

Ecrit par le 1 février 2026

La série 'Les Gouttes de Dieu', tournée à Châteauneuf-du-Pape, débarque sur France 2



La mini-série américano-franco-japonaise *Les Gouttes de Dieu*, adapté du manga du même nom de Tadashi Agi portant sur l'univers de l'œnologie, arrive sur la chaîne France 2 à partir du lundi 27 mai. La série, qui n'était visible que par les utilisateurs d'Apple TV+ jusqu'à présent, est déjà disponible en intégralité sur la plateforme [France TV](#).

Dès ce lundi 27 mai, les téléspectateurs pourront découvrir le monde de l'œnologie, à travers une compétition entre les personnages de Camille (Fleur Geffrier) et Issei Tomine (Tomohisa Yamashita), au cours d'un voyage initiatique entre Tokyo et les vignobles français et plus particulièrement à Châteauneuf-du-Pape, où une partie du tournage s'est déroulée.

Les trois premiers épisodes de la mini-série *Les Gouttes de Dieu* seront diffusés ce lundi 27 mai à partir 21h10 sur France 2, puis les trois suivants le lundi 3 juin à la même heure. Les épisodes 7 et 8, quant à eux, seront diffusés le lundi 10 juin, également à partir 21h10. Pour les moins patients, il est d'ores et déjà possible de visionner les huit épisodes en avant-première sur la plateforme France TV.

Apple TV+ a annoncé il y a quelques jours qu'une seconde saison arriverait prochainement, mais n'a pas encore donné de date.

Ecrit par le 1 février 2026

[Le manga sur le vin tourné à Châteauneuf-du-Pape arrive sur Apple TV+](#)

Aux Costières, œnologie rime avec gastronomie pour deux rendez-vous festifs en juin



D'abord 'Les Vignes Toquées', le week-end des 1^{er} et 2 juin, une escapade gourmande et festive de 7km, à travers vignes, garrigues et caves de 35 vignerons entre Montfrin et Meynes. « Une

Ecrit par le 1 février 2026

promenade guidée par le plaisir des sens », commente Cyril Manès, le président de l'AOC des Costières. Puis 'Le Minuit Toqué', le soir du vendredi 28 juin, au Château des Nages sur les hauteurs de Caissargues, où sera organisé un grand banquet nocturne.

Ce sera la 14^e édition de la balade 'Les Vignes Toquées' qui attire jusqu'à 3 400 gourmets et gourmands, en amont de la saison estivale dans le Gard. Et le chef en charge de cette fête des papilles sera Franck Putelat, doublement étoilé à Carcassonne qui succède à Sébastien Bras, fils de son père, Michel Bras, diplômé de l'Institut Paul Bocuse, à Laguiole, dans l'Aveyron. Pour relever le gant, Bras junior a concocté un repas en 7 étapes, au fil de la déambulation, sous le signe 'Terre & Mer'. Comme mise en bouche, des huîtres de l'Etang de Thau en tartare d'Aubrac, puis un parmentier de violets de Méditerranée (coquillages très iodés), pommes de terre râties et salicorne, ensuite, bouillabaisse de foie-gras de canard snacké et pistil de safran, suivie d'un solide cassoulet de suprême de canette, haricots torréfiés, thon rouge séché. Le menu se poursuivra par un assortiment de fromages et enfin comme dessert, une Pavlova de fraises Cléry des Costières. Voilà pour cette accord subtil entre les mets de Franck Putelat et les meilleurs vins AOC des vignerons des Costières qui organisent ces 'Vignes Toquées'.



Franck Putelat. DR

Ecrit par le 1 février 2026

Comme parrain, après Nelson Montfort, c'est un rugbyman épicurien et charismatique : Philippe Saint-André, ancien capitaine du XV de France, ex-entraîneur de l'ASM à Clermont-Ferrand, de Gloucester et des Sale Sharks, qui a permis à Montpellier de se retrouver champion de France l'an dernier.

Pour 'Le Minuit Toqué', le soir du 28 juin, rendez-vous au Château des Nages, sur les hauteurs de Caissargues, un domaine qui appartient à la même famille depuis 1837, cinq générations de vignerons pour un menu à quatre mains des chefs Michel Kayser et Vincent Croizard. 300 randonneurs, tous amateurs de dîners gastronomiques, sont attendus pour cette dégustation nocturne. Un banquet décliné en six plats, entre vignobles, oliviers et lavandes.

Pour réserver, [cliquez ici](#).

Ecrit par le 1 février 2026



Ecrit par le 1 février 2026

