

Ecrit par le 19 février 2026

Avec 'Quand VIN le soir', Rasteau invite à fêter son double cru classé pour son Vin Doux Naturel et pour ses rouges secs



Rasteau se distingue grâce à ces deux appellations d'origine contrôlée. Et l'œnotourisme est une donnée incontournable pour ce village de moins de 800 habitants, entre Cairanne et Séguret, arrosé par l'Ouvèze. D'où la 8e édition de 'Quand VIN le soir' le mercredi 23 et ce jeudi 31 juillet pour mettre en valeur le travail des vignerons de Rasteau, la robe ambrée couleur abricot, les arômes de fruits secs et de miel de son vin doux moelleux à base de grenache qui se décline en nuances de blanc, de gris et de noir.

Reconnue par l'INAO depuis 1944, cette appellation, petite mais réputée, ne couvre que 19 hectares et produit environ 550hl par an. Quant à son rouge tannique, structuré et équilibré, devenu cru en 2010

Ecrit par le 19 février 2026

avec son trio majeur de cépages, grenache, syrah et mourvèdre, il occupe 935 hectares qui donnent un peu plus de 28 000hl de vin par an pour accompagner daubes et civets. Des vignes plein sud, qui plongent leurs racines au milieu de galets roulés de quartz et de calcaires gris, à l'ouest des fameuses Dentelles de Montmirail.

Pour ses soirées-guinguettes entre wine-bar, tonneaux et food-trucks et ambiance musicale, les producteurs des Domaines Martin, Girasols, Grand Nicolet, Beau Mistral, Escaravailles, Trapadis, Frapadis, Giradière Charavin ou Nymphe du Grands Jas mettent les petits plats dans les grands pour attirer les amateurs de vins denses et généreux et partager un moment nature.

Et pour ceux qui les auraient ratés en juillet, rendez-vous le jeudi 14 août pour 'La Nuit du Vin', une occasion de revisiter des valeurs ancrées dans le terroir mais aussi tournées vers l'avenir avec une nouvelle génération de vignerons qui, depuis un siècle, marchent dans les pas de leurs aînés tout en innovant, en captant les tendances d'aujourd'hui et en proposant des vins plus frais, plus légers et en version « cocktail » à la pêche blanche, au melon ou au citron vert.

Contact : 04 90 50 02 16

Vendanges, crise, foires aux vins, œnotourisme : le regard de Michel Bernard, propriétaire-récoltant à Piolenc

Ecrit par le 19 février 2026



Le sang de la vigne coule dans ses veines depuis toujours. « Le premier Bernard paysan, Jacques de son prénom, remonte à 1675 », explique [Michel Bernard](#), vigneron, propriétaire du [Château Beauchêne](#) à Piolenc, président du Concours des Vins d'Orange, ancien président de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, ancien responsable du Pôle d'Excellence de l'Œnotourisme au Quai d'Orsay (2105) quand Mathias Fekl était secrétaire d'État au Commerce Extérieur, et ex-président d'Inter-Rhône entre 2002 et 2008.

Avec sa femme Dominique, c'est en 1971 qu'il rachète Château Beauchêne, ancienne propriété de la famille Trintignant où était né l'acteur Jean-Louis Trintignant en 1930. Aujourd'hui, les deux filles Bernard, Amandine et Estelle, représentent la 10^e génération de ce domaine familial de 65 hectares de vignes classées HVE (Haute Valeur Environnementale) où sont produites 350 000 bouteilles d'AOC Châteauneuf-du-Pape, exportées à 90% dans le monde entier (Chine, Japon, Corée, USA, Nouvelle-Zélande ou Australie). Et où trône, à l'entrée, un platane remarquable de 6,4 mètres de circonférence.

Ecrit par le 19 février 2026



Le fameux platane classé « arbre remarquable. »

Comment analysez-vous la crise que traverse la viticulture ?

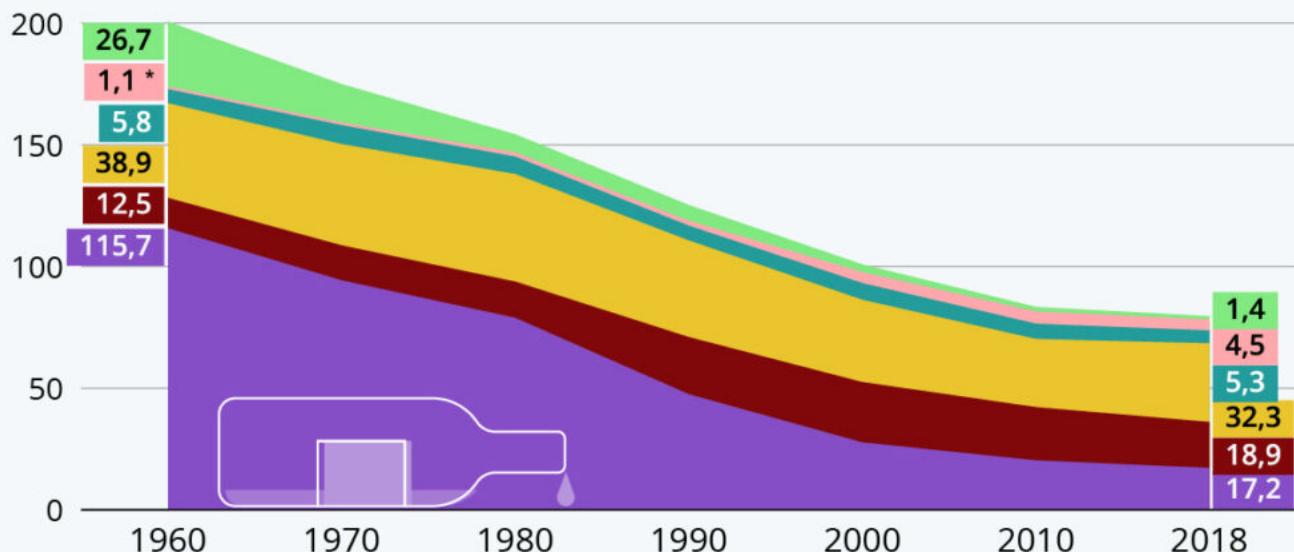
« Je ressens le ralentissement de la consommation dans le monde. Il y a plusieurs raisons à cela, d'abord la baisse de consommation liée au changement de mode de vie (déstructuration des familles, des repas, fini le poulet du dimanche), moral en baisse, du coup les gens préfèrent épargner que boire et le chiffre d'affaires du monde du vin recule. Les commandes existent, mais elles sont moins fréquentes. Pour moi, il est hors de question de mettre mon vin en cubitainers ou en canettes. Certains ont baissé leurs tarifs, cela ne leur a rien rapporté, ça n'a pas boosté les ventes. Mon créneau reste celui de la tradition et de la qualité. Autre souci : la disparition du '*French Paradox*'. On ne l'a pas défendu. Tous les Docteur Knock en blouse blanche passent leur temps à répéter qu'on prend un risque dès le 1^{er} verre, leurs pseudo-enquêtes épidémiologiques prospèrent. Le vin reste un phénomène culturel combattu par les hygiénistes, mais il se maintient. Aux États-Unis, pendant la Prohibition, la consommation a continué à cause du côté addictif du vin. »

Ecrit par le 19 février 2026

Le spectaculaire déclin de la consommation d'alcool

Évolution de la consommation de boissons alcoolisées en France depuis 1960, en litres par personne et par an

■ Vins de consommation courante ■ Vins de qualité ■ Bière
 ■ Spiritueux ■ Champagne ■ Cidre



* absence de données pour le champagne en 1960 : la donnée indiquée correspond à la consommation de 1970.

Source : Insee

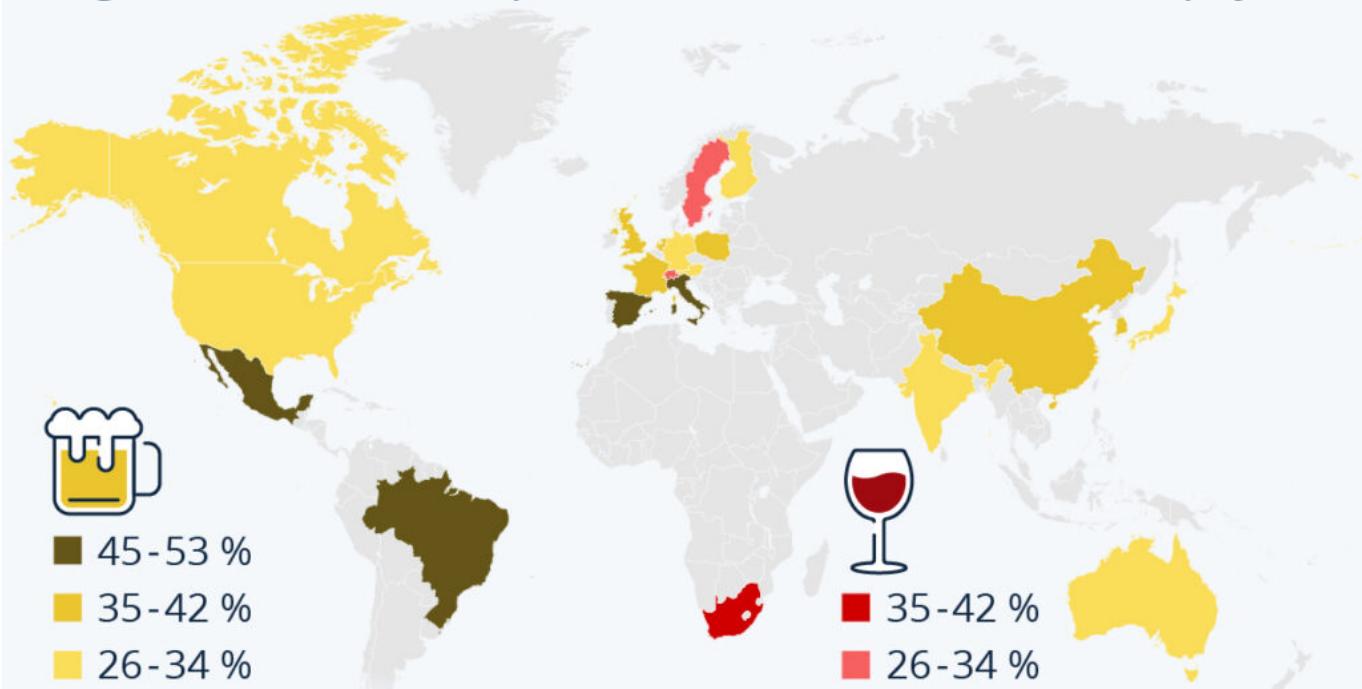


statista

Ecrit par le 19 février 2026

La bière plus populaire que le vin ?

Boisson alcoolisée consommée régulièrement par le plus grand nombre de répondants dans une sélection de pays



Base : 2 000-10 000 adultes (d'âge légal pour consommer de l'alcool et jusqu'à 64 ans) interrogés par pays en 2023.

Source : Statista Consumer Insights



statista

Cliquez sur les statistiques pour en savoir plus. ©Statista

D'après Michel Bernard, le problème est celui de la surproduction de vin

Ecrit par le 19 février 2026

« On produit 2 100 000 hectolitres de Côtes-du-Rhône, alors qu'on en consomme 8 à 900 000 hl, du coup le marché est saturé, on ne peut obliger personne à boire davantage, du coup, il faut arracher des hectares de vignes. Surtout quand on sait que la Chine produit plus et donc importe moins. »

Les vendanges 2024 ont débuté, comment se passent-elles à Château Beauchêne ?

« La maturité et l'état sanitaire sont bons. On a commencé la récolte pour quelques parcelles de blanc. Heureusement, au fil des ans, nous avons fidélisé le personnel et le bouche-à-oreille fait le reste pour vendanger. 2/3 se font à la machine. Certains critiquent la mécanisation, mais là, dix minutes après le ramassage, tôt le matin, les grappes sont dans les cuves, alors qu'avant, elles étaient coupées à la main, mais elles restaient pendant des heures en plein soleil avant d'être foulées dans le caveau. »



©Château Beauchêne

Autre sujet d'actualité : les foires aux vins.

« C'est une bonne chose. Elles permettent de réaliser de magnifiques achats à quelques mois des fêtes de fin d'année. Ce sont des beaux et grands vins vendus à des conditions tarifaires privilégiées. Il s'agit ni de piquette, ni de bibine, mais de bons produits, réputés, qualitatifs ».

Ecrit par le 19 février 2026

L'œnotourisme est souvent présenté comme la panacée à la crise que traversent les vignerons, quelle est votre vision ?

« Il y a deux façons de voir les choses, soit c'est un 2^e métier pour le vigneron qui devient restaurateur et parfois ouvre un gîte, un camping. Soit c'est un revenu complémentaire, une façon de communiquer, de faire goûter ses bouteilles et espérer en vendre davantage aux visiteurs. Il faut soutenir l'œnotourisme qui défend la viticulture. Mais cela ne suffira pas à relancer la consommation, à boire toute la récolte. Tout juste à limiter la baisse. Rares sont les exploitations qui vivent à plus de 50% de l'œnotourisme. Cette pratique est un atout pour le tourisme, mais elle valorise aussi valorise l'image du vin, du terroir, du travail que font les hommes et les femmes dans un contexte culturel et économique. »

Quoi qu'il en soit, Michel Bernard continue de réfléchir à l'évolution de son métier de vigneron. Le 6 novembre prochain, dans les locaux de la CCI des Fenaisons à Avignon, il organisera un colloque sur le thème : 'Changement climatique et consommation, la viticulture fait sa révolution'.



Ecrit par le 19 février 2026



©Château Beauchêne

Contact : info@chateaubeauchene.com / 04 90 51 75 87

Face à la déconsommation de vin, Inter Rhône dégaine ses ambitions œnotouristiques

Ecrit par le 19 février 2026



« Nous avons une stratégie qui fait la part belle à l'export et à la diversification entre les trois couleurs, rouge, blanc et rosé, explique [Philippe Pellaton](#), Président d'[Inter Rhône](#). Mais surtout, la France est pionnière en œnotourisme. Ici en particulier, nous déployons depuis longtemps une démarche pour la qualité de l'accueil dans les domaines, caves et caveaux, avec des paysages et des sites remarquables classés par l'UNESCO, une charte paysagère et nous avons l'ambition d'être une authentique destination pour les touristes. »

Il poursuit : « Les vignobles de la Vallée du Rhône, c'est une marque. Nous avons 477 caveaux labellisés, 85 distinctions, 296 activités répertoriées en œnotourisme d'après notre dernier audit. » Il est vrai qu'entre les dégustations, les concerts et les expositions dans les caves, les balades au milieu des vignes, à vélo à assistance électrique, en 2 CV ou en Solex, les pique-niques, l'interprofession est engagée sur un immense territoire de l'appellation Côtes-du-Rhône. Il s'étend du Nord au Sud, de la Côte-Rôtie jusqu'aux Costières, et d'Ouest en Est, du Duché d'Uzès jusqu'au Luberon et ici coexiste une kyrielle de micro-terroirs pour les Côtes-du-Rhône, les Côtes-du-Rhône Villages, les Crus et les Vins doux naturels. Tous peuvent être une destination touristique, mais aussi commerciale et engagée avec le label HVE (Haute valeur environnementale) ou la Charte Paysagère. « Nous nous préoccupons de la formation des vignerons pour qu'ils sachent accueillir les clients potentiels avec le sourire et un réel

Ecrit par le 19 février 2026

professionnalisme. »

Philippe Pellaton poursuit : « Nous travaillons aux côtés des offices de tourisme et des tour-opérateurs dans les salons pour attirer les touristes français et étrangers chez nous, mettre en valeur nos appellations. Avec le mois de mai, les ponts vont se succéder, ce serait une bonne occasion de mettre en valeur nos châteaux et domaines. »

Inter Rhône va abonder 450 000€ pour un plan média digital, une campagne de publicité. « Les Côtes-du-Rhône s'étendent sur six départements (Vaucluse, Gard, Ardèche, Drôme, Rhône, Loire), sur trois régions (Provence-Alpes-Côte d'Azur, Auvergne-Rhône-Alpes, Occitanie), c'est une large mosaïque, mais chaque appellation est différente et a ses spécificités qui apportent une richesse en goûts et en saveurs. En plus des cuvées de Beaumes-de-Venise, Cairanne, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Vacqueyras, Tavel ou Saint-Joseph, ce territoire offre des sites remarquables (Théâtres Antiques d'Orange et de Vaison-la-Romaine, Pont-du-Gard, Maison Carrée de Nîmes, tous classés par l'UNESCO), des destinations connues du monde entier comme le Mont-Ventoux, Gordes, le Colorado Provençal ou Lacoste », explique Philippe Pellaton.

Avec Inter-Rhône, il va donc s'appuyer sur les réseaux sociaux puisque la France est à la fois la 1^{re} destination touristique du monde (90 millions de visiteurs) et le 1^{er} exportateur de vins du monde (avec un chiffre d'affaires de 5,2 milliards €). Et l'œnotourisme permet aux vigneron de travailler leur image, de parler de leur passion et de leur expérience aux visiteurs, d'augmenter leurs ventes, de renouveler leur fichier et de fidéliser leur clientèle, ce qui n'est pas négligeable en ces temps de crise.

Cette campagne de communication sera donc « source de belles rencontres » pour faire rayonner les vins des Côtes-du-Rhône, pour qu'ils montent en puissance et soient adaptés aux attentes des consommateurs. « Nous avons un savoir-faire, nous devons le faire savoir, martèle Philippe Pellaton. N'importe quel vigneron voit la courbe de consommation de vins décroître en France, il lui faut donc, pour compenser partiellement ses revenus, un complément avec des chambres d'hôtes, un gîte ou un restaurant. Une offre pas seulement en juillet et août, mais étalée sur toute l'année. C'est une nouvelle opportunité, une stratégie pour s'en sortir. 2023 a été la plus mauvaise année à l'exportation pour tous les vigneron de l'Hexagone, il faut absolument trouver des solutions pour qu'ils sortent la tête de l'eau. »

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

Ecrit par le 19 février 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

Ecrit par le 19 février 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 proposés 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 19 février 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 vignerons [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 vignerons présents.

Ecrit par le 19 février 2026

Informations pratiques

Chaque participant devra débourser 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](#) ou au Bureau d'information touristique de Cavaillon (Place François Tourel ; 04 90 71 32 01), à celui de Lourmarin (Place Henri Barthélémy ; 04 90 68 10 77), ou à celui de Gordes (Le Château ; 04 90 72 02 75).



V.A.

Ecrit par le 19 février 2026

AOC Ventoux : un speed-dating professionnel dédié à l'œnotourisme



Le lundi 14 novembre, l'AOC Ventoux organise, dans le cadre du label Vignobles & Découvertes pour la destination 'Autour du Ventoux', un événement de speed-dating entre les professionnels du milieu viticole au restaurant Pompette à Malemort-du-Comtat.

Ce lundi 14 novembre, 20 professionnels issus du monde du vin et du tourisme échangeront lors de face-à-face de 10 minutes. Durant ce laps de temps, ils devront présenter leur activité, leur philosophie, mais aussi leurs projets futurs et les objectifs de développement de leur activité.

Des institutionnels du monde du vin et du tourisme seront également présents. Ils pourront échanger

Ecrit par le 19 février 2026

avec les participants au speed-dating sur leurs missions et leur donner les clefs sur les interactions possibles dans le cadre de l'œnotourisme. L'objectif de ce rendez-vous est de créer une synergie entre les différents acteurs du territoire, de se créer un réseau, mais aussi d'imaginer des projets œnotouristiques innovants.

Lundi 14 novembre. De 14h à 17h. Contact : promotion@aoc-ventoux.com. Restaurant Pompette. 220 Le Cours. Malemort-du-Comtat.

V.A.

La saison œnotouristique va bientôt démarrer pour le Château Saint Pons



Situé à Villars, au cœur du parc naturel régional du Luberon, le Château Saint Pons va de nouveau ouvrir ses portes pour sa saison œnotouristique à partir de ce samedi 21 mai, et ce,

Ecrit par le 19 février 2026

jusqu'au 31 août.

Les visiteurs pourront venir découvrir le domaine de 10 hectares situé sur l'appellation d'origine contrôlée Ventoux, accueillis par les propriétaires et vigneron William et Nathalie Monin, arrivés en Provence il y a 4 ans. Au programme : balades bucoliques, ateliers immersifs pour découvrir le métier de vigneron, ou encore pique-niques gastronomiques au milieu des vignes. Les visiteurs pourront également découvrir les sculptures de l'artiste aixois Jean-Claude Lorenzo fabriquées avec des métaux recyclés, qui seront installées dans les vignes.

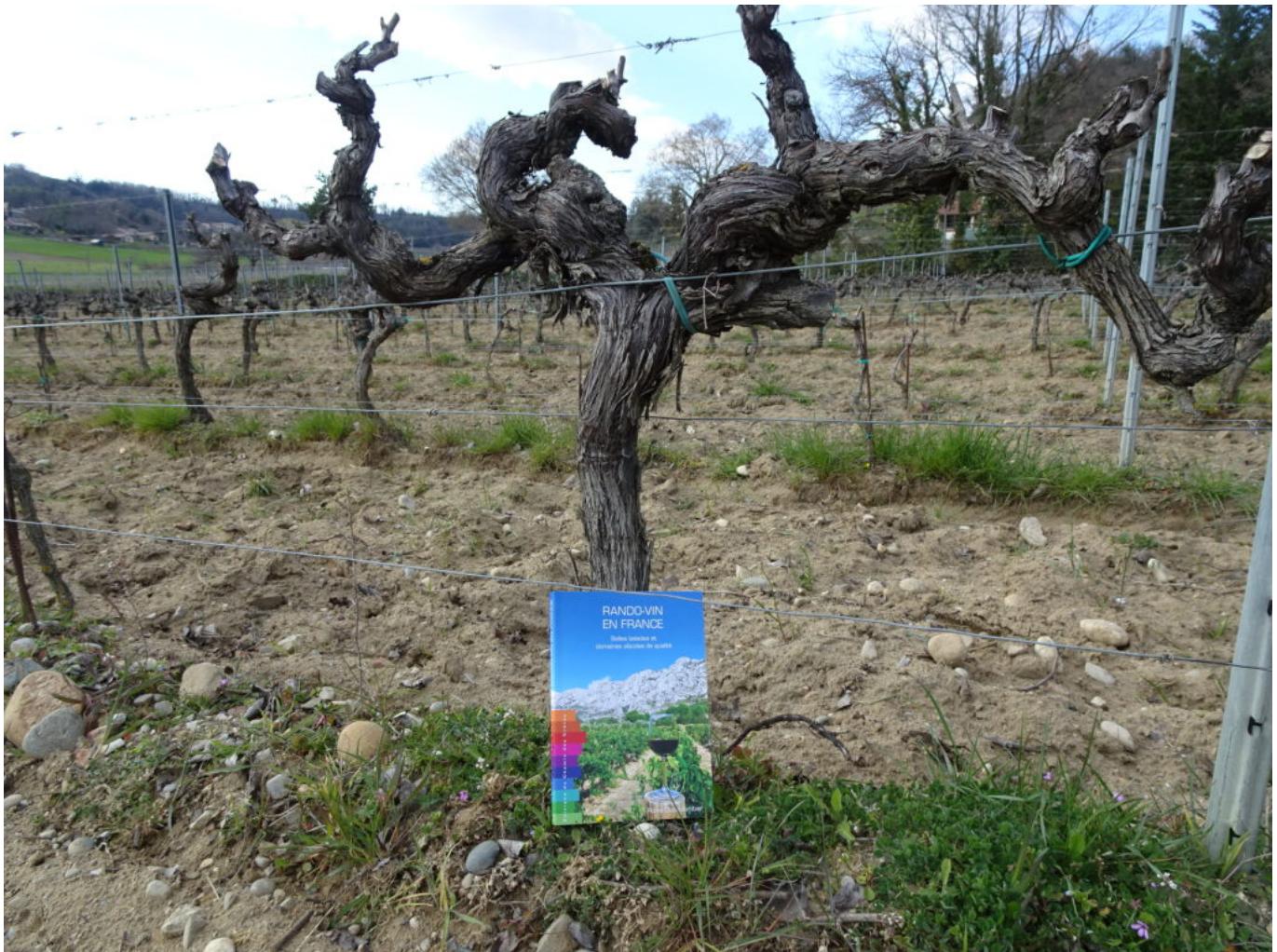
Pour ajouter une touche festive à cette saison œnotouristique, le Château Saint Pons organisera des 'Apéros sunset' tous les vendredis et samedis de 19h à 22h30, à partir du 16 juillet jusqu'au 27 août pour faire découvrir ses différents vins. Les personnes souhaitant prolonger leur expérience au cœur de ce domaine pourront y séjourner. Le Château Saint Pons dispose d'un gîte de 70m² pouvant accueillir jusqu'à 6 personnes qui offre une vue sur les allées de vignes.

Pour découvrir toutes les activités proposées par le Château Saint-Pons et en réserver, [cliquez ici](#).

V.A.

Des randonnées et des vins

Ecrit par le 19 février 2026



Les éditions du chemin des crêtes nous proposent de partir à la découverte de paysages français et de domaines viticoles de qualité. L'un d'entre eux est implanté à Sarrians, dans le Vaucluse.

On ne le dira jamais assez : marcher, c'est bon pour la santé. Et déguster des produits locaux, ça ne peut faire que du bien. Après « Rando-bière en France », les éditions du chemin des crêtes ont publié l'ouvrage « Rando-vin en France ». Le concept est simple : découvrir à la fois des itinéraires de randonnées ainsi que des domaines viticoles de qualité situés à proximité.

« L'objectif de l'ouvrage est de faire découvrir des propriétés viticoles à taille humaine, qui cultivent leurs exploitations avec des pratiques respectueuses de l'environnement. Mais c'est aussi une invitation à randonner, à ouvrir les yeux sur des paysages grandioses, aux environs des vignobles. La visite de la cave, la dégustation des cuvées et la rencontre avec le vigneron, « récompensent » le marcheur à l'issue de sa promenade. Ce qui lui donne un supplément d'âme », explique volontiers l'auteure de l'ouvrage, la

Ecrit par le 19 février 2026

journaliste [Romy Ducoulombier](#).

De nombreuses informations pratiques

Au fil des pages, cette dernière emmène ainsi le lecteur aux quatre coins de France. L'auteure propose - bien évidemment - de faire halte dans les vignobles de la Vallée du Rhône et de Provence. Elle cite d'ailleurs le Domaine des Amouriers, situé à Sarrians, dans le Vaucluse. « Il produit des vins rouges concentrés, pleins de sève. La cave est simple, chaleureuse, à l'image du vigneron ! En plus, le vignoble est à deux pas des communes de Vacqueyras et de Gigondas, et de très sympathiques départs de randonnée. »

Le livre, enrichi de belles photographies, recèle d'informations pratiques : présentation des domaines, des terroirs, description des randonnées, etc. Ne reste donc plus qu'à enfiler ses chaussures de marche... et choisir les cuvées à déguster.

Rando-vin en France, 24€, 219 pages. [Éditions du Chemin des crêtes](#).

Michel Chapoutier est le nouveau président de la Fédération Vignobles et Découvertes

Ecrit par le 19 février 2026



[Michel Chapoutier](#), producteur et négociant en vins de la [Maison éponyme de Tain-l'Hermitage](#), est le nouveau président de la Fédération nationale vignobles et découvertes (FNVD). L'ancien président d'[Inter-Rhône](#), l'interprofession des vins de la Vallée du Rhône, de 2014 à fin 2020 succède au président fondateur, Jean-Luc Monteillet, qui a exprimé le souhait de se concentrer sur le développement de son [Domaine de Montine](#) à Grignan-les-Adhémar. Il reste cependant membre du bureau.

L'objet de cette fédération, créée le 9 mars 2019, est de représenter « toutes les destinations et leurs composantes, promouvoir le label afin de faire connaître au public ses exigences qualitatives, et lui donner ainsi une meilleure lisibilité ».

Développer l'œnotourisme dans les régions viticoles

Créé en 2009, [le label 'Vignobles et découvertes'](#) a été mis en œuvre par [Atout France](#) afin de développer l'œnotourisme dans les régions viticoles et touristiques. Son objectif : que vignerons, hébergeurs, restaurants, musées, sites touristiques, acteurs du tourisme et acteurs économiques territoriaux se mettent ensemble au service de l'œnotourisme pour proposer des offres de qualité aux visiteurs de leur région, et en faire ainsi de véritables destinations œnotouristiques pour les visiteurs. Ce label a été attribué à 70 destinations, réparties sur tout le territoire et dans tous les vignobles, et permis la structuration d'une offre qualifiée de nature à répondre aux attentes des œnotouristes.