

Ecrit par le 14 février 2026

Face à la déconsommation de vin, Inter Rhône dégaine ses ambitions œnotouristiques



« Nous avons une stratégie qui fait la part belle à l'export et à la diversification entre les trois couleurs, rouge, blanc et rosé, explique [Philippe Pellaton](#), Président d'[Inter Rhône](#). Mais surtout, la France est pionnière en œnotourisme. Ici en particulier, nous déployons depuis longtemps une démarche pour la qualité de l'accueil dans les domaines, caves et caveaux, avec des paysages et des sites remarquables classés par l'UNESCO, une charte paysagère et nous avons l'ambition d'être une authentique destination pour les touristes. »

Il poursuit : « Les vignobles de la Vallée du Rhône, c'est une marque. Nous avons 477 caveaux labellisés, 85 distinctions, 296 activités répertoriées en œnotourisme d'après notre dernier audit. » Il est vrai

Ecrit par le 14 février 2026

qu'entre les dégustations, les concerts et les expositions dans les caves, les balades au milieu des vignes, à vélo à assistance électrique, en 2 CV ou en Solex, les pique-niques, l'interprofession est engagée sur un immense territoire de l'appellation Côtes-du-Rhône. Il s'étend du Nord au Sud, de la Côte-Rôtie jusqu'aux Costières, et d'Ouest en Est, du Duché d'Uzès jusqu'au Luberon et ici coexiste une kyrielle de micro-terroirs pour les Côtes-du-Rhône, les Côtes-du-Rhône Villages, les Crus et les Vins doux naturels. Tous peuvent être une destination touristique, mais aussi commerciale et engagée avec le label HVE (Haute valeur environnementale) ou la Charte Paysagère. « Nous nous préoccupons de la formation des vignerons pour qu'ils sachent accueillir les clients potentiels avec le sourire et un réel professionnalisme. »

Philippe Pellaton poursuit : « Nous travaillons aux côtés des offices de tourisme et des tour-opérateurs dans les salons pour attirer les touristes français et étrangers chez nous, mettre en valeur nos appellations. Avec le mois de mai, les ponts vont se succéder, ce serait une bonne occasion de mettre en valeur nos châteaux et domaines. »

Inter Rhône va abonder 450 000€ pour un plan média digital, une campagne de publicité. « Les Côtes-du-Rhône s'étendent sur six départements (Vaucluse, Gard, Ardèche, Drôme, Rhône, Loire), sur trois régions (Provence-Alpes-Côte d'Azur, Auvergne-Rhône-Alpes, Occitanie), c'est une large mosaïque, mais chaque appellation est différente et a ses spécificités qui apportent une richesse en goûts et en saveurs. En plus des cuvées de Beaumes-de-Venise, Cairanne, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Vacqueyras, Tavel ou Saint-Joseph, ce territoire offre des sites remarquables (Théâtres Antiques d'Orange et de Vaison-la-Romaine, Pont-du-Gard, Maison Carrée de Nîmes, tous classés par l'UNESCO), des destinations connues du monde entier comme le Mont-Ventoux, Gordes, le Colorado Provençal ou Lacoste », explique Philippe Pellaton.

Avec Inter-Rhône, il va donc s'appuyer sur les réseaux sociaux puisque la France est à la fois la 1^{re} destination touristique du monde (90 millions de visiteurs) et le 1^{er} exportateur de vins du monde (avec un chiffre d'affaires de 5,2 milliards €). Et l'œnotourisme permet aux vignerons de travailler leur image, de parler de leur passion et de leur expérience aux visiteurs, d'augmenter leurs ventes, de renouveler leur fichier et de fidéliser leur clientèle, ce qui n'est pas négligeable en ces temps de crise.

Cette campagne de communication sera donc « source de belles rencontres » pour faire rayonner les vins des Côtes-du-Rhône, pour qu'ils montent en puissance et soient adaptés aux attentes des consommateurs. « Nous avons un savoir-faire, nous devons le faire savoir, martèle Philippe Pellaton. N'importe quel vigneron voit la courbe de consommation de vins décroître en France, il lui faut donc, pour compenser partiellement ses revenus, un complément avec des chambres d'hôtes, un gîte ou un restaurant. Une offre pas seulement en juillet et août, mais étalée sur toute l'année. C'est une nouvelle opportunité, une stratégie pour s'en sortir. 2023 a été la plus mauvaise année à l'exportation pour tous les vignerons de l'Hexagone, il faut absolument trouver des solutions pour qu'ils sortent la tête de l'eau. »

Ecrit par le 14 février 2026

147 vignerons vauclusiens candidats au Concours Général Agricole lors du Salon de l'Agriculture



Il y avait 1058 échantillons ce jeudi matin, salle Philippe Dufays à Châteauneuf-du-Pape et 198 dégustateurs pour cette présélection des vins qui pourront participer à la finale du [Concours Général Agricole](#) (CGA) lors du [Salon de l'Agriculture](#), le 25 février au Parc des Expositions de Paris. Une médaille décernée au Concours Général (créé en 1870), c'est l'assurance d'une visibilité internationale pour les vignerons et d'une promesse de ventes exponentielles pour les cuvées primées.

Deux nouveautés cette année, d'abord c'est la 1^{re} fois qu'est testé le millésime de Gigondas blanc 2023. Ensuite, la sélection est ouverte au Muscat rosé de Beaumes-de-Venise. « Malgré la crise, nous avons à

Ecrit par le 14 février 2026

peu près autant de vins en compétition que l'an dernier et nous avons eu des défections à cause de la grippe qui nous a privés d'une trentaine de jurés, mais nous avons réussi à avoir 49 tables de dégustation », explique Nathalie Protet, chargée de mission à la chambre d'agriculture pour ce CGA.

Cairanne, Châteauneuf-du-Pape, Plan-de-Dieu, Puyméras, Roaix, Rasteau, Sablet, Séguret, Sainte-Cécile, Visan, Valréas, Vaison, Gigondas, Vacqueyras, Ventoux, Gadagne, Luberon, Côtes-du-Rhône, Gadagne, Massif d'Uchaux, IGP (Indication géographique protégée) Vaucluse et Méditerranée, toutes les appellations du territoire vauclusien étaient donc représentées dans les trois couleurs.

« C'est une expérience intéressante, le millésime 2023 est constitué de vins concentrés, opulents et prometteurs qui vont pouvoir se garder », lance Mathilde Bedouin, une œnologue présente à la dégustation. Lors du dernier Salon de l'Agriculture, nos vignerons avaient décroché 284 médailles (116 d'or, 113 d'argent et 55 de bronze). Sans doute vont-ils, une fois de plus, démontrer leur excellence le 25 février lors de la proclamation du palmarès Porte de Versailles.

Contact : concoursvinsparis@vaucluse.chambragri.fr

Écrit par le 14 février 2026



Une partie des jurés.

2024 : les bonnes raisons d'espérer !

Ecrit par le 14 février 2026



Conflits armés, menaces nucléaires, dérèglement climatique, retour de l'inflation, incertitudes politiques, tensions sociales... le tableau n'est pas très réjouissant. A un moment où l'on force le sourire et où on se souhaite, sans grande conviction, de meilleurs vœux pour 2024, il y aurait cependant de bonnes raisons d'espérer.

Quand on est au cœur du cyclone on n'a pas toujours la possibilité de voir l'extérieur ou de se projeter dans l'après. Et pourtant, les mobilisations, les initiatives, les projets n'auront jamais été aussi nombreux. Jeunes, retraités, associations, enseignants, soignants, chefs d'entreprises, agriculteurs, collectivités, acteurs du monde culturel... ça bouge de partout. Et ici dans le Vaucluse, on est loin d'être reste.

A Mérindol, la commune va construire une centrale photovoltaïque

A [Sérignan-du-Comtat](#), les habitants se mobilisent pour dire non à l'installation d'un fast-food et obtiennent gain de cause. A [Mérindol](#), à l'initiative du maire, des habitants montent une coopérative pour construire et exploiter une centrale photovoltaïque. A Cucuron, des artistes se regroupent et montent un café alternatif tourné vers les pratiques culturelles. A Cavaillon, [le collège Paul Gauthier](#), établissement REP Plus, se classe en tête du département pour ses résultats scolaires. De leurs côtés les collectivités (département et villes) sont plus que jamais en première ligne dans la lutte contre les fractures sociales. Et il y a du boulot !

A Lauris, le café villageois de accueille les étrangers en situation difficile

Beaucoup d'entreprises innovent, comme [MUTATEC](#) qui produit des protéines animales à base d'insectes et en recyclant des déchets végétaux. C'est encore la société [B2P web](#) qui a créé une bourse en ligne de fret, permettant d'optimiser les chargements des camions qui circulent en Europe. Elle est aujourd'hui leader sur le marché français. Côté agriculture, ils sont de plus en plus nombreux à se lancer dans la vente directe ou la transformation de produits. Ils créent des filières de distribution alternatives leur

Ecrit par le 14 février 2026

assurant une plus grande indépendance et des revenus plus décents. A Lauris, le café villageois accueille les étrangers en situation difficile et leur propose des cours de français. On y vient aussi pour des concerts, des débats ou des ateliers de réparations d'appareils appareils électroménagers ou pour devenir un crack en informatique ...

Sans les associations caritatives, le pays ne pourrait pas fonctionner

Côté entreprises, elles sont de plus en plus nombreuses à repenser leur gouvernance et souhaiter d'avantage y associer leurs collaborateurs. C'est le cas des entreprises [Sterne](#) et [Loöki](#) qui ont été récompensé pour cette démarche (trophées RSE). C'est aussi tout le travail effectué par [les vignerons des Côtes-du-Rhône](#) qui se lancent dans l'agroforesterie pour aller vers une culture de la vigne plus respectueuse de l'environnement. Ce rapide (et non exhaustif) tour d'horizon ne serait pas complet sans évoquer la mobilisation de tous les acteurs de la culture qui partout dans le département contribuent à distraire et enrichir nos regards. A l'image du festival « [Court c'est court](#) » qui a donné cette année la parole aux minorités LGBT. Il faut également saluer tout le travail des milliers de bénévoles qui s'investissent dans les associations caritatives et sociales. Sans elles le pays ne pourrait pas fonctionner. En effet, si elles n'existaient pas qui servirait les 171 millions de repas distribués en 2023 par [les restos du cœur](#) ?

Vous l'aurez peut-être remarqué, toutes ses bonnes raisons d'espérer viennent de ceux qui œuvrent au quotidien et qui sont sur le terrain. Il n'appartient qu'à chacun d'entre nous d'y apporter sa contribution et d'amplifier le mouvement. Bonne année à toutes et tous.

Damien Gilles élu président du Syndicat des vignerons des Côtes du Rhône

Ecrit par le 14 février 2026



Jeudi 21 décembre dernier, les membres du Conseil d'administration du Syndicat des Côtes du Rhône se sont réunis pour élire leur nouveau président. C'est donc Damien Gilles qui endosse désormais ce rôle et succède à Denis Guthmuller, pour un mandat de trois ans.

Enfant du territoire des Côtes du Rhône, Damien Gilles a 37 ans et il est vigneron à Pont-Saint-Esprit. Après avoir obtenu un BTS agricole viticulture-œnologie à Rodilhan et une licence professionnelle en Agriculture de précision à l'Institut Agro de Montpellier, il débute sa carrière professionnelle en tant que commercial pour du matériel agricole, puis il se forme au poste de seconde d'exploitation dans un domaine viticole en Camargue. C'est en 2011 qu'il rejoint le domaine familiale de 40 hectares.

« L'appellation Côtes du Rhône a besoin d'acteurs qui s'unissent pour défendre ses vigneron, ses produits et son image, a-t-il affirmé lors de son élection. Pour cela, nous devrons nous adapter à l'avenir et non l'inverse. Soyons visionnaires, soyons solidaires ! » Damien Gilles souhaite poursuivre les efforts de son prédécesseur Denis Guthmuller, notamment en ce qui concerne le volet régulation, innovation et

Ecrit par le 14 février 2026

environnement. « Je crois en l'avenir des Côtes du Rhône, a-t-il ajouté. Nous avons su gérer la nécessité de régulation de l'offre, nous travaillons sur les profils de vins et l'adaptation agroécologique au changement climatique. Je souhaite maintenant accentuer le travail sur certains points du plan stratégique des Côtes du Rhône, et surtout accompagner nos adhérents. »

La feuille de route du nouveau Président du Syndicat des vignerons des Côtes du Rhône sera dévoilée en Assemblée générale le 30 janvier 2024.

V.A.

Plus de 3000 verres distribués lors de l'événement Millévin

Ecrit par le 14 février 2026



Pour sa 16^e édition, Millévin, la fête des Côtes du Rhône et du nouveau Millésime a réuni de nombreux passionnés et amateurs de vins au cœur de la capitale des Côtes du Rhône, Avignon. En tout, 3 033 verres ont été distribués lors de l'évènement qui a eu lieu le jeudi 16 novembre.

De nombreux vignerons, représentant diverses appellations de la Vallée du Rhône, étaient présents pour célébrer le nouveau Millésime dans l'Église des Célestins, Rue des 3 Faucons, ou encore sur la Place Saint-Didier.

Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026



©Tête d'ail

V.A.

Effervescence à Avignon, pour la 16ème édition de 'Millévin'

Ecrit par le 14 février 2026



Ce jeudi 16 novembre, la ville d'Avignon, capitale des Côtes du Rhône, a accueilli la 16^e édition de l'événement 'Millévin', la Fête du nouveau millésime.

Aux Halles le matin, aux Corps-Saints à la tombée de la nuit, la même ambiance bon enfant, festive, conviviale dans les rues de la Cité des Papes et sur les places avec les confréries et une cinquantaine de vignerons, dont ceux venus de villes jumelles d'Avignon, Wetzler (Allemagne) et Tarragone (Espagne) pour faire déguster leurs bouteilles de vin nouveau. [Château Gigognan](#) de Sorgues, [Domaine Saint-Pierre d'Escarvaillac](#) de la Chartreuse de Bompas dans l'Église des Célestins, [Rhonéa](#) et [Maison Sinnae](#) sur le parvis, [Ogier](#) et les [Vignerons du Castelas](#) Rue des 3 Faucons, devant la Maison des Vins, [Domaine Pelaquié](#), [Maison Violette](#) et les [Vignerons de Roaix-Séguret](#) sur la Place Saint-Didier.

Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026

Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026

Le Cloître des Célestins



Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026

Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026

Une douzaine de confréries bachiques étaient présentes

C'est sur la scène 'Rock'n Rhône' que [Philippe Pellaton](#), le président d'[Inter Rhône](#) s'est félicité pour la vendange 2023. « Une belle récolte, une belle énergie de nos vignerons », a-t-il affirmé. Pour Magali et Philippe Parpillon de la [Cave Demazet](#) de Morières, « c'est un plaisir de rencontrer nos clients et de faire goûter nos cols de Cap Revès et de Quilex à ceux qui se pressent avec leur verre de dégustation devant notre stand. » Même enthousiasme pour la [Cave des Côteaux Saint-Maurice](#) en Drôme Provençale, pour Florent, Damien et Yoann qui viennent à Millévin pour la 1^{re} fois. « Nous représentons une vingtaine de familles de vignerons et avons environ 500 hectares entre la rivière Eygues, les côteaux et le plateau sur des sols argilo-calcaires et caillouteux et nous sommes ravis d'échanger avec les visiteurs », expliquent-ils. [Claudine Vigne](#) (ça ne s'invente pas) est installée à Montfrin, 148 000 bouteilles de production. « C'est vrai que la consommation de vin baisse, ajoute-t-elle. Il faut éduquer les jeunes, leur donner envie de goûter, qu'ils écoutent leurs sens. Chacun a un palais différent, des goûts particuliers, des arômes que certains perçoivent, d'autres pas. Il y a sûrement un rouge ou un blanc qui va leur plaire. »



Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026

Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026

Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône



Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026

Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026

Claudine Vigne, de la cave éponyme à Montfrin

La fête du goût, des mets et des vins de choix, va continuer dans le quartier avec 'Le Week-end Gastronomique' Place des Corps-Saints, Église et Cloître des Célestins jusqu'à dimanche soir (du 17 au 19 novembre).

[Lire également : 'Pour bien préparer vos fêtes de fin d'année, rendez-vous au 18^e Week-end Gastronomique d'Avignon'](#)

Rhonéa, la coopérative aux 380 artisans vignerons, à la pointe de l'innovation

Ecrit par le 14 février 2026



Rhonéa réunit des vignobles de Vacqueyras, Gigondas, Rasteau, Visan, Sarrians, Vinsobre, Roaix, Séguret, Cairanne, Châteauneuf-du-Pape et Beaumes-de-Venise. Et justement, c'est là que s'est déroulée une soirée VIP mardi 14 novembre avec les artisans vignerons de l'appellation.

À commencer par 'Andie', une bière locale au Muscat de Beaumes. Présentée dans une élégante bouteille de 33cl avec le dessin du visage d'une superbe blonde sur l'étiquette. Elle affiche 5,5° d'alcool mais reste légère et offre un arrière-goût sucré mais pas trop et elle est fabriquée par 'Cap d'Ona' à Rivesaltes. Autre création, le 'Blanc de noir' avec des cépages rouges, comme en Champagne, qui est vinifié comme un blanc traditionnel. « Nous sommes à l'écoute du marché, des tendances, des signaux faibles qui ne demandent qu'à gagner en intensité, explique [Valérie Vincent](#) de la cave Rhonéa de Beaumes-de-Venise. Nous avons aussi investi dans un 'désalcoolisateur' qui, par distillation à froid, fait retomber le taux des Côtes-du-Rhône à 11, 5°. » 30 000 bouteilles ont déjà été commercialisées, soit 10 à 20% de la cuvée. Et un 'Vin de France' à 6° va être testé, comme le vin en canette, dont la robe du vin (couleur, intensité, limpidité, brillance, acidité) ne change pas le goût. Au bar de Rhonéa, on propose aussi une 'Rincette', cocktail-apéro de Muscat, sirop de sureau, jus de citron, litchi et pamplemousse servi dans un bain de glaçons.

Ecrit par le 14 février 2026



Valérie Vincent, directrice Marketing & Communication de Rhonéa.

Sur les 3 000 hectares de Rhonéa, 2/3 sont classés en crus et villages. Il faut rappeler que Beaumes bénéficie de deux crus, Muscat à petits grains (blanc) depuis 1943 et Côtes-du-Rhône rouge depuis 2005. C'est une mosaïque de terroirs, de savoir-faire, avec des sous-sols de calcaires et de marnes cultivées en restanques et de trias (gypse et argile) de 230 millions d'années.

Pascal Duconget, directeur général de Rhonéa dresse un état des lieux. « Il se consomme de moins en moins de vin et ça va s'accentuer au fil des générations qui arrivent, explique-t-il. À tel point que dans 10 ans, il y aura 1/3 de rouge, 1/3 de rosé et 1/3 de blanc, qui lui, ensuite va continuer à acquérir davantage de parts de marché. Nous avons donc des devoirs : nous adapter aux attentes des consommateurs, à leurs goûts et baisser le nombre de degrés. Sur les 66% d'hectares de l'appellation classés en crus et villages, on ne s'en sortira que par l'excellence en innovant, en diversifiant. Heureusement, nous avons des équipes qui ont de la créativité, on recrute de jeunes talents qui réfléchissent. Plutôt que la solitude du vigneron qui plante, taille, débourse ses vignes, qui vendange, distribue son vin, part à l'autre bout de la France pour un salon, il me semble qu'il vaut mieux travailler en coopérative, on est moins isolé, on échange, on s'aide, on partage les frais, on s'enrichit de ses différences. »

Ecrit par le 14 février 2026



Pascal Duconget, directeur général de Rhonéa.

Place à Jean-Paul Anrès, le président du Syndicat des Vignerons de Beaumes-de-Venise et de l'ODG (Organisme de défense et de gestion) du Conservatoire des AOC de Beaumes. « 2023 s'est bien passé, de la pluie en hiver et au printemps, de la chaleur en été, un peu de mildiou mais pas trop, on a tout fait pour éviter sa propagation, affirme-t-il. Les vendanges ont duré de mi-août à parfois fin-octobre. On a obtenu une belle récolte avec des rouges chatoyants, une maturité optimale, donc les cours se maintiennent et on a un bon équilibre entre cols et vrac. »

Ecrit par le 14 février 2026



[Gabriel Valverde](#), responsable de la cave de Beaumes, et Jean-Paul Anrès, président du Syndicat des Vignerons de Beaumes-de-Venise.

L'appellation Muscat — qui représente quand même 6 millions de bouteilles par an — fêtera ses 80 ans en 2025, un anniversaire qui se prépare déjà à Beaumes-de-Venise. Et une publicité donne déjà le ton : « Ici, on n'a pas Brad, on a Alain ! »

1ère Ronde des Distillateurs à Valaurie dans la Drôme : gin, eau-de-vie, absinthe et marc

Ecrit par le 14 février 2026

entrent dans la danse



« Il y a très peu de salons dédiés aux distillateurs, parfois on se retrouve sur des strapontins au milieu des vignerons, c'est la raison pour laquelle j'ai eu l'idée de cette rencontre entre copains et entre Grignan et Donzère » explique Philippe Froment l'organisateur.

En fait, ils étaient 22, ce samedi au milieu de nulle part, dans un champ avec leurs stands. Venus du Var, de Marseille, Aubagne, Arles, Fontvieille, l'Aveyron ou Lyon pour proposer des dégustations de leur absinthe, rhum, vodka, eau-de-vie, marc, pastis, bière, vermouth, gin, bourbon, alcool de poire ou de prune.

Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026

Philippe Froment, organisateur devant son alambic centenaire © Andrée Brunetti

Dans les années 90, en dehors des grands classiques de la distillation, Cognac et Armagnac, il n'y avait que 150 distillateurs artisanaux en France, aujourd'hui, on en recense plus de 2 000. A cause de la sécheresse et des risques d'incendies, les alambics centenaires n'ont pas pu être mis en marche, mais ils trônaient là.

Guillaume Ferroni, de la maison éponyme a fait le déplacement d'Aubagne. « D'habitude, on est tout seul dans les salons, là on rencontre d'autres distillateurs, qui font le même métier que nous, qui ont les mêmes préoccupations, on peut échanger avec eux ». Avec son pastis des Creissauds (18 composants naturels), son rhum fumé, sa vodka à la clémentine corse ou au citron de Menton, il parle de son bilan : « Après le Covid, on a connu une croissance exponentielle, +80% en 2019-20, +30% en 2021, mais l'an dernier, -10%. Il est vrai qu'on est de plus en plus nombreux à partager ce gâteau des alcools et spiritueux, mais le nombre de consommateurs reste le même. »

Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026

Guillaume Ferroni, distillateur à Aubagne © Andrée Brunetti

A côté, un autre stand, « Domaine de la Terre ronde » de Lorraine Charrance. Avec son mari Jérémie, ils sont paysans-distillateurs sur 300 hectares et proposent des huiles essentielles et de l'eau-de-vie de raisin. Lolita, elle, est installée à Correns dans le Var « Il n'y a pas que Brad Pitt, Angelina Joly ou George Clooney à côté de Brignoles. Ma Distillerie Sentema (ce qui veut dire « sensible » en Espéranto) propose des gins bio avec des baies de genévrier. »

Plus loin, un libraire d'Arles a étalé nombre de livres comme « Faire sa bière maison », « Manuel du brasseur » ou « Le goût de l'ivresse ». Julien Ducruet est installé à Entraigues, il propose sur ce site de Valaurie de « La fine de Viognier » et 3 types de whiskies, au malt, tourné-fumé et un Bourbon au maïs doux. « Ce qui importe, c'est l'esprit distillation. »

Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026

Lolita venue de Correns © Andrée Brunetti

Patrice Bauthéac est distillateur à Lussas en Ardèche. « C'est une exploitation familiale depuis 4 générations. Notre alambic en cuivre date de 1925 et mon papa Gérard, qui est né en 1929, le couve du regard quand nous distillons... Nous proposons des eaux-de-vie à partir de nos 7 hectares de fruits, il n'y a pas plus naturel et local. »

En ce moment, la mode est au gin dont la consommation a progressé de +9% en valeur et +3% en volume. Des amateurs sont prêts à débourser plus de 20€ pour les premiums, plus de 30€ pour les super-premiums, les plus haut de gamme. Donc les distillateurs peuvent envisager l'avenir avec sérénité pour ces spiritueux aromatisés à consommer avec modération.

Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026

Patrice Boutheac, distillateur en Ardèche © Andrée Brunetti

Cairanne : les mésanges et chauves-souris deviennent auxiliaires des vignerons



« L'environnement, la biodiversité font partie de nos préoccupations » explique [Laurent Brusset](#), vigneron du domaine éponyme et président de l'[AOC Cairanne](#) depuis 3 ans. « Les paysages font partie de notre vie, nous avons donc réfléchi, avec les 133 vignerons adhérents au syndicat, pour concevoir une charte paysagère, ajoute-t-il. Nous avons recensé les essences d'arbres qui coexistent sur notre terroir. Et avec l'aide d'une ingénierie agronome, nous avons listé celles qui n'y sont pas. Nous avons alors décidé de planter des essences complémentaires comme des oliviers, des mûriers, des cyprès et des cognassiers. En 5 ans, 1000 arbres vont être mis en terre ».

Des abris pour mésanges et chauves-souris

Autre axe de développement de cette prise en compte de l'écosystème, l'installation de nichoirs à mésanges et de gîtes pour chauves-souris, qui se nourrissent d'insectes et de larves, ce qui diminue d'autant l'utilisation d'insecticides et d'intrants. « L'an dernier, nous en avons installé 300, développe Laurent Brusset. En 2023, il y en aura 150 supplémentaires, ils sont géolocalisés, nous pourrons voir s'il sont habités et à quelles périodes de l'année. »

Ecrit par le 14 février 2026

L'importance de la biodiversité

Yves Jean Houser, à la tête des 7 hectares du Domaine des Amadieu depuis 15 ans, s'est mis à l'agriculture bio et à la biodynamie. « Le raisin pousse naturellement, le métier de vigneron aussi est proche de la nature et nous observons les abeilles et les coccinelles qui sont nos aides, explique-t-il. C'est pareil pour les mésanges qui ont besoin de nids, de cavités pour pondre leurs œufs et les chauves-souris qui, elles sont des mammifères et ont besoin d'un gîte pour donner naissance à leurs bébés et s'y reposer. Sur mes parcelles de vignes, on a posé une vingtaine d'abris pour les pipistrelles, sept étaient occupés en octobre dernier, on a observé qu'elles hivernent ici, elles ne sont pas dérangées par le bruit, la circulation, l'agitation. »

Des abris fabriqués par la société Agrinichoirs

Pour réaliser ces abris, la société drômoise Agrinichoirs dont Brice Le Maire est le gérant. « Nous existons depuis 2016, nous en avons installé 15 000 en France, affirme-t-il. Ils sont de conception simple, naturelle, notamment en roseau et bois. Notre but n'est pas seulement de les vendre mais de suivre le projet au fil des ans. On fait un retour cartographique, parcelle par parcelle pour les vigneron. Notre but est d'avoir de plus en plus d'insectivores et de moins en moins de pesticides, or les mésanges se gavent de pucerons, elles procèdent à 900 nourrissages par jour de leur progéniture, il en faut des pucerons pour les rassasier. Elles donnent un coup de main aux paysans, elles sont leurs collègues de travail ! Quant aux chauves-souris, on estime qu'elles rafleut en vol 1 kg d'insectes par an, ce qui fait autant de ravageurs de cultures en moins. En plus, dans ces abris il y a aussi des colocs, les lézards, les guêpes, les abeilles qui grignotent ! Depuis 70 ans on a remembré, rayé de la carte des haies qui étaient des abris et des lieux naturels de biodiversité. Maintenant, quand un arbre tombe, on le tronçonne et on l'utilise comme comestible dans les cheminées. »

C'est là qu'Yves Jean Houser ajoute qu'il laisse volontairement des fagots de bois dans certaines parcelles de son domaine pour que les oiseaux y fassent leurs nids, qu'il y a des moulons de pierres sous lesquelles les petits mammifères peuvent s'abriter. « Nous, on apporte le gîte, la vigne apporte le couvert. » Et pour améliorer la valorisation des terres de Cairanne, Laurent Brusset annonce que le prochain projet est celui d'éco-pâturage avec bientôt des moutons ou des chèvres qui viendront paître donc désherber naturellement les vignes.



Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026

Ecrit par le 14 février 2026





Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026

Ecrit par le 14 février 2026





Ecrit par le 14 février 2026