

Ecrit par le 2 février 2026

Jusqu'au 29 juillet, le Bar à Vins fait son festival à Avignon



Dans la magnifique Cour de l'Hôtel du marquis de Rochegude, rue des Trois Faucons, construit en 1732-33 et inscrit au titre des Monuments historiques en 1932, chaque été, la Maison des Vins accueille environ 8000 festivaliers. Des touristes et des vauclusiens qui viennent goûter une sélection des vins des Côtes du Rhône.

A partir de 19h, vignerons, cavistes, négociants et sommeliers échangent avec eux, parlent de leur terroir, que ce soit Laudun, Cairanne, Beaumes-de-Venise, Roaix, Signargues, Visan ou Sainte-Cécile. Parmi les sommelières, Géraldine Clément, une des meilleures ambassadrices de la Vallée du Rhône, qui

Ecrit par le 2 février 2026

anime régulièrement des ateliers au Carré du Palais, sur la place du Palais des Papes. Et Virginie Faure, diplômée de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, qui organise des formations et propose des circuits d'œno-tourisme à la demande dans le Luberon (vi.toutautourduvin@orange.fr).



Michel Chapoutier, ancien président d'Inter-Rhône.

Parmi les invités croisés à La Maison des Vins, ce soir-là, le bouillonnant Michel Chapoutier, ancien président d'Inter Rhône et vigneron des crûs les plus réputés de Tain l'Hermitage, Crozes-Hermitage ou Saint-Joseph. Mais aussi, Christian Paly, président de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) et viticulteur à Tavel et Lirac.

« Normalement, nous devrions avoir une belle récolte à l'automne, » dit-il, « Il y a longtemps qu'on n'avait pas vu de si beaux grains, de si belles grappes en nombre et en taille. Pourtant, au début de la campagne, les vignes ont manqué d'eau, au printemps, c'est très rare. Mais en mai, inversion de la météo, avec beaucoup de pluie, du coup on a dû lutter contre le mildiou en accélérant la cadence des traitements ».

Ecrit par le 2 février 2026



Christian Paly, vigneron de Lirac et Tavel et président de l'INAO.

Côté marchés, précise Christian Paly : « La consommation globale de vin est régulièrement en baisse. Les jeunes boivent plutôt de la bière et des cocktails. Fini le gigot ou le poulet du dimanche avec une bonne bouteille. En plus la typologie aussi, a évolué, la 'buvabilité', si je puis oser ce néologisme a atteint ses limites. On ne peut plus faire du vin trop alcoolisé à 14°. Il faut proposer des rouges légers mais fruités et intenses. Pareil pour les rosés à plus ou moins long terme. En plus, les consommateurs ont des attentes sociétales, avec une gestion de l'eau plus stricte, un développement plus durable, une plus grande prise en compte de l'environnement, de la bio-diversité, nous devons mettre au point des espèces végétales, des cépages plus résistants au stress hydriques, aux maladies, sans avoir recours aux intrants. Et pour arrêter de subir les crises sanitaires ou le changement climatique, nous devons absolument innover, c'est notre slogan, à l'INAO ».

« Il faut proposer des rouges légers mais fruités et intenses. »

Ecrit par le 2 février 2026

Christian Paly.

Autre son de cloche, celui du Président du Syndicat Général des Vignerons des Côtes-du-Rhône, Denis Guthmuller : « Tout va bien, même si nous avons subi quelques courts épisodes de gel voire de grêle et si quelques parcelles ont été frappées par le mildiou. On a un tel beau temps après de bonnes pluies, que la vendanges 2023 devrait être magnifique, nickel!



Denis Guthmuller, président du Syndicat général des vignerons.

Il n'y a pas qu'Avignon qui fête les Côtes-du-Rhône en juillet. Dans les vignobles qui longent le Rhône,



Ecrit par le 2 février 2026

plus de 300 soirées d'animations sont prévues cet été. Sans pouvoir les citer toutes, « Soirée Muscat » chez Xavier Vignon à Beaumes-de-Venise le 11 juillet, « Bodega de la Cave » les 13 & 14 juillet à la Maison Sinnae de Laudun, « Gigondas sur table » le 17 juillet, « Quand Vin le soir », un wine-bar à Rasteau le 19, « L'éphéverre » au Domaine du Bois de Saint-Jean à Jonquerettes le 21 juillet, « Vin Mètre Cube by Cairanne » les 27 & 28 juillet à Cairanne par la jeune génération des vignerons de l'appellation. A consommer, évidemment, avec modération!

Contacts : www.vins-rhone.com

www.cotesdurhone.com

04 90 27 24 00