Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Rand’eau découverte Avignon, A fond la forme sur le Rhône



Le Comité Vaucluse de la Fédération française de canoë kayak et sports de pagaie comme le stand up paddle proposent des Rand’eau découverte pour découvrir la navigation sur le Rhône au départ de l’Allée Antoine Pinay à Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Tout d'abord avec la descente du Rhône sur 8 km pour 1h30 de navigation, permettant d'explorer la richesse naturelle et historique d'Avignon. Les personnes qui le souhaitent sont équipées puis amenées au point de départ. Les descentes ont lieu à 14h, 15h,16h et 17h, sur réservation, en canoë deux ou trois places ou en stand up paddle monoplace ou géant pour 6 à 9 places. Tarif 23€ pour l'adulte et 16€ pour l'enfant.

Descente nocturne
Munis d'une lampe frontale et accompagnés par un éducateur sportif, partez à la tombée de la nuit et profitez de la tranquillité de la navigation et de la vie sauvage nocturne du Rhône. Finissez par découvrir la Cité des Papes illuminée : le Pont, les Remparts et le Palais des papes d'Avignon.

Les infos pratiques
Ça se passe tous les lundis et mercredis soir, sur rendez-vous à 19h30. Navigation nocturne encadrée par un éducateur sportif. 1 boisson soft offerte incluse. En canoë 2 à 3 places et/ou stand-up paddle monoplace et sur un espace surveillé. Toutes les activités auront lieu jusqu'au 30 août 2024. Tarif : 29€ pour un adulte. 22€ pour un enfant. Gratuit pour les moins de 7 ans avec un responsable légal. Téléchargement Smart Phone Rand'eau découverte.

La base
La base nautique est installée tous les après-midi de 14h à 18h30 au bout de l'Allée Antoine Pinay, Ile de la Barthelasse à Avignon. FFCK Canoë Kayak Vaucluse. www.canoevaucluse.fr

Parcours découverte patrimoine et environnement

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Balade d'environ 2h. Tous les mardis et jeudis matin. RdV à 9h à la Mairie de Roquemaure pour retrouver le guide touristique -sauf les 13 et 15 août, RdV à 9h30 aux arènes de Roquemaure. Loisir encadré par un éducateur sportif diplômé d'Etat, en canoë 2 à 3 places.
Tarifs : 26€ Adultes, 21€ enfants. Gratuit pour les moins de 7 ans accompagnés sur le bateau d'un responsable légal. Parcours découverte nocturne, environ 2h. Tous les lundis soirs. RdV à 19h30 aux arènes de Roquemaure. Encadré par un éducateur sportif diplômé d'Etat. En canoë 2 à 3 places. Tarifs : 29€ Adultes / 22€ Enfants. Les moins de 7 ans sont gratuits sur le bateau du responsable légal. Réservation ici.
MMH

L'écrivaine Sophie Divry présente son dernier roman à Roquemaure



Sophie Divry, l'écrivaine de romans et d'essai, sera présente à la librairie Les Mots Clés, à Roquemaure le samedi 25 mai 2024, pour présenter son dernier roman « Fantastique histoire d'amour ».

La native de Montpellier de 45 ans qui est également journaliste a reçu récemment la mention spéciale

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

du prix Wepler pour son septième roman « La Condition pavillonnaire » et le prix de la Page 111 pour « Trois fois la fin du monde. Fantastique Histoire d'amour » dans lesquels elle aborde l'exploration de nos sociétés contemporaines.

L'écrivaine française participera à une rencontre dédicace dès 16h30, toujours à la librairie Les Mots Clés, en amont de la présentation de son œuvre. Une lecture d'extraits par la comédienne Marie Béatrice Perrodin illustrera la rencontre.

Infos pratiques : Rencontre avec Sophie Divry. Samedi 25 mai 2024, dès 16h30 à la librairie Les Mots Clés, 8 rue de la liberté, à Roquemaure. Rencontre gratuite sans réservation. Parking à proximité.

La Région Occitanie sort le chéquier pour le Grand Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



La Région Occitanie et les communes gardoises du Grand Avignon viennent de signer le Contrat territorial Occitanie (CTO) 2022-2028. Il a pour but d'aider aux financements de 15 projets structurants en 2024 sur plusieurs domaines, dont la transition énergétique, dans les 7 communes gardoises de l'agglomération vauclusienne.

Un contrat pour ne laisser personne sur le côté. Ce mercredi 24 avril 2024, Monique Novaretti, conseillère régionale représentant Carole Delga, présidente de la Région Occitanie et Xavier Belleville, vice-président du Grand Avignon ont signé en mairie de Saze le Contrat territorial Occitanie (CTO) 2024-2028. Une signature intervenue en compagnie des élus 7 des communes gardoises concernées : Les Angles, Pujaut, Rochefort-du-Gard, Roquemaure, Villeneuve-lès-Avignon, Saze et Sauveterre.

La Région Occitanie veut être lé région de tous

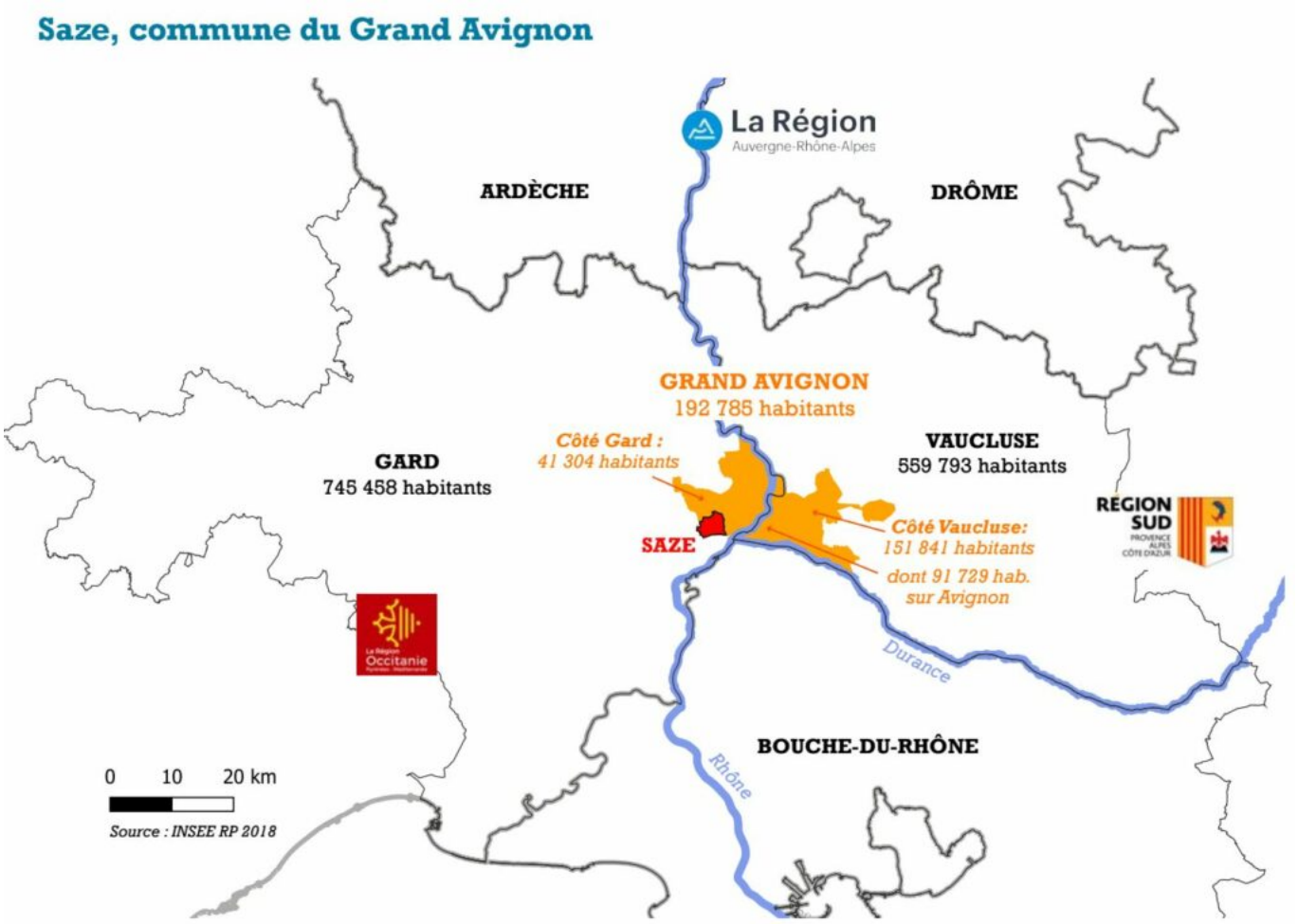
Toutes ces communes ont la particularité d'être gardoises et de faire partie de la communauté d'agglomération vauclusienne du Grand Avignon. Elles n'en sont pas moins des parties intégrantes de la région Occitanie. C'est pour rappeler l'appartenance à ce territoire que ce contrat a été conçu et approuvé sur une période de 7 ans afin d'établir et de mettre en action les stratégies de la Région Occitanie, du Grand Avignon et du Département du Gard.

C'est dans un but de démarche intégratrice et partenariale de l'ensemble des politiques de la Région Occitanie que les objectifs de ce contrat ont été définis, des objectifs communs à tous « il ne doit pas avoir deux catégories d'habitants dans notre région, ceux vivants en métropole bénéficiant

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

d'infrastructures performantes et des services qui recrutent et de l'autre coté des habitants de villages complètement délaissés, c'est notre rôle à la Région d'assurer une complémentarité et un équilibre avec tous nos citoyens, partout, même aux frontières des régions voisines » assure Monique Novaretti.



© DR

La transition écologique au cœur de l'engagement du CTO

Le Contrat territorial Occitanie met en avant trois objectifs principaux qui devront répondre aux problématiques des quatre prochaines années :

-Inscrire le territoire dans une démarche de transitions (énergie, déchets, mobilités durables, biodiversité).

-Renforcer les équilibres territoriaux dans une optique de développement harmonieux (Bourgs centre, culture, sport, santé, numérique).

-Maintenir la diversité de l'économie locale tout en l'adaptant aux nouveaux enjeux de développement

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

économique, du tourisme durable et de la stratégie foncière dynamique et responsable.

« Ce contrat est un engagement vers la transition, nous l'avons axé autour de 4 axes environnementaux avec plusieurs projets d'aménagements qui iront dans ce sens avec la transition énergétique comme fil rouge que ce soit dans la gestion de nos bâtiments comme dans notre mobilité » affirme Xavier Belleville, représentant du Grand Avignon.

Ces 15 projets structurants seront amorcés dès cette année 2024 dans les 7 communes gardoises de la région Occitanie. Des aménagements qui s'adaptent aux besoins et aux spécificités de chaque ville, que ce soit l'aménagement d'une piste cyclable et la création du Pôle d'échange multimodal à Villeneuve-lès-Avignon à la rénovation de bâtiments publics comme le foyer restaurant des Angles ou de la création d'une aire de sports et de loisirs intergénérationnelle à Rochefort-du-Gard.

Des aides financières de plusieurs millions d'euros
Pour mener à bien ces projets 2024 représentant un investissement total de 10,4M€, les communes et le Grand Avignon contribuent à hauteur de 5,4M€, dont une partie provient du Fonds de soutien à la transition écologique de l'agglomération (1,2M€). La Région et le Département du Gard, participent quant à eux à hauteur respectivement de 1M€ et 836 000€.
Par ailleurs, comme l'a souligné Monique Novaretti, la Région Occitanie intervient aussi à hauteur de 15M€ dans le territoire de ces 7 communes gardoises du Grand Avignon : « Nos aides ont pour but de rendre l'attractivité aux communes. 4,4M€ pour les entreprises, l'artisanat et les commerçants, 4,4M€ pour les collectivités territoriales, 2,8M€ en maitrise d'ouvrage direct, 1,9M€ pour l'enseignement et enfin 1,1M€ pour les associations ».

L'AOC Lirac organise la 2de édition de son Salon des vins

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



L'appellation d'origine contrôlée (AOC) Lirac met ses vins à l'honneur les dimanche 24 et lundi 25 mars. La première édition du Salon des vins de Lirac ayant eu un grand succès, une seconde édition débarque, comme l'année dernière, au Château de Clary, à Roquemaure. Cette année pour la première fois, les amateurs pourront, eux aussi, découvrir les vins de l'appellation.

Une quarantaine de producteurs particuliers, caves coopératives et maisons de négoce seront présents lors du Salon des vins de Lirac les 24 et 25 mars pour faire découvrir leurs vins aux cavistes, sommeliers, restaurateurs et agents commerciaux. Une table découverte de cuvées en blanc, rouge et rosé de l'appellation sera d'ailleurs mise en place de 10h à 13h. Et pour la première fois, le Salon sera ouvert au public amateur !

Organisé par la Maison du Cru Lirac et la commission promotion, cet événement a pour objectif de valoriser l'appellation auprès de diverses cibles de consommateurs. Une immersion totale dans l'univers du Cru Grandeur Nature sera donc proposée aux visiteurs, notamment avec des ateliers œnologiques animés par le sommelier Kelly McAuliffe, qui leur permettront d'approfondir leurs connaissances sur l'art de la dégustation, ou encore les accords mets et vins.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Programme des animations

Dimanche 24 mars :
•11h30 : Sophro-Dégustation
•14h30 : Initiation à la dégustation
•17h : Accords Mets et Vins

Lundi 25 mars :
•11h30 : Accords Mets et Vins
•14h30 : Découverte des Vieux Millésimes de l'appellation

10€ sur inscription en ligne, 15€ sur place, 20€ entrée + atelier.
Dimanche 24 mars de 10h à 19h. Lundi 25 mars de 10h à 17h. Château de Clary. Roquemaure.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Tavel, Le domaine des Carabiniers fait sa soirée spéciale Rugby



Le Domaine des Carabiniers transmet, en direct, sur grand écran le match de Rugby France/Nouvelle Zélande vendredi 8 septembre à partir de 19h. Food truck, vin, bière.

Les infos pratiques
Transmission en direct du match de Rugby France/Nouvelle Zélande ce vendredi 8 septembre, à partir de 19h. Entrée : 10€ par personne avec Food truck. Réservation obligatoire : 04 66 82 62 94 ou contact@biodynamicwine.bio Domaine des Carabiniers – 4976 RN 580 – 30150 Roquemaure. www.biodynamicwine.bio
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Roquemaure : Partage des initiatives locales et protection de la nature avec un air de fête



Le samedi 20 mai, l'association cultur'air organise un air de fête, une manifestation festive et gratuite, en partenariat avec la commune de Roquemaure.

À propos de cultur'air

Depuis sa création, l'association a proposé des actions de sensibilisation sur la gestion des déchets, des sorties de découverte et d'observation des bords du Rhône et de la zone Natura 2000. Elle est aussi à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

l'origine de l'exposition photo Vu(e)s, dont le but est de faire connaître grâce aux clichés de 5 photographes passionnés, la richesse et la beauté de la faune et flore locale.

Le principe de l'évènement
L'enjeu est de mettre en valeur les producteurs locaux, les soutenir en les faisant connaître, partager l'intérêt de l'association pour la biodiversité, sa richesse et sa fragilité. L'encouragement des mobilités douces et la réduction des déchets sont aussi au programme avec la présence de stands des partenaires associatifs.

Le programme
L'évènement débutera à 16h avec des animations, des lectures, un atelier philo, des balades à cheval ou encore un marché de producteurs locaux.
En soirée, un Concert-Bal Folk avec La Bande à Koustik sera organisé, pour partager un moment de danse intergénérationnelle sous les halles de la pousterle. Un foodtruck et une buvette seront également mis à disposition.

J.G.

Infos pratiques
16h. 20 mai. Sous les halles de la pousterle. Roquemaure. 04 66 90 21 01. Culturair30@gmail.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Biodynamic Wine, un vignoble familial pas comme les autres



Biodynamic wine c'est le nouveau nom du Domaine des carabiniers tenu par la famille Leperchois à Roquemaure. A la tête des 50 hectares le frère et la sœur. Fabien est chef de culture et maître de chai tandis que Magali veille sur les ventes France et à la gestion du domaine. Tavel, Lirac, Côtes-du-Rhône, Pays d'Oc et Châteauneuf-du-Pape, la 5e génération vigneronne continue à bousculer les codes au gré de ses 320 000 bouteilles annuelles.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Fabien et Magali Leperchois sont la 5e génération à œuvrer sur le domaine qui était, au XIVe siècle, une ancienne écurie des gardes italiens à cheval, les Carabinieri, une page de l'histoire inscrite dans l'ADN de la famille Leperchois qui en fait le Domaine des Carabiniers avec, pour symbole, le cheval.

Terre des hommes

Comme souvent l'histoire familiale se mêle à celle de la terre et du sang des pierres. La famille Leperchois vient du Sud de la Toscane où ses ancêtres, pour une partie, avaient embrassé le métier de tanneur et d'autres la culture du raisin de table et la vinification. En 1920 la crise économique les pousse vers un ailleurs français. La famille loue ses bras à plusieurs domaines, le temps d'acquérir, dès 1930, 3 hectares dont les raisins sont traditionnellement apportés à la coopérative.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Le foudre Copyright Mireille Hurlin

Innover
En 1974, Christian Leperchois, le père de Fabien et Magali étend le domaine à 9 hectares et commence à commercialiser ses bouteilles en Côtes-du-rhône dès 1974 puis en Tavel et Lirac dès 1980. Auparavant, il a construit son propre chai. C'est lui qui entamera une politique d'expansion des vignobles. La famille dispose alors de 33 hectares de vignes. Mais pas seulement car dès 1990 Christian Leperchois parie sur l'innovation. Il se lance dans la culture biologique sur tout le domaine et obtient la certification Ecocert en 1997. La profession ne comprend pas ce virage à 180°. Qu'importe, il persiste.

Observer
Pourquoi a-t-il fait cela ? « En utilisant les produits sanitaires mon père a compris que la vigne s'amenuisait. Les pieds semblaient se rétracter comme fragilisés. La terre, autour, se compactait, durcissait, il n'avait plus de doute : le sol mourrait. Toutes ces saisons, durant des décennies, à observer la vigne et la terre l'avait conforté dans sa décision de changer totalement de mode d'accompagnement de la culture. Dans le métier on continue à ne pas comprendre ce qu'il fait. Pourtant lui ne doute pas… Ce qu'il avait observé de la dégradation du milieu par les produits phytosanitaires le poussait à révolutionner son approche de la vigne.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Magali et Fabien Leperchois à la tête du domaine Biodynamic Wine Copyright Mireille Hurlin

Agrandir le domaine, puis travailler autrement

C'est au tour de Fabien, entré au domaine dès 2006, d'acquérir de nouvelles terres. Celui-ci compte désormais 50 hectares. «C'est assez pour gérer un domaine à taille humaine,» précise-t-il. C'est aussi le moment qu'il choisit pour faire du Domaine des carabiniers Biodynamic wine, le vin en culture biodynamique.

Biodynamic wine

Biodynamic wine pour biodynamie avec, à la clef, la certification internationale Demeter dès 2009. Tout comme son père, Fabien s'est tout de suite interrogé sur l'égarement les années 1970, l'utilisation à outrance des produits phytosanitaires sans véritable protection pour les travailleurs de la vigne. Il observe ses méfaits sur l'homme, la nature, l'environnement, la flore et la faune. Fabien en profite pour se spécialiser en biologie, accompagnant divers domaines dans leur conversion biologique. Il décrypte avec finesse la biodynamie, du début du XXe siècle selon Rudolf Steiner (1861-1925). Expert, il devient

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

aussi consultant en France et aux Etats-Unis.

La biodynamie ? L'homéopathie au service de la culture

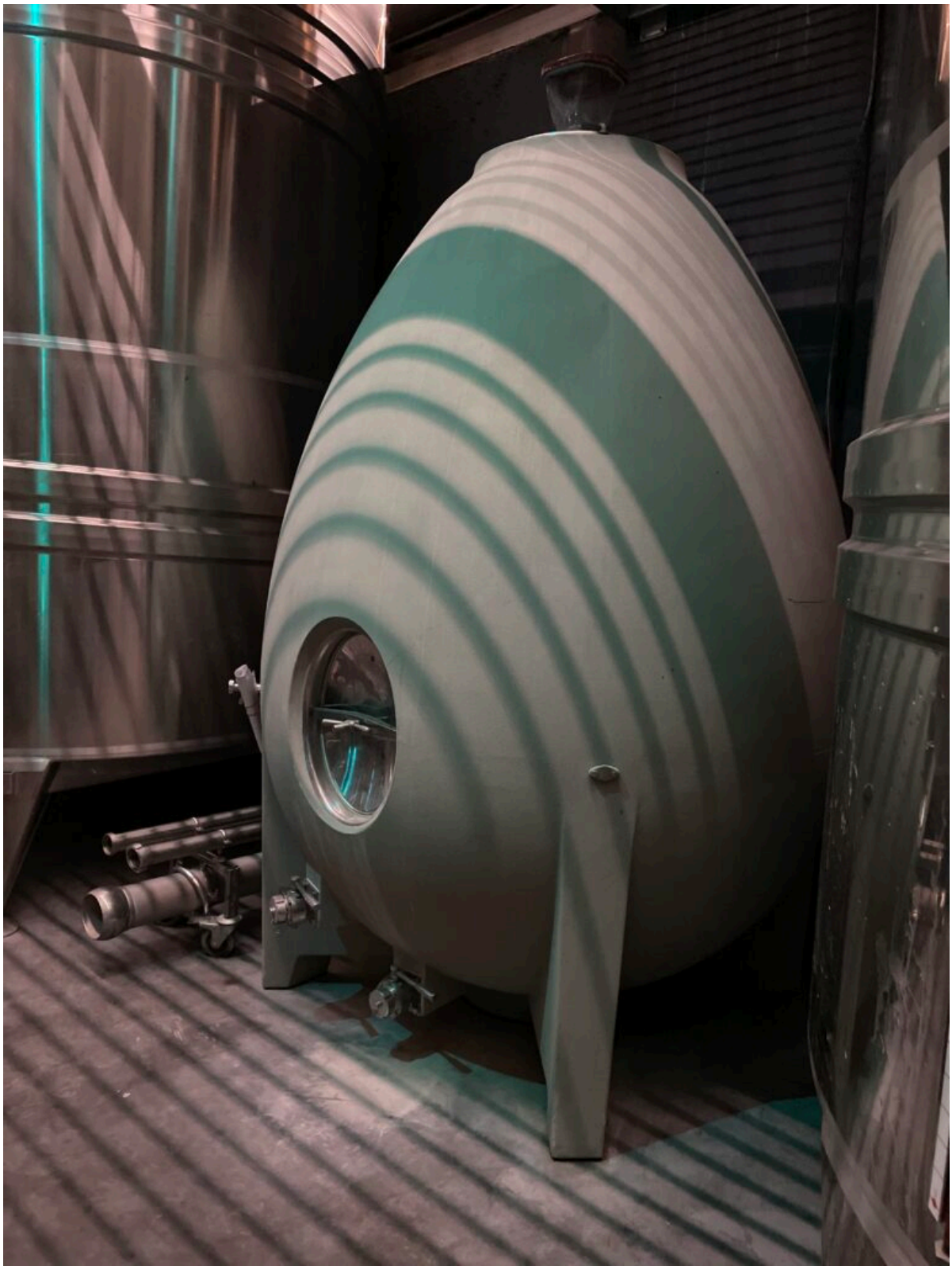
«Le concept va bien plus loin que la viticulture biologique, souligne Fabien. On y minore l'utilisation du cuivre et du soufre. On traite la vigne, de façon préventive, avec des tisanes de plantes, de la silice de quartz –appelée '501'- pour les feuillages ce qui permet à la plante de mieux capter la lumière- et de la bouse de corne 'nom de code 500p'–conçue à partir de cornes creuses enterrées dans la terre ce qui en fait un compost très nutritif dévolu au renforcement du sol, à la stimulation des racines et à la fréquentation de la faune auxiliaire. J'ai vu la petite faune, auparavant absente des vignes, réapparaitre comme les vers de terre, les myriades –mille pattes-petits mulots, souris, lapins, hérissons, serpents. Les insectes et les petits oiseaux faisaient renaitre la vie dans les vignes… »

Le travail de la vigne, l'observation des cycles

«Le plus gros du boulot s'exerce tout au long de l'année dans les vignes », relate Fabien Leperchois. Ses instruments ? Le climat, la météo et le calendrier lunaire… Et surtout l'observation fine des cycles.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

La cuve ovoïde où sont élevés les blancs Copyright Mireille Hurlin

Un nouveau cycle
«Janvier est l'époque de la taille, on sélectionne les sarments qui porteront les grappes. Février ? C'est le moment d'épandre le compost qui ravira les lombrics gloutons et pourvoyeurs d'humus. Mars annonce le printemps, les bourgeons gonflent pour éclore en Avril. C'est le moment d'épandre le '500P' la bouse de cornes de vache pour nourrir le sol. En Mai, on observe les pousses et la floraison puis la formation des petites grappes qui se développent jusqu'à l'Automne. Mai est le mois où l'on tremble, où la qualité des vendanges déjà s'annonce. Juin est donc le mois de la préparation des tisanes de plantes : Orties, Camomille, Pissenlit, Prêle, Achillée Mille-feuilles, Osier et, s'il le faut, cuivre et soufre en minuscule quantité. C'est aussi le moment d'aider les feuilles à mieux capter la lumière pour 'pousser' la photosynthèse. Juillet ? C'est la véraison, le changement de couleur des raisins, le murissement, le moment où les baies se chargent en sucre. On regarde le calendrier lunaire ce que l'on fait d'ailleurs tout au long de l'année. Août, c'est le moment de la récolte, lorsque le raisin est mur à point. Avant, c'était en Septembre mais le changement climatique et les épisodes de canicule ont changé la donne.»

Biodynamic wine est largement médaillé
Le travail porte ses fruits et les vins du domaines gagnent leurs médailles. Au challenge millesime bio 2021 ce seront la Médaille d'or pour le Côtes-du-Rhône Rouge sans sulfite ajouté + + – – 2020 ; celle d'argent pour le Lirac Rouge 2020 ; La médaille d'argent pour le VSIG Lune rose sans sulfite ajouté 2020 ; La médaille d'argent aux Vinalies internationales pour le vin de Pays d'Oc Rouge Syrah 2020. Des récompenses aussi avec le Jancis Robinson pour les Lirac et Côtes-du-Rhône. Les médailles Decanter World wine awards 2019 pour les Lirac blanc AOP 2018 Silver (avec 92 points) ; Lirac rouge AOP 2018, Silver (avec 90 points) ; ++– Côtes-du-Rhône rouge AOP 2018 Bronze (avec 87 points) ; pays d'Oc Syrah IGP 2018 Bronze (avec 86 points) ; Tavel rosé AOP 2018, Commended. Somelier Wine awards 2019 pour le Lirac rouge 2017, silver ; Côtes-du-rhône rouge 2018 bronze ; tavel 2018 commended…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Moment de dégustation. Copyright Mireille Hurlin

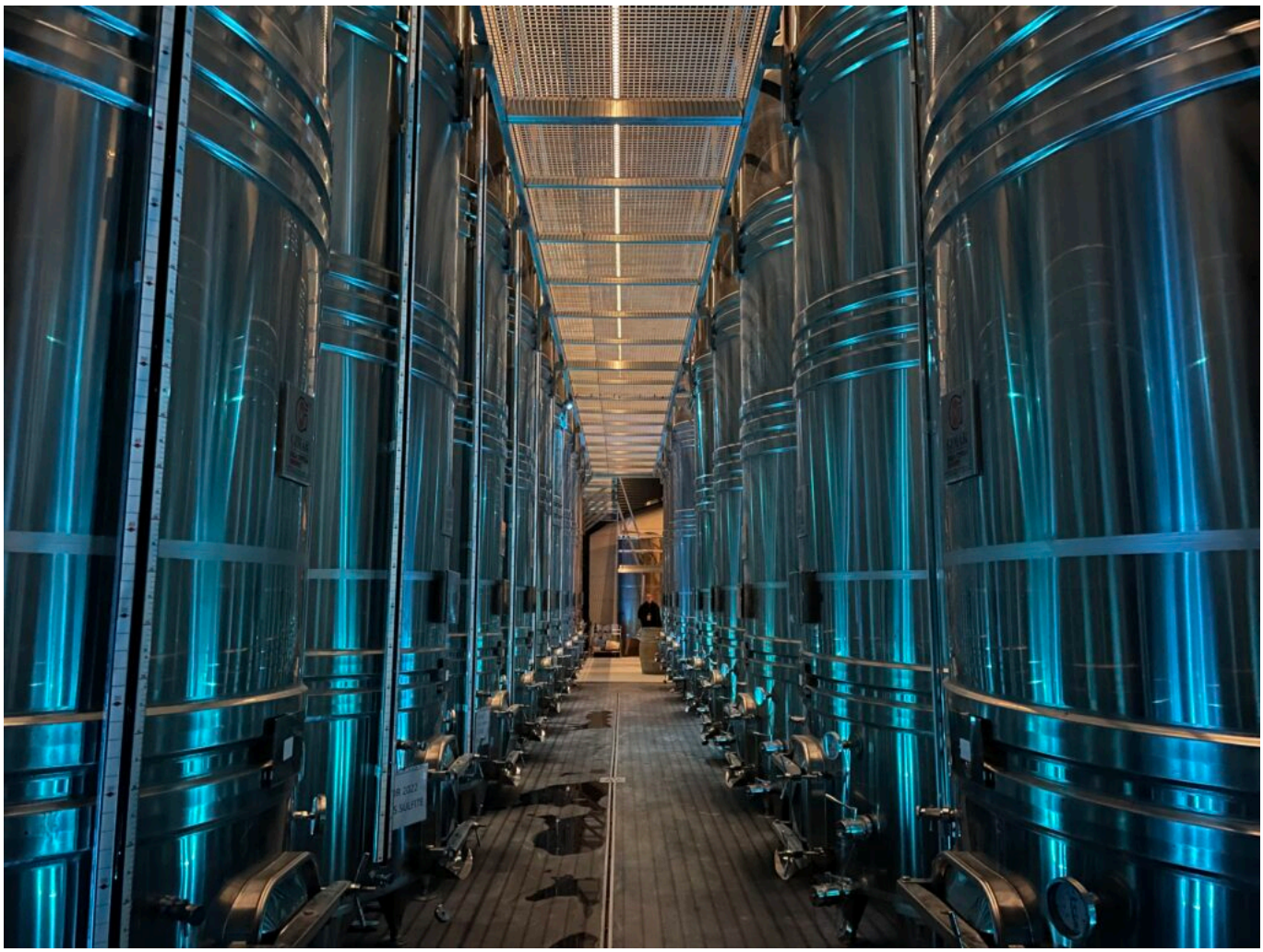
Toutes les médailles ici.

L'interview
Nous visitons le chai qui vient d'être agrandi. Coût de l'investissement ? Plus de 700 000€. Dans l'entrée un foudre de 100 hectolitres, Fabien y mène quelques expérimentations. Un peu plus loin, dans la rangée des cuves neuves et bien alignées se cache l'intruse, une cuve en forme d'œuf. Elle est dévolue à l'élevage des blancs. «La forme ovoïde permet de garder les lies en suspension et d'obtenir des vins blancs plus gras et plus amples en bouche,» explique le maître des lieux.

Une cathédrale de cuves
Les rangées d'immenses cuves sont éclairées de leds aux couleurs changeantes produisant un effet cathédral. «C'est une idée de mon épouse. L'ambiance siéra parfaitement aux événements que nous comptons donner dans le chai. La capacité de cuverie est désormais passée à 6 400 hectolitres pour une

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

production annuelle entre 2 500 et 2 800 hectos par an pour la plupart en rouge avec un peu de blancs et de rosés. Dans le détail ? Une IGP Oc, un Côte-du-Rhône sans sulfite, un Côte-du-Rhône traditionnel, un Lirac rouge et un Tavel. Mon épouse m'a demandé de créer un 'rosé piscine' bas en degrés et vraiment sur le fruit, titrant à 10°, voire 11°. Nous avons aussi un Lirac blanc.



Une cathédrale de cuves Copyright Mireille Hurlin

85% de la production part à l'export

«Nous travaillons à 85% à l'export, au Nord de l'Europe, au Japon, en Chine, en Amérique du Nord et du Sud, aux Antilles, en Europe, en Asie Centrale, en Asie et en Océanie Un héritage de notre père, Christian, dont la production de vin a été certifiée en bio dès 1997 et dont ces pays étaient notamment friands. Il y a un vrai engouement pour le bio et maintenant pour la biodynamie. Chez nous, c'est vraiment une philosophie de travail et de vie en prenant en compte le contexte social. Nous sommes une petite équipe, 5 à l'année et notre but est de collaborer avec des salariés heureux, bien rémunérés, qui s'entraident. Finalement, nous sommes une petite famille. C'est aussi çà l'esprit de la culture bio.»

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 23 novembre 2026

Ca a commencé ainsi

«Je suis entré en 2006 et jusqu'en 2009 nous avons essayé de faire de la biodynamie pour être sûrs de tenir cet engagement puis être certifiés, se remémore Fabien. Nous avons vu qu'en 2018, année où il y a eu beaucoup de maladies comme le mildiou -qui peut engendrer des pertes de récolte-, on s'en est mieux sortis en étant en biodynamie – que les viticulteurs en culture en conventionnel. Le remède adéquat ? La bouillie bordelaise très peu dosée en métal à l'hectare ainsi que le traitement de la vigne avec la Prêle, qui produit de la silice, qui à son tour booste les défenses immunitaires de la vigne. Infusion, décoction, purin, macérât à froid, jus, Fabien est devenu le thaumaturge de la vigne.

Des tisanes pour renforcer et soigner au long cours la vigne

Le succès de la recette ? « Chauffer l'eau à 77°, 78° et pas plus afin de conserver les principes actifs de la molécule de la plante, tout comme le feraient les amateurs de thé. La décoction d'orties –très riche en fer- servira d'engrais. L'osier arrive en complément de la Prêle pour enrichir la plante en silice et l'aider à capter davantage de lumière. La Camomille aura un effet calmant en cas de grêle et de gel. Le pissenlit des près aidera à la pousse de la vigne.

En savoir plus

La décoction de Prêle est un préventif du Mildiou tout comme le purin ou l'infusion d'ortie, tout comme l'infusion de reine des près et l'écorce de Chêne en décoction ; l'écorce de Bourdaine est un anti-sporulant du Mildiou, la Consoude en infusion et en purin est à la fois un stimulant, un insectifuge, un préventif mildiou et un anti-stress. L'osier en infusion sera un préventif mildiou, oïdium et interviendra pour bloquer le froid ; la Valériane en jus sera également un anti-stress ; l'Achillée mille feuilles en infusion sera un préventif de l'oïdium et stimulera la floraison ; le pissenlit en infusion renforcera les tissus ; La camomille matricaire en infusion accompagnera les périodes sèches ainsi que la maturation ; enfin, la fougère en purin est un excellent insectifuge et fera fuir les escargots.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Les tisanes Copyright Mireille Hurlin

L'irrigation de la vigne une bonne chose ou une hérésie ?
«Nous arrosons une partie de notre vigne pour la préserver et la conserver car il s'agit, le plus souvent, de la vieille vigne, car si elle brûle au soleil dans les 2 à 3 ans elle dégénèrera. Cependant les anciens disaient qu'il fallait que la vigne souffre pour offrir une belle production. Le problème ? Depuis 7, 8 ans les canicules brûlent les feuilles. Alors on a irrigué en faisant des essais au goutte à goutte et à l'aspersion. C'est cette dernière qui consomme moins d'eau –contrairement aux idées reçues- car lors du goutte à goutte l'eau s'évapore très vite et n'arrive pas à créer cette zone humide recherchée au pied de la vigne. Autre chose, lorsque la vigne est au repos six mois de l'année, nous avons remarqué que la faune auxiliaire du sol, les micros organismes faisaient un meilleur travail que nous, qui, auparavant travaillions la terre en profondeur avec de gros tracteurs.»

Que s'est-il passé depuis les années 1990 ?
«Alors que j'étais encore au lycée en 1990, nous parlions déjà du réchauffement climatique, pourtant 33

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

ans plus tard, rien n'a vraiment été fait. Nous avons été fustigés pour irriguer une partie de nos vignes, mais comment faire autrement ? Nous restons dans cette optique d'écologie et d'une coopération environnementale. Ainsi nous avons posé des ruches dans nos vignes, conçu et posé des abris à chauve-souris. Les lapins, lièvres, renards, sangliers, toute une faune est revenue.»

Est-ce que nous avons des problèmes avec les sangliers ?
«Non pas du tout. Avec la sécheresse les chênes ont cessé de produire des glands qui sont les aliments favoris, avec la petite vermine, des sangliers. L'accès à l'eau a disparu des campagnes forçant les sangliers à se rafraichir et à manger des raisins alors que cela les rends malades puisque les baies fermentent dans leurs intestins. Au lieu de se dire : Il y a des sangliers, on va mettre des grillages ou des clôtures électriques et organiser des battues administratives, nous devons réapprendre à penser autrement. C'est parce qu'ils n'ont plus accès à l'eau et que le sol est devenu stérile que les sangliers se sont mis à manger des fruits. Les sangliers n'abîment pas mes vignes, ils y mangent la petite vermine et, au pire, retirent un peu d'enherbement. C'est tout notre mode de pensée qu'il faut changer pour non plus se battre contre mais coopérer ensemble avec la faune existante.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



L’espace dégustation Copyright Mireille Hurlin

Prendre le temps d’observer

«Pour faire du bon vin il faut prendre le temps d’observer sa vigne. Voici encore une phrase des anciens. J’essaie de comprendre ma vigne, ce que je peux lui apporter, et de ne pas penser : un problème égal un pansement. Je veux penser plus global. C’est le principe de biodynamie du domaine. Nous faisons la même chose en vinification, notamment en travaillant sans sulfite sur certains vins car tous les marchés ne réclament pas du ‘sans sulfite’.»

Consommation de l’énergie & Enedis

«Nous nourrissons le projet, depuis 5 ans, d’apposer du photovoltaïque sur notre toit qui s’étend sur 790m2. Mais, pour cela, il faudrait qu’Enedis change un câble d’alimentation qui coûte entre 15 et 18 000€ car les installations du quartier datent des années 1950. Pour aboutir à notre projet, Enedis nous demande de financer nos lignes et celles environnantes devenues obsolètes. Les premiers devis successifs sont passés de 48 000€ à 60 000€. Je ne comprends pas, parce que ces panneaux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

photovoltaïques seraient parfaitement adaptés au bâtiment, nous permettant de produire trois fois notre consommation et d'être totalement auto-suffisants.»

A l'avenir ? «J'aimerais accueillir un ou deux chevaux de traits pour travailler une parcelle de deux, trois hectares et retourner aux labours traditionnels pour faire une cuvée 100% traction animale.»



Magali nous invite à une dégustation Copyright Mireille Hurlin

Les infos pratiques
Biodynamic wine. Domaine des Carabiniers. RN 580 à Roquemaure, juste en face de la sortie d'autoroute. 04 66 82 62 94 contact@biodynamicwine.bio Chef de culture et maitre de chai Fabien Leperchois. Administration et ventes en France Magali Leperchois. Dégustation et achat des vins du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 16h30.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Le blason de Biodynamic Wine le Domaine des carabiniers à Roquemaure Copyright Mireille Hurlin

---

Que proposent les villes du Grand Avignon pour Noël ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Les villes du Grand Avignon vous proposent un programme festif et magique autour des animations de Noël. Ateliers, parades, spectacles... il y en a pour tous les goûts.

Mercredi 14 décembre
Caumont-sur-Durance : ateliers créatifs de Noël
A quelques jours de Noël, la bibliothèque Pierre Vouland vous invite à participer à un atelier créatif animé par Nancy Saura. Découpage, collage, créativité sont les maîtres mots pour entrer sereinement dans la magie de Noël. A partir de 6 ans.
10h-12h30 et 15h-17h30. Bibliothèque Pierre Vouland, place du 8 mai 1945. Gratuit sur inscription au 04 90 25 21 07.

Rochefort-du-Gard : ateliers créatifs
Fabrication de décorations de Noël. A partir de 7 ans.
9h15-12h. Bibliothèque municipale, rue du Lavoir. Réservation au 04 90 26 13 75.

Sauveterre
Grande journée de Noël
Programme de la journée : animations par Totout'Arts, animations Kapla avec Kasajeux (5€), petit marché, vin chaud devant le parvis du Pôle, concert du Noël à partir de 17h30.
A partir de 10h. Pôle Culturel Jean Ferrat. Réservation conseillée au 04 66 33 20 12.

Atelier créatif : masque magie des contes
Confection de masques pour les fêtes. De 3 à 10 ans.
9h30 pour les 3-6 ans et 10h30 pour les 6-10 ans. Pôle Culturel Jean Ferrat. Tarif unique 3€. Réservation

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

au 04 66 33 20 12.

Vedène : visite du Père Noël
Visite du père Noël et de sa mascotte en déambulation dans le centre-ville. Rendez-vous à 16h30 à l'espace du Lavoir ou place du Petit Pont.
Dès 14h30. Centre-ville.

Vendredi 16 décembre
Rochefort-du-Gard : esprit de Noël
Festivités autour de Noël. Manège gratuit, chalets et buvette assurée par le comité des fêtes.
Du 16 au 18 décembre. Place de la République & Castellas.

Samedi 17 décembre
Roquemaure : création de bougie de Noël
Venez participer à cet atelier DIY de 30 minutes pour vous initier à la fabrication d'une bougie parfumée pour Noël. A partir de 6 ans.
10h-10h30. Bureau de Roquemaure, 2 rue de la Liberté.

Villeneuve-lez-Avignon
Ateliers créatifs
Deux ateliers sont proposés : « un bonhomme de neige » pour les 5-11 ans et « Rodolphe le renne au nez rouge » pour les 6-12 ans.
10h30-17h. Salles des conférences.

Atelier poterie et végétation
En attendant l'arrivée du père Noël, laissez place à votre imagination pour réaliser votre propre décoration en argile. A partir de 5 ans.
10h et 14h. 4 place Victor Basch. Tarif unique 15€. Inscription au 09 83 96 14 37.

Dimanche 18 décembre
Les Angles : chantez Noël
Concert proposé par la chorale Les Voix La. Chef de chœur : Aline Vrignaud, accompagnée au piano par Francis Squire.
16h30. Eglise. Tarif unique 8€.

Pujaut : le fabuleux Noël de petit Paul
La mairie du Pujaut vous propose ce spectacle pour jeune public.
16h. Salle Polyvalente. Adulte 10€, enfant 8€, gratuit pour les moins de 12 ans. Réservation au 04 90 26 40 20.

Mardi 20 décembre
Rochefort-du-Gard : atelier philo de Noël
Atelier philo de Noël, avec Isabelle Rondeau. Atelier enfant à partir de 7 ans.
10h-11h30. Bibliothèque municipale. Réservation au 04 90 26 13 75.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Villeneuve-lez-Avignon : atelier fabrication de couronne végétale
Envie de réaliser votre propre décoration de Noël ? les petites Zécolos vous proposent de fabriquer votre propre couronne végétale pour décorer la maison.
10h et 15h. 4 place Victor Basch. Tarif unique 10€. Inscription au 09 83 96 14 37.

Mercredi 21 décembre
Roquemaure : création d'une bougie de Noël
Venez participer à cet atelier DIY de 30 minutes pour vous initier à la fabriquer d'une bougie parfumée pour Noël. A partir de 6 ans.
14h30-15h. Bureau de Roquemaure, 2 rue de la Liberté.

Vedène : visite du père Noël
Visite du père Noël et de sa mascotte en déambulation dans le centre-ville. Rendez-vous à 16h30 à l'espace du Lavoir ou place du Petit Pont.
Dès 14h30. Centre-ville.

Villeneuve-lez-Avignon
Parade des lutins et lâché de lutins
Venez danser et déambuler sur les plus beaux et entrainants airs de Noël interprétés par le Quality Street Band, accompagné par 2 lutins géants.
17h. Centre-ville.

Grande chasse au trésor « Quentin le lutin »
Animation qui mêle spectacle et course au trésor dans le centre historique. Dès 6 ans.
15h et 17h. Centre-ville, départ parking Chartreuse.

Jeudi 22 décembre
Villeneuve-lez-Avignon : atelier création de cartes vœux
En attendant l'arrivée du père Noël, venez créer trois cartes de vœux à l'aquarelle. A partir de 5 ans.
10h-12h et 14h-16h. 4 place Victor Basch. Tarif unique 15€. Inscription au 09 83 96 14 37.

Vedène : visite de la crèche
Durant les fêtes, venez découvrir la crèche de Noël à l'église St Thomas ainsi que les décorations réalisées par les enfants des écoles de la ville. A découvrir Impasse Camille Claudel.
Du 22 décembre 2022 au 1er janvier 2023. Eglise Saint-Thomas. Entrée libre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Roquemaure : balade et dégustation de vin



Vendredi 5 août, une balade en hauteur par le chemin du Roca trouca sur la colline est organisée à Roquemaure. Le point de vue, à 360°, offre la découverte des vignobles, du Rhône, de Châteauneuf-du-Pape et du Mont Ventoux. La balade sera suivie d'une dégustation de vin.

Ouverture vendredi 5 août à 9h. Plus d'informations et réservations au 04 90 03 70 60 ou sur tourisme@grandavignon.fr

J.R.