

Ecrit par le 28 janvier 2026

Côtes du Rhône : cette année, le ban des vendanges mêlera tradition et nouveauté



Ce samedi 27 août, les [Compagnons des Côtes du Rhône](https://www.echodumardi.com) organisent la 26ème édition de leur ban des vendanges. La fête aura lieu à Avignon, la capitale des Côtes du Rhône, où 10 000 personnes se réunissent chaque année pour fêter cette tradition mêlant culture, gastronomie, paysages et convivialité.

Au Moyen-Âge, les souverains levaient le ban des vendanges pour autoriser les vignerons à commencer la récolte du raisin. Si à l'époque il était interdit de vendanger avant cette autorisation, les vignerons peuvent aujourd'hui débiter la récolte quand il le souhaite. Pourtant, la tradition du ban des vendanges



Ecrit par le 28 janvier 2026

perdure, comme c'est le cas pour les Côtes du Rhône depuis les années 1990.

Cette année, les Compagnons des Côtes du Rhône renouvelle cette fête populaire pour la 26ème année. Ce samedi, entre 8 000 et 10 000 personnes seront attendues pour déguster les vins de l'appellation, mais aussi profiter de diverses animations et concerts dans le cadre idyllique du jardin des Doms à Avignon.

Les traditions perdurent

Comme chaque année depuis plus de 20 ans, quelques traditions vont encore être mises en avant. À 17h, les Confréries Bachiques défileront depuis le parvis de l'église Saint Agricole jusqu'à la métropole Notre Dame des Doms. Cette dernière accueillera la traditionnelle messe vigneronne en provençal. Il y aura bien évidemment la proclamation du 26ème ban des vendanges des Côtes du Rhône. Le texte officiel, écrit il y a plus de 30 ans, sera prononcé en français, en provençal et dans 7 autres langues.

Dès que le ban des vendanges sera proclamé, tous, comme à l'accoutumée, partageront un verre de raisin fraîchement pressé à la main par les vignerons. Cette tradition représente le tout premier geste de partage et d'amitié après la vendange.

Les nouveautés

Cette année, tradition se mêlera à la nouveauté. Les étoiles seront au rendez-vous grâce aux clubs d'astronomie de l'observatoire de Vaison-la-Romaine et des Pesco Luno de l'Isle-sur-la-Sorgue qui organiseront des ateliers dans l'après-midi et dans la soirée. Les petits comme les grands pourront profiter de diverses activités telles que la découverte de la biodiversité, un atelier des saveurs, des jeux, et plein d'autres surprises sur le Rocher des Doms et dans le Clos de la vigne du Palais des Papes.

Chaque année, un grand marché des saveurs vient prendre place au Rocher des Doms, mais pour cette 26ème édition, de nouveaux stands gourmands vont faire leur apparition. En plus des truffes, de la charcuterie, des fruits de mer et des fromages auxquels les visiteurs sont habitués, viendront s'ajouter les Maîtres cuisiniers de France qui proposeront soupe au pistou, risotto d'épeautre et saucisse, ou encore ratatouille et œuf poché.

Après la proclamation du ban des vendanges, les Compagnons des Côtes du Rhône débiteront les vendanges du Clos de la vigne du Palais des Papes. Après vinification, le millésime 2022 sera vendu aux enchères au profit de plusieurs œuvres caritatives. Dû à la sécheresse de cette derniers mois, les vendanges des Côtes du Rhône ont quasiment un mois d'avance par rapport à la normale, mais les raisins ne sont pas abîmés. Ainsi, la récolte sera très belle mais à faible rendement.

Enfin, l'appellation Laudun est à l'honneur cette année puisqu'elle s'apprête à accéder au grade de 'Cru des Côtes du Rhône'. Pour fêter cette grande nouvelle qui prendra forme en 2023, les vignerons de Laudun organisent deux masterclass données par un sommelier pour découvrir leur terroir à 17h et à 18h.

Ecrit par le 28 janvier 2026

La sélection 2022 de la Cuvée des Compagnons

Pour chaque édition, les Compagnons des Côtes du Rhône sélectionnent trois cuvées, une pour chaque couleur, qui deviennent ambassadrices des vins des Côtes du Rhône :

- Cuvée 2019 'Les grandes serres' des Portes du Castelas. Ce vin rouge frais aux parfums de fruits rouges écrasés offre un nez aux notes épicées et une bouche équilibrée, entre pureté et délicatesse.
- Cuvée 2021 'Les pins' du Domaine de Lumian. Un vin rosé délicat, frais et fruité, aux parfums de fruits rouges, pêche de vigne et abricot. Ces arômes floraux le rendent léger et proposent une bouche rafraîchissante.
- Cuvée 2021 'Révélation' des Colombes des vignes. Ce vin blanc frais et fruité, aux arômes floraux et exotiques, offre un très bon équilibre avec un final d'épices douces.



DR



Ecrit par le 28 janvier 2026

Le bal des vendanges

Tous les ans, le ban des vendanges est suivi d'un bal des vendanges. Et 2022 ne déroge pas à la règle. Deux groupes de musique viendront enflammer la scène ce samedi. Les Rock'n Rhône, un groupe de vignerons, négociants et coopérateurs des Côtes du Rhône troqueront leur matériel de vendange pour des instruments de musique.

Viendra ensuite le tour du groupe vaclusien The Dukes de prendre place sur scène. Le groupe avait déjà joué de la musique pour le ban des vendanges des Côtes du Rhône de 2019.

Pour découvrir [le programme détaillé](#), rendez-vous sur le site des Compagnons des Côtes du Rhône.

Samedi 27 août. À partir de 17h. Le Rocher des Doms. 2 Mnt des Moulins. Avignon.

V.A.

Cairanne fête ses vins ce dimanche

Ecrit par le 28 janvier 2026



Ce dimanche 24 juillet aura lieu la 47ème Fête du vin de Cairanne en fin d'après midi. Le cœur du vieux village de Cairanne accueillera les visiteurs qui pourront découvrir près de trente domaines, caves et maisons de l'AOC Cairanne. Blanc, rosé, rouge, il y en aura pour tous les goûts ! L'occasion pour les amateurs et les passionnés de vin de (re)découvrir les vins de l'appellation.

Si l'édition de 2021 avait montré quelques particularités à cause de la crise sanitaire, cette année devrait marquer un retour à la normale pour cet événement qui a déjà attiré jusqu'à 5000 visiteurs dans le passé. Au programme : dégustations et food trucks sur un fond de musique live, mais aussi un marché provençal composé d'artistes et d'artisans locaux qui vous feront découvrir les produits du terroir. Le prix du pack dégustateur s'élève à 10€ et donne accès à tous les stands des vigneron.

Dimanche 24 juillet. De 16h à 22h. 10€. Cairanne.

V.A.

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 13 juillet.

Demandez le programme !



Ecrit par le 28 janvier 2026

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/>

Ecrit par le 28 janvier 2026



The poster for the 48th Fête des Vins Vaqueyras features a central illustration of a vineyard scene. At the top, a banner with a red starburst containing '48^{ème}' and the text 'Fête des Vins VACQUEYRAS' is displayed. Below this, a date box reads '13 ET 14 JUILLET 2021'. The main illustration shows a stone building nestled in a vineyard, with silhouettes of people dancing and playing music in the foreground. Musical notes float around the scene. At the bottom, the text 'AU PROGRAMME' is followed by details about the itinerary and a social media handle. A disclaimer about accessibility is also present. The bottom of the poster includes a list of logos for sponsors and partners, and a warning about alcohol consumption.

48^{ème} Fête des Vins VACQUEYRAS

13 ET 14 JUILLET 2021

AU PROGRAMME

I DÉGUSTATION ITINÉRANTE DANS LES RUELLES I
I SOIRÉE BAR À VINS ET GOURMANDISES LE 13 JUILLET I

@fetedesvinsdevaqueyras

Dans le respect des gestes barrières en vigueur.

INSCRIPTION OBLIGATOIRE
www.fetedesvins-vaqueyras.fr



L'ABUS DE L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Ecrit par le 28 janvier 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 sa cuvée 'Le Mourre de la Caille' 2018 pour le rouge et le Domaine de la Monardière avec sa cuvée 'Le Rosé' 2020.

Fête des vins de Sablet, les pieds dans le sable



Le 13 juillet à partir de 19h, le village de Sablet s'anime et prend des airs de plage. Lors de cette fête vigneronne, les vins de Sablet sont mis à l'honneur avec 15 domaines, dans une



Ecrit par le 28 janvier 2026

ambiance estivale et conviviale, les pieds dans le sable et à l'ombre des palmiers.

Un bac à sable géant ravi les petits pendant que les grands dégustent auprès des vigneronns sous les palmiers. Pour agrémenter la soirée, 'food trucks', animations musicales et stands de dégustation s'organisent pour le plus grand bonheur de tous. L'occasion de découvrir ou redécouvrir les vins de Sablet sous une belle nuit d'été. Achat du verre et goodies 7€ et accès aux dégustations de 19h à 21h. Buvette ouverte toute la soirée et de nombreux food trucks seront sur place, avec un concert à 22h qui fera bouger tout le monde...

Place de l'Aire de la Croix, 84110 Sablet.

L.M.