

Ecrit par le 3 février 2026

74e Concours des Vins à Orange avec 1660 échantillons à juger selon une nouvelle notation



Créé en 1952, il est le plus ancien concours de la Vallée du Rhône. Il se positionne parmi les grands concours de France, comme Mâcon ou Lyon, et il est reconnu pour sa rigueur, la méthodologie de son échantillonnage et le professionnalisme de son organisation.

Surtout, il révèle les talents des terroirs de la Vallée du Rhône, Côtes-du-Rhône, Côtes-du-Rhône Villages, Ventoux, Luberon, Costières de Nîmes, Clairette et Crémant de Die, Clairette de Bellegarde avec une nouvelle couleur qui s'ajoute au trio rouge - rosé - blanc : le vin orange.

Tout le monde le sait, la filière de la vigne traverse une crise globale : déconsommation, caprices du climat, concurrence mondiale, tarifs douaniers à l'export et *Dry January*. Du coup, [Anne Mouralis](#), la directrice de cette 74e édition prévient : « Il y a moins d'échantillons cette année (1660 en tout, soit -8%) car les vignerons les paient donc, avec la crise, ils en présentent moins, ils ne concourent pas pour toutes leurs cuvées. L'an dernier, nous avons décerné 502 médailles, 262 d'or, 213 d'argent et 27 de bronze pour 178 domaines, 284 caves et 19 négocios soit 1 704 échantillons primés. »

Ecrit par le 3 février 2026

Une reconnaissance qui a de l'impact

Les jurés (un peu moins de 600 cette année) sont des vigneron, des œnologues, des courtiers, des importateurs, des amateurs éclairés et des journalistes spécialisés en vitiviniculture, ils sont 4 par table et jugent les cuvées à l'aveugle.

Cette compétition a un impact réel sur les ventes. Plus de 50% des consommateurs font confiance aux étiquettes « Concours d'Orange » apposées sur le col des bouteilles et la valorisation est estimée entre 2M et 2,5M€ supplémentaires sur le marché, une plus-value non négligeable.

En l'absence du président du concours, Michel Bernard, souffrant, Anne Mouralis précise : « Pour aller de caveau en domaine, à la recherche de tous les échantillons, nos 4 préleveurs parcourront plus de 8 000km puisqu'ils vont dans la Drôme, toute la Vallée du Rhône, le Ventoux, le Luberon et le Duché d'Uzès ».

Une nouvelle notation

Elle ajoute : « Pour renforcer la fiabilité des dégustations, la fiche de notation va évoluer. Il n'y aura pas seulement l'aspect, la couleur, le nez et le goût. Mais aussi l'harmonie, l'intensité, l'absence de défaut. Pour que nos vins primés soient plus lisibles à l'étranger, en 2027, ils vont être notés sur 100, comme le fait le critique américain Robert Parker. Mais cette année on aura les deux, à la fois la médaille et la note globale ».

Autre nouveauté, cette année, le déjeuner de gala organisé d'habitude dans la Salle Dufays à Châteauneuf-du-Pape avec les dégustateurs, vigneron, invités de marque et élus n'aura pas lieu le samedi 7 février. « L'époque est à l'austérité, à l'économie, cela représente une économie de 10 000€. Mais nous espérons qu'en 2027, pour les 75 ans du Concours des Vins d'Orange, la filière retrouvera des couleurs et nous pourrons à nouveau nous retrouver pour un moment festif et gourmand autour d'un délicieux repas concocté par notre traiteur », a conclu Anne Mouralis.

Contact : www.concoursvins@orange.fr

Un accord de durabilité pour les rouges des AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône

Ecrit par le 3 février 2026

Villages



Inter Rhône, organisme interprofessionnel des appellations de la Vallée du Rhône, a déposé un accord de durabilité pour les vins rouges des appellations Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages, sans dénomination géographique.

À l'occasion de son Assemblée Générale en novembre dernier, Inter Rhône avait voté à l'unanimité le dépôt d'un dossier dans le but de mettre en place un accord de durabilité interprofessionnel pour les vins rouges des appellations Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages. Cette décision répond à un contexte de crise marqué par une baisse notable de la consommation, une pression accrue sur les prix et des défis majeurs pour la rentabilité des exploitations engagées dans des démarches environnementales.

Cet accord, porté par Inter Rhône, le [Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône](#) et l'[Union des Maisons de Vins du Rhône](#) (UMVR), devrait permettre aux producteurs des appellations, lorsque cela contribue à des objectifs environnementaux, d'agir collectivement en dérogeant, sous conditions, au droit de la

Ecrit par le 3 février 2026

concurrence. Cela garantirait un dispositif commun entre production et négoce. « Il constituera un outil d'appui et de pilotage de la transition, en complément des démarches déjà engagées localement par de nombreux vignerons et collectifs de producteurs », développe [Philippe Pellaton](#), président d'Inter Rhône.

Une étape vers un modèle viticole plus viable

Concrètement, l'accord permettra d'accompagner la transition environnementale des producteurs de rouges certifiés Agriculture Biologique (Bio) et Haute Valeur Environnementale (HVE) des appellations Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages, d'encourager des pratiques durables partagées et mesurables, ainsi que de renforcer la lisibilité économique de la production.

En déposant cet accord, Inter Rhône, le Syndicat des Vignerons et l'UMVR souhaitent construire un modèle viticole plus résilient, durable et économiquement viable, mais aussi éviter le désengagement d'exploitations engagées dans des démarches environnementales. « Cet accord marque une ligne rouge : la durabilité n'a plus vocation à être une charge laissée aux seuls vignerons », affirme Damien Gilles, président du Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône.

Des prix d'orientation pour une rémunération juste des producteurs

Deux commissions interprofessionnelles réunissant producteurs et négociants ont été organisées pour définir des prix d'orientation, prenant compte des coûts de production, des réalités de marché, des marges de soutenabilité économique, et des surcoûts liés aux certifications environnementales. Le tout dans l'objectif de garantir une rémunération juste des producteurs, et de maintenir la compétitivité de la filière. Des fourchettes de prix ont été prévues en fonction des différentes situations économiques.

L'accord global est prévu pour une durée initiale de deux ans, mais les familles professionnelles se réservent la possibilité de renégocier ces prix d'orientation en fonction d'évolutions significatives des coûts de production, des rendements, des conditions de marché ou de la réglementation. « Nous ne voulons pas figer le marché, nous voulons éviter qu'il se fracture tout en soutenant une production durable. Ces prix d'orientation ne sont pas des verrous, ils sont une base commune », explique Samuel Montgermont, président de l'UMVR.

Segment	Prix d'orientation équivalent au coût de production minimal	Tunnel de prix d'orientation Récolte 2025
Côtes du Rhône rouge Bio	170 €/hl	
Côtes du Rhône Villages rouge Bio	200 €/hl	
Côtes du Rhône rouge HVE	130 €/hl	130 €/hl min 160 €/hl et au-delà
Côtes du Rhône Villages rouge HVE	155 €/hl	155 €/hl min 185 €/hl et au-delà

Ecrit par le 3 février 2026

Domaine Saint-Préfert : duo chic et choc pour faire rayonner Châteauneuf-du-Pape



Le [Domaine Saint-Préfert](#), domaine viticole situé à Châteauneuf-du-Pape, appartient à [Isabel Ferrando](#) depuis plus de 20 ans, qui est aujourd’hui épaulée par sa fille [Guillemette Giraud Ferrando](#) pour gérer une trentaine d’hectares de vignes.

Passion à quatre mains de la vigne et du vin entre Isabel Ferrando et sa fille Guillemette. Quand la maman est devenue propriétaire des 32 hectares (24 ha en appellation Châteauneuf et 8 en Côtes-du-Rhône), en 2003, sa fille avait 5 ans. Après des études, hypokhâgne, khâgne, Université Paris-Dauphine, Londres, Berlin, BTS en viti-œniculture à Beaune, stages dans les vignobles de Californie et d’Afrique du Sud, elle est revenue à la maison il y a deux ans.

De belles vendanges cette année

Alors que le monde viticole ne cesse de subir la déconsommation du vin, l’accumulation d’accidents climatiques, la pression constante de la concurrence et des réglementations, ici. « Les vendanges 2025 ont été bonnes. Et dans un contexte où on enregistre une baisse moyenne de -20 à -30% c’est déjà un exploit », commente Isabel Ferrando, [qui a reçu le Prix de l’Eco-responsabilité lors des des Trophées des entrepreneurs positifs de la CPME 84](#). « On va avoir une cuvée de 100 000 bouteilles, précise Guillemette

Ecrit par le 3 février 2026

Giraud Ferrando, et je vais continuer à aller prospecter nos clients, avoir de nouveaux relais à l'export et conforter le marché français. »



Ecrit par le 3 février 2026



©Domaine Saint-Préfert

Des vins consommés dans le monde

Saint-Préfert commercialise ses vins dans 55 pays, 85% de rouges, 15% de blancs, la moitié en France, l'autre à l'étranger. « A la fin de l'été, je me suis rendue en Asie-du-Sud-Est, explique-t-elle. Chine, Japon, Malaisie, Corée. Nous avons aussi des importateurs en Norvège, en Europe, en Serbie, au Canada, aux États-Unis, en Amérique du Sud, notamment au Brésil ».

Après le Brexit, le Covid, la guerre en Ukraine, le conflit au Moyen-Orient et les tarifs douaniers drastiques de Trump, le duo a mis le turbo pour continuer à maintenir son chiffre d'affaires. « Cette année encore, on l'a stabilisé ce qui est une gageure et, en plus de notre quinzaine de collaborateurs, on vient d'engager un commercial pour tirer encore davantage notre épingle du jeu et étoffer notre offre », ajoute Isabel Ferrando.

Ecrit par le 3 février 2026



Ecrit par le 3 février 2026



Ecrit par le 3 février 2026

©Domaine Saint-Préfert

Faire face à la déconsommation

« 2025, c'est une belle récolte avec beaucoup de fruit, un millésime joyeux, ajoute-t-elle, mais l'exception française est désormais un mythe du passé. Les jeunes boivent peu de vin. Ils préfèrent consommer moins, mais mieux, de la qualité avant tout. Nous devons avoir un esprit de reconquête, parler de l'art de vivre à la française, de l'excellence de nos productions et de la gastronomie. Nous vivons au rythme des cycles et évoluer en fonction de la demande, de l'attente environnementale des consommateurs, de vins bios comme les nôtres. »

« Nous devons avoir un esprit de reconquête. »

Isabel Ferrando

Guillemette ajoute : « C'est cruel, mais on assiste à une épuration du marché, seuls les meilleurs subsisteront. Par effet mécanique, il y a déjà des défaillances, sans parler des conséquences des PGE (prêts garantis par l'état) qui ont maintenu certains domaines sous perfusion. Mais, à terme, faute de liquidités, certaines exploitations ont déjà plongé. »

Des investissements pour perdurer

3M€ ont été investis dans une nouvelle cave de vinification à Saint-Préfert pour éléver, faire grandir et vieillir dans les meilleures conditions les millésimes 'Colombis', 'Beatus Ille', 'Réserve Charles-Giraud' et 'Auguste Favier', ou encore 'F601'. Pour faire face au réchauffement climatique, une plantation d'Assyrtiko est testée sur un hectare, un cépage grec de blanc en provenance de Santorin qui résiste au stress hydrique. Guillemette Giraud-Ferrando vient de créer sa 1re cuvée avec 50% de Counoise, 30% de Grenache et 20% de Cinsault, baptisée 'Philia', du nom de la petite chienne de la maison.

Ecrit par le 3 février 2026



Ecrit par le 3 février 2026



Isabel et Guillemette, accompagnées de la petite chienne Philia, qui a une cuvée à son nom. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 3 février 2026

L'œnotourisme

Et comme mère et fille ne mettent pas leurs œufs dans le même panier, elles proposent aussi de passer un week-end ou des vacances dans leurs deux mas 'Isabel' et 'Guillemette' au cœur des vignes avec vue imprenable sur le château de Châteauneuf-du-Pape. Comme l'œnotourisme est aussi un moyen d'asseoir la renommée du domaine, elles ont imaginé des évènements, des moments « Privilège » de privatisation de soirées, de dégustations, de dîners de prestige. Sur place, mais aussi à Paris avec Oscar Cornubert, un chef formé par Anne-Sophie Pic (qui totalise pour ses 7 restaurants pas moins de 11 étoiles au Michelin). Et l'ancien cuisinier de la Mirande, Jean-Claude Altmeyer va également donner des cours de cuisine et des dîners à Saint-Préfert. Une série de propositions et d'expériences uniques pour émoustiller les papilles !



Ecrit par le 3 février 2026



©Domaine Saint-Préfert

Et comme les planètes ont toutes l'air d'être alignées, pour les fêtes de fin d'année, tenez-vous bien, la famille Ferrando pourrait bien bénéficier d'une publicité internationale très prochainement. « A star is born », avait écrit Robert Parker en 2003. Désormais, elles sont deux étoiles à scintiller au-dessus du domaine et à sublimer Saint-Préfert !

Contact : 04 90 83 75 03

Ecrit par le 3 février 2026

Les faussaires de Châteauneuf-du-Pape bientôt devant la justice



C'est sans aucun doute la plus grosse escroquerie dans le secteur du vin qui sera jugé, courant 2026, devant le tribunal correctionnel de Carpentras. Entre 2013 et 2017, la marque « Raphaël Michel » est accusée d'avoir vendue 480 000 hl de vin sous les appellations Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône et Côtes du Rhône village, alors qu'en réalité il s'agissait de mélanges de vin sans indication d'origine et aux provenances diverses. Le volume écoulé correspond à celui de 13 piscines olympiques et le préjudice est estimé à 76,5 M€.

C'est une petite victoire pour les organisations professionnelles des Côtes du Rhône et de Châteauneuf-

Ecrit par le 3 février 2026

du-Pape, qui ont vu la cour d'appel d'Aix-en-Provence renvoyer les trois auteurs présumés de la plus grosse escroquerie en matière de vin devant le tribunal correctionnel de Carpentras. Guillaume Ryckwaert (ex-patron du négociant Raphaël Michel), le caviste et le comptable devront répondre au chef d'inculpation d'escroquerie et tromperie sur la marchandise en bande organisée. Guillaume Ryckwaert sera également jugé pour faux, usage de faux, utilisation frauduleuse d'une AOP et falsification de denrées servant à l'alimentation.

Comment expliquer que ce négociant achetait 4 % de la production de Châteauneuf-du-Pape et en revendait 18 % ?

L'affaire remonte à 2016 où des premiers contrôles suspicieux ont été conduits sur la qualité des vins commercialisés par la marque « Raphaël Michel ». Parallèlement les services des douanes mettaient en évidence des manquements dans la tenue de la comptabilité de la société. Comment expliquer que ce négociant achetait 4 % de la production de Châteauneuf-du-Pape et en revendait 18 % ? L'enquête a montré que plusieurs faux en écriture avaient été produits. En juillet 2023, Guillaume Ryckwaert comparaissait seul devant la justice selon la procédure du plaider-coupable et sur une partie seulement des faits reprochés. Au terme d'une longue bataille juridique et judiciaire, un non-lieu fut prononcé par la juge d'instruction de Carpentras pour des vices de procédure.

L'ancien patron de la société a été saisi de ses comptes personnels à hauteur de 833 000 €

En juillet 2023, les organisations professionnelles des Côtes du Rhône et de Châteauneuf-du-Pape, en qualité de partie civile, font appel de cette décision. En août 2025, la chambre d'instruction de la cour d'appel d'Aix-en-Provence en charge du dossier a revu la position de la juge instruction de Carpentras et renvoie les trois auteurs présumés devant le tribunal correctionnel, pour un jugement attendu dans le dernier semestre de 2026. L'ancien patron de la société a été saisi de ses comptes personnels à hauteur de 833 000 €. Son avocat, Olivier Morice, laisse sous-entendre que les pratiques reprochées à son client ne seraient pas exceptionnelles. Dans le journal Le Parisien, il affirme que « si par extraordinaire le tribunal devrait retenir les infractions contestées par mon client, il faudrait sans doute s'interroger très sérieusement sur l'ensemble des pratiques de l'élaboration et de la vinification des vins de la vallée du Rhône ». De leur côté, Nathalie Tourette et Matthieu Chirez, les avocats de la partie civile « se félicitent de cette décision qui était très attendue et qui reflète bien l'implication et la persévérance des organisations professionnelles des Côtes du Rhône et de Châteauneuf-du-Pape ». « C'est aussi une première victoire pour tous les viticulteurs et vignerons » ajoute Matthieu Chirez. A suivre.

Ecrit par le 3 février 2026

Malgré la crise, les Vignerons Indépendants de Vaucluse préfèrent voir le verre à moitié plein



Alors que les vendanges se terminent à peine, [Thierry Vaute](#), le président du mouvement, est moins pessimiste que d'habitude. « Le millésime 2025 sera magnifique, même si le volume a reculé. Du coup, on ne sur-stockera pas. Mais les deux périodes de canicule, début juin et août ont apporté de la concentration des baies et de la qualité et on n'est pas trop montés en degrés, 13° à 13,5°, pas plus. »

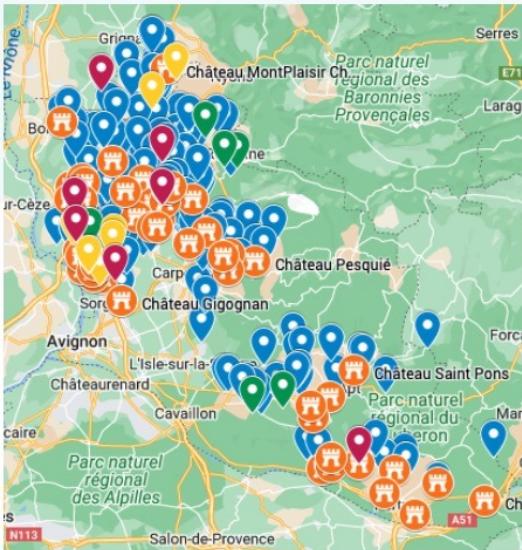
[Céline Barnier](#), vice-présidente de la fédération, également vigneronne, ajoute : « Malgré le marasme ambiant, les 400 domaines qui adhèrent en Vaucluse et produisent environ 30 millions de bouteilles par an dans les trois couleurs ne baissent pas les bras. Ils représentent un poids économique conséquent à travers leurs 47 appellations dont 97% d'AOP (Appellations d'origine protégée). Ici, les vignobles font environ 32 hectares, ce sont des exploitations familiales avec un tiers de femmes à leur tête, cinq emplois en CDI chacune et une douzaine de saisonniers en CDD recrutés en période de vendanges. »

Certains Vignerons Indépendants de passage à Avignon lors du festival en juillet se sont étonnés de voir leurs propres vins passer de quelques euros à 37€ la bouteille. « Sacrée culbute » des restaurateurs qui n'y vont pas avec le dos de la cuillère et s'étonnent que la fréquentation de leur établissement ait reculé de 15 à 20% cet été...

Ecrit par le 3 février 2026

400 DOMAINES ADHÉRENTS VIGNERONS INDÉPENDANTS EN VAUCLUSE EN 2025

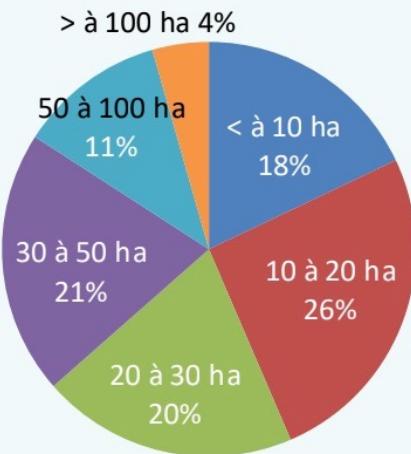
11 000 hectares
450 000 hectolitres les bonnes années
47 appellations 1; 2; ou 3 couleurs
30 millions de bouteilles vendues



©Vignerons Indépendants de Vaucluse

TAILLE DES EXPLOITATIONS 2025

- **La taille moyenne** d'une exploitation Vigneron Indépendant est de **32,7 ha** de vignes plantées en 2025
- **Quelques grandes exploitations**
16 % des exploitations font 50 ha et plus, en progression de 12,5%



« Le vin est redevenu la boisson préférée des Français »

Côté consommation, 55% du vin se font en bouteilles, 45% en vrac. « Le vin est redevenu la boisson préférée des Français, mais les jeunes en boivent peu, analyse Thierry Vaute. Et dans les magasins de hard-discount, on voit parfois des vins à moins de 2€ le col, un vil pris. Ce n'est ni loyal, ni rentable, ça ne rémunère même pas le vigneron, ça paie à peine les salariés. Ceux qui font ça sont sans doute pris à la gorge et vendent à perte. »

Depuis le Covid et en plus des aléas climatiques (gel, grêle, canicule), les vignerons n'en finissent pas de remonter la pente. « Pendant des mois, les restaurants, caves et caveaux sont restés fermés, le confinement nous avait assignés à résidence, depuis nous nous efforçons de rééquilibrer le marché. Heureusement, nous avons constaté dans les salons du vin que le prix moyen de la bouteille la plus vendue en France était de 17€ », se félicite Thierry Vaute.

« Le consommateur zappe. 36% des vins sont vendus en grandes surfaces, un tiers chez les cavistes et le reste part à l'exportation, précise-t-il. 77% sont des rouges, le blanc est passé de 9% en 2022 à 12% l'an dernier et le rosé reste stable à 11%. Nous devons nous adapter à la demande du consommateur. Nous le répétons depuis 2011, il faut absolument arracher des vignes, 6000 à 7000 hectares en Vaucluse. Ça représente 1 à 3 hectares par vignoble, ce n'est pas insurmontable. »

Ecrit par le 3 février 2026

Demande de davantage de visibilité pour la filière

Autre demande : « Que le vin, reconnu comme filière d'excellence de la France et qui représente 14 Mds€ à l'exportation, soit mis en valeur puisqu'il fait grimper notre balance commerciale. Il nous faudrait, comme pour la gastronomie dont l'ancien chef de l'Elysée Guillaume Gomez est devenu ambassadeur, un représentant qui mette en valeur nos vins dans le monde entier. Qu'on nous aide au lieu de nous traiter d'empoisonneurs à cause des produits phytopharmaceutiques, » insiste-t-il. Et d'embrayer sur l'étude Pesti'Riv qui pointe les risques sanitaires pour les riverains de vignes. « La montagne a accouché d'une souris, c'est une évidence, c'est comme si on disait que les embouteillages dans le secteur du périphérique à Paris polluent. »

[Étude sur l'exposition aux pesticides PestiRiv : les viticulteurs réagissent](#)

Après le méga-feu qui a frappé les vignerons de l'Aude, par solidarité, le Palais du Vin à Orange va commercialiser des bouteilles de leur Cuvée de l'Ogre pour les aider, a annoncé [Pierre Saysset](#), le directeur des Vignerons Indépendants de la Vallée du Rhône.

Ecrit par le 3 février 2026



DR

Pour donner encore plus de visibilité à leurs productions, ils participeront pour la 1re fois au Salon de Hambourg du 10 au 12 octobre. Enfin, le 29 janvier à La Boiserie de Mazan se déroulera la prochaine Assemblée Générale au cours de laquelle Thierry Vaute passera le flambeau, mais gardera d'autres mandats pour faire entendre la voix des vignerons de Vaucluse en haut-lieu.

Contact : www.fvivr.fr / 04 90 11 50 00

L'AOC Luberon signe une charte en faveur de

Ecrit par le 3 février 2026

sa pérennité et de l'environnement



Les représentants de l'AOC Luberon, du Parc naturel régional du Luberon, de la Chambre d'Agriculture du Vaucluse, de l'INAO, du Département de Vaucluse et de la Région Sud se sont réunis pour signer la Charte paysagère et environnementale de l'Appellation.

Après deux années de concertation et de travail collectif, l'AOP Luberon signe sa Charte paysagère et environnementale, qui s'inscrit dans le cadre du programme européen LEADER, avec le soutien de la Région Sud et du Département de Vaucluse, et représente une action du Plan paysage du Parc naturel régional du Luberon.

« Cette charte incarne notre volonté de préserver nos paysages, d'adapter nos pratiques, et de renforcer les liens entre vignerons, collectivités et habitants. »

Joël Bouscarle, président du Syndicat des Vignerons de l'AOC Luberon

Cette charte a de multiples objectifs : adapter la viticulture et les paysages au changement climatique, préserver et valoriser la biodiversité, renforcer la notoriété et l'image des vins du Luberon, entretenir et transmettre le patrimoine paysager et bâti, assurer la pérennité économique et sociale de la filière viticole.

Ecrit par le 3 février 2026

En signant la charte, les acteurs du territoire s'engagent à maintenir et reconquérir les terres agricoles, accompagner la transition écologique des exploitations, préserver les paysages viticoles du territoire, promouvoir l'œnotourisme mais aussi les métiers de la vigne pour susciter des vocations auprès des jeunes.

Avignon en liesse pour la proclamation du Ban des Vendanges 2025



Un monde fou sur la plus emblématique des places, celle du Palais des Papes où s'est déroulée cette fête ce samedi 30 août. En raison de travaux au Rocher des Doms, la messe vigneronne en provençal s'est déroulée à l'Eglise Saint-Didier, puis toutes les confréries bachiques ont cheminé vers le cœur historique de la capitale des Côtes-du-Rhône.

Là, vignerons, [Compagnons des Côtes du Rhône](#), stands de brouillade à la truffe, charcuterie de la ferme montilienne, boucherie autour de Dino Tornati étaient réunis pour accueillir au mieux les milliers de visiteurs, toutes générations confondues.

[Pierre Saysset](#), directeur des Vignerons Indépendants de Vaucluse et de Drôme se félicite de cette ambiance bon-enfant. « C'est un retour aux sources. Il y a 30 ans, le Ban se déroulait ici, pas là-haut, au

Ecrit par le 3 février 2026

Jardin des Doms. On était 150, dont la moitié de bénévoles, pour tout installer pendant 3 jours, des intérimaires, des responsables de la sécurité. C'est plus facile d'accès pour les livraisons, les cartons de bouteilles et pour les personnes qui ont du mal à marcher. »

Une récolte impactée par la canicule

Il évoque les vendanges : « Elles ont débuté pour les blancs, notamment à Beaumes-de-Venise et elles vont être entamées dans les jours qui viennent pour les rouges, après la pluie attendue lundi. Hélas, le rendement sera réduit car les raisins ont souffert de la canicule, les grains sont flétris. Pour les blancs, la récolte a baissé de 25%. Même si la pluie de la mi-août a fait du bien, mais ce déluge, ces 120mm d'eau en 3 jours, c'était trop pour les grappes. »

Damien Gilles, le président du Syndicat Général des Vignerons remercie les organisateurs : « Merci aux Compagnons pour leur énergie, leur efficacité, leur implication, ils mettent nos vins en vedette et le savoir-faire vigneron. » Lui aussi évoque le réchauffement climatique et le stress hydrique qui a empêché le raisin de se développer. « Heureusement, le marché s'est raffermi, les prix ont légèrement augmenté de 10€ à l'hectolitre à l'année, donc tout n'est pas négatif mais le combat continue ».

Ecrit par le 3 février 2026



Pierre Saysset

Ecrit par le 3 février 2026



Damien Gilles

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Avignonnais au rendez-vous pour cet événement annuel

Vers 19h, tout le monde rallie le podium dressé entre l'ancien Conservatoire et le Palais des Papes. Elus, compagnons, vignerons, personnalités entourent [David Bérard](#) et [Fleur Geffrier](#), la marraine du Ban 2025. L'actrice qui joue dans la série-culte *Les gouttes de Dieu*, tournée à Châteauneuf-du-Pape et qui a réuni 2 millions de téléspectateurs à chaque épisode, en France comme au Japon. « La vigne, le vin, c'est depuis plus de 8 000 ans le partage, le ciel, la terre et les hommes, ça nous rassemble tous », a-t-elle déclaré.

Ecrit par le 3 février 2026

De son côté, la maire d'Avignon, Cécile Helle était ravie de voir autant de monde : « C'est un temps fort de la ville, je me réjouis de voir les Avignonnais aussi nombreux. 2025 c'est l'année où nous fêtons les 25 ans d'Avignon, Capitale européenne de la culture, mais aussi les 30 ans de son inscription au Patrimoine de l'UNESCO, les 30 ans des Compagnons. Et en plus nous avons ce magnifique 'Astrolabe' du créateur Jean-Michel Othoniel qui trône jusqu'en 2026. »

15 000 visiteurs étaient attendus, sans doute étaient-ils là pour déguster trois AOC des Côtes-du-Rhône. Le blanc du Domaine Martin, le rosé de L'Harmas et le rouge des Pasquier, mais aussi pour manger et pour danser. Un ban festif, convivial, familial et gratuit qui, fin-août, marque la fin des vacances.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le Ban des vendanges attire 13 000 personnes chaque année à Avignon

Ecrit par le 3 février 2026



Ce samedi 30 août, les [Compagnons des Côtes du Rhône](#) lanceront les vendanges depuis la Place du Palais des Papes. Comme chaque année, des milliers de personnes sont attendues pour cette journée festive au cœur de la capitale des Côtes du Rhône, Avignon.

La plus grande fête populaire et gratuite de la Cité des Papes se tient chaque année le dernier week-end d'août. Le Ban des vendanges des Côtes du Rhône sera proclamé ce samedi, non pas au Rocher des Doms comme à son habitude, le site étant en travaux, mais sur la mythique Place du Palais des Papes.

« On apprécie ce joyeux mélange entre culture, tradition, gastronomie, paysages et convivialité », indique [David Bérard](#), président des Compagnons des Côtes du Rhône. Cette année, l'événement sera marrainé par [Fleur Geffrier](#), actrice principale de la série Apple TV+ sur le milieu du vin *Les Gouttes de Dieu*, dont la première saison a été tournée en partie à Châteauneuf-du-Pape.

[Le manga sur le vin tourné à Châteauneuf-du-Pape arrive sur Apple TV+](#)

Ecrit par le 3 février 2026

Au programme ce samedi : le traditionnel défilé bachique au départ du parvis de l'Église Saint-Agricol à 17h, la proclamation officielle du Ban des vendanges, la messe vigneronne, la pressée du raisin, et bien d'autres moments conviviaux.

Samedi 30 août. À partir de 17h. Place du Palais des Papes. Avignon.

[Le Ban des Vendanges se réinvente sur l'emblématique Place du Palais des Papes le 30 août prochain](#)

La Commanderie des Costes du Rhône a reçu 200 invités venus du monde entier à Suze-la-Rousse

Ecrit par le 3 février 2026



Les membres de la [Commanderie des Costes du Rhône](#) se sont réunis au début du mois de juillet au Château de Suze-la-Rousse où ils ont reçu 200 invités venant de Chine, de Belgique ou encore de Suisse.

Après des festivités d'été perturbées l'année dernière à cause des élections législatives, la Commanderie des Costes du Rhône s'est rattrapée cette année en se réunissant à Suze-la-Rousse. À ses côtés, des délégations du monde entier venues participer aux agapes à la gloire de l'Appellation Côtes du Rhône.

Un vin d'honneur, des adoubements, un dîner, une animation menée par les Chanteurs des Côtes du Rhône, et la mise en avant des vins de l'appellation étaient de mise.

Hilde Goosens de la Baronne de Gand et Jean-Marie Le Bussy de la Baronne de Liège ont donc été promus au grade de Commandeurs, et Michel Bianco de Suze la Rousse et Bernard Cornu de Liège comme Chevaliers. Plusieurs personnes ont été intronisés comme Chevaliers de Gentes dames, dont quatre grands chefs d'entreprise chinois lors de cette soirée qui s'est terminée par une Coupo Santo à la gloire du terroir et de l'Appellation.