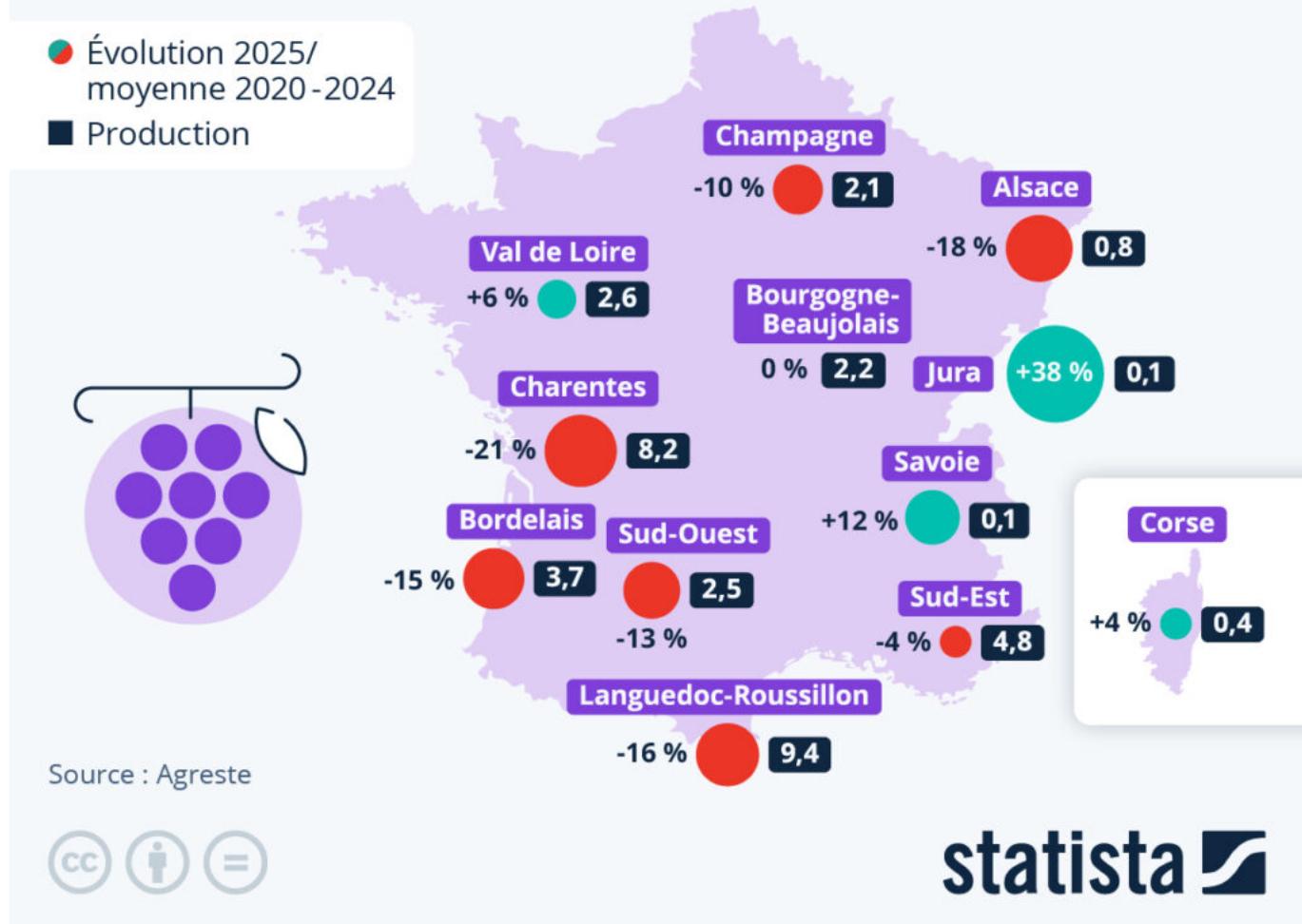


Ecrit par le 6 février 2026

La production viticole affectée par les aléas climatiques

La production viticole affectée par les aléas climatiques

Estimation de la production viticole par région française en millions d'hectolitres en 2025



Ecrit par le 6 février 2026

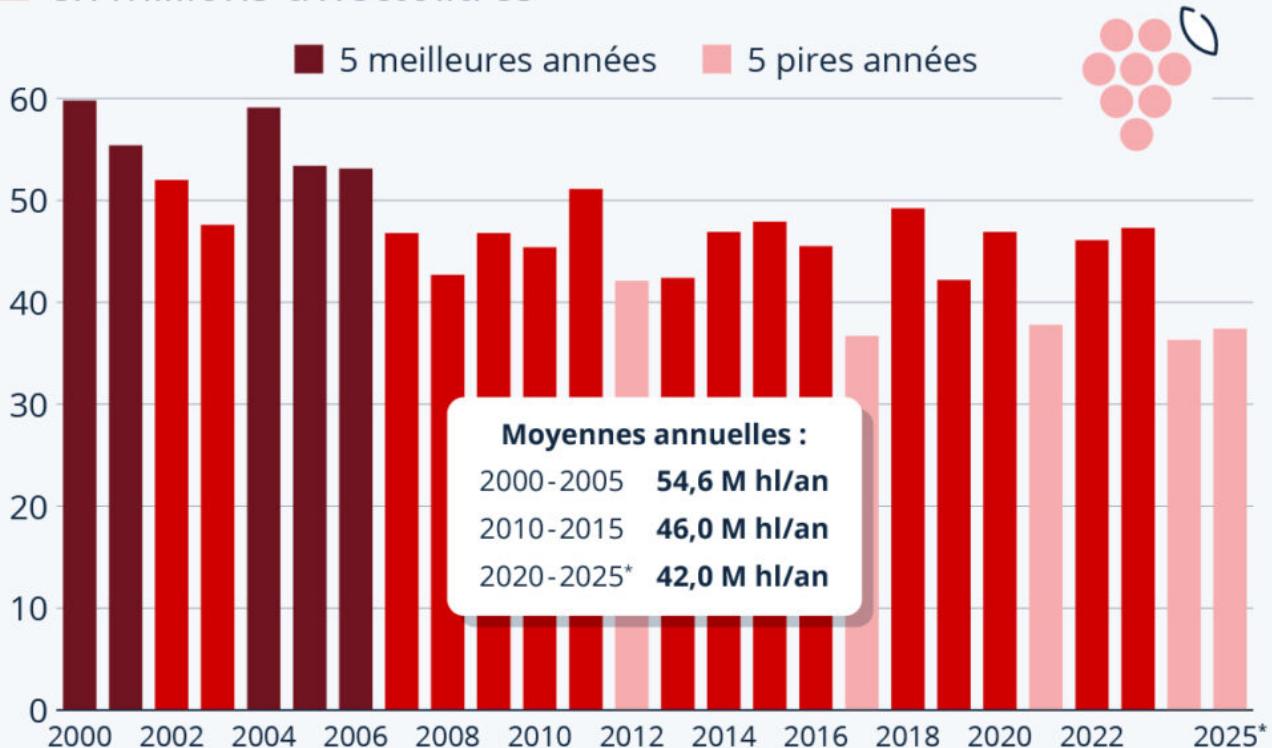
La production viticole mondiale a atteint en 2024 son niveau le plus bas depuis 1961. Estimée à un peu moins de 226 millions d'hectolitres par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), soit une baisse de 4,8 % par rapport à 2023, la production de vin mondiale a ainsi été historiquement faible pour la deuxième année consécutive. L'OIV indique que des conditions climatiques extrêmes ont gravement affecté les vignobles du monde entier : de violentes sécheresses ont notamment touché une grande partie du globe, et les conditions météorologiques ont entraîné l'apparition de mildiou et d'autres maladies dans certains des principaux pays producteurs de vin, dont l'Italie, la France et l'Afrique du Sud. Après être redevenue en 2023 le premier producteur de vin au monde, la France est retombée l'année dernière derrière l'Italie, qui occupe la première place presque chaque année depuis 2007, à l'exception de 2011, 2014 et 2024.

Si la France a elle aussi connu une production viticole faible en 2024, les [prédictions](#) publiées début septembre par l'Agreste laissent espérer un léger rebond de 3 % cette année : la production devrait s'élever à 37,4 millions d'hectolitres en 2025. Ce chiffre est malgré tout largement inférieur à la moyenne des cinq dernières années (2020-2024), puisqu'il marque une diminution de 13 % de la production de vin en France. Les résultats varient fortement d'une région à l'autre. Le Jura, dont la production avait été particulièrement désastreuse en 2024 en raison du gel, devrait ainsi voir sa récolte tripler cette année, pour n'atteindre cependant qu'un niveau similaire à celui de 2023. Le Val de Loire devrait voir sa production augmenter de 26 % par rapport à 2024, et la région Bourgogne-Beaujolais de 24 %. Malgré cela, les estimations de l'Agreste placent les volumes de production de presque toutes les régions viticoles de France bien en deçà de la moyenne de 2020-2024 : -21 % dans les Charentes, -18 % en Alsace, ou encore -16 % dans le Languedoc-Roussillon, région produisant le plus de vin de l'Hexagone. Le Languedoc-Roussillon devrait ainsi produire 9,4 millions d'hectolitres de vin cette année, contre plus de 11 millions en moyenne entre 2020 et 2024. Le [Bordelais](#) devrait lui aussi voir sa production diminuer drastiquement : -15 % en 2025 comparé à la moyenne des cinq dernières années.

Ecrit par le 6 février 2026

La production viticole en déclin au XXIe siècle

Production annuelle de vin en France depuis 2000, en millions d'hectolitres



* Estimations établies au 1er septembre pour 2025

Source : Agreste



La production de vin en déclin au XXIe siècle

Cette année, les vendanges ont commencé à une date très précoce dans plusieurs régions françaises, hâtées par les conditions climatiques et les vagues de chaleur « Depuis trente ans on a gagné quasiment deux semaines de précocité des vendanges, ça peut aller jusqu'à vingt jours pour une année comme celle-ci », explique Bernard Farges, président du Comité national des interprofessions des vins (CNIV),

Ecrit par le 6 février 2026

interrogé fin août par Le Figaro.

Selon les estimations de l'[Agreste](#) publiées début septembre, la récolte 2025 devrait également faire partie des quatre pires en volume du XXI^e siècle. Le service statistique du ministère de l'Agriculture prévoit une production de vin à 37,4 millions d'hectolitres, avec un [paysage contrasté selon les régions](#). Si cela représente un léger rebond de +3% comparée à la récolte historiquement faible de 2024, ce niveau de production reste nettement en retrait (-13%) par rapport à la moyenne des cinq dernières années (42 millions d'hectolitres).

L'année 2024 avait été difficile dans presque tous les bassins viticoles en raison de conditions climatiques particulièrement défavorables, dont le gel au printemps, la grêle, suivis du mildiou, une maladie due aux fortes pluies. Cette année, comme l'explique l'[Agreste](#), ce sont surtout « la canicule et la sécheresse en août qui ont impacté le potentiel de production et avancé les dates de vendange dans plusieurs vignobles ».

En France comme ailleurs dans le monde, la production de vin connaît un déclin significatif ces dernières années, en lien notamment avec la recrudescence d'événements climatiques défavorables. Par rapport à la moyenne annuelle mesurée il y a une décennie (46 millions d'hectolitres de 2010 à 2015), la production viticole française des cinq dernières années est en baisse de 9%.

De Valentine Fourreau et Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Claude Avril , maire de Châteauneuf-du-Pape : « Ce sont les projets qui nous font avancer »

Ecrit par le 6 février 2026



Claude Avril déborde d'idées pour continuer à rénover et embellir son village « dans le respect de sa beauté naturelle ». S'il souhaite développer un tourisme à visage humain, il n'en oublie pas les grands dossiers d'aménagement de son bassin de vie et plaide pour l'usage du transport fluvial ainsi que pour l'urgence de réaliser un troisième pont sur le Rhône.

Elu maire de Châteauneuf-du-Pape en 2014 et réélu haut la main aux municipales de 2020 avec 83,45% des suffrages, il le confirme : « Ce sont les projets qui nous font avancer. Ils sont fondamentaux ». Et des projets, même s'il en a réalisé depuis plus de 10 ans, il lui en reste encore plein la musette dans ce village qui fut la résidence d'été des papes lorsque ceux-ci étaient encore installés à Avignon.

Le pari de la culture et du vin

Dans cette commune d'un peu plus de 2 000 habitants, terre de vignes réputées dans le monde entier depuis plus de sept siècles et première Appellation d'origine contrôlée (AOC) de France dès 1936 grâce au Baron Le Roy, le maire insiste : « Nous avons la chance d'être entourés par un magnifique environnement historique, patrimonial, géographique, viticole, culturel. A nous de le développer tout en le préservant pour continuer à bien vivre à Châteauneuf ».

Après [Les Causeries](#) et la matinée passée avec bonheur entre Sylvain Tesson et Franck Ferrand en mai, [Châteauneuf en bulles](#) et les fans de BD attirés par milliers grâce à Raphaël Vannelle qui les a organisés



Ecrit par le 6 février 2026

avec toute l'équipe municipale en juin, Châto'Off les murs en partenariat avec le Festival d'Avignon (du 15 au 19 juillet) et le passage du Tour de France cycliste, mardi prochain 22 juillet, sur la Route du Mont-Ventoux, le village regorge de festivités à destination de la population et des touristes qui débarquent par cars entiers au pied du château.

Ecrit par le 6 février 2026



Ecrit par le 6 février 2026

Dans les rues du village lors de Châteauneuf-du-Pape en Bulles. Crédit : DR/Mairie de Châteauneuf-du-Pape



Conférence dans le château lors des Causeries. Crédit : DR/Mairie de Châteauneuf-du-Pape

Ecrit par le 6 février 2026

Une terre de solidarité

« Mais ici, à Châteauneuf, on s'occupe de tous sans distinction. Il faut savoir qu'il y a 13,5% de logements sociaux, 10% de chômeurs, 20 à 30% de familles modestes et des gens aisés, voire riches » explique le premier magistrat. « Nous avons tissé des liens intergénérationnels avec l'ensemble de la population. Par exemple, la piscine associative est réservée tous les matins aux seniors et aux mamans avec leurs enfants, qui paient 30€ à l'année. De même, en nous basant sur le quotient familial, nous envoyons au frais l'été et au ski l'hiver, en colonie de vacances, les petits aux Orres et à Montgenèvre. Nous ne pourrions pas le faire sans la fameuse 'Cuvée des Hospices' organisée par les vignerons du village qui rapporte entre 60 et 80 000€ par an ». Dans le même esprit de solidarité avec les plus démunis, les invendus alimentaires non périmés de la supérette sont offerts, à l'abri des regards, aux pensionnaires du CCAC (Centre communal d'action sociale), aux personnes âgées, aux saisonniers...

« Ici, à Châteauneuf, on s'occupe de tous sans distinction. »



La 'Cuvée des Hospices' des vignerons permet à la commune de financer de nombreux projets sociaux comme la piscine associative intergénérationnelle notamment. Crédit : DR/Mairie de Châteauneuf-du-Pape

Moins de poids lourds, davantage de projets

Après avoir aménagé la place Jean Moulin, avec son [Benedetti Caffè](#), sa [Maisouneta](#) et son [Comptoir de la](#)

Ecrit par le 6 février 2026

Mère Germaine qui ne désemplissent pas semaine et week-ends compris, Claude Avril est en train d'implanter un parking supplémentaire végétalisé dans le quartier des Arènes. Objectif ? Désengorger la circulation sur les hauteurs. « Ce seront 220 places avec des caméras de vidéo-protection. Un investissement de plus de 1,3M€ que nous n'aurions pu faire sans l'appui de l'intercommunalité du Pays d'Orange en Provence qui aide un petit bourg comme le nôtre » ajoute-t-il.



La place Jean-Moulin, nouveau lieu de vie du village. Crédit : DR/Mairie de Châteauneuf-du-Pape

Un projet pour valoriser le Château Pontifical

Autre projet et non des moindres puisque sa silhouette est visible à des kilomètres alentour, le Château Pontifical qui date de 1317.

« C'est un site historique et emblématique que nous voulons valoriser. Nous avons procédé en 3 étapes-clés depuis 8 ans : en 2015, un diagnostic d'archéologie préventive avec les services du Département de Vaucluse. En 2017, une étude documentaire en liaison avec l'Université d'Avignon pour analyser les archives écrites et iconographiques et en 2018 une étude archéologique du bâti qui a révélé, par endroits, une montée des eaux par capillarité. D'ici à 2026, en accord avec tous les organismes habilités, la DRAC, les Bâtiments de France et les Monuments Historiques, le Mur ouest va être consolidé, les joints refaits. A terme, nous allons réhabiliter dans les règles de l'art ce site unique, construire une nouvelle salle au-dessus de celle qui existe, avec un ascenseur, un belvédère et une vue à couper le souffle à 360° pour y organiser des événements culturels d'exception. Il faut que ce joyau médiéval retrouve la place qu'il mérite au cœur du patrimoine régional et national. »

Ecrit par le 6 février 2026

Il a aussi en tête l'idée d'une fête autour de tous les Anglo-Saxons, Irlandais, Gallois, Ecossais, Anglais, Américains, Australiens, Néo-Zélandais qui fréquentent régulièrement Châteauneuf. Elle aurait lieu autour du 4 juillet, jour de la Fête Nationale des Etats-Unis, en mémoire de Lafayette et pourrait aussi créer un évènement festif supplémentaire.



Le maire de Châteauneuf-du-Pape milite pour une meilleure utilisation du Rhône, notamment pour le transport des granulats et des carrières ainsi que pour la réalisation d'un nouveau pont sur le fleuve-roi. Crédit : Emmanuel Chandelier/Mairie de Châteauneuf-du-Pape

« Il faut absolument un troisième pont sur le Rhône. »

Claude Avril parle de « court et moyen terme » pour échelonner dans le temps tout ce qui doit permettre aux habitants de Châteauneuf de s'épanouir dans un environnement calme et préservé Or, malgré l'interdiction faite aux camions de traverser le village et de polluer la vie des Châteauneuvois, la circulation reste un problème. « Y'en a marre de récupérer le trafic du Gard. Il faut absolument un troisième pont sur le Rhône après ceux de Roquemaure et d'Aramon » martèle Claude Avril.

« Nous subissons le bruit, les vibrations, la pollution que génère ce flux de conducteurs qui refusent de payer le péage de l'autoroute. Que chacun prenne sa part, c'est une question d'intérêt général ». En cela, il se retrouve dans la même position que d'autres élus qui, au-delà des clivages politiques, souhaitent sortir de [cette inaction qui frappe la LEO](#) depuis plus de quatre décennies pour réduire la pollution et développer l'attractivité de leurs territoires respectifs, tout en fluidifiant la circulation.

Ecrit par le 6 février 2026

Carrières : « Qu'on préfère le fluvial à la route. »

Autre combat, contre l'extension des carrières qui grignotent inexorablement la terre dans un environnement de vignes, de biodiversité et de romanité. Il est vent debout avec l'ODG (Organisme de défense et de gestion de l'appellation).

« Qu'on fasse passer le trafic des blocs de pierres, granulats et cailloux par péniches et non par camions au milieu de nos vignobles. Qu'on préfère le fluvial à la route. »

Pour rester positif, Claude Avril a encore d'autres projets en tête. « La vigne nous protège et malgré un foncier rare, il existe encore des pépites, des espaces à développer. Bien sûr nous avons des hôtels étoilés, mais pas assez. Je suis favorable à l'implantation de chambres d'hôtes de qualité, notamment du côté de la Tour de l'Hers, un site somptueux de 5 hectares à l'ouest du village, au bord du Rhône. Cela nous permettrait de capter les croisiéristes qui sont nombreux à nous rendre visite tout au long de l'année et pas seulement en juillet-août. C'est un site historique d'anciens fours à chaux qui ont servi à bâtir nos maisons et leurs toits en tuiles. Autre possibilité, du côté [du Château Maucoil](#) et ses 45 hectares de vignes bio. Ils sont deux associés dont un entrepreneur bourguignon qui a le projet d'un hébergement de luxe avec restaurant huppé et thermes romains. Nous avons aussi la chance d'avoir deux vélo-routes, la via Rhona et la via Venaissia. Notre tourisme doit être humain, mettre en valeur notre terroir, nos paysages, notre savoir-faire, notre histoire, notre culture et notre viticulture. »



Ecrit par le 6 février 2026

Au croisement de la via Rhona et la via Venaissia, Châteauneuf-du-Pape entend concilier tourisme à visage humain, art de vivre, vigne et culture. Crédit : DR/Mairie de Châteauneuf-du-Pape

« Notre tourisme doit être humain. »

Le maire compte aussi sur un évènement qui vient de se dérouler en juin dernier et qui va se pérenniser dans les années qui viennent. « Avec le Centre du Droit et d'Economie du Sport d'où sortent notamment Zinedine Zidane et Nathalie Péchalat, pour organiser des rencontres sur le sport de haut niveau, les performances, la santé des athlètes, leur mental, le suivi de carrières avec de grands champions du monde du rugby, du basket, du volley, du hand et du foot qui viendraient volontiers dans un lieu prestigieux comme Châteauneuf et attireraient un public nouveau. »

Du 1^{er} au 3 août prochains, ce sera [La Véraison](#) qui avait attiré 29 000 touristes l'an dernier. « Notre village avance avec détermination. Nous continuons à rester au service de tous en maintenant un service public de qualité, en valorisant le vivre ensemble et en faisant de la proximité et de la solidarité des priorités du quotidien » conclut Claude Avril.



Près de 30 000 visiteurs sont attendus lors de la prochaine édition de la fête de La Véraison qui se

Ecrit par le 6 février 2026

tiendra du 1er au 3 août prochains. Crédit : DR/Mairie de Châteauneuf-du-Pape

Andrée Brunetti

Record d'affluence pour la 4e édition du live des Côtes du Rhône



Après les 5 500 participants de l'édition 2024 du [Live des Côtes du Rhône](#), l'événement festif [d'Inter-Rhône](#) vient de battre un nouveau record d'affluence. Ainsi, ils ont été environ 6 000 à se retrouver lors de cette 4^e édition mêlant concerts, dégustations, des masters class, food trucks, animations... qui s'est déroulée ce samedi 10 mai sur le parvis du palais des papes à Avignon.

« L'événement confirme son statut de rendez-vous incontournable pour les épiciers et amoureux des



Ecrit par le 6 février 2026

vins des AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages », se félicite l'interprofession de la Vallée du Rhône.

L.G.

Ecrit par le 6 février 2026





Ecrit par le 6 février 2026

Crédit : Morgan Palun

Ecrit par le 6 février 2026



Ecrit par le 6 février 2026

Crédit : Morgan Palun

Les 40 ans du concours des vins d'Avignon célébrés en deux temps cette année



[Le concours des vins d'Avignon](#) se déroulera le samedi 29 mars dès 9h à la salle polyvalente de Montfavet. L'an dernier, pas moins de [217 médailles](#) y ont été attribuées.

Pour fêter cette quatrième décennie qui s'ouvre, les organisateurs du concours préparent également le banquet des 40 ans en partenariat avec la [CCI de Vaucluse](#), l'[école hôtelière d'Avignon](#) et les [Disciples d'Escoffier](#). Il mettra à l'honneur l'[AOC Laudun](#), qui a bénéficié l'an passé du passage de son territoire en [Cru des Côtes du Rhône](#). En amont du dîner de gala prévu le vendredi 7 novembre 2025, une dégustation

Ecrit par le 6 février 2026

des vins blancs de Laudun permettra aux Disciples d'Escoffier d'élaborer un menu anniversaire.

« Avignon est la capitale des Côtes du Rhône ».

José Gonzalvez, président du concours des vins d'Avignon

À l'occasion de la présentation de 40 ans du [concours](#), son président José Gonzalvez rappelle que « Avignon est la capitale des Côtes du Rhône ». C'est donc sur ce constat que le concours prend forme durant la Foire d'Avignon en avril 1986. Une initiative justifiée par « la seule motivation d'aider et soutenir les agriculteurs, car avoir une médaille facilite la commercialisation » selon le président, précisant que « le concours des vins suit les difficultés des vigneron ».



Durant l'une des précédentes éditions du concours des vins d'Avignon. Crédit : DR/Concours des vins d'Avignon

Valorisation des territoires

Le soutien des organisateurs passe aussi par la valorisation d'un territoire pour le quarantenaire du concours. C'est l'[AOC Laudun](#) qui par sa [récente classification](#) (l'appellation est devenue le 18^e Cru des Côtes du Rhône en 2024), fait l'objet d'une grande attention de la part du concours.

Ecrit par le 6 février 2026

« Nous sommes le 18^e Cru des Côtes du Rhône, mais on attendait ça depuis la création de l'appellation en 1947, insiste Luc Pelaquié, président du [Syndicat des vignerons de l'AOC Laudun](#). Et d'ajouter « cela donne de l'élan à notre appellation » à propos de cette promotion exceptionnelle pour les 40 ans du concours grâce au dîner de gala, entièrement conçu à partir des vins de Laudun.

Amy Rouméjon Cros

Dîner de gala des 40 ans. Vendredi 7 novembre 2025 à l'école hôtelière d'Avignon. 65€ par personne. 04 90 33 03 32. www.cdavignon.com

[Concours des vins d'Avignon](#). Samedi 29 mars. A partir de 9h. Salle polyvalente de Montfavet. Zone d'activité d'Agroparc. Avignon



De gauche à droite : José Gonzalvez, président du concours des vins d'Avignon, Luc Pelaquié, président du [Syndicat des vignerons de l'AOC Laudun](#), Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse et Emmanuel Lopez, président des disciples d'Escoffier Languedoc-Provence.

Ecrit par le 6 février 2026

Avec Rocca Maura, la capitale des amoureux va célébrer les vins de la Saint-Valentin



Roquemaure et sa cave centenaire [Rocca Maura](#) fondée en 1922 s'apprêtent à fêter [la Saint-Valentin](#) à la mi-février prochain.

La commune gardoise du Grand Avignon possède depuis 1868 les reliques de Saint-Valentin qui avaient été rapportées de Rome après que le vignoble avait été détruit par le phylloxera. En fait Roquemaure, sur la rive droite du Rhône, a des vignes depuis l'antiquité et son port fluvial a de tous temps développé son commerce. D'ailleurs, un édit du Roi Louis XV avait été promulgué en 1737 : il précisait que les « fûtailles des vins de la Côte du Rhône (comme on appelait alors les tonneaux en chêne de ce territoire, devaient être authentifiées par les lettres CDR et le millésime marqués au fer rouge ». C'étaient les prémisses de l'AOC reconnue en 1937. C'est dire s'il s'agit d'un berceau historique de cette appellation connue depuis le 1er siècle après J-C.

A l'époque, la vigne a été sauvée par de nouvelles greffes et depuis une trentaine d'années, Roquemaure est la capitale des amoureux le jour de la Saint-Valentin. Du coup, la cave y participe, elle qui regroupe une soixantaine de vignerons qui produisent environ 20 000hl par an sur 370 hectares.

Ecrit par le 6 février 2026

« En fait, ça varie en fonction de la météo, du gel, de la sécheresse, du stress hydrique. Il nous est arrivé de produire 17 000 hl dans les trois couleurs (rosé - rouge - blanc). Et en 2023 on est arrivé à 24 000 hl » précise [Armelle Rouault](#), la directrice de Rocca Morra.



Armelle Rouault, directrice de la cave Rocca Morra. Crédit : Rocca Maura/DR

L'assemblée générale a eu lieu samedi 18 janvier en présence de Damien Gilles le président du Syndicat général et Jacques Hilaire, celui de la cave. Il a rappelé aux vignerons de Lirac, Tavel, Laudun et Roquemaure qu'ils avaient vécu une période difficile « Avec une inflation à deux chiffres, le prix du verre multiplié par 2 et celui de l'électricité par 4. Mais pour la vendange 2024-25, enfin, après 3 ans problématiques entre les colères de la nature, la stigmatisation de l'Etat, les leçons de morale des hygiénistes et des bobos, 25 270 hl ont été récoltés. C'est un record, puisqu'il faut remonter à 2006 pour enregistrer une telle récolte » s'est-il félicité.

Armelle Rouault qui est ingénieur-oenologue de formation poursuit : « Nous vendons 70% de notre vin conditionné, mais aussi toute une gamme de bières (pâles, brunes, ambrées) pour compenser la déconsommation de rouge. Nous sommes à l'écoute de nos clients et de leurs attentes, nous proposons pas mal de bio ». La créativité de l'équipe du chai séduit les consommateurs grâce au nom des bouteilles 'Libre de soufre', 'Les p'tits galets', 'Terra ancestra' ou encore 'L'Effet Mer', un rosé frais et léger avec un bouchon bleu et une sérigraphie de vagues turquoises et bleu-marines. Mais aussi 'Lirac Saint-Valentin', '1922', date de création de la cave et '1737' date de l'Edit Royal.

Ecrit par le 6 février 2026



La cuvée 'L'Effet Mer'. Crédit : Rocca Maura/DR

Toutes ces Côtes-du-Rhône seront en vedette le week-end du 14 février, pour [la Saint-Valentin](#), avec en particulier une dégustation à la cave le vendredi soir. En général, plus de 10 000 amoureux se retrouvent dans les rues de Roquemaure pour cette « Fête des Baisers », pour un défilé historique en costumes d'époque, avec chevaux et calèches et au son d'une trentaine d'orgues de barbarie, de limonaires, mais aussi de fifres, galoubets et tambourins.

www.saintvalentin.org - contact@roccamora.com - 04 66 82 82 01

Manifestation des agriculteurs : acte III en Vaucluse ce vendredi 13 décembre

Ecrit par le 6 février 2026



Demain, vendredi 13 décembre, les agriculteurs de Vaucluse, mais aussi du Gard et de la Drôme, se mobilisent à nouveau. Cependant cette fois-ci, après les deux premières manifestations qui se sont déroulées à Avignon [le lundi 18](#) et [le mercredi 27 novembre](#) derniers, les [Jeunes agriculteurs de Vaucluse](#) et [la FDSEA 84](#) (Fédération départementale des syndicats d'exploitants Agricole), se sont donnés rendez-vous sur la RN7 entre Piolenc et Orange à partir de 13h30. C'est donc dans ce secteur que la circulation devrait être perturbée.

« Nous voulons vivre de notre travail. »

Pour l'occasion, le mouvement de contestation mettra plutôt en avant la filière viticole qui « traverse une période de crise, où les négociations sont en cours et où le négoce doit maintenir les prix face à la grande distribution, au risque de voir la filière disparaître dans la région », explique les organisateurs de la manifestation qui ont aussi reçu du Syndicat des Côtes-du-Rhône.

« Nous voulons vivre de notre travail, insistent les agriculteurs locaux. Nous voulons vivre de nos revenus et pas des aides. »

Ecrit par le 6 février 2026

En Vallée du Rhône, les vendanges ont commencé



Les vendangeurs de la Vallée du Rhône ont donné les premiers coups de sécateurs sur les blancs ce lundi 2 septembre, soit près d'une semaine en retard par rapport à 2023. Les rouges, quant à eux, devraient être vendangés à partir de mi-septembre.

Cette année, les vendanges en Vallée du Rhône se rapprochent des moyennes décennales en termes de date, mais se font 10 jours plus tard par rapport aux millésimes 2020 et 2022 qui ont enregistré un record de précocité.

Après l'un des hivers les plus chauds et un hiver sec, les vignes de la Vallée du Rhône ont nécessité un débourrement plus précoce. Les pluies abondantes qui ont eu lieu depuis le printemps ont compensé le déficit en pluviométrie enregistré depuis le début de l'automne. Même si certains vignobles ont été

Ecrit par le 6 février 2026

touchés par le gel en avril, notamment dans le Luberon, le Ventoux, le Diois, et sur le secteur de Crozes-Hermitage, les vendanges démarrent dans un contexte très favorable aux conditions de maturation.

Les vignerons sont confiants quant au potentiel du millésime qui se profile, avec des premiers jus qui annoncent déjà de belles maturités tanniques et de beaux équilibres. Malgré des aléas climatiques importants, les vignerons des vignobles de la Vallée du Rhône auront mis tout leur savoir-faire et toute leur ténacité dans les vignes pour garantir la qualité de la récolte.

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



Ecrit par le 6 février 2026

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 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 Châteaunevois 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 6 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 6 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 6 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 6 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.

À Châteauneuf-du-Pape, depuis 1695, le Domaine de Beaurenard 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

Ecrit par le 6 février 2026

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 Beaurenard depuis janvier 2023. Avec un CV plutôt fourni : Licence d'œnotourisme et Master de 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 6 février 2026



©Domaine de Beaurenard

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 6 février 2026



Ecrit par le 6 février 2026



©Domaine de Beaurenard

« 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 Beaurenard « 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 6 février 2026



©Domaine de Beaurenard