

Ecrit par le 30 juin 2026

Grignan : les Maisons du Clair de la Plume s'inspirent de l'ambiance de Coachella



La Ferme Chapouton, des [Maisons du Clair de la Plume](#) à Grignan, organise une soirée bohème chic s'inspirant de Coachella, l'un des plus grands festivals de musique des États-Unis qui fait déplacer des foules chaque année au mois d'avril.

À Grignan, l'arrivée des beaux jours prend des airs de festival. Les Maisons du Clair de la Plume s'inspirent du grand festival Coachella, devenu un symbole d'un art de vivre libre, musical et bohème, pour organiser une soirée sur le thème bohème chic ce vendredi 22 mai.

Le jardin méditerranéen de la Ferme Chapouton se transformera donc en véritable scène à ciel ouvert pour l'occasion. Organisée en collaboration avec [VS Prod](#), la soirée accueillera le groupe Akwé Projet qui proposera de la funk, de l'afro-pop et de la soul, ainsi que les DJ Flo Valles et Prodfiler. Chacun est invité à s'imprégner de l'esprit 'bohème chic'.

Réservation au 07 80 29 31 01.

Vendredi 22 mai. À partir de 19h. Allée du 11 Novembre. Grignan.

La recette de dessert à la fraise du chef pâtissier Cédric Perret



Cédric Perret est le chef pâtissier du **Clair de la Plume**, à Grignan dans la Drôme. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dessert à la fraise avec vin jaune et éclats de meringue.

Meringue :

- 50 gr blanc d'œuf
- 100 gr de sucre

Réaliser une meringue suisse.

Étaler sur un papier silicone d'une épaisseur de 2mm.

Cuire à 75°C pendant 3h.

Une fois sec réaliser de petits éclats.

Ecrit par le 30 juin 2026

Crème de vin jaune :

- 66 gr de mascarpone
- 20 gr de sucre réserver au frais
- 14 gr de vin jaune
- 2 gr de gélatine
- 133 gr de crème

Tiédier le mascarpone avec le sucre et le vin.
Ajouter la gélatine et la crème foutée.
Réserver au frais.

Jus de fraise :

- 200gr de fraise
- 20 gr de sucre

Cuire les fraises avec le sucre sous vide a 76°C pendant 3h.
Passer au chinois et garder le jus et les fraise.

Fraise confite :

- 20 gr Fraise du jus
- 1,5 gr de gingembre

Hacher les fraises et y ajouter une fine brunoise de gingembre.

Crumble de sarrasin :

- 12 gr de farine de sarrasin
- 12 gr de sucre roux
- 12 gr de poudre d'amande
- 12 gr de beurre

Mélanger tous les ingrédients et cuire en plaque à 170°C pendant 16min.

Sorbet fraise :

- 166 gr de fraise
- 25 gr de sucre
- 83 gr d'eau
- 0.25 gr de super neutrose
- 16,5 gr de dextrose

Mixer les fraise avec l'eau.
Mélanger les poudres.
Réaliser un sorbet avec les ingrédients.
Mouler le sorbet dans des ½ sphères de 3 cm.

Ecrit par le 30 juin 2026

Dressage :

Disposer au centre de l'assiette du confit de fraise et ajouter par-dessus du crumble.

Déposer le sorbet moulé et pocher la crème avec une douille unis de 0,5cm.

Assembler avec harmonie les éclats de meringue sur la crème en commençant par le bas.

Servir a table le jus de fraise bien froid.



DR

La recette de tarte tatin du chef pâtissier Cédric Perret



Cédric Perret est le chef pâtissier du **Clair de la Plume**, à Grignan dans la Drôme. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tarte tatin.

Le sablé breton :

- 4 jaunes d'œuf
- 140g de sucre en poudre
- 160g de beurre doux
- 210g de farine de blé
- 5g de levure chimique
- 2 pincées de fleur de sel

Ajouter aux jaunes d'œufs, le beurre et le sucre à température ambiante.
Travailler au fouet dans un grand bol.

Ecrit par le 30 juin 2026

Une fois le mélange blanchi et homogène, ajouter une pincée de fleur de sel.
Ajouter la farine tamisée avec la levure.
Travailler rapidement à la spatule.

La tarte :

- 12 pommes à peau rouge
- 400g de sucre en poudre
- 400g d'eau
- 200g de beurre doux
- 1g de vanille

Réaliser un caramel avec 200g de sucre et 200g d'eau. Le couler dans le moule à tarte.
Tailler les pommes en fines lamelles et les répartir dans le moule sur le caramel.
Réaliser un caramel avec les 200g restants.
Déglacer avec les 200g d'eau, le beurre et la vanille.
Verser le tout sur les pommes.
Cuire au four à 170°C pendant 45 minutes.
Égoutter, rajouter le sablé breton et cuire encore 30 minutes.



©Alain Maigre

Marie-Pierre Mouton nommée sénatrice : un nouveau cap pour la Drôme après le combat de Gilbert Bouchet



Présidente du Conseil départemental de la Drôme depuis 2017, [Marie-Pierre Mouton](#) démissionnera de cette fonction le 1er novembre pour prendre la suite du sénateur [Gilbert Bouchet](#), disparu des suites de la sclérose latérale amyotrophique (SLA) - dite maladie de Charcot. Cette passation marque à la fois la fin d'un combat courageux et le début d'une nouvelle étape pour la représentation drômoise au Sénat. C'est [Franck Soullignac](#), adjoint au maire de Valence et 1er vice-président du Conseil départemental de la Drôme qui prend, par

Écrit par le 30 juin 2026

intérim, le fauteuil de la présidence du Département de la Drôme.

Dans un contexte national empreint d'incertitudes, Marie-Pierre Mouton s'apprête à franchir un cap politique. « J'ai remis ce matin ma démission de la présidence du Département de la Drôme, qui prendra effet le 1er novembre », écrit-elle, soulignant la responsabilité « immense » de son nouveau mandat sénatorial. Sa décision fait suite au départ de Gilbert Bouchet, qu'elle salue avec émotion : « Je veux une nouvelle fois saluer la mémoire et l'action ».

Un chemin d'engagement territorial

Née en 1965, Marie-Pierre Mouton est une figure de la Drôme : conseillère départementale, maire de Pierrelatte, puis présidente du conseil départemental depuis 2017. Elle a été faite chevalier de la Légion d'honneur « pour son engagement local ». À la tête du Département, elle a notamment mis l'accent sur la solidarité, la ruralité et l'investissement dans les territoires sous tension. Elle insiste désormais sur sa volonté de « porter la voix des territoires, défendre nos collectivités et leur liberté d'action », soulignant que la proximité restera son fil conducteur.

Ecrit par le 30 juin 2026



Marie-Pierre Mouton Copyright MPM Communication

Un mandat de présidente intense, exigeant et humain

Son mandat au Département, comme elle le rappelle, « a été intense, exigeant et profondément humain ». Elle y voit la force du collectif et l'engagement des acteurs de terrain comme fondements de toute politique publique réussie. Elle annonce qu'elle restera conseillère départementale - aux côtés de son successeur désigné, le 1er vice-président Franck Soullignac, fidèle aux valeurs d'équité, solidarité et responsabilité.

Ecrit par le 30 juin 2026

Le vide laissé par Gilbert Bouchet et son héritage politique

Gilbert Bouchet, sénateur de la Drôme depuis 2014 et maire de Tain-l'Hermitage de 1995 à 2017, est décédé le 20 octobre 2025, à 78 ans, des suites de la maladie de Charcot. Diagnostiqué vers 2023, il avait poursuivi son mandat et s'était fait le porte-voix des personnes atteintes de maladies neurodégénératives. En octobre 2024, affaibli et sous respirateur, il avait pris la parole au Sénat pour défendre une proposition de loi visant à améliorer la prise en charge de la SLA -on estime à 8 000 le nombre de personnes atteintes de la maladie en France avec une incidence de 2,5 nouveaux cas pour 100 000 habitants par an-. Le combat du sénateur avait suscité une forte émotion : « Il faut absolument qu'on ait plus de moyens, plus de communication, car c'est une maladie qui peut tomber sur tout le monde », avait-il déclaré.

Une proposition adoptée à l'unanimité

Sa proposition, adoptée à l'unanimité en février 2025, supprimait notamment la barrière d'âge pour obtenir la Prestation de Compensation du Handicap (PCH) pour les malades en évolution rapide. Son héritage est double : d'une part, la voix d'un élu drômois qui a mis sa propre souffrance au service d'une cause collective ; d'autre part, un rappel à l'engagement politique au niveau local et national. « Jusqu'à ses derniers instants, il est resté fidèle à ses idées, à son engagement et à son franc-parler », a salué la municipalité de Tain-l'Hermitage.

Ecrit par le 30 juin 2026



Gilbert Bouchet Copyright GB Communication

Ce que cela signifie pour la Drôme

La nomination de Marie-Pierre Mouton au Sénat apparaît comme un choix logique et symbolique. Elle représente la continuité d'un engagement local fort, mais aussi une ouverture vers une nouvelle étape au plan national. Son discours insiste sur la « voix des territoires » : à une époque où la centralisation et la défiance envers les institutions croissent, ce leitmotiv prend un relief particulier. Dans un territoire comme la Drôme - rural, attaché à la proximité, mais aussi confronté à des défis d'attractivité, de

Écrit par le 30 juin 2026

numérique ou de transition – la présence d’une sénatrice enracinée peut faire la différence.

Un rôle de trait d’union

Ce rôle de « trait d’union » entre terrain et législation est ce que Marie-Pierre Mouton se propose de tenir, forte de son expérience au Département (budget sous tension, investissements dans les réseaux, soutien aux acteurs agricoles et aux actions sociales).

Une page qui tourne, un avenir à écrire

La passation s’inscrit donc dans un moment de transition : la fin d’un combat personnel et politique porté par Gilbert Bouchet, et le début d’un nouveau chapitre pour Marie-Pierre Mouton. Le «grand honneur» qu’elle évoque est aussi «une responsabilité immense». Elle devra conjuguer ancrage local et défis nationaux : financement des collectivités, ruralité, transition écologique, solidarité.

Le parti des Républicains

Pour le Parti Les Républicains et pour la majorité du Département de la Drôme, c’est une occasion de marquer leur présence et leur action. Pour les habitants, c’est aussi l’espoir que leur voix soit mieux entendue à Paris, non pas comme un simple relais administratif, mais comme un vecteur de projets concrets pour le territoire. En somme : un nom, une histoire, un combat. Et maintenant, une mission.

Mireille Hurlin

Le restaurant Le Clair de la Plume parmi les plus écoresponsables de France

Ecrit par le 30 juin 2026



TheFork, plateforme française de réservation de restaurants en ligne, a annoncé sa sélection 2025 des 50 restaurants les plus écoresponsables de France, parmi lesquels figure **Le Clair de la Plume**, situé à Grignan dans la Drôme.

Chaque année à l'occasion de la Semaine européenne du développement durable, TheFork organise sa Green Week pour mettre en lumière les restaurants qui font des efforts pour proposer une gastronomie durable avec, entre autres, des produits de saison.

La plateforme française a donc listé ses 50 meilleures adresses écoresponsables, parmi lesquelles figure le restaurant gastronomique Le Clair de la Plume, à Grignan. L'établissement a déjà été distingué pour sa gastronomie durable et respectueuse de l'environnement avec notamment une étoile au Guide Michelin, ainsi qu'une étoile verte qui récompense l'innovation durable et l'approche environnementale.

Ecrit par le 30 juin 2026



Glenn Viel, Cédric Perret et Benjamin Reilhes sont aux commandes des cuisines du Clair de la Plume. ©Le Clair de la Plume

Des produits locaux

Les Maisons du Clair de Plume sont nées en 1999. Depuis ses débuts, le restaurant gastronomique met ses convictions environnementales au cœur de sa cuisine. Aujourd'hui, 95% des produits cuisinés proviennent de fermes situées à moins de 80km. Les poissons sont issus d'élevages locaux (Ardèche, Vercors) ou de pêches durables en Méditerranée, tandis que les volailles et agneaux proviennent d'exploitations situées dans un rayon de 50km. Les fruits et légumes, quant à eux, sont cultivés en agriculture biologique locale.

« Pour Le Clair de la Plume, cette reconnaissance est plus qu'un prix : c'est une validation de sa ligne de conduite, une invitation à inspirer le secteur gastronomique vers des choix responsables, et une promesse renouvelée à ses convives de les accompagner vers une expérience durable autant que savoureuse... », explique le restaurant gastronomique.

Ecrit par le 30 juin 2026



Écrit par le 30 juin 2026



©Le Clair de la Plume

Écrit par le 30 juin 2026

La recette de panna cotta et mousse au chocolat du chef pâtissier Cédric Perret



Cédric Perret est le chef pâtissier du **Clair de la Plume**, à Grignan dans la Drôme. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de panna cotta avec mousse au chocolat.

Ingrédients pour 4 personnes :

Panna cotta :

- 435gr crème liquide 35%
- 45gr miel
- 3 pincées de poivre noir moulu
- 4 feuilles de gélatine or 200 bloom

Hydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10min environ.

Ecrit par le 30 juin 2026

Porter à ébullition la crème, le miel et le poivre.

Ajouter la gélatine réhydratée dans le mélange précédent puis verser le tout dans des cercles à tartelettes.

Enrobage au chocolat noir :

- 100gr chocolat noir
- 100gr beurre de cacao

Fondre les deux ingrédients ensemble à maximum 40°C.

Mousse au chocolat noir (à réaliser en dernier) :

- 425gr blanc d'oeufs
- 245gr chocolat noir à 55%

Fondre le chocolat à 40°C.

Monter les blancs en neige.

Verser le chocolat dans les blancs en neige puis mélanger immédiatement au fouet pour avoir une mousse homogène.

Montage :

Réaliser les panna cottas. Les enrober dans l'enrobage chocolat noir et les mettre à durcir sur du papier sulfurisé.

Quand les panna cottas sont enrobées, les disposer dans des bols.

Réaliser la mousse au chocolat noir puis la pocher sur les panna cottas (environ 80gr de mousse par bol)

Laisser figer au frigo au moins 1h.

Ajouter des toppings au choix : amandes torréfiées concassées, fleur de sel, noisettes torréfiées, copeaux de chocolat, praliné...

Ecrit par le 30 juin 2026



©Alain Maigre

Christine Hacques quitte la sous-préfecture d'Apt

Ecrit par le 30 juin 2026



Christine Hacques, sous-préfète d'Apt depuis août 2020, quittera son bureau ce vendredi 20 juin pour prendre ses nouvelles fonctions de sous-préfète de Nyons, dans la Drôme, dès le lundi 23 juin. Les élus de l'arrondissement d'Apt se sont réunis ce lundi 16 juin à l'occasion de son départ.

Ce lundi 16 juin, une centaine de personnes sont venues célébrer le travail de Christine Hacques, sous-préfète d'Apt d'août 2020 à juin 2025, à l'occasion de son départ. C'est couverte de fleurs, de produits locaux et autres cadeaux, et avec beaucoup d'émotions, que la future sous-préfète de Nyons a salué les élus et tous ceux qui ont travaillé à ses côtés pendant près de cinq ans.

« La présence de l'État à nos côtés est précieuse, et avec le visage de Christine Hacques, elle devient essentielle, a commencé par dire [Dominique Santoni](#). À Paris, on entend une petite musique nous faisant croire que les sous-préfectures ne seront bientôt plus qu'un héritage, qu'elles ne servent plus à rien. » La présidente du Département a tenu à démentir ces propos et à dire que le Vaucluse gardera le souvenir

Ecrit par le 30 juin 2026

d'une sous-préfète investie.

Un travail main dans la main avec le préfet

Ça a été ensuite au tour de [Thierry Suquet](#), préfet de Vaucluse, de dire un mot à propos de Christine Hacques, qu'il qualifie de « précieuse. » Un adjectif qu'avait aussi employé [Violaine Demaret](#), ancienne préfète du département, à son égard au moment de passer la main à son successeur.

Ces dernières semaines, nombre d'élus des communes de l'arrondissement d'Apt ont témoigné du travail acharné de la sous-préfète auprès de Thierry Suquet. « J'ai eu des retours sur le fait que vous ne lâchiez rien », a-t-il ajouté, faisant rire l'auditoire et Christine Hacques. Le préfet a souligné les difficultés que présente le territoire du Luberon et a acclamé l'engagement de la sous-préfète dans chacune de ses missions.

« La sous-préfecture de Nyons travaille beaucoup avec le Vaucluse, on a de la chance, a-t-il fini par dire. Je compte sur vous pour prêter une attention particulière aux Gorges du Toulourenc, un territoire qui est partagé et fragile, mais aussi à l'Enclave des papes, qui est un territoire vauclusien mais limitrophe de la Drôme. »

Près de cinq années passées à Apt

C'est en août 2020, en pleine crise sanitaire, que Christine Hacques a posé ses valises dans la capitale du Luberon après avoir été sous-préfète d'Yssingeaux en Haute-Loire. « J'ai pris racine ici, malgré un démarrage difficile où je ne pouvais reconnaître aucun visage à cause des masques, et aucune voix à cause des défauts de son lors des visioconférences », ironise-t-elle.

« J'ai aussi une pensée pour [Bertrand Gaume](#) et Violaine Demaret qui, chacun à leur façon, m'ont beaucoup appris. »

Christine Hacques

Après avoir remercié le préfet, la sous-préfète d'Apt a aussi pris un moment pour remercier les élus pour leur combattivité face aux dérives. « J'espère ne pas avoir donné l'image d'être contre vous lorsque je vous ai dit 'non' », a-t-elle déclaré avec le sourire. Elle a également remercié chaleureusement son équipe. « Sans son équipe, un sous-préfet n'est rien », a-t-elle affirmé avant d'ajouter fièrement que son équipe répond à 100% des courriers reçus.

Ses dossiers phares

Durant ses années à la sous-préfecture d'Apt, Christine Hacques a travaillé sur bon nombre de dossiers.

Ecrit par le 30 juin 2026

Trop pour tous les citer. « Si le Luberon offre une carte postale extraordinaire, la carte postale a malheureusement un revers », déplore-t-elle. La future sous-préfète de Nyons s'est notamment fortement mobilisée sur le sujet de la paupérisation des habitants et a insisté sur l'importance de rester accessible, et de ne pas considérer les personnes comme de simples dossiers à traiter.

Elle a aussi travaillé étroitement avec les acteurs du Colorado provençal pour le projet Grand Site. « J'aurai voulu que ce dossier soit traité plus rapidement, mais au moins aujourd'hui il est possible de mieux gérer les flux grâce à la mise en place du système de réservation des créneaux de visite notamment », a-t-elle ajouté. Un système qu'elle aurait aussi voulu voir se mettre en place durant son temps à Apt à l'Abbaye de Sénanque à Gordes qui est victime de son succès durant la période estivale, mais c'est encore du ressort des propriétaires de l'édifice.

« Je vous remercie d'avoir accepté mon rythme et mon exigence », a-t-elle conclu avec beaucoup d'émotions alors qu'elle se prépare à quitter le Vaucluse pour la Drôme pour une durée initiale de trois ans. C'est [Éric Pierrat](#), commissaire de police dans les Bouches-du-Rhône, qui va lui succéder. Il devrait prendre ses fonctions le 1er juillet prochain.

« Deux Crus, Un Millésime », le slogan commun des vigneronns de Vinsobres et Rasteau

Ecrit par le 30 juin 2026



« L'idée est de mutualiser nos moyens. Nous appartenons tous les deux à la famille des crus de la Vallée du Rhône avec le même sous-sol, le même soleil et globalement, le même terroir, explique [Sonia Hernandez](#) pour l'AOC de la Drôme Provençale. Ici, à [Vinsobres](#) nous nous différencions de nos amis de [Rasteau](#) mais nous nous unissons nos forces pour communiquer ensemble parce que nous sommes plus petits que d'autres comme Beaumes, Gigondas ou Vacqueyras. »

Même raisonnement pour [Laetitia Fourt-Périé](#) de Rasteau. « Nous sommes reconnus comme 'cru' depuis 2010. L'an dernier, sur les 1 170 hectares de l'appellation, nous avons produit 28 643 hl (97% de rouge) auxquels nous ajoutons 3% de VDN (vin doux naturel). En tout, nous comptons 64 caves particulières, 25 maisons de négoce et 5 caves particulières qui exportent 39% vers la Belgique, la Suisse, l'Allemagne, le Danemark, mais aussi le Canada, les USA et le Royaume-Uni. Et en mutualisant nos forces, nous sommes plus forts. »

Vinsobres, dans les contreforts des Baronnies, perché entre Valréas et Nyons jusqu'à 450 mètres d'altitude, bénéficie d'un micro-climat et de l'AOC depuis 2006. « Nous assemblons trois cépages, 70% de

Ecrit par le 30 juin 2026

Grenache, 25% de Syrah et 5% de Mourvèdre et nos bouteilles d'un rubis intense, proposent des tanins soyeux et élégants, ajoute Sonia Hernandez. Ils s'accordent bien avec des plats mijotés comme les daubes et les civets. » De son côté, Rasteau, face au Ventoux, avec ses sols caillouteux, ses galets roulés, ses restanques, à l'abri du mistral, a, lui aussi, une robe pourpre avec un nez de fruits rouges.

Grâce à leur mise en commun, leur synergie, l'opération « Deux Crus Un Millésime » offre une plus large vitrine de vins subtils, équilibrés et délicats.

Les Rencontres de l'Université du Vin : le changement climatique et la consommation



Ecrit par le 30 juin 2026

‘Changement climatique et consommation : de nouvelles solutions’ sera le thème des 2^{des} Rencontres de l’[Université du Vin](#) de Suze-la-Rousse qui auront lieu à Avignon le mercredi 6 novembre.

Et c’est dans l’amphithéâtre de la [Chambre de commerce et d’industrie \(CCI\) de Vaucluse](#), sur le Campus des Fenaisons, à Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône, qu’elle se déroulera sous la houlette de [Michel Bernard](#), le président de l’Université de Suze-la-Rousse. « En qualité d’acteur pédagogique de référence de la filière vin, notre objectif est de fournir des informations et d’apporter une aide concrète à la décision face aux changements majeurs du climat et de la consommation de vin », a-t-il dit, en présence du président de la CCI, lors de la présentation de ce colloque. « Nous sommes tous à vos côtés, insiste Gilbert Marcelli, en cette période difficile pour tous les professionnels de la vigne et du vin. Grâce à vous, vignerons, sommeliers, maîtres de chais, cavistes, négociants, nous avons un savoir-faire, un savoir-vivre, un savoir bien manger et bien boire, donc nous allons continuer à travailler avec vous pour vous aider et pour accompagner le Vaucluse avec tous ses talents dont vous faites partie », a conclu le Président Marcelli avant de laisser la parole aux organisateurs.

Des invités prestigieux

« En 40 ans, la consommation de vin a reculé de 60%, explique Michel Bernard, donc il est crucial de trouver des solutions adaptées. L’année dernière, c’est Jérôme Fourquet, le sociologue et sondeur de l’IFOP (Institut français d’opinion publique), qui décrypte l’évolution des attentes des Français, qui était notre invité à Avignon. En novembre, participeront aux débats animés par [Guillaume Mollaret](#) (Président du Club de la Presse du Gard et correspondant du Figaro) : [Caroline Pozzo Di Borgo](#), ingénieure agronome (qui préconise d’utiliser de nouveaux cépages mieux adaptés à la canicule et à la sécheresse), [Alejandro Fuentes Espinoza](#), chef de l’Unité Économie et Droit à l’Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, [Jean-Philippe Perrouy](#), directeur France de [Wine Intelligence](#), qui parleront des nouvelles tendances de consommation à travers le monde (bière, spiritueux, cocktail, rhum, vodka, sodas, jus de fruits, vin sans alcool), mais aussi [Gabriel Lepousez](#), un neurobiologiste de l’Institut Pasteur, spécialiste de la perception sensorielle et de la plasticité du cerveau pour évoquer « la façon dont notre cerveau recherche des vins moins capiteux et analyse la fraîcheur du vin ». Enfin, la directrice de l’Université de Suze-la-Rousse, [Géraldine Gossot](#), fera la synthèse de toutes ces interventions avant des échanges avec la salle.

Une récolte à un niveau historiquement bas en 2024

Si l’on en croit la dernière publication de [Vitisphère](#) en date du 8 octobre dernier, qui reprend les chiffres des Services de la statistique et de la prospective du Ministère de l’Agriculture, la vendange 2024 s’est effondrée à un niveau historiquement bas, -37,5Mhl bien en deçà (-22%) de la récolte 2023 et elle se rapproche du plancher de 2017 (36,78Mhl).

Une chute due aux différents caprices de la météo (gel, grêle, sécheresse) et aux maladies (mildiou, coulure) et qui frappe tous les vignobles, -35% pour le Beaujolais et le Bourgogne, -33% pour le Champagne, -75% pour le Jura, - 31% pour le Cognac, -16% pour les vins de la Vallée du Rhône, - 14%

Ecrit par le 30 juin 2026

pour le Bordeaux, - 13% pour le Languedoc-Roussillon et la Corse.

Une consommation en baisse

Quant à la dé-consommation, elle s'affiche à la une du panel de distributeurs Circana en date de fin-août. « Malgré le ralentissement de l'inflation, les consommateurs boudent le vin tranquille en grande distribution. En un an, le marché est en recul de -4,3% en volume et de -1,8% en valeur. 8,100Mhl ont été écoulés au lieu de 8,467Mhl pour un total de 4,453Md€ contre 4,533Md€, bouteilles comme vrac. Et ce sont les rouges qui trinquent le plus (-7,2%), suivent les rosés (-3,4%) seules les dépenses pour les blancs ont augmenté (+2,6%).

« Certes, on a des solutions, comme les ombrières dans les vignes pour que le soleil cogne moins fort sur les feuilles, il existe aussi le vin désalcoolisé qui aurait progressé de 50% en 10 ans, sauf qu'il ne représente que 2% de la consommation globale », ironise Michel Bernard.

Le rôle de l'Université du Vin

Géraldine Gossot, la directrice de l'Université du Vin, dans la Drôme à Suze-la-Rousse, intervient alors pour expliquer le rôle de cet établissement privé d'enseignement supérieur qui, depuis sa création en 1978, forme notamment au DESS de Droit de la vigne et du vin, à la gestion, au marketing et à l'économie du secteur viti-vinicole, qui a décerné plus de 2 000 diplômes de sommeliers-conseils en 45 ans et qui dispose d'un important centre de documentation, d'une salle de dégustation, d'un laboratoire d'œnologie. « Nous avons un statut associatif et 2 missions, développer les compétences professionnelles de la filière-vin et être ambassadeur de la culture-vin auprès du grand public. L'an dernier, nous avons ouvert 6 500 bouteilles pour cumuler 720 dégustations (deux par jour) à nos 2 000 stagiaires. »

Michel Bernard a, comme d'habitude vitupéré contre les « Dr Knock de l'hygiénisme » qui ne parlent que de l'effet négatif du vin à cause de la présence d'alcool, mais jamais des « polyphénols » ou du « resvératrol », un anti-oxydant qui améliore la longévité des cellules, stimule l'épiderme, ce fameux French Paradox, qui fait que les Français sont moins touchés par les maladies cardio-vasculaires que les Américains.

Quant à la directrice de l'Université du Vin, Géraldine Gossot, elle préconise de se tourner vers les consommateurs de demain, les jeunes, parler avec leurs mots, sur leurs réseaux sociaux. « Pour Noël prochain, nous allons lancer une gamme de coffrets de dégustations avec des échantillons pour les amateurs, pour leur faire découvrir la richesse de nos vins. »

Contact : 04 75 97 21 30