

Ecrit par le 6 février 2026

Loïc Puviland : un caviste qui a de la bouteille



Loïc Puviland est à la tête de la Cave de la Grande Marine à l'Isle-sur-la-Sorgue. Né à Bourg-en-Bresse, dans l'Ain il y a 38 ans, il habite en Vaucluse depuis 2009. Après avoir passé une année de formation à l'Université de Suze la Rousse, en Drôme provençale, il en est reparti avec, en poche, une licence en 'Gestion et marketing du vin'.

A partir de ce moment-là, il s'est mis à prospecter pour trouver un local et c'est celui d'un ancien primeuriste, dans la zone de la Grande Marine, à l'entrée ouest de l'Isle-sur-la-Sorgue qu'il a jeté son dévolu, il y a justement 10 ans, en 2011.

Ecrit par le 6 février 2026

Un millier de références

« Cet espace est entouré d'entreprises dynamiques, comme [Masfer](#) (artiste de la ferronnerie et de la métallerie), mais aussi un bureau de tabacs, un restaurant, une boulangerie, il y a du passage, donc nous avons un grand nombre de clients. »

Et pour les accueillir, Loïc Puviland mise sur sa 'Cave' de 160m2 avec un large choix de vins, champagnes, spiritueux, bières, rhums, un millier de références en tout dont 400 de whiskies. « Ces dernières années, les whiskies japonais ont connu un boom, mais avec la crise sanitaire et des ruptures de stocks, la demande est un peu retombée. Les écossais ont repris la pole position des amateurs de scotch. Mais peu de gens savent qu'il y a une centaine de producteurs privés en France, en Bretagne, en Alsace, en Savoie, en Picardie, il y a même un whisky qui est testé chez nos voisins de la Distillerie du Barroux en ce moment, dans le Vaucluse. »

Fidélisation des clients et de développement de l'offre numérique

Pour 2022, le patron de la Cave de la Grande Marine mise sur la fidélisation de ses clients, les entreprises, les bureaux d'études, les collectivités mais aussi les touristes avec encore plus d'accessoires (tire-bouchons, rafraîchisseurs, pierres à whiskies, coffrets de prestige, cadeaux d'affaires) et le développement du site.

Pour cela, il entend ainsi assurer l'essor de sa stratégie digitale pour être davantage présent sur les réseaux sociaux, auprès des consommateurs qui passent l'été dans le Luberon mais habitent ailleurs, avec sans doute aussi, une boutique de vente en ligne de vins, champagnes et spiritueux.

Et il va sans doute faire encore grimper son chiffre d'affaires. « En temps normal, nous avions déjà une progression à deux chiffres. Mais là, avec le Covid, on a vu les chiffres exploser à 25% de hausse. » Il est vrai que l'art de vivre à la française s'est sans doute de déguster de bonnes bouteilles, des millésimes, des cuvées-références.

Contact : www.cavegrandemarine.fr - cavedelagrandemarine@gmail.com - 04 32 62 09 78

Ecrit par le 6 février 2026



Vins : Nyons, une nouvelle indication géographique

Ecrit par le 6 février 2026



Les vignerons du Nyonsais ont officiellement lancé cet été l'appellation Côtes-du-Rhône villages Nyons. Le premier millésime a été élaboré par 2 domaines particuliers et trois coopératives. Parmi ces dernières : la cave La Comtadine, située à Puyméras, dans le Vaucluse.

La ville de Nyons, dans la Drôme, peut se targuer de bénéficier de plusieurs appellations. Citons en effet l'olive de Nyons ainsi que l'huile d'olive de Nyons. Mais depuis quelques mois, une troisième s'est ajoutée à cette liste : l'appellation Côtes-du-Rhône villages Nyons (pour ses vins). Une bonne nouvelle pour les professionnels qui l'attendaient depuis plusieurs années.

« C'est une reconnaissance des spécificités de notre terroir. Un vent local, Le Pontias, sèche les rosées matinales et protège les vignes des maladies, à l'instar du mildiou et du botrytis. Notre vignoble étant par ailleurs adossé à la montagne, nos vins bénéficient d'une fraîcheur typique », commente Maxime Laurent, viticulteur et vice-président de la coopérative du Nyonsais.

Vin rouge uniquement

Cette appellation, qui a officiellement vu le jour le 25 septembre 2020, s'étend sur 554 hectares (345 hectares plantés en 2020). Seules quatre communes drômoises peuvent la revendiquer pour leurs vins rouge : Mirabel-aux-Baronnies, Nyons, Piégon et Venterol.

Pour ce premier millésime, environ 42 000 bouteilles seront commercialisées par deux domaines particuliers et trois caves coopératives (70 viticulteurs au total). Il y a Vignolis (à Nyons), La Vinsobraise (Vinsobres) et la Comtadine (Puyméras).

Ecrit par le 6 février 2026



DR - Photo d'archives

Une coopérative concernée dans le Vaucluse

Fondée en 1930 par une douzaine de familles puymérassiennes, la Comtadine compte aujourd'hui près de 220 viticulteurs. « L'AOP Côtes-du-Rhône Villages Nyons concerne 3 viticulteurs et 500 hectolitres. Il y a la possibilité d'en faire plus », souligne Jean Foch, le directeur de la structure coopérative comptant 11 salariés pour une chiffre d'affaires de 8M€. « Comme toutes les appellations villages, c'est une façon de valoriser des territoires. La difficulté, c'est de les faire connaître. C'est plutôt une valorisation de niche. » Faire connaître cette nouvelle indication géographique est d'ailleurs l'un des dossiers porté par le syndicat des vignerons du Nyonsais. Fin juillet, les vignerons organisaient ainsi, à Nyons, un événement afin de marquer le lancement de l'appellation. « Cette grande fête, attendue par tous depuis longtemps, nous a permis de célébrer et de déguster ce millésime qui fait la fierté de tous les vignerons. Le public était au rendez-vous pour partager avec nous cette naissance », souligne encore Maxime Laurent.

Cave la Comtadine. 1, route de Nyons, 84100 Puyméras. Tél. 04 90 46 40 78. www.cavelacomtadine.com

Avignon : la Hongrie championne du monde de dégustation



Pour la première fois, l'équipe de Hongrie est devenue Championne du monde de dégustation à l'aveugle lors de [la 9e édition de ce concours organisé par la Revue du vin de France qui vient de se tenir au palais des papes à Avignon](#) à l'initiative du syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape. En tout, 27 équipes participantes, sélectionnées à l'issue d'un long processus de demi-finales régionales et de finales nationales tenues dans chaque pays, se sont affrontées autour de 12 vins. Chacune des équipes composée de 4 participants et un coach devait en reconnaître le cépage principal du vin, le pays d'origine, le millésime, le producteur, l'AOC.

Ecrit par le 6 février 2026



DR - Revue du vin de France

La Hongrie a triomphé avec 166 points, devançant de peu la Belgique avec 154 points à la suite de la dégustation du dernier vin : un savagnin Côtes du Jura du Domaine des Marnes Blanches de 2014. Lors de ce dernier 'round', l'Espagne en a profité pour remonter à la troisième place, devançant les Pays-Bas (4e) et le Luxembourg (5e).

Les vainqueurs, Attila Aranyos, directeur commercial, Levente Molnár, avocat, Laura Rabcsánszki, directrice de recherche média, Didier Sánchez, un Français chef d'entreprise dans le nettoyage (chaque équipe a le droit d'accueillir un étranger dans ses rangs) et leur coach Krisztina Palágyi succèdent donc à la France en tant que Champions du monde de dégustation à l'aveugle pour la première fois.

Pour rappel les champions des éditions précédentes : Belgique (2013), France (2014), Espagne (2015), Chine (2016), Suède (2017), Belgique (2018), France (2019) et France (2020).

L.G.

Ecrit par le 6 février 2026



DR - Revue du vin de France

L'AOC Ventoux veut atteindre des sommets d'engagement d'ici 2030

Ecrit par le 6 février 2026



L'AOC du Ventoux est la première Appellation d'origine contrôlée à adopter '[une raison d'être](#)'. Une initiative qui vise à ne pas limiter les entreprises à la seule recherche du profit, mais aussi à intégrer les enjeux sociaux et environnement liés à leur activité et à leur territoire.

« Tout cela est l'inverse d'un coup de marketing, c'est un changement de paradigme, une soif d'exemplarité », insiste [Frédéric Chaudière](#), président de l'AOC Ventoux depuis un peu plus d'un an maintenant.

En annonçant être la première AOC (Appellation d'origine contrôlée) à adopter le principe d'une 'raison d'être' [comme défini dans la loi pacte de 2019](#), le syndicat vigneron, créé en 1949, entend s'engager dans une démarche particulièrement ambitieuse en faveur de son territoire de production s'étendant sur 5 700ha. Objectif : « devenir un exemple de développement harmonieux et durable en protégeant le vivant et sa culture ».

Un terroir exceptionnel à préserver

Il faut dire que ce territoire ne manque pas d'atout naturel : 2 parc régionaux (le Ventoux et le Luberon), 2 réserves de biosphères classé par l'Unesco, 30 000 ha de forêt... Les 141 vignerons (13 caves coopératives et 128 caves particulières) installés sur les contreforts du Ventoux bénéficient d'un cadre exceptionnel dont la préservation devient un enjeu majeur.

Ecrit par le 6 février 2026

« En cette période de vendanges 2021 historiquement basses marquées par des épisodes climatiques exceptionnels, les enjeux de préservation de la biodiversité et de lutte contre le changement climatique sont plus que jamais une urgence, confirme le président de l'AOC. C'est aux acteurs des territoires de s'engager concrètement et d'apporter des réponses locales à ces enjeux planétaires. » Et ce d'autant plus, que par sa spécificité montagneuse, l'AOC bénéficie d'un des climats les plus frais du Sud de la vallée du Rhône.

« Réponses locales pour enjeux planétaires. »

Des mesures concrètes pour protéger le vivant

Dans cette optique, l'AOC Ventoux s'engage désormais à « protéger le vivant », « réduire son impact et s'adapter au changement climatique » ainsi que « partager et cultiver la vie locale ».

Concrètement, il s'agit de préserver les sols en limitant les usages de produits phytosanitaires en développant le couvert végétal dans, et aux abords des vignes. Le but étant d'au moins multiplier par 3 les surfaces d'enherbement naturel ou semé de l'appellation Ventoux pour atteindre 2 000ha contre 700 actuellement. L'AOC souhaite aussi planter 30 000 arbres. Elle, qui représente 5 à 6% des émissions de carbone du territoire, se fixe également pour but de réduire son impact de 30% d'ici 2030 avant d'atteindre 'la neutralité carbone' imposée par l'Union européenne en 2050.

Autre initiative : le développement d'un réseau de consigne de bouteilles de verre visant à réutiliser, à partir de 2023, 300 000 bouteilles minimum chaque année, sur les 20 à 22 millions produites par an.

Ecrit par le 6 février 2026



De gauche à droite : Frédéric Chaudière, président de l'AOC Ventoux, Marie Flassayer, directrice, Ken Reyna, directeur du parc naturel régional du Mont Ventoux et Gilles Vève, président de la Cave Clauvallis et maire de Saint-Didier.

« Parce que le terroir de l'AOC Ventoux se définit d'abord par son climat, nous avons pris très tôt la mesure de l'impact du changement climatique sur notre écosystème », précise [Marie Flassayer](#), directrice de l'AOC dont 16% de la production globale (54% rouge, 40% rosé et 6% blanc) est constituée de surface 'bio' (et au-delà de 20% d'ici 2030). Par ailleurs, les vignes HVE (Haute valeur environnementale) devraient également constituer 50% des surfaces cultivées en 2025.

Pour anticiper ces mutations, l'appellation développe désormais avec l'Inrae des données cartographiques qui intègrent les cartes climatique pour permettre de mieux piloter le contexte de production de demain comme l'expérimentation de nouvelles variétés de plants de vigne en lien avec l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité).

Une prise de conscience de longue date

L'AOC Ventoux n'a cependant pas attendu aujourd'hui pour prendre pleinement conscience des enjeux climatiques. Depuis près de 20 ans, l'appellation a travaillé à la mise en place d'une charte paysagère et environnementale en élaborant notamment avec ses vignerons un guide des bonnes pratiques. Deux MAE

Ecrit par le 6 février 2026

(Mesures agro-environnementales), permettant d'accompagner les exploitations agricoles qui s'engagent pour la préservation de la qualité de l'eau et de la biodiversité, ont aussi vu le jour. En 2019, un forum sur l'avenir de l'agriculture dans le Ventoux a réuni plus de 150 participants, prouvant la mobilisation du secteur sur ces problématiques.

« Les engagements pris aujourd'hui s'inscrivent dans la continuité de ces initiatives, assure Frédéric Chaudière. Nous sommes dépositaires de cette biodiversité. »

« De la 'raisin d'être' à la 'raison d'être'. »

« Mais nous voulons aller au-delà de la 'simple' production de vin, qui reste évidemment notre raison d'être, pour évaluer l'impact de nos activités sur l'ensemble de notre territoire », poursuit le président. Cela passera pour les vignerons par une participation active au recensement de la biodiversité avec les 1 500 espèces végétales et les nombreux animaux (20 espèces de chauve-souris, 14 de reptiles, 8 d'amphibiens, 2500 d'insectes sans compter les cerfs, chevreuils, chamois, mouflons, sangliers...) présents dans l'écosystème du Ventoux.

Cette défense du territoire Ventoux passe aussi par une présence plus active à la vie locale en étant partenaire des grands événements autour du Ventoux (festival annuel Ventoux Saveurs, rencontres de Puyméras, soutien aux Carnets du Ventoux et Ventoux Magazine...)

« L'AOC est au cœur de l'attractivité de notre territoire », rappelle Gilles Vève, président de la Cave Clauvallis et maire de Saint-Didier. Pour y arriver, ce dernier estime qu'il faut développer « l'attractivité oeno-touristique et agricole » et « associer systématiquement à tous les événements de promotion de l'AOC les acteurs du tourisme ou les producteurs de notre territoire comme partenaires engagés : truffes, olive, cerise, fraise, muscat, petit épeautre, etc. » Le tout en mobilisant agriculteurs, éleveurs, professionnels du tourisme, artisans, restaurateurs, commerçants, élus autour d'un projet de tourisme de qualité et non de masse.

Une dynamique positive collective

« C'est cette méthode participative et cette envie de faire ensemble qui nous ont séduit dans cette démarche, confirme Ken Reyna, directeur du parc naturel régional du Mont Ventoux. Il y a certes des inquiétudes sur l'avenir avec ces changements climatiques mais il y a aussi cette dynamique collective positive qui se met en place. »

Gilles Vève veut aussi privilégier les circuits courts et porter l'AOC auprès des habitants pour qu'ils deviennent des ambassadeurs de leur propre territoire.

L'ambition de l'AOC Ventoux se traduit enfin par le souhait de transmettre les savoir-faire. Une volonté qui devrait se matérialiser par des transferts de compétences via des ateliers animés par un ou deux vignerons, sur des thèmes essentiels pour le développement de l'appellation. Objectif : accompagner et encourager l'accueil des néo-vignerons.

Un comité de pilotage pour rendre des comptes

Pour que l'ensemble de ces intentions ne reste pas lettre morte, l'AOC Ventoux a recruté cet été, Isabelle

Ecrit par le 6 février 2026

Fabre, chargée de mission climat et changement environnemental.

« C'est un véritable effort pour une petite structure comme la nôtre, reconnaît Frédéric Chaudière. Cela prouve cependant la détermination de notre engagement. »

L'appellation s'est aussi dotée d'un comité de pilotage qui, bien que consultatif, sera chargé de suivre régulièrement le bon déroulement de la démarche. Il sera constitué de 12 membres : 6 représentants de l'AOC, d'un du parc naturel régional du Ventoux ainsi que d'un du parc du Luberon, d'un de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, d'un de VPA (Vaucluse Provence attractivité), d'un de l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) et d'un du secteur de l'Economie sociale et solidaire (ESS) représenté par [Solène Espitalié](#), fondatrice des jardins de Solène.

« Il s'agit de rendre des comptes sur nos actions ainsi que des rester ouverts sur les bonnes idées que pourraient apporter les autres, souligne Frédéric Chaudière. Notre objectif étant de montrer que 'cultiver le vivant' ce ne sont pas des paroles en l'air. »

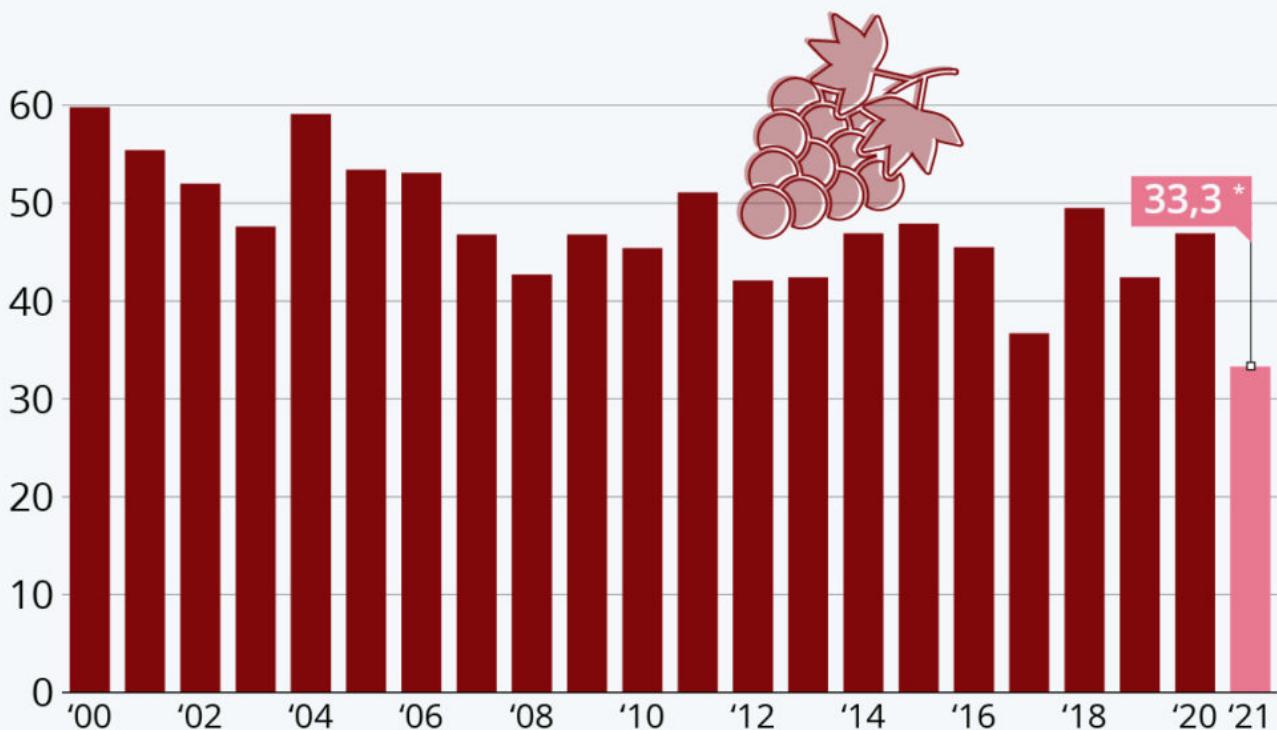
L'appellation célébrera ses 50 ans 2023, l'occasion certainement de dresser un premier bilan de cette nouvelle raison d'être pour les AOC Ventoux qui maintenant veulent « vivre en relief ».

Vins : la récolte 2021 s'annonce comme la pire du siècle

Ecrit par le 6 février 2026

Vins français : 2021, la pire récolte du siècle

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



* prévision en date du 7 septembre 2021.

Source : Agreste




Alors que les vendanges démarrent ce mois-ci, la récolte 2021 s'annonce d'ores et déjà comme la pire du siècle actuel, et voire même du siècle dernier. Selon ses dernières [estimations](#) publiées en septembre, l'Agreste, le service statistique du ministère de l'Agriculture, prévoit une chute de 29 % de la [production viticole française](#) en 2021, à 33 millions d'hectolitres. Par rapport à la moyenne des récoltes des vingt dernières années, cela correspond à une diminution de 31 %. Comme l'explique l'Agreste, le gel

Ecrit par le 6 février 2026

printanier et les maladies de la vigne cet été ont amputé une bonne partie de la production française, qui sera historiquement faible en 2021, avec un volume de production inférieur aux niveaux de 1991 et de 2017.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Au pied du Ventoux, moines et viticulteurs travaillent main dans la main



Dans le Ventoux, les viticulteurs peuvent compter sur l'aide des moines du Barroux. Des cuvées mixtes sont en effet commercialisées depuis 2016.

Ecrit par le 6 février 2026

L'abbaye Sainte-Madeleine du Barroux accueille depuis les années 1980 une communauté bénédictine. Comme dans beaucoup de monastères, les journées des religieux s'articulent entre prière et travail manuel. Au Barroux, les religieux ont choisi de produire du pain, de l'huile d'olive ainsi que des vins. Autant d'activités qui leur permettent de générer des revenus afin de subvenir à leurs besoins.

Une démarche solidaire

En 2015, les religieux-vignerons ont décidé de jouer collectif. Il faut dire que les rendements viticoles ne sont ici guère élevés, en raison notamment du parcellaire morcelé et du temps de travail réalisé. « Nous voulions aider notre territoire. Nous avons donc décidé, avec les vignerons du canton de Malaucène, de créer des cuvées mixtes, produites à partir des raisins de l'abbaye et ceux des viticulteurs », explique-t-on volontiers. La démarche se veut solitaire et vise à en faire profiter tous les acteurs de la filière : les viticulteurs, mais aussi les pépiniéristes, les concessionnaires, les entrepreneurs de travaux agricoles, etc. Voilà ainsi la genèse de ce programme baptisé ['Via Caritatis'](#).

+120% des ventes en 2020

Les premières bouteilles ont ainsi été commercialisées en juillet 2016. Et force est de constater que le succès est au rendez-vous. Alors, certes, l'image monastique reste un argument de vente. Mais cela ne fait pas tout. Ces cuvées se veulent être en effet très qualitatives. Les moines et les viticulteurs se sont ainsi entourés de l'œnologue [Philippe Cambie](#). Histoire de commercialiser des bouteilles d'exception. Il s'en écoulent 100 000 chaque année.

Mais les moines et les viticulteurs ont été touchés de plein fouet, comme beaucoup de professionnels, par la Covid-19. « L'année 2020 a été très compliquée. Il y a eu la fermeture des débouchés traditionnels. La CHR (cafés-hôtels-restaurants) représentait alors 90% des ventes », explique Gabriel Teissier, chargé du développement du vignoble Via Caritatis. Il a donc fallu trouver de nouveaux débouchés : ces cuvées mixtes ont ainsi trouvé preneurs au travers de la vente par correspondance auprès des particuliers. « Nous avons fait +120% de ventes malgré le contexte. »

Lors d'une opération, ce sont par exemple 17 000 bouteilles qui ont été commercialisées en 3 jours. « Nous sommes arrivés à mobiliser nos clients grâce à l'émotion. » Un important travail de communication a également été mené, au travers d'une campagne de promotion sur les médias sociaux ou encore grâce aux relations presse. « Nous sommes arrivés à mobiliser les gens. Ce sont des réseaux que nous souhaitons pérenniser. » En 2021, un nouvel appel a été lancé. L'objectif était de vendre 15 000 bouteilles en quelques jours (l'objectif a été atteint).

Export

Comme on le dit souvent, il ne faut pas mettre 'ses œufs dans le même panier'. C'est dans ce contexte que l'export est développé. Notamment aux États-Unis. « Nous travaillons avec un exportateur. Nous avons même créé un site internet dédié. Peu de domaines vitivinicoles mettent autant de moyens. »

Les bouteilles sont également commercialisées en Belgique ou encore en Allemagne. « On discute avec la Chine et l'Espagne. Ça se développe malgré le contexte économique. » D'ordinaire, les salons professionnels permettent de nouer des contacts. Mais en raison de la pandémie, beaucoup ont été annulés et reportés. « On avait initialement misé là-dessus. »

Ecrit par le 6 février 2026

Un nouveau bâtiment ?

A ce jour, les différentes cuvées sont vinifiées à la cave coopérative de Beaumont-du-Ventoux (où adhèrent les viticulteurs du territoire). Les vins sont par la suite stockés dans différents lieux, à l'abbaye ou encore dans les locaux de [la société Invinova](#) à Sorgues. Une réflexion autour de la construction d'un nouveau bâtiment à la coopérative afin d'y installer un chai a été initiée. Néanmoins, ce projet est pour l'heure reporté en raison des incertitudes liées à la situation économique et la crise sanitaire.

Opération séduction pour Intervins Sud-Est et leur rosé Méditerranée



Ecrit par le 6 février 2026

A l'occasion de sa traditionnelle AG annuelle, Intervins Sud-Est, a dévoilé la nouvelle identité de la dénomination IGP Méditerranée, essentiellement 'rosé', qui représente la moitié de la production IGP de son territoire de production.

Chargée de promouvoir les vins de la dénomination IGP (Indication géographique protégée) Méditerranée qui a vu le jour en 2009, Intervins Sud-Est, l'interprofession des vins à IGP du Sud-Est*, vient de dévoiler la nouvelle identité de cette production de 650 000 hl (70% de rosé), soit près de la moitié de la production IGP de son territoire de récolte.

En tout, Intervins Sud-Est ce sont 24 000 hectares de vignobles et 1 404 219 hectolitres de vins (58% rosé, 29% rouge, 12% blanc) pour des producteurs des Alpilles, d'Ardèche, de la Vallée du Rhône, des Baronnies, de Méditerranée, des Bouches-du-Rhône et du Vaucluse. Il concerne une dizaine de départements de Provence-Alpes-Côte d'Azur, de Rhône-Alpes et de Corse à travers 1 530 caves particulières, 130 coopératives, 197 négociants vinificateurs et 150 maisons de négoce.

Augmentation des ventes en grande distribution

La récolte et les sorties de chais 2020 sont en hausse avec une évolution du marché portée par le rosé, mais la crise induite par la pandémie a perturbé les ventes, sans parler du Brexit au Royaume-Uni et des taxes Trump aux Etats-Unis. Malgré tout, les ventes en grande distribution ont augmenté (près de 37 millions de bouteilles), ce qui a rééquilibré le marché, 48% en hyper et 35% en super qui sont devenus les circuits de distribution privilégiés des IGP (+36% pendant le 1er confinement). Quant aux ventes à l'export, elles ont carrément explosé : +64% en volume, + 84% en valeur (44% USA, 10% Canada, 7% Allemagne), ce qui conforte la rémunération des vignerons, même si le prix de la bouteille oscille entre 3,10€ et 4,40€.

Pour préserver la confiance des consommateurs et leur garantir une qualité égale quels que soient les cépages (majoritairement Grenache, Syrah, Viognier, Merlot, Cabernet Sauvignon, Roussanne, Marsanne), a été instauré un 'Suivi aval qualité' avec prélèvement d'échantillons, dégustation à l'aveugle et transmission des résultats pour offrir aux clients des vins dignes de leur label qualité. 86% des vins ont été jugés conformes, 14% qui ne répondaient pas aux préconisations IGP ont été écartés.

Lors de l'assemblée générale d'Intervins Sud-Est à l'auberge de Cassagne, vendredi au Pontet, le président sortant, Roger Ravoire a insisté : « N'oublions jamais le consommateur, c'est lui qui décide. Chacun d'entre nous, producteurs et metteurs en marché, constituons les éléments indispensables de la filière, c'est ensemble que nous gagnerons. Avec cette campagne de communication, un nouveau logo frais et lumineux, des affiches 4×3, des spots radio et TV, nous déclinons une identité visuelle forte, une visibilité accrue, un positionnement solidement ancré dans le Sud-Est » et une mise en lumière de la couleur-phare, le rosé, pour séduire en priorité les jeunes urbains néophytes sans oublier les connaisseurs.

Objectif 1 million d'hectolitres

Il va céder sa place à la présidence à Jean-Claude Pellegrin, vigneron à 'La cave des vignes du roi' à Lambesc'. Qui a rappelé lors de l'AG que « L'épisode de gel du 8 avril 2021 nous démontre la précarité de notre situation. Nous devons donc réfléchir à la mise en place de la gestion du potentiel de production pour fournir un approvisionnement régulier et qualitatif au fil des ans, faire coïncider au plus près l'offre et la demande et trouver des outils partagés adaptés à notre segment leader, le rosé. »

Ecrit par le 6 février 2026

Roger Ravoir a conclu en préconisant « d'atteindre l'objectif d'un million d'hectolitres d'IGP Méditerranée d'ici 2028 », en développant la superficie des vignobles IGP de 150 hectares par an, l'irrigation et en améliorant constamment la qualité grâce à la collaboration avec scientifiques des centres techniques et des laboratoires pour que le label IGP rime avec qualité.

www.intervins-sudest.org

*L'Interprofession des vins à Indication Géographique Protégée du Sud Est est composée de 9 dénominations IGP dont 2 dénominations régionales: IGP Méditerranée & IGP Comtés Rhodaniens.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

La nouvelle campagne de communication des vins IGP Méditerranée.

Ecrit par le 6 février 2026

A la découverte du domaine viticole expérimental de Piolenc



Comme chaque année, [la Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) ouvre les portes de son vignoble expérimental situé à Piolenc. A l'occasion de ces portes ouvertes, les visiteurs pourront découvrir les différents essais menées sur la vigne à travers différents ateliers. De nouvelles expérimentations 2021 seront présentées comme des démonstrations de robot travaillant le sol ou bien encore de 'l'agrivoltaïsme dynamique'.

Cette matinée sera aussi le moment d'en apprendre davantage sur les différents essais pour accompagner les agriculteurs vers un mode de production alliant rentabilité, respect de l'environnement, adaptation au changement climatique, protection des cultures et préserve de la typicité des vins de la vallée du Rhône.

Ecrit par le 6 février 2026

Jeudi 29 juillet. 9h à 12h.

[Inscription ici avant le mardi 27 juillet.](#)

[Retrouvez ici le détail du programme.](#)

48e édition de la fête des vins de Vacqueyras



Demain et après-demain les vignerons de Vacqueyras proposent la 48e édition de leur fête des vins. Toujours organisé dans les ruelles du village des Côtes-du-Rhône situé aux pieds des dentelles de Montmirail, l'événement présentera un format inédit à l'occasion de cette nouvelle édition.

Durant ces 2 jours de fête célébrant les vins de l'appellation, les participants pourront profiter de l'art de vivre provençal lors de dégustations itinérantes du Cru Vacqueyras ponctuées de stands de gastronomie et de groupes de musique qui se succèdent tout au long des festivités.. L'occasion surtout de rencontrer

Ecrit par le 6 février 2026

les vignerons de la trentaine de domaines présents et profiter de la soirée' bar à vins et gourmandises' du 13 juillet.

Demandez le programme !

Mardi 13 juillet

De 16h30 à minuit : Dégustation itinérante gratuite du Cru Vacqueyras dans les ruelles du vieux village, avec une trentaine de domaines présents. Ambiance assurée par plusieurs groupes musicaux.

18h00 : Rendez-vous sur la place de l'Église pour une soirée bar à vin et gourmandise en musique.

Mercredi 14 juillet

De 16h à 20h : dégustation itinérante gratuite du Cru Vacqueyras dans les ruelles du vieux village, avec une trentaine de domaines présents. Ambiance assurée par plusieurs groupes musicaux.

20h : rendez-vous au camping municipal pour une soirée avec repas et feu d'artifice organisé par la mairie de Vacqueyras.

Ambiance pop/rock assurée avec le groupe 'The Peackers'»

Pass : 1 jour : 10€ / 2 jours: 15€. Inscriptions obligatoires : <http://www.fetedesvins-vacqueyras.fr/>

Ecrit par le 6 février 2026



48^{ème} *Fête des Vins*
VACQUEYRAS

13 ET 14 JUILLET 2021

AU PROGRAMME

I DÉGUSTATION ITINÉRANTE DANS LES RUELLES I
I SOIRÉE BAR À VINS ET GOURMANDISES LE 13 JUILLET I
fb @fetedesvinsdevacqueyras

Dans le respect des gestes barrières en vigueur.

INSCRIPTION OBLIGATOIRE
www.fetedesvins-vacqueyras.fr

Crédit photo : M. V. / M. V.



L'ABUS DE L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Ecrit par le 6 février 2026

Cru officiel du Festival d'Avignon

N'oublions pas que Vacqueyras est aussi le cru officiel du Festival d'Avignon depuis 1998. Chaque année, un Vacqueyras rouge, un Vacqueyras blanc et un Vacqueyras rosé sont ainsi soigneusement sélectionnés à l'aveugle par un jury d'experts parmi plus d'une cinquantaine, mi-mai au sein du Château de Vacqueyras en présence des représentants du Festival. L'appellation a ensuite l'honneur de faire déguster ces vins aux artistes, metteurs en scène, mécènes, journalistes, invités VIP du Festival et à tous les festivaliers.

Cette année, les trois lauréats sont le Domaine Les Ondines avec sa cuvée 'Passion' 2019 pour le Vacqueyras blanc, Le Domaine de La Ligièvre avec sa cuvée 'Le Mourre de la Caille' 2018 pour le rouge et le Domaine de la Monardièvre avec sa cuvée 'Le Rosé' 2020.