Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Château de Sannes : un festival autour des vins, des produits et du terroir du Luberon



Le dimanche 13 août prochain, le Château de Sannes, situé dans la commune du même nom, accueillera la 1re édition du Festival vins et passions du Luberon. L'événement a pour objectif de mettre en avant le terroir, les producteurs et les vins du Luberon.

Le Luberon recèle de trésors en termes de patrimoine architectural, patrimoine naturel, ou encore patrimoine gastronomique. Afin de mettre en avant cette région, l'association des Amis du Château de Sannes organise un tout nouveau festival qui aura lieu cet été : le Festival vins et passions du Luberon. Ce sera le 13 août prochain.

> « Nous sommes dans une région magnifique où il y a des personnes qui créent des choses formidables qu'il faut mettre en lumière. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Pierre Gattaz, propriétaire du Château de Sannes

L'événement vise à faire (re)découvrir au public les vins de l'AOC Luberon, mais aussi les producteurs d'amandes, de pistaches, d'olives, ou encore de miel et de lavande. Pour ce faire, 20 vignerons et caves coopératives seront présents, ainsi que 10 producteurs de produits locaux, mais ce n'est pas tout. 10 experts en patrimoine, biodiversité, géologie, et bien d'autres sujets feront également le déplacement pour animer cet événement rythmé par différentes thématiques telles que l'histoire du Luberon, sa biodiversité, son art, mais aussi ses vignes.

Le programme

Pour sa première édition, le festival tiendra sur une demi-journée, le 13 août prochain. « On a choisi le mois d'août car il y a déjà deux gros événements pour les vignerons en juillet, explique Pierre Gattaz. Notre but n'est pas d'apporter un événement concurrent, mais bien complémentaire, pour mettre en lumière l'appellation du Luberon, et plus globalement le territoire. »

Le Château de Sannes accueillera le public dès 15h. Jusqu'à 18h, ce sera du temps libre où chacun pourra vagabonder comme bon lui semble entre les stands, déguster et acheter les vins des 20 domaines et caves, mais aussi participer à des ateliers sur divers sujets comme : l'œnotourisme, la sylvothérapie (ndlr : pratique qui consiste à renouer avec la nature, et plus particulièrement avec les arbres, pour améliorer son bien-être et sa santé), la viniculture et la biodynamie, les moulins et la meunerie, le lien entre la technologie et la préservation de la planète, et bien d'autres.

À 18h30, le public pourra découvrir le folklore provençal grâce à Vianney d'Alançon et sa troupe du Rocher Mistral du Château de la Barben. S'ensuivra un apéritif géant avec un quiz, à l'issue duquel de nombreux lots seront à gagner avec les vins et produits du Luberon. Le festival se clôturera à 20h30. L'entrée est au prix de 10€, et gratuite pour les jeunes âgés de moins de 16 ans. Il est d'ores et déjà possible de réserver son billet sur le site de Luberon Sud Tourisme.

À 20h30, il y aura un dîner gastronomique en comité plus restreint. Le menu sera assuré par le chef étoilé Eric Sapet, de la Petite Maison de Cucuron. Cette partie de l'événement est déjà complète mais il est possible d'être mis sur liste d'attente, en cas de désistement. Il suffit de demander d'être ajouté à cette liste via le formulaire de contact sur le site dédié à l'événement. Le dîner est au prix de 70€. Ce tarif inclut également l'entrée au reste de l'événement.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Les vignerons, producteurs et experts présents

Le 13 août prochain, de nombreuses parties du Luberon seront représentées au travers des vignerons et caves : Marrenon à la Tour d'Aigues, le domaine La Cavale à Cucuron, le Château de Clapier à Mirabeau, le Château Fontvert à Lourmarin, le domaine Beauvence à Beaumont-de-Pertuis, le Château Turcan à Ansouis, le Château Saint-Pierre de Mejans à Puyvert, le domaine de La Citadelle à Ménerbes, le Château de Mille à Apt, le Château La Sable à Cucuron, le domaine Arnia à Bonnieux, le domaine MasLauris à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Lauris, le Château La Verrerie à Puget-sur-Durance, le domaine de Fontenille à Lauris, le Château Val Joanis à Pertuis, le domaine Les Perpetus à la Tour d'Aigues, la Cave de Bonnieux, les Terrasses d'Adrien à Sannes, le domaine Saint Jean à pertuis, et bien évidemment le Château de Sannes.

Le Château de Sannes va accueillir des invités de prestiges pour l'événement, comme Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde, ou encore Antoine Petrus, meilleur ouvrier de France Sommellerie. Ensemble, ils animeront une table ronde 'Autour du vin'. La cuisine sera également à l'honneur avec une table ronde 'Autour du goût', animée par Jean Robert Pitte, spécialiste de la gastronomie, et Guillaume Gomez, ancien chef cuisinier de l'Élysée et ambassadeur de la gastronomie française.

Des startups dans l'agritech comme Brad Technology ont aussi répondu à l'appel des Amis du Château de Sannes. Elles parleront notamment de la technologie au service de la préservation de la planète.

Pour en savoir plus sur l'événement, cliquez ici.



Pierre Gattaz lors de la présentation de l'événement aux vignerons, producteurs et experts

Ecrit par le 17 novembre 2026

participants, aux partenaires et à la presse. ©Vanessa Arnal