Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 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 13 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.

Inter Rhône à Wine Paris du 9 au 11 février pour aider une filière en pleine mutation

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Wine Paris, c'est *the place to be* au Parc des Expositions de la Porte de Versailles, alors que les professionnels de la vigne traversent une crise climatique, économique, environnementale, avec une versatilité des marchés, des tensions internationales et, en prime, une déconsommation de vin qui bat son plein.

Ils sont là, les vignerons de toute la Vallée du Rhône, de la Côte-Rôtie aux Costières de Nîmes, du Duché d'Uzès à Vacqueyras, en passant par Sainte-Cécile-les-Vignes ou Cairanne, 340 domaines avec leurs stands sur près de 1700m², pour une visibilité et un rayonnement de leurs productions.

Dans le Hall 7, celui de la France, trois espaces. 'Be Spirits' pour la bière, le cidre, le whisky et le saké, 'Be Wine' pour les vins et, pour la 1re fois 'Be No' pour les vins désalcoolisés avec une soixantaine de producteurs de cette nouvelle 'niche' tendance mais qui ne représente que 10 millions de bouteilles vendues en 2023, soit une goutte dans l'océan des 48 millions d'hectolitres de vin commercialisés en France.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Avant l'ouverture de ce salon, le 6e président d'Inter Rhône, Philippe Pellaton (après les regrettés Gérard Pierrefeu et Jérôme Quiot, puis Michel Bernard, Christian Paly et Michel Chapoutier), a parlé de « résistance et de combativité pour limiter la casse et rebondir », notamment avec les vins blancs et les effervescents.

De son côté, lors de l'Assemblée Générale d'Inter Rhône du 7 novembre, la filière, sous la houlette de Damien Gilles, le Président du Syndicat Général, avait fait avancer le concept de « durabilité » pour valoriser les rouges des Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages et assurer un prix juste et rémunérateur aux vignerons. Une vision partagée par Inter Rhône et l'UMVR (l'Union des Maisons de Vins du Rhône), un dispositif collectif pour accompagner et sécuriser les pratiques écologiques en toute transparence. Avec pour les rouges HVE une fourchette de prix entre 130€ et 155€/hl et pour les vins bio entre 170€ et 200€/hl.

Un accord de durabilité pour les rouges des AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages

Autre façon de remédier à la crise, l'œnotourisme qui augmente les revenus des viticulteurs. Inter Rhône propose des « Escales généreuses » en se positionnant comme une destination gourmande, une expérience de dégustation dans les caveaux ou une exploration des sites et paysages pittoresques qui font le charme de cette terre de vignes.

L'an dernier, Wine Paris avait accueilli 52 000 visiteurs professionnels, cavistes, sommeliers, œnologues, courtiers, importateurs et négociants. Cette année, les organisateurs espèrent franchir la barre des 60 000 entrées en 3 jours.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Photo d'une édition précédente de Wine Paris. ©Inter Rhône

(Vidéo) Carpentras, le Campus Provence Ventoux organise ses portes ouvertes et son Salon des vins et des saveurs ce samedi 8 mars

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Le Campus Provence Ventoux à Carpentras organise, à l'occasion de ses portes ouvertes ce samedi 8 mars, la 10e édition du Salon des Vins et des Saveurs. Voilà une belle journée ensoleillée pour joindre l'utile à l'agréable en explorant le campus, pour y découvrir les formations, et les projets passionnants des apprenants. Il sera possible de déjeuner sur place, pour ensuite, entre une belle assiette un bon verre de vin.

Ces portes ouvertes, destinées aux demandeurs d'emploi, aux salariés et aux chefs d'entreprise, permettront de découvrir le centre de formation professionnelle pour adultes, notamment en rencontrant les formateurs en agriculture, horticulture, dans le paysage ou tout autre domaine comme le numérique et la sécurité. Différentes animations seront proposées telles que le simulateur de conduite d'engins, de drones et la vente de fleurs coupées. La boutique de producteurs sera d'ailleurs ouverte.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Copyright Campus Provence Ventoux

Le campus
Le campus accueille le lycée Louis Giraud ; l'exploitation, l'UFA (Unité de formation des apprentis) et le CFPPA (Centre de formation professionnelle et de promotion agricoles). C'est un établissement public sans dérogation. On s'y forme en paysage, équitation, environnement, service aux personnes, animation, projet, commerces, économie, entreprise, gestion et bio agriculture. Six projets d'apprenants seront exposés sur l'environnement et le paysage.

Apprentissage, du CAP à la licence pro, VAE, formation professionnelle courte ou longue
Il y est également proposé l'enseignement général et technologique de la seconde au baccalauréat. L'enseignement professionnel du CAP à la Licence pro, en passant par le bac pro et le BP et le BTS, sans oublier la VAE (Validation des acquis de l'expérience). Des voyages éducatifs et des actions communautaires sont organisés dans le cadre de l'approche pédagogique. L'établissement jouit d'une belle réputation avec 100% de réussite dans de nombreuses filières. La structure collabore avec l'Onisep

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

–Office national d’information sur les enseignements et les professions- Aix-Marseille et participe à l’aventure du vivant.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Un forum au parc du campus
Un forum organisé par les BTSAP2 –Aménagement paysager- évoquera ces cinq thèmes : les innovations et technologies, La lutte contre les nuisibles, La prévention incendie, Le réchauffement climatique et les anciennes pratiques. La remise des prix pour les participants aux Olympiades des métiers aura lieu à 11h, ce même jour, à la Halle TP.

Les infos pratiques
Portes ouvertes. Samedi 8 mars. De 9h à 13h. Campus Provence Ventoux, EPLEFPA-Carpentras. Enseignement public. 310, Chemin de l'Hermitage. Hameau de Serres à Carpentras. 04 90 60 80 80. www.agriculture.gouv.fr Tout le programme ici.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 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 13 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 13 novembre 2026

Orange : 30e Salon des Vins organisé par les jeunes élèves du Lycée Viticole



Ce samedi 25 novembre, les lycées viticoles de France se réunissent en un salon organisé par les élèves de la filière commerce du lycée viticole d'Orange. L'occasion de découvrir les vins et spiritueux de ces établissements.

Yan, Jean-Geoffrey, Maxime, Diego mais aussi Manon et Anaïs sont en terminale au Château Mongin, leur lycée installé quartier du Grès, sur la même propriété que l'Institut Rhôdanien d'Orange. Et l'organisation de ce salon fait partie de leur cursus pédagogique, grandeur nature, pour ces futurs professionnels en Conseil-Vente de vins et spiritueux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Comme des grands, ils ont participé à une conférence de presse pour inciter à venir les voir ce samedi 25 novembre. Avec la directrice du lycée, Brigitte Bouvier et la directrice de l'exploitation, Roxane Nibaudeau, ils ont expliqué « jouer collectif » pour attirer le maximum de visiteurs. « Tous les élèves font équipe avec les enseignants, ils s'entraident, c'est une expérience importante pour des jeunes de 16 ans, un vrai salon professionnel », a précisé la directrice.

De 10h à 19h, les élèves seront là pour accueillir les visiteurs, animer le salon, prendre les commandes au lycée d'Orange, avec des bouteilles des Côtes du Rhône et de Châteauneuf-du-Pape, mais aussi de Louis Giraud – Carpentras et de Nîmes pour le Grand Sud. Une dizaine de régions seront aussi présentes avec leurs élèves venus d'Alsace, Beaujolais, Bordeaux, Bourgogne, Calvados, Champagne, Charentes, Loire et Sud-Ouest.

Les visiteurs auront donc le choix entre une cinquantaine d'appellations telles que : Gewurztraminer, Riesling, Brouilly, Morgon, Médoc, Sauternes, Pessac-Léognan, Côtes de Beaune, Cidre fermier, Pommeau de Normandie, Pineau, Champagne, Cognac, Pouilly, Monbazillac, Armagnac, Floc de Gascogne et Costières. À un mois de Noël, il y en aura pour tous les goûts et tous les prix. Entre 5,60€ pour un rosé de la Principauté d'Orange et 39,60€ pour un Cognac Napoléon de 15 ans d'âge.

Samedi 25 novembre, de 10h à 19h, au Lycée Agricole d'Orange – Château Mongin (comme un ancien préfet de Vaucluse). 2260 Route du Grès.
Les commandes sont prises jusqu'au 24, les retraits prévus jusqu'au 1er décembre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

