

Ecrit par le 30 avril 2026

L'innovation au cœur du nouveau Laboratoire d'analyses œnologiques Dubernet Rhône Sud à Courthézon



« Au départ, il y a plus de 30 ans, **Dubernet**, dont le siège est implanté en Occitanie dans les Corbières, a créé un site à Orange dans l'ancien laboratoire d'Inter Rhône », explique Nicolas Constantin, actuel directeur délégué de l'entreprise en Vaucluse.

« Mais en 2023, un incendie d'origine électrique a réduit en cendres les installations, on a d'abord déménagé près de la caserne des pompiers mais l'accès n'était pas idéal. Finalement, on a investi dans la zone de la Grange Blanche à Courthézon où on a de la place et où on peut accueillir nos clients, majoritairement des vignerons. » Et ce site a été inauguré il y a quelques jours par le président **Matthieu**

Ecrit par le 30 avril 2026

[Dubernet](#), ingénieur agronome et 3e génération du groupe familial éponyme.

Son but ? Rendre visible la richesse de la terre, du sous-sol pour la transformer en valeur économique. Ces analyses servent à comprendre la nature des sols, sa capacité à nourrir la vigne voire à retenir l'eau malgré le changement climatique et la hausse régulière des températures, chaque été. « La vigne est une caisse de résonance climatique extraordinaire. En quelques années on a vu le degré alcoolique grimper de 11° à 14° », prédisait Matthieu Dubernet au début des années 2020.

Un laboratoire à la pointe de l'innovation

De son côté, Nicolas Constantin poursuit : « Ce laboratoire leader en Europe fait des prélèvements de la terre, la tamise et analyse les micro-organismes, champignons, bactéries, taux de carbone, de pollution, de calcium, de potassium, de fertilité de la parcelle de vignes. Nos clients sont installés en Vaucluse, mais aussi dans le Gard et le sud de la Drôme et de l'Ardèche. Grâce à la cytométrie 3D, exclusive et labellisée, un rayon laser effectue un tri de l'échantillon de terre, de ses organismes vivants, de ses cellules, par fluorescence colorée en temps réel. Du coup nous maillons les résultats aux vigneron dans la journée, alors qu'avant, dans les labos on utilisait les 'boîtes de Petri' pour faire la culture des cellules et ça prenait des jours et des jours pour constater leur évolution, leur croissance. »

Le Laboratoire Dubernet Rhône Sud analyse et conseille du cep à la mise en bouteille. Sélection des variétés de cépages, contrôle de maturité des grains de raisin, élevage des vins en cuves ou barriques, fermentation, stabilisation, analyses certifiantes, utilisation de gomme arabique en œnologie, conditionnement, étiquetage, choix des bouchons.

Lors de l'inauguration en présence du maire de Courthézon [Nicolas Paget](#), qui préside désormais aux destinées du Pays d'Orange en Provence, le président Matthieu Dubernet a mis en valeur la compétence de ses collaborateurs et leur expertise ainsi que la qualité des équipements de pointe du laboratoire. Et l'innovation avec la Cyto3D son laser et ses rayons ultra-violet, le piégeage d'atmosphère avec le système Dynamic Air Diagnostic. Il a confirmé son « engagement durable et sa volonté de contribuer activement au dynamisme économique local. »

Ecrit par le 30 avril 2026



Ecrit par le 30 avril 2026



À droite, le PDG Matthieu Dubernet

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

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

Ecrit par le 30 avril 2026



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.

Le 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 suivant 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.

[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 vigneronns entre Montfrin et Meynes. « Une 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,

Ecrit par le 30 avril 2026

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'Étang de Thau en tartare d'Aubrac, puis un parmentier de violets de Méditerranée (coquillages très iodés), pommes de terre rattes 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 vigneron des Costières qui organisent ces 'Vignes Toquées'.



Franck Putelat. DR

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

Ecrit par le 30 avril 2026

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 30 avril 2026



Ecrit par le 30 avril 2026

