

Ecrit par le 18 mai 2026

## Le Lirac en a assez d'être discret, désormais il affirme haut et fort son identité de cru



Le **Lirac** tiendra salon le 21 mars chez Bronzini à Villeneuve-lès-Avignon. « Finie la période où on vivait dans l'ombre de nos prestigieux voisins, les vignobles de Châteauneuf-du-Pape et de Tavel, attaque d'emblée Grégory Sergent, président de l'AOC Lirac. Nous aussi nous savons faire du vin, et depuis longtemps (l'AOC date de 1947), nous avons d'ailleurs un sous-sol légèrement différent, moins de galets, moins d'argile et davantage de sable ocre, de marnes et de safres, ce qui donne à nos productions plus de finesse, de souplesse, voire d'élégance. »

Cette appellation reconnue comme 'cru' depuis juillet 2024, le 1er des Côtes-du-Rhône de la rive droite du fleuve dans les 3 couleurs (avec 82% rouge, 15% blanc et 2% rosé) regroupe 4 communes, Saint-Géniès-de-Comolas, Saint-Laurent-des-Arbres, Roquemaure et Lirac sur 1 200ha au milieu des bois, dont 841ha classés AOC et près de 70% des vignes sont labellisés bio ou HVE. En tout, elle recense 78 caves particulières, 6 coopératives et 21 négociants.

Ce « Cru grandeur nature » comme l'affirme leur slogan, évolue dans un environnement préservé. « Nous ne faisons pas pisser la vigne, nous ne faisons pas de la sur-production, nous respectons nos raisins et nous ne gardons que le meilleur des Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah, Clairette, Bourboulenc et Roussanne. Et désormais, nous nous montrons, nous parlons de notre savoir-faire aux consommateurs, on leur explique nos méthodes de vinification, on préfère la qualité à la quantité. D'ailleurs notre production, selon les années et la météo, varie. Elle était de 18 189hl en 2025, il y a 7 fois plus de demande que

Ecrit par le 18 mai 2026

d'offre », ajoute Grégory, le président de l'ODG Lirac.

### **Se recentrer sur le marché intérieur**

Avec les tarifs douaniers qui explosent, notamment Outre-Atlantique, les vignerons ont décidé aussi de se recentrer sur le marché intérieur. D'où ce salon prévu le samedi 21 mars à Villeneuve-les-Avignon, à la Maison Bronzini, près de la Chartreuse. Avec plus de 30 domaines (dont Mont-Redon, Jaume, Boucarut, Bouchassy, Clary, le Clos du Mont-Olivet, les domaines de Castel Oualou, Coudoulis, Croze-Granier, Maby, Giraud, la Maison Sinnae, et Rocca-Maura Vignerons).

Avec un micro-climat un peu plus frais grâce aux forêts environnantes, les vins sont équilibrés, authentiques. En plus ils sont accessibles, moins chers que certains alentour. Mais aussi plus digestes, moins « alcooleux », moins capiteux. Et ce salon sera la plus belle vitrine du cru. Avec des rencontres et des échanges entre visiteurs et vignerons, dégustations dans les 3 couleurs, pédagogie sur la singularité de cette appellation, une occasion de renforcer l'image du cru pour qu'il devienne une référence dans le bassin du Grand Avignon. Sont prévus également des ateliers œnologiques avec des accords mets-vins, fromages et vins et un Atelier des Sens pour adultes mais aussi enfants.

Grâce à cette expérience et au bouche à oreille, nul doute que le Lirac s'inscrit dans les attentes des consommateurs d'aujourd'hui, notamment les jeunes générations en matière d'environnement, et comme le répète Grégory Sergent : « Être un cru historique ne signifie pas être figé, c'est avoir des racines solides pour avancer ». En 2027, Lirac fêtera ses 80 ans.

---

## **Soirée conviviale et solidaire à Châteauneuf-du-Pape avec l'association 'Vins en Fête de la Vallée du Rhône'**

Ecrit par le 18 mai 2026



**C'est la Salle Philippe Dufays qui a accueilli plus d'une centaine de vignerons et de représentants de caves particulières qui adhèrent à cette association pour son 40e anniversaire.**

« Au départ, dans le milieu des années 80, il y avait 37 familles à la tête de vignes et de caves qui se sont rapprochées par affinité professionnelle pour tisser des liens amicaux et défendre des valeurs humaines tout au long de la Vallée rhodanienne et des vignerons des Côtes du Rhône », explique leur président Laurent Sourdon à la tête du [Domaine des Lauribert](#) à Visan. Une propriété multiséculaire qui date d'Urbain II et qui, sur 50 hectares, produit des vins dans les trois couleurs, rouge, rosé et blanc.

'[Vins en Fête](#)' organise sept salons par an, un en Belgique, les autres en France, en Savoie, à Bons-en-Chablais et à Marignier, en Bretagne à Saint-Thégonnec, en Meuse à Salmagne et un en Lorraine, à Voyer. « Ça s'est fait au hasard des rencontres, avec un but : valoriser l'image de terroirs emblématiques, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Sablet, Séguret, Beaumes-de-Venise et Gigondas. »

Lors de son discours, le président Sourdon a insisté sur les valeurs de partage, solidarité, fraternité qui permettent aux vignerons d'aller de l'avant malgré les crises qui s'accumulent au-dessus de leurs vignes. Climat, concurrence déloyale, superposition de normes, contrôles tatillons, tarifs douaniers, arrachage de ceps, déconsommation de vin... Il a loué leur adaptabilité, leur audace, leur courage, leur engagement, leur énergie, leur savoir-faire.

Trois personnalités venues de Bretagne, Lorraine et Savoie ont été intronisées en présence de [Xavier](#)

Ecrit par le 18 mai 2026

[Anglès](#), patron avec son frère Vincent du [Domaine du Bois de Saint-Jean](#) à Jonquerettes, entouré des vigneron de la [Commanderie des Costes du Rhône](#), tous en tenue de velours rouge. Lui aussi a parlé de «passion, de motivation, d'esprit d'équipe qui fait rayonner notre terroir et nos vins bien au-delà des frontières. »

## Les vignerons indépendants de Vaucluse s'invitent dans la campagne des municipales



Ecrit par le 18 mai 2026

**Acteurs importants de la vie rurale et économique des territoires, les vignerons indépendants de France viennent de lancer un manifeste pour « des communes vivantes et des territoires qui rayonnent ». Ils interpellent les candidats aux élections municipales et les incitent à se positionner vis-à-vis d'un certain nombre de leurs propositions en faveur du développement de la filière. Un manifeste relayée par les vignerons indépendants de Vaucluse.**

« Là où une vigne s'enracine, une école chante, une boulangerie vit, un café respire. Là où un vigneron disparaît, un village s'éteint peu à peu ! », c'est avec un certain lyrisme que la fédération nationale des vignerons indépendants prend la parole et s'immisce dans la campagne des élections municipales de mars prochain. Et de poursuivre : « quand un domaine disparaît, ce sont des commerces, des services, une école parfois, qui vacillent. À l'inverse, quand un vigneron s'installe ou qu'une exploitation est transmise, c'est tout un territoire qui respire à nouveau ».

### **Le foncier au cœur des sujets**

Au-delà de ces déclarations passionnées, ce manifeste fait des propositions concrètes. Elles portent d'abord sur la question du foncier avec la demande de révision d'un certain de règles en matière d'urbanisme pouvant favoriser le développement de la filière : constructions de bâtiments ( caves de vinification, de conditionnement ou de stockage, caveaux d'accueil ), extensions et aménagements liés à l'accueil du public... Il s'agit également de faciliter l'accès au foncier agricole et au logement pour les actifs agricoles, les salariés et les saisonniers. La fédération des incite également les futurs élus de la République à intégrer dans les documents locaux d'urbanisme (PLU, PLUi, SCoT) des règles claires de protection du foncier agricole. Et de « prévoir, dans les nouveaux projets d'urbanisation en bordure de parcelles agricoles, des zones tampons végétalisées intégrées dans les emprises foncières portées par les aménageurs ».

### **L'œnotourisme un facteur de développement de la filière**

Pour favoriser le développement de l'œnotourisme, un des leviers permettant la filière de retrouver des couleurs, la fédération encourage la mise en place de parcours communaux ou intercommunaux, l'intégration systématique des domaines viticoles et leurs offres œnotouristiques dans les actions des offices de tourisme. Elle souhaite qu'on puisse également apporter un soutien logistique, promotionnel voire financier aux événements et projets à visée œnotouristique. Pour cela elle incite notamment tous les acteurs concernés à développer les signalétiques identifiant les domaines viticoles et les artisans locaux. Enfin, la fédération des vignerons indépendants de France appelle de ses vœux qu'un dialogue régulier entre les élus et les vignetons puisse se mettre en place afin d'évaluer ensemble la portée des politiques publiques locales mises en œuvre.

Dans le Vaucluse, les vignerons indépendants représentent 400 domaines, soit 11 000 hectares répartis sur 82 communes. Ils produisent chaque année en moyenne **30 millions de bouteilles. La fédération de Vaucluse est aujourd'hui présidée par Céline Barnier, qui a pris la succession, début février, de Thierry Vaute après 14 ans de mandat.**

Ecrit par le 18 mai 2026

[Après 14 ans à la tête des Vignerons Indépendants de Vaucluse, Thierry Vaute passe le relais à Céline Barnier](#)

## Cave de Sylla : les vignerons font leur bal



Ce samedi 26 juillet, la [Cave de Sylla](#), située à Apt, organise son Grand Bal des Vignerons annuel. Cet année, l'événement promet d'être spécial puisque la cave coopérative célèbre ses 100 ans.

Née en 1925 d'une union entre plusieurs vignerons du lieu dit 'Sylla' à Saint-Saturnin-lès-Apt, la Cave coopérative éponyme fête cette année ses 100 ans. De nombreux événements ont rythmé l'année afin de

Écrit par le 18 mai 2026

célébrer cette anniversaire spécial. Ce samedi, les vignerons de la Cave de Sylla font sur Grand Bal et attendent les Aptésiens, voisins et touristes en nombre.

Le public pourra bien entendu se retrouver autour du bar à vins qui mettra en lumière les bouteilles de la cave coopérative, dont la cuvée spécial anniversaire 'Saint Auspice édition des 100 ans', mais aussi quelques cuvées de la [Maison Marrenon](#) à La Tour d'Aigues. Des cocktails seront aussi proposés. Plusieurs foodtrucks seront sur place et donneront le choix entre de la nourriture thaï, des burgers, des pizzas, du mix-grill et des douceurs glacés. Le tout dans une ambiance conviviale et en musique.

Il est d'ores et déjà possible de se rendre à la Cave de Sylla pour acheter les verres, icebags et jetons en avance afin d'éviter les files d'attente le jour J.

**Samedi 26 juillet. À partir de 19h. Entrée libre. Cave de Sylla. 406 Avenue de Lançon. Apt.**



Écrit par le 18 mai 2026

Cuvée des 100 ans. ©Cave de Sylla

## Une nouvelle ère s'ouvre pour l'appellation Laudun, classée en cru fin 2024



**Depuis le temps qu'ils l'attendaient cette récompense, cette reconnaissance, les vigneronns de Laudun-L'Ardoise, Tresques et Saint-Victor-Lacoste.**

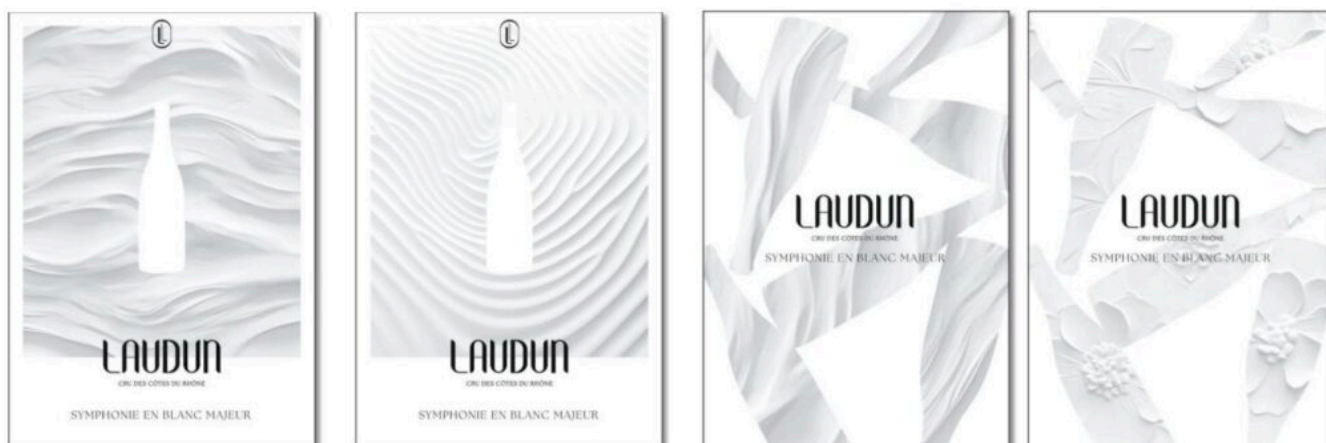
« Il faut remonter aux Gallo-Romains pour avoir les premières vignes sur ce terroir. En l'an 1600, quand Olivier de Serres, agronome réputé, de passage sur les vignobles de la rive droite du Rhône, les qualifie de meilleurs vins blancs de France », explique Luc Pélaquié, président du [Syndicat des Vins de Laudun](#).

Ecrit par le 18 mai 2026

« Dès 1947, le Tribunal d'Uzès reconnaît cette qualité du travail. En 1967, l'appellation devient 'Côtes du Rhône Villages'. Et c'est en novembre 2024, enfin, que le Journal Officiel fait de Laudun le 18<sup>e</sup> Cru des Côtes du Rhône au terme d'une inébranlable constance et d'un travail acharné des vigneronns gardois », conclut-il.

« Si l'aire de production globale s'étend sur 3 000 hectares, le cru n'occupe que 1150 hectares, ajoute Vincent Berne, président de l'ODG (Organsime de défense et de gestion). Mais la production elle-même est encore plus drastique avec seulement 584 hectares plantés en vignes. Au terme d'une sélection extrême des parcelles autour de la rivière La Tave qui coule dans les sens est-ouest, mais aussi en fonction du mistral, du sous-sol (sables sur bancs rocheux, galets roulés sur limon argileux, cailloux calcaires). Côté cépages, pour les blancs qui représentent 27% de nos bouteilles, la Clairette et le Grenache blanc sont les deux cépages rois avec un peu de Roussanne et de Viognier. Pour les rouges, priorité au Grenache noir et à la Syrah avec un apport de l'incomparable Mourvèdre. En tout, en 2024, nous avons produit 17 255 hectolitres de Laudun. »

Place enfin à Tibault Brotte, petit-fils de la regrettée Jacqueline Brotte, vigneronne à Châteauneuf-du-Pape et créatrice de la publication 'L'Accent de Provence'. Coprésident de la Section Laudun, il gère le marketing et la campagne de publicité qui accompagne cette reconnaissance de l'appellation en cru. « Elle est là pour valoriser le travail des vigneronns, pour souligner l'élégance, la finesse, la fraîcheur de nos vins. Et pour que les 100 domaines, 20 caves particulières, 6 caves coopératives et 10 maisons de négoce de notre filière communiquent d'une même voix, puisque le vin blanc a le vent en poupe, nous avons appelé cette campagne 'Symphonie en Blanc Majeur'. C'est une phrase empruntée à Théophile Gautier, elle évoque la richesse et la qualité des cépages et des terroirs, mais la même envie de faire connaître le travail de chacun, son identité séculaire, son choix d'appartenir à un même collectif et de mettre en valeur le cru Laudun. »



Et pour faire connaître leurs vins, ils seront tous présents à Wine Paris la semaine prochaine, Porte de Versailles. L'an dernier, ce salon professionnel avait accueilli plus de 41 000 visiteurs, dont 45% d'internationaux venus de 140 pays. Une belle vitrine pour dynamiser l'image du Cru Laudun.

## « Deux Crus, Un Millésime », le slogan commun des vignerons de Vinsobres et Rasteau



« L'idée est de mutualiser nos moyens. Nous appartenons tous les deux à la famille des crus de la Vallée du Rhône avec le même sous-sol, le même soleil et globalement, le même terroir, explique [Sonia Hernandez](#) pour l'AOC de la Drôme Provençale. Ici, à [Vinsobres](#) nous nous différencions de nos amis de

Écrit par le 18 mai 2026

[Rasteau](#) mais nous nous unissons nos forces pour communiquer ensemble parce que nous sommes plus petits que d'autres comme Beaumes, Gigondas ou Vacqueyras. »

Même raisonnement pour [Laetitia Fourt-Périer](#) de Rasteau. « Nous sommes reconnus comme 'cru' depuis 2010. L'an dernier, sur les 1 170 hectares de l'appellation, nous avons produit 28 643 hl (97% de rouge) auxquels nous ajoutons 3% de VDN (vin doux naturel). En tout, nous comptons 64 caves particulières, 25 maisons de négoce et 5 caves particulières qui exportent 39% vers la Belgique, la Suisse, l'Allemagne, le Danemark, mais aussi le Canada, les USA et le Royaume-Uni. Et en mutualisant nos forces, nous sommes plus forts. »

Vinsobres, dans les contreforts des Baronnies, perché entre Valréas et Nyons jusqu'à 450 mètres d'altitude, bénéficie d'un micro-climat et de l'AOC depuis 2006. « Nous assemblons trois cépages, 70% de Grenache, 25% de Syrah et 5% de Mourvèdre et nos bouteilles d'un rubis intense, proposent des tanins soyeux et élégants, ajoute Sonia Hernandez. Ils s'accordent bien avec des plats mijotés comme les daubes et les civets. » De son côté, Rasteau, face au Ventoux, avec ses sols caillouteux, ses galets roulés, ses restanques, à l'abri du mistral, a, lui aussi, une robe pourpre avec un nez de fruits rouges.

Grâce à leur mise en commun, leur synergie, l'opération « Deux Crus Un Millésime » offre une plus large vitrine de vins subtils, équilibrés et délicats.

---

## Sérignan-du-Comtat, 'Francs de pied, la nouvelle utopie viticole ?'

Ecrit par le 18 mai 2026



[Sérinéma](#) et [Cinéval 84](#) organisent une soirée ciné discussion en présence de Jean-Pierre Vial, coréalisateur de '[Francs de pied, la nouvelle utopie viticole ?](#)' documentaire suivi d'un échange avec Jean-Pierre Vial et les vignerons présents.

« Depuis 150 ans, toutes les vignes françaises, vaincues par le phylloxéra, sont greffées sur des souches américaines. Toutes ? Non. Il existe encore quelques hectares de francs pieds, ces cépages non greffés, héritage du passé ou issue d'une volonté farouche de quelques producteurs de réintroduire les racines historiques des cépages français et de retrouver le goût des vins d'antan, malgré la menace du phylloxéra, puceron ravageur toujours implanté en Europe.

À l'heure où la viticulture française avance à grands pas - pour des raisons environnementales - sur la création de cépages hybrides, ce retour à la vigne originelle est-il un simple fantasme ou un combat légitime ? » Film documentaire de 70 minutes de David Bessenay et Jean-Pierre Vial. Production Caméras Rouges 2024.

### Les infos pratiques

Jeudi 13 février. 21h. Projection de film 'Francs de pied, la nouvelle utopie viticole ?' et débat. Plein tarif : 5,50 € Tarif réduit -16 ans et adhérent : 4 €. Carte d'abonnement familiale, valable 1 an et dans tous les villages du circuit Cinéval : 8 €. Soirée sans réservation. 22, cours Joël Estève à Sérignan-du-Comtat. MMH

Ecrit par le 18 mai 2026

# FRANCS DE PIED

## LA NOUVELLE UTOPIE VITICOLE ?

UN FILM DE DAVID BESSENEY  
ET JEAN-PIERRE VIAL

Scénario et voix off **David Bessenay** Musique originale image et montage **Jean-Pierre Vial**  
Direction de production **Corinne Thévenet** avec Thibault Liger-Belair, Philippe Charlopin, Gaëtan Bouvier,  
**Marc Birebent, Loïc Pasquet, Eloïse de Sabran, François Chidaine, Jean-Sébastien Marionnet, Dominique Hutin,**  
**Cyril Alonso, Emmanuel Guillot-Broux, Sylvain Pellegrinelli, la troupe du Graal de Beaujeu et le soutien de Proarti.**  
Francs de pied - la nouvelle utopie viticole ?, un documentaire de David Bessenay et Jean-Pierre Vial produit par Caméras Rouges.

camerasrouges

ERIC MARTIN ILLUSTRATION

2024-09-FRANCS DE PIED AFFICHE.indd 1

# Châteauneuf-du-Pape : une parcelle échappe aux spéculateurs grâce à la Safer et au Crédit Agricole



Ensemble, la [SAFER](#) (Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural) et le [Crédit agricole Alpes-Provence](#) travaillent depuis des mois pour sauver de toute spéculation une parcelle de 19ha à Châteauneuf-du-Pape.

[Franck Alexandre](#), vigneron à Gigondas, est président du Crédit Agricole Alpes-Provence. Il explique : « Nous travaillons sans relâche auprès des paysans pour les aider, les accompagner et préserver leurs terres. C'est notre ADN. Depuis une trentaine d'années, existe à Châteauneuf-du-Pape un GFA (Groupement Foncier Agricole) et ces derniers temps, une partie de ses actionnaires a eu envie de vendre

Ecrit par le 18 mai 2026

cette parcelle située sur la route de Bédarrides. La SAFER nous en a averti et, main dans la main, nous avons œuvré pour que les terres de ce vignoble d'exception redeviennent la propriété d'acteurs locaux, de jeunes vigneron du coin. En plus des vignes, il y a une cave, le matériel pour passer du jus de raisin au vin. Nous ne voulions pas que cette pépite se retrouve entre les mains de spéculateurs étrangers ou de fonds de pensions. Nous voulions à tout prix qu'elle soit transmise à des gens d'ici. C'est un dossier exceptionnel et exemplaire. »

[Jérôme Lebon](#), directeur général adjoint du Crédit Agricole, ajoute : « Grâce à notre filiale de transaction de domaines viticoles (Caap Transac) et à notre expertise, nous avons pu nous mobiliser avec la SAFER pour proposer une offre de rachat dans l'intérêt des exploitants de Châteauneuf. L'enjeu était d'éviter d'éveiller l'appétit vorace de spéculateurs venus de Paris, Londres, la Chine ou d'ailleurs. Que ces vignes de prestige restent entre les mains de Châteauneuvois et Vauclusiens qui respectent leur identité et leur typicité. C'est un dossier emblématique compte tenu de la superficie de la parcelle et de la qualité de ce terroir. »

C'est alors que le Président du Comité Technique Vaucluse de la SAFER Provence-Alpes-Côte d'Azur Julien Latour intervient : « Depuis 1971, ici, nous avons géré la vente de 74 hectares de vignobles de Châteauneuf. Notre rôle est d'arbitrer en toute transparence la transmission de ces terres et de limiter au maximum la spéculation en stabilisant les prix. Cette parcelle de 19 hectares est un bien rare, exceptionnel sur ce terroir qui est scruté par le monde entier. Nous avons travaillé en confiance et en bonne intelligence avec le Crédit Agricole dans l'intérêt de la Fédération des Producteurs de Châteauneuf. »

Ecrit par le 18 mai 2026



Jérôme Lebon, Franck Alexandre et Julien Latour. ©Crédit Agricole Alpes-Provence

### Une opération dans l'intérêt des vignerons locaux et du terroir

Le prix, évidemment, il en a été question. 530 000€ l'hectare pour la parcelle d'AOC Châteauneuf à laquelle s'ajoute une parcelle de Côtes-du-Rhône à 12 000€ l'hectare. Mais, personne n'est obligé d'acheter le tout, chaque candidat acheteur peut se porter acquéreur d'un arpent ou de plusieurs hectares. Sans parler des frais de notaire, des droits de succession... Finalement, ils sont 14 sur les rangs et c'est un comité technique qui étudiera leurs propositions, voir s'il s'agit d'une extension de propriété ou d'une installation de jeune viticulteur.

Certains peuvent trouver que c'est cher, mais Franck Alexandre explique : « La rentabilité est là. Une bouteille de Châteauneuf ne se vend pas 3€ mais plutôt, au bas mot, 30, 40€ l'unité. En plus, il s'agit de vins de garde et de qualité qui prennent de la valeur en vieillissant dans les caves. Donc à raison de 35 hectolitres par hectare, ça représente environ 3 000 cols, c'est amorti en 5 ou 6 ans et on reste en famille, entre vauclusiens, entre enfants du terroir ».

[Jean-François Cartoux](#), Secrétaire Général adjoint à la [Chambre d'Agriculture de Vaucluse](#), salue cette opération inédite entre la SAFER et le Crédit Agricole : « On aurait pu passer à côté d'acteurs locaux, les squeezer. Là, on a été à l'écoute des vignerons, de l'intérêt du terroir, de l'appellation et surtout des jeunes pour qu'ils construisent leur avenir là où ils sont nés ».

Ecrit par le 18 mai 2026



Jean-François Cartoux

Une façon gagnant-gagnant de maintenir une identité forte, un terroir, les vins de Châteauneuf-du-Pape, mais aussi d'éviter au maximum la spéculation foncière.

Ecrit par le 18 mai 2026



Franck Alexandre, président du Crédit Agricole Alpes-Provence :

« Nous sommes une banque coopérative territoriale des Bouches du Vaucluse, des Bouches-du-Rhône et des Hautes-Alpes avec 2 170 collaborateurs et 154 agences qui irriguent ce territoire historiquement agricole. D'ailleurs, nous accompagnons 8 paysans sur 10 et nous contribuons aussi à l'installation de jeunes agriculteurs donc nous participons au renouvellement des générations. Nous sommes aussi là comme banquier-assureur pour les prémunir face aux aléas climatiques ».

Ce statut de « banque-coopérative » se traduit également par nombre d'actions caritatives, grâce à la Fondation du Crédit Agricole qui, par exemple, finance « Le Prix des Apprentis » organisé chaque année par la Société des Membres de la Légion d'Honneur de Vaucluse. Ou encore au bénéfice de l'Institut Sainte-Catherine qui œuvre dans la lutte contre le cancer. « 3% de nos résultats sont reversés à des associations, des start-up, des jeunes précaires pour qu'ils aient accès à la culture comme au travail. Une opération s'appelle « Terroir passionnément », qui donne un coup de pouce aux bénévoles de la confrérie

Écrit par le 18 mai 2026

du Melon de Cavaillon ou à celle de la Fraise de Carpentras. Mais nous mettons aussi en valeur le sport, non pas avec une loge dans les tribunes de l'OM au Stade Vélodrome à Marseille, mais avec des aides aux jeunes sportifs dans les petits clubs de nos villages. Et en tout, cela représente quand même 3M€ par an.

## Oyez ! Oyez ! La Fête Médiévale de la Véraison, c'est ce week-end à Châteauneuf-du-Pape



Ecrit par le 18 mai 2026

La Véraison, c'est le moment où les grains de raisin passent du vert au rouge, la quantité d'acide diminue, celle du sucre augmente, tandis que s'élaborent la maturité et les tanins. Moment capital pour les vignerons après le débouillage et la floraison et avant les vendanges. C'est le moment choisi depuis 1985 pour célébrer le vin, le patrimoine et l'histoire en souvenir du Pape Clément VI qui, au XIV<sup>e</sup> siècle, quittait Avignon pour prendre ses quartiers d'été dans le château de Châteauneuf-du-Pape.

Du vendredi 2 au dimanche 4 août, le village va plonger dans le passé avec « La Rue des Ripailles » et « La Place des Campements », totalement investies par le Moyen Âge, une centaine d'étals, des jongleurs, des cracheurs de feu, des acrobates, des blasons héraldiques, des baladins, des défilés en tenues d'époque, des démonstrations d'armes anciennes, des vols de rapaces, des déambulations d'ânes, des concerts. Évidemment, les caves et caveaux de l'appellation seront ouverts, comme les bars et restaurants, pour accueillir entre 30 000 et 35 000 visiteurs tout au long de ce week-end.

Contacts : gratuit jusqu'à 18 ans, 5€ le bracelet d'entrée, 10€ avec le verre de dégustation  
[accueil.chateauneufdupape@paysdorange.com](mailto:accueil.chateauneufdupape@paysdorange.com) / [fetes@mairie.chateauneufdupape.com](mailto:fetes@mairie.chateauneufdupape.com) / 04 90 83 71 08  
[www.chateauneufdupape.org](http://www.chateauneufdupape.org)

