Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La Commanderie des Costes du Rhône honore les sommeliers



Après avoir célébré son 500e chapitre cet été, la Commanderie des Costes du Rhône vient d'honorer les sommeliers-conseil et les cavistes 2024, 2025 et 2026.
L'évènement s'est déroulé à l'Université du vin, sous la présidence de Michel Bernard président de l'Université, lors d'une cérémonie qui a eu lieu pour la première fois dans les nouveaux locaux de l'Université. Ces derniers se trouvant désormais à l'espace Médicis, au pied du Château de Suze-la-Rousse, siège de la Commanderie.

Une présence qui a permis au grand Maître Patrick Galant, qui fut pendant 30 ans le directeur de cette même Université, de remettre un diplôme d'amitié aux majors de chaque promotion en leur recommandant de bien mettre en avant l'Appellation lors de leurs futurs emplois, ceci après leur avoir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

présenté la Commanderie et ses Baronnies.

Geneviève Quiot a remis le premier prix baptisait 'Jérôme Quiot', président de l'Université de 2002 à 2018, à un élève Major très investi dans son métier. Par ailleurs, la première lauréate est Manon Kafara. « La présence de la Commanderie a rehaussé la solennité de cette remise de diplômes et de récompenses », se félicite la confrérie fondée en 1973.

Commanderie : 5 000 nuances de Costes du Rhône

Rencontres de l'Université du Vin : des solutions pour faire face au changement de climat et à la déconsommation

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les 2des Rencontres de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse se sont tenues à l'Académie Vaucluse Provence de la CCI de Vaucluse à Avignon le mercredi 6 novembre sur le thème 'Changement climatique et consommation : de nouvelles solutions'.

« D'un côté, la canicule et la sècheresse, de l'autre la baisse de la consommation sont les actuelles problématiques de la viticulture d'aujourd'hui », explique le président de l'Université de Suze-la-Rousse, Michel Bernard, dans l'amphithéâtre des Fenaisons, en présence, notamment du Président de la CCI 84, Gilbert Marcelli venu l'accueillir dans ses murs.

Caroline Pozzo di Borgo, ingénieure Vignes et Vin, a abordé l'évolution du climat. « Depuis 1850, on a gagné +1,5°c de température en France et ce phénomène s'accélère depuis 1980, le nombre de jours de grosse chaleur est passé de 1,7 par an avant 1989 à 9,4 en 2020, quant aux précipitations, elles ont reculé de 14% depuis 1990. Du coup, le cycle végétatif a raccourci et il y a davantage d'alcool dans le vin. Or, le goût du consommateur évolue », dit-elle.

Et on voit apparaître des vins 'désalcoolisés', même s'ils ne représentent que 2% des ventes, ou des vins 'bio', plus respectueux de l'environnement. Mais, malgré tout, la consommation recule. C'est pourquoi la filière vitivinicole s'interroge sur son avenir et se demande — enfin — ce que les consommateurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

souhaitent, au lieu de fabriquer du vin que personne n'achète, qui encombre les caveaux, fait grimper les stocks et baisser la trésorerie.

L'intervention d'un neurobiologiste

Un jeune scientifique brillant était invité de ces rencontres, un neurobiologiste né il y a une quarantaine d'années au cœur de l'appellation Madiran, dans le Gers, Gabriel Lepousez. Aujourd'hui spécialiste de la perception sensorielle, professeur agrégé et chargé de recherches à l'Institut Pasteur, il explore le fonctionnement du système olfactif pour comprendre comment notre cerveau perçoit, analyse et mémorise les odeurs et comment cette perception peut être influencée par le contexte ou notre humeur. « La dégustation est un acte multisensoriel, explique-t-il, à la fois simple et complexe qui fait appel à tous nos sens, les yeux pour la couleur du vin par exemple, l'étiquette, le packaging, le degré d'alcool, le label, l'épaisseur du verre, mais aussi le nez pour les parfums, la bouche pour les saveurs et la texture. Donc, le cerveau est bombardé d'informations qu'il hiérarchise, qu'il pondère et avec lesquelles il interagit pour en faire une synthèse. Quand vous avalez une gorgée, la température du liquide se réchauffe, elle passe à 33° et les arômes se libèrent dans la cavité buccale. À chaque étape, votre perception évolue, l'olfaction est notre sens le plus abouti. »

Il continue sa démonstration : « Quand on parle de fraîcheur, c'est une notion ambivalente, avec deux dimensions : soit pour se rafraîchir face à la chaleur, soit pour se désaltérer quand on a soif. Avec d'un côté, la présence d'arômes mentholés et la sensation de frais, et de l'autre une sorte de fluidité, de légèreté qui réhydrate. En Afrique, le peuple Peul comme les Touaregs du Sahel boivent du thé à la menthe bouillant pour se rafraîchir, ce qui parait antinomique, et pourtant. »

Le professeur Gabriel Lepousez poursuit : « C'est pareil pour le vin effervescent. Il pétille, fait des bulles, pique le nez, il a un effet léger, alors qu'un vin rouge tranquille paraît plus lourd, plus capiteux, plus adapté, en hiver, pour accompagner une daube ou du gibier ». Mais, en ces temps d'intelligence artificielle, une chose est sûre, heureusement, ce ne sont pas les algorithmes et l'IA qui vont remplacer le sommelier. Et pour conclure la rencontre, les débatteurs ont évoqué « la nécessité de mettre le consommateur au cœur de leur réflexion et de leur action, pour leur offrir un vin qu'ils demandent et qui répond à leur attente. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Guillaume Mollaret, animateur du débat (à gauche), et le neurobiologiste Gabriel Lepousez (à droite). ©Andrée Brunetti

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Les Rencontres de l'Université du Vin : le changement climatique et la consommation



'Changement climatique et consommation : de nouvelles solutions' sera le thème des 2des Rencontres de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse qui auront lieu à Avignon le mercredi 6 novembre.

Et c'est dans l'amphithéâtre de la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse, sur le Campus des Fenaisons, à Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône, qu'elle se déroulera sous la houlette de Michel Bernard, le président de l'Université de Suze-la-Rousse. « En qualité d'acteur pédagogique de référence de la filière vin, notre objectif est de fournir des informations et d'apporter une aide concrète à la décision face aux changements majeurs du climat et de la consommation de vin », a-t-il dit, en présence du président de la CCI, lors de la présentation de ce colloque. « Nous sommes tous à vos côtés, insiste

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Gilbert Marcelli, en cette période difficile pour tous les professionnels de la vigne et du vin. Grâce à vous, vignerons, sommeliers, maîtres de chais, cavistes, négociants, nous avons un savoir-faire, un savoir-vivre, un savoir bien manger et bien boire, donc nous allons continuer à travailler avec vous pour vous aider et pour accompagner le Vaucluse avec tous ses talents dont vous faites partie », a conclu le Président Marcelli avant de laisser la parole aux organisateurs.

Des invités prestigieux

« En 40 ans, la consommation de vin a reculé de 60%, explique Michel Bernard, donc il est crucial de trouver des solutions adaptées. L'année dernière, c'est Jérôme Fourquet, le sociologue et sondeur de l'IFOP (Institut français d'opinion publique), qui décrypte l'évolution des attentes des Français, qui était notre invité à Avignon. En novembre, participeront aux débats animés par Guillaume Mollaret (Président du Club de la Presse du Gard et correspondant du Figaro) : Caroline Pozzo Di Borgo, ingénieure agronome (qui préconise d'utiliser de nouveaux cépages mieux adaptés à la canicule et à la sècheresse), Alejandro Fuentes Espinoza, chef de l'Unité Économie et Droit à l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, Jean-Philippe Perrouty, directeur France de Wine Intelligence, qui parleront des nouvelles tendances de consommation à travers le monde (bière, spiritueux, cocktail, rhum, vodka, sodas, jus de fruits, vin sans alcool), mais aussi Gabriel Lepousez, un neurobiologiste de l'Institut Pasteur, spécialiste de la perception sensorielle et de la plasticité du cerveau pour évoquer « la façon dont notre cerveau recherche des vins moins capiteux et analyse la fraîcheur du vin ». Enfin, la directrice de l'Université de Suze-la-Rousse, Géraldine Gossot, fera la synthèse de toutes ces interventions avant des échanges avec la salle.

Une récolte à un niveau historiquement bas en 2024

Si l'on en croit la dernière publication de *Vitisphère* en date du 8 octobre dernier, qui reprend les chiffres des Services de la statistique et de la prospective du Ministère de l'Agriculture, la vendange 2024 s'est effondrée à un niveau historiquement bas, -37,5Mhl bien en deçà (-22%) de la récolte 2023 et elle se rapproche du plancher de 2017 (36,78Mhl).

Une chute due aux différents caprices de la météo (gel, grêle, sècheresse) et aux maladies (mildiou, coulure) et qui frappe tous les vignobles, -35% pour le Beaujolais et le Bourgogne, -33% pour le Champagne, -75% pour le Jura, – 31% pour le Cognac, -16% pour les vins de la Vallée du Rhône, – 14% pour le Bordeaux, – 13% pour le Languedoc-Roussillon et la Corse.

Une consommation en baisse

Quant à la dé-consommation, elle s'affiche à la une du panel de distributeurs Circana en date de fin-août. « Malgré le ralentissement de l'inflation, les consommateurs boudent le vin tranquille en grande distribution. En un an, le marché est en recul de -4,3% en volume et de -1,8% en valeur. 8,100Mhl ont été écoulés au lieu de 8,467Mhl pour un total de 4,453Md€ contre 4,533Md€, bouteilles comme vrac. Et ce sont les rouges qui trinquent le plus (-7,2%), suivent les rosés (-3,4%) seules les dépenses pour les blancs ont augmenté (+2,6%).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

« Certes, on a des solutions, comme les ombrières dans les vignes pour que le soleil cogne moins fort sur les feuilles, il existe aussi le vin désalcoolisé qui aurait progressé de 50% en 10 ans, sauf qu'il ne représente que 2% de la consommation globale », ironise Michel Bernard.

Le rôle de l'Université du Vin

Géraldine Gossot, la directrice de l'Université du Vin, dans la Drôme à Suze-la-Rousse, intervient alors pour expliquer le rôle de cet établissement privé d'enseignement supérieur qui, depuis sa création en 1978, forme notamment au DESS de Droit de la vigne et du vin, à la gestion, au marketing et à l'économie du secteur viti-vinicole, qui a décerné plus de 2 000 diplômes de sommeliers-conseils en 45 ans et qui dispose d'un important centre de documentation, d'une salle de dégustation, d'un laboratoire d'œnologie. « Nous avons un statut associatif et 2 missions, développer les compétences professionnelles de la filière-vin et être ambassadeur de la culture-vin auprès du grand public. L'an dernier, nous avons ouvert 6 500 bouteilles pour cumuler 720 dégustations (deux par jour) à nos 2 000 stagiaires. »

Michel Bernard a, comme d'habitude vitupéré contre les « Dr Knock de l'hygiénisme » qui ne parlent que de l'effet négatif du vin à cause de la présence d'alcool, mais jamais des « polyphénols » ou du « resvératrol », un anti-oxydant qui améliore la longévité des cellules, stimule l'épiderme, ce fameux French Paradox, qui fait que les Français sont moins touchés par les maladies cardio-vasculaires que les Américains.

Quant à la directrice de l'Université du Vin, Géraldine Gossot, elle préconise de se tourner vers les consommateurs de demain, les jeunes, parler avec leurs mots, sur leurs réseaux sociaux. « Pour Nöel prochain, nous allons lancer une gamme de coffrets de dégustations avec des échantillons pour les amateurs, pour leur faire découvrir la richesse de nos vins. »

Contact : 04 75 97 21 30

Avignon : l'Isara et l'Université du vin signent une convention de partenariat

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



L'école d'ingénieur en agronomie, agroalimentaire, environnement et innovation Isara vient de mettre en place un partenariat avec l'Université du vin de Suze-la-Rousse afin de donner aux élèves les clés de compréhension techniques et économiques de la filière vitivinicole.

Une version pilote du partenariat avait déjà été mise en place en 2022 pour 8 élèves puis l'année suivante pour 16. Au vu de la réussite, les deux entités ont décidé d'officialiser leur alliance. Ainsi, la convention a été signée sur le campus Isara d'Avignon pour 3 ans. L'objectif est de développer un parcours de spécialisation Vigne et Vin complet dès la rentrée 2023.

L'Université du Vin conçoit les contenus pédagogiques des modules concernés, sélectionne les formateurs, et organise les évaluations dans le respect des compétences à acquérir par les futurs ingénieurs. « Pour accompagner la viticulture de demain, il est nécessaire de maîtriser les fondamentaux scientifiques et techniques, et les compétences de l'ingénieur grâce à l'expertise des enseignants-chercheurs de l'Isara », explique Lydie Caron-Picot, responsable de ce nouveau parcours.

V.A.