Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Les soirées ‘Quand Vin le Soir’ reviennent pour une 9e édition à Rasteau



L’AOC Rasteau organise la 9e édition de l’événement ‘Quand Vin le Soir’ qui se déclinera cette année en deux soirées ces mercredis 22 et 29 juillet au cœur du village.

Ce sont deux soirées conviviales qui attendent le public ces 22 et 29 juillet à Rasteau. Vins, foodtrucks, cocktails, photos et concerts seront de mise lors de cette nouvelle édition de ‘Quand Vin le Soir’.

L’appellation transformera la place du village en bar à vin à ciel ouvert. En tout, ce sont une vingtaine de domaines qui participeront à cette 9e édition et qui proposeront leurs vins à la dégustation :

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

- Domaine Elodie Balme,
- Domaine Beau Mistral,
- Domaine Bressy Masson,
- Domaine de la Buissonnade,
- Domaine Côteaux des Travers,
- Domaine des Escaravailles,
- Cave Ortas,
- Domaine des Girasols,
- Domaine Grand Nicolet,
- Domaine Mikaël Boutin,
- Villa Safranier,
- Domaine Wilfried,
- Domaine des Banquettes,
- Cave Ortas,
- Domaine Combe Julière,
- Domaine de la Girardière,
- Domaine les Grands Bois,
- Domaine la Soumade,
- Domaine de la Luminaille,
- Toque Rouge,
- Domaine du Trapadis,
- Domaine des Evigneaux

De nombreux foodtrucks seront présents pour régaler les papilles de convives. Au menu : crêpes, truffes, burgers, gourmandises et bien d'autres spécialités seront proposées. Côté concerts, de la folk sera au programme ce 22 juillet et du jazz et de la soul le 29 juillet.

Mercredis 22 et 29 juillet. De 19h à 23h (arrivée avant 21h45). Pack de dégustation (carnet de dégustation 10€ et verre 3€) à acheter sur place. Place du Village. Rasteau.

Avec 'Quand VIN le soir', Rasteau invite à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

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 Nymphes 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 tendance 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*