Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026

Domaine Saint-Préfert : duo chic et choc pour faire rayonner Châteauneuf-du-Pape



Le Domaine Saint-Préfert, domaine viticole situé à Châteauneuf-du-Pape, appartient à Isabel Ferrando depuis plus de 20 ans, qui est aujourd'hui épaulée par sa fille Guillemette Giraud Ferrando pour gérer une trentaine d'hectares de vignes.

Passion à quatre mains de la vigne et du vin entre Isabel Ferrando et sa fille Guillemette. Quand la maman est devenue propriétaire des 32 hectares (24 ha en appellation Châteauneuf et 8 en Côtes-du-Rhône), en 2003, sa fille avait 5 ans. Après des études, hypokhâgne, khâgne, Université Paris-Dauphine, Londres, Berlin, BTS en viti-œnoculture à Beaune, stages dans les vignobles de Californie et d'Afrique du Sud, elle est revenue à la maison il y a deux ans.

De belles vendanges cette année

Alors que le monde viticole ne cesse de subir la déconsommation du vin, l'accumulation d'accidents climatiques, la pression constante de la concurrence et des règlementations, ici. « Les vendanges 2025 ont été bonnes. Et dans un contexte où on enregistre une baisse moyenne de -20 à -30% c'est déjà un exploit », commente Isabel Ferrando, qui a reçu le Prix de l'Eco-responsabilité lors des des Trophées des entrepreneurs positifs de la CPME 84. « On va avoir une cuvée de 100 000 bouteilles, précise Guillemette Giraud Ferrando, et je vais continuer à aller prospecter nos clients, avoir de nouveaux relais à l'export et conforter le marché français. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026



©Domaine Saint-Préfert

Des vins consommés dans le monde

Saint-Préfert commercialise ses vins dans 55 pays, 85% de rouges, 15% de blancs, la moitié en France, l'autre à l'étranger. « A la fin de l'été, je me suis rendue en Asie-du-Sud-Est, explique-t-elle. Chine, Japon, Malaisie, Corée. Nous avons aussi des importateurs en Norvège, en Europe, en Serbie, au Canada, aux États-Unis, en Amérique du Sud, notamment au Brésil ».

Après le Brexit, le Covid, la guerre en Ukraine, le conflit au Moyen-Orient et les tarifs douaniers drastiques de Trump, le duo a mis le turbo pour continuer à maintenir son chiffre d'affaires. « Cette année encore, on l'a stabilisé ce qui est une gageure et, en plus de notre quinzaine de collaborateurs, on vient d'engager un commercial pour tirer encore davantage notre épingle du jeu et étoffer notre offre », ajoute Isabel Ferrando.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026

©Domaine Saint-Préfert

Faire face à la déconsommation

« 2025, c'est une belle récolte avec beaucoup de fruit, un millésime joyeux, ajoute-t-elle, mais l'exception française est désormais un mythe du passé. Les jeunes boivent peu de vin. Ils préfèrent consommer moins, mais mieux, de la qualité avant tout. Nous devons avoir un esprit de reconquête, parler de l'art de vivre à la française, de l'excellence de nos productions et de la gastronomie. Nous vivons au rythme des cycles et évoluer en fonction de la demande, de l'attente environnementale des consommateurs, de vins bios comme les nôtres. »

> « Nous devons avoir un esprit de reconquête. »
>
> *Isabel Ferrando*

Guillemette ajoute : « C'est cruel, mais on assiste à une épuration du marché, seuls les meilleurs subsisteront. Par effet mécanique, il y a déjà des défaillances, sans parler des conséquences des PGE (prêts garantis par l'état) qui ont maintenu certains domaines sous perfusion. Mais, à terme, faute de liquidités, certaines exploitations ont déjà plongé. »

Des investissements pour perdurer

3M€ ont été investis dans une nouvelle cave de vinification à Saint-Préfert pour élever, faire grandir et vieillir dans les meilleures conditions les millésimes 'Colombis', 'Beatus Ille', 'Réserve Charles-Giraud' et 'Auguste Favier', ou encore 'F601'. Pour faire face au réchauffement climatique, une plantation d'Assyrtiko est testée sur un hectare, un cépage grec de blanc en provenance de Santorin qui résiste au stress hydrique. Guillemette Giraud-Ferrando vient de créer sa 1re cuvée avec 50% de Counoise, 30% de Grenache et 20% de Cinsault, baptisée 'Philia', du nom de la petite chienne de la maison.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026



Isabel et Guillemette, accompagnées de la petite chienne Philia, qui a une cuvée à son nom. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026

L'œnotourisme

Et comme mère et fille ne mettent pas leurs œufs dans le même panier, elles proposent aussi de passer un week-end ou des vacances dans leurs deux mas 'Isabel' et 'Guillemette' au cœur des vignes avec vue imprenable sur le château de Châteauneuf-du-Pape. Comme l'œnotourisme est aussi un moyen d'asseoir la renommée du domaine, elles ont imaginé des évènements, des moments « Privilège » de privatisation de soirées, de dégustations, de dîners de prestige. Sur place, mais aussi à Paris avec Oscar Cornubert, un chef formé par Anne-Sophie Pic (qui totalise pour ses 7 restaurants pas moins de 11 étoiles au Michelin). Et l'ancien cuisinier de la Mirande, Jean-Claude Altmeyer va également donner des cours de cuisine et des dîners à Saint-Préfert. Une série de propositions et d'expériences uniques pour émoustiller les papilles !



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026



©Domaine Saint-Préfert

Et comme les planètes ont toutes l'air d'être alignées, pour les fêtes de fin d'année, tenez-vous bien, la famille Ferrando pourrait bien bénéficier d'une publicité internationale très prochainement. « A star is born », avait écrit Robert Parker en 2003. Désormais, elles sont deux étoiles à scintiller au-dessus du domaine et à sublimer Saint-Préfert !

Contact : 04 90 83 75 03

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026

Opération ‘Le champs des rencontres’ : visite d’un domaine viticole à Mondragon avec Carrefour



Ce mercredi 15 octobre, le groupe du secteur de la grande distribution Carrefour invite ses clients à découvrir un des domaines viticoles de la marque de vins Oé situé à Mondragon.

Dans le cadre de l’opération ‘Le champs des rencontres’ organisée par Carrefour, l’enseigne invite ses clients à découvrir les coulisses des exploitations agricoles de ses fournisseurs partenaires. En tout, ce sont 24 visites qui ont été planifiées cette année entre les mois de mai et d’octobre.

Ce mercredi, c’est au tour de son fournisseur Oé de dévoiler les secrets d’une de ses exploitations à la Chapelle Saint-Pierre-de-Derboux de Mondragon. Au cours de cette visite, les participants pourront y découvrir les vignes et les engagements du domaine, et déguster des sodas botaniques bio sans alcool, produits à partir des plantes qui régénèrent la vigne.

Cette opération a pour objectif d’immerger les clients de Carrefour, au travers d’animations, d’ateliers et de dégustations, dans la production de leurs aliments quotidiens, et leur permettent de découvrir des méthodes agricoles durables et responsables, comme l’agriculture biologique, la réduction des pesticides ou l’agroécologie.

Pour s’inscrire à cette visite, cliquez ici.
Mercredi 15 octobre. Domaine de la Chapelle Saint-Pierre-de-Derboux. Mondragon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026

Château Maucoil à Orange : l'héritage d'un archiviste de la royauté néerlandaise



Le Château Maucoil est un domaine de l'appellation Châteauneuf-du-Pape qui tient ses lettres de noblesse de la famille royale Orange-Nassau des Pays-Bas.

« Ici, huit siècles nous contemplent, de Charlemagne à Louis XIV », explique tranquillement et dans un large sourire, Bernard Duseigneur, heureux copropriétaire du site depuis 2022. Proche de la Via Agrippa, ce domaine a d'abord accueilli des légions romaines dans l'antiquité. Puis, la Principauté d'Orange où il est situé, s'est retrouvée enclavée dans le Comtat Venaissin. Et c'est Joseph de la Pise, greffier au Parlement d'Orange qui a hérité de ce Château Maucoil construit en 1624, quand il était archiviste de la famille royale des Pays-Bas.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Sont entre les mains de Bernard Duseigneur, ces cyprès, ces pins, ces oliviers, ces platanes et ces vignes centenaires, soit 25 hectares en appellation d'origine contrôlée Châteauneuf-du-Pape et 18 hectares en Côtes-du-Rhône Village. Avec trois types de sous-sol, l'argile, les calcaires et les galets roulés et des cuvées de blanc et de rouge 'Esprit', 'Le pin', 'Privilège' et 'Tradition'. Et en particulier, la plus vieille parcelle d'un seul petit hectare, qui porte son année de naissance en bandoulière, '1895' que Bernard Duseigneur bichonne avec Katell, sommelière et responsable de l'activité d'œnotourisme .

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026



Le propriétaire Bernard Duseigneur et Katell. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

« Nous souhaitons réveiller cette belle endormie qu'est Maucoil »

« Nous souhaitons réveiller cette belle endormie qu'est Maucoil, précise le propriétaire. Ce lieu a une histoire, une âme, un patrimoine, une culture, nous souhaitons les mettre en valeur, les partager, accueillir des visiteurs pour qu'ils vivent cette expérience unique. »

Son fils, François, a posé ses valises dans le domaine familial en 2021, après avoir bourlingué et fait des études scientifiques et environnementales à Londres, Leeds et au Mexique pour observer les volcans. « Ici, je m'occupe des ventes, de l'administration, de la gestion, mais aussi du travail de la vigne (taille – débourrement – traitements contre le mildiou et l'oïdium – ébourgeonnage). Je participe aussi à des salons en France et à l'étranger, comme Vinexpo à Singapour. » Et comme oncle Donald (Trump) a un peu chamboulé le jeu… « Plutôt qu'exporter vers les USA, nous allons tout faire pour attirer les Américains chez nous, les accueillir agréablement, les héberger, leur montrer notre patrimoine et leur vendre nos bouteilles de blanc et de rouge », conclut-il.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026



Le fils, François Duseigneur. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

50% d'exportation

Le papa, Bernard, revient sur la production de Château Maucoil. « Nous jouons avec les 13 cépages de l'AOC Châteauneuf, mais surtout avec le Grenache, la Syrah, le Mourvèdre et le Cinsault. Le reste ce sont des traces. Nous exportons 50% de nos 150 000 bouteilles, dont 6% de blanc vers 25 pays d'Asie, d'Europe et d'Amérique du Nord. Et comme les tarifs douaniers risquent de brouiller les pistes, il vaut mieux inverser le modèle. Au lieu d'exporter, nous avons comme projet de construire un hôtel avec une trentaine de chambres d'hôte, pour accueillir chez nous les touristes (notamment US) qui aiment la Provence, son climat, son art de vivre, son bien-être, ses festivals, ses espaces nature préservés ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026





©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Et aussi sa gastronomie avec ses produits locaux de qualité, ses fraises de Carpentras, son agneau de Sisteron, son taureau des Alpilles, ses fromages du Ventoux, son épeautre de Sault, tous ces produits labellisés que le talentueux chef cuisinier Jean-Claude Altmayer, qui a veillé longtemps sur les cuisines du cinq étoiles La Mirande à Avignon, sait désormais sublimer à Maucoil pour émoustiller les papillles.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026



Le chef Jean-Claude Altmeyer et Bernard Duseigneur. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : reservations@chateau-maucoil.com / 07 85 14 71 93

Domaine de Coyeux, haut-lieu de la viticulture au-dessus de Beaumes-de-Venise

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026



Un paysage à couper le souffle. Imaginez : 112 hectares en un seul tenant dont 65 dédiés au vin, lovés au cœur des lames grises des Dentelles de Montmirail à l'Ouest, avec le Ventoux qui trône, à portée de vue à l'Est. Cet écrin de vignes, oliviers et cyprès, ciselé par l'érosion, c'est la propriété du couple Strasser, Isabelle et Arnaud qui l'ont acquise en 2021 pour la sublimer.

Racheté à Yves Nativelle, un chai des années 80, à côté duquel est sorti de terre un autre caveau flambant neuf, lumineux, de pierre, verre et acier, avec show-room et espace de vente des vins-maison, Gigondas, Muscat Petits Grains, vin doux naturel mais aussi le Domaine Le Prieuré des Papes, appellation Châteauneuf-du-Pape, ou le Domaine de La Pousterle à Ansouis, et enfin rosé du Domaine du Moulin Blanc de Tavel. Au-dessus des foudres de chêne, des fûts d'acier brossé et des tulipes en béton dans lesquels vieillissent paisiblement les vendanges passées, deux niveaux pour accueillir séminaires, mariages, anniversaires voire concerts et représentations théâtrales et une immense terrasse plein-sud, en tout 800 m² aménagés et prêts à accueillir du public.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026

L’ancien chai



Le nouveau chai

Et un peu plus bas, dans ce Domaine de Coyeux, au détour d’un virage et d’un immense pin, est posé un mas en pierres sèches, futur gîte avec spa, hammam, jardin privatif et piscine, cernés à perte de vue par le calme et la nature.

« Ici, jusqu’à l’an 2 000, c’était l’âge d’or du Muscat, explique Arnaud Strasser. Mais petit à petit, le goût des consommateurs a changé, ils l’ont trouvé trop sucré, trop liquoreux, trop lourd. Même si mes voisins en font un excellent (Durban, La Pigeade, Bernardins, Alain Ignace), j’ai changé mon fusil d’épaule. »

Cette reconversion est passée par du rouge à base de Grenache, Syrah et un zeste de Mourvèdre. « Notre chance, c’est le trias, poursuit-il. Un sous-sol qui date de 200 millions d’années. Ici, il y avait la mer, d’où la présence de galets, et grâce à ces puissants mouvements des plaques tectoniques, se sont formées les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026

Dentelles. Face à cet opéra vertical, nous avons sous les pieds du gypse, des marnes qui captent l'eau l'hiver et la restituent l'été aux grains de raisins, du coup, ils ne souffrent pas de stress hydrique. En plus nous sommes à 300 m d'altitude, avec un mistral qui balaie les nuages et éloigne le mildiou, d'où la fraîcheur de nos bouteilles et de nos nuits, même en plein été. »

La production de ce domaine (350 000 cols par an) est diversifiée avec une majorité de rouge (2/3). Des crus de Gigondas et de Beaumes-de-Venise, du blanc sec, du Muscat, des Côtes du Rhône rouges, du Muscadin rosé et, sur les étiquettes, des noms subtils parfois en latin « Voluptis », « Praemium Florae », « Imperis » (peut-être suggérés par Isabelle qui n'oublie pas qu'elle a été professeur de lettres classiques…).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026



Ecrit par le 26 novembre 2026

« Nous misons sur la qualité des vendanges faites exclusivement à la main, de nos vins bio et frais grâce à la géologie de notre sous-sol, ajoute Arnaud Strasser. Même s'ils titrent 14° ou 14,5°, ils restent légers, élégants, ils peuvent accompagner un repas de l'apéritif au dessert, viande ou poisson, été comme hiver. » Et pour le Muscat de Beaumes-de-Venise, le caveau en regorge qui s'est très bien conservé au fil des ans. Du coup, le couple a eu l'idée de sortir une cuvée baptisée « La Solara » qui est un mix des meilleurs millésimes, équilibré, léger et fruité.

En plus de la qualité de leurs vins, Isabelle et Arnaud Strasser misent sur le cadre magique de ce décor naturel pour organiser des soirées jazz, musique classique, théâtre, dégustations de mets et vins, fêtes. Il ne leur reste plus qu'à se faire connaître, devenir une destination œno-touristique incontournable au cœur des mythiques Dentelles de Montmirail.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026



Isabelle et Arnaud Strasser, propriétaires du Domaine de Coyeux, accompagnés de Biscotte.

Sarrians : le Domaine Les Ondines recherche

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026

des investisseurs pour l’aider à évoluer



La plateforme d’investissement dans le domaine viticole Fundovino vient de lancer un projet de financement participatif, aussi appelé le ‘crowdfunding’ pour que le Domaine Les Ondines, situé à Sarrians, puisse se convertir en biodynamie.

La plateforme Fundovino a été fondée en 2014 dans le but de donner un petit coup de pouce aux personnes qui contribuent à faire du vin français un réel patrimoine du pays. En opération sur l’ensemble du territoire français, Fundovino vient de lancer un projet en Vallée du Rhône, pour le Domaine Les Ondines.

Basé à Sarrians, le domaine de près de 60 hectares qui produit majoritairement du vin en AOP Vacqueyras est en bio depuis 2009 mais souhaite prendre le virage vers la biodynamie. Requérant de nouveaux équipements plus ou moins onéreux, le passage en biodynamie peut s’avérer être un processus lourd et long. C’est pourquoi Fundovino cherche à réunir 147 personnes physique ou morales, qui

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 novembre 2026

peuvent venir de toute l'Union Européenne, d'ici le 31 juillet prochain afin d'investir dans la SAS La Terre des Ondines, créée pour acquérir 3,6 hectares de vignes AOP Vacqueyras.

Le rôle de ces investissements

Chaque investisseur achète une part des ces vignes pour 2860€. Une fois que les investisseurs sont réunis, ils confient l'exploitation de 3,6 hectares de vignes à Jérémy Onde, le propriétaire récoltant du Domaine Les Ondines. Mais pourquoi passer par un projet d'investissement pour aller vers la biodynamie ?

« Jérémy Onde possède des vignes en fonds propres, à son nom, qu'il souhaite basculer en société, explique Jérémy Prudhon, responsable marketing et communication de Fundovino. Il veut donc que sa société rachète ces terres-là afin de restructurer le domaine d'un point de vue bancaire pour pouvoir passer en biodynamie »

> Le but final de Fundovino est que le vigneron soit propriétaire des terres qu'il exploite.
>
> *Jérémy Prudhon*

Ainsi, la sortie de l'investissement se fait quand le vigneron est prêt, quand il peut racheter les parts des investisseurs. Le vigneron s'engage à racheter celles-ci entre la cinquième et la quinzième année qui suit l'investissement. Ainsi, d'ici 2037, Jérémy Onde sera de nouveau propriétaire des 3,6 hectares de terres pour lesquelles Fundovino recherche actuellement des investisseurs.

L'avantage d'investir

Fundovino le garantit, la sortie de l'investissement se fait uniquement sous condition de plus-value pour l'investisseur. Le prix du rachat des parts par Jérémy Onde sera donc évalué en fonction de l'évolution du prix de la terre. Sur les dix dernières années, une terre d'un hectare en AOP Vacqueyras a vu son prix évoluer entre 30 et 35%.

Toutefois, si le prix de cette terre ne bouge pas ou régresse, l'investisseur est garanti d'obtenir une plus-value de +20%. En échange de cet investissement, l'investisseur peut choisir chaque année un coffret parmi trois, comprenant soit dix, douze, ou dix-huit bouteilles produites par le domaine.

Entre le moment où il achète une part et ou il la revend au vigneron, l'investisseur peut faire le choix de vendre sa part à une tierce personne. Cependant, le vigneron a le droit de préemption, c'est-à-dire qu'il est prioritaire pour acquérir ladite part dès lors que son propriétaire manifeste son envie de la vendre.

Qu'est-ce que la biodynamie ?

Ecrit par le 26 novembre 2026

En agriculture biologique depuis 2009, le Domaine des Ondines souhaite se diriger vers une agriculture en biodynamie. Mais quelle différence y a-t-il entre les deux ? « Pour faire court et simple, on peut dire que la biodynamie est une forme de bio plus poussée », explique Jérémy Prudhon.

Le cahier des charges n'est pas le même. La différence principale concerne l'utilisation d'intrants. Alors que l'agriculture biologique utilise des produits de traitement 100% bio, l'agriculture biodynamique, elle, privilégie les produits 100% naturels tels que le fumier, le lisier ou encore les déchets. Lors du désherbage, par exemple, aucun produit n'est utilisé, mais un troupeau de moutons vient s'en occuper.

Le rôle de Fundovino

Dans ce projet vers la biodyamie, Fundovino tient un double rôle. Dans un premier temps, après avoir décidé des détails du projet, l'entreprise se charge de la mise en lumière du domaine viticole et de la communication du projet. Dans le cas du Domaine Les Ondines, c'est Jean-Christophe Guérard, le directeur générale de la plateforme, qui a rencontré Jérémy Onde lors d'un salon. C'est donc à la suite d'une rencontre fortuite et d'une discussion entre deux passionnés qu'est né le projet de crowdfunding pour le domaine.

Dans un deuxième temps, Fundovino s'occupe de réunir les investisseurs sur sa plateforme et c'est sur cette dernière que les potentiels investisseurs peuvent s'inscrire, découvrir le domaine viticole, les avantages à participer au projet, etc.

Pour en savoir plus sur le projet et devenir investisseurs, cliquez ici.