

Ecrit par le 13 avril 2026

Décès du président du syndicat de l'Appellation Vacqueyras



Jacques Bernard, dit aussi 'Jacky', président du syndicat de l'Appellation Vacqueyras, vient de décéder brutalement à l'âge de 68 ans ce dimanche 8 janvier 2023. Membre du conseil d'administration de l'Appellation depuis plusieurs décennies, co-président de la confrérie des Maîtres vignerons de Vacqueyras, il était président depuis 2016 après avoir succédé à Maxime Bernard en poste depuis 2002.

Au sein de l'Appellation, devenu cru en 1990, Jacques Bernard représentait le Domaine familial de La Ligière dont l'exploitation remonte au début des années 1900.

S'étendant sur 1 460 ha répartis sur les communes de Vacqueyras et de Sarrians, l'Appellation regroupe 98 caves particulières, 4 caves coopératives et 40 maisons de négoce produisant environ 6 millions de bouteilles par an. Essentiellement en rouge (94%) mais aussi en blanc (5%) et en rosé (1%).

Les obsèques de Jacques Bernard se dérouleront le mercredi 11 janvier à 10h à l'église de Vacqueyras.

L.G.

Ecrit par le 13 avril 2026

Changement de présidence à la SCA Vignerons des Dentelles



Après 12 années passées à la présidence de la SCA Vignerons des Dentelles (caves de [Beaumes-de-Venise](#) & [Vacqueyras](#)), Claude Chabran passe la main à [Cécile Joly](#). Il conserve cependant la présidence du groupe [Rhonéa](#) qui rassemble la SCA Vignerons des Dentelles, la SCA des Coteaux de Visan et la SCA des Vignerons de Rasteau.

Fils de vigneron et ingénieur diplômé de l'Ecole Centrale de Paris, Claude Chabran ne prévoyait pas de reprendre l'exploitation familiale au début de son parcours professionnel. Passionné par les grands espaces et la construction, il mène une grande partie de sa carrière à l'étranger au service d'entreprises spécialisées dans la réalisation de grandes infrastructures.

C'est en 2000 qu'il décide de s'installer à Beaumes-de-Venise, sur le domaine familial. Il suit les traces de son père, administrateur de la cave pendant 40 ans, et entre au Conseil d'administration puis au bureau

Ecrit par le 13 avril 2026

et devient Vice-Président. En 2010, il succède à [Alain Ignace](#) au poste de Président.

En 2014, avec Bernard Manganelli et [Pascal Duconget](#), respectivement Président et Directeur Général de Vacqueyras, il mène le projet d'union des deux caves (Caves de Beaumes-de-Venise & Vacqueyras) qui sera scellé trois ans plus tard par une fusion et la création d'une nouvelle identité : Rhonéa.

Après 12 années passées à la présidence de la SCA Vignerons des Dentelles, Claude Chabran a passé la main lors de la séance du 7 juillet où le Conseil d'administration a élu Cécile Joly nouvelle présidente. Il conserve cependant la présidence du groupe Rhonéa qui rassemble la SCA Vignerons des Dentelles, la SCA des Coteaux de Visan et la SCA des Vignerons de Rasteau.

Une transmission dans la continuité

Cécile Joly représente la 5ème génération de vigneronnes sur son exploitation. « La vigne est une affaire de femmes chez nous ! C'est par elles que l'exploitation s'est toujours transmise et c'est de ma mère que j'en ai héritée », raconte-t-elle.

Le domaine situé à Vacqueyras compte 17ha en propriété et 32ha en exploitation qu'elle gère avec son mari et son fils depuis 2010. Comme Claude Chabran, elle a d'abord démarré sa carrière en dehors du vin, dans un organisme de formation pendant 12 ans après des études de littérature et civilisation italienne.

Membre du Conseil d'Administration depuis 2010, Cécile Joly a été Vice-Présidente de la Cave de Vacqueyras avant de participer activement au projet d'union puis de fusion des deux caves.

« En devenant Présidente, j'ai conscience de la responsabilité forte qui m'incombe et du travail important qui reste à accomplir. Mais je suis confiante, car Rhonéa est désormais un acteur majeur du territoire, qui permet à nos caves d'être parmi les plus rémunératrices du département. »

Développer la relation 'adhérents', renforcer les valeurs de la coopération et poursuivre le déploiement des démarches environnementales initiées dans le vignoble, tels sont les trois axes forts que se fixe Cécile Joly.

Le Vacqueyras, cru officiel du 76e Festival d'Avignon

Ecrit par le 13 avril 2026



Et c'est le metteur en scène et réalisateur russe Kirill Serebrennikov, dont la maman était ukrainienne, qui en est le parrain. Il a été intronisé vendredi matin à l'Hôtel d'Europe, dans la Capitale des Côtes du Rhône.

Autant invité au Festival de Cannes (Le disciple 2016, La fièvre de Petrov 2021) qu'à celui d'Avignon (Les

Écrit par le 13 avril 2026

idiots 2015, Les âmes mortes 2016 et Outside 2019), Kirill Serebrennikov reviendra le mois prochain dans la Cour d'Honneur pour la dernière édition présidée par Olivier Py avec « Le moine noir » d'après Tchekov (7 au 15 juillet).

Figure majeure de la création contemporaine en Russie, cet artiste radical, connu pour ses prises de position pro-démocratie et pro-LGBT lui ont valu en 2020 d'être assigné à résidence. Mais il résiste. Il a quitté son pays et sera bel et bien présent pour l'ouverture du Festival 2022.

« Je ne suis pas un spécialiste du vin mais j'dore en boire avec mes amis. Avant, j'ignorais que le produire représentait un tel travail, c'est toute une vie de passion et en plus il rend gai » a déclaré l'artiste devant la Confrérie des Maîtres Vignerons de Vacqueyras.

Ecrit par le 13 avril 2026



Kirill Serebrennikov et la Confrérie des Maîtres Vignerons de Vacqueyras.

Ces derniers ont ensuite révélé les gagnants dont les vins seront servis aux artistes, metteurs en scène, musiciens, danseurs et chanteurs invités du Festival d'Avignon 2022. Une cinquantaine de caves étaient en lice. Au terme d'une dégustation à l'aveugle, le jury composé de sommeliers et vignerons, a sélectionné des cuvées pour les trois couleurs.

Ecrit par le 13 avril 2026

C'est Jacky Bernard, président de l'appellation d'origine contrôlée, partenaire du Festival depuis 34 ans (à l'époque, en 1998 il était présidé par Bernard Faivre d'Arcier et Christiane Bourbonnaud)) qui a annoncé le palmarès. « C'est un honneur, une fierté et un privilège pour nous d'être partenaires du 1er festival du monde du théâtre vivant ». Art et vin sont intimement liés par la passion ».

C'est donc la « Cuvée blanche » du Château des Roques 2020 avec 4 cépages à égalité dans l'assemblage (25% de Bourboulenc, de Grenache blanc, de Marsanne et de Viognier) qui a été retenu. Corinne Séroul, qui représentait l'AOC a expliqué que le vin de « Ce domaine familial de 38ha au pied des Dentelles de Montmirail est produit en agriculture raisonnée, les vendanges sont manuelles et le chai de vieillissement est troglodyte avec une source d'eau naturelle ».

Pour le rouge, le choix des jurés s'est porté sur le « Domaine de la Libellule » du Cellier des Princes qui regroupe une centaine de vignobles depuis 1925 sur la route entre Courthézon et Orange. Ce Vacqueyras 2020 (70% Grenache, 30% Syrah) est, selon Thierry Ferlay qui s'occupe de la cuvée, « Egrappé en totalité et il mure pendant 6 mois en cuve ce qui lui donne des tannins fins et soyeux ».



Lors de la dégustation à l'aveugle.

Enfin pour le rosé, place aux bouteilles « Douce impatience » du Domaine La Garrigue qui depuis 1850

Ecrit par le 13 avril 2026

est exploité par la même famille Bernard sur un sol de galets, sables et argiles. Virginie Combes saluera le travail de son équipe qui a réussi à sortir cette cuvée fruitée, fraîche et gourmande malgré un dramatique épisode de gel au printemps.

Les 3 domaines récompensés ont droit une étiquette inédite qui combine celle du Festival d'Avignon et celle du vigneron sélectionné. Leurs bouteilles seront stockées au coeur du Cloître St-Louis d'Avignon, siège de l'équipe du Festival « in » et mises en valeur lors des 1ères, des cocktails avec des personnalités, des mécènes et des ministres qui passeront par Avignon. Elles seront offertes dans des coffrets aux invités de prestige, ce qui fera rayonner dans le monde entier ces vignes de Vacqueyras vendangées depuis 1448, d'après le cadastre du Comtat Venaissin.

Contact : www.aocvacqueyras.fr
promo.vacqueyras@orange.fr

Gel d'avril, Le sénateur Lucien Stanzione soutient les agriculteurs du Haut Vaucluse



Le premier bilan des vendanges et des récoltes 2021 vient de tomber. La récolte en viticulture accuse une baisse de 50% à 80% ; 96% pour les pêches et 60% pour les pommes de terre.

Ecrit par le 13 avril 2026

Résultat ? Les récoltes atteindraient à peine 20% de rendement en Haut Vaucluse.

Comment Lucien Stanzione a-t-il obtenu ces chiffres ? En se rendant sur place, à Sarrians, à la rencontre des agriculteurs. C'est ainsi qu'il a rencontré Marie Aymard du Domaine du Chant des loups à Vacqueyras ; Jérémy Onde du domaine Les Ondines à Sarrians et Chloé Dhallenne arboricultrice et maraîchère pour Lou jardin d'Yvette à Vacqueras.

Sur le terrain

Lucien Stanzione, sénateur de Vaucluse, avait rencontré les viticulteurs, les arboriculteurs et les maraîchers à Sarrians tout de suite après que soit intervenu, en avril dernier, un surprenant épisode de gel brûlant les végétaux de parcelles entières.

Des agriculteurs aux abois

Las, les agriculteurs du Haut Vaucluse, comme ils l'avaient craint, observent une perte très importante de production de leurs récoltes allant de 50 à 96% selon la nature des végétaux. Le sénateur a donc une nouvelle fois alerté les pouvoirs publics pour demander une aide exceptionnelle, sur plusieurs années, dévolue à soutenir la viabilité des exploitations agricoles obligées de replanter leurs végétaux et immobilisées par de futurs rendements minorés par les jeunes plants. Lucien Stanzione promet de suivre l'évolution de la situation auprès des professionnels qu'il s'est engagé à revoir en janvier prochain et à porter leur voix auprès du Ministère de l'agriculture.



Ecrit par le 13 avril 2026

Rencontre avec les agriculteurs à Sarrians

48e édition de la fête des vins de Vacqueyras



Demain et après-demain les vigneronns de Vacqueyras proposent la 48e édition de leur fête des vins. Toujours organisé dans les ruelles du village des Côtes-du-Rhône situé aux pieds des dentelles de Montmirail, l'événement présentera un format inédit à l'occasion de cette nouvelle édition.

Durant ces 2 jours de fête célébrant les vins de l'appellation, les participants pourront profiter de l'art de vivre provençal lors de dégustations itinérantes du Cru Vacqueyras ponctuées de stands de gastronomie et de groupes de musique qui se succèdent tout au long des festivités.. L'occasion surtout de rencontrer les vigneronns de la trentaine de domaines présents et profiter de la soirée 'bar à vins et gourmandises' du 13 juillet.

Écrit par le 13 avril 2026

Demandez le programme !

Mardi 13 juillet

De 16h30 à minuit : Dégustation itinérante gratuite du Cru Vacqueyras dans les ruelles du vieux village, avec une trentaine de domaines présents. Ambiance assurée par plusieurs groupes musicaux.

18h00 : Rendez-vous sur la place de l'Église pour une soirée bar à vin et gourmandise en musique.

Mercredi 14 juillet

De 16h à 20h : dégustation itinérante gratuite du Cru Vacqueyras dans les ruelles du vieux village, avec une trentaine de domaines présents. Ambiance assurée par plusieurs groupes musicaux.

20h : rendez-vous au camping municipal pour une soirée avec repas et feu d'artifice organisé par la mairie de Vacqueyras.

Ambiance pop/rock assurée avec le groupe 'The Peackers'»

Pass : 1 jour : 10€ / 2 jours: 15€. Inscriptions obligatoires : <http://www.fetedesvins-vacqueyras.fr/>

Ecrit par le 13 avril 2026



48^{ème} Fête des Vins
VACQUEYRAS

13 ET 14 JUILLET 2021

AU PROGRAMME

I DÉGUSTATION ITINÉRANTE DANS LES RUELLES I
I SOIRÉE BAR À VINS ET GOURMANDISES LE 13 JUILLET I

@fetedesvinsdevacqueyras

Dans le respect des gestes barrières en vigueur.

INSCRIPTION OBLIGATOIRE
www.fetesdesvins-vacqueyras.fr



L'ABUS DE L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Ecrit par le 13 avril 2026

Cru officiel du Festival d'Avignon

N'oublions pas que Vacqueyras est aussi le cru officiel du Festival d'Avignon depuis 1998. Chaque année, un Vacqueyras rouge, un Vacqueyras blanc et un Vacqueyras rosé sont ainsi soigneusement sélectionnés à l'aveugle par un jury d'experts parmi plus d'une cinquantaine, mi-mai au sein du Château de Vacqueyras en présence des représentants du Festival. L'appellation a ensuite l'honneur de faire déguster ces vins aux artistes, metteurs en scène, mécènes, journalistes, invités VIP du Festival et à tous les festivaliers.

Cette année, les trois lauréats sont le Domaine Les Ondines avec sa cuvée 'Passion' 2019 pour le Vacqueyras blanc, Le Domaine de La Ligière avec sa cuvée 'Le Mourre de la Caille' 2018 pour le rouge et le Domaine de la Monardière avec sa cuvée 'Le Rosé' 2020.

Gel : la Région et la Cove au chevet des agriculteurs

Ecrit par le 13 avril 2026



La présidente de la Cove ainsi que le président du Conseil régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur ont rendu visite à plusieurs exploitations agricoles de Vaucluse.

Suite aux récents épisodes de gel ayant impactés les cultures de la région, [Jacqueline Bouyac](#), présidente de la [Cove](#) (Communauté d'Agglomération Ventoux Comtat Venaissin), vient de se rendre dans plusieurs exploitations agricoles du Comtat. Objectif : témoigner du soutien de l'intercommunalité auprès des agriculteurs locaux. L'élue, également vice-présidente du Conseil régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur, s'est ainsi rendue à Flassan dans l'exploitation de Nicolas Auragnier, cerisiculteur et président du groupement des producteurs de cerise des Monts de Venasque, à Mazan, dans l'exploitation de Didier Sourdon, producteur de raisin de table dont l'allumage de pots antigel a permis de sauver 6 hectares sur les 30 hectares qu'il cultive, ainsi qu'à Vacqueyras dans le domaine Font Sarade de Bernard Burle.

« Nous sommes venus rencontrer ceux qui les font vivre et réaffirmer le soutien des élus de l'intercommunalité à ce secteur d'activité, explique Jacqueline Bouyac. En effet, bien plus qu'une filière économique emblématique sur notre territoire, il s'agit de plusieurs centaines d'hommes et de femmes qui travaillent sans relâche pour proposer des produits d'exception qui font la renommée de notre terroir. »

Ecrit par le 13 avril 2026

Un soutien rapide et concret

De son côté, Renaud Muselier, président du Conseil régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur s'est rendu aux Domaines du Bois de Saint-Jean et celui de Frédéric et Michel Mistral à Châteauneuf-de-Gadagne ainsi que dans l'exploitation des Blaquières à Châteaurenard.

Notamment accompagné de Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, et d'André Bernard, président de celle de Provence-Alpes-Côte d'Azur, le président de la Région est venu rappeler « qu'en complément de la procédure dite de 'calamité agricole' lancée par l'État, ce sont plus de 3M€ d'aides régionales qui ont été directement mobilisées afin d'accompagner les exploitations et les coopératives dans cette épreuve. »



Renaud Muselier, au centre, est venu rappeler en Vaucluse et à Châteaurenard que la Région avait mobilisé plus de 3M€ pour accompagner les agriculteurs locaux suite aux dégâts provoqués par le gel. © Claude Almodovar

Ecrit par le 13 avril 2026

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



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.