

Ecrit par le 17 avril 2026

Festival d'Avignon, les 3 cuvées Vacqueyras de la 79^e édition



Trois cuvées Vacqueyras officielles ont été sélectionnées pour cette 79^e édition du Festival d'Avignon : [Le Château de Montmirail](#) Ermite 2023 en rouge ; Le [Domaine la Fourmone](#) 'Le Fleurantine' 2024 en blanc ; et le [Domaine le Clos des Cazaux](#) 'Vieilles vignes' 2024 en rosé.

Ecrit par le 17 avril 2026



Château de Montmirail © AOC Vacqueyras communication

Ces trois cuvées Vacqueyras réunies sous l'affiche du Festival d'Avignon pour des cuvées collector offriront plus de 500 bouteilles à déguster au Cloître Saint-Louis, à Avignon, pour y être dégustées lors des temps forts du Festival, lors de cocktails, soirées de lancement, soirées d'invités de prestige, événements privés réunissant artistes, metteurs en scène, directeurs de théâtre, hauts fonctionnaires ou personnalités politiques. L'occasion pour Vacqueyras d'asseoir sa notoriété auprès d'un public féru de culture et oeno-curieux.

Écrit par le 17 avril 2026



Domaine Fourmone © AOC Vacqueyras communication

En savoir plus

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 17 avril 2026



Domaine Clos des Cazaux © AOC Vacqueyras communication

La sélection

Une vingtaine de cuvées ont été soumises à l'évaluation du jury composé de journalistes, vigneron, œnologues, sommeliers et membres du festival d'Avignon. Vingt cuvées ont été soumises à l'évaluation du jury qui a plébiscité le Château de Montmirail Ermite 2023 en rouge ; Le domaine la Fourmone 'Le Fleurantine' 2024 en blanc ; et le Domaine le Clos de Cas Cazaux 'Vieilles vignes' 2024 en rosé. Les trois Vacqueyras deviennent, ainsi, les Cuvées officielles du Festival d'Avignon et ambassadrices de l'appellation durant le Festival.

Ecrit par le 17 avril 2026



Ecrit par le 17 avril 2026

Copyright AOC Vacqueyras communication