir leurs chais, leur vignoble et leurs productions. Diverses animations seront proposées : balade pédestre dans les sentiers de Tavel accompagnée par un vignerons (départs à 10h30, 14h et 17h) ; initiation à la trottinette électrique ; dégustation des nouveaux millésimes ; stands de produits locaux et animations musicales. La journée sera également l'occasion de présenter le festival Villeneuve en scène qui se tiendra du 9 au 21 juillet 2021. Les plus gourmands pourront se restaurer sur place grâce au 'food truck'. La cave communiquera également sur ses engagements en matière de développement diable.

Créée en 2010, l'association Vignerons en développement Durable réunit des vignerons investis dans une démarche de responsabilité sociétale, de la vigne au verre. Promesse de produits éthiques et de qualité, respectueux des hommes et de l'environnement, son label Vignerons engagés est le premier label RSE et durable dédié au monde du vin en France. Les vins de Tavel et de Lirac, distingués du label, étaient dégustés à la table de Philippe le Bel et Louis XIV ainsi qu'à la Cour des Papes dès 1358. La notoriété de Tavel s'est construite avec l'aide d'autres personnalités illustres, les papes Clément V, Benoit XIII, puis plus tard Ronsard, Louis XIV, Balzac et Mistral.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Informations pratiques : les Vignerons de Tavel et Lirac, route de la Commanderie, 30126 Tavel. 04 66 50 03 57 ; contact@cave-tavel-lirac.fr

L.M.

Lancement du premier concours des bières d'Avignon



Initialement programmée pour le 17 avril 2021, la première édition du concours des bières d'Avignon se déroulera le samedi 29 mai afin de tenir compte des conditions sanitaires.

Ce concours a été mis sur pied par l'équipe du 'Concours des vins d'Avignon' réunie autour du président José Gonzalvez, en partenariat avec l'association Pumba prod, organisatrice du salon 'Un amour de brasseur' à Carpentras. Il rassemblera une trentaine de dégustateurs répartis en 8 jurys qui auront à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

départager 121 échantillons provenant de diverses régions de France et même de Belgique pour deux d'entre eux. Le début des opérations de dégustation est prévu à 9h30 dans les locaux de la Maison de l'agriculture à Montfavet (entrée B). Les renseignements sont disponibles auprès de Jean Calabrese au 06 99 93 54 54 ou par mail : calabrese.jean@gmail.com.

246 médailles pour le concours des vins

Malgré des conditions particulières compte tenu de la crise sanitaire, la 36ème édition du Concours des vins d'Avignon s'est parfaitement déroulée. Sur le campus de l'ISEMA à Montfavet, les quelque 120 dégustateurs mobilisés pour l'occasion (35 jurys) ont sélectionné parmi les 650 échantillons provenant de la Vallée du Rhône et de Provence, 246 vins auxquels ils ont attribué tout un lot de médailles. Consultez le palmarès en cliquant ici.



Photo : Concours des vins d'Avignon

L.M