Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

# Chez les Alexandre, la passion de la vigne et du vin coule dans leurs veines depuis 1838



**1838, c'est l'année à laquelle il faut remonter pour retrouver trace du premier millésime sur les côteaux des Dentelles de Montmirail. C'est là, au Domaine Les Teyssonnières à Gigondas, que la famille Alexandre est installée depuis six générations et 187 ans.**

Au départ, au XIXe siècle, avec le fondateur Jacques Alexandre, ce vignoble faisait 4 hectares. L'ont suivi tour à tour, Ulysse, Jean-Louis, puis Michel qui meurt brutalement d'une crise cardique alors que son fils unique, Franck, n'avait que 12 ans. En 1985, après avoir aidé sa maman Evelyne, veuve, il lui succède officiellement. Vigneron engagé chez les Jeunes Agriculteurs de Vaucluse, puis président de l'AOC Gigondas pendant 10 ans, également banquier, Franck Alexandre a réussi à agrandir le domaine à 13,5 hectares avec des parcelles de vignes de Sablet et de Vacqueyras. Il a aussi obtenu le label « HVE » (Haute valeur environnementale).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Et depuis 2023, avec son diplôme d'œnologue en poche, place au fiston Aurélien qui tient désormais les rênes de l'exploitation familiale. Et c'est justement cette année-là que le vin blanc de Gigondas a été classé en AOP. « Une reconnaissance de l'INAO après de longues années d'efforts, une gratification pour remplir le cahier des charges avec 70% de Clairette. » En légère altitude, les vignes des Teyssonières, plantées dans des sols de sable provenant du saffre, bénéficient d'un ensoleillement maximum et du mistral qui chasse nuages et humidité.

Sur les 1 200 hectares de l'appellation totale Gigondas, le domaine de la famille Alexandre produit environ 400 hectolitres par an de vin dans les trois couleurs. 25 à 30 000 bouteilles en Gigondas rouge, dont la cuvée iconique 'Alexandre' intense et puissante avec des reflets violets,  un millier en Gigondas blanc et 2 500 en rosé Côtes-du-Rhône. Aurélien, qui a fait refaire la cave ces derniers mois pour mettre à l'abri tous les millésimes de ses ancêtres, se félicite de ne pas exporter vers les États-Unis et de ne pas subir les foudres et les caprices douaniers de l'actuel locataire de la Maison Blanche.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Un immense tilleul plus que centenaire trône à l’entrée de la cave

©André Brunetti / L’Echo du Mardi

*Contact : contact@lesteyssonnieres.com / 04 90 12 31 31*

---

# Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026




**La cérémonie de remise des étoiles du Guide Michelin pour l'année 2025 s'est tenue ce lundi 31 mars à Metz. 68 nouvelles étoiles ont été décernées. En Vaucluse, un restaurant s'est vu attribué sa première étoile et rejoint les 11 autres établissements déjà étoilés du département.**

Ouvert il y a à peine 1 an, le restaurant JU – Maison de Cuisine, situé au cœur de Bonnieux, vient d'obtenir sa première étoile au Guide Michelin. « Une reconnaissance qui célèbre bien plus qu'un restaurant : une équipe unie, des producteurs engagés, un terroir respecté pour une cuisine locale, consciente et sincère », a annoncé son chef Julien Allano.

L'établissement rejoint donc la prestigieuse liste des 654 restaurants étoilés, dont 68 ont été promus cette année. Le village de Bonnieux n'en est pas à son premier étoilé puisque JU – Maison de Cuisine rejoint La Table des Amis et son chef Christophe Bacquié, au sein du Mas Les Eydins, qui compte 2 étoiles, ainsi que La Bastide de Capelongue et son chef Noël Bérard, qui a une étoile.

La gastronomie présente donc un véritable atout pour le rayonnement du Luberon qui compte également parmi ses étoilés Le Goût du Bonheur à l'auberge de La Fenière à Cadenet (1 étoile et 1 étoile verte qui récompense l'innovation durable) avec sa cheffe Nadia Sammut, La Table de Xaxier Mathieu à Joucas (1

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

étoile), La Closerie à Ansouis (1 étoile) et son chef Olivier Alemany, ainsi que La Petite Maison de Cucuron (1 étoile) et son chef Éric Sapet.

La Cité des Papes, elle, compte 2 étoiles et 1 étoile verte avec Pollen (1 étoile) et son chef Mathieu Desmarest, et La Mirande (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Florent Pietravalle. Le reste du Vaucluse aussi, est parsemé d'étoiles : Le Vivier à L'Isle-sur-la-Sorgue (1 étoile) et son chef Romain Gandolphe, L'Oustalet à Gigondas (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Thomas Boirel ainsi que La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape (1 étoile) et son chef Adrien Soro.

---

# Sécheresse : 8 communes vauclusiennes reconnues comme étant en état de catastrophe naturelle



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

**Les arrêtés interministériels du 21 et 25 janvier 2025, ont reconnu huit communes de Vaucluse comme étant en état de catastrophe naturelle au titre du phénomène de sécheresse et réhydratation des sols.**

L'arrêté interministériel du 21 janvier 2025, publié au journal officiel du 25 février 2025, a reconnu la commune de Sarrians comme étant en état de catastrophe naturelle au titre du phénomène de sécheresse et réhydratation des sols, survenu au cours de l'année 2023.

Celui du 25 janvier 2025, publié au journal officiel du 26 février 2025, a, quant à lui, reconnu les communes d'Althen-Des-Paluds, du Barroux, de Cairanne, de Gigondas, de Loriol-du-Comtat, de Malemort-du-Comtat et de Mazan comme étant également en état de catastrophe naturelle au titre du même phénomène, survenu au cours de l'année 2024.

Ainsi, les personnes sinistrées ont jusqu'au jeudi 27 mars pour Sarrians, et jusqu'au vendredi 28 mars pour les sept autres communes, pour déclarer les dégâts subis auprès de leur compagnie d'assurance.

---

# L'appellation Gigondas se met au blanc

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



**L’appellation d’origine contrôlée (AOC) Gigondas ne produisait jusqu’alors que des vins rouges et rosés. Au début du mois de septembre, l’Institut national de l’origine et de la qualité (INAO) a émis un vote favorable à l’unanimité à la demande d’extension de l’AOC Gigondas aux vins blancs.**

Depuis l’obtention de l’AOP en rouge et en rosé en 1971, la plupart des anciennes parcelles de cépages blancs à Gigondas on été renouvelées en cépages rouges. Plusieurs domaines ont tout de même continué à vinifier des blancs mais sous l’AOP Côtes du Rhône et non Gigondas.

En 2011, l’Organisme de défense et de gestion (ODG) de Gigondas monte un groupe composé de vignerons et de négociants pour étudier la question des vins blancs. Des expérimentations sont donc réalisées à partir de raisins blancs cultivés dans différents secteurs de l’appellation. La qualité des essais mène à une modification du cahier des charges en 2018. La Clairette blanche est alors proposée comme cépage principal, à hauteur de 70 % minimum, vinifiée seule ou en assemblage avec les variétés traditionnelles de la vallée du Rhône présentes à Gigondas telles que le Bourboulenc blanc, la Clairette rose, le Grenache blanc et gris, la Marsanne blanche, le Piquepoul blanc ou encore la Roussanne.

Il y a quelques semaines, l’INAO a voté en faveur de l’extension de l’AOC Gigondas aux vins blancs.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

L'appellation, qui possède le statut de cru depuis 51 ans, se dégustera donc aussi en blanc à partir du millésime 2023. Les terroirs de Gigondas offrent de très beaux potentiels pour les vins blancs. Ils produisent des vins droits et ciselés, avec minéralité et fraîcheur, et des notes de tilleul et d'acacia en bouche.

V.A.

---

# Ventoux, les 16e journées des métiers d'art reviennent après deux ans d'interruption



**Découvrez les vingt-cinq artisans d'art de Ventoux Métiers d'Art, leurs métiers et leurs créations à Bédoin, Gigondas, La Roque sur Pernes, Le Beaucet, Monieux, Pernes-Les Fontaines, Villes-sur-Auzon et Sault sur le thème de 'Nos mains à l'unisson'.**

**A Pernes les Fontaines, 11 artisans d'art de Ventoux Métiers d'Art exposeront leurs œuvres dans leurs ateliers et proposeront des démonstrations**.
Vendredi 1er, samedi 2 et le dimanche 3 avril de 10h à 18h (pause de 13h à 14h).
Exposition et démonstration.
Prenez le plan à l'office de tourisme ou suivez les soleils dessinés au sol pour rencontrer :Florence Allène, Atelier La Zinzoline Tapissier d'ameublement de décoration ; Sylvie Quatrefages, G'aime Bijoux ; SY

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Verre Fileur de verre au chalumeau ; Didier Bougon, Facteur et restaurateur d'orgues de barbarie ; Valérie Halope céramiste ; Landry Clément, Sculpteur et doreur sur bois ; Pascale Balaÿ, Potier de grès…

**Et aux Pénitents blancs :** Chantal Granier, teintures végétales ; Béatrice Marguerat, santonnière et Sylvie Clop, rempaillage et cannage.

**Samedi 2 et dimanche 3 avril 2022, dans la cour des pénitents à Pernes-les-Fontaines, Pascal Balaÿ – Atelier poterie Saint-Martin présentera l'animation « four papier »**
L'animation qui est une démonstration se fera en en deux temps :
Le samedi, construction du four, avec des matériaux simples, des briques pour la sole, du bois pour le combustible, et des pots ou modelage en terre réfractaire, préparés d'avance et secs, la coque du four faite de papier journal et de barbotine,
Le dimanche, cuisson du four et défournement en fin d'après-midi.
*« Il s'agit d'une méthode très simple de four primitif fermé, le coffrage du four servant de combustible. La température peut atteindre facilement les 900° C. On peut cuire des poteries culinaires ou des sculptures, jouer avec du sel et de la sciure pour avoir un effet sur la matière. Si on est dans un jardin, on peut même ajouter des herbes fraiches.* » explique Pascale Balaÿ.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Pascale Balaÿ

**A propos de Ventoux Métiers d'Art**
Des savoir-faire d'excellence, traditionnels et souvent rares, patrimoine de notre département de Vaucluse et de notre région Sud.
Sylvie Clop, rempailleuse au hameau Les Bellonis à Bédoin, est présidente de l'association Ventoux Métiers d'Art. Ce groupement rassemble quelque 25 artisans d'art installés dans huit villages autour du Géant de Provence.
«À l'origine, relate Sylvie Clop, quelques artisans du territoire se sont retrouvés lors de la manifestation "Brantes dans les étoiles" organisée par l'association Toulourenc Horizons. L'idée ? Mieux se connaître, de ne pas rester isolé chacun dans son atelier, échanger des idées, des pratiques, monter des expositions et communiquer en commun ce qui a, par la suite suscité le projet de créer un réseau des métiers d'art du Ventoux. En 2012, naissait l'association Ventoux Métiers d'Art.»

**Des projets européens Leader**
En 2018, puis en 2021 deux projets européens Leader animés par le Parc du Mont-Ventoux, ont permis de développer la communication pour rendre plus visibles ces artisans d'art et leur métiers souvent méconnus. Et ainsi contribuer à l'animation du territoire et à l'économie locale**.**
www.ventoux-metiersdart.com

**A propos des métiers d'art**
Les métiers d'art sont l'héritage de savoir-faire précieusement élaborés au fil des siècles.
Ils offrent une palette de 281 activités réparties en 16 domaines qui composent l'univers des métiers d'art, à la croisée de la culture, de l'économie, du patrimoine et de la création.
Aujourd'hui, la France compte plus de 60 000 entreprises métiers d'art pour 150 000 actifs.
Le chiffre d'affaires du secteur s'élève à 19 milliards € en 2018.
Patrimoine de nos régions, les métiers d'art participent au dynamisme des territoires.

**A propos des Journées Européennes des Métiers d'Art**
Depuis 2002, elles sont la plus grande manifestation internationale dédiée aux métiers d'art. Rendez-vous du 28 mars au 3 avril 2022 sur le thème « Nos mains à l'unisson » !
Avec plus de 6 000 événements, les Journées Européennes des Métiers d'Art (Jema)sont le plus grand événement populaire dédié aux métiers d'art et du patrimoine vivant souvent méconnus… Devenues Journées Européennes des Métiers d'Art en 2013, l'événement est aujourd'hui organisé dans 18 pays européens.
Citoyennes, populaires et fédératrices, les JEMA s'adressent aux publics venant de tous horizons, petits et grands et aux profils multiples : amateurs, curieux, arpenteurs, esthètes, collectionneurs, consommateurs…
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



DR Lles artisans d’art du Réseau Ventoux Métiers d’art

---

# Gigondas, Tamar Parada expose à l’espace culturel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

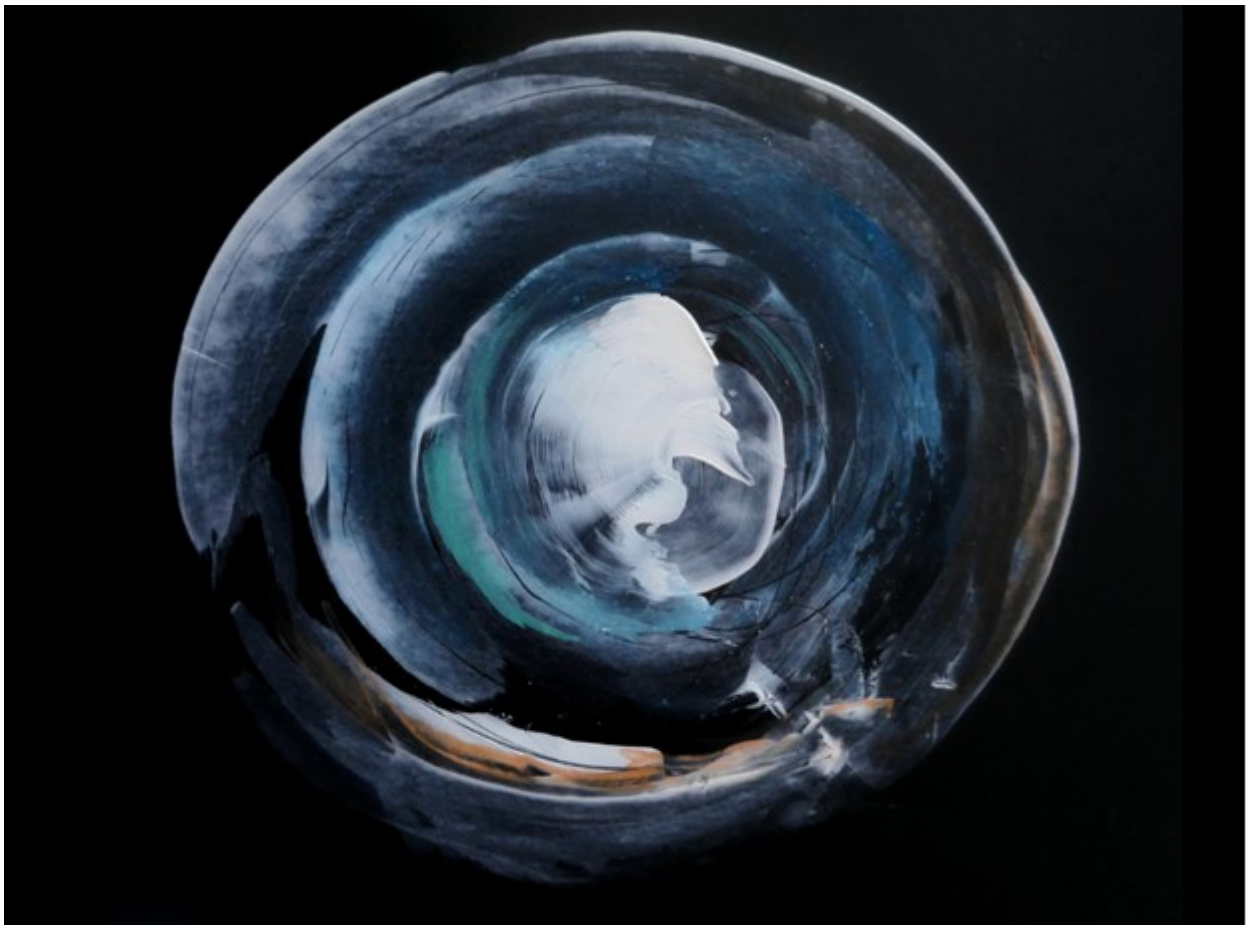


**Tamar Parada est artiste peintre et professeure d'art-médiation culturelle. Elle expose ses derniers travaux, peintures, aquarelles, gravures et collages à l'espace culturel de Gigondas.**

«Née à Buenos Aires en Argentine, au sein d'une famille d'artistes et musiciens, j'ai grandi dans les coulisses des galeries d'art et des expositions, relate Tamar Parada. Très jeune, j'ai été confrontée aux nouvelles tendances artistiques de fin des années 60 et 70 dans l'espace sud-américain et international qui débordait de créativité. L'école allemande Goethe Schule de Buenos Aires, où j'ai suivi mes études primaires et secondaires, m'a donné une ouverture à l'international et une formation dans différentes langues, ainsi qu'un bagage culturel qui me nourrit.»
Tamar Parada expose ses œuvres à l'Espace culturel. Du 16 au 28 juillet. Tous les jours de 11h à 19h. 2, place des vignerons. Gigondas.
*https://www.instagram.com/tamarparada* ; https://www.facebook.com/tamarparada ; *www.tamarparada.simplesite.com* ; *tamarparada@hotmail.com*
M.H.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Une des œuvres exposées de Tamar Parada

---

# Gigondas, Séguret : deux domaines Vauclusiens récompensés aux ‘distinctions œnotourisme 2020’

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026




**Dans le cadre des distinctions ‘œnotourisme 2020’, Inter-Rhône, l’interprofession des vins de la Vallée du Rhône a récompensé les domaines de la Tourade à Gigondas et de Cabasse à Séguret pour la qualité des prestations de visites et d’animations qu’ils proposent, en complément de l’accueil au caveau.**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

C’est une qualification qui vise à distinguer les caveaux de dégustation qui s’engagent dans la diversification de leur offre d’accueil en proposant un service oenotouristique : ateliers thématiques, formules de restauration, hébergements… Cette année, à l’occasion des ‘distinctions œnotourisme 2020’, Inter-Rhône a récompensé 8 nouvelles entreprises viticoles. Parmi elles, les domaines de la Tourade à Gigondas et de Cabasse à Séguret se sont vu remettre chacune une feuille dorée apposée sur une plaque émaillée à l’entrée de leurs caveaux, une distinction apparaissant également sur tous les supports de communication, facilitant ainsi le repérage par les agences pour la commercialisation de prestations oenotouristiques en Vallée du Rhône.

Initiée par Inter Rhône depuis 2014, cette distinction vise à mettre en avant la qualité d’accueil et de la dégustation des vignerons dans leur caveau, évalués par une charte qualité accueil symbolisée par une, deux ou trois feuilles de vigne. L’objectif est de mieux répondre à la demande croissante des tour-opérateurs et des touristes français et étrangers qui souhaitent découvrir le vignoble autrement (chambres d’hôtes, ateliers accords mets et vins proposés chaque semaine, sentiers de randonnée aménagés dans les vignes, expositions, possibilité de séminaire, accueil de camping-car, visite à cheval…).

---

# Gigondas : vin, food-truck et musique Live

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les mercredis 5 et 12 août Gigondas La Cave organise des soirées conviviales pour découvrir en musique les vins issus de l'agriculture biologique, les crus et Côtes du Rhône Villages. Un food-truck sera présent pour accompagner les dégustations proposées.

**Mercredis 5 et 12 août. 20h. Gigondas La Cave. 589 route de Vaison, D7. Gigondas. Réservations au 04 90 65 83 78. 5 € le verre. Restauration de 15 € à 20 €. www.cave-gigondas.fr**