

Écrit par le 14 février 2026

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



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 relayé 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

Ecrit par le 14 février 2026

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.**

[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 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.

Ecrit par le 14 février 2026

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.



Cuvée des 100 ans. ©Cave de Sylla

Ecrit par le 14 février 2026

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



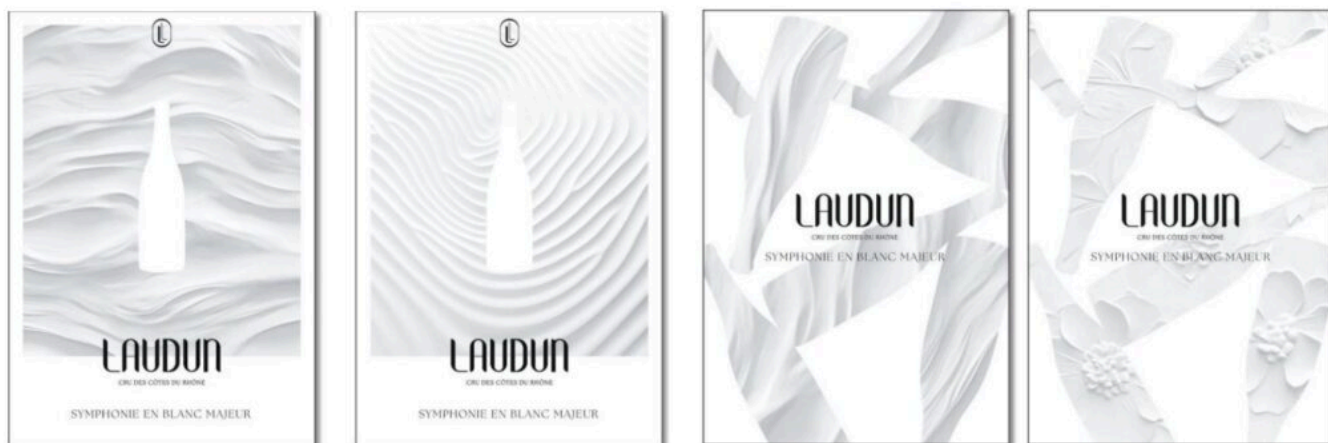
Depuis le temps qu'ils l'attendaient cette récompense, cette reconnaissance, les vignerons de Laudun-L'Ardoise, Tresques et Saint-Victor-Lacoste.

« 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](#). « 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^e Cru des Côtes du Rhône au terme d'une inébranlable constance et d'un travail acharné des vignerons gardois », conclut-il.

Ecrit par le 14 février 2026

« 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 vignerons, 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.

Ecrit par le 14 février 2026

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

Ecrit par le 14 février 2026

Même raisonnement pour [Laetitia Fourt-Périé](#) 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 Baronnie, 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 14 février 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 14 février 2026



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 14 février 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 vignerons 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 14 février 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 14 février 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 14 février 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

Ecrit par le 14 février 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 14 février 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^e 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 / fetes@mairie.chateauneufdupape.com / 04 90 83 71 08
www.chateauneufdupape.org



Ecrit par le 14 février 2026

À Châteauneuf-du-Pape, depuis 1695, le Domaine de Bearenard prend racine avec la même famille



Cette famille, c'est celle des Coulon depuis huit générations sans interruption. Aujourd'hui ce sont les frères Victor et [Antonin](#) qui sont aux commandes, avant eux leur père Daniel et leur oncle Frédéric, auparavant leurs grands-parents Régine et Paul. Leurs domaines : 32 hectares à Châteauneuf, 25 à Rasteau et 10 dans l'appellation Côtes du Rhône.

[Virginie Decaux](#), la responsable du caveau, est en charge de l'œnotourisme et de l'export chez [Bearenard](#) depuis janvier 2023. Avec un CV plutôt fourni : Licence d'œnotourisme et Master de

Ecrit par le 14 février 2026

Commerce à l'Institut de la Vigne et du Vin à Bordeaux, diplômée 'Sommelier-Conseil' à l'Université de Suze-la-Rousse et de Langues Appliquées (anglais-italien).

« Notre richesse, en plus du savoir-faire ancestral des Coulon, puisque les premières vignes de rouge ont été plantées en 1880 et de blanc en 1929, c'est d'abord celle du sous-sol, nous avons des galets, des calcaires, des argiles, des sables. Et surtout comme tous les Châteauneuf, nous disposons de 13 cépages, 8 en rouge (Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Terret noir) et 5 en blanc (Roussanne, Clairette, Bourboulenc, Picpoul et Picardan) qui nous permettent de jouer sur toutes les nuances d'arômes, de saveurs, de tannins, de rondeur, de longueur en bouche. Ils apportent acidité, fruité, fraîcheur, finesse, élégance ou onctuosité. »



Ecrit par le 14 février 2026



©Domaine de Beurenard

Cet assemblage s'appelle la « complantation », une technique ancestrale qui permet de remplacer les ceps morts par de jeunes pousses vigoureuses. Ils cohabitent dans les mêmes rangées de vignes, renouvellent le vignoble petit à petit et améliorent la rentabilité des parcelles. « Cette complantation, c'est l'ADN de nos vins, leur d'identité. Nous travaillons depuis longtemps avec la [Pépinière Lilian Bérillon](#) à Jonquières qui a un véritable conservatoire de sélections génétiques de greffons-cépages et de porte-greffes et propose des végétaux réservés à une viticulture de qualité. Nous avons une cuvée « La grande partita » (façon Jean-Sébastien Bach) qui est une véritable symphonie de cépages. »

Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026



©Domaine de Beurenard

« En plus, nos vins sont tous en bio et biodynamie depuis toujours. Nous avons été pionniers dans ce domaine à Châteauneuf, ajoute Virginie Decaux. L'an dernier, plus de 3 000 visiteurs se sont pressés au caveau pour des dégustations et des emplettes. Majoritairement des Américains, Italiens, Suisses, Belges, Espagnols, un peu d'Asiatiques, de Scandinaves, de Sud-Américains. Nous exportons 50% de nos 220 000 à 250 000 bouteilles par an, dont 150 000 en AOC Châteauneuf-du-Pape. Nous avons aussi comme clients des restaurants étoilés comme [La Mirande](#) et [La Mère Germaine](#). »

Le [Guide Hachette 2024](#) a promu le Châteauneuf de Beurenard « Coup de Coeur*** ». En 2023, c'est le [Figaro](#) qui avait noté les meilleures cuvées de l'AOC, gratifiant le 'Boisrenard 2019' d'un 92/ 100 : « Un vin tout en finesse, avec des tanins qui vont du velouté au satiné, à l'image de la dentelle. »

Ecrit par le 14 février 2026



©Domaine de Beurenard

13^e Printemps de Châteauneuf-du-Pape : une fréquentation familiale et maximale

Ecrit par le 14 février 2026



1^{re} Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) historique de France, reconnue en 1936 grâce à la combativité du Baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié et de ses homologues vignerons érigés en syndicat de défense, Châteauneuf-du-Pape fêtait son Printemps ce week-end, du vendredi 5 au dimanche 7 avril, dans l'ensemble du village avec une centaine de caves et vignobles réputés dans le monde entier. Le soleil était au rendez-vous ainsi que les visiteurs.

La Salle du Docteur Philippe Dufays, bondée, bruissait de centaines de visiteurs venus déguster les meilleures bouteilles composées de Grenache, Syrah, mais aussi Mourvèdre, ainsi que d'une dizaine d'autres cépages autorisés dans la charte d'assemblage des rouges (94%) et des blancs (6%).

Parmi les exposants, le [Domaine des 3 Cellier](#), sans « s » puisque c'est le nom de famille des trois frères : Ludovic l'aîné, Julien le cadet et Benoît le benjamin. Leur vignoble date de 1650, mais il est entre les mains de leur famille depuis 8 générations. « Nous avons une vingtaine d'hectares, 14 en Châteauneuf, 3 en Côtes-du-Rhône et 3 en vin de table », précise Benoît. « En tout, nous commercialisons 60 000

Ecrit par le 14 février 2026

bouteilles par an, 60% à l'export notamment les USA, le Royaume-Uni, l'Europe, mais aussi Taïwan, Singapour et le Japon, ajoute Julien. L'état sanitaire de la vigne à ce jour est magnifique. Nous sommes ravis, la nappe phréatique est pleine, les grappes commencent à apparaître sur les ceps, pourvu qu'il ne gèle pas. » Leur chiffre d'affaires a grimpé de 7% l'an dernier.



Benoît et Julien du Domaine des 3 Cellier.

Autre stand, celui du [Château de Vaudieu](#), l'un des plus anciens de l'AOC puisqu'il date de 1767. Il est tenu par Elise Bréchet, la plus jeune de la famille, qui se démène pour faire face à la demande, expliquer comment ses vins vieillissent, notamment dans des cuves en béton et en forme de tulipe. On continue avec le [Château de La Gardine](#), autre site historique et patrimonial de Châteauneuf, puisque la famille Brunel y est enracinée depuis 1670. Un vignoble de 54 hectares en un seul tenant. Mais aussi Brunel La Gardine et le Lirac, Château Saint-Roch, en tout 1 million de cols sont produits sur les 3 sites, 40% exportés dans le monde avec des bouteilles au design unique de 75cl, 1,5 litre et 3 litres.

Ecrit par le 14 février 2026



DR

L'un des partenaires de ce 13^e Printemps de Châteauneuf, c'est Sébastien Cuscusa, vigneron d'origine sarde et patron du [Domaine de la Consonnière](#), mais aussi président du [Site Remarquable du Goût](#). « À ce titre, je participe à une vingtaine de salons en France, avec les producteurs d'huîtres de Cancale, les fromagers de Salers dans le Cantal, les éleveurs d'escargots de Bourgogne. On est devenus copains, du coup, je les ai invités ici pour que les visiteurs puissent manger des produits de qualité, en plus de la brouillade à la truffe du Ventoux. Pour la 1^{re} édition, il y avait à peine 40 exposants et 800 entrées... Aujourd'hui, environ 8000 visiteurs par jour, donc 16 000 ce week-end avec ce superbe soleil. »

Ecrit par le 14 février 2026



Sébastien Cuscusa

Il conclut : « Châteauneuf-du-Pape, c'est un village d'à peine 2 000 habitants connu dans le monde entier, un savoir-faire, un sous-sol de galets roulés, de cailloutis et de sable, un paysage unique. En plus, depuis 2019, il est inscrit au Patrimoine culturel immatériel de la France grâce à l'UNESCO. »