Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

La Commanderie des Costes du Rhône honore les sommeliers



Après avoir célébré son 500e chapitre cet été, la Commanderie des Costes du Rhône vient d'honorer les sommeliers-conseil et les cavistes 2024, 2025 et 2026.
L'évènement s'est déroulé à l'Université du vin, sous la présidence de Michel Bernard président de l'Université, lors d'une cérémonie qui a eu lieu pour la première fois dans les nouveaux locaux de l'Université. Ces derniers se trouvant désormais à l'espace Médicis, au pied du Château de Suze-la-Rousse, siège de la Commanderie.

Une présence qui a permis au grand Maître Patrick Galant, qui fut pendant 30 ans le directeur de cette même Université, de remettre un diplôme d'amitié aux majors de chaque promotion en leur recommandant de bien mettre en avant l'Appellation lors de leurs futurs emplois, ceci après leur avoir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

présenté la Commanderie et ses Baronnies.

Geneviève Quiot a remis le premier prix baptisait 'Jérôme Quiot', président de l'Université de 2002 à 2018, à un élève Major très investi dans son métier. Par ailleurs, la première lauréate est Manon Kafara. « La présence de la Commanderie a rehaussé la solennité de cette remise de diplômes et de récompenses », se félicite la confrérie fondée en 1973.

Commanderie : 5 000 nuances de Costes du Rhône

Le 68e concours des vins en chiffres



Le monde de la vigne et du vin vauclusien vient de se retrouver à l'Espace Daudet de la cité des princes pour déguster à l'aveugle et juger les 2 283 échantillons de la 68e édition du concours des vins d'Orange. Pour cela, il a fallu auparavant aux organisateurs et aux élèves de l'Institut de la Vigne et du Vin parcourir 9 000 km pour les prélever à travers les AOC (Appellation d'origine contrôlée) Côtes-du-Rhône, CDR Villages, Ventoux, Costières de Nîmes, Tavel, Lirac, Laudun, Gigondas, Sablet, Cairanne, Rasteau, Beaumes-de- Venise, Vacqueyras, Duché d'Uzès, Sainte-Cécile-les-Vignes, Grignan- les-Adhémar…

L'originalité du concours réside aussi dans la méthodologie des organisateurs. Ces derniers prélèvent les vins en cave directement et mettent en place une traçabilité en respectant les impératifs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

réglementaires et de qualification.

Après 2h de notation et de comparaison entre vins ‘soyeux’, ‘fruités’, ‘épicés’ ou ‘boisés’, les 573 jurés réunis autour de 146 tables
ont donné leur verdict : 327 médailles d’or, (295 en 2019 et 281 en 2018), 273 médailles d’argent (227 et 235 auparavant) et 51 de bronze (50 l’année précédente).

« La somme des échantillons dégustés représente globalement 937000 hl, c’est dire l’impact de ce concours, se félicite Michel Bernard, son président. Malgré la sécheresse, les taxes américaines de 25% sur nos exportations, les oiseaux de mauvais augure qui annoncent que notre vignoble méridional aura disparu à cause du réchauffement climatique avant 2050 et les pisse- vinaigres en tout genre, on continue à bien faire notre travail et à faire taire les détracteurs. » En tout, 258 000 hl de vin rouge, rosé et blanc ont été récompensés par les jurés professionnels et amateurs à l’occasion de cette 68e édition. Cela représente un bonus de 2,4 M€ pour les vignerons distingués car grâce à la médaille apposée sur chaque bouteille, ils pourront la vendre 10 à 15% plus cher, c’est dire les retombées économiques.

Résultats du concours : www.concoursdesvins.fr