

Ecrit par le 7 février 2026

1952-2022 : Le Concours des Vins d'Orange a fêté ses 70 ans



Le plus vieux concours de vins de la Vallée du Rhône s'est déroulé sur deux jours, vendredi et samedi à l'Espace Alphonse Daudet. En raison de la crise sanitaire, le Dîner de Gala n'a pas pu se tenir mais tout s'est déroulé dans de bonnes conditions, avec contrôle des pass de vaccination, tables espacées, gel hydroalcoolique.

« Avec le gel du 8 avril dernier, nombre de parcelles ont été impactées, des grappes entières n'ont donné aucun grain de raisin, il y a entre 10 et 15% d'échantillons en moins » explique le Président du Concours, Michel Bernard. « Des jurés aussi n'ont pas pu venir, des cas contact ». Ce concours contribue à lancer le

Ecrit par le 7 février 2026

marché, à promouvoir les Côtes du Rhône et les Châteauneuf-du-Pape.

Anne Mouralis, la directrice du concours a donné un coup de chapeau aux participants : « Merci d'être là, vignerons, négociants, préleveurs, cavistes, courtiers, amateurs de vins. Depuis 70 ans, des jeunes aussi sont venus vers nous, ils s'agrègent à l'expérience des anciens ».

Samedi matin, 1853 échantillons ont été proposés à plus de 300 jurés. Des professionnels de la filière vitivinicole, des amateurs œnophiles, des sommelières, des élèves de l'Institut de la Vigne et du Vin de Suze la Rousse, des lycées agricoles, de l'Ecole Hôtelière d'Avignon et des passionnés formés à la dégustation en jugeant l'aspect visuel du verre de vin (couleur de la robe, tannique, pourpre), l'olfactif (parfum floral, boisé, fruité) et le passage en bouche (ample, léger, brut, rêche, moelleux, charpenté astringent, riche ou pas en caudalies, c'est à dire durée d'expression des arômes, qui varie de 0 à 12 pour les vins les plus expressifs).



Anne Mouralis, directrice et Michel Bernard, président du 70e Concours des vins d'Orange. Photo

Ecrit par le 7 février 2026

DR

Pendant toute la matinée, des jurés ont donc jugé à l'aveugle des bouteilles dissimulées sous des chaussettes avec un simple numéro d'identification. Grâce à ce 70ème Concours d'Orange, quand les vins sont primés, ils permettent de gagner globalement 2,5M€ en plus aux viticulteurs avec des prix qui grimpent mécaniquement, « C'est un véritable bonus pour les domaines récompensés. Ce ne sont pas des médailles en chocolat » commente Michel Bernard dans un éclat de rire. « Nous mettons nos vins en vitrine, nous leur donnons une image forte, nous résistons à la crise sanitaire et économique et les pisse-vinaigre ne nous empêcheront jamais de déguster de bonnes bouteilles qui sont le fruit du travail de tous nos vignerons et d'une filière solidaire » conclura-t-il.

Palmarès des médaillés sur : www.concoursdesvins.fr

Vallée du Rhône : retour à la norme pour les vendanges

Ecrit par le 7 février 2026



Ecrit par le 7 février 2026

Les vignerons et négociants du deuxième plus grand [vignoble d'AOC](#) français ont commencé à récolter le raisin lundi 30 août, soit environ 10 jours plus tard qu'en 2020. Un retour à des dates de vendanges traditionnelles après 5 années de récoltes précoces.

L'[accident climatique du gel](#) a frappé le vignoble de la Vallée du Rhône le 8 avril. Des températures de -2 à -5°C en moyenne ont été enregistrées avec des pointes jusqu'à -10°C sur certains secteurs. Combiné aux températures fraîches du printemps, le gel a provoqué un ralentissement de la croissance des vignes. « Dans la partie méridionale, contrairement aux deux années précédentes, les faibles précipitations de l'automne n'ont pas permis une recharge hydrique complète du sol après un été 2020 très chaud et peu arrosé », explique l'organisme Inter Rhône. Les températures de l'hiver ont été en moyenne assez proches des valeurs de saison.

Seul le mois de février a été plus doux que la normale avec des températures moyennes plus élevées de 2°C. La floraison s'est ensuite déroulée rapidement et dans de bonnes conditions début juin. « Le vignoble est sain, et les pluies du printemps ont conduit à une pression très faible vis-à-vis du mildiou qui est restée discrète. Certains grenaches sont toutefois affectés par la coulure, ce qui pourra avoir une incidence volumique sur la récolte. Les blancs et rosés des Appellations d'Origine Contrôlées des zones les plus précoces de la Vallée du Rhône ont commencé à être récoltés à partir du 30 août. »

Lire aussi : [Episode de gel, ouverture des dossiers pour 'calamité agricole'](#)



Crédit photos: Thomas O'Brien, Christophe Grilhé

Toujours sur cette zone méridionale, les vendangeurs ne seront pas à pied d'œuvre avant le 6 septembre dans les parcelles précoces épargnées par les aléas climatiques. « Dans les secteurs d'altitude non gelées, les vendanges sont prévues fin septembre. Dans la partie septentrionale, les nombreuses précipitations du mois de décembre ont permis de rééquilibrer le déficit hydrique. Les températures hivernales ont oscillé bien au-dessus et bien en-dessous des normales de saison. Cette oscillation s'est poursuivie jusqu'à la fin du printemps où les températures n'ont pas cessé d'augmenter et restent bien supérieures aux normales. »

Ecrit par le 7 février 2026



Crédit photos: Bernard Favre, Christophe Grilhé.

Après un débourrement précoce, le développement végétatif s'est rapidement ralenti avec la chute des températures, notamment durant les nuits du 7 au 9 avril.

La floraison s'est déroulée très rapidement et dans de bonnes conditions autour du 7 juin soit 2 semaines de retard par rapport à l'année dernière. « Si les conditions météorologiques des jours et semaines à venir restent favorables, les vendanges devraient s'étaler du 15 septembre jusqu'au milieu du mois d'octobre dans la partie nord du vignoble. »

L.M.

Les vignobles de la Vallée du Rhône font tout un cinéma

Ecrit par le 7 février 2026



Jusqu'au 10 août, les vignobles de la [Vallée du Rhône](#) s'associent au 7ème art pour proposer des dégustations et des projections de films en plein air.

Les vignerons et négociants des Vignobles de la Vallée du Rhône ouvrent les portes de leurs domaines le temps de soirées inoubliables, au cœur des destinations labellisées Vignobles et Découvertes. C'est avec vue sur les vignes que se tiendront onze séances de cinéma en plein air pendant lesquelles seront projetées des comédies françaises, dont certaines ont même été tournées en partie dans nos régions. Sur [réservation préalable uniquement](#) (pas de billetterie sur place le jour même). Au programme de cette soirée : 20h à 22h, dégustation des vins du domaine ainsi que d'autres producteurs ou négociants de la région et formule pique-nique, 22h: projection du film.

- Mardi 6 juillet - Domaine Chaboud - Saint Péray (07) [Les femmes du 6ème étage](#)
- Jeudi 8 juillet - Domaine Monge Granon - Vercheny (26) [Le Goût des Merveilles](#)
- Mardi 13 juillet - Domaine de Mas Caron - Caromb (84) [Avis de Mistral](#)
- Jeudi 15 juillet - Château Boucarut - Roquemaure (30) [Mon Inconnue](#)
- Jeudi 22 juillet - Domaine des Gravennes - Suze la Rousse (26) [Ce qui nous lie](#)
- Mardi 27 juillet - Château Saint Louis La - Perdrix - Bellegarde (30) [Le Grand Bain](#)
- Jeudi 29 juillet - Domaine de la Garelle - Oppède (84) [Le Cœur des Hommes](#)
- Mardi 3 août - Domaine Xavier Gérard - Condrieu (69) [Barbecue](#)
- Jeudi 5 août - Domaine de Coyeux - Beaumes de Venise (84) [La Fille du Puisatier](#)
- Mardi 10 août - Cave de Tain - Tain l'Hermitage (26) [Le Sens de la Fête](#)

Ecrit par le 7 février 2026





Ecrit par le 7 février 2026

Affiche officielle

L.M.