

Ecrit par le 18 mai 2026

## 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 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.

Ecrit par le 18 mai 2026

« 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 vigneron. 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 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

Écrit par le 18 mai 2026

### *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

### *Œnotourisme d'affaires & évènements privés*

Offre exceptionnelle : Château Dauzac - Bordeaux

Offre remarquable : Maison Sinnae - Vallée du Rhône

### *Restauration & séjour à la propriété*

Offre exceptionnelle : Taittinger œnotourisme - 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 18 mai 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 18 mai 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 18 mai 2026



Live des Côtes du Rhône

DR

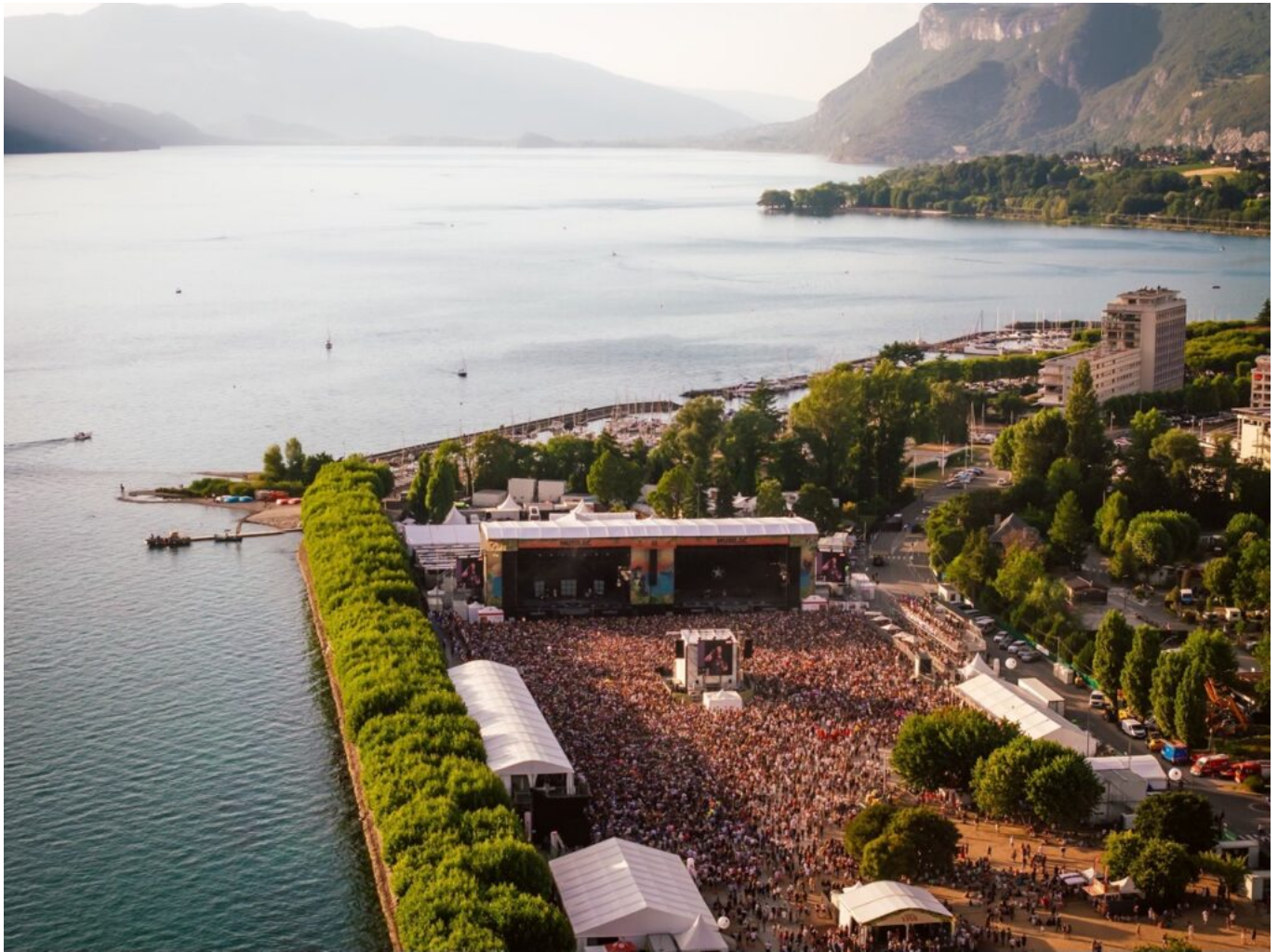
### Et des événements en dehors du Vaucluse

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 600m<sup>2</sup> 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 18 mai 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 18 mai 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 18 mai 2026



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

Contact : [www.cotesurhone.com](http://www.cotesurhone.com)

---

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

Ecrit par le 18 mai 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 18 mai 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](mailto:contact@destinationluberon.com)***

---

# 1936-2026 : Tavel fête les 90 ans de sa reconnaissance en cru dédié exclusivement au vin rosé

Ecrit par le 18 mai 2026



**« Il fait rougir les rosés », c'est le slogan des vignerons de l'[AOC Tavel](#) qui figure parmi les six premières reconnues en France par l'[INAO](#) en 1936, tout comme les vins de Cassis, Cognac, Châteauneuf-du-Pape, Montbazillac et de l'Arbois.**

Produit sur deux communes seulement, Tavel et Roquemaure, et sur une superficie de 770 hectares avec un sous-sol d'argiles rouges, galets de quartz, sables, cailloutis et marnes grises, il présente une typicité unique. Avec ses palettes complexes de fruits rouges, de fleurs blanches et un zeste d'agrumes et avec ses cépages de Grenache, Cinsault, Syrah, Clairette, Mourvèdre et Bourboulenc, il s'accommode aussi bien à la truffe, que la volaille, le fromage, la daube, la brandade, l'aïoli, l'anchoïade, les tians ou les petits farcis.

« Le millésime 2025 au teint plus soutenu qu'en 2024, présente une intensité allant du rose framboise à des nuances rubis, précise le vigneron Sébastien Jouffret-Roudil. La pluie fin-août avait bloqué les maturités. Puis il a fait très beau et un second épisode pluvieux deux jours plus tard a arrangé les choses.

Ecrit par le 18 mai 2026

Du coup on a eu aussi bien de la fraîcheur que de la gourmandise. Les vendanges se sont étalées sur un mois et demi et la récolte a été petite mais hyper-qualitative. »

C'est son arrière grand-père Aimé Roudil, président du syndicat des vignerons de Tavel, incité par le Baron Pierre le Roy, qui en 1927 avait engagé une action auprès du tribunal civil du Gard pour définir l'aire de production du Tavel, ce qui fut reconnu grâce à un décret paru au Journal Officiel du 15 mai 1936, il y a 90 ans.

Autour de la directrice de l'ODG, Sandra Gay, les vignerons réunis pour le lancement de cet anniversaire ont évoqué le regain de Tavel sur les tables comme chez les cavistes et les consommateurs. « Le rosé de Provence recule, nous on progresse ! »

La trentaine de producteurs de l'AOC, Maby, Corne Loup, Bel Ange, Lafond, La Mordorée, Saint-Ferréol, La Rocalière, Correnson, La Genestière, Motézargues, vont célébrer cet anniversaire tout au long de l'année. Ils ont commencé à Wine Paris cet hiver, ils continueront chez eux, le 18 juillet dans les jardins de la Condamine avec Couleur Tavel et en plus, le Festival Off d'Avignon qui, lui fête ses 60 ans, a choisi comme cuvée 2026, le vin rosé du Château d'Aqueria, un domaine exceptionnel qui date de 1595.

---

## La vie de château et la quintessence de la vigne et du vin à La Gardine avec la famille Brunel

Ecrit par le 18 mai 2026



**L'AOC Châteauneuf-du-Pape, 1<sup>re</sup> appellation d'origine contrôlée de France créée en 1936, fête ses 90 ans. Pour cet anniversaire, le [Château de la Gardine](#) organisera une Journée vigneronne le 14 mai, jeudi de l'Ascension. L'occasion de parler de l'aventure de quatre générations de la Famille Brunel à la tête de ce domaine qui date de 1670.**

Au départ, les Brunel, originaires de Chusclan dans le Gard, ont franchi le Rhône pour s'installer à Châteauneuf-du-Pape après guerre. C'est le visionnaire arrière-grand-père, Gaston Brunel, qui achète alors en 1947 8 hectares de vignes au sud-ouest du village, déforeste, plante des ceps et agrandit le domaine à 54 hectares en un seul tenant auxquels s'ajoutent 27 hectares de bois, forêts et haies qui favorisent fraîcheur et biodiversité.

[Marie-Julie Dubrulle](#) qui travaille au domaine depuis 8 ans explique : « La famille possède également 47 hectares à Rasteau et 45 à Lirac. Avec des sous-sols calcaires, des sables, galets roulés, argiles rouges, marnes, grès qui déclinent une large diversité de terroirs. Sur les 13 cépages autorisés par l'INAO, ici on en assemble 8 et on produit 17% de blanc, avec du Picardan, du Picpoul, de la Roussanne, de la Clairette et du Bourboulenc notamment. »

### **150 hectares à travailler et cultiver**

Une quarantaine de salariés oeuvrent à l'année sur les 150 hectares en tout, avec le renfort, fin août, d'une centaine de saisonniers fidélisés au fil des décennies et qui vendangent à la main pour respecter le cahier des charges et les grains de raisin.

La maison de négoce Brunel La Gardine fait aussi une sélection chez les producteurs du Nord de la Vallée du Rhône, Condrieu, Cornas, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, également plus au sud à Gigondas, Vacqueyras et Cairanne, assemble les cépages et élève tous ces vins.

Ecrit par le 18 mai 2026

L'une des pépites de La Gardine, c'est « sa » bouteille en verre soufflé, à nulle autre pareille, reconnaissable entre mille, une forme inspirée de la cuvée italienne 'Barbaresco', dans le Piémont. Une idée de génie marketing qui permet de la distinguer d'un seul coup d'oeil !

## 1 million de bouteilles par an

Un million de cols sont commercialisés chaque année. « Les rendements à l'hectare sont faibles mais leur qualité immense, 40% sont exportés notamment vers le Canada et l'Europe », ajoute Julie-Marie Dubrulle en faisant visiter la 1re cave qui date de 1782, 7 ans avant la révolution française. « Dans ce chai on élève les vins en barriques 12 à 14 mois, leur bois provient des forêts de Tronçay et des Vosges, nous avons aussi des cuves en inox, en béton et des amphores qui permettent par leur porosité une micro-oxygénation naturelle du vin. »

[Patrick Brunel](#), propriétaire du domaine avec son frère Maxime, tous les deux fils de Gaston, fait alors son apparition. Il a participé à 59 vendanges. Donc élaboré pendant six décennies aux cuvées des millésimes. Et il continue aujourd'hui encore à accueillir les visiteurs du monde entier, entre les rangs du vignoble, dans le chai, dans la 2e cave qui date de 1953 et dont le creusement et l'extraction des pierres a permis d'édifier la tour de 22 mètres qui domine la propriété. Inlassablement, il parle des cuvées, commente le savoir-faire des vigneron et de cette passion qui les anime tous.



Ecrit par le 18 mai 2026



©Château de la Gardine

### « Le Châteauneuf, une symphonie de 13 cépages »

« La Gardine, c'est la Tour de Garde qui surveille la Vallée du Rhône à nos pieds, comme la Tour de l'Hers. C'est peut-être aussi une façon de veiller sur le vin, de protéger nos vignes, explique-t-il. Le Châteauneuf, c'est une symphonie de 13 cépages avec lesquels nous jouons comme un musicien pour composer nos vins. Grenache, Syral, Mourvèdre, Cinsault, Picardan, Counoise, Muscardin. » Et chaque année, il crée de petites cuvées nouvelles, 'Peur Bleue', 'Nulle part ailleurs', 'Immortelle' mais aussi 'Génération Marie-Léoncie' du nom de la grand-mère.

Les tarifs varient, 46€ pour un Chato blanc tradition 2023, un rouge 'Génération Gaston-Philippe' à 420€ le carton de six bouteilles, mais aussi un Rasteau rouge à 19,80€ la bouteille, un vin doux naturel à 27€, un Lirac à 21€ ou un Crozes-Hermitage à 22,70€ les 75cl.

Et le jeudi de l'Ascension, le 14 mai, pour la Journée Vigneronne qui sera l'occasion de fêter les 90 ans de l'AOC, un alambic de 1920 sera installé dans la propriété, des dégustations organisées et commentées par la famille Brunel et ses équipes. Entrée 12€.

Ecrit par le 18 mai 2026



©Château de la Gardine

Contact : [caveau@gardine.com](mailto:caveau@gardine.com)

---

## Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape reviennent pour une 15e édition tout le week- end

Ecrit par le 18 mai 2026



La 15e édition des **Printemps de Châteauneuf-du-Pape**, salon des vins incontournable de la commune, débute ce vendredi 10 avril. Plus de 100 domaines viticoles y seront pendant trois jours.

Ce week-end, la viticulture va briller à Châteauneuf-du-Pape qui accueille une nouvelle édition du salon des vins devenu incontournable : les Printemps de Châteauneuf-du-Pape. Au programme, des dégustations de blancs, rosés et rouges, un marché gastronomique, des ateliers et des masterclass.

Ce rendez-vous sera l'occasion d'aller à la rencontre des producteurs du territoire, d'étoffer leur cave, d'en apprendre davantage sur les vins de Châteauneuf-du-Pape et de ses alentours, mais aussi de passer un moment convivial.

### **Les ateliers et masterclass**

Plusieurs ateliers de dégustation et masterclass sont prévus au programme au Château de la commune pour découvrir des vieux millésimes, les secrets du terroir, ou encore les accords mets & vins :

Ecrit par le 18 mai 2026

- **Samedi 11 avril à 11h** : découverte d'une sélection de vieux millésimes de Châteauneuf-du-Pape
- **Samedi 11 avril à 11h30** : découverte de l'appellation Tavel, l'une des 1res AOC, qui fête ses 90 ans
- **Samedi 11 avril à 14h** : découverte de l'appellation Cassis, l'une des 1res AOC, qui fête ses 90 ans
- **Samedi 11 avril à 14h30** : dégustation insolite et sensorielle avec le géologue Georges Truc
- **Samedi 11 avril à 11h et 15h** : initiations à la dégustation avec Danièle Reynaud, maître-sommelier
- **Dimanche 12 avril à 11h** : Danièle Reynaud dévoilera les clefs des accords mets & vins
- **Dimanche 12 avril à 11h30** : gastronomie et œnologie vont s'unir avec le chef étoilé Eric Sapet qui proposera un accord mets & vins
- **Dimanche 12 avril à 11h30** : découverte de l'appellation Arbois, l'une des 1res AOC, qui fête ses 90 ans
- **Dimanche 12 avril à 14h** : découverte de l'appellation Monbazillac, l'une des 1res AOC, qui fête ses 90 ans

Pour accéder à la billetterie, [cliquer ici](#).

**Vendredi 10 avril de 15h à 21h. Samedi 11 avril de 10h à 19h. Dimanche 12 avril de 10h à 18h.**  
**Salle Dufays. 3 Avenue Baron le Roy. Châteauneuf-du-Pape.**

---

## Le Lirac en a assez d'être discret, désormais il affirme haut et fort son identité de cru

Ecrit par le 18 mai 2026



Le **Lirac** tiendra salon le 21 mars chez Bronzini à Villeneuve-lès-Avignon. « Finie la période où on vivait dans l'ombre de nos prestigieux voisins, les vignobles de Châteauneuf-du-Pape et de Tavel, attaque d'emblée Grégory Sergent, président de l'AOC Lirac. Nous aussi nous savons faire du vin, et depuis longtemps (l'AOC date de 1947), nous avons d'ailleurs un sous-sol légèrement différent, moins de galets, moins d'argile et davantage de sable ocre, de marnes et de safres, ce qui donne à nos productions plus de finesse, de souplesse, voire d'élégance. »

Cette appellation reconnue comme 'cru' depuis juillet 2024, le 1er des Côtes-du-Rhône de la rive droite du fleuve dans les 3 couleurs (avec 82% rouge, 15% blanc et 2% rosé) regroupe 4 communes, Saint-Géniès-de-Comolas, Saint-Laurent-des-Arbres, Roquemaure et Lirac sur 1 200ha au milieu des bois, dont 841ha classés AOC et près de 70% des vignes sont labellisés bio ou HVE. En tout, elle recense 78 caves particulières, 6 coopératives et 21 négociants.

Ce « Cru grandeur nature » comme l'affirme leur slogan, évolue dans un environnement préservé. « Nous ne faisons pas pisser la vigne, nous ne faisons pas de la sur-production, nous respectons nos raisins et nous ne gardons que le meilleur des Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah, Clairette, Bourboulenc et Roussanne. Et désormais, nous nous montrons, nous parlons de notre savoir-faire aux consommateurs, on leur explique nos méthodes de vinification, on préfère la qualité à la quantité. D'ailleurs notre production, selon les années et la météo, varie. Elle était de 18 189hl en 2025, il y a 7 fois plus de demande que d'offre », ajoute Grégory, le président de l'ODG Lirac.

### Se recentrer sur le marché intérieur

Avec les tarifs douaniers qui explosent, notamment Outre-Atlantique, les vigneron ont décidé aussi de se recentrer sur le marché intérieur. D'où ce salon prévu le samedi 21 mars à Villeneuve-les-Avignon, à la Maison Bronzini, près de la Chartreuse. Avec plus de 30 domaines (dont Mont-Redon, Jaume, Boucarut,

Écrit par le 18 mai 2026

Bouchassy, Clary, le Clos du Mont-Olivet, les domaines de Castel Oualou, Coudoulis, Croze-Granier, Maby, Giraud, la Maison Sinnae, et Rocca-Maura Vignerons).

Avec un micro-climat un peu plus frais grâce aux forêts environnantes, les vins sont équilibrés, authentiques. En plus ils sont accessibles, moins chers que certains alentour. Mais aussi plus digestes, moins « alcooleux », moins capiteux. Et ce salon sera la plus belle vitrine du cru. Avec des rencontres et des échanges entre visiteurs et vignerons, dégustations dans les 3 couleurs, pédagogie sur la singularité de cette appellation, une occasion de renforcer l'image du cru pour qu'il devienne une référence dans le bassin du Grand Avignon. Sont prévus également des ateliers œnologiques avec des accords mets-vins, fromages et vins et un Atelier des Sens pour adultes mais aussi enfants.

Grâce à cette expérience et au bouche à oreille, nul doute que le Lirac s'inscrit dans les attentes des consommateurs d'aujourd'hui, notamment les jeunes générations en matière d'environnement, et comme le répète Grégory Sergent : « Être un cru historique ne signifie pas être figé, c'est avoir des racines solides pour avancer ». En 2027, Lirac fêtera ses 80 ans.

---

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

Ecrit par le 18 mai 2026



La maman et la fille, [Isabel Ferrando](#) et [Guillemette Giraud Ferrando](#), sont en couverture de [Wine Spectator](#), une référence sur papier glacé pour les vins de prestige et bien sûr les vigneron.n.e.s. qui les produisent. Un magazine américain reconnu pour son expertise en vins, publié à des millions d'exemplaires dans sa version papier et sa déclinaison digitale avec en titre « Châteauneuf's Isabel Ferrando » parmi les meilleures Côtes du Rhône.

« C'est une reconnaissance qui m'honore et m'émeut, reconnaît Isabel Ferrando. Je suis à la fois ravie et sidérée. Je ne saurais même pas expliquer ce succès. Peut-être parce que je suis moi-même et mon vin reflète ma personnalité, mes choix. Je me demande comment c'est arrivé. Quand j'ai débuté dans ce métier, je n'aurais même pensé en rêver, c'est dire. Parfois je m'interroge : c'est vraiment moi sur la photo? Je suis avant tout une ambassadrice de Châteauneuf-du-Pape, de son vin, de la Provence, de sa typicité, de sa gentillesse, de sa tolérance et quand je suis à l'étranger, dans les salons, je défends ma région, mon pays. »

La lettre que *Wine Spectator* lui a adressée en anglais précise : « Chère Isabel, Chère Ferrando Family, vous pouvez à juste titre être fière de ce résultat. Dans le Top 100 des meilleurs vins du monde, vous figurez parmi les 10 premiers au classement 2025. Or notre notation drastique vous a sélectionnée parmi 10 200 autres vins en dégustations à l'aveugle qui ont mis en évidence sa qualité gustative et le rôle majeur que vous jouez dans votre zone de production, les Côtes du Rhône. Notre revue est la plus lue de la planète sur tous les supports. vous pouvez donc être assurée que les authentiques amateurs de vins vont vous applaudir. Notre équipe aussi applaudit des deux mains la qualité de votre travail et de votre

Ecrit par le 18 mai 2026

savoir-faire et nous saluons votre succès amplement mérité. »

## Un changement de carrière professionnelle

« Je ne baisse jamais les bras, précise Isabel Ferrando. En 2019, j'ai perdu Germain Giraud, le père de ma fille et fin 2024, mon compagnon, Jérôme Malet, producteur de vin, miel, huile d'olive, truffe et lavande de Drôme provençale. Ce sont les deux hommes de ma vie, j'ai beaucoup appris avec eux et je suis leur exemple, leurs exigences de qualité. J'ai commencé ma vie professionnelle dans la banque et soudain, j'ai voulu bifurquer. Quand j'en ai parlé à mes parents, ils m'ont fait confiance, ils m'ont dit 'vas-y, fonce, on croit en toi'. Les Américains aussi aiment cette foi en l'avenir, cet optimisme. Au lendemain du 11 septembre 2001 et de l'attaque des tours jumelles à Manhattan, ils ont relevé la tête, ils ne se sont pas laissé abattre. Moi non plus, l'adversité me galvanise, je me bats. »

Depuis la sortie de ce magazine, Isabel et sa fille reçoivent des tonnes de messages. Beaucoup de femmes qui les félicitent et leur demandent des conseils, les citent en exemples à suivre. Or la notoriété ne date pas d'hier. Déjà en 2003, Robert Parker avait titre « Une étoile est née » en mettant un 100/100 à l'une des premières cuvées d'Isabel Ferrando et du vin de [Saint-Préfert](#). Plus tard, la *Revue du Vin de France* avait titré sur « La Papesse de Châteauneuf ». Puis l'Élysée a choisi de mettre son vin à la carte de la Présidence de la République Française pour les dîners de gala. Ensuite, Michelle et Barack Obama ont dîné un soir à Paris et goûté un vin Famille Ferrando. Du coup, ils en ont commandé des caisses entières pour la résidence officielle du président américain, la Maison-Blanche à Washington.

## Une affaire qui mêle audace et transmission

« Cette récompense, c'est aussi un coup de pouce aux équipes qui me suivent depuis plus de 20 ans. C'est reconnaître que j'ai fait des choix audacieux mais assumés, comme investir en plein crise monétaire des subprimes en 2008 comme en plein Covid, de mettre 3M€ dans une nouvelle cave de vinification, de changer de nom en passant de « Saint-Préfert » à « Famille Ferrando » avec une montée en gamme de mes vins, mais aussi à l'arrivée de Guillemette dans la société. Or, ces changements ont été salués par les clients qui ont adhéré et par la critique qui me fait toujours confiance », ajoute la vigneronne.

[Domaine Saint-Préfert : duo chic et choc pour faire rayonner Châteauneuf-du-Pape](#)

Elle poursuit : « Il est rare qu'une femme soit en couverture de *Wine Spectator*. Quand elle l'est, c'est aux côtés de son mari vigneron. Mais c'est la 1re fois, qu'il y a deux femmes, une mère et sa fille. Or les Américains sont sensibles à la transmission, à l'esprit de famille. C'est aussi un atout commercial de taille. Or la crise viti-vinicole est là et depuis longtemps. Changement climatique, Brexit, guerres en Ukraine, au Moyen-Orient, maintenant dans les pays du Golfe Persique, déconsommation, taxes douanières, normes exponentielles, coût de l'énergie et des matières premières. En ce moment, d'après

Ecrit par le 18 mai 2026

la SAFER il y a des vignobles à vendre à Châteauneuf, or ils ne trouvent pas d'acquéreur. Ils sont trop chers, la rentabilité espérée n'est pas à la hauteur des investissements. Donc on doit se battre à l'export avec un dollar 18% moins cher que l'euro, pareil pour le yen qui s'est effondré au Japon. »

### **Châteauneuf-du-Pape rayonne au-delà des frontières**

Un espoir toutefois, les accords du Mercosur favorables à la viticulture, même si ce n'est pas le cas pour les secteurs de l'agriculture. « Guillemette vient de passer 3 mois aux États-Unis après l'Asie à l'automne. Là-bas, entre la Floride et la Californie, on lui a demandé de signer des autographes sur la couverture de *Wine Spectator* comme si c'était une rock star. Nous avons aussi embauché un commercial, César, qui va nous épauler dans ces recherches de marchés nouveaux. En Suisse, en Suède, mais aussi en Inde et en Chine », précise la vigneronne. Un horizon qui s'ouvre aussi au Mexique et au Brésil comme elles l'ont constaté lors du Wine Paris en début d'année.

Et comme la revue américaine les a invitées à présenter leurs vins sur la 5e Avenue en octobre prochain, Isabel et sa fille vont en profiter pour faire une tournée Outre-Atlantique au Canada et aux USA, à la rencontre de clients. Elles seront aussi en décembre à 'La Tablee de New-York' pour une 'Verticale' d'une quinzaine de millésimes « grand format », c'est à dire jéroboams. Une ode à leur savoir-faire qui fait rayonner Châteauneuf-du-Pape, bien au-delà de ce village de 2050 âmes.

Contact : [contact@famille\\_ferrando.com](mailto:contact@famille_ferrando.com)

### [Nouveaux succès pour les Trophées des entrepreneurs positifs de la CPME84](#)

Isabel Ferrando a reçu un prix lors des Trophées des entrepreneurs positifs 2025 de la CPME84

---

## **Soirée conviviale et solidaire à Châteauneuf-du-Pape avec l'association 'Vins en Fête de la Vallée du Rhône'**

Ecrit par le 18 mai 2026



**C'est la Salle Philippe Dufays qui a accueilli plus d'une centaine de vignerons et de représentants de caves particulières qui adhèrent à cette association pour son 40<sup>e</sup> anniversaire.**

« Au départ, dans le milieu des années 80, il y avait 37 familles à la tête de vignes et de caves qui se sont rapprochées par affinité professionnelle pour tisser des liens amicaux et défendre des valeurs humaines tout au long de la Vallée rhodanienne et des vignerons des Côtes du Rhône », explique leur président Laurent Sourdon à la tête du [Domaine des Lauribert](#) à Visan. Une propriété multiséculaire qui date d'Urbain II et qui, sur 50 hectares, produit des vins dans les trois couleurs, rouge, rosé et blanc.

'[Vins en Fête](#)' organise sept salons par an, un en Belgique, les autres en France, en Savoie, à Bons-en-Chablais et à Marignier, en Bretagne à Saint-Thégonnec, en Meuse à Salmagne et un en Lorraine, à Voyer. « Ça s'est fait au hasard des rencontres, avec un but : valoriser l'image de terroirs emblématiques, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Sablet, Séguret, Beaumes-de-Venise et Gigondas. »

Lors de son discours, le président Sourdon a insisté sur les valeurs de partage, solidarité, fraternité qui permettent aux vignerons d'aller de l'avant malgré les crises qui s'accumulent au-dessus de leurs vignes. Climat, concurrence déloyale, superposition de normes, contrôles tatillons, tarifs douaniers, arrachage de ceps, déconsommation de vin... Il a loué leur adaptabilité, leur audace, leur courage, leur engagement, leur énergie, leur savoir-faire.

Trois personnalités venues de Bretagne, Lorraine et Savoie ont été intronisées en présence de [Xavier](#)

Ecrit par le 18 mai 2026

[Anglès](#), patron avec son frère Vincent du [Domaine du Bois de Saint-Jean](#) à Jonquerettes, entouré des vigneron de la [Commanderie des Costes du Rhône](#), tous en tenue de velours rouge. Lui aussi a parlé de «passion, de motivation, d'esprit d'équipe qui fait rayonner notre terroir et nos vins bien au-delà des frontières. »