

Ecrit par le 19 février 2026

Chez les Alexandre, la passion de la vigne et du vin coule dans leurs veines depuis 1838



1838, c'est l'année à laquelle il faut remonter pour retrouver trace du premier millésime sur les côtes des Dentelles de Montmirail. C'est là, au Domaine Les Teyssonnières à Gigondas, que la famille Alexandre est installée depuis six générations et 187 ans.

Au départ, au XIXe siècle, avec le fondateur Jacques Alexandre, ce vignoble faisait 4 hectares. L'ont suivi tour à tour, Ulysse, Jean-Louis, puis Michel qui meurt brutalement d'une crise cardiaque alors que son fils unique, Franck, n'avait que 12 ans. En 1985, après avoir aidé sa maman Evelyne, veuve, il lui succède officiellement. Vigneron engagé chez les Jeunes Agriculteurs de Vaucluse, puis président de l'AOC Gigondas pendant 10 ans, également banquier, [Franck Alexandre](#) a réussi à agrandir le domaine à 13,5 hectares avec des parcelles de vignes de Sablet et de Vacqueyras. Il a aussi obtenu le label « HVE » (Haute valeur environnementale).

Ecrit par le 19 février 2026

Et depuis 2023, avec son diplôme d'oenologue en poche, place au fiston Aurélien qui tient désormais les rênes de l'exploitation familiale. Et c'est justement cette année-là que le vin blanc de Gigondas a été classé en AOP. « Une reconnaissance de l'INAO après de longues années d'efforts, une gratification pour remplir le cahier des charges avec 70% de Clairette. » En légère altitude, les vignes des Teyssonnières, plantées dans des sols de sable provenant du saffre, bénéficient d'un ensoleillement maximum et du mistral qui chasse nuages et humidité.

Sur les 1 200 hectares de l'appellation totale Gigondas, le domaine de la famille Alexandre produit environ 400 hectolitres par an de vin dans les trois couleurs. 25 à 30 000 bouteilles en Gigondas rouge, dont la cuvée iconique 'Alexandre' intense et puissante avec des reflets violets, un millier en Gigondas blanc et 2 500 en rosé Côtes-du-Rhône. Aurélien, qui a fait refaire la cave ces derniers mois pour mettre à l'abri tous les millésimes de ses ancêtres, se félicite de ne pas exporter vers les États-Unis et de ne pas subir les foudres et les caprices douaniers de l'actuel locataire de la Maison Blanche.

Ecrit par le 19 février 2026



Ecrit par le 19 février 2026



Un immense tilleul plus que centenaire trône à l'entrée de la cave

©André Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : contact@lesteyssonnieres.com / 04 90 12 31 31

À Malemort-du-Comtat, un viticulteur a pu protéger ses vignes du gel grâce aux filets anti-grêle

Ecrit par le 19 février 2026



Le lundi 29 avril, les producteurs membres du Groupement d'intérêt économique et environnemental (GIEE) Ventoux Durable se sont réunis au cœur des parcelles de vignes d'Alban Lambertin à Malemort-du-Comtat pour constater de l'efficacité des filets anti-grêle contre le gel.

Le mois d'avril n'a pas été de tout repos pour les agriculteurs vauclusiens qui ont subi d'importants dégâts dû à plusieurs épisodes de gel. Alban Lambertin, producteur de raisin de table à Malemort-du-Comtat, y a quant à lui échappé grâce à ses filets anti-grêle. « Quand j'ai vu les prévisions météo et l'annonce des températures négatives, je me suis dépêché de fermer les filets », a-t-il indiqué.

Ainsi, les producteurs membres du GIEE Ventoux Durable, qui a pour objectif de répondre aux contraintes phytosanitaires et aux aléas liés aux changements climatiques rencontrés sur les cultures traditionnelles des coteaux du Ventoux, sont venus attester de l'efficacité de ces filets. Le constat est sans appel, la parcelle protégée par le filet a été à peine touchée, contrairement à la parcelle voisine, non

Ecrit par le 19 février 2026

couverte, qui a été détruite à 95%.

Les filets étaient déjà installés l'année dernière et avaient permis à Alban de réduire la présence de baies déshydratées par l'effet du coup de chaud du mois d'août. Les filets ayant un certain coût pour les producteurs, le GIEE rappelle que la [Région Sud](#) a mis en place des aides pour les producteurs qui souhaitent en installer à hauteur de 40% et que les jeunes producteurs, les membres des GIEEs, et les zones de montagnes bénéficient de 10% de subvention supplémentaire.

Réchauffement climatique : l'AOC Ventoux prépare la vigne du futur grâce à un outil de cartographie unique



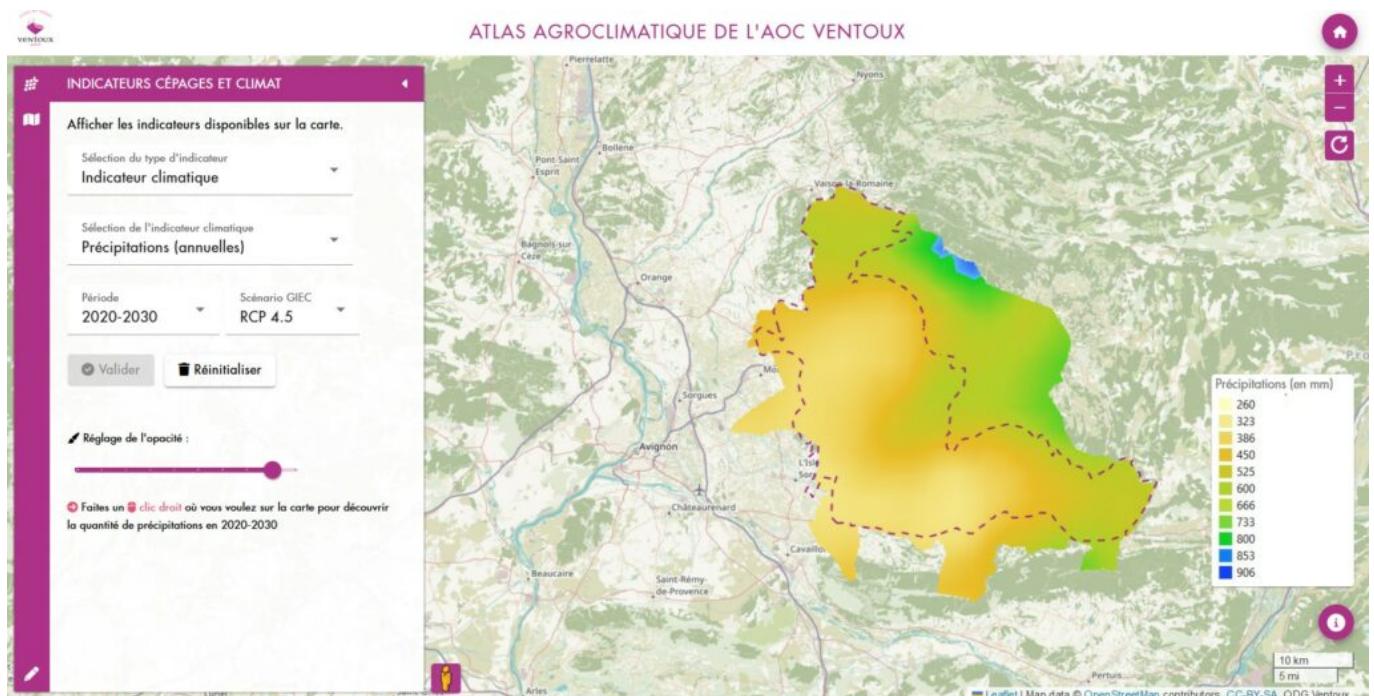
L'AOC Ventoux innove avec le SIG, outil qui cartographie le vignoble pour lutter contre réchauffement climatique

Ecrit par le 19 février 2026

C'est en liaison avec l'[Inrae](#) (Institut national d'agronomie et de recherche agricole et environnementale), et en particulier avec [Iñaki Garcia de Cortazar Atauri](#), chercheur à l'Unité du Plan Climat Carbone, qu'a été menée une étude appliquée à la vigne d'ici la fin du XXI^e siècle. Ainsi est né le SIG (Système d'information géographique), outil unique en France qui cartographie chaque parcelle de l'AOC et la localise par GPS avec ses cépages et leur maturité face aux épisodes climatiques.

Evaluer l'impact du climat la production

Pour ce faire, il s'est basé sur [le 6e Rapport du GIEC](#) (Groupe d'experts inter-gouvernemental sur l'évolution du climat) qui évalue l'évolution du climat et son impact sur l'environnement en développant plusieurs scénarios possibles en fonction des émissions de gaz à effet de serre. Il découpe l'avenir en plusieurs périodes : futur proche 2026-2055, futur intermédiaire 2046-2075 et futur lointain 2066-2095 avec des scénarios de plus en plus dramatiques si on n'inverse pas la courbe du carbone qui monte, monte, monte...

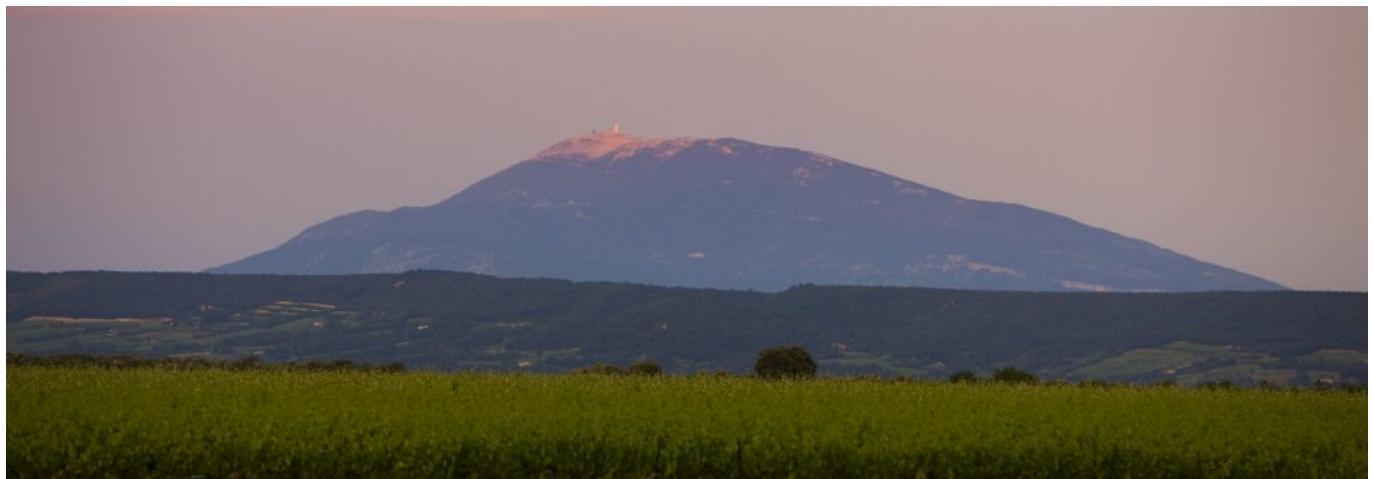


L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) du Ventoux est à cheval sur les contreforts du Mont-Ventoux et sur les Monts de Vaucluse sur 2040km² et 51 communes, (soit le tiers du département) avec 130 vignerons dont certains ont un domaine installé à plus de 500m d'altitude, sur les pentes du Géant de Provence. Donc, ils bénéficient d'un climat plus frais qui souffre automatiquement moins de canicule que ceux en plaine au niveau de la mer.

AOC depuis 1973, ces vignobles produisent autour de 250 000hl de vin par an. Et Iñaki Garcia de Cortazar Atauri a scruté à travers deux études supplémentaires de 2019 et 2021 le terroir, les spécificités qui composent la phénologie de cette AOC. C'est à dire la chronologie de la végétation de la vigne à partir de la germination, de la pousse des feuilles, des bourgeons, des fleurs, des grappes, de la véraison

Ecrit par le 19 février 2026

puis du moment où il faut vendanger, quand la vigne est à maturité. C'est ensuite qu'il a pu établir un lien entre les millésimes (qualité et rendement) et le climat.



© Christophe Grilhé

Les températures extrêmes sont en forte hausse

« En 30 ans, il s'est fortement réchauffé. Chaque année, la concentration en gaz à effet de serre s'aggrave. Plus on tarde à neutraliser le bilan carbone, plus le scénario pour maintenir des vignes devient complexe entre le rayonnement solaire, les épisodes de pluie, de gel, de canicule et de vent. » Entre 1991 et 2020, la pluviométrie a augmenté de 50 à 100mm, mais pas l'été, quand la plante a le plus besoin d'eau pour se développer, là le déficit cumulé en eau est de -30 mm entre juin et août, quand le soleil cogne.

Les températures extrêmes sont en forte hausse ces 60 dernières années avec un nombre de jours à +30° qui a doublé. On se souvient d'ailleurs qu'il y a eu 3 canicules en moins de 20 ans, en 2003, 2019 et 2020. Quant au phénomène de gel il est moindre sur les vignes du Ventoux et le risque a tendance à diminuer même si on ne peut pas l'écartier définitivement.

C'est à ce moment-là que [Frédéric Chaudière](#), le président de l'AOC, présent dans la salle des fêtes de Mallemort-du-Comtat lors de la présentation de cet outil cartographique, insiste sur l'importance de ce dispositif innovant en ligne qu'est le SIG. « Grâce à lui, nous serons mieux armés pour nous adapter, c'est notre boussole pour moins tâtonner à l'aveugle. Grâce à l'Inrae, à Météo-France et à l'[IGN](#) (Institut national de l'information géographique et forestière) chaque vigneron de chacune des 51 communes de l'appellation pourra zoomer sur sa parcelle, voir où elle en est, entre les vallées et le versant nord du Ventoux, aux différentes altitudes, aux expositions au soleil, au mistral, à la pluie. En fonction de la localisation de sa vigne, il saura s'il doit planter d'autres cépages plus adaptés au réchauffement comme le Caladoc. »

Ecrit par le 19 février 2026



Inaki Garcia de Cortazar Atauri, chercheur à l'Unité du Plan Climat Carbone de l'Inrae.

Ecrit par le 19 février 2026



Frédéric Chaudière, président de l'AOC Ventoux.

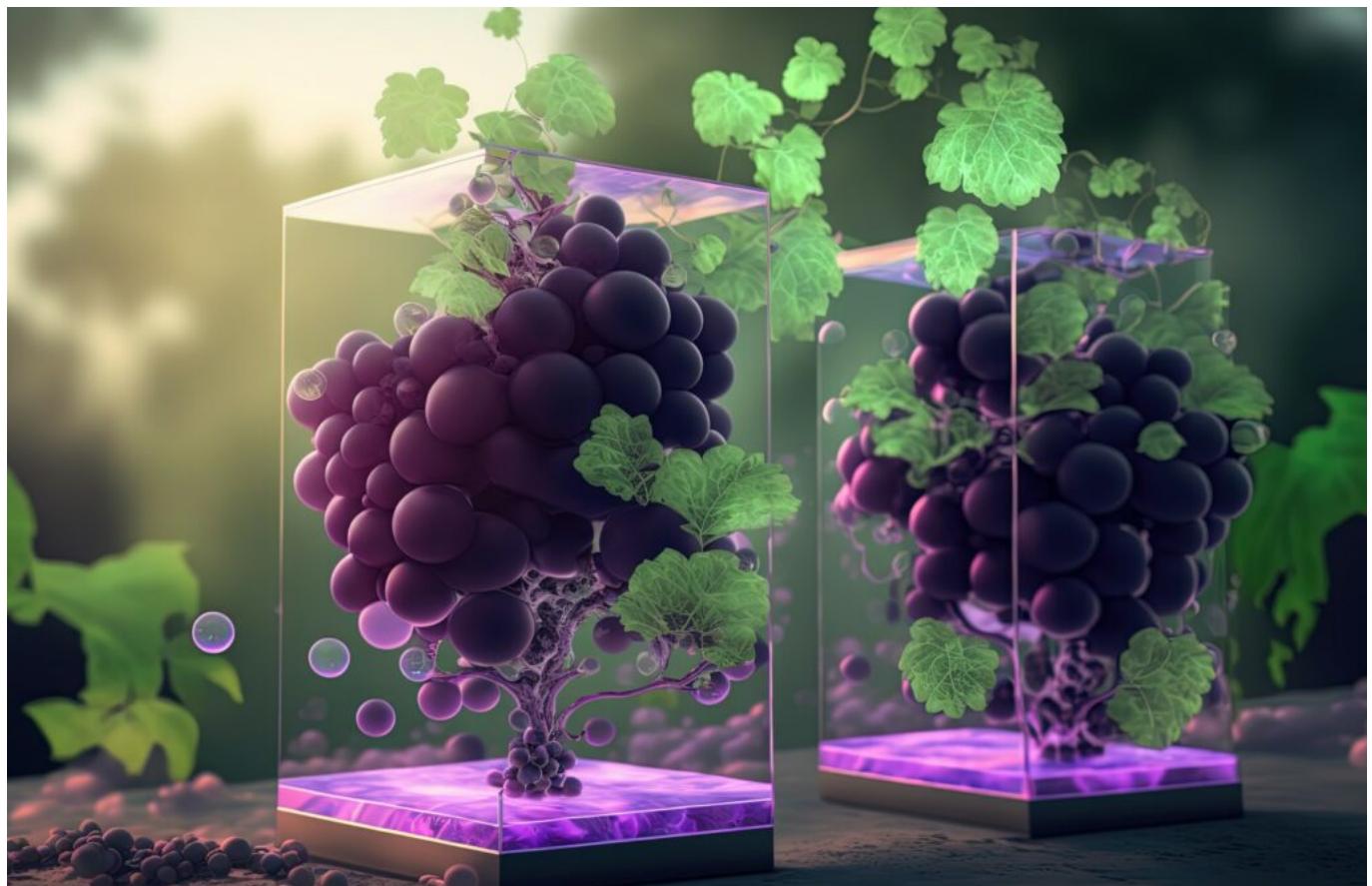
Quelles solutions ?

Une fois posées ces observations, on s'interroge sur ce qu'on peut faire : planter d'autres cépages, économies en eau, plus résistants à la maladie, au stress hydrique. On a vu que le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre, cépages principaux de l'AOC Ventoux, étaient de plus en plus précoces, entre 7 et 14 jours, du coup, on avance la date des vendanges.

Une chose est sûre, peu ou prou, la planète va se réchauffer d'ici la fin du XXIe siècle. +4° de températures sont envisagés par le GIEC dans le pire des scénarios. On pourrait passer de 10 jours de canicule en 2020 à une soixantaine de jours en 2095. D'où la nécessité de choisir des cépages résistants et peut-être de planter des vignobles un peu plus en altitude, sur les contreforts du Ventoux, là où il fait plus frais 'qu'au ras des pâquerettes', en plaine.

Ecrit par le 19 février 2026

Vignoble du futur : la Chambre d'Agriculture de Vaucluse face au changement climatique



Quelles perspectives pour le vignoble du futur ? [La Chambre d'Agriculture de Vaucluse s'interroge face au changement climatique.](#)

En accueillant la presse, Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'Agriculture s'est félicitée que la France devance désormais l'Italie comme 1er producteur mondial de vin. Elle a ensuite rappelé le poids de la viticulture dans le département : 2732 exploitations (56% de l'économie et 50% de l'agriculture), 51 152 hectares de vignobles, 5654 emplois équivalents temps plein, 35 coopératives.

« Tout le travail de cette filière s'adapte en permanence au changement climatique comme aux attentes

Ecrit par le 19 février 2026

des consommateurs. Et pour évoluer, justement, elle est accompagnée par nombre de partenaires : l'INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), la Région Sud, le département, l'IFV (Institut français du vin), la CNR (Compagnie nationale du Rhône), Inter-Rhône, la Ligue pour les oiseaux et l'Association pour le développement de l'apiculture. »



Un département de rouge, de rosé, de blanc... et de Vert !

L'environnement est particulièrement pris en compte dans le Vaucluse puisque 55% des agriculteurs bio du département sont des viticulteurs (818), il est classé 4e (derrière la Gironde, le Gard et l'Hérault) avec 28,6% de la superficie (15 367 hectares). Sans oublier les 1 340 exploitations classées HVE (Haute valeur environnementale) soit 62,3%.

Un point a été fait sur le millésime 2023 par [Joël Choveton-Caillat](#), président de la Fédération des Caves des Vignerons Coopérateurs de Vaucluse. « Avec un printemps sec, mai et juin particulièrement arrosés, une pluie qui a permis aux grappes de survivre malgré les chaleurs de l'été, ce qui a donné une

Ecrit par le 19 février 2026

concentration de couleur et de goût, bref un beau millésime. Mais la récolte des caves coopératives a diminué : 1 150 000hl au lieu de 1 180 000 en 2022, les vendanges se sont étalées de mi-août à fin octobre avec une maturité optimale ».

François Bérud qui s'occupe [du Vignoble expérimental de Piolenc](#) a rappelé que pour faire face au changement climatique, des cépages résistants à la chaleur et aux maladies sont testés depuis 1996. [Joël Bouscarle](#), le président de l'Union de coopératives agricoles de vignerons des Côtes du Luberon - Cellier de Marrenon à La Tour d'Aigues ajoute que l'INAO (Institut national des appellations d'origine) a ouvert la porte à des expérimentations pour des cépages adaptés au changement de climat, les VIFA (Variétés d'intérêt à fin d'adaptation). « Nous travaillons avec des vignerons grecs de Thessalonique et du Mont Olympe qui ont des vendanges plus tardives, même si le sous-sol est comparable aux nôtre et nous mettons nos connaissances en commun pour avancer ensemble ».

Les vignobles de Vaucluse en chiffres

7 crus : Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Beaumes-de-Venise, Rasteau, Ventoux, Luberon

3 appellations régionales : Côtes-du-Rhône, Ventoux, Luberon

1 IGP : Vins du Vaucluse

Autre intervention, celle de Michel Brès, en charge de [l'épineux dossier de l'eau](#). « Entre la hausse des températures et des besoins en eau et le déficit en pluie, nous devons réagir, faire plus avec moins. Depuis les Romains, le Vaucluse sait faire. Le Canal de Carpentras, qui date du XIXème siècle, irrigue 69km auxquels s'ajoutent les 725km de canaux à travers le territoire. Grâce au goutte à goutte ou à la micro-aspersion nous ajustons au plus près l'irrigation avec des sondes qui mesurent le taux d'humidité des sols pour le faire avec un maximum de parcimonie et nous avons surtout le projet HPR (Hauts de Provence Rhôdanienne, 150 à 300M€) porté par les départements de Vaucluse et de la Drôme pour assurer une gestion pérenne de l'eau dont les études sont toujours en cours ».

De son côté [Pierre Saysset](#), directeur des Vignerons Indépendant a mis de l'eau dans son vin en évoquant son cycle « Sur 1 milliard 400 millions de Km3 d'eau, il n'y a que 2,5% d'eau douce, soit 35 millions de m3 stockés sous forme de glace. Et cette eau évolue en circuit fermé : évaporation, rosée, brouillard, nuages, pluie et neige voire grêle. Soit elle ruisselle, soit elle s'infiltra dans les nappes phréatiques. Mais 66% de l'eau de pluie qui tombe proviennent des feuilles. C'est la raison pour laquelle certains ont choisi de végétaliser les villes avec des arbres, des jardins, des parcs, mais aussi des tapis végétaux sur les toits des immeubles ».

Ecrit par le 19 février 2026



Emmanuelle Filleron, responsable de l'équipe 'Climat & environnement' parlera de la qualité des sols, de la nécessité de la préserver, d'améliorer leur fertilité et de stopper l'érosion due aux vents comme aux gros orages. Certains vignerons sèment des plantes, d'autres laissent l'herbe pousser entre deux rangées de cultures pour favoriser un couvert végétal qui protège de la canicule. Enfin, Frédéric Chaudière (Château Pesquié) évoquera l'expérimentation en cours sur le Ventoux, autour de Bédoin où on teste des couverts végétaux qui donnent de la matière organique puis de l'azote qui, à terme, enrichit le sol.

Le courage de la Chambre d'agriculture

Au bout de 2 heures, Georgia Lambertin reprendra la parole pour évoquer « Le courage de la Chambre d'Agriculture et des agriculteurs qui, dans cette période de changement climatique et de crise (déconsommation de vin), prennent des risques pour savoir ce qui marche, le faire savoir avec des formations adaptées à chaque exploitation. Allons-nous vers un tsunami ? » s'interroge-t-elle.

Ecrit par le 19 février 2026



Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse.

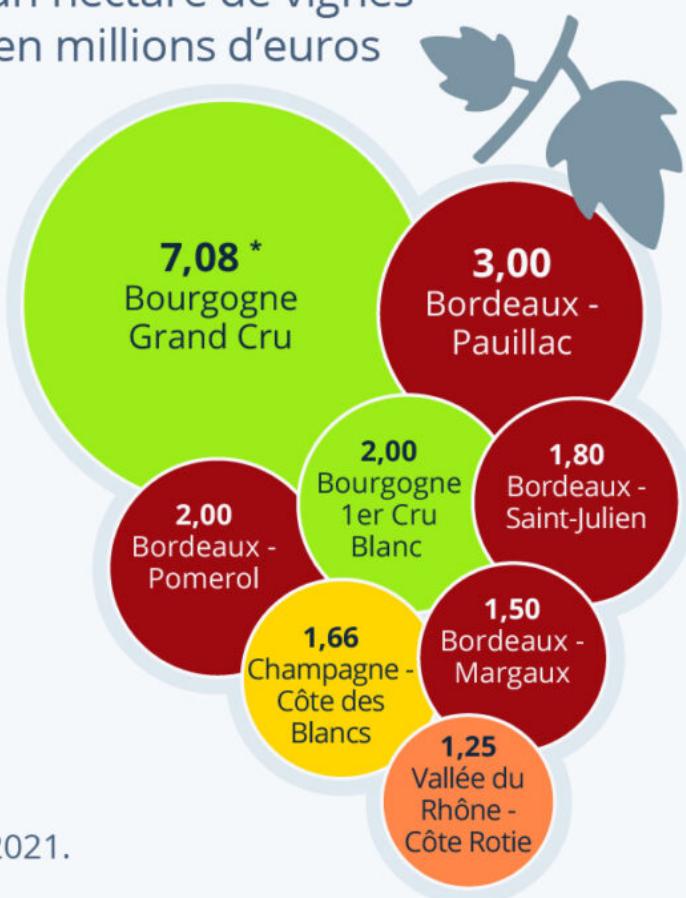
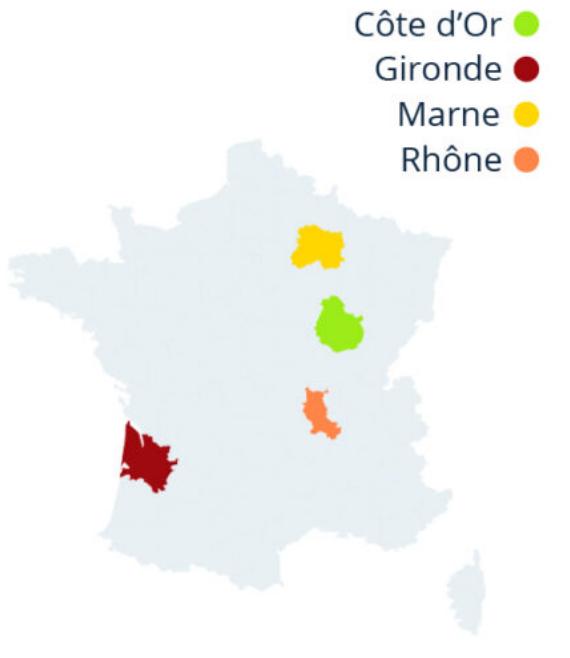
Elle fait tout pour qu'en janvier, avec l'aide de la Préfète, Violaine Démaret, le ministre de l'agriculture vienne, ici, dans le Vaucluse, constater les efforts des viticulteurs. Lui qui s'est fait 'dézinguer' à l'Assemblée nationale lors de la séance de questions au Gouvernement mercredi à propos du glyphosate et de la position mi-chèvre mi-chou de la France (parmi les 27 états membres de la Commission européenne) sur la possible ré-autorisation du glyphosate pendant 10 ans supplémentaires qui fait bondir les défenseurs de l'environnement.

Les vignobles les plus chers de France

Ecrit par le 19 février 2026

Les vignobles les plus chers de France

Valeur vénale moyenne d'un hectare de vignes sous appellation en 2022, en millions d'euros



* Bourgogne Grand Cru : donnée de 2021.

Source : Agreste



statista

La [vigne française](#) attire de plus en plus d'investisseurs, ce qui contribue à une forte hausse du prix des parcelles les plus recherchées. D'après l'étude annuelle de l'[Agreste](#), entre 2021 et 2022, le prix du foncier pour les vignes d'appellation (AOP) a augmenté en moyenne de 2 % à 12 % selon le bassin viticole. On observe de grandes différences entre les terroirs, certaines appellations ayant vu le prix de leurs parcelles exploser ces derniers temps. C'est le cas notamment en Bourgogne, où la valeur moyenne

Ecrit par le 19 février 2026

des vignes a par exemple été multipliée par cinq, voire par dix, en l'espace d'une décennie.

Selon les dernières données de l'Agreste, la valeur moyenne d'un hectare de vignes sous appellation « Bourgogne Grand Cru », en Côte d'Or, dépassait les 7 millions d'euros l'an dernier. Ces prix astronomiques s'expliquent en partie par la rareté des terres couvertes par l'appellation viticole, le vignoble de Bourgogne étant par exemple quatre fois moins étendu que celui de Bordeaux. En deuxième position, on retrouve une subdivision du vignoble bordelais, l'appellation « Pauillac », où l'hectare de vignes se négocie actuellement en moyenne à 3 millions d'euros. Globalement, ce sont les vignes de Bourgogne, Bordeaux et Champagne qui se vendent le plus cher en France. En dehors de ces trois régions, seule l'appellation « Côte Rotie », dans la vallée du Rhône, affiche une valeur moyenne supérieure à 1 million d'euros l'hectare.

Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Des raisins plus résistants, productifs et tardifs, c'est ce à quoi réfléchit le Domaine Expérimental de Piolenc

Ecrit par le 19 février 2026



Vidoc, arlaban, floréal, voltis... Ces mots ne vous disent rien et pourtant, dans quelques années, on ne parlera que d'eux. Ce sont des noms de cépages nouveaux, résistants et durables au milidou, à l'oïdium mis au point par des chercheurs en agronomie de l'INRAE et de l'IFV (Institut français de la vigne et du vin) qui pourront peut-être sauver nos vignobles face au changement climatique. Ils permettront aussi de réduire les intrants et de conserver la typicité des vins de la Vallée du Rhône.

En attendant, le Vignoble Expérimental de Piolenc, bras armé de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse depuis 1996, teste sur son domaine de 7,30 hectares, 4,5 hectares plantés en vignes. « Nous visons une triple performance, environnementale, économique et sociétale pour que la période de mutation que traverse le monde viticole soit réussie » précise François Bérud, chef du Service Vigne et Vin à la Chambre d'Agriculture.

La visite du Domaine débute par le parc de 280 panneaux photovoltaïques pivotants, installés à 4,2 mètres de haut sur deux modules de pergolas métalliques de 300m² chacun. « Avec eux, on peut mettre à l'ombre les vignes pour que leurs feuilles et leurs grains ne soient pas brûlés par le soleil en été, et en hiver, pour les protéger du gel et de la grêle et surtout réduire l'irrigation de -25% à -40% (grâce à la

Ecrit par le 19 février 2026

diminution de l'évapo-transpiration), ajoute François Bérud. Sans oublier que l'électricité produite (3 mégawatts) pourrait être réinjectée dans le réseau et alimenter plusieurs dizaines de foyers. Ce serait un complément de revenus pour les paysans mais il ne se ferait pas au détriment de l'agriculture. » Cette expérimentation d'agri-voltaïsme est menée par '[Sun'R](#)', une société française lauréate du Programme National d'Investissement d'Avenir. En plus des rangées de vignes, ce domaine abrite des haies, du thym, du laurier-sauce, des pistachiers, des oliviers et des nichoirs pour les oiseaux et les pipistrelles.



François Bérud, chef du Service Vigne et Vin à la Chambre d'Agriculture.

Le changement climatique c'est aussi l'évolution des dates de début de vendanges en Côtes-du-Rhône. En 1945, elles avaient lieu fin septembre, en 2015 fin août. En 70 ans, on a aussi constaté d'autres modifications sur la teneur en alcool des vins et leurs arômes. La hausse des températures et la diminution des précipitations ont déjà amené les vigneronnes à adapter leurs pratiques pour faire face. Cet effort va sans doute aller crescendo.

D'où la nécessité de créer de nouvelles variétés résistantes en conditions réelles sur les parcelles de

Ecrit par le 19 février 2026

Piolenc pour obtenir des 'descendants' du Grenache, des clones endurants aux maladies. On peut aussi croiser de nouveaux cépages avec d'autres venus de pays plus chauds (Verdejo et Parrallada d'Espagne, Assyrtiko et Xinomviro de Grèce, Montepulciano d'Italie, mais aussi Bourboulenc et Piquepoul de chez nous). Une chose est sûre, grâce à cette mutualisation des compétences et des financements croisés de l'Institut français de la Vigne et du Vin, de France-Agrimer, du SPVV (Syndicat de la pépinière viticole du Vaucluse), de la CNR (Compagnie nationale du Rhône), d'Inter-Vins Sud-Est, d'Inter-Rhône, de l'INRAE, de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, de la Région Sud et du Département de Vaucluse qui travaillent en bonne intelligence, le vignoble de demain se dessine à Piolenc. Il répondra aux enjeux d'agro-écologie, c'est-à-dire la biodiversité, la typicité des vins, le rendement des parcelles et la préservation des sols.

Ecrit par le 19 février 2026



La machine à vendanger en action sur le Domaine de Piolenc

Ecrit par le 19 février 2026

Malgré la crise sanitaire et l'inflation, le prix de l'hectare de vigne de la Vallée du Rhône se maintient voire progresse



Deux grands rendez-vous ont eu lieu en début d'année 2023. D'abord, le SIAL (du 25 février au 5) Porte de Versailles à Paris, avec le « Concours Général Agricole » et des centaines d'échantillons de vin de la Vallée du Rhône, du Ventoux, du Luberon, du Gard, de la Drôme en compétition. Puis, les « Découvertes en Vallée du Rhône » (du 3 au 6 avril), de Condrieu au Duché d'Uzès, en passant par Crozes-Hermitage, Beaumes de Venise, Lirac, Vacqueyras, Cairanne, Roaix, Ste-Cécile, Gigondas et Rasteau, soit 521 exposants pour le plus grand Salon des Vins de la Vallée du Rhône au printemps.

Une occasion de voir à quel prix est estimée la valeur de nos vignobles. Un chiffre publié au Journal Officiel après étude de la SAFER (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural) et du

Ecrit par le 19 février 2026

Ministère de l'Economie et des Finances. 1ère tendance : nos Côtes du Rhône se tiennent bien, + 2,4%, ce qui n'est pas le cas des vignes d'Alsace (-5,6%), du Bordelais (-2,7% même si Pomerol et St-Emilion portent haut ses couleurs). Le vignoble le plus cher est celui de Champagne plus d'1 million d'euros l'hectare. Arrive derrière celui de Bourgogne avec 202 000€/ha, mais comme il s'agit d'une moyenne, il y a des hauts (790 000€/ha pour la Côte d'Or, les Côtes de Beaune, Gevrey-Chambertin, Romanée-Conti, Vougeot) et des bas (les AOP - appellations d'origine protégée).

Lors de la crise sanitaire, les transactions ont reculé sur l'ensemble de l'hexagone, elles ont très légèrement repris en 2022 puisque 2% des vignes ont changé de main (17 400 ha pour 9410 transactions). Pour revenir au prix moyen de nos vignobles, c'est dans le Rhône, l'appellation Côte Rôtie qui est la plus cotée : 1 200 000M€, suit l'AOC Cornas, en Ardèche, (500 000€/ha), arrive Chateauneuf du Pape en 3ème position (480 000€/ha). Au pied du podium, Crozes-Hermitage (Drôme) avec un prix moyen à l'hectare de 150 000€, puis le vignoble de St-Joseph (125 000€), Vacqueyras (100 000€). Deux appellations sont ex-aequo à 80 000€ (Beaumes de Venise et Rasteau rouges), pendant que Beaumes de Venise muscat totalise 60 000€, Tavel 70 000. Toujours dans le Gard, le Lirac continue à grimper à 34 000€ et devance Chusclan et Laudun (20 000€). En Vaucluse, les CDR Villages tournent autour de 28 000€/ha, les appellations Luberon et Ventoux 22 000€.

Il s'agit évidemment de moyennes statistiques, modulées en fonction de l'état des vignobles, du coût du foncier, de l'emplacement des parcelles, de la réputation locale ou internationale de l'appellation. Mais, par rapport aux vignes d'Alsace et de Bordeaux dont le prix est en chute libre, celui de la Vallée du Rhône progresse de +2,4%, ce qui est un gage de qualité du travail de nos vignerons malgré les aléas climatiques quand on voit que la consommation nationale est passée de 57 litres par habitant et par an en France en 2000 à 37 litres en 2021. On achète moins de bouteilles mais des vins prémium, primés donc plus prestigieux pour une « dégustation-plaisir », avec modération.

De l'égout au robinet

Ecrit par le 19 février 2026



En Provence, peut-être plus qu'ailleurs, on manque d'eau et ça ne risque pas de s'arranger. Toutes les cultures en souffrent, et en particulier celles qui n'étaient traditionnellement pas irriguées comme la vigne, les amandiers ou les oliviers. Mais, il existe peut être une solution et cela sans puiser dans les nappes phréatiques. Quelques oléiculteurs des Alpilles se lancent aujourd'hui dans une expérimentation qui pourrait être riche d'enseignements.

On pourrait appeler cela l'autre « French Paradox* ». Un de plus. Et celui-ci mérite qu'on s'y intéresse. Si en France, on manque d'eau, seul 1% des eaux usées et retraitées sont utilisées. Difficile de faire plus bas. Dans certains pays le taux de réutilisation est beaucoup plus important : 14 % en Espagne et jusqu'à 90 % en Israël. Les spécialistes appellent cela le REUT, pour Réutilisation des Eaux Usées reTraitées.

Donc, en France on n'est pas bon. Mais où vont toutes ces eaux retraitées pourriez-vous légitimement vous demander ? Excellente question. Elle est rejetée dans la nature. Sans autre forme d'explications. Juste à titre d'exemple la station d'épuration de Maussane-les-Alpilles, traite et rejette chaque jour 4 000 M3 d'eau... C'est à partir de ces constats que plusieurs oléiculteurs des Baux-de-Provence se sont réunis pour mettre en place une expérimentation d'irrigation à partir des REUT de la station de Maussane-les-Alpilles. Cette expérimentation portera sur quelques centaines d'oliviers et sera étendue à des

Ecrit par le 19 février 2026

amandiers. On attend aujourd’hui le feu vert de la préfecture.

“Comme si nous ne pouvions agir qu’en étant au bord du précipice”

Des vigneronnes de l’Hérault utilisent déjà depuis plusieurs années cette solution d’irrigation avec succès. D’autres exemples existent aussi en France. Mais alors pourquoi ne pas y avoir pensé plus tôt? Cette histoire pourrait nous faire penser à celle de la crise énergétique. Il a fallu que ses prix explosent pour qu’on se décide à l’économiser. Même la crise pétrolière de 1973, qui a permis une certaine prise de conscience, n’a pas fait beaucoup avancer les choses. Voyez la situation actuelle.

Tous les prévisionnistes et scientifiques patentés sont trop souvent considérés comme des oiseaux de mauvaise augure et leurs propos peu pris en compte. Cause toujours.

Comme si au fond nous ne pouvions agir qu’en étant au bord du précipice. Il nous faut voir le danger de très prêt ou d’assister aux premières conséquences de notre inaction pour enfin avancer. Sommes-nous trop hermétique aux changements ou peu enclin à renoncer à quelques facilités ? En effet, si on en revient à nos oléiculteurs provençaux il faudra évidemment trouver une solution pour acheminer l’eau jusqu’aux champs concernés.

Les efforts sont à ce prix. On a rien sans rien, mais s’agissant de notre avenir on devrait pouvoir se bouger !

**The French Paradox a mis évidence la contradiction supposée entre la richesse de la cuisine et des vins du Sud-Ouest français et la relative bonne santé des habitants de cette région en matière de maladie cardiovaskulaire.*

Avignon : Les Compagnons des Côtes du Rhône chouchoutent la vigne des papes

Ecrit par le 19 février 2026



Cette parcelle unique au monde, au-dessus du pont d'Avignon et du Rhône, est la seule vigne intra-muros de France, une pépite de 1 500m² plantée au cœur du patrimoine mondial de l'Unesco de la cité des papes.

Et depuis qu'elle existe, en 1997, la vigne du clos du palais des papes est entretenue et préservée par [les Compagnons des Côtes du Rhône](#) aujourd'hui présidée par [David Bérard](#). Ces derniers avaient dû l'arracher en 2013 pour des raisons d'étanchéité de la salle de congrès Jeanne-Laurent, située juste dessous, avant de replanter 540 souches de 12 cépages différents en 2015. Pour l'assemblage du rouge : Grenache noir, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre, Marselan et Counoise. Pour le blanc : Grenache blanc, Marsanne, Clairette, Roussanne, et Viognier.

En 2020, cette vigne du Clos du palais des papes a fait son entrée dans le club huppé des 'Urban vineyard association', les villes de vignes, aux côtés de Venise, Milan, Palerme, Montmartre et désormais Avignon.

Pour la bonne cause, Cécile Helle, la maire d'Avignon, capitale des Côtes du Rhône, vient de participer à la taille des ceps, entourée d'autres élus de la Ville et du Département. Lors de la prochaine vendange, environ 150 bouteilles seront vendues aux enchères par [Patrick Armengau](#) et le bénéfice sera reversé à une association caritative.

Ecrit par le 19 février 2026



Les Compagnons des Côtes du Rhône avec, au centre, David Bérard, le président de cette association regroupant une cinquantaine de bénévoles qui se sont engagés à soutenir la promotion des vins des Côtes du Rhône et Avignon Capitale des Côtes du Rhône, au travers de la culture, du patrimoine environnemental et historique.