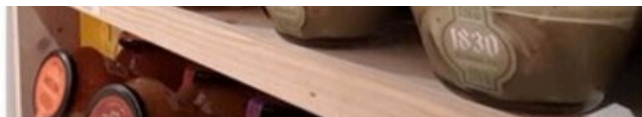
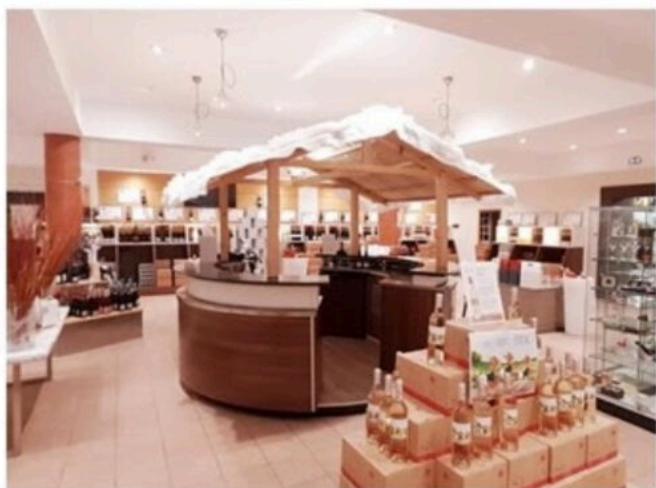


Ecrit par le 14 février 2026

La Cave de Sylla organise un goûter de l'Avent



Chaque année, la [Cave de Sylla](#), située à Apt, regroupent ses vignerons, ses salariés, et le public afin de fêter Noël un peu avant l'heure. Le traditionnel goûter de l'Avent aura lieu ce samedi 10 décembre.

Ce rendez-vous sera l'occasion de partager un moment convivial et gourmand, avec gâteaux, crêpes, gaufres, biscuits, chocolat, thé, café, jus de fruits artisanaux. Les visiteurs pourront également découvrir plusieurs produits locaux tels que ceux de l'épicerie fine roussillonnaise [Maison Brémont 1830](#), ou encore déguster les nouvelles cuvées Iglooglou 4, le rosé givré d'hiver, ou bien la cuvée effervescente Bul' du Lub'.

Samedi 10 décembre. 16h. Gratuit. Cave de Sylla. 406 Avenue de Lançon. Apt.

Ecrit par le 14 février 2026

SYLLA
DEPUIS 1925

Samedi 10 décembre
GRAND GOÛTER DES VIGNERONS
ET SALARIÉS DE LA CAVE SYLLA

Lancement des cuvées
'Bul du luB' & 'Iglooglou'

Gratuit – À partir de 16H

NOËL GOURMAND CHEZ SYLLA



Avec la participation de
MAISON BRÉMOND 1830,
Epicier fine de Provence

1830
Maison Brémond 1830
ÉPICIER FINE DE PROVENCE

V.A.

Trophées du savoir-faire vigneron : 28 lauréats en Vaucluse

Ecrit par le 14 février 2026



Comme depuis 22 ans, le syndicat des Jeunes Agriculteurs de Vaucluse vient d'organiser la cérémonie des Trophées du savoir-faire vigneron. Avec le soutien du Département, ce concours permet de mettre en avant des vins hauts de gamme. Les prix sont attribués, après une dégustation anonyme, par un jury composé de professionnels.

Les lauréats

Cette année, le Vaucluse compte 28 lauréats, dont trois en appellation Cairanne, cinq en Côtes-du-Rhône, trois en Côtes-du-Rhône Village Commune, deux en Châteauneuf-du-Pape, un en Gigondas, deux en IGP Méditerranée, un en IGP Vaucluse, trois en Luberon, un en Rasteau, un en Vacqueyras, et six en Ventoux.

Ecrit par le 14 février 2026



Lauréats 22^{ème} Trophée du Savoir Faire Vigneron Vauclusien



Appellation	Millésime	Couleur	Domaine	Cuvée
Cairanne	2019	Rouge	Cellier des Princes	Mas des Falaises
Cairanne	2020	Rouge	Domaine Berthet Rayne	Castel Mireio
Cairanne	2020	Blanc	Chemins de Sève	Opale
CDR	2021	Rouge	Domaine du Père Brun	La Relève
CDR	2021	Rosé	Domaine de Lumian	Les Pins
CDR	2021	Blanc	Cellier des Templiers	Terra Quercus
CDR	2019	Rouge	Domaine de la Mereuille	Tradition
CDR	2020	Rouge	Demazet	Domaine de la Croisette
CDR Village Commune	2020	Rouge	Château de Fontségugne	Château de Fontségugne
CDR Village Commune	2021	Blanc	Cave de Gigondas	Le dit du Bastidon
CDR Village Commune	2019	Rouge	Château le Grand Retour	Château le Grand Retour
Châteauneuf du Pape	2019	Rouge	Mas Saint Louis	Mas Saint Louis
Châteauneuf du Pape	2020	Blanc	Mas Saint Louis	
Gigondas	2020	Rouge	Domaine Saint Damien	Louisiane
IGP Méditerranée	2021	Rosé	Domaine de Galuval	Les Terrasses
IGP Méditerranée	2021	Blanc	Château Canorgue	Canorgue Viognier
IGP Vaucluse	2021	Blanc	Domaine Fontaine du Clos	Aura
Luberon	2020	Rouge	Château Canorgue	Château la Canorgue
Luberon	2021	Blanc	Clos du Tilleul	L'élégance d'Emile
Luberon	2021	Rosé	Cave de Marrenon	Pétula
Rasteau	2019	Rouge	Domaine Beaumistral	Sélection Vieilles Vignes
Vacqueyras	2020	Rouge	Cellier des Princes	Domaine Libellule
Ventoux	2020	Blanc	Domaine Champlong	Les Gressanes
Ventoux	2021	Rosé	Cave la Romaine	
Ventoux	2019	Rouge	Cave de Lumières	Luminence
Ventoux	2021	Blanc	Mas des Flauzières	La Baume
Ventoux	2021	Rouge	Cave de Sylla	Saint Auspice
Ventoux	2020	Rouge	Domaine Champlong	Autrefois

Les coups de cœur 2022

Parmi tous les lauréats, le Département de Vaucluse a pu attribuer la récompense 'Coup de cœur' à trois cuvées (une pour chaque couleur), au même titre que Groupama et le Crédit Agricole, tous deux partenaires du concours.

Les coups de cœur du département sont : la cuvée 'Mas Saint-Louis' (rouge 2019) du domaine du même nom, en appellation Châteauneuf-du-Pape ; la cuvée 'Les Terrasses' (rosé 2021) du Domaine de Galuval, en IGP Méditerranée ; la cuvée 'Terra Quercus' (blanc 2021) du Cellier des Templiers, en appellation Côtes-du-Rhône.

Les coups de cœur de Groupama sont : la cuvée 'Château le Grand Retour' (rouge 2019), du domaine du même nom, en appellation Côtes-du-Rhône ; la cuvée 'Les Terrasses' (rosé 2021) du Domaine de Galuval, en IGP Méditerranée ; la cuvée 'Les Gressanes' (blanc 2020) du Domaine Champlong, en appellation Ventoux.

Les coups de cœur du Crédit Agricole sont : la cuvée 'Luminence' (rouge 2019) de la Cave des Lumières,

Ecrit par le 14 février 2026

en appellation Luberon ; la cuvée 'Pétula' (rosé 2021) de la Cave de Marrenon, en appellation Luberon ; la cuvée 'Opale' (blanc 2020) du Domaine les Chemins de Sève, en appellation Cairanne.



V.A.

Devenez vendangeur le temps d'une journée

Ecrit par le 14 février 2026



Les vendanges ont débuté il y a quelques jours en Vallée du Rhône. A l'occasion de cette période importante pour le monde viticole, les Vignerons indépendants du Vaucluse vous donnent rendez-vous au cœur des vignes et vous proposent de devenir vendangeur d'un jour.

18 domaines vauclusiens se sont proposés pour vous faire vivre une expérience unique : devenir vendangeur pendant un jour, mais pas seulement. A travers cette journée, vous découvrirez tous les aspects du métier de vigneron indépendant, car ce dernier ne s'arrête pas une fois les vendanges terminées.

Au programme : accueil au domaine, compréhension du terroir, du climat, des cépages et des paysages viticoles, cueillette des baies, pressurage, visite des caves, et bien évidemment, dégustation. Pour encore plus de convivialité, chaque domaine propose un moment de partage entre participants et vigneron lors d'un repas.

A partir de 30€ (tarif en fonction du domaine choisi), vous pourrez donc découvrir un nouveau métier qui requiert un savoir-faire unique et profiter d'un repas convivial.

Pour découvrir quels domaines proposent cette expérience, [cliquez ici](#).

Ecrit par le 14 février 2026

V.A.

Le ban des vendanges de Visan de retour après deux ans de report



La 6ème édition du ban des vendanges de Visan aura lieu ce samedi 3 septembre. Après deux reports à cause de la crise sanitaire, l'événement qui marque le début de la récolte du raisin pour les vignerons va enfin pour être célébré.



Ecrit par le 14 février 2026

Les festivités débuteront à 17h avec un concert à l'église avec l'Orchestre de Chambre de Lyon, dirigé par Vincent Balse. S'ensuivra le traditionnel défilé des membres de la confrérie Saint-Vincent de Visan, qui est l'une des plus vieilles confréries bachiques de France, créée en 1475, à partir de 18h45. Le cortège se rendra sur la place du Jeu de paume pour l'intronisation des personnalités, qui devront s'initier au foulage, une technique qui consiste à faire éclater les baies de raisin avec ses pieds. Pour finir, un buffet sera servi à la cour de l'Hôtel de Pellissier à 20h. Un repas qui sera, bien évidemment, accompagné des vins de l'AOC Côtes du Rhône Villages Visan.

Il est possible de n'assister qu'au concert pour 20€. Même tarif pour le buffet accompagné des vins. En revanche, ceux qui souhaitent assister au ban des vendanges du début à la fin ne devront déboursier que 30€. Les réservations se font par téléphone au 04 90 41 97 25.

Samedi 3 septembre. À partir de 17h. Visan.

V.A.

Lourmarin : dégustation des AOC Luberon demain soir

Ecrit par le 14 février 2026



La 6ème édition de Wine & Dine aura lieu demain, le jeudi 21 juillet, à partir de 19h à la Fruitière numérique à Lourmarin. Organisé chaque année par [les vignerons de l'AOC Luberon](#), cet événement permet aux visiteurs de déguster les vins de l'appellation en blanc, rosé et rouge.

Cette année, plus de 30 vignerons seront réunis pour vous faire découvrir leurs cuvées, ainsi que 4 food trucks proposant différents type de cuisine, le tout dans une ambiance musicale. Le prix de l'entrée, qui s'élève à 10€, permettra aux visiteurs de bénéficier d'un verre de dégustation.

Il est possible de [réserver son billet d'entrée en ligne](#).

Jeudi 21 juillet. 19h. 10€. La Fruitière Numérique. Avenue du 8 mai 1945. Lourmarin.

V.A.

La ville d'Apt accueille la 1ère édition de Wine in the city



Le [syndicat des vins AOC Luberon](#) organise la toute première édition de Wine in the city ce vendredi 1er juillet. Cet événement inédit regroupera quinze vignerons du Luberon qui se retrouveront sur la place de la mairie d'Apt pour promouvoir les vins du terroir mais aussi échanger avec les visiteurs.

Il faudra déboursier 5€ pour participer à ce nouvel événement. Un verre sera fourni à chaque visiteur pour qu'il puisse profiter de la dégustation semi-nocturne. Rouge, rosé ou blanc, il y en aura pour tous les goûts !

Vendredi 1er juillet. De 18h à 22h. 5€. Place Gabriel Péri. Apt.

Ecrit par le 14 février 2026



V.A.

5ème édition des 'apéros locaux' pour la JCE du Grand Avignon

Ecrit par le 14 février 2026



La **Jeune chambre économique (JCE)** du Grand Avignon organise sa 5ème édition des 'apéros locaux'. Celle-ci aura lieu le jeudi 16 juin à 19h à la Buvette du Rocher des Doms à Avignon.

L'objectif de ces apéros ? Mettre en lumière le savoir-faire des vignerons, brasseurs indépendants et producteurs locaux, lors de soirées conviviales sur le territoire Grand Avignon.

Créée en 2017, l'action 'Les Vins du mois' rencontre un franc succès et se développe partout en France avant d'être reprise par la JCE du Grand Avignon qui fixe un rendez-vous bimestriel, à partir de 19h, aux habitants de la communauté d'agglomération, dans un bar ou un restaurant de la ville, pour découvrir et déguster un vin et/ou des produits locaux.

L'action a un triple objectif : animer et dynamiser le territoire, mettre en avant un indépendant ou un producteur local et créer un dialogue entre les différents acteurs de l'agglomération.

Pour connaître les détails des prochains évènements, [rendez-vous sur la page Facebook de la JCE du Grand Avignon](#).

J.R.

Ecrit par le 14 février 2026

'Accélérateur agroalimentaire' : le préfet en visite chez Rhonéa



Il y a quelques jours, le préfet de Vaucluse rencontrait [Rhonéa](#), collectif d'artisans vignerons en Vallée du Rhône, bénéficiaire du programme 'Accélérateur agroalimentaire' de France relance.

Créé par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et par Bpi France (Banque publique d'investissement), l'Accélérateur agroalimentaire est un programme d'accompagnement des PME du secteur agroalimentaire français. Il permet aux entreprises de bénéficier d'un accompagnement dans leur stratégie de développement via des actions de conseil, de formation, et de mise en réseau.



Ecrit par le 14 février 2026

Objectifs du programme

Bénéficiaire de ce programme, Rhonéa, union des Caves de Beaumes-de-Venise, Rasteau, Vacqueyras et Visan, a pu bénéficier, dans un premier temps, d'un diagnostic de Bpi France afin d'identifier les axes de croissance et d'amélioration de sa stratégie de développement. Après avoir candidaté fin 2020, Rhonéa a été sélectionnée avec 22 autres entreprises françaises pour son potentiel de transformation et ses ambitions de développement. Les objectifs de ce programme sont multiples : réaliser un diagnostic 360° de l'entreprise, identifier les axes de croissance et d'amélioration, apporter un soutien personnalisé dans la mise en place du plan d'actions...

Ecrit par le 14 février 2026



Crédit photo: Préfecture de Vaucluse

400 artisans vignerons

Engagée depuis longtemps dans une démarche en Responsabilité sociétale validée par le label 'Vignerons engagés', Rhonéa ne cesse de relever de nouveaux défis. Elle représente désormais 400 artisans vignerons sur le territoire du Vaucluse et est implantée sur 2.900ha de vignes, dont 2.100 en Crus et Côtes du Rhône Villages. « Avec l'arrivée récente des caves de Visan et Rasteau dans l'Union, nous

Ecrit par le 14 février 2026

prenons une nouvelle dimension », explique [Pascal Duconget](#), président de Rhonéa. « Avoir été sélectionné par BPI France pour bénéficier de ce programme sur-mesure est une belle reconnaissance de notre dynamisme. Nous voulons désormais concrétiser nos projets de développement pour en faire des réussites durables, autant auprès de nos artisans-vignerons que de nos clients. »



Crédit photo: Préfecture de Vaucluse

Rhonéa, cave de Beaufort-de-Venise, 228 Route de Carpentras – 84190 Beaufort-de-Venise. Site internet,

Ecrit par le 14 février 2026

[cliquez ici.](#)

(Vidéo) Sunsets vignerons Luberon 2021 : réservez vos places



Partez à la découverte des vignerons du Sud Luberon à l'Isle-sur-la-Sorgue, en passant par Cavaillon et Apt. 25 domaines vous ouvrent leur porte tous les mardis soirs pour une balade dans les vignes accompagnée et dégustation avec accords mets et vins.

Cette année encore, 4 offices de tourisme se réunissent pour porter un événement découverte unique au cœur des vignes : les 'Sunsets vignerons Luberon'. Des vignerons passionnés à rencontrer au gré de 13



Ecrit par le 14 février 2026

soirées thématiques. Les vignerons vous invitent dans les vignes dans leur domaine viticole pour une balade dans les vignes, une visite de la cave et une dégustation de vin accompagnée d'un repas en accord avec les vins. Programme complet en [cliquant ici](#).

Le nombre de participant est limité à 20 personnes. Le tarif est de 29€ par personne comprenant la balade dans les vignes avec le vigneron et 3 verres de dégustation au cours du repas. Les gourmands peuvent acheter des bouteilles sur place au prix caveau.

L.M.