Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 décembre 2025

L’AOC Lirac se renouvelle

Qui dit nouvelle année dit résolution, voire renouvellement pour certains. C’est le cas de l’AOC Lirac qui vient de dévoiler sa nouvelle identité visuelle, accompagnée d’une campagne de communication inédite.

En changeant son identité visuelle et en créant une nouvelle campagne de communication, l’AOC Lirac souhaite valoriser l’appellation et lui donner une image originale, distinctive et qualitative, développer sa notoriété auprès des professionnels et de nouvelles cibles de consommateurs, mais aussi fédérer les acteurs de l’AOC autour d’un discours et d’actions communes.

Ainsi, l’appellation dispose d’une nouvelle signature : ‘Un Cru grandeur Nature’. Côté visuel, on observe une bouteille posé sur un fond de verdure, qui reprendrait les éléments végétaux représentatif de l’AOC. L’idée est de mettre la nature au cœur de cette nouvelle identité visuelle en représentant l’écrin de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 décembre 2025

nature particulièrement verdoyant dont bénéficie le Cru, mais aussi son mode de culture qui préserve les ressources naturelles de son territoire.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 décembre 2025

Le cru Lirac accueille avec succès son 1er Salon professionnel au coeur du Château de Clary

Clary, c’est le plus ancien domaine viticole des Côtes-du-Rhône sur la rive droite, puisqu’il remonte à 1775. Roquemaure et 3 autres communes gardoises (Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Géniès-de-Comolas et Lirac) constituent cette AOC (appellation d’origine contrôlée) attribuée en octobre 1947 et qui s’étend sur 715 hectares de vignobles.

Une quarantaine de domaines présents

Lundi 13 mars dernier, était organisé un Salon professionnel qui a réuni cavistes, sommeliers et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 décembre 2025

restaurateurs. Une quarantaines de domaines, caves coopératives et maisons de négoce étaient présents avec leurs bouteilles de blanc, rosé et rouges pour les faire déguster et expliquer leurs assemblages.

Puisque le Lirac peut jouer sur une dizaine de cépages, Bourboulenc, Carignan, Cinsault, Clairette, Grenache, Marsanne, Mourvèdre, Picpoul, Roussanne, Syrah et Viognier. C'est dire si le vigneron a une large palette à sa disposition avec le maître de chais, pour obtenir une quintessence de saveurs, de goûts et de couleurs, qui, pour les rouges vont du grenat au rubis profond.

La Famille Bréchet était présente avec sa cuvée 'Plateau des Chênes' 2021 vinifiée à Vaudieu (Châteauneuf-du-Pape), « de la fraîcheur, une belle acidité et de l'équilibre » commente un dégustateur. Le Château Le Devoy Martine (Saint-Laurent-des-Arbres) qui appartient à la famille Lombardo depuis 4 générations, proposait notamment un blanc 2021 'Via Secreta' et un rouge 'Circius' (mistral en latin) avec 60% de Mourvèdre et un goût prononcé de fruits noirs, rouges, confits voire confiturés conseillés pour les daubes et les gibiers.

Présent lundi également, la famille Alain Jaume qui perpétue le métier-passion de vigneron depuis 1826, à Orange, sur la route de Châteauneuf. Avec le même sous-sol géologique (galets roulés, safres, sables) qui donne des vins amples, ronds et complexes. Du côté de la famille Maby on aime l'opéra, les cuvées ont pour nom 'Bel canto' ou 'Nessun dorma' et se caractérisent par des arômes riches, fins et intenses.

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 8 décembre 2025

Cyril Chéhovah, du Château Clary à Roquemaure etsa cuvée ‘La part des anges’.

« Le meilleur des Châteauneuf-du-Pape, c’est le Lirac »
Quant au Château Clary qui accueillait ce 1er salon du Lirac, il était représenté par son jeune patron, Cyril Chéhovah, 30 ans qui a acquis avec sa famille les 160 hectares de vignes en 2010. Il propose, entre autres une cuvée haut de gamme rouge bio ‘La part des anges’. Elle a un fort potentiel de garde (15 à 20 ans) et s’accorde avec des plats gastronomiques.
« Le meilleur des Châteauneuf-du-Pape, c’est le Lirac » conclut, facétieux, un vigneron gardois, « Il a le même soleil, le même mistral, le même climat, le même sous-sol et surtout, il coûte moins cher ! »

Contact : contact@cru-lirac.com
04 66 50 25 45

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 8 décembre 2025

Le Lirac a le vent en poupe

La maison Ogier a reçu des négociants et producteurs de Lirac afin d'évoquer les attentes du consommateur ainsi que l'appellation afin de tirer son épingle du jeu avec ses encombrants voisins de Châteauneuf- du-Pape et Tavel.

Classé 1er cru des Côtes- du-Rhône dès 1947 pour ses trois couleurs (rouge, rosé, blanc), le Lirac s'étend sur les communes de Lirac, évidemment, mais aussi de Saint-Laurent-des-Arbres, Roque- maure et Saint-Géniès-de-Comolas sur 795 hectares. En 2018, 23 864 hectolitres (85% rouge, 10% blanc, 5% rosé) ont été produits par les vignerons de cette Appelation d'origine contrôlée (AOC).

Près de 50% des cols sont exportés, d'abord vers les Etats-Unis (17% soit + 41% en 2019), le Royaume-Uni (15% soit +1%), l'Allemagne (12%, soit + 25%), mais « Nul n'est prophète en son pays » explique Anne Georget, la porte-parole de la cave coopérative. « C'est la presse étrangère qui parle le mieux du Lirac, comme le 'Daily telegraph' ou le 'Guardian' qui évoquent un vin profond, floral, soyeux, adapté à la gastronomie. Dans l'hexagone, c'est 'La revue des vins de France', 'Decanter' ou le guide 'Bettane et Desseauve' qui le citent en exemple, mais regrettent qu'il ne soit étouffé par la réputation internationale de ses encombrants voisins, Tavel et Châteauneuf-du-Pape. »

Or, entre cailloux, sables, calcaires, galets roulés et safres, assemblés à partir de Mourvèdre, Syrah, Grenache et Cinsault pour les rouges et les rosés, de Bourboulenc, Clairette et Roussanne pour les blancs, ces vins sont puissants, ronds, frais et intenses en bouche avec, en nez, des arômes de fruits rouges ou d'épices. C'est donc pour inciter les vignerons de Lirac à faire mieux connaître leur savoir- faire que 'La Maison Ogier', et son directeur commercial export François Miquel, ont invité à Château- neuf 22 négociants et 18 producteurs.

■ Une longueur d'avance sur les autres

Devant eux, Olivier Borneuf de 'L'Académie des vins et spiritueux' a déroulé une étude sur les attentes du consommateur qui correspondent, non pas à une mode mais à une tendance de fond. « Les jeunes d'aujourd'hui n'ont pas la même conception que leurs parents. Ils ne connaissent pas encore le Lirac, ils n'en ont donc pas d'image négative, contrairement au Bordeaux qui est connoté ancien, ils sont prêts à goûter, à tenter l'expérience du Lirac. Quand un paquet de cigarettes coûtera 10€ quelques copains pourront dépenser 20 à 30€ pour une soirée conviviale autour du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 décembre 2025

Lirac. »

« Vous partez d'une page blanche, à vous de l'écrire, poursuit le spécialiste. Les Français boivent moins mais mieux. Vous avez un statut enviable avec une AOC en trois couleurs. Une longueur d'avance sur les autres, profitez-en ! Entre Tavel et Châteauneuf, vous pouvez tirer votre épingle du jeu, faire découvrir vos vignobles, vos caves, vos trésors, vous faire mieux connaître. En plus, maintenant les cavistes sont de vrais commerciaux, insistez sur votre savoir-faire sans complexe d'infériorité, vous pouvez encore améliorer vos marges, monter en gamme et surtout renchérir les prix. En Espagne, en Italie, des appellations peu connues ont réussi en insistant sur la notion de terroir, de cépage. Chez nous, l'expérience a été menée pour le Jura et le Muscadet, leur coût a grimpé, la bouteille a dépassé les 20€, qui l'aurait cru il y a encore 10 ans ? Dans un classement mondial des vins 'Qualité/ prix'», le châteauneuvois Beaucastel arrive 1er français en 40e place avec une bouteille à 77€, le 1er Lirac, 'La Mordorée' figure, lui, en 7637e position à 25€… Grande est encore la marge de progression. » Dans l'assistance, négociants et producteurs de Lirac, comme les Domaines Vaudieu, La Mordorée, Mont-Redon, Lampourdier, Lafond Roc Epine, Maby ou Pélaquié ont bien entendu le message.

L'Echo du Mardi N°3901 du 11 février 2020

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 décembre 2025

Cette semaine !

LE DOSSIER

Commerce

Marchés de Provence / Plus que jamais d'avenir !

ACTUALITÉ

Sorgues / le pont des Arméniers la joue Via Rhôna

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 décembre 2025

POLITIQUE & TERRITOIRE

Vallis Habitat / le plus important bailleur public de Vaucluse

ÉCONOMIE

Lirac / Exister entre Châteauneuf du Pape et Tavel

CULTURE

Les rendez-vous culture et loisirs

JURIDIQUES

Annonces légales et Appel d'offres

Pour en savoir plus, abonnez-vous à l'Echo du Mardi!