

Ecrit par le 2 juillet 2026

Via Caritatis : un musée autour du vin et un caveau pour 2027



Via Caritatis est une gamme vins lancée en 2016. C'est le fruit d'une collaboration entre la cave coopérative de Beaumont-du-Ventoux et l'abbaye bénédictine Sainte-Madeleine du Barroux. Un projet de construction d'un cellarium est en route, pour début 2027.

L'une des particularités des moines bénédictins est de vivre du travail de leurs mains. C'est la raison pour laquelle les moines du Barroux ont planté de la vigne et de l'olivier dès la création du monastère dans les années 80. Dom Gérard, le créateur du monastère, tenait beaucoup à ce que les moines soient des paysans. Le monastère a fait l'acquisition de terres autour pour cela. Un gros travail a été réalisé,

Ecrit par le 2 juillet 2026

révéant le potentiel de ce terroir qui est en altitude, à 400 m. L'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches permettent une maturité optimale des raisins et une très grande qualité du tanin.

Un partenariat avec les vigneron

« Nous sommes en appellation Ventoux et en territoire de montagne. Les moines ont pris conscience du potentiel du terroir. Ils ont fait le choix de mettre leurs vins dans une cave coopérative de petite taille, Beaumont-du-Ventoux, pour s'associer au travail des viticulteurs locaux, plutôt que de créer leur propre chais. L'objectif était de s'enraciner dans un lieu avec les acteurs locaux. Les moines ont alors décidé de recréer des vins qualitatifs en 2016, sous le nom de Via caritatis, la voie de la charité », explique [Gabriel Teissier](#), le directeur général de la marque. Cela a mis plusieurs années à créer de grands vins, en étroite collaboration avec les vigneron voisins. Le projet a ainsi permis de mener à un travail extrêmement pointu réalisé sur le vignoble. Tout est vendangé à la main, avec des pratiques culturelles extrêmement respectueuses de l'environnement.

Une gamme commune avec les vigneron

Après ce travail culturel réalisé par les moines et les moniales, la vinification prend le relais au sein de la coopérative de Beaumont. Les sélections parcellaires sont alors réalisées, avec également des assemblages comme c'est la pratique pour les vins de la vallée du Rhône entre les parcelles des monastères et celle des vigneron sélectionnés. Trois gammes principales découlent de cela : Vox avec un blanc, rosé et rouge, Pax avec un rouge et Lux plus haut-de-gamme, en blanc, rosé et rouge. « La part des vigneron rachetée par le monastère, qui s'occupe ensuite de la commercialisation pour ces vins, leur permet de vivre décemment de leur métier au prix juste. »

Ecrit par le 2 juillet 2026



Via caritatis été lancée en 2016. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Une gamme 100 % monastère

Une autre gamme a été lancée par le monastère à 100 %. Ils sont synonymes de dépouillement, sans artifice, avec un Abbayes blanc et un Abbayes rouge. « Il n'y a pas de vieillissement en fut, avec une seule parcelle et le seul cépage. Cela a donné deux rouges et un blanc. » Ces vins sont très côtés, avec des notes données par des grands dégustateurs comme Parker qui sont autour de 87/100, synonymes d'excellents scores.

Quelques infos

Surfaces viticoles de Via caritatis : 15 ha des deux monastères et 15 ha des vigneron

Production annuelle : 150 000 bouteilles avec pour objectif de doubler la production dans les années à venir

Via caritatis a le statut de SASU, détenue à 100% par l'abbaye

Ecrit par le 2 juillet 2026

La production est assurée par les moines, avec les conseils d'ingénieurs agronomes. La vinification est faite par la coopérative avec l'aide d'œnologues. La commercialisation est gérée par des agents à 80 %.

Une commercialisation ciblée

La commercialisation de toute cette gamme est assurée par Gabriel Teissier, dont c'est une des missions. Pour cela, il travaille avec une trentaine d'agents qui ont pour clients des cavistes indépendants et des restaurants. « Nous devons faire face à une baisse importante de la consommation de vin. Nous avons pris la décision stratégique de lancer une gamme à destination de la grande distribution et une autre pour les chaînes de cavistes. »

Un projet de cellarium pour début 2027

« Nous avons de plus en plus de clients qui viennent au monastère pour goûter les vins dans notre magasin de produits monastiques. Nous ne sommes pas équipés pour cela. Nous sommes conscients de l'importance de la vente directe autour de l'œnotourisme. C'est pour cela que nous avons pris la décision de lancer la construction du cellarium, cellier qui servira de caveau, de lieu de dégustation mais également de lieu de connaissances sur le travail des moines dans le vin », explique Gabriel Teissier. Ce lieu sera un lieu de transmission du contenu culturel sur l'influence des vignobles monastiques en France, l'histoire des papes provençaux notamment.

Les travaux ont commencé avec une livraison prévue fin décembre pour une ouverture au public en mars 2027, sur 400 mètres carrés de surface totale comprenant un magasin, un comptoir de dégustation, une vinothèque, un salon de réception, une zone de stockage et la partie muséale. Le bâtiment utilise des matériaux respectueux de l'environnement avec des artisans locaux

Ecrit par le 2 juillet 2026



Les travaux du cellarium ont commencé pour une ouverture au public prévue début 2027. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Le budget global est de 4 millions d'euros dont 2 millions de levées de fonds auprès des investisseurs privés avec la plate-forme CredoFunding. Les deux millions restant ont été prêtés par les banques. « Il reste à trouver le financement de l'aménagement intérieur de la partie propre au musée. C'est l'objet de notre opération 5 000 cartons lancée pour l'occasion sur les réseaux sociaux et en mailing, permettant d'assurer ce financement. Chacun peut commander un carton sur place ou sur notre site. »

Histoire de l'abbaye du Barroux

Sainte-Madeleine est une abbaye qui n'a que 40 ans. Les moines bénédictins sont venus s'installer dans ce petit coin de paradis niché entre le village du Barroux, Malaucène et les Dentelles de Montmirail. Il y a eu en revanche une présence de moines bénédictins au Moyen Âge. Ces derniers ont accueilli le Pape Clément V dans le coin, plus précisément dans un prieuré bénédictin au Groseau à Malaucène. Ils ont cédé ce monastère au pape pour qu'il puisse en faire sa résidence d'été. Venant de Bordeaux, amateur de

Ecrit par le 2 juillet 2026

bon vin, le pape a choisi de planter les premières vignes papales en 1309. 600 ans plus tard, les moines bénédictins sont revenus dans les années 70 s'installer à nouveau. Au départ, les moines étaient présents sur la commune de Bédoin, avant de trouver un lieu plus grand pour pouvoir accueillir les moines au Barroux, en pleine harmonie avec la nature au début des années 80. L'objectif était de créer un écosystème spirituel mais également économique, inséré dans son territoire local.

60 moines vivent actuellement, avec un âge moyen de 45 ans. Les deux piliers des moines bénédictins sont « Ora et labora », prière et travail. Saint-Benoît a vécu au VI^e siècle. Juste en face, vivent 40 moniales également bénédictines au sein de Notre-Dame de l'Annonciation.

Contact : 06 95 90 39 85

15 Trophées Vignerons décernés lors de « Terroirs en Fête »

Ecrit par le 2 juillet 2026



C'est José Gonzalvez, l'organisateur du Concours des Vins d'Avignon qui l'a mis en oeuvre. Un succès au coeur du Salon des Vins et Spiritueux du Domaine de l'Arbousière de Châteauneuf-de-Gadagne.

Les jurés ont eu à déguster à l'aveugle, jauger, évaluer et noter une douzaine de bouteilles par table. Aspect visuel, couleur, nez, équilibre des saveurs, longueur en bouche. Nuances de fleurs, de fruits rouges, d'agrumes, de sous-bois, de fruits secs noisette ou abricot, de caramel ou de réglisse. Tout a été analysé et comparé par les juges amateurs et professionnels.

Sans oublier les innombrables qualificatifs à la disposition du jury : astringent, boisé, capiteux, fruité, charpenté, équilibré, frais, épicé, tannique, élégant, moelleux, velouté ou harmonieux.

Ecrit par le 2 juillet 2026



©AB / L'Echo du Mardi

Finallement, le palmarès a été arrêté. Il a été proclamé par la mascotte 2026 de « Terroirs en Fête », Mercotte et par le Vice-Président du Conseil Départemental en charge de l'agriculture, l'eau et l'alimentation, Christian Mounier. Les prix ont ensuite été remis aux 15 lauréats. A noter que « Le Domaine de la Camarette » de Pernes-les-Fontaines a été récompensé deux fois.

Les Trophées vignerons de TERROIRS EN FETE

CRU

Domaine de Cabasse - Gigondas / gigondas rouge 2022

CDR & CDR VILLAGES

Domaine de Fonségugne / CDR Villages Gadagne rouge 2023 + CDR rosé 2025

Moussset Yann & Laure / Tout Vent / CDR rouge 2024 + CDR Blanc 2025

AOP Ventoux

Vignerons du Mont Ventoux / Ventoux rouge 2022 et 2023 + Ventoux rosé 2025

Ecrit par le 2 juillet 2026

Domaine de la Camarette / Ventoux rouge 2024 & 2025
GAEC Terres d'Edouard - Domaine Plein Peygnier / Ventoux blanc 2024

AOP Luberon

Domaine de la Citadelle / Luberon rouge 2022 + Luberon blanc 2024
GAEC Joly -Domaine du Coffre / Luberon rosé 2025

IGP Vaucluse

Domaine les Hautes Briguières / IGP Vaucluse blanc 2025
Domaine de la Camarette / IGP Vaucluse rosé 2025
Domaine Rouge - Bleu / IGP Vaucluse rouge 2023

[\(vidéo\) Terroirs en fête : record de fréquentation pour la 9e édition](#)

Andrée Brunetti

Nouvelle gouvernance pour les Compagnons des Côtes du Rhône qui sont prêts pour un été festif et convivial

Ecrit par le 2 juillet 2026



Cette association de 72 bénévoles passionnés fête ses 30 ans. Créée par de jeunes vigneronns de Sainte-Cécile-les Vignes, Cairanne et Lagarde-Paréol, notamment le regretté René Aubert en 1996, elle a ancré la capitale des Côtes-du-Rhône à Avignon où trônent les 544 souches de la seule vigne AOC intra-muros de France, classée au Patrimoine mondial de l'UNESCO, au-dessus du Rocher des Doms. Et les 9 papes qui se sont succédés en Vaucluse à partir de 1309 pendant près de 70 ans, ont planté des vignes ici comme à Châteauneuf, Malaucène ou Beaufort-de-Venise.

Les Compagnons viennent de changer de gouvernance. C'est désormais [Brigitte Bouvier](#), ancienne professeur d'histoire et actuelle directrice du Lycée viticole Pierre Le Roy de Boisseaumarié à Orange qui le préside. Et [David Bérard](#), le président sortant, devient Délégué opérationnel et développement. Le bureau est 100% dédié à la filière viticole avec [François-Xavier Nicolas](#), négociant en vins comme vice-président, [Marion Lizée](#), agent technique de l'INAO, comme trésorière, et [Guillaume Raynaud](#), vigneron à Sablet, comme secrétaire. Quant à [Pierre Saysset](#), directeur d'un syndicat professionnel, il continue à

Ecrit par le 2 juillet 2026

prodiguer ses conseils avisés à l'association.

« Notre association conjugue vin et culture. Depuis 30 ans, elle crée des fêtes conviviales, gratuites, populaires, des moments de partage, de convivialité, elle met en valeur le savoir-faire des vigneron. Elle réunit 175 communes d'Ardèche, Drôme, Gard et Vaucluse, 27 000 hectares, un terroir où sont produits 900 000 hectolitres de vins dans les trois couleurs », rappelle David Bérard. La nouvelle présidente enchaîne : « Notre objectif est de développer et promouvoir la destination œnotourisme Avignon. » Elle qui fait partie des Compagnons depuis 4 ans se dit « bluffée par le nombre d'évènements organisés, près de 200 par an, par l'ambiance chaleureuse, la motivation des membres qui viennent d'horizons complètement différents, qui partagent les mêmes valeurs sur le patrimoine de la vigne et du vin, cette culture séculaire de la Vallée du Rhône. C'est tout sauf de l'élitisme, nous voulons transmettre ce trésor, ce 'spot' du Clos de la Vigne des Papes où des touristes du monde entier, d'Australie, du Japon, de Scandinavie, d'Amérique du Sud viennent prendre des selfies à longueur de journée. Nous nous devons de valoriser cette richesse, ce patrimoine, ces paysages que le monde entier nous envie. »



La Vigne du Clos des Papes qui surplombe le Rhône. ©Compagnons des Côtes du Rhône

Après le Live de samedi, la Balade Gourmande et Vigneronne le samedi 6 juin, le Bar à Vins de Châteauneuf-de-Gadagne lors de Terroirs en Fête les samedi 13 et dimanche 14 juin, celui de la Maison des Vins pendant le Festival de Théâtre en juillet, ce sera le tour du Ban des Vendanges, le samedi 29

Ecrit par le 2 juillet 2026

août sur l'émblématique Place du Palais des Papes. La bouteille sera sérigraphiée par l'entreprise de Serge Rossi à Sorgues. « On en vend environ 5 000 lors de la soirée du Ban, les vigneron touchent 1€ par col. Un tiers de ces bouteilles est ramené à la maison par les participants, en souvenir, où elles servent de carafes », précise David Bérard.

Nul doute que tous ces rendez-vous vont attirer encore plus de touristes et de Vauclusiens qui apprécient le travail des vigneron. Ils peuvent remercier les 72 bénévoles des Côtes-du-Rhône qui donnent plus de 6000 heures de leur temps par an pour faire plaisir au plus grand nombre.

Les Côtes du Rhône partent en live sur la place du Palais des Papes



Ecrit par le 2 juillet 2026

Ce samedi 30 mai, le [Live des Côtes du Rhône](#) revient sur la place du Palais des Papes à Avignon pour une 5e édition.

Ce week-end, l'événement incontournable des Côtes du Rhône fait son retour avec une soirée qui réunira viticulture et musique. Plus de 200 références de vin seront présentées par les vigneron·ne·s à la dégustation. Les 20 Côtes du Rhône Villages seront représentés pour l'occasion.

Une grande nouveauté cette année, deux containers Côtes du Rhône seront transformés en bars à vins. L'appellation promet « une expérience de dégustation plus contemporaine et immersive. » Il y sera aussi possible de goûter des cocktails élaborés avec les vins.

Les Côtes du Rhône invitent les participants à ajouter une touche de rouge à leur tenue. De nombreuses animations sont prévues au programme comme des défis sportifs, des jeux, un 'Rhône Vegas' avec une dégustation plus originale. Le tout dans une ambiance musicale assurée par le trio Very Happy Sound, le quatuor Octopus et DJ Bayøc.

Côté gastronomie, ce seront 10 restaurateurs avignonnais qui seront présents pour régaler vos papilles : Beer Garden, Canoa Café, Moloko, Gelateria Notre-Dame, KOUK, L'Épicerie de Ginette, la Laiterie Gilbert, le 17 Place aux vins, Mamma Corsica et O'Collin's Irish Pub.

12€ la dégustation (comprend un verre, un éthylo-test et cinq jetons de dégustation).

Samedi 30 mai. De 18h à 1h. Place du Palais des Papes. Avignon.

À Orange, les Vignobles Alain Jaume fêtent leurs 200 ans

Ecrit par le 2 juillet 2026



200 ans ! C'est l'âge du [Domaine Alain Jaume](#), qui a été élu Vigneron de l'année 2026 par le Guide Hachette. Cet anniversaire sera célébré le samedi 13 juin.

Toutes les planètes sont alignées pour cette propriété vitivinicole créée en 1826 par Mathieu Jaume. Rares sont les entreprises qui affichent cet âge. En France, il y a les groupes Peugeot (1810) et Bolloré (1822) et dans le Vaucluse, Brun de Vian-Tiran, la filature de fibres nobles qui tisse l'excellence à l'Isle-sur-la-Sorgue (1808). On les appelle « énochiennes » car elles appartiennent à la même famille depuis leur création.

Chez les Jaume, c'est la 6e génération qui est aujourd'hui aux commandes. [Sébastien](#) à la cave et à la vinification, Christophe dans le développement commercial et l'exportation des bouteilles et [Hélène](#), leur jeune sœur, en charge de la gestion et de l'œnotourisme et c'est elle qui gère cet anniversaire prévu le 13 juin.

800 000 bouteilles par an

Les Vignobles Alain Jaume, ce sont 155 hectares en AOC Châteauneuf (Domaine Grand Veneur) de part et d'autre de la route d'Orange, Lirac (Clos de Sixte), Vacqueyras (Château Mazane) et Côtes-du-Rhône

Ecrit par le 2 juillet 2026

(La Grangette Saint-Joseph) à Violès. Sans oublier un rôle de négoce avec Tavel, Gigondas, Rasteau ou Cairanne.

« Nous produisons environ 800 000 bouteilles par an, dans les 3 couleurs (70% en rouge, 25% en blanc, le reste en rosé). 65% partent à l'export, Europe, USA, Asie, explique Hélène Jaume. Nous avons évolué au fil du temps. Au début, nous accueillions les clients au caveau, puis nous avons participé à des salons pour booster les ventes, élargir notre réseau. C'est grâce à Vinexpo à Bordeaux que nous nous sommes étoffés en trouvant un prescripteur qui nous a permis de nous diversifier auprès des restaurateurs et cavistes. »

5M€ de chiffre d'affaires

Petit à petit, l'œnotourisme s'est imposé comme un apport non négligeable et la Table d'Alain a été ouverte pour mettre en valeur les accords mets-vins. Avec des produits locaux de qualité, des recettes simples, une expérience gustative, un échange sur le métier de vigneron, sur l'apport de chaque cépage, sur l'assemblage en chai. « Ils visitent nos vignes, notre cave, on leur explique l'élevage en cuves béton, inox, ou en barriques. Chloé, notre cuisinière propose sushis, carpaccios de thon ou côtelettes Tomahawk rôties, également fromage et macarons. C'est un moment d'échange, de dégustation, de plaisir. L'an dernier nous avons reçu 1 300 clients. » Un escape game a aussi été imaginé pour retrouver une cuvée secrète et attirer de nouveaux consommateurs, plus jeunes.

Ecrit par le 2 juillet 2026



Domaine Alain Jaume vue du caveau, Route de Châteauneuf-du-Pape à Orange

Ecrit par le 2 juillet 2026



La Table d'Alain

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le chiffre d'affaires tourne autour de 5M€ par an malgré la crise qui frappe depuis des années le secteur viticole. « On a presque légalisé le chichon et on a diabolisé l'alcool en incluant le vin qui avant était une exception française, une part de notre patrimoine culturel. C'est à n'y rien comprendre, regrette Hélène Jaume. Depuis le COVID, nous avons développé notre présence sur les réseaux sociaux pour toucher les jeunes. Les food-trucks se sont développés avec des soirées conviviales en musique, c'est une autre façon de découvrir le vin et souvent de l'apprécier. La gamme se compose d'une vingtaine de cuvées qui offrent une typicité différente et des tarifs à la portée de chacun.

Un domaine bicentenaire

Pour les 200 ans du domaine familial, dès le vendredi 12 juin soir sont attendus les professionnels, les

Ecrit par le 2 juillet 2026

clients historiques, parfois américains ou britanniques. Et le samedi 13, le Jour-J à partir de 19h, accueil des syndicats de vignerons de Vaucluse, des partenaires, des acteurs locaux et de la clientèle fidèle. Il faut réserver sur internet pour être bien accueilli, avec des parkings dédiés alentour. La billetterie est à 10€ incluant la dégustation et un verre sérigraphié en l'honneur de ce double centenaire.

SOIRÉE
MUSIQUE, VINS & FOODTRUCKS

200 ANS
1826 - 2026

À ORANGE
SAMEDI
13 JUIN
DÈS 19H

ENTRÉE 10€
1 VERRE OFFERT

ALAIN JAUME

BAR À VINS | DJ | SAXO

FOODTRUCKS SUSHIJU & LA VIANDERIE & SUCRÉS (GLACES, CRÊPES)

BILLETTERIE

www.vignobles-alain-jaume.com

DOMAINE GRAND VENEUR
1358 ROUTE DE CHÂTEAUNEUF 84100 ORANGE

Écrit par le 2 juillet 2026

À 28 ans, Loha Sommer gère le domaine familial de la Maurelle, des vignes à Gigondas et Vacqueyras qui datent de 1753



La transmission, ça marche, la preuve ! Pourtant, quand il était petit, Loha Sommer ne rêvait pas de conduire un tracteur, contrairement à toute sa famille avant lui, depuis 10 générations au [Domaine de la Maurelle](#) à Vacqueyras.

Fils unique de Nicolas Sommer, dont l'un des aïeux a été le patron de la cave coopérative de Vacqueyras, Loha n'était pas trop doué à l'école. « Heureusement, en grandissant, le déclic s'est produit. Avec la

Écrit par le 2 juillet 2026

maturité, j'ai trouvé que c'était un métier noble, le travail de la terre et de la vigne et je me suis lancé. »

Il passe un bac pro au Lycée agricole d'Orange où il apprend la taille, la greffe, le débourement, l'épamprage, le palissage, mais aussi la gestion d'un caveau, la vente, le commerce. Advient la parenthèse du Covid où la France vit au ralenti, Loha en profite pour partir en Inde et en Thaïlande, lui qui porte un prénom oriental. Ensuite, il enrichit son CV en passant un BTS de technico-commercial puis un autre en viticulture et œnologie. Il fait également un passage au Clos du Mont-Olivet à Châteauneuf-du-Pape auprès de Thierry Sabon qui lui donne des conseils utiles à vie pour gérer des vignes.

La relève du domaine

C'est alors que son papa décide de prendre sa retraite, en 2023. Une page se tourne dans le domaine familial du XVIIIe siècle. À Loha d'en écrire un nouveau chapitre, avec son énergie, son savoir-faire et ses envies, après avoir appris auprès de la [Chambre d'Agriculture](#) comment s'installer comme Jeune Agriculteur, ce qui a pris une année entière.

« Sur 20 hectares, nous en avons 6,5 en Vacqueyras, 6 en Gigondas, 3 en Côtes-du-Rhône et 4,5 en vin de pays. Avec la crise sanitaire, la trésorerie avait fondu, le paiement des factures a pris du temps, 18 mois, parfois plus. Du coup, je me suis concentré sur la vente de vendange fraîche. Cette année, je ferai moitié-moitié avec la vente en bouteilles. Et pour attirer la clientèle, j'organise aussi en été des soirées au Domaine avec musiciens, planchas, dégustation et vente directe », précise le jeune gérant qui ne propose pas de vins bio car cela ne lui correspond pas.

Ecrit par le 2 juillet 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Objectif : stabiliser les revenus

Malgré la crise viticole, ce vigneron est un homme heureux et pragmatique. « À part la pluie, j'aime tout en pleine nature, passer entre les rangs en tracteur, attacher la vigne, gérer la cave, comme faire des salons pour échanger avec des confrères expérimentés, apprendre. » Ce qu'il souhaite : « stabiliser les revenus. »

Au Domaine de la Maurelle, on trouve les deux AOC Gigondas et Vacqueyras, avec les fameux cépages Grenache noir et blanc, Syrah, Mourvèdre et Marsanne, des rouges aux reflets pourpres qui explosent en bouche et des blancs équilibrés et frais. Cuves béton et fûts en chêne, comme durée de l'élevage font toute la différence. Avec l'entrée en vigueur des Accords UE-Mercosur depuis le 1er mai et la suppression progressive des droits de douanes avec le Brésil, l'Argentine, le Paraguay comme l'Uruguay, Loha Sommer, dont le papa vit en Amérique du Sud, lorgne sur un marché qui représente quand même 270 millions d'habitants. De quoi exporter une partie de ses milliers de bouteilles du Domaine de la Maurelle. Sinon, comme il est au four et au moulin, dans la vigne comme en livraison, vous pouvez prendre rendez-vous directement au caveau pour déguster les premières cuvées qu'il a déjà concoctées à 28 ans. Nul doute qu'il y en aura bien d'autres !

Ecrit par le 2 juillet 2026

Contact : contact@domainedelamaurelle.com - 06 16 29 61 27

Les trophées de l'œnotourisme célébrés à l'Inguimbertine



Le magazine [Terres de vins](#) a organisé la 8e édition des Trophées de l'œnotourisme dans les locaux de la Bibliothèque-musée [l'Inguimbertine](#) à Carpentras. Pas moins de 350 postulants ont concouru, représentant les 12 régions viticoles de France. 11 lauréats ont été primés sur cinq catégories, dont le régional de l'étape, le Domaine la [Ferme Saint-Martin](#) situé à Suzette.

L'œnotourisme est aujourd'hui une diversification très importante pour les domaines viticoles et les

Ecrit par le 2 juillet 2026

coopératives, toutes tailles confondues. Avec un marché du vin en difficulté, cette activité touristique autour du vin offre une diversification de chiffre d'affaires intéressante. De nombreux domaines viticoles se lancent dans cette activité depuis des années. Ce trophée est l'occasion de saluer diverses initiatives sur tout le territoire national.

«À l'issue de cette nouvelle édition des Trophées de l'œnotourisme, nous saluons une fois de plus la richesse, la diversité et la qualité des projets œnotouristiques portés aux quatre coins du vignoble français. Ce palmarès 2026 met en lumière des propriétés qui allient un sens du détail, un accueil attentif et un ancrage territorial fort. Ce concours montre à quel point l'œnotourisme est devenu un moteur de développement local ainsi qu'un espace de rencontre entre culture, terroir et hospitalité. Ce sont ces valeurs que nous avons voulu récompenser, et qui donnent tout son sens à ce trophée », ont expliqué [Mathieu Doumenge](#) et [Yves Tesson](#), les deux rédacteurs en chef de Terre de Vins et membres du Grand Jury à l'occasion de l'introduction de cette cérémonie.

11 propriétés viticoles primées

Les Trophées de l'œnotourisme 2026, organisés par Terre de Vins en partenariat avec Atout France, ont récompensé début mai à Carpentras, les 11 propriétés viticoles qui se sont démarquées par la qualité et l'originalité de leurs offres œnotouristiques. Véritables vitrines du savoir-faire français, ces établissements font rayonner leurs terroirs à travers des offres immersives, innovantes et uniques.

Cinq catégories et un Prix Coup de cœur

Les 11 lauréats étaient répartis en cinq catégories, avec une offre exceptionnelle et une offre remarquable dans chacune. Un Prix Coup de cœur promotion de terroir a également été décerné. « Au Château Les Carrasses, nous avons souhaité placer l'humain au cœur de notre offre œnotouristique, en proposant des expériences imaginée comme de véritables moments de partage, accessibles à tous les publics. À travers des activités comme le Wine & Walk ou les ateliers dédiés aux enfants, nous cherchons avant tout à créer du lien et à offrir des instants simples et conviviaux, au plus près de la nature et du vignoble », explique [Lise Bergonnier](#), Head of wine tourism and experiences au Château les Carrasses qui a obtenu un prix dans la catégorie vignoble en famille.

« Notre participation aux Trophées de l'œnotourisme dans la volonté de mettre en lumière le terroir de Sauternes, par ses paysages, ses vins et surtout ses vigneronns. Entre dégustations au coucher du soleil, accords gastronomiques et rencontres humaines, nous cherchons à faire vivre un moment hors du temps, où le vin se découvre autant dans le verre que dans le partage et l'émotion », explique [Marie Volle](#), Directrice de l'ODG Sauternes-Barsac qui a obtenu le Prix Coup de cœur.

Une sélection rigoureuse

Chaque établissement du palmarès a été soumis à une sélection rigoureuse, garantissant une offre diversifiée et de qualité. Composé d'experts du secteur, le jury s'est appuyé sur une méthodologie exigeante, reposant sur une grille d'analyse structurée autour de plusieurs critères clés notamment sur la

Écrit par le 2 juillet 2026

qualité des services proposés, l'innovation, la valorisation du territoire et l'engagement des établissements viticoles. Cette volonté de valoriser durablement la filière se prolonge également à travers le dispositif éditorial de Terre de Vins.

Le palmarès 2026 des gagnants par catégorie

Architecture & paysages

Offre exceptionnelle : Château Cantemerle - Bordeaux

Offre remarquable : les Ursulines - Maison Jean-Claude Boisset - Bourgogne

Art, culture & savoir-faire

Offre exceptionnelle : Château de Ferrand - Bordeaux

Offre remarquable : Domaine Rombeau - Roussillon

Le vignoble en famille

Offre exceptionnelle : Château Les Carrasses - Languedoc

Offre remarquable : Domaine la Ferme Saint Martin - Vallée du Rhône

Enotourisme d'affaires & évènements privés

Offre exceptionnelle : Château Dauzac - Bordeaux

Offre remarquable : Maison Sinnae - Vallée du Rhône

Restauration & séjour à la propriété

Offre exceptionnelle : Taittinger oenotourisme - Champagne

Offre remarquable : Château Saint Roux- Région Sud

Coup de coeur Promotion d'un terroir

ODG Sauternes-Barsac - Bordeaux

Avec les Côtes du Rhône, été 2026 rime avec convivialité et festivaliers

Ecrit par le 2 juillet 2026



« Nous voulons remettre le vin dans la vie, accompagner les consommateurs là où ils sont, festivals, concerts, expositions, lieux de partage, de fête et de gastronomie, annonce [Sophie Lescure](#), directrice de l'évènementiel à [Inter Rhône](#). Notre socle doit s'élargir aux jeunes, répondre à leurs attentes, leur présenter le vin comme un moment, une ambiance, une émotion, notamment avec des cocktails. Il ne s'agit pas de rafraîchir l'image du vin artificiellement mais de leur faire découvrir la richesse des appellations à travers la diversité des cépages et des terroirs ».

Et cet été va vivre au rythme des propositions en Vaucluse, dans les départements voisins, en France comme à l'international. À Avignon, la capitale des Côtes du Rhône, la saison débute le samedi 30 mai avec le Live des Côtes du Rhône. Pour cette 5e édition, sur la place emblématique du Palais des Papes, une centaine d'exposants, des stands de dégustations et de restauration, une nouveauté, un container rutilant pour les cocktails et, bien sûr, de la musique. De leur côté, les [Compagnons des Côtes du Rhône](#) organiseront leur Balade Gourmande à travers des lieux insolites de la Cité des Papes le 6 juin. Le Bar à vins, pendant le 80e Festival In d'Avignon sera ouvert entre le 3 et le 25 juillet avec chaque soir des vignobles et des domaines invités, une sélection de cuvées et un sommelier pour parler des cépages et assemblages.

Dans le Vaucluse, des soirées sont prévues à Sablet le 13 juillet, mais aussi Vaison Voit/Boit rouge le 21 juillet, Valréas qui propose avec ses Côtes du Rhône Villages un moment Pink & White avec food trucks et restaurateurs locaux le 23 juillet, et le lendemain, fiesta à Visan. En août, ce sera Sainte-Cécile qui

Ecrit par le 2 juillet 2026

prendra la suite le 2 avec en plus un marché d'artisans. Et notez sur votre agenda que le Ban des Vendanges est programmé le 29 août dans le Jardin des Doms totalement rénové avec de nouvelles plantations, le bassin réaménagé et une aire de jeux pour les enfants. Enfin, le 27 septembre aura lieu le Marathon d'Avignon. Les anciens se souviennent du Marathon dans les Vignes qui finalement avait disparu du calendrier des festivités.



Ban des vendanges

Ecrit par le 2 juillet 2026



Live des Côtes du Rhône

DR

Et des événements en dehors du Vaucluse

Dans le Gard Rhodanien, les Escapades de Signargues les 2 et 3 juillet. Chez nos voisins de la Drôme, Nyons mettra en lumière son AOP le 25 juillet à Piégon avec un DJ en prime pour l'ambiance musicale, Suze-la-Rousse fêtera les 10 ans de son AOC le 30 juillet et du 10 au 13 septembre est prévu le Valence Gastronomie Festival, une expérience gustative avec une sélection de vins en accord avec les recettes des chefs étoilés.

De son côté, dans le Rhône du 10 au 14 juin, le Lyon Street Food Festival offrira sur un espace de 600m² des moments de dégustations mais aussi des ateliers de composition œnologique. Les Côtes du Rhône ne perdent pas le nord, elles seront présentes à Arras pour le Mainsquare Festival à Arras, un nouveau partenariat pour faire connaître le savoir-faire de nos vignerons dans le Pas-de-Calais. Autre site, celui d'Aix-les-Bains pour le Festival Musilac sur les rives du Lac du Bourget, entre le 9 et le 12 juillet, une manifestation qui chaque été attire environ 100 000 spectateurs.

Ecrit par le 2 juillet 2026

Jazz à Vienne, un rapprochement initié à l'époque par Michel Chapoutier, ancien Président d'Inter Rhône, se poursuivra entre le 25 juin et le 11 juillet pour cet évènement musical créé il y a 45 ans et qui fidélise plus de 200 000 amateurs. Suivra Rhone in White à Lyon le 7 septembre.



Festival Musilac

Ecrit par le 2 juillet 2026



Jazz à Vienne

DR

Enfin, les Côtes-du-Rhône s'exportent et se montrent à l'international, en Belgique le 8 juin à Gand, au Royaume-Uni les 31 mai-1er juin à Edimbourg, à Londres du 17 au 21 juin. Fin août en Allemagne à Düsseldorf (28-30) et à Brême (27-30). Aux USA, à Houston (26-27 septembre), avec le Wine Festival où 4 500 festivaliers sont attendus. Nos Côtes-du-Rhône seront aussi en tournée au Canada, le 17 juin à Montréal et concluront leur périple en Asie, en Chine du 12 au 14 septembre pour le Festival Ooh La La.

Lors de la présentation de cette saison à la Maison des vins, un duo de mixologues venus de Montpellier a fait une démonstration de composition de cocktails avec les trois couleurs des Côtes du Rhône, mêlées à des sirops, de la lavande, des pétales de fleurs et du gingembre pour surprendre les papilles. « La bonne dose », c'est leur nom, de quoi séduire aussi les jeunes consommateurs avides de nouvelles sensations dans leurs dégustation.

Écrit par le 2 juillet 2026



Les cocktails réalisés avec les vins des Côtes du Rhône. © Syndicat des CDR

Contact : www.cotesurhone.com

Pertuis : le Château Val Joanis accueille la 3e édition de Luberon en Tous Sens

Ecrit par le 2 juillet 2026



Le rendez-vous œnotouristique Luberon en Tous Sens, initié par [Destination Luberon](#) en 2023, reviendra pour une troisième édition ce dimanche 10 mai. Au programme : dégustations de vins, randonnée au milieu des vignes, et pique-nique élaboré par un chef local.

Les participants se donneront rendez-vous à 10h au Château Val Joanis, à Pertuis, qui accueillera cette troisième édition. La journée commencera avec une randonnée de 7km sur un itinéraire balisé exceptionnellement pour l'événement. Deux arrêts gourmands seront au programme de cette sortie avec la découverte du Domaine du Coffre, aussi situé à Pertuis, et la dégustation de mises en bouche travaillées autour de la pomme de terre de Pertuis, faites par le chef [Christophe Pulizzi](#), du restaurant [L'Olivier](#).

Le midi, retour au Château Val Joanis pour un pique-nique gastronomique. Tout l'après-midi, les participants pourront profiter d'une visite des jardins du Château et de la dégustation des vins des domaines qui contribuent à cette nouvelle édition. Le tout avec une ambiance musicale assurée par le groupe local [Kobalt](#).

Ecrit par le 2 juillet 2026

Les domaines participants

Ce seront sept domaines et caves vauclusiens qui feront découvrir leur vins cette année :

- Château Val Joanis à Pertuis,
- Domaine du Coffre à Pertuis,
- Marrenon à La Tour-d'Aigues,
- Domaine Le Novi à La Tour-d'Aigues,
- Domaine de la Citadelle à Ménerbes,
- Château La Sable à Cucuron,
- La Cave de Bonnieux,
- Le Mas des Infermières à Oppède.

Dimanche 10 mai. À partir de 10h. 65€. Château Val Joanis. 2404 Route de Villelaure. Pertuis. 04 90 71 32 01 / contact@destinationluberon.com