Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

2 sommelières françaises remportent le Championnat du monde de dégustation à l'aveugle à Avignon



C'est non loin de la Vigne du Clos des Papes, dans la Capitale des Côtes du Rhône, plus précisément dans la Salle Jeanne Laurent, que ce World Tasting Championship s'est déroulé en présence de compétiteurs de 41 pays, dont la Chine, Malte ou le Kazakhstan.

À l'aveugle, il fallait déterminer les cépages, le pays et le terroir d'origine, le nom de l'appellation et le millésime ! En tout, 12 vins à déguster, en provenance du Luxembourg, d'Allemagne, Italie, Espagne, Portugal, Afrique du Sud, Californie, Australie et bien sûr de France.

Le duo de choc était composé de deux jeunes sommelières. Candy Sangare, formée par l'Ecole Alain Ducasse, (chef aux 17 étoiles Michelin), certifiée du WSET (Win & Spirit Education Trust), diplôme reconnu dans 70 pays du monde et d'EVS (formation en oenologie, histoire des appellations, accords

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

mets-vins, patrimoine des terroirs) et créatrice de l'agence Art de vivre, spécialisée dans l'évènementiel en gastronomie, grands vins, excellence des arts de la cuisine à la française d'un côté. De l'autre, Camille Guilbaud, sommelière du fameux palace 5 étoiles de l'Hôtel Eden Roc (5000 références de cuvées dans ses caves) qui surplombe le Cap d'Antibes avec une vision à couper le souffle sur la Méditerranée. Un site unique, avec piscine à l'eau de mer, construit en 1870 qui a notamment accueilli l'écrivain américain Francis Scott Fistzgerald (*Tendre est la nuit*, *Gatsby le Magnifique*) ou le peintre Marc Chagall qui venait en voisin de Saint-Paul-de-Vence.

Elles n'ont eu que 10 minutes pour identifier le contenu de chacun des 12 verres. Bien que longtemps menées par le Japon, les Françaises se sont finalement imposées à l'arraché, à la fin de la dégustation d'un Madere, avec 189 points contre 181, et en 3e le Brésil (159 points). Grâce aux « Doubles C » comme on appelle Candy et Camille, la France a gardé pour la 5e fois le trophée prestigieux de ce championnat du monde. Elle l'avait déjà conquis en 2025, 2014, 2019 et 2020.

Polar et Pinard, le festival rouge et noir de Bédoin du 16 au 18 octobre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



« Le seul crime ? Ne pas être des nôtres ! » telle est désormais la devise de la 5e édition du Festival Polar Pinard à Bédoin.

C'est désormais le grand rendez-vous incontournable des amateurs de polars et de bons vins en ce début d'automne, dans le joli village de Bédoin au pied du Ventoux. Avec près d'une dizaine d'auteurs et autrices invités, la présence de cinq caves vigneronnes, les commerçants partenaires et les dizaines de bénévoles engagés de l'association Fondus au Noir, le village devient pendant trois jours un terrain de jeu, de frissons et de rencontres. Il ne faut pas oublier les associations partenaires telles : 813, les amis des littératures policières, première association européenne dédiée à la promotion de la littérature policière sous toutes ses formes, Grains de Lire qui posera sa caravane de livres jeunesse, Cinéval qui assurera les trois soirées cinéma, Les Flous du Ventoux qui exposeront leurs derniers clichés, la compagnie théâtrale Les Nomades du Ventoux et les librairies partenaires L'Astucieuse Renard et Malaucène.

Le vin, un partenariat complètement assumé

Evidemment, polar rime avec pinard. Mais ce n'est pas seulement la rime qui les rapproche. Comme le polar, qui a souvent été considéré comme une sous-culture littéraire proche du mauvais genre, les crus

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

méridionaux ont également souffert d'une réputation de petits crus populaires.Cette injustice les a rapprochés, chacun obtenant petit à petit leurs lettres de noblesse : AOC Ventoux pour l'un, genre littéraire polymorphe pour l'autre. Si on ajoute que les héros des romans noirs aiment bien l'alcool en général et que les adeptes de ce festival l'aiment tout autant, que le Centre Culturel qui abrite ce festival pendant 3 jours était une ancienne Cave Coopérative, la légitimité d'allier le Rouge et le Noir ne se démontre plus.

Cinq vignerons partenaires

Coopérative les Vignerons du Mont Ventoux, Combe au Mas, Domaine Le Contrebandier, Domaine de la Massane et Domaine le Van : avec générosité mais modération, vous pourrez déguster les vins de ces domaines en attendant votre tour pour les dédicaces.

Les autrices et auteurs invités

Ils et elles seront présents pendant ces 3 jours et dédicaceront leurs ouvrages. Emmanuel Trédez, auteur jeunesse, rencontrera deux classes de l'école élémentaire de Bédoin. Ingrid Astier et Céline Denjean animeront le petit déjeuner du samedi autour de la question de la documentation dans le récit, Jacques Saussey et Estelle Tharreau s'interrogeront sur les personnalités duelles . Corinne Naidet de l'association 813 animera la table ronde avec Caryl Férey, Jérôme Leroy et Gabrielle Massat sur les grands prédateurs.

Sur l'écran noir de nos nuits blanches, trois films français

Série Noire d'Alain Corneau. Vendredi 16 octobre. 21h. 5€.
Un prophète de Jacques Audiard. Samedi 17 octobre. 21h. 5€.
Maigret et le mort amoureux de Pascal Bonitzer. Dimanche 18 octobre. 17h. 5€.

Du vendredi 16 au dimanche 18 octobre. Centre Culturel. Place de la Vigneronne. Bédoin. 06 70 03 40 26.

Visite ministérielle au Domaine Saint-Préfert à Châteauneuf-du-Pape : jusqu'où ira Isabel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Ferrando?



Aurore Bergé, encadrée par six motards de la gendarmerie nationale et trois voitures de la Préfecture, arrive sur le Chemin de Saint-Préfert vers 16h le 28 août. La Ministre de l'Égalité entre les Femmes et les Hommes et de la Lutte contre les Discriminations vient rendre visite à la Famille Isabel Ferrando, deux vigneronnes, la maman à la tête de ce domaine depuis une vingtaine d'années et sa fille Guillemette qui est venue la rejoindre depuis le confinement et qui petit à petit s'apprête à lui succéder.

Le duo mère-fille, qui conjugue la passion au féminin, a invité quelques consœurs vigneronnes pour échanger avec Aurore Bergé. Toutes des femmes de caractère à commencer par Laure Berthet-Rayne, 1re femme Présidente du Syndicat des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape, qui depuis 2003 dirige le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

domaine familial éponyme de 29 hectares. Zoé Meunier du Moulin de la Gardette qui a fait des études d'anthropologie et histoire de l'art avant de revenir sur la terre de ses aïeux, à Gigondas. Présente également Solenne Sabon du Clos du Mont-Olivet qui s'apprête à 23 ans à faire ses 1res vendanges et enfin Amélie Barrot, 3e génération des 125 hectares des vignobles Mousset-Barrot, dont le grand-père Louis avait acquis en 1930 les châteaux des Fines Roches, Jas de Bressy et Bois de La Garde.

Isabel Ferrando accueille la ministre en expliquant comment elle avait imaginé sa vie et comment elle l'a réellement vécue. « Comme Simone de Beauvoir, sans le déterminisme familial, social. Je voulais être libre, capable de tracer mon propre chemin, échapper aux injonctions de la société, au carcan imposé au sexe dit faible. » Après avoir évolué dans le monde de la banque et rencontré Germain Giraud, ancien maire du Thor pendant trois mandats et président du Modem en Vaucluse, elle change de vie en mettant au monde leur fille Guillemette en juillet 1997. Ils veulent pour elle le meilleur, un environnement de qualité, un nouveau cadre. Ils acquièrent en 2002 le Domaine de Saint-Préfert et ses 22 hectares dans une des communes les plus réputées de la planète pour ses vignes, Châteauneuf-du-Pape. Isabel Ferrando suit avec opiniâtreté des études de viticulture pour savoir entretenir la vigne, la tailler, l'ébourgeonner, l'effeuiller, la vendanger après la véraison, la vinifier, l'élever dans des barriques de bois ou des cuves inox, la commercialiser. Mais aussi gérer le domaine, savoir recruter le personnel, former une équipe compétente, passionnée, soudée et solidaire.

Françoise Giroud, la journaliste qui avait fondé *L'Express* avec Jean-Jacques Servan-Schreiber avait été nommée par Valéry Giscard d'Estaing 1re Secrétaire d'Etat à la Condition Féminine en 1974 et s'était rendue célèbre en affirmant que « La femme serait l'égale de l'homme le jour où, pour un poste important on désignerait une femme incompétente. » C'était l'époque où les stéréotypes sur la crédibilité, la légitimité des femmes au travail étaient mises en question, elles n'étaient pas jugées à armes égales par rapport aux hommes, elles étaient discriminées. Lentement mais sûrement, l'idée d'égalité a progressé, les salaires aussi mais depuis des décennies, elles ont dû se battre pour faire valoir leurs droits.

Être une femme dans les métiers du vin

Les vigneronnes réunies vendredi chez Isabel et Guillemette Ferrando ont dû faire leurs preuves pour être maîtresses chez elles, s'imposer dans un monde plutôt macho. « On ne décide pas à notre place », précise Laure Berthet-Reyne. « Côté technique où c'est parfois physique, les hommes nous aident », ajoute Zoé Meunier. En revanche Solenne Sabon dont le papa est camerounais a été qualifiée d' « exotique » par certains, à Châteauneuf, en raison de la couleur de sa peau. « C'est ici que j'ai connu le racisme. » Guillemette ajoute : « Etre fille dans un milieu masculin impose de gagner en légitimité », de son côté Emilie Barrot, elle, a choisi de reprendre son nom de jeune-fille pour se faire une place, « Avant quand j'étais aux côtés de mon père dans un salon du vin, les vignerons ne parlaient qu'à lui. » Une jeune collaboratrice a quitté un domaine de Chusclan pour St-Préfert : « J'ai failli changer de métier, je n'en pouvais plus du machisme, du paternalisme. »

Après tous ces témoignages, Aurore Bergé a insisté sur le nécessaire équilibre femme-homme. « Dans la vie les deux sont nécessaires, on est complémentaires, avec chacun son talent, sa passion, son savoir,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

dans le vin aussi. »

Visite du domaine, géré par un duo féminin

C'est Guillemette qui sous les yeux énamourés de sa maman a commenté la visite de la propriété, expliqué la différence de travail pour le vin blanc et le rouge, le ramassage des grappes strictement à la main comme l'impose le cahier des charges de la 1re AOC de France, celle de Châteauneuf, créée il y a pile 90 ans, en 1936, à partir de 13 cépages possibles. « Cela donne au vigneron, comme au peintre ou au cuisinier, le choix des assemblages, des couleurs de la palette, les ingrédients de la recette pour composer un magnifique vin ou un repas gastronomique. Pourquoi on élève telle cuvée pendant tant de mois, dans du bois, de l'inox, du béton, une amphore ou du verre. « Chaque contenant sublime le goût du vin, sa finesse, son élégance, sa subtilité. »

En tout, 1 million d'euros a été investi dans le 1er chai, 3,5 millions dans la cave. « Elle est de couleur bleu, comme le ciel de Provence et les yeux dans la famille » a souri Isabel Ferrando. « ici nous sommes 17 à travailler à l'année, une équipe diverse en âge, formation, provenance, mais nous sommes à parité femme-homme et nous partageons surtout la même passion, la même volonté. Nous vendons 50% de nos vins en France, l'autre moitié dans 27 pays. Nous sommes très fiers d'avoir des bouteilles à la Maison Blanche à Washington grâce au Président Obama, nous en avons aussi dans du Palais de l'Elysée depuis François Hollande et ça continue avec le Président Macron. »

Trésor de guerre de Saint-Préfert, un espace discret à température et humidité constantes, dans lequel sont stockés les plus anciens millésimes, de l'or en bouteille ou en jéroboam. Notamment, 'La Cuvée F 600', qui correspond à la toute 1re parcelle de Saint-Préfert, du cinsault dont les pieds ont été plantés en 1928. Ces bouteilles sont non seulement les plus anciennes mais les plus chères, 600€. Et certains amateurs se les arrachent. « D'ailleurs nous les proposons parfois pour des ventes aux enchères caritatives aux Etats-Unis et comme les tableaux de maîtres, elles atteignent des sommes folles. »

Un secteur avec des difficultés

Après la visite commentée, place à d'autres questions autour d'un verre de blanc, il a été question de la Loi Evin et de ses conséquences sur la consommation d'alcool. Et des problèmes de recrutement de main d'oeuvre en période de vendanges, surtout quand elles sont précoces et débutent en plein mois d'août. « Ici, nous avons besoin d'une quarantaine de saisonniers, et ça a été la croix et la bannière pour les trouver », commente Isabel Ferrando, soutenue par toutes ses homologues vigneronnes. La législation française est complexe, un labyrinthe de normes, injonctions, interdictions qui se contredisent. « Certes nous nous devons de recevoir ces hommes et femmes dignement, les déclarer, leur donner les moyens de se restaurer, de s'hydrater correctement surtout par temps de canicule, de vérifier leur identité, d'assurer leur sécurité, d'afficher les recommandations, de les payer correctement selon des barèmes précis, de leur proposer de bonnes conditions de travail, de les doter en seaux, sécateurs, hottes, chaussures ou bottes de sécurité. Eux se chargent des gants, chapeaux ou casquettes. Mais nous n'avons pas forcément la place de les faire dormir sur place », explique Isabel Ferrando. Quelqu'un commentera, non sans humour : « On ne va quand même pas leur demander de venir avec leur tracteur ou leur

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

machine à vendanger livrée sur un porte-char… » Sur toute cette règlementation parfois kafkaïenne, la ministre a promis, avant de repartir pour Paris, de s'enquérir sur les liens entre employeur et employé et d'apporter au plus vite des réponses claires.

Depuis qu'elle déboulé dans ce monde qu'elle ne connaissait pas, la viticulture, Isabel Ferrando a su avancer à la vitesse grand V . Notée 100/100 par le critique américain Robert Parker au début de sa carrière, elle a depuis fait la une de la Revue du Vin de France, qui l'a qualifiée de « Papesse de Châteauneuf-du-Pape » et à Noël dernier avec sa fille, elle a fait la couverture du *Wine Spectator* qui publie 3 millions d'exemplaires papier dans le monde entier, sans parler du digital…

> Deux vigneronnes de Châteauneuf-du-Pape font la couverture de la revue de vins la plus réputée du monde

Après cette visite ministérielle, *what else* ? Jusqu'où va-t-elle aller ? Elle dont le vin est classé dans le Top 10 mondial. Elle qui n'est pas née dans une famille vigneronne mais qui y est venue par passion et par goût, souhaite simplement laisser une trace, écrire l'histoire du Domaine de Saint-Préfert avant de passer la main à sa fille. D'ailleurs, des américains lui ont proposé de faire un film sur elle, c'est dire. En attendant, elle va sans doute retracer par écrit le roman de sa vie, pour inspirer d'autres femmes à aller jusqu'au bout de leur rêve, suivre leur bonne étoile. Comme 'Stella ducit' (L'étoile nous guide) qui est le nom d'une de ses cuvées…

Pour immortaliser ses 100 ans, la Cave Demazet de Morières organise la Nuit des Vendanges

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Cette cave coopérative, qui réunit 75 vignerons sur 400 hectares des communes de Caumont, Vedène, Jonquerettes, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Noves, Le Thor, Montfavet et Morières, produit 14 000 hectolitres par an en moyenne, dans les trois couleurs, majoritairement du rouge puissant et structuré (70%), du blanc et du rosé (15% chacun), frais et élégants. 1 million et demi de cols sont commercialisés.

Longtemps présidée par Jacques Faure (1993-2015), puis par Yvan Aillaud et aujourd'hui par James Lecomte, la coopérative ouvrira ses coulisses, son chai, sa cave pour faire découvrir aux 300 invités attendus le savoir-faire vigneron et partager un moment de convivialité, dans ce lieu de transmission de la passion de la vigne et du vin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Photos archives de la Cave. ©Cave Demazet

Dans l'ancien lit du Rhône, entre galets roulés et sols de sable, nombreux sont les cépages qui peuvent composer les cuvées, Carignan, Grenache noir et blanc, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Marsanne, Caladoc, Bourboulenc, Viognier, mais aussi plus résistant à la canicule et aux maladies comme le Floréal.

Cette cave 'Terres d'Avignon' qui a décroché l'AOC Côtes du Rhône Villages Gadagne en 2012 propose nombre de références dans sa boutique du rond-point de Morières, en face du collège où dominent bouteilles, cartons et cubis des cuvées 'Armoiries', 'Camp Revès' de Jacques Faure et aujourd'hui sa fille Caroline, 'Château Quilex' de François Bérud, 'Les Devens', 'Cyparis', 'Fraîcheur Ardente', 'Demazette en Goguette' (CDR), 'Petit Mazuret' (IGP Méditerranée) et 'Drôle de Zozo' en bio. Sont notamment proposés les vins des domaines de Fontsegugne, La Chapelle, Le Bois de Saint-Jean ou Le Grand Plantier. Le prix varie entre 4,70€ et 17,50€ la bouteille.

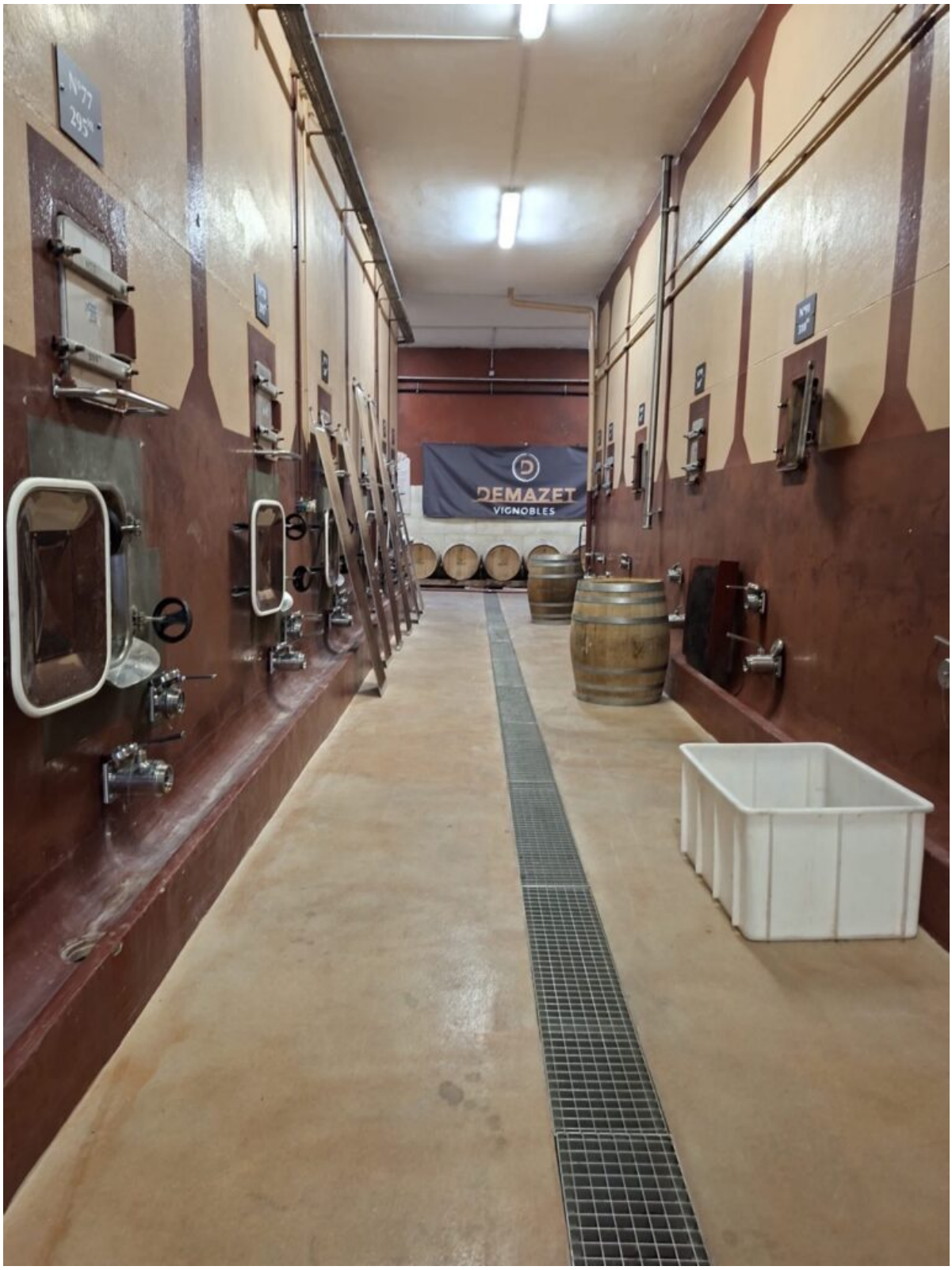
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le visiteur trouve aussi sur place champagne, whisky, bières et limoncello, huile d'olive, savons, bougies, épicerie sucrée et salée (tapenade, croquettes Aujoras, navettes, miel et confiture de La Roumanière). Le caveau a été rénové l'an dernier, seuls la fresque historique et le sol de marbre ont été conservés.

Dans cette coopérative travaillent 25 salariés, (quai d'accueil des raisins, logistique, ligne d'embouteillage, administration, commerce) dont certains sont présents depuis 30 ans, tellement l'ambiance est familiale et bienveillante.

Le vendredi 25 septembre pour la Nuit des Vendanges, bar à vins et cocktails, planchas, focaccia, DJ sont prévus. Réservations jusqu'au dimanche 20 septembre, dress-code couleur brique, terra cota ou si vous préférez, lie-de-vin…



©Cave Demazet

Contact : www.demazet.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Le Groupe Perret crée une nouvelle filiale dédiée au secteur vinicole



Ce samedi 1er août, le Groupe Perret, basé à Bagnols-sur-Cèze et spécialisé dans la fabrication et la distribution de matériels innovants pour le travail du champ, va réunir les équipes de Perret SA et de Viséa Couturier au sein d'une nouvelle filiale, Perret Solution Vinicole, implantée notamment à Violès et à Beaumes-de-Venise.

Le Vaucluse étant un territoire agricole et faisant partie de la Vallée du Rhône, il était tout naturel pour le Groupe Perret, que sa nouvelle filiale dédiée au secteur vinicole y soit implantée. Ainsi, en étant présent à Violès et Beaumes-de-Venise dans le Vaucluse, à Pézenas dans l'Hérault et à Pignans dans le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Var, Perret Solution Vinicole dispose d'un ancrage territorial fort en Vallée du Rhône, en Provence et en Languedoc-Roussillon.

Cette nouvelle filiale est née de la fusion entre Perret SA, spécialisée dans la distribution de produits et services d'agrofourniture, et Viséa Couturier, dédiée à la conception et la distribution de matériel assurant le process vinicole. Elle permet donc de mettre en commun des compétences telles que la qualité du conseil, la proximité avec les clients et la capacité à accompagner des projets vinicoles dans leur globalité.

Une offre complète pour les caves et vignerons

La création de Perret Solution Vinicole a pour objectif de proposer une offre globale aux caves et aux vignerons qui font de la vinification en proposant des produits œnologiques et des produits d'hygiène, des matériels et des équipements de cave, des consommables vinicoles, des matières sèches et du packaging, mais aussi des études techniques, un accompagnement des projets et un service après-vente.

« La création de Perret Solution Vinicole marque une étape importante dans la structuration du Pôle Vin du Groupe Perret, affirme Arnaud Manzoni, directeur général de la nouvelle filiale. En réunissant des expertises complémentaires, nous souhaitons proposer aux professionnels de la filière un accompagnement encore plus complet, tout en conservant ce qui fait notre force : la proximité, la connaissance du terrain et la qualité de la relation avec nos clients. »

L'AOC Châteauneuf-du-Pape fête ses 90 ans avec le Grand Banquet des Vendanges

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



1re AOC de France créée en 1936, Châteauneuf-du-Pape fêtera ses 90 ans avec Le Grand Banquet des Vendanges concocté par le chef Eric Sapet.

Ce chef étoilé depuis 18 ans, passionné, à la fois rustique et subtil, hors-norme s'est formé dans les plus grands cuisines comme La Tour d'Argent et La Maison Prunier. C'est lui qui a été choisi pour mettre en œuvre un dîner de fête pour cet anniversaire historique.

La Tablée de 150 convives sera installée au soir du 4 septembre devant le magnifique Château Fortia, dans la montée vers le village de Châteauneuf. Un propriété familiale qui remonte au XVIIIe siècle et qui en 1919 a été gérée par le Baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié, un vigneron qui s'est battu bec et ongles pour décrocher cette 1re Appellation d'Origine Contrôlée de France, la même année que les AOC de Cassis, Cognac, Montbazillac, Arbois et Tavel. Une reconnaissance née de « pionniers qui croyaient en la force d'un collectif et d'un cahier des charges qui défend les fondamentaux, l'identité géographique, la qualité des produits et le savoir-faire des vignerons. »

Au menu généreux du créateur de La Petite Maison de Cucuron, trois entrées, une daube provençale de joues de boeuf en cocottes, fromages et desserts accompagnés évidemment d'une sélection des meilleures cuvées de Châteauneuf depuis 90 ans. Pour une soirée qui conjuguera gastronomie, art de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

vivre et convivialité, il est nécessaire de réserver, le nombre de places étant limité à 150 (80€ par personne).

Contact : www.billetweb.fr/grand-banquet-des-vendanges



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Les soirées ‘Quand Vin le Soir’ reviennent pour une 9e édition à Rasteau



L’AOC Rasteau organise la 9e édition de l’événement ‘Quand Vin le Soir’ qui se déclinera cette année en deux soirées ces mercredis 22 et 29 juillet au cœur du village.

Ce sont deux soirées conviviales qui attendent le public ces 22 et 29 juillet à Rasteau. Vins, foodtrucks, cocktails, photos et concerts seront de mise lors de cette nouvelle édition de ‘Quand Vin le Soir’.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

L'appellation transformera la place du village en bar à vin à ciel ouvert. En tout, ce sont une vingtaine de domaines qui participeront à cette 9e édition et qui proposeront leurs vins à la dégustation :

- Domaine Elodie Balme,
- Domaine Beau Mistral,
- Domaine Bressy Masson,
- Domaine de la Buissonnade,
- Domaine Côteaux des Travers,
- Domaine des Escaravailles,
- Cave Ortas,
- Domaine des Girasols,
- Domaine Grand Nicolet,
- Domaine Mikaël Boutin,
- Villa Safranier,
- Domaine Wilfried,
- Domaine des Banquettes,
- Cave Ortas,
- Domaine Combe Julière,
- Domaine de la Girardière,
- Domaine les Grands Bois,
- Domaine la Soumade,
- Domaine de la Luminaille,
- Toque Rouge,
- Domaine du Trapadis,
- Domaine des Evigneaux

De nombreux foodtrucks seront présents pour régaler les papilles de convives. Au menu : crêpes, truffes, burgers, gourmandises et bien d'autres spécialités seront proposées. Côté concerts, de la folk sera au programme ce 22 juillet et du jazz et de la soul le 29 juillet.

Mercredis 22 et 29 juillet. De 19h à 23h (arrivée avant 21h45). Pack de dégustation (carnet de dégustation 10€ et verre 3€) à acheter sur place. Place du Village. Rasteau.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Lourmarin : les vignerons du Luberon célèbrent les 10 ans de Wine & Dine



Ce jeudi 16 juillet, les vignerons de l'AOC Luberon attendront le public pour une soirée sous le signe de la célébration à Lourmarin, où sera célébré les 10 ans de l'événement Wine & Dine.

C'est au pied du Château de Lourmarin que se donnent rendez-vous les vignerons de l'appellation ce soir à l'occasion de la 10e édition de Wine & Dine. Ensemble, ils présenteront leurs cuvées en blanc, en rosé et en rouge. Partage et convivialité seront les maîtres-mots de cette célébration.

Au cours de la soirée, trois ateliers seront proposés pour découvrir les bases de la dégustation, pour mieux saisir la richesse et l'identité de l'appellation, ou encore pour explorer les expressions et les arômes des vins blancs du Luberon. Un grand banquet avec un menu élaboré par la cheffe étoilée Nadia Sammut viendra parfaire la soirée. De nombreux lots seront à gagner au cours de l'événement.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Les participants

• Domaine les Vadons (Cucuron)
• Château La Sable (Cucuron)
• Domaine du Coffre (Pertuis)
• Terres Valdèze (La Tour d'Aigues)
• Mas Arnal (Cadenet)
• Château de Mille (Apt)
• Domaine de MasLauris (Lauris)
• Cave de Sylla (Apt)
• Château Constantin (Lourmarin)
• Domaine des Marchands (Ansouis)
• Louérion, Terre d'alliance (Lourmarin)
• Domaine Ruffinatto (Ménerbes)
• Domaine Les Aubettes (Pertuis)
• Domaine La Cavale (Cucuron)
• Château Saint-Pierre-de-Méjans (Puyvert)
• Château Turcan (Ansouis)
• Le Temps des Sages (Cabrières d'Aigues)
• Borélis (Bonnieux)
• Château de Clapier (Mirabeau)
• Château Val Joanis (Pertuis)
• Sylvain Morey (La Motte d'Aigues)
• Domaine des Jardinettes (Villelaure)
• Château La Verrerie (Puget)
• Domaine du Collet Vert (Pertuis)
• Château de Sannes (Sannes)
• Parole de Terre (Vaugines)
• Château Fontvert (Lourmarin)
• Mas des Infermières (Oppède)
• Maison Meï (Pertuis)
• Domaine de Marie (Ménerbes)
• Martialis (Cucuron)
• Domaine de Fontenille (Lauris)
• Domaine Le Novi (La Tour d'Aigues)
• Domaine des Cancélades (Ménerbes)
• Vignoble Mont Thabor (Beaumont-de-Pertuis)
• Marrenon (La Tour d'Aigues)
• Domaine des Pitchouns (Ménerbes)
• Château La Canorgue (Bonnieux)
• Vignobles Chasson (Roussillon)
• Domaine Amourdedieu (Sannes)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Voici les trois cuvées ambassadrices de la 80e édition du Festival d'Avignon



Comme chaque année depuis 28 ans, l'AOC Vacqueyras et le Festival d'Avignon se sont associés et ont présenté les trois cuvées de l'appellation qui seront les ambassadrices de cette nouvelle édition.

Au cours du mois d'avril, un jury composé de journalistes, vignerons, œnologues, sommeliers et membres de l'équipe du Festival, s'est réuni afin de sélectionner les cuvées officielles du Festival d'Avignon 2026. Ce sont une quinzaine de cuvées qui étaient en lice pour devenir ambassadrice la 80e édition de ce festival de théâtre à la renommée mondiale.

Comme chaque année, ce sont donc trois cuvées qui ont finalement été choisies. Ainsi, pendant toute la durée du Festival, elles vont revêtir une étiquette différente, davantage à l'image de l'événement culturel. Plus de 500 bouteilles de ces trois cuvées prendront la direction du Cloître Saint Louis et seront mises en avant lors des temps forts du Festival In : cocktails, soirées de lancement, conférences de presse, soirée des mécènes ou encore, évènements privés. Des bouteilles seront également offertes aux artistes et invités de prestige du Festival. « L'occasion pour Vacqueyras d'asseoir sa notoriété auprès

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

d’un public féru de culture et œno-curieux », affirme l’appellation.

La Sélection Officielle de la 80e édition du Festival d’Avignon comprend :

- Rouge – Château des Roques, ‘A l’ombre du Château’, 2023
- Rosé – Domaine la Monardière, ‘Le Rosé’, 2025
- Blanc – Domaine Brunely, ‘Les safres du miocène’, 2025