Ecrit par le 16 novembre 2026

# Une start-up de Pertuis donne une deuxième vie au bois de vigne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

**Florian Marc, petit-fils de viticulteurs vauclusiens, installé dans la pépinière d'entreprises à Pertuis, a développé un éco-matériaux utilisant les bois issus des tailles et de l'arrachage des vignes. Une démarche écoresponsable qui donne une deuxième vie à ce qui était considéré jusqu'alors comme de simples déchets.**



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



©DR

Chaque année, en France, c'est plus de 2 millions de tonnes de déchets de bois de vigne qui sont produits. Issus des tailles annuelles, de l'arrachage des vignes pour leurs renouvellements ou l'arrêt définitif de leur culture, ces bois de vigne sont estimés dans le Vaucluse à 100 000 tonnes par an, soit environ le double de la production forestière traditionnelle du département. A part leur destruction ou leur utilisation comme simple bois de chauffage aucune solution de valorisation n'existait vraiment jusqu'à ce jour. Florian Marc, un jeune entrepreneur ayant fait ses armes dans les univers scientifiques et informatiques, en quête d'un projet personnel faisant sens, a eu l'intuition qu'on devait pouvoir valoriser ces bois de vigne. Ses ancêtres viticulteurs installés depuis plusieurs générations dans l'enclave des papes, du côté de Valréas et de Visan n'ont sans doute pas été totalement étranger à cette prise de conscience. Florian se souvient avoir assister, dans son enfance, à l'arrachage d'une parcelle de vigne plantée par son arrière-grand-père, « ce fût, pour moi, un moment d'émotion assez fort » se souvient-il.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

**« C’est un matériaux noble qui mérite mieux que de terminer en bois de chauffage, voir en tire-bouchon… »**

*Florian Marc*

Le bois de la vigne n’est pas un bois comme les autres. « C’est un matériaux noble qui mérite mieux que de terminer en bois de chauffage, voir en tire-bouchon… » affirme Florian. Ces bois sont la mémoire des terroirs et des hommes qui pendant des décennies ont travaillé la vigne pour y produire du vin. C’est ainsi que l’idée d’utiliser ces sarments pour élaborer un matériaux qui se veut tout aussi noble est née. Une société est créé en 2024 et une marque « Les Princes Sarments » en est l’étendard.

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



©DR

Aidé par Stéphane Gullo, un maitre Terrazzo (un des rares en France ), il met au point un matériaux composite utilisant ces bois de vigne et de la poudre de marbre recyclée. Aucun additif issu de la pétrochimie, comme les résines, n'est utilisé. Le tout est naturel et provenant de la région. A la différence du terrazzo traditionnel les fragments de pierre ou de marbre associé au mortier ont été ici remplacés par du bois minéralisé. La pierre et le bois sont ainsi mâtinés dans un accord délicat. Ce nouveaux matériaux baptisé « terrazzo de bois de vigne » a fait l'objet de longs mois de développement et de recherche avec à la clé le dépôt d'un brevet.

**« Une vingtaine de projets sont à l'étude »**

*Florian Marc*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Ce terrazzo de bois de vigne, produit à l'unité et en fonction des besoins, est utilisé pour la confection de meubles, de plans de travail, de sols, de parements de murs, d'objets de décoration… Une alternative écoresponsable aux matériaux traditionnels employés pour les aménagements haut de gamme. Si la mise au point de ce matériaux est récente les premières commandes affluent déjà. « Une vingtaine de projets sont à l'étude » confie Florian. Les clients naturels des Princes Sarments sont les architectes d'intérieurs. Toujours à la recherche de matériaux nouveaux et innovants, ces prescripteurs sont aussi engagés dans des démarches écoresponsables. A ce jour plusieurs domaines viticoles, une grande banque, des yachts de luxe ou des restaurants étoilés ont fait le choix de ce nouveau matériaux. « C'est aussi un support de communication qui raconte une histoire » explique Florian. Les princes sarments proposent également une traçabilité numérique de chacune des pièces produites. En effet, chacune des pièces confectionnées peut être équipée d'une puce RFID qui permet de connaître l'origine du bois utilisé, la provenance de la vigne, le domaine viticole d'origine, le bilan carbone, jusqu'à l'emplacement précis de la parcelle dont il est issu…



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



©DR

Florian Marc ne compte pas s’arrêter là. Il travaille déjà sur un matériaux qui sera 100 % bois. Son objectif est de valoriser d’avantage de bois de vigne et de faire baisser les coûts de production pour rendre ce produit plus accessible. Il escompte développer une vraie filière de valorisation pour donner à ces bois nobles un futur qui lui soit à leur hauteur.

www.lesprincessarments.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

# De la vigne à la bouteille pour la 22e récolte de la Cove



Pour la 22e fois, la Cove (Communauté d'agglomération Ventoux Comtat Venaissin) a procédé à la récolte de sa vigne intercommunale. Comme chaque année à la fin de l'été, les élèves du campus Provence Ventoux du lycée Louis Giraud de Carpentras-Serres ont ainsi participé aux vendanges des 300 pieds de vigne implantés au cœur de l'Hôtel de Communauté. Pour cette nouvelle édition, 21 élèves de Terminale Bac Pro Aménagement Paysager ont donc pris part à la récolte, accompagnés de leurs enseignants, Béatrice Lauret et Jean-Baptiste Vernay, professeur principal, ainsi que de Benjamin Pierron, chef d'exploitation du lycée Louis Giraud. Ces derniers étaient également accompagné d'Alain Constant, président de la Cove, ainsi que de plusieurs élus communautaires parmi lesquels Michel Jouve, délégué à l'agriculture et au développement rural, Philippe Bouteiller, délégué aux finances, et Alexandre Kormanyos, délégué au développement économique.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Crédit : DR/Cove

**Un outil pédagogique pour les élèves du lycée agricole**

« Ce rendez-vous permet aux jeunes de découvrir et d'expérimenter concrètement une étape essentielle du cycle de la vigne, explique les services de la Cove. Au plus près des réalités du territoire, ils se familiarisent avec les savoir-faire agricoles et les différentes étapes de la vie d'une parcelle viticole. »

Implantée en 2003, la vigne intercommunale de la Cove a été conçue comme un support pédagogique, en partenariat avec le lycée agricole Louis-Giraud. Tout au long de l'année, les élèves participent à son entretien et suivent son évolution, jusqu'aux vendanges.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Crédit : DR/Cove

**De la vigne à la bouteille**

Après la récolte, les raisins seront acheminés vers la cave coopérative Rhonéa de Beaumes-de-Venise, où ils seront vinifiés avant d'être mis en bouteille. Cette nouvelle vendange illustre une nouvelle fois les liens étroits entre la CoVe, les établissements d'enseignement du territoire et la transmission des savoir-faire agricoles aux jeunes générations.

---

# Chez les Alexandre, la passion de la vigne et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

# 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 côteaux 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 cardique 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).

Et depuis 2023, avec son diplôme d’œnologue en poche, place au fiston Aurélien qui tient désormais les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

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 Teyssonières, 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 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**

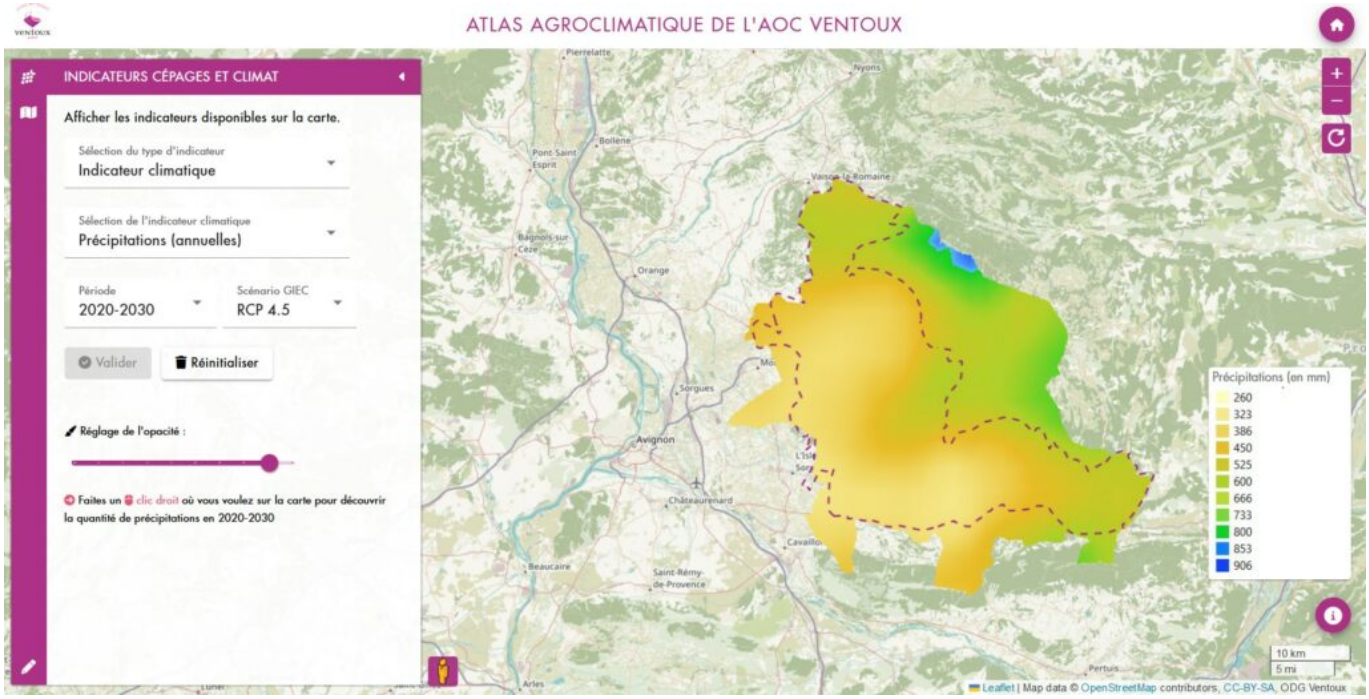
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 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 XXIe 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 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'écarter 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. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026




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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 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, économes 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 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 (Insitut 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'infiltre 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 ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 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 dûe 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



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

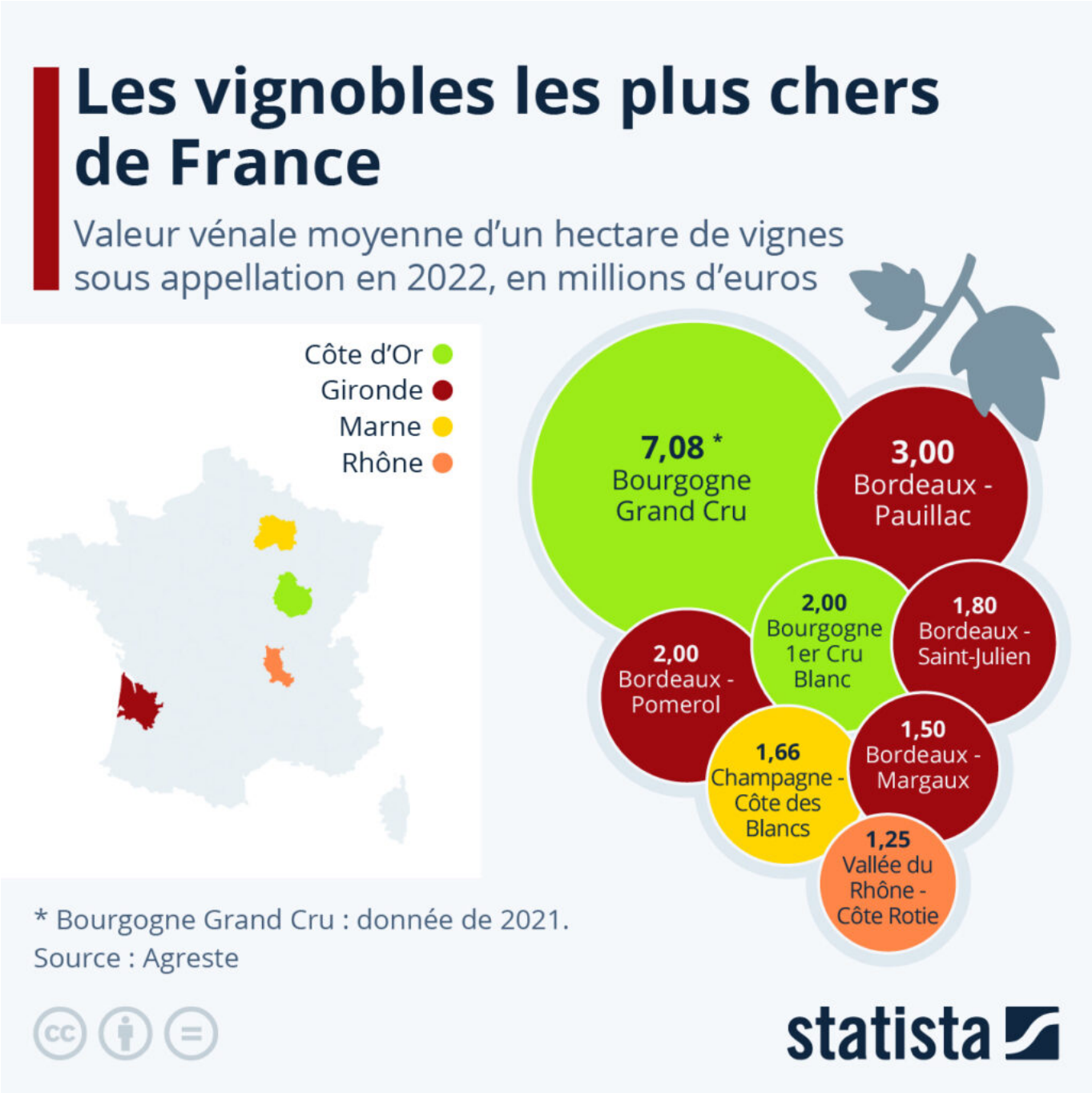
Elle fait tout pour qu'en janvier, avec l'aide le la Préfète, Violaine Démaret, le ministre de l'agriculture vienne, ici, dans le Vaucluse, constater le efforts des viticulteurs. Lui qui s'est fait 'dézinguer' à l'Assemblée nationale lors de la séance de questions au Gouvernement mercredi à propos du 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026




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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 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 mildiou, 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 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 vignerons 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 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 Xinomvro 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026




La machine à vendanger en action sur le Domaine de Piolenc

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 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 côtée : 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.