

Ecrit par le 23 juin 2026

## Pertuis : le Château Val Joanis accueille la 3e édition de Luberon en Tous Sens



**Le rendez-vous œnologique Luberon en Tous Sens, initié par [Destination Luberon](#) en 2023, reviendra pour une troisième édition ce dimanche 10 mai. Au programme : dégustations de vins, randonnée au milieu des vignes, et pique-nique élaboré par un chef local.**

Les participants se donneront rendez-vous à 10h au Château Val Joanis, à Pertuis, qui accueillera cette troisième édition. La journée commencera avec une randonnée de 7km sur un itinéraire balisé exceptionnellement pour l'événement. Deux arrêts gourmands seront au programme de cette sortie avec la découverte du Domaine du Coffre, aussi situé à Pertuis, et la dégustation de mises en bouche travaillées autour de la pomme de terre de Pertuis, faites par le chef [Christophe Pulizzi](#), du restaurant [L'Olivier](#).

Écrit par le 23 juin 2026

Le midi, retour au Château Val Joanis pour un pique-nique gastronomique. Tout l'après-midi, les participants pourront profiter d'une visite des jardins du Château et de la dégustation des vins des domaines qui contribuent à cette nouvelle édition. Le tout avec une ambiance musicale assurée par le groupe local [Kobalt](#).

### Les domaines participants

Ce seront sept domaines et caves vauclusiens qui feront découvrir leur vins cette année :

- Château Val Joanis à Pertuis,
- Domaine du Coffre à Pertuis,
- Marrenon à La Tour-d'Aigues,
- Domaine Le Novi à La Tour-d'Aigues,
- Domaine de la Citadelle à Ménerbes,
- Château La Sable à Cucuron,
- La Cave de Bonnieux,
- Le Mas des Infermières à Oppède.

**Dimanche 10 mai. À partir de 10h. 65€. Château Val Joanis. 2404 Route de Villelaure. Pertuis. 04 90 71 32 01 / [contact@destinationluberon.com](mailto:contact@destinationluberon.com)**

---

## Luberon en Tous Sens revient cette année après une édition annulée en 2024

Écrit par le 23 juin 2026



Initié par [Destination Luberon](#) en 2023, l'événement annuel Luberon en Tous Sens revient dès le dimanche 18 mai. Cette année, c'est la commune de Vaugines qui accueillera cette manifestation avec au programme : dégustations de vin, randonnée, pique-nique et bien d'autres surprises.

Après une deuxième édition annulée en 2024 suite à la déclaration de l'état d'urgence attentat, Luberon En Tous Sens revient finalement cette année, pour le plus grand plaisir des amateurs de vin. Lors de ce rendez-vous, tous vos sens seront en éveil à travers diverses animations proposées au cours de la journée du dimanche 18 mai.

L'objectif principal de cette opération est de promouvoir les vins de l'AOC Luberon et le territoire à travers les cinq sens : la vue, l'odorat et le goût, le toucher, et l'ouïe.

### **Le programme**

La journée débutera dès 9h30 avec le départ échelonné pour la randonnée sur le chemin de pèlerinage. Cette randonnée de 3h avec 200m de dénivelé s'adresse aux débutants comme aux habitués de cette pratique sportive. Tout au long de la marche, les participants pourront profiter de plusieurs pauses

Ecrit par le 23 juin 2026

gourmandes pour découvrir les amandes de Cucuron avec le [Chant des Amandes](#), l'huile d'olive de la [Bastide du Laval](#), ou encore les vins du Luberon et des mises en bouche proposées par le [MatCha](#).

Au retour de la randonnée vers 12h, des vins du Luberon seront à déguster, suivis d'une visite de l'église Saint-Barthélémy en compagnie de la guide conférencière d'expérience [Cathy Mifsud](#). À partir de 13h, un pique-nique composé de plusieurs mets (version végétarienne possible) sera élaboré par [Giovanni Facchinetti](#), chef propriétaire du restaurant [Insitio](#) à Vaugines, le tout dans une ambiance musicale animée par Groove Express. Enfin, la journée s'achèvera avec le spectacle 'Dis Marcel' à 15h.

### Informations pratiques

Le tarif est fixé à 65€ par personne. L'événement ne peut accueillir que 150 participants, il est donc vivement conseillé de réserver sa place au plus vite. La billetterie est ouverte pendant encore quelques jours (jusqu'au samedi 10 ou lundi 12 mai). Pour réserver votre place, [cliquez ici](#).

Il est également possible de se rendre dans les bureaux d'informations touristiques de Cavillon Lourmarin, et Gordes pour réserver. Contact : 04 90 71 32 01 / [contact@destinationluberon.com](mailto:contact@destinationluberon.com)

Ecrit par le 23 juin 2026



## Luberon en tous sens : le nouveau rendez-vous œnotouristique du Vaucluse

Ecrit par le 23 juin 2026



**Luberon en tous sens est un nouveau rendez-vous œnotouristique imaginé par [Destination Luberon](#). Le 14 mai prochain, tous vos sens seront en éveil à travers randonnée, dégustation de vin, et pique-nique élaboré par un chef étoilé.**

L'œnotourisme prend de plus en plus place dans le milieu touristique du Vaucluse. Depuis quelques années, Destination Luberon et l'[AOC Luberon](#) organisent des événements autour des vins du Luberon, comme les Wine and Dine et Sunsets Vignerons en Luberon. D'autres offices de tourisme vauclusiens ont, eux aussi, été emportés par la folie de l'œnotourisme, tels que [Luberon Sud Tourisme](#), [Pays d'Apt Luberon](#), [Isle sur la Sorgue Tourisme](#) et l'[Office de tourisme de Pertuis](#). De nombreux lieux ont obtenu la labellisation 'Vignobles & Découvertes' qui permet la valorisation de cette filière.

Cette année, c'est un nouveau rendez-vous autour du vin qui voit le jour, une initiative de Destination Luberon, en partenariat avec le [Crédit Agricole Alpes Provence](#) qui soutient la relance des activités touristiques du territoire au travers de sa plateforme solidaire [Tourisme by CA](#). Ainsi, la première édition de Luberon en tout sens aura lieu le dimanche 14 mai prochain à Bonnieux.

**Un tourisme en dehors de la saison estivale**

Écrit par le 23 juin 2026

C'était une volonté qu'avaient déjà affiché [Vaucluse Provence Attractivité](#) et [Isle sur la Sorgue Tourisme](#) : faire du Vaucluse une destination touristique toute l'année, en favorisant un tourisme de quatre saisons. Avec ce nouveau rendez-vous, Destination Luberon se joint à cette dynamique en promouvant les vins de la destination et l'offre œnotouristique dans son ensemble au printemps et à l'automne.

L'objectif de l'AOC Luberon et des offices de tourisme est de pérenniser cette opération et de l'organiser chaque année, dans le courant du mois de mai, avec l'ambition que Luberon en tous sens devienne l'événement œnotouristique phare du printemps.

### **Un événement aux cinq sens**

Luberon en tous sens porte bien son intitulé puisque, au travers des activités qui seront proposées lors de l'événement, tous les sens seront mis en éveil. La vue, le goût, le toucher, l'odorat, ou encore l'ouïe, aucun sens ne sera épargnée, à l'image d'une dégustation de vin, durant laquelle la plupart de ces sens sont requis.

Les cinq sens seront donc stimulés tout au long de la journée grâce à une activité en pleine nature, un pique-nique proposé par un chef étoilé ou de renom au sein d'un domaine viticole ou d'un lieu labellisé 'Vignobles et Découvertes', ainsi que la découverte d'un de ces derniers.

### **Le programme**

Pour cette première édition de Luberon en tous sens, la barre a déjà été placée très haute. La journée débutera au petit matin, entre 8h30 et 9h15 avec une randonnée pédestre de 9km au départ de la cave coopérative vinicole de Bonnieux. De quoi se mettre en jambe pour se préparer au reste du programme. Les randonneurs feront une halte sur les terrasses du Château de Sade à Lacoste pour un moment lecture des paysages et dégustation de vins proposé par le Syndicat des vins de l'AOC Luberon. Chaque participant sera muni d'un carnet de route spécialement édité pour l'occasion.

Avant de passer à table afin de reprendre des forces après une matinée sportive, les participants pourront visiter la Cave vinicole de Bonnieux, qui est la plus ancienne du Vaucluse et qui a été labellisée 'Vignobles et Découvertes' en mars 2022. S'ensuivra un pique-nique composé de cinq mets proposés et présentés par Xavier Mathieu, chef étoilé du Phébus à Joucas. Le tout accompagné bien évidemment par les vins de l'AOC Luberon, mais aussi par une ambiance musicale proposée par le groupe de jazz [Tchava Genza](#).

Ecrit par le 23 juin 2026



Lors de la conférence de presse durant laquelle l'événement a été présenté. DR

### **Les vins proposés pour l'événement**

Les vins qui seront à déguster viendront de la [Cave coopérative vinicole de Bonnieux](#), la [Cave de Sylla](#) à Apt, le [Mas Edem](#) à Goult, le [Domaine de Mas Lauris](#) à Lauris, le [Domaine Le Novi](#) à La Tour d'Aigues, la maison de vigneron [Marrenon](#) à la Tour d'Aigues, le [Domaine de Fontenille](#) à Lauris, le [Château Constantin](#) à Lourmarin, la [Cave du Luberon](#) à Maubec, le [Domaine de la Citadelle](#) à Ménerbes, le [Mas des Infirmières](#) à Oppède, le musée de l'huile d'olive [La Royère](#) à Oppède, le [Château La Verrerie](#) à Puget, et le [Château Saint-Pierre de Mejans](#) à Puyvert.

Les participants auront la possibilité d'acheter du vin auprès de l'ensemble des vigneron présents.

Ecrit par le 23 juin 2026

## Informations pratiques

Chaque participant devra déboursier 65€ pour participer à cette première édition de Luberon en tous sens. L'événement ne pourra accueillir que 150 personnes maximum.

Les réservations et l'achat des billets se font directement sur [le site de Destination Luberon](https://www.destinationluberon.com) ou au Bureau d'information touristique de Cavaillon (Place François Tourel ; 04 90 71 32 01), à celui de Lourmarin (Place Henri Barthélemy ; 04 90 68 10 77), ou à celui de Gordes (Le Château ; 04 90 72 02 75).

**Luberon  
en tous Sens**

**Randonnée, lecture de paysage  
Pique-nique de chef**  
(proposé par Xavier Mathieu, chef étoilé, le Phébus à Joucas)  
**Dégustation de vins, ambiance musicale**

**DIMANCHE 14 MAI 2023 à partir de 8h30**  
CAVE COOPÉRATIVE VINICOLE DE BONNIEUX - QUARTIER DE LA GARE 84480 BONNIEUX

**TARIFS : 65€/PERSONNE**

réservations et informations : [www.destinationluberon.com](https://www.destinationluberon.com) | +33 (0)4 90 71 32 01 | [contact@destinationluberon.com](mailto:contact@destinationluberon.com)



V.A.