

Ecrit par le 5 décembre 2025

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



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

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

De belles vendanges cette année

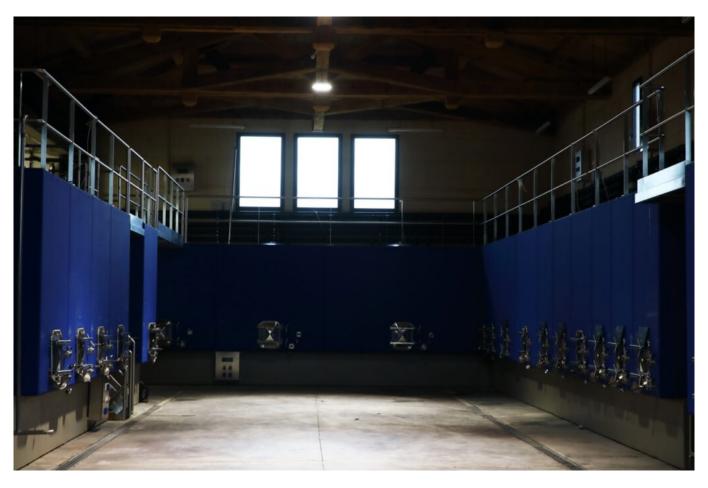
Alors que le monde viticole ne cesse de subir la déconsommation du vin, l'accumulation d'accidents climatiques, la pression constante de la concurrence et des règlementations, ici. « Les vendanges 2025 ont été bonnes. Et dans un contexte où on enregistre une baisse moyenne de -20 à -30% c'est déjà un exploit », commente Isabel Ferrando, qui a recu le Prix de l'Eco-responsabilité lors des des Trophées des entrepreneurs positifs de la CPME 84. « On va avoir une cuvée de 100 000 bouteilles, précise Guillemette Giraud Ferrando, et je vais continuer à aller prospecter nos clients, avoir de nouveaux relais à l'export et conforter le marché français. »







Ecrit par le 5 décembre 2025



© Domaine Saint-Préfert

Des vins consommés dans le monde

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

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











© Domaine Saint-Préfert

Faire face à la déconsommation

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

« Nous devons avoir un esprit de reconquête. »

Isabel Ferrando

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

Des investissements pour perdurer

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









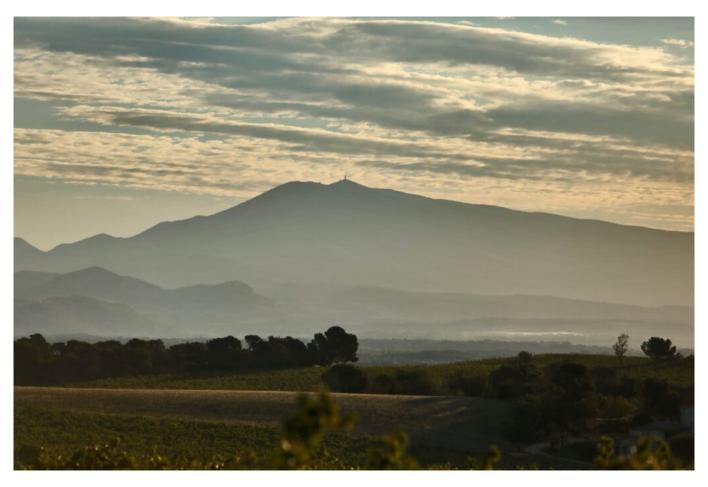
Isabel et Guillemette, accompagnées de la petite chienne Philia, qui a une cuvée à son nom. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi



Ecrit par le 5 décembre 2025

L'œnotourisme

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





Ecrit par le 5 décembre 2025



© Domaine Saint-Préfert

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

Contact: 04 90 83 75 03



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



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

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



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

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

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

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

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



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



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

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

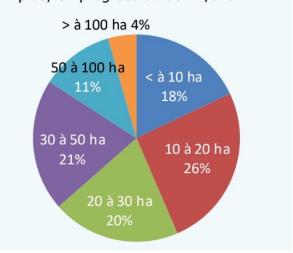
Certains Vignerons Indépendants de passage à Avignon lors du festival en juillet se sont étonnés de voir leurs propres vins passer de quelques euros à 37€ la bouteille. « Sacrée culbute » des restaurateurs qui n'y vont pas avec le dos de la cuillère et s'étonnent que la fréquentation de leur établissement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







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



©Vignerons Indépendants de Vaucluse

« Le vin est redevenu la boisson préférée des Français »

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

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

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



Demande de davantage de visibilité pour la filière

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

Étude sur l'exposition aux pesticides PestiRiv : les viticulteurs réagissent

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



Ecrit par le 5 décembre 2025



DR

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

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

L'AOC Luberon signe une charte en faveur de



sa pérennité et de l'environnement



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

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

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

<u>Joël Bouscarle</u>, président du Syndicat des Vignerons de l'AOC Luberon

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



Ecrit par le 5 décembre 2025

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

Avignon en liesse pour la proclamation du Ban des Vendanges 2025



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

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

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



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

Une récolte impactée par la canicule

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

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





Pierre Saysset



Ecrit par le 5 décembre 2025



Damien Gilles

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Avignonnais au rendez-vous pour cet événement annuel

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



Ecrit par le 5 décembre 2025

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

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



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

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



Ecrit par le 5 décembre 2025



Ce samedi 30 août, les <u>Compagnons des Côtes du Rhône</u> lanceront les vendanges depuis la Place du Palais des Papes. Comme chaque année, des milliers de personnes sont attendues pour cette journée festive au cœur de la capitale des Côtes du Rhône, Avignon.

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

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

Le manga sur le vin tourné à Châteauneuf-du-Pape arrive sur Apple TV+



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

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

Le Ban des Vendanges se réinvente sur l'emblématique Place du Palais des Papes le 30 août prochain

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



Ecrit par le 5 décembre 2025



Les membres de la <u>Commanderie des Costes du Rhône</u> se sont réunis au début du mois de juillet au Château de Suze-la-Rousse où ils ont reçu 200 invités venant de Chine, de Belgique ou encore de Suisse.

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

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

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



Chez les Alexandre, la passion de la vigne et du vin coule dans leurs veines depuis 1838



1838, c'est l'année à laquelle il faut remonter pour retrouver trace du premier millésime sur les côteaux des Dentelles de Montmirail. C'est là, au <u>Domaine Les Teyssonnières</u> à Gigondas, que la famille Alexandre est installée depuis six générations et 187 ans.

Au départ, au XIXe siècle, avec le fondateur Jacques Alexandre, ce vignoble faisait 4 hectares. L'ont suivi tour à tour, Ulysse, Jean-Louis, puis Michel qui meurt brutalement d'une crise cardique alors que son fils unique, Franck, n'avait que 12 ans. En 1985, après avoir aidé sa maman Evelyne, veuve, il lui succède officiellement. Vigneron engagé chez les Jeunes Agriculteurs de Vaucluse, puis président de l'AOC Gigondas pendant 10 ans, également banquier, <u>Franck Alexandre</u> a réussi à agrandir le domaine à 13,5



hectares avec des parcelles de vignes de Sablet et de Vacqueyras. Il a aussi obtenu le label « HVE » (Haute valeur environnementale).

Et depuis 2023, avec son diplôme d'œnologue en poche, place au fiston Aurélien qui tient désormais les rênes de l'exploitation familiale. Et c'est justement cette année-là que le vin blanc de Gigondas a été classé en AOP. « Une reconnaissance de l'INAO après de longues années d'efforts, une gratification pour remplir le cahier des charges avec 70% de Clairette. » En légère altitude, les vignes des Teyssonières, plantées dans des sols de sable provenant du saffre, bénéficient d'un ensoleillement maximum et du mistral qui chasse nuages et humidité.

Sur les 1 200 hectares de l'appellation totale Gigondas, le domaine de la famille Alexandre produit environ 400 hectolitres par an de vin dans les trois couleurs. 25 à 30 000 bouteilles en Gigondas rouge, dont la cuvée iconique 'Alexandre' intense et puissante avec des reflets violets, un millier en Gigondas blanc et 2 500 en rosé Côtes-du-Rhône. Aurélien, qui a fait refaire la cave ces derniers mois pour mettre à l'abri tous les millésimes de ses ancêtres, se félicite de ne pas exporter vers les États-Unis et de ne pas subir les foudres et les caprices douaniers de l'actuel locataire de la Maison Blanche.







Ecrit par le 5 décembre 2025



Un immense tilleul plus que centenaire trône à l'entrée de la cave

©André Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact: contact@lesteyssonnieres.com / 04 90 12 31 31

Avec 'Quand VIN le soir', Rasteau invite à fêter son double cru classé pour son Vin Doux Naturel et pour ses rouges secs



Ecrit par le 5 décembre 2025



Rasteau se distingue grâce à ces deux appellations d'origine contrôlée. Et l'œnotourisme est une donnée incontournable pour ce village de moins de 800 habitants, entre Cairanne et Séguret, arrosé par l'Ouvèze. D'où la 8e édition de 'Quand VIN le soir' le mercredi 23 et ce jeudi 31 juillet pour mettre en valeur le travail des vignerons de Rasteau, la robe ambrée couleur abricot, les arômes de fruits secs et de miel de son vin doux moelleux à base de grenache qui se décline en nuances de blanc, de gris et de noir.

Reconnue par l'INAO depuis 1944, cette appellation, petite mais réputée, ne couvre que 19 hectares et produit environ 550hl par an. Quant à son rouge tannique, structuré et équilibré, devenu cru en 2010 avec son trio majeur de cépages, grenache, syrah et mourvèdre, il occupe 935 hectares qui donnent un peu plus de 28 000hl de vin par an pour accompagner daubes et civets. Des vignes plein sud, qui plongent leurs racines au milieu de galets roulés de quartz et de calcaires gris, à l'ouest des fameuses Dentelles de Montmirail.

Pour ses soirées-guinguettes entre wine-bar, tonneaux et food-trucks et ambiance musicale, les producteurs des Domaines Martin, Girasols, Grand Nicolet, Beau Mistral, Escaravailles, Trapadis, Frapadis, Giradière Charavin ou Nymphes du Grands Jas mettent les petits plats dans les grands pour attirer les amateurs de vins denses et généreux et partager un moment nature.



Et pour ceux qui les auraient ratés en juillet, rendez-vous le jeudi 14 août pour 'La Nuit du Vin', une occasion de revisiter des valeurs ancrées dans le terroir mais aussi tournées vers l'avenir avec une nouvelle génération de vignerons qui, depuis un siècle, marchent dans les pas de leurs aînés tout en innovant, en captant les tendance d'aujourd'hui et en proposant des vins plus frais, plus légers et en version « cocktail » à la pêche blanche, au melon ou au citron vert.

Contact: 04 90 50 02 16