Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape reviennent pour une 15e édition tout le week-end



La 15e édition des Printemps de Châteauneuf-du-Pape, salon des vins incontournable de la commune, débute ce vendredi 10 avril. Plus de 100 domaines viticoles y seront pendant trois jours.

Ce week-end, la viticulture va briller à Châteauneuf-du-Pape qui accueille une nouvelle édition du salon des vins devenu incontournable : les Printemps de Châteauneuf-du-Pape. Au programme, des dégustations de blancs, rosés et rouges, un marché gastronomique, des ateliers et des masterclass.

Ce rendez-vous sera l'occasion d'aller à la rencontre des producteurs du territoire, d'étoffer leur cave,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

d'en apprendre davantage sur les vins de Châteauneuf-du-Pape et de ses alentours, mais aussi de passer un moment convivial.

Les ateliers et masterclass

Plusieurs ateliers de dégustation et masterclass sont prévus au programme au Château de la commune pour découvrir des vieux millésimes, les secrets du terroir, ou encore les accords mets & vins :

- **Samedi 11 avril à 11h** : découverte d'une sélection de vieux millésimes de Châteauneuf-du-Pape
- **Samedi 11 avril à 11h30** : découverte de l'appellation Tavel, l'une des 1res AOC, qui fête ses 90 ans
- **Samedi 11 avril à 14h** : découverte de l'appellation Cassis, l'une des 1res AOC, qui fête ses 90 ans
- **Samedi 11 avril à 14h30** : dégustation insolite et sensorielle avec le géologue Georges Truc
- **Samedi 11 avril à 11h et 15h** : initiations à la dégustation avec Danièle Reynaud, maître-sommelier
- **Dimanche 12 avril à 11h** : Danièle Reynaud dévoilera les clefs des accords mets & vins
- **Dimanche 12 avril à 11h30** : gastronomie et œnologie vont s'unir avec le chef étoilé Eric Sapet qui proposera un accord mets & vins
- **Dimanche 12 avril à 11h30** : découverte de l'appellation Arbois, l'une des 1res AOC, qui fête ses 90 ans
- **Dimanche 12 avril à 14h** : découverte de l'appellation Monbazillac, l'une des 1res AOC, qui fête ses 90 ans

Pour accéder à la billetterie, cliquer ici.
Vendredi 10 avril de 15h à 21h. Samedi 11 avril de 10h à 19h. Dimanche 12 avril de 10h à 18h. Salle Dufays. 3 Avenue Baron le Roy. Châteauneuf-du-Pape.

Un monde fou pour la 14e édition des Printemps de Châteauneuf-du-Pape

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Dès 9h30 samedi matin, des dizaines de visiteurs faisaient déjà la queue sur le tapis rouge qui menait à la Salle Philippe Dufays. Et à l'ouverture des portes à 10h, tout le monde s'est engouffré pour déguster les meilleurs vins de l'AOC.

À commencer par Château Fortia, propriété du Baron Le Roy de Boiseaumarié, le célèbre père-fondateur de l'appellation en 1936, et qui existe depuis le XVIIe siècle. 36 hectares de vignes, plusieurs cépages (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Roussanne, Clairette) sur les galets roulés qui produisent 100 000 cols par an. « Nous sommes un peu inquiets à cause de la taxe Trump, mais nous en avons vu d'autres », confessent Adèle Fougère, responsable du caveau, et Michaël Travostino, gérant.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Adèle Fougère et Michaël Travostino du Château Fortia. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Autre stand à côté, Le Clos du Caillou, dont l'histoire remonte au XIXème siècle. Un domaine de 52 hectares, dont une partie ceinte d'un haut mur de pierres entre Courthézon et Châteauneuf. Avec 9 ha en AOC, 43 ha en Côtes-du-Rhône, agriculture bio et en biodynamie. « Notre cuvée Bouquet des Garrigues est un assemblage de Bourboulenc, Roussanne, Viognier, Clairette, Grenache blanc, explique Fanny Pierlot, responsable de la cave. Nous produisons environ 170 000 cols par an, nous en exportons plus de 60% mais nous nous sommes diversifiés pour vendre aussi en Chine et au Japon. »



Fanny Pierlot du Clos du Caillou. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Château Mont-Redon est représenté depuis quelques mois par un écossais Richard McLuckie. « L'appellation, c'est une centaine d'hectares, plus du Cairanne, du Vacqueyras et du Lirac, en tout 200 000 bouteilles dont 55% exportées. Déjà en 2019, Trump nous avait taxés, donc on a appris à se débrouiller. » Pas loin se trouve la cave des 3 Cellier, les trois frères Benoît, Julien et Ludovic, tous barbus et représentant la 8e génération familiale de vignerons. « Nous commercialisons entre 35 et 40 000 bouteilles, mais avec la déconsommation chez nous et les taxes outre-Atlantique, nous avons décidé de re-diriger nos cartons de vins vers la France plutôt que vers les USA qui représentaient 20% de nos exports. Mais nous sommes aussi sollicités par l'Inde et Dubaï, donc nous avons de nouvelles perspectives. »



Benoît et Julien, deux des trois frères du Domaine des 3 Cellier. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour le Domaine Tourbillon, basé à Lagnes et dont les vins sont vinifiés à Violès, il y a 11 cuvées dans les 3 couleurs (blanc, rosé, rouge) de 1000 à 1200 hl chacune, et c'est Benjamin Tourbillon, 4e génération qui représente la famille accompagné de Pierre Cariou, en charge de la cave. EÉalement présente parmi la centaine de noms iconiques de Châteauneuf : le Château La Gardine, trois générations de vignerons affairées sur les 54 hectares d'un seul tenant, plus ceux de Rasteau et de Lirac.

En plus des vignerons, un marché gastronomique a rassemblé sur la Place Dufays des producteurs de viande d'Auvergne 'Salers', d'escargots du Cantal, de foie gras du Gers, d'huîtres de Cancale et de truffes du Ventoux. De quoi séduire les milliers de visiteurs attirés ce week-end par l'excellence des vins et des mets pour ces 14èmes Printemps de Châteauneuf-du-Pape.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026





Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Vins, truffes, huîtres et foie gras aux Printemps de Châteauneuf-du-Pape ce week-end

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Une centaine de vignerons et une vingtaine de stands de truffes, huîtres, foie-gras seront présents ces vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 avril à la 14e édition des Printemps de Châteauneuf-du-Pape. De quoi se régaler ! Dès vendredi 16 heures et jusqu'à dimanche 18h, la Salle Dufays et son parvis accueilleront les meilleures bouteilles et les mets les plus raffinés de la gastronomie française.

Une opération-séduction menée par la Mairie et par les Jeunes Vignerons de la 1ère AOC (appellation d'origine contrôlée) de France, puisqu'elle remonte à 1936 et produit environ 90 000hl par an, soit 12 millions de cols, 93% en rouge, 7% en blanc.

Parmi les invités qui représentent les sites remarquables du goût français : le foie-gras du Sud-Ouest, les huîtres de Cancale, les fraises de Carpentras, les ravioles de Royan et la truffe du Ventoux.

Mais ce sont surtout les viticulteurs de Châteauneuf, qui sont réputés dans le monde entier, qui proposeront leurs productions. Les domaines Alain Jaume, Beaurenard, Berthet-Reyne, le Bosquet des Papes de la famille Bréchet, le Clos du Caillou comme celui du Calvaire, la maison Chapoutier, le Château

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Fortia, les domaines Juliette Avril, comme de la Janasse, les châteaux Mongin, de Nalys comme de la Nerthe ou enfin le Prieuré des Papes d'Arnaud Strasser.

Et pour en savoir plus sur la richesse de ce vin qui peut être composé de 13 cépages, plusieurs ateliers sont prévus. Le samedi à 11h sur 'Le Châteauneuf-du-Pape à travers le temps', à 15h 'Dégustation géo-sensorielle' et enfin le dimanche à 11h 'Accords mets & vins' avec Eric Sapet, le chef de La petite maison de Cucuron, qui aura mis au point des recettes en fonction d'une sélection de vins de l'AOC.



13e Printemps de Châteauneuf-du-Pape : une fréquentation familiale et maximale

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



1re Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) historique de France, reconnue en 1936 grâce à la combativité du Baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié et de ses homologues vignerons érigés en syndicat de défense, Châteauneuf-du-Pape fêtait son Printemps ce week-end, du vendredi 5 au dimanche 7 avril, dans l'ensemble du village avec une centaine de caves et vignobles réputés dans le monde entier. Le soleil était au rendez-vous ainsi que les visiteurs.

La Salle du Docteur Philippe Dufays, bondée, bruissait de centaines de visiteurs venus déguster les meilleures bouteilles composées de Grenache, Syrah, mais aussi Mourvèdre, ainsi que d'une dizaine d'autres cépages autorisés dans la charte d'assemblage des rouges (94%) et des blancs (6%).

Parmi les exposants, le Domaine des 3 Cellier, sans « s » puisque c'est le nom de famille des trois frères : Ludovic l'aîné, Julien le cadet et Benoît le benjamin. Leur vignoble date de 1650, mais il est entre les mains de leur famille depuis 8 générations. « Nous avons une vingtaine d'hectares, 14 en Châteauneuf, 3 en Côtes-du-Rhône et 3 en vin de table », précise Benoît. « En tout, nous commercialisons 60 000

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

bouteilles par an, 60% à l'export notamment les USA, le Royaume-Uni, l'Europe, mais aussi Taïwan, Singapour et le Japon, ajoute Julien. L'état sanitaire de la vigne à ce jour est magnifique. Nous sommes ravis, la nappe phréatique est pleine, les grappes commencent à apparaître sur les ceps, pourvu qu'il ne gèle pas. » Leur chiffre d'affaires a grimpé de 7% l'an dernier.



Benoît et Julien du Domaine des 3 Cellier.

Autre stand, celui du Château de Vaudieu, l'un des plus anciens de l'AOC puisqu'il date de 1767. Il est tenu par Elise Bréchet, la plus jeune de la famille, qui se démène pour faire face à la demande, expliquer comment ses vins vieillissent, notamment dans des cuves en béton et en forme de tulipe. On continue avec le Château de La Gardine, autre site historique et patrimonial de Châteauneuf, puisque la famille Brunel y est enracinée depuis 1670. Un vignoble de 54 hectares en un seul tenant. Mais aussi Brunel La Gardine et le Lirac, Château Saint-Roch, en tout 1 million de cols sont produits sur les 3 sites, 40% exportés dans le monde avec des bouteilles au design unique de 75cl, 1,5 litre et 3 litres.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



DR

L'un des partenaires de ce 13e Printemps de Châteauneuf, c'est Sébastien Cuscusa, vigneron d'origine sarde et patron du Domaine de la Consonnière, mais aussi président du Site Remarquable du Goût. « À ce titre, je participe à une vingtaine de salons en France, avec les producteurs d'huîtres de Cancale, les fromagers de Salers dans le Cantal, les éleveurs d'escargots de Bourgogne. On est devenus copains, du coup, je les ai invités ici pour que les visiteurs puissent manger des produits de qualité, en plus de la brouillade à la truffe du Ventoux. Pour la 1re édition, il y avait à peine 40 exposants et 800 entrées… Aujourd'hui, environ 8000 visiteurs par jour, donc 16 000 ce week-end avec ce superbe soleil. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Sébastien Cuscusa

Il conclut : « Châteauneuf-du-Pape, c’est un village d’à peine 2 000 habitants connu dans le monde entier, un savoir-faire, un sous-sol de galets roulés, de cailloutis et de sable, un paysage unique. En plus, depuis 2019, il est inscrit au Patrimoine culturel immatériel de la France grâce à l’UNESCO. »

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

13e Printemps de Châteauneuf-du-Pape : la gastronomie au cœur du village avec les vins les plus prestigieux



Retenez la date de cet évènement : du vendredi 5 au dimanche 7 avril. Des barnums, des stands d'exposition avec des vignerons et des producteurs de foie-gras, huîtres de Cancale, Truffe du Ventoux vous attendent à Châteauneuf-du-Pape.

Partout dans les rues, sur les places, dans la Salle Dufays et même, en sortant à gauche, dans la Chapelle Saint-Théodorit où le samedi à 11h et 15h est prévue une initiation à la dégustation. Devant le Bénédetti Caffé, samedi 14h30 est invité Georges Truc, spécialiste de géologie qui a passé sa longue vie à étudier les terroirs de vignobles. « Tout change en fonction du sous-sol, de la vigne, du vin et de leur inter-action avec le climat, le vent, le soleil et le drainage du sol, dit-il. Selon que le sol est constitué de sable, de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

cailloutis ou de galets, la saveur du vin est différente. Les galets que l'on caresse donnent des cuvées de velours, le sable qui file entre nos doigts des bouteilles fines et élégantes. »

Autre invité de marque, le chef Eric Sapet qui évoquera les accords mets-vins le dimanche à 11h30 dans la cour de l'école communale de Châteauneuf. L'ancien chef de 'La Tour d'Argent' et des 'Herbes blanches' a installé sa 'Petite Maison' à Cucuron depuis plus de 10 ans. A l'ombre de platanes bi-centenaires, il propose des menus de saison de Provence et s'épanouit avec des recettes à la truffe ou du lièvre à la royale.

Parmi la centaine de vignerons qui représentent les caves les plus prestigieuses, Xavier Rollin à la tête du Domaine Roger Perrin, propriété de sa famille depuis 1880, et nouveau président de l'Association des Jeunes Vignerons de l'appellation. A la rencontre des visiteurs également, Sébastien Cuscusa, président de La Consonnière, un domaine historique de Châteauneuf de 8 hectares sans oublier 5 autres hectares en Lirac. Il a été élu à la tête des « Sites remarquables du Goût » de Châteauneuf et c'est lui qui a été choisi pour gérer le Marché Gastronomique de ce week-end des 5 au 7 avril.

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) Châteauneuf-du-Pape date de 1936. C'est le baron Pierre Le Roy de Boiseaumarie qui s'est battu bec et ongle avec le syndicat de défense des vignerons pour être le tout 1er en France à décrocher cette AOC, avant l'Alsace, le Bordeaux ou la Bourgogne. Elle s'étend sur 3 200 hectares et 5 communes, Châteauneuf, évidemment, Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues. Elle produit environ 110 000hl par an, surtout du rouge et 6% de blanc, dont 66% s'exportent dans le monde entier.

www.lesprintempsdechateauneuf.com

Vendredi 5 avril : 16h – 22h
Samedi 6 avril : 10h – 19h
Dimanche 7 avril :10h – 18h

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

