

Ecrit par le 4 juillet 2026

Maison Sinnae, le nouveau pôle œnotouristique de Laudun inauguré à l'occasion du centenaire de sa cave



Sinnae était le prénom de l'épouse de Jules César, le conquérant qui avait installé son camp romain de 18 hectares sur les hauteurs de la commune de Laudun, au-dessus des Vallées de la Cèze et de la Tave. D'une superficie de 2 350 hectares, dont 1 800 classés en AOC (ce qui en fait le 18ème cru des Côtes-du-Rhône), le vignoble de la [Maison Sinnae](#) regroupe depuis 2019 les deux caves de Laudun et Chusclan. Hommes et caves ne font qu'un, 100 ans de passion, de savoir-faire et d'aventure collective pour 140 familles vigneronnes.

Entre coteaux calcaires et galets roulés, le cru Laudun ce sont 90 hectares de blanc soit 2 715 hl produits et 150 ha en rouge, soit 4 450hl commercialisés. Après la rénovation du caveau, un nouvel espace a été ouvert en face, un écrin dédié au vin, à la vente comme aux réceptions conviviales et aux soirées privées festives le jeudi.

« Depuis 2014, un grand plan d'investissement a été lancé pour mettre en valeur le travail des vignerons », explique [Philippe Pellaton](#), le président de la coopérative. 16M€ à la clé en tout. D'un côté de la route, un chai flambant-neuf, dédié au pôle logistique et à l'embouteillage, de l'autre, dans une ancienne maison cossue de notaires, un caveau de commercialisation des cuvées 'Genêts', 'Dolia', 'Monticauts' et 'Ribières' ou 'Aurélien', une vinothèque et un espace où peuvent aussi être organisés des

Ecrit par le 4 juillet 2026

ateliers de dégustation et des séminaires d'associations ou d'entreprises, des soirées festives.



Le chai et la chaîne d'embouteillage



Le caveau et le pôle de réception

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 4 juillet 2026

L'œnotourisme pour mettre en lumière les terroirs

Parallèlement, pour prolonger cette immersion, Philippe Pellaton fourmille d'idées pour booster les finances des vigneron, face à la crise et à la déconsommation de vin grâce à l'œnotourisme. « Des terroirs, une âme », c'est l'axe de communication de la cave, avec des activités ludiques comme des escape games, des randonnées en VTT à assistance électrique à travers les vignobles avec pauses-dégustation dans les caveaux, initiation à l'œnologie. Maison Sinnae propose aussi un hébergement sur mesure dans des gîtes, des lodges en bois et des maisons de caractère en pleine nature mis à disposition par les viticulteurs.



Ecrit par le 4 juillet 2026

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le 100e anniversaire

Pour marquer ce centenaire, des vendanges participatives seront organisées à l'automne avec la création d'une cuvée spéciale 1925-2025. Une affiche signée Gaël Dimitri a été imprimée pour marquer « ce siècle de vin, de lien et d'émotion », a insisté Philippe Pellaton. Ils étaient près de 300 invités, pour l'inauguration de la Maison Sinnae. Le 13 juin, place à la Soirée des Enfants terribles. Pour le 14 juillet on attend autour de 1 200 convives pour la Feria organisée avec le club taurin. Et en octobre, les 11 & 12, se dérouleront, comme d'habitude les vendanges historiques de Chusclan avec messe en provençal, défilé de voitures anciennes, foulage et pressée des raisins à l'ancienne.

La professionnalisation des vignerons

« Nous travaillons tous ensemble pour ajouter de la valorisation et de la visibilité à nos vin, ajoute le Président Pellaton. Entre 2020, 2022 et 2024, à cause des phénomènes climatiques comme le gel, la grêle et la sécheresse, nous récoltes ont reculé de 40%. L'an dernier on a mieux résisté. Désormais, nos vignerons se professionnalisent. Quand ils reçoivent des touristes étrangers dans leur cave, ils soignent davantage l'accueil, certains parlent anglais, italien, espagnol ou allemand. Du personnel formé est dédié aux visites et dégustations. Même si je suis un peu inquiet parce que certains ont du mal à s'en sortir, les courtiers, négociants, grossistes, cavistes et restaurateurs nous aident. On ne mesure pas encore les conséquences de la reconnaissance du Laudun en AOC, mais ça va venir dans les prochaines années et donner un sacré coup d'accélérateur à nos ventes. »

Contact : contact@sinnae / 04 66 90 11 03

Les 40 ans du concours des vins d'Avignon célébrés en deux temps cette année

Ecrit par le 4 juillet 2026



[Le concours des vins d'Avignon](#) se déroulera le samedi 29 mars dès 9h à la salle polyvalente de Montfavet. L'an dernier, pas moins de [217 médailles](#) y ont été attribuées.

Pour fêter cette quatrième décennie qui s'ouvre, les organisateurs du concours préparent également le banquet des 40 ans en partenariat avec la [CCI de Vaucluse](#), l'[école hôtelière d'Avignon](#) et les [Disciples d'Escoffier](#). Il mettra à l'honneur l'[AOC Laudun](#), qui a bénéficié l'an passé du passage de son territoire en [Cru des Côtes du Rhône](#). En amont du dîner de gala prévu le vendredi 7 novembre 2025, une dégustation des vins blancs de Laudun permettra aux Disciples d'Escoffier d'élaborer un menu anniversaire.

« Avignon est la capitale des Côtes du Rhône ».

José Gonzalvez, président du concours des vins d'Avignon

À l'occasion de la présentation de 40 ans du [concours](#), son président José Gonzalvez rappelle que « Avignon est la capitale des Côtes du Rhône ». C'est donc sur ce constat que le concours prend forme durant la Foire d'Avignon en avril 1986. Une initiative justifiée par « la seule motivation d'aider et soutenir les agriculteurs, car avoir une médaille facilite la commercialisation » selon le président, précisant que « le concours des vins suit les difficultés des vignerons ».

Ecrit par le 4 juillet 2026



Durant l'une des précédentes éditions du concours des vins d'Avignon. Crédit : DR/Concours des vins d'Avignon

Valorisation des territoires

Le soutien des organisateurs passe aussi par la valorisation d'un territoire pour le quarantenaire du concours. C'est l'[AOC Laudun](#) qui par sa [récente classification](#) (l'appellation est devenue le 18^e Cru des Côtes du Rhône en 2024), fait l'objet d'une grande attention de la part du concours.

« Nous sommes le 18^e Cru des Côtes du Rhône, mais on attendait ça depuis la création de l'appellation en 1947, insiste Luc Pélaquié, président du [Syndicat des vignerons de l'AOC Laudun](#). Et d'ajouter « cela donne de l'élan à notre appellation » à propos de cette promotion exceptionnelle pour les 40 ans du concours grâce au dîner de gala, entièrement conçu à partir des vins de Laudun.

Amy Rouméjon Cros

Dîner de gala des 40 ans. Vendredi 7 novembre 2025 à l'école hôtelière d'Avignon. 65€ par personne. 04 90 33 03 32. www.cdavignon.com

[Concours des vins d'Avignon](#). Samedi 29 mars. A partir de 9h. Salle polyvalente de Montfavet. Zone d'activité d'Agroparc. Avignon

Ecrit par le 4 juillet 2026



De gauche à droite : José Gonzalvez, président du concours des vins d'Avignon, Luc Pélaquié, président du [Syndicat des vignerons de l'AOC Laudun](#), Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse et Emmanuel Lopez, président des disciples d'Escoffier Languedoc-Provence.

Une nouvelle ère s'ouvre pour l'appellation Laudun, classée en cru fin 2024

Ecrit par le 4 juillet 2026



Depuis le temps qu'ils l'attendaient cette récompense, cette reconnaissance, les vigneronns de Laudun-L'Ardoise, Tresques et Saint-Victor-Lacoste.

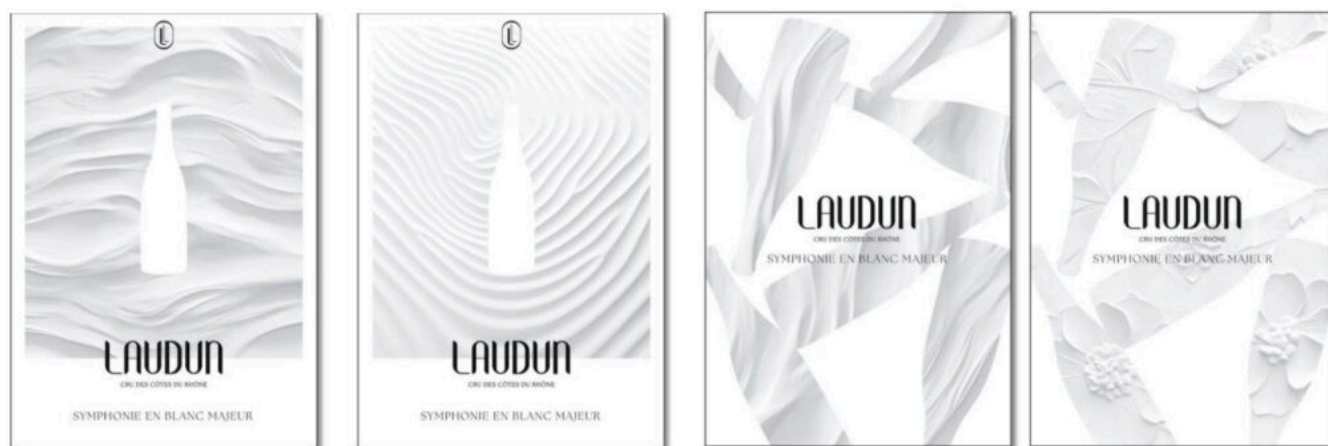
« Il faut remonter aux Gallo-Romains pour avoir les premières vignes sur ce terroir. En l'an 1600, quand Olivier de Serres, agronome réputé, de passage sur les vignobles de la rive droite du Rhône, les qualifie de meilleurs vins blancs de France », explique Luc Pélaquié, président du [Syndicat des Vins de Laudun](#). « Dès 1947, le Tribunal d'Uzès reconnaît cette qualité du travail. En 1967, l'appellation devient 'Côtes du Rhône Villages'. Et c'est en novembre 2024, enfin, que le Journal Officiel fait de Laudun le 18^e Cru des Côtes du Rhône au terme d'une inébranlable constance et d'un travail acharné des vigneronns gardois », conclut-il.

« Si l'aire de production globale s'étend sur 3 000 hectares, le cru n'occupe que 1150 hectares, ajoute Vincent Berne, président de l'ODG (Organsime de défense et de gestion). Mais la production elle-même est encore plus drastique avec seulement 584 hectares plantés en vignes. Au terme d'une sélection extrême des parcelles autour de la rivière La Tave qui coule dans les sens est-ouest, mais aussi en fonction du mistral, du sous-sol (sables sur bancs rocheux, galets roulés sur limon argileux, cailloux calcaires). Côté cépages, pour les blancs qui représentent 27% de nos bouteilles, la Clairette et le

Ecrit par le 4 juillet 2026

Grenache blanc sont les deux cépages rois avec un peu de Roussanne et de Viognier. Pour les rouges, priorité au Grenache noir et à la Syrah avec un apport de l'incomparable Mourvèdre. En tout, en 2024, nous avons produit 17 255 hectolitres de Laudun. »

Place enfin à Tibault Brotte, petit-fils de la regrettée Jacqueline Brotte, vigneronne à Châteauneuf-du-Pape et créatrice de la publication 'L'Accent de Provence'. Coprésident de la Section Laudun, il gère le marketing et la campagne de publicité qui accompagne cette reconnaissance de l'appellation en cru. « Elle est là pour valoriser le travail des vignerons, pour souligner l'élégance, la finesse, la fraîcheur de nos vins. Et pour que les 100 domaines, 20 caves particulières, 6 caves coopératives et 10 maisons de négoce de notre filière communiquent d'une même voix, puisque le vin blanc a le vent en poupe, nous avons appelé cette campagne 'Symphonie en Blanc Majeur'. C'est une phrase empruntée à Théophile Gautier, elle évoque la richesse et la qualité des cépages et des terroirs, mais la même envie de faire connaître le travail de chacun, son identité séculaire, son choix d'appartenir à un même collectif et de mettre en valeur le cru Laudun. »



Et pour faire connaître leurs vins, ils seront tous présents à Wine Paris la semaine prochaine, Porte de Versailles. L'an dernier, ce salon professionnel avait accueilli plus de 41 000 visiteurs, dont 45% d'internationaux venus de 140 pays. Une belle vitrine pour dynamiser l'image du Cru Laudun.

Laudun devient le nouveau cru des Côtes du Rhône

Ecrit par le 4 juillet 2026



L'ancien Côtes du Rhône villages Laudun a obtenu, au début du mois de septembre, la reconnaissance de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) en tant qu'appellation communale. Ainsi, l'appellation Laudun, nouveau cru des Côtes du Rhône, aura 2024 comme premier millésime.

En 2013, les vignerons de Laudun ont déposé un dossier d'accession en Appellation Locale Laudun auprès de l'INAO. Jusqu'à présent, les vins de la commune étaient sous l'appellation des Côtes du Rhône villages. Après le vote favorable du comité national de l'INAO, l'appellation Laudun devient le 18^e cru des Côtes du Rhône.

Cette reconnaissance témoigne de la dynamique qualitative et collective engagée ces dernières années par les vignerons de l'AOC Laudun, tant sur les rouges que sur les blancs. Les vins blancs représentent d'ailleurs 32% de la production totale, un véritable atout pour la nouvelle appellation au vu de l'appétence des consommateurs pour cette couleur.

Les vignerons et négociants du nouveau cru seront ravis de faire découvrir le fruit de leur travail au public dès le début de l'année prochaine, avec en premier événement le salon Wine Paris en février.

Les vins de Laudun en chiffres :

Écrit par le 4 juillet 2026

- 68% de rouge, 32% de blanc
- 591 ha de production en 2023
- 22 390 hl de vin produit en 2023

Delphine Dumont, 'Comment je me suis lancée dans l'édition de livres pour enfants'



Delphine Dumont est auteure-illustratrice de livres pour enfants et fondatrice de l'entreprise **'Plumes et confettis'** qu'elle a créé en 2018 dans son atelier de Laudun. «J'ai toujours aimé dessiner. Après la naissance de ma fille, Juliette, j'ai eu l'opportunité de réaliser mon rêve, concevoir de A à Z des ouvrages pour enfants.»

Ecrit par le 4 juillet 2026

Plumes et confettis «Oui c'est un nom d'entreprise qui sort de l'ordinaire évoquant les plumes pour la douceur, le côté douillet de l'enfance et l'écriture et des confettis pour l'aspect joyeux et festif ! J'ai toujours aimé dessiner, petite j'ai réalisé une fresque sur l'un des murs extérieur de la maison familiale... Que j'ai promptement nettoyé à la demande de mes parents. Mais ça y est, plusieurs décennies après c'est devenu l'histoire de l'un de mes ouvrages.»

Une nouvelle aventure

«Comment je m'y prends ? Tout d'abord je rédige l'histoire, les images me parviennent au fil des mots. Je dessine et colorie sur papier, au feutre acrylique, puis j'établie mon chemin de fer, calibre le texte dans la page. Mes livres naissent sur Indesign et photoshop grâce à des formations techniques délivrées par la Chambre des métiers de Nîmes qui m'a beaucoup aidée lors de la création de mon entreprise.»



Faire la cuisine ensemble, c'est s'amuser à apprendre à compter, peser, suivre les étapes...

Fabrication & distribution

«J'envoie mon livre sous format informatique à [KDP](#), le site dédié d'Amazon pour être publié, puis je commande le nombre d'exemplaires voulu. La plate-forme permet de saisir et de mettre en page son

Ecrit par le 4 juillet 2026

ouvrage, d'en faire un livre numérique (e-book) ou papier broché ou relié. J'ai fait établir des devis pour publier plus localement mais techniquement cela ne s'est pas révélé possible.» La distribution ? «Elle se fait par plusieurs voies comme sur les marchés, rendez-vous de l'artisanat, sur mon site internet (réalisé par [Ambition Web](#) avec [Armand Cointin](#)), par Amazon où les ouvrages sont publiés à la demande et peuvent être commandés, à tout moment, depuis le monde entier ou encore sur la plateforme Etsy. »

Les livres

Ce sont des [livres](#) d'histoire, des livres de cuisine 'Mes premières recettes' volumes 1 et 2, des livres d'activités de coloriages et de jeux. Leur particularité, [les héros](#) sont le plus souvent des animaux : pandas, licornes, chats, lapins, lions, koalas, ours, chiens, éléphants, zèbres, singes et girafes qui possèdent tous des noms gourmands. Les livres rencontrant le plus de succès ? Les recettes de cuisine et ils ont un succès fou... Au Canada ! L'objectif ? S'amuser en suivant des recettes de gâteaux. Et puis on y apprend à peser, pétrir, faire mijoter, battre les œufs en neige, chauffer au bain-Marie. On s'exerce à compter, à lire, à développer sa créativité, son palais tout en s'amusant. Ce sont des livres d'initiation qui permettent aux enfants de grandir et de, très tôt, participer à la réalisation des recettes. J'ai même conçu un livre de recette sans gluten, 'Mes premières recettes sans gluten'.

Des kits pour s'occuper seul ou en famille

«J'ai également réalisé des [kits](#) pour apprentis cuisiniers comprenant '1 livre, 1 tablier enfant, 1 toque en papier et 3 emportées-pièces' ; 'Mes jeux de vacances' comprenant des coloriages, des jeux, des crayons de couleurs, 1 stylo et une gomme. Cela permet de disposer de 'tout-en-un' bien pratique lorsqu'on prépare un voyage ou pour un [cadeau](#) d'anniversaire. Ou encore, parce que c'est bientôt l'hiver, 'Coudre ses propres décors de Noël'...» Tutos [ici](#).

Ecrit par le 4 juillet 2026



Lire, se raconter des histoires...

Expliquer la mort aux enfants

Ma sœur, Julia Audinet-Giroire qui est médecin, a évoqué la nécessité de parler de tout avec les enfants, notamment de la mort qui est un sujet à la fois délicat mais inévitable. Nous avons écrit l'[ouvrage](#) 'Ton image s'évapore, ton souvenir persiste, comment expliquer la mort aux enfants' où il est question d'une petite fille qui fait face à la disparition de son chat. Notre objectif ? Dédramatiser et surtout apaiser. Et pour cela nous avons fait un tour d'horizon de toutes les croyances du monde que nous expliquons à l'enfant avec des mots simples et sincères. C'est un conte didactique qui permet à l'adulte, si l'enfant est petit, et à l'enfant s'il le peut déjà lire, d'approcher le sujet doucement et simplement.»

Des étoiles plein les yeux à l'école

«J'interviens dans les [écoles](#) pour créer des livres avec les enfants. Le travail s'étend sur 3 ou 4 demi-journées en classe durant lesquelles nous créons une histoire, un personnage principal et les aventures qu'il va vivre. Le thème de l'ouvrage a été défini, en amont, avec l'instituteur. Chaque enfant sera l'auteur et l'illustrateur d'une page. Je prépare une base de données d'images un peu géométriques afin

Ecrit par le 4 juillet 2026

de rendre accessible le dessin à tous les enfants très rapidement. Le but ? Les convaincre qu'ils sont capables de faire tout cela parce qu'ils doutent beaucoup d'eux. La magie ? Les rendre fiers de leur travail et les voir partir avec, à la main, le livre dont chacun a réalisé une page. Au terme de ce travail, un livre illustré en couleurs de 25 à 30 pages, ils ont des étoiles dans les yeux et c'est la meilleure récompense.»



Oui, chaque enfant d'une classe peut réaliser une page du livre qui sera édité !

10 livres

«J'attaque mon [11^e livre](#) avec l'auteur Alain Surget. Ma plus grande satisfaction ? Offrir aux parents un moment d'échange et de tendresse avec leurs enfants. Je sais aussi que les pères, les grands-pères sont de plus en plus nombreux à utiliser mes livres de cuisine avec leurs enfants et petits-enfants parce que les recettes y sont simples, accessibles et inratables. Les histoires lues par une personne que l'on aime, sa gestuelle, sa voix offrent des moments plein de tendresse à jamais gravés dans le cœur de l'enfant et ces moments choisis ne s'éteindront jamais dans la vie de l'un comme de l'autre. Cela fait naître des images et des bulles de bien-être sans doute ineffaçables, des moments de lâcher prise bien venus après des journées souvent aussi rythmées que remplies.»

Ecrit par le 4 juillet 2026

Côtes du Rhône : des dégustations dominicales à Laudun



En parallèle du marché dominical, les Vignerons de l'AOC Laudun organisent, tous les dimanches de l'été, des dégustations de leurs vins. L'occasion pour le public de découvrir les différentes cuvées de l'appellation produites par une quinzaine de caves et domaines et d'en apprendre davantage sur leur histoire. A noter que les cuvées dégustées sont proposées à la vente au tarif 'direct propriété'.

Tous les dimanches jusqu'au 23 août. 10h30 à 13h. Espace Barbara, Parvis de l'église, Laudun.
www.vin-laudun.fr