

Écrit par le 3 juillet 2026

Les élèves du campus Provence Ventoux font les vendanges



Mission accomplie, une belle récolte pour la vigne « pédagogique ». Les élèves du [Campus Provence Ventoux](#) (ex campus Louis Giraud de Serres) ont vendangé les 300 pieds de la vigne intercommunale de la Cove, sous l'œil averti de l'équipe enseignante.

Cet entretien régulier leur permet d'appréhender dans les meilleures conditions le cycle végétatif de la vigne et le travail à accomplir pour amener la vigne à maturité pour les vendanges. La présidente Jacqueline Bouyac et Michel Jouve, conseiller communautaire délégué à l'Agriculture et au développement rural étaient présents pour les encourager et les féliciter pour le travail effectué. Le raisin récolté sera acheminé à la cave coopérative Rhonéa où il sera vinifié et mis en bouteille au profit d'œuvres caritatives.

Lire aussi : ['Accélérateur agroalimentaire' : le préfet en visite chez Rhonéa](#)

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

Photo: COVE

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

Photo/ cOVE

L.M.

Vallée du Rhône : retour à la norme pour les vendanges

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 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 3 juillet 2026



Crédit photos: Bernard Favre, Christophe Grillhé.

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.

Ban des vendanges à Avignon, 25e édition

Ecrit par le 3 juillet 2026



Le samedi 28 août 2021, partage et convivialité seront au programme de ces 25ème Ban des vendanges à Avignon. Depuis de nombreuses années, ces deux valeurs dominent cette journée organisée et animée par les compagnons des [Côtes du Rhône](#), soutenus par leurs partenaires.

Partage par excellence

Le Ban des vendanges des Côtes du Rhône est la fête de lancement de la vendange dans la vallée du Rhône, principale manifestation bachique, culturelle et festive organisée le dernier week-end d'août. Au programme : la proclamation du Ban des vendanges, le marché gourmand, le grand bal des vendanges, et l'après-midi, animations, défilé coloré des confréries bachiques, messe vigneronne en provençal à la métropole Notre Dame des Doms.

La tradition

Les Compagnons des Côtes du Rhône, entourés des Confréries bachiques, des responsables politiques et des responsables de la filière viticole des Côtes du Rhône, attendent la proclamation du Ban des vendanges par le 'Grand Maître de la Commanderie des Costes du Rhône', puis reprennent en différentes langues un texte écrit en provençal, il y a 26 ans par les membres fondateurs de leur association.

Ecrit par le 3 juillet 2026

Découvrez le programme

- 16h30 : ouverture du site et début des animations au Rocher des Doms
- 17h00 : défilé depuis l'église St Agricole, traversée de la place de l'Horloge, place du Palais des Papes jusqu'à la métropole Notre Dame des Doms.
- 17h30 : messe à la métropole Notre Dame des Doms
- 19h00 : proclamation et pressée du raisin
- 21h00 : concert

Fermeture au public à minuit.

L.M.