

Ecrit par le 11 février 2026

Labellisé 'Vignobles & Découvertes', le village de Suzette a organisé le centenaire de l'AOC Beaumes-de-Venise



La commune de Suzette a célébré le centenaire de l'[Appellation Beaumes-de-Venise](#) ce samedi 14 juin. Les prochains rendez-vous sont donnés le 12 juillet à Lafare et le 8 août à Beaumes-de-Venise.

Seulement 110 habitants pour cette commune blottie à 425m d'altitude au pied des Dentelles de Montmirail. Une carte postale avec vue à 360° à couper le souffle.

Malgré la crise vinicole, la déconsommation de vin (passée de 100 litres / an en 1975 à 40 litres aujourd'hui), le recul du rouge en particulier, les vigneronniers débordent d'idées pour résister et vendre leurs bouteilles. Ateliers d'assemblages de cépages, dégustations à l'aveugle, repas avec accords mets-vins...

Dans l'AOC Beaumes-de-Venise et sa mosaïque de terroirs (terre rouge du trias, grise du jurassique, blanche du crétacé et blonde du miocène) en altitude, où le Vin Doux Naturel, le fameux Muscat petit grain est le cépage-roi, ce samedi 14 juin était organisée une soirée vigneronne avec le duo de choc Eloïse et Florence qui se sont mises en 4 pour accueillir les centaines de visiteurs et de touristes et les guider aux côtés de [Jean-Paul Anrès](#), le Président du Conservatoire des AOC de l'appellation.

Ecrit par le 11 février 2026



Le président Jean-Paul Anrès (à droite). ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Dans les rues escarpées du village on a croisé [Alain Ignace](#), l'ancien président de la cave de Beaumes, pionnier du bio mais aussi producteur de vinaigre balsamique. Parmi les domaines qui avaient un stand de dégustation, [Durban](#), [Saint-Roch](#) et [MathiFlo](#) dont l'héritier des 40 hectares de vignobles, Florian Grangeon proposait du Muscat mais aussi de l'AOP dans les trois couleurs, blanc (avec 50% de marsanne et de 50% de roussanne) rouge et rosé. Une cave familiale qui commercialise environ 200 000 bouteilles par an.

Ecrit par le 11 février 2026



Ecrit par le 11 février 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Prochains rendez-vous pour les 100 ans de ce « Terroir aux deux visages », à Lafare (125 habitants) le 12 juillet et à Beaumes (2 389 habitants) le 8 août.

[Centenaire des appellations Beaumes-de-Venise : 20 ans pour les rouges AOC et 80 ans pour les muscats](#)

Ecrit par le 11 février 2026

Contact : aocbeaumesdevenise@wanadoo.fr

Centenaire des appellations Beaumes-de-Venise : 20 ans pour les rouges AOC et 80 ans pour les muscats



Deux appellations emblématiques pour ces vignes sur le Piémont, les terrasses et les pentes des Dentelles de Montmirail, avec le cru qui a décroché l'AOC rouge en 2005 et le Muscat labellisé par l'INAO en 1945. En 2025, nombre de célébrations sont programmées pour cet

Ecrit par le 11 février 2026

anniversaire dans les quatre villages concernés, Beaumes-de-Venise évidemment, Suzette, La Roque-Alric et Lafare, où a été organisée la conférence de presse. « Ici, c'était l'école où j'allais quand j'étais petit, explique [Jean-Paul Anrès](#), président de l'AOC. Puis c'est devenu la mairie du village et aujourd'hui il met en valeur tous nos vins avec le Conservatoire. »

« Ces villages qui s'échelonnent entre 100m et 722m d'altitude, nichés entre réserve de biosphère et de prairies, forment un corridor écologique unique où le respect et la protection de l'environnement sont une évidence depuis toujours et surtout le coeur et l'âme de nos vins », précise le président de l'[AOC Beaumes-de-Venise](#).

Le président résume l'histoire de ce terroir escarpé qui date de quatre millénaires, avec les colons grecs qui ont planté les premiers pieds de muscat, une terre qui a été façonné par la vigne. Avec un mille-feuilles géologique, constitué de couleurs différentes. Des tranches superposées de trias rouge, de jurassique gris, de crétacé blanc et de miocène blond, toutes empilées les unes sur les autres. Et les Dentelles qui ont fait leur apparition il y a 5 millions d'années. « Tout cela constitue un sous-sol unique, avec des paysages à couper le souffle, entre oliviers, abricotiers, câpriers, impressionnantes lames grises et pierres sèches des restanques où l'amplitude de la température la nuit est de 6° entre le sud à Aubignan par exemple et le nord à Suzette et des vendanges qui sont décalées de 8 à 15 jours selon les parcelles. »



Les Dentelles de Montmirail. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Claude Chabran, le président de la section Producteurs de l'AOC Beaumes-de-Venise passe au crible tous les engagements des vignerons pour prendre soin de leur gagne-pain, la vigne. « Dès 1992, nous avons obtenu le label 'Paysage de Reconquête' en revitalisant et en préservant le terroir. En 1998, nous avons signé la 'Charte Vivre' qui permet de réduire l'érosion, de recharger les nappes phréatiques, de limiter les herbicides, d'utiliser des cépages résistants au réchauffement climatique et aux maladies,

Ecrit par le 11 février 2026

d'économiser la ressource en eau et de préserver les zones boisées, d'attire oiseaux et insectes avec des haies, des nichoirs pour les chauves-souris. »

Il poursuit : « En 2013, les Dentelles de Montmirail ont été labellisées première 'Destination Vignobles & Découvertes' qui récompense ce 'Terroir aux Deux Visages', AOC Rouge et AOC muscat, vigneron, hébergeurs, restaurateurs pour leur offre œnotouristique. » Et il insiste : « Nous ne devons pas nous couper du reste des habitants, de ceux qui ne sont pas vignerons, nous devons leur expliquer ce que nous faisons, garder une forme de cohésion. Nous le faisons en accueillant des touristes dans nos caves, en participant à des salons et avec nos sites sur internet. »

Et pour transmettre ce savoir-faire, cette mémoire, les jeunes vignerons sont là pour prendre la suite comme Gaétan Leydier du [Domaine Durban](#) qui a énuméré les festivités de cette année 2025. « La soirée de lancement est prévue le 25 avril à Beaumes au Parc de la mairie, puis le 24 mai à La Roque-Alric avec repas au four à bois, le 14 juin à Suzette avec soirée vigneronne et gospels, le 12 juillet à Lafare avec une guinguette, le 8 août un banquet paysan à Beaumes et le lendemain sur place, bodéga du muscat pour conclure. »



Les organisateurs du centenaire. ©Andrée Brunetti / L'ECHO du Mardi

Célébrer les 80 ans du Muscat (1945) et ses vignobles plantés en petits grains et les 20 ans du rouge (2005), c'est mettre en valeur le travail de générations de familles vigneronnes. En tout, 1000 hectares de vignes pour 1300 hectares boisés qui au fil du temps ont sculpté une mosaïque de paysages inoubliables.

Engagés et éco-responsables, les vignerons vous attendent à partir du 25 avril pour le célébrer avec ferveur le centenaire de leurs deux appellations d'origine contrôlée, pour partager leur passion et pour déguster le fruit de leur travail avec vous.

Ecrit par le 11 février 2026



L'AOC BEAUMES-DE-VENISE EN CHIFFRES :

-ROUGE :

- Cépages Syrah - Grenache - Mourvèdre
- Surface 718 ha
- Production 25 233hl

-MUSCAT :

- Cépages muscat à petits grains en noir ou blanc
- Répartition par couleur : 93% blanc, 6% rosé, 1% rouge
- Surface 280-350 ha
- Production 5000 à 9000hl

Domaine 'Demoiselle Suzette', le paradis sur

Ecrit par le 11 février 2026

terre pour son viticulteur, Richard Olivero



Cet homme-là ne cherche pas le bonheur, il l'a trouvé et il le vit au quotidien. Aller à sa rencontre à Suzette, c'est cheminer sur une petite départementale bucolique, escarpée qui grimpe, qui serpente, y croiser davantage de vélos que d'autos et arriver au bout du bout, en haut, chez Richard Olivero.

Un panorama de toute beauté, juste à la hauteur de la colline des Dentelles de Montmirail, en face de la piscine et de la maison de pierre construites de ses mains. « Mes vignes ont plus de 60 ans, c'est une mosaïque de parcelles de Syrah, de Viognier, d'appellations Vacqueyras et Beaumes-de-Venise, quelques ares de Muscat et de Côtes-du-Rhône, en tout une dizaine d'hectares » qu'il chouchoute à longueur de saison, accompagné de ses deux petits chiens noirs, Soquette et Cassius.

Ecrit par le 11 février 2026

En haut du village, à 450m d'altitude, il ne se lasse pas du paysage : « Je vis en harmonie avec mon vin, je ne le garde pas pour moi, je le partage. C'est comme la chanson d'Elton John, en duo avec France Gall, 'Donner pour donner'.



Richard Olivero.

Le nom de ses cuvées : 'Frisson intense', 'Délices des Sens', 'Souvenir d'été', un rosé aux notes de fraises des bois, font l'objet d'une vendange manuelle et ont été couronnées de récompenses, aux 36e Vinalies Nationales 2016 pour son rouge AOP Vacqueyras. Son blanc 2018 'Frisson intense' a reçu la médaille d'argent du Concours Mondial des Féminales. Le même concours lui a décerné l'or pour le Rouge 2020 de Beaumes-de-Venise. « Il se dit qu'on voit l'âme d'un vigneron dans son vin », commente-t-il avec un petit sourire.

« Ici, on crée des burn-out de bien-être ! »

Ecrit par le 11 février 2026



Le patron du Domaine Demoiselle Suzette ne se lasse pas des paysages qui l'entourent.

Pour partager ce cadre exceptionnel, entre Ventoux et Dentelles, cet art de vivre, ses vignes, ses oliviers et ses fleurs, Richard Olivero a aménagé 3 chambres d'hôtes en pleine nature. Ses invités se voient offrir petit-déjeuner mais aussi plateaux de fromages et de charcuterie d'un traiteur réputé de Carpentras, vins du Domaine Suzette et ils ont librement accès à la piscine pour 70€ la nuitée en basse saison. Ils peuvent aussi bénéficier d'une privatisation des lieux pour 8 personnes, d'apéros dînatoires avec tartes salées et clafoutis au melon qu'il cuisine lui-même. « Ici, on crée des burn-out de bien-être ! » lance-t-il, ou encore « J'ai la chance d'habiter un paradis. De ma terrasse, je vois tout, les Alpilles, le Luberon, le Ventoux, les Dentelles et le soleil couchant tous les soirs, je ne m'en lasse pas, j'oublie le temps. Dans ma tête j'ai 10

Ecrit par le 11 février 2026

ans, dans mon corps 30 ans et sur ma carte d'identité 52 ans ».

Avant qu'on ne quitte son havre de paix et de félicité, Richard Olivero nous fait cette confiance: « Ma seule richesse, ce sont mes mains », il lance cet aphorisme « Vis ta vie, ne la subis pas, tu l'apprécieras » et citant Léonard de Vinci : « La simplicité est la sophistication suprême » conclut-il. Sans oublier son tiercé gagnant « Partage, plaisir, générosité ».

www.demoiselle-suzette.fr - 06 11 07 68 66

Lafare : la RD90 fermée pendant 6 semaines



En septembre 2020, une partie de la chaussée de la RD90, qui joint les communes de Lafare et de Suzette, s'était effondrée. Depuis, la circulation sur cette route était alternée. Des sondages et études géotechniques ont ensuite été menés afin d'élaborer le projet des travaux.

Ces derniers devraient débuter le lundi 2 mai prochain pour une durée de 6 semaines. Ainsi, la RD90 sera inaccessible à la circulation durant toute la durée des travaux, les soirs et week-ends inclus. Durant ces 6 semaines, le réseau de fibre de la zone en travaux sera déplacé, la chaussée sera démolie puis

Ecrit par le 11 février 2026

reconstituée.



Une déviation sera mise en place pendant la période des travaux.

V.A.

Suzette, Festival Art et Vin organisé par les Vignerons indépendants

Ecrit par le 11 février 2026



Dans le cadre du festival Art et Vin organisé par les Vignerons Indépendants, le [Domaine Saint Amant](#) à Suzette dévoile la collection privée de sculptures de Jacques Wallut, le fondateur du domaine.

Le parcours artistique propose également des œuvres d'artistes locaux tels que Raphaël Mognetti, Stéphane Guiran ; français avec Christian Lapie et étrangers avec Axel Hépar-Lombard, Herbert Staub. Une très belle occasion pour découvrir cette collection située dans le parc de la propriété de la famille Wallut qui n'avait jamais, auparavant, été ouverte au public.

Deux expositions proposées dans les bâtiments vinicoles

À cette occasion et pendant la durée du festival, deux expositions seront proposées dans les bâtiments viticoles : Le sculpteur avignonnais Raphaël Mognetti expose 'Sous la coupe d'Omar Khayyam' dans la cave, utilisant les cuves et un éclairage subtil pour mettre en valeur ses œuvres. Enfin, Pauline Baste Morand, sculpteur à Malakoff, expose 'Tournons autour des barriques' dans le chai.

Dans le détail

Jusqu'au 15 juillet, du lundi au vendredi de 9h à 18h et les week-ends sur rendez-vous. Visite de la collection privée de sculptures de Jacques Wallut (5€ par personne). Visite de l'exposition 'Sous la coupe d'Omar Khayyam' de Raphaël Mognetti ; Visite de l'exposition 'Tournons autour des barriques' de Pauline Baste Morand ; Ateliers de sculpture avec Pauline Baste Morand. <https://www.domainesaintamant.com/art-et-vin/> Pour plus d'informations sur l'association Art et Vin, visiter : www.art-et-vin.net
M.H.

Ecrit par le 11 février 2026



Carpentras : Jacqueline Bouyac à la rencontre des maires de la Cove

Ecrit par le 11 février 2026



Conformément aux engagements qu'elle a formulés lors de son élection en juillet dernier, Jacqueline Bouyac, présidente de la [Communauté d'agglomération Ventoux Comtat Venaissin](#) (Cove), vient d'entamer des visites dans les communes pour aller à la rencontre des maires et des élus de l'intercommunalité. Annonçant vouloir faire de la proximité une priorité, ces rencontres vont être l'occasion d'échanger sur les synergies à développer entre la Communauté d'agglomération et les communes et de conforter la place centrale des communes et des élus au sein de la Cove. Jacqueline Bouyac s'est déjà rendue à Sarrians, Suzette, La Roque-sur-Pernes, Vacqueyras, Le Beaucet, Le Barroux, Malaucène et La Roque-Alric.

Ecrit par le 11 février 2026

Suzette : repas champêtre et concert jazz à la ferme Saint-Martin



Tel un cabinet de curiosités itinérant, la caravane des '[Plumes du paon](#)' et ses 15 artisans d'art s'installent à la [ferme Saint-Martin](#) ce samedi 15 août le temps d'un repas champêtre au rythme d'un concert jazz.

Après 6 années en tant que galerie-boutique au 91 rue Bonneterie à Avignon, les 'Plumes du paon' devient une boutique itinérante, née de l'envie d'aller à la rencontre d'un public désireux de découvrir l'artisanat français et le désir de partager la singularité de l'instant.



Ecrit par le 11 février 2026

Pour cette nouvelle soirée, les 'Plumes du paon' pose sa caravane dans la cour de la ferme Saint-Martin à Suzette. Autour d'un repas créatif orchestré par Adonis Gana, le chef Des Couleurs et du Goût, et des vins de la ferme, la soirée sera l'occasion de découvrir le Jazette Band, une formation au sein de laquelle Vérène Fay, chanteuse, et Patrick Licasale, accordéoniste, accompagnés par Arnaud Equoy à la guitare et Pierre-François Maurin à la contrebasse, se retrouvent autour de leurs passions communes : le jazz, la chanson française et les musiques du monde.

Samedi 15 août. 19h. Domaine ferme Saint-Martin. Quartier Saint-Martin. Suzette. Tarif : 35 €.
Réservation obligatoire auprès d'Emma au 06 68 32 91 56.