

Ecrit par le 3 juillet 2026

Record battu pour le Live des Côtes du Rhône : plus de 5500 dégustateurs sur le parvis du Palais des Papes



Un monde fou et bon enfant ce samedi 25 mai pour ce Live des Côtes du Rhône, sur le parvis du Palais des Papes à Avignon, où plus de 3 700 verres de dégustation ont été vendus.

1er stand, celui de Chusclan tenu par une jeune vigneronne passionnée Céline Verdier-Rieu qui représente la 4e génération du [Château d'Orsan](#). Il fait partie des 13 caves de l'appellation AOP Côtes-du-Rhône Villages reconnue depuis 1967 pour le rosé et depuis 1971 pour le rouge, une demande de

Ecrit par le 3 juillet 2026

classement pour les blancs est en cours auprès de l'INAO. « L'intérêt de cette manifestation, c'est de rencontrer les consommateurs, de leur parler de notre travail, des raisins que nous trions à la main, de la maturation par grappes entières, de nos vignes qui s'étirent sur 260 hectares entre Chusclan évidemment, Codolet, Orsan, Saint-Etienne des Sorts et Bagnols-sur-Cèze et ont produit 9220 hl l'an dernier. »



Céline Verdier-Rieu.

Le [nouveau président des Vignerons, Damien Gilles](#), originaire de Pont-Saint-Esprit était présent. « C'est le top ces 22 villages réunis ici au cœur d'Avignon, l'emblématique capitale des Côtes-du-Rhône. Ça donne une belle image de nos vins, on peut difficilement trouver mieux. »



Damien Gilles.

Quelques mètres plus loin, le stand de Signargues avec Jean-Jacques Delorme et le [Domaine Marie-Blanche](#) en honneur de sa femme. « Nous avons agrandi notre vignoble de 40 à 50 ha entre Aramon et Rochefort-du-Gard et nous commercialisons nos vins en partie en bouteilles (35%), le reste en vrac. »



Jean-Jacques Delorme.

Rencontre avec le président des Compagnons des Côtes-du-Rhône, [David Bérard](#). « Il y a une centaine de manifestations dans le Vaucluse chaque année pour mettre en valeur nos vignes, nos vins, nos villages, nos caves. Avignon est au coeur de l'appellation et nous créons une synergie avec nombre de partenaires comme la Fédération des AOC, la Maison des Vins, le Grand Avignon, la Chambre de Commerce pour élargir les amateurs de vins de la Vallée du Rhône et promouvoir encore plus nos bouteilles. »



David Bérard.

En continuant la dégustation vers le Petit-Palais, place au [Domaine de Mourchon](#) blotti sur les hauteurs, à Séguret, au pied des Dentelles de Montmirail. [Sébastien Magnouac](#) explique : « Nous proposons les trois couleurs, mais nous manquons de blanc, nous allons en replanter pour faire face à la demande ».



Sébastien Magnouac.

Dernière rencontre avec Paul et Marine Charavin. Ils sont frère et sœur, la 4ème génération des [Côteaux des Travers](#). Une aventure familiale qui a débuté il y a un siècle sur le Massif d'Uchaux. « On a pris la succession de Robert, notre papa. Paul est ingénieur en génie industriel, moi docteur en chimie, on a décidé de travailler ensemble, on est emballés par le travail de la vigne et on adore le cépage Mourvèdre. »

Ecrit par le 3 juillet 2026

Prochains rendez-vous des Côtes du Rhône les 15 et 22 juin à Avignon puis Sablet pour deux balades gourmandes et patrimoniales à travers vignes.

Contact : compagnonscotesdurhone.com / www.cotesdurhone.com / www.syndicat-cotesdurhone.com

1e AOC de rosé de France, l'appellation Tavel se dote d'une cave flambant neuve



Ecrit par le 3 juillet 2026

« Cet endroit clair, chaleureux, fonctionnel est plus adapté pour accueillir les réunions du [Syndicat des vignerons de l'appellation](#), les clients, les dégustations et même des expositions », explique à l'entrée la directrice de l'Organisme de défense et de gestion (ODG), Sandra Gay-Moulines.

Rénovée, agrandie, tournée vers l'avenir, financée en partie par la mairie (64 000€ sur 290 000€ de la facture globale), cette nouvelle cave a été ouverte sur les hauteurs de Tavel. « L'ancienne Coopérative des Vignerons érigée, elle, en 1937 est la seule à avoir été inaugurée par un président de la République, Albert Lebrun, classée 'Monument historique' et labellisée 'Patrimoine du XX^e siècle' en 2013 », précise son directeur, Christian Paly. Et elle continue à être un espace de vente à l'entrée de la commune.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026



Face à la déconsommation de vin, une étude a été lancée pour réfléchir au devenir de ce vin. « Sur 2 axes, le vignoble, le respect de l'environnement, les attentes du consommateur d'un côté et des cépages, qui apportent de la fraîcheur tout en gardant l'âme du Tavel, ses arômes, sa couleur profonde de l'autre », ajoute Sandra Gay-Moulines.

Parmi les membres-fondateur de cet 'Esprit Tavel', [Richard Maby](#), du [Domaine éponyme](#), créé dans les années 50. « C'est le Syndicat qui s'est battu pour avoir ce nouvel écrin qui met en valeur la production des vigneron de l'AOC, 30 à 35 000 bouteilles environ par an, qui s'exportent notamment en Corée du Sud ou en Bulgarie. » L'AOC compte 34 caves particulières et 5 coopératives pour ce rosé gastronomique.

Un invité de marque à l'inauguration, l'éminent hydrogéologue et œnogéologue [Georges Truc](#). Il ne tarit pas d'éloges sur le sous-sol du 1^{er} rosé de France : « Il y a 3 grandes failles dans ce terroir de Tavel,

Ecrit par le 3 juillet 2026

d'abord du calcaire avec de jolies lauzes à l'ouest, des sables qui proviennent de la dernière mer qui a envahi la Vallée du Rhône il y a 2,5 millions d'années et enfin, après un grand épisode d'altération climatique, des galets qui se sont dissous en argile. Elle est un véritable coffre-fort de minéraux avec du fer, du magnésium, des oligo-éléments qui nourrissent généreusement les pieds de vigne. La finesse des tanins provient de la grande terrasse de galets de quartzite de la Tarentaise, qui va de la Haute-Vallée de l'Isère jusqu'au Rhône, de Donzère jusqu'aux Costières. »

C'est enfin au maire, Claude Philip, de prendre la parole et de conclure avant de couper le ruban tricolore. « Cette Maison des Vins a été refaite à fond. Les anciens se souviennent que, dans le temps, c'était une villa qui servait de logement de fonction aux instituteurs et institutrices du village. Au fil des ans, son état s'est dégradé. Du coup, en 2014, nous avons décidé de rénover ce bâtiment pour en faire un lieu accueillant pour le Syndicat de nos vignerons qui font la renommée mondiale de la commune. » Prochain rendez-vous festif, la 10^e édition de 'Couleur Tavel', un moment de partage et de convivialité autour de ce rosé intensément rubis, le 20 juillet à partir de 17h dans les Jardins de la Condamine.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Claude Philip (maire de Tavel) et Sandra Gay-Moulines (directrice de l'ODG).

Ecrit par le 3 juillet 2026



La Commanderie de Tavel.

Contact : 04 66 50 32 34. 56 Chemin de la Croix d'Alix, Tavel

AOC Ventoux : plus de 100 propositions au pied et autour du Géant de Provence et ses vignes



« Vivez l'œnotourisme autrement ! » avec l'[AOC Ventoux](#). L'appellation s'est enrichie de 2 communes supplémentaires qui s'ajoutent aux 51 précédentes : Velleron et l'Isle-sur-la-Sorgue. Et c'est justement là où est né René Char qu'a été présenté le programme de l'été 2024.

Ecrit par le 3 juillet 2026

De la randonnée en trottinette électrique à la soirée brasero, en passant par l'expérience bivouac, le pique-nique vigneron, l'apéro étoilé, la soirée vino-salsa, la table des cheffes, l'assiette truffée d'été, la guinguette d'août et le ban des vendanges, vous avez le choix avec l'AOC Ventoux, notamment du fameux Grand rendez-vous du 29 juin à l'Hôtel-Dieu Carpentras.

[Samuel Montgermont](#), à la tête du [Syndicat Professionnel des Négociants de la Vallée du Rhône](#) précise : « La raison d'être de l'AOC Ventoux, c'est de développer un juste équilibre entre l'Homme et la nature, protéger le vivant, réduire l'impact sur l'environnement, s'adapter au changement climatique et cultiver la vie locale. Nous avons reçu le label 'Vignobles et Découverte' pour trois ans, ce qui est un signe de reconnaissance pour notre patrimoine naturel, notre gastronomie et nos paysages et nous devons additionner tous ces atouts pour être encore plus attractifs au niveau bien-être, santé, culture, cuisine, sport et œnotourisme. » Environ 95 professionnels adhèrent à ce label, 39 caves, 20 restaurateurs, 18 hébergements de qualité ainsi que des clubs sportifs.

L'œnotourisme, un élément clé de l'attractivité du Vaucluse

[Eric Bruxelles](#), président d'[Isle sur la Sorgue Tourisme](#), l'office du tourisme inter-communal du Pays des Sorgues-Monts de Vaucluse, ajoute : « 10 millions de touristes viennent en France chaque année, attirés par la découverte des vins et des vignobles, ce qui représente 5,2 milliards d'euros de retombées économiques, selon Atouts France. L'œnotourisme, c'est un potentiel de 50 millions de visiteurs et l'an dernier, la moitié environ (48%) ont découvert les régions vitivinicoles en couples, ce qui en dit long sur l'attrait romantique de ces escapades dans les vignes. Les voyages entre amis (25%) et en famille (24%) sont, eux aussi, importants. Quant aux aventuriers en solo, ils sont plus rares, mais témoignent de la diversité des expériences possibles. »

L'élu de la mairie de l'Isle-sur-la-Sorgue ajoute : « En Vaucluse, nous comptons 2732 exploitations viticoles qui génèrent 5 700 emplois à plein temps, c'est dire si l'offre est riche. Et nous devons avoir une stratégie de meilleure répartition sur l'année. Heureusement, depuis 2021, nous sommes passés à 47% de nuitées l'été et 53% pour les trois autres saisons, c'est dire le fort potentiel de l'œnotourisme dans notre secteur. D'ailleurs, depuis le 1^{er} janvier, la fréquentation touristique a grimpé de +25% à l'Isle-sur-la-Sorgue. »

[Frédéric Chaudière](#), le président de l'[AOC Ventoux](#), carte à la main précise : « Notre appellation s'étire sur le piémont du Ventoux, souvent en altitude, jusqu'à Loriol-du-Comtat à l'Ouest, Viens à l'Est, Entrechaux au Nord et Goult au Sud. C'est un terroir à forte identité de gastronomie, de terroir et de festivités. »

Ecrit par le 3 juillet 2026



Carte de l'AOC Ventoux.

Une centaine de rendez-vous entre mai et octobre

Effectivement, pas moins d'une centaine de rendez-vous sont au programme jusqu'en octobre sur ce territoire, pour les touristes comme pour les Vauclusiens. La période de mai à octobre est particulièrement propice à ces événements festifs, en synergie avec les restaurateurs et hôteliers, qu'il s'agisse d'ateliers d'assemblages de cépages, de soirées gastronomiques, de concerts à la nuit tombée, de balades dans les vignes à cheval, vélo ou trottinette.

« La raison d'être du Ventoux, c'est d'être un pionnier du développement durable, de s'impliquer dans la vie locale et de contribuer à l'attractivité de ces paysages façonnés par l'homme. »

Parmi les temps forts, Grand rendez-vous des AOC du Ventoux le 29 juin à Carpentras (Hôtel-Dieu) en partenariat avec le Kolorz Festival et en présence de la star du disco des années 80, le batteur Marc

Ecrit par le 3 juillet 2026

Cerrone. Et pour clore cette saison 2024, le 'Fascinant week-end' est prévu du 17 au 20 octobre avec le fameux 'Banquet des Géants' où s'attableront plus de 200 convives.



Contact : promotion@aoc-ventoux.com / 04 90 63 36 50

À Châteauneuf-du-Pape, depuis 1695, le Domaine de Bearenard prend racine avec la

Ecrit par le 3 juillet 2026

même famille



Cette famille, c'est celle des Coulon depuis huit générations sans interruption. Aujourd'hui ce sont les frères Victor et [Antonin](#) qui sont aux commandes, avant eux leur père Daniel et leur oncle Frédéric, auparavant leurs grands-parents Régine et Paul. Leurs domaines : 32 hectares à Châteauneuf, 25 à Rasteau et 10 dans l'appellation Côtes du Rhône.

[Virginie Decaux](#), la responsable du caveau, est en charge de l'œnotourisme et de l'export chez [Beaurenard](#) depuis janvier 2023. Avec un CV plutôt fourni : Licence d'œnotourisme et Master de Commerce à l'Institut de la Vigne et du Vin à Bordeaux, diplômée 'Sommelier-Conseil' à l'Université de Suze-la-Rousse et de Langues Appliquées (anglais-italien).

« Notre richesse, en plus du savoir-faire ancestral des Coulon, puisque les premières vignes de rouge ont été plantées en 1880 et de blanc en 1929, c'est d'abord celle du sous-sol, nous avons des galets, des calcaires, des argiles, des sables. Et surtout comme tous les Châteauneuf, nous disposons de 13 cépages,

Écrit par le 3 juillet 2026

8 en rouge (Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Terret noir) et 5 en blanc (Roussanne, Clairette, Bourboulenc, Picpoul et Picardan) qui nous permettent de jouer sur toutes les nuances d'arômes, de saveurs, de tannins, de rondeur, de longueur en bouche. Ils apportent acidité, fruité, fraîcheur, finesse, élégance ou onctuosité. »



Ecrit par le 3 juillet 2026



©Domaine de Beurenard

Cet assemblage s'appelle la « complantation », une technique ancestrale qui permet de remplacer les ceps morts par de jeunes pousses vigoureuses. Ils cohabitent dans les mêmes rangées de vignes, renouvellent le vignoble petit à petit et améliorent la rentabilité des parcelles. « Cette complantation, c'est l'ADN de nos vins, leur d'identité. Nous travaillons depuis longtemps avec la [Pépinière Lilian Bérillon](#) à Jonquières qui a un véritable conservatoire de sélections génétiques de greffons-cépages et de porte-greffes et propose des végétaux réservés à une viticulture de qualité. Nous avons une cuvée « La grande partita » (façon Jean-Sébastien Bach) qui est une véritable symphonie de cépages. »

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026



©Domaine de Beurenard

« En plus, nos vins sont tous en bio et biodynamie depuis toujours. Nous avons été pionniers dans ce domaine à Châteauneuf, ajoute Virginie Decaux. L'an dernier, plus de 3 000 visiteurs se sont pressés au caveau pour des dégustations et des emplettes. Majoritairement des Américains, Italiens, Suisses, Belges, Espagnols, un peu d'Asiatiques, de Scandinaves, de Sud-Américains. Nous exportons 50% de nos 220 000 à 250 000 bouteilles par an, dont 150 000 en AOC Châteauneuf-du-Pape. Nous avons aussi comme clients des restaurants étoilés comme [La Mirande](#) et [La Mère Germaine](#). »

Le [Guide Hachette 2024](#) a promu le Châteauneuf de Beurenard « Coup de Coeur*** ». En 2023, c'est le [Figaro](#) qui avait noté les meilleures cuvées de l'AOC, gratifiant le 'Boisrenard 2019' d'un 92/ 100 : « Un vin tout en finesse, avec des tanins qui vont du velouté au satiné, à l'image de la dentelle. »

Ecrit par le 3 juillet 2026



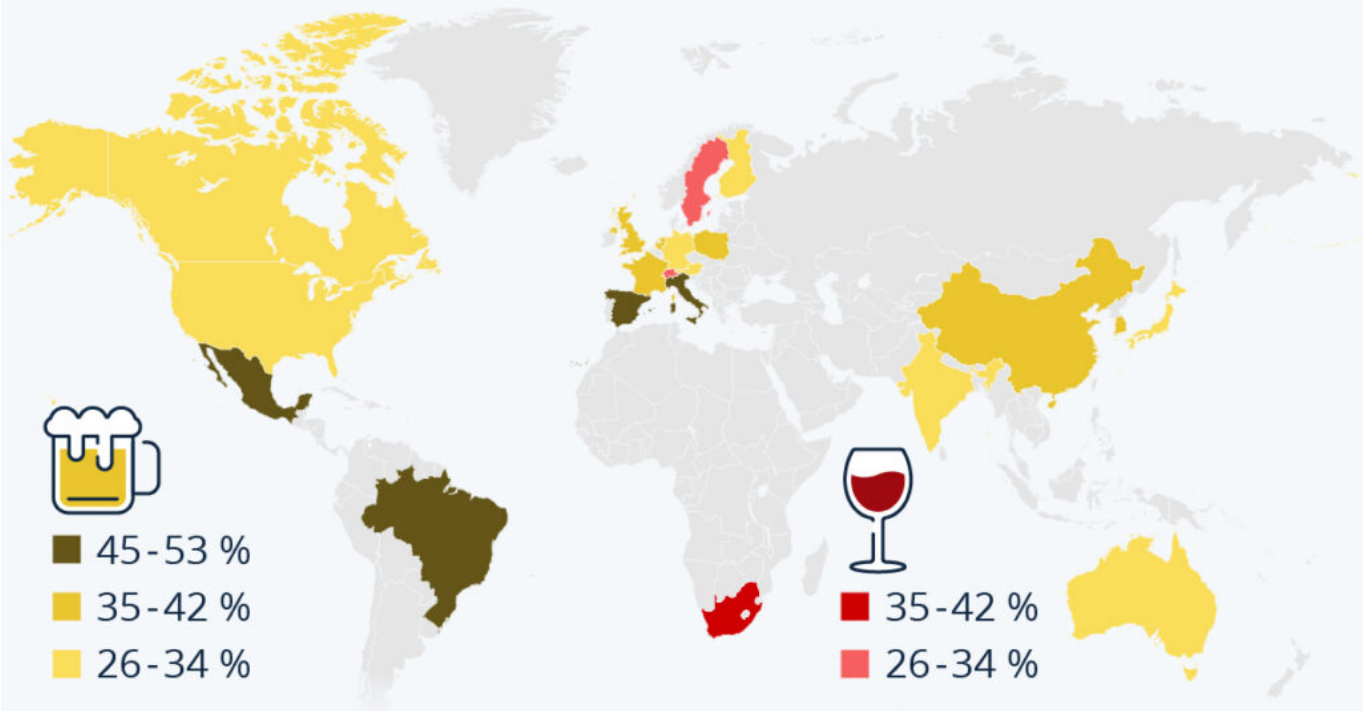
©Domaine de Beurenard

La bière plus populaire que le vin ?

Ecrit par le 3 juillet 2026

La bière plus populaire que le vin ?

Boisson alcoolisée consommée régulièrement par le plus grand nombre de répondants dans une sélection de pays



Base : 2 000-10 000 adultes (d'âge légal pour consommer de l'alcool et jusqu'à 64 ans) interrogés par pays en 2023.

Source : Statista Consumer Insights



statista

Selon une [étude](#) publiée en janvier par Santé publique France, la part des consommateurs hebdomadaires d'alcool en France est passée de 62,6 % en 2000 à 39 % en 2021. Cette tendance s'observe également à l'échelle européenne : d'après l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), la consommation annuelle totale d'alcool par habitant en Europe a diminué de 21 % entre 2000 et 2019. Malgré tout, l'OMS souligne que l'Europe reste la région du monde dans laquelle la consommation

Ecrit par le 3 juillet 2026

d'alcool reste la plus élevée, et neuf des dix pays qui boivent le plus au monde font partie de l'Union européenne, dont l'Allemagne, l'Espagne, l'Irlande ou encore la République tchèque. De plus, en France, si la consommation d'alcool est devenue moins régulière chez les plus jeunes, ils sont plus nombreux qu'avant à s'adonner au « binge drinking », ou alcoolisation ponctuelle importante, qui consiste à boire une grande quantité d'alcool dans un temps très court. Comme l'indique l'OMS, « aucun niveau de consommation d'alcool n'est sans danger pour la santé ».

À l'échelle mondiale, de nombreuses personnes consomment de l'alcool de façon régulière. Comme le montre notre graphique, basé sur les résultats d'une étude menée par Statista dans le cadre des Consumer Insights, la bière est la boisson alcoolisée la plus fréquemment consommée dans presque tous les marchés étudiés : le vin n'est plus populaire qu'en Suisse, en Afrique du Sud et en Suède, et la bière arrivait même en tête en France.

En ce qui concerne les boissons consommées régulièrement par le plus grand nombre de participants à l'enquête, le café arrivait en tête dans 15 des 20 pays analysés, atteignant 80 % des répondants au Brésil ou 78 % en Pologne. En Chine (51 %), aux États-Unis (61 %) et en Italie (75 %), l'eau en bouteille était la principale boisson consommée, tandis que 69 % des Indiens interrogés disaient boire régulièrement du thé et 72 % des personnes interrogées en Afrique du Sud préféraient les jus de fruits.

De Valentine Fourreau pour Statista

Masterclass sur le bouchon de liège : pas qu'un obturateur de bouteille, c'est un passeur incontournable d'arômes

Ecrit par le 3 juillet 2026



Environ 70 professionnels, vignerons, sommeliers, œnologues, se sont réunis au Domaine de Vaudieu, à Châteauneuf-du-Pape, le 27 mars dernier, à l'invitation d'Amorim, leader mondial du bouchon de liège avec 6 milliards d'unités vendus chaque année, soit 35% du marché, pour une masterclass et des dégustations.

« Nous, 'Amorim France', nous faisons partie des 35 usines du groupe 'Amorim Cork', explique [Franck Autard](#), le patron du site installé en Gironde. 16 sont basés au Portugal, là où existe naturellement le plus grand nombre de forêts de chêne-liège. Et nous faisons un tour de France à la rencontre des vignerons pour leur faire connaître nos produits qui innovent. Nous avons commencé dans le Médoc, aujourd'hui, nous sommes dans le Vaucluse, nous continuerons avec l'Alsace, la Bourgogne, le Chablis et la Champagne. »

Malgré sa simplicité apparente, le bouchon utilisé par les Grecs dès le V^e siècle avant J-C pour boucher les amphores, remis au goût du jour par Dom Pérignon au XVII^e pour empêcher l'oxygène de pénétrer

Ecrit par le 3 juillet 2026

dans la bouteille et donc d'emprisonner les bulles de Champagne, il est en fait un concentré de qualités. Par nature, il est imperméable, durable, écologique et isolant. Mais avec Amorim, il devient également technique : colmaté, microgranulé, gravé aux armes du domaine vitivinicole et traité en surface à la cire d'abeille pour une étanchéité maximale.

« Nous sommes venus ici pour partager la richesse de notre travail, explique Franck Autard, ingénieur agronome de formation. Nos partenaires et invités vont goûter 2 par 2 des vins assemblés le même jour, avec les mêmes cépages par le même vigneron, mais avec deux types de bouchons, l'un naturel, l'autre technique et ils vont constater que le résultat est différent. »

Le problème, quand on débouche une bouteille, c'est le fameux « goût du bouchon », une odeur de moisissure qui provient d'un champignon qui se développe et libère de la trichloroanisole, plus connue sous l'acronyme de TCA. Paolo Lopes, docteur en œnologie et responsable Recherche et Développement d'Amorim explique, PowerPoint à l'appui, le travail qui est réalisé dès que le liège est découpé sur le chêne, désinfecté à la vapeur, découpé et traité avec un mélange de colle et de poudre de liège pour le compacter de façon 100% végétale.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026



« Avec notre bouchon 'NDtech' nous éliminons totalement les risques de TCA en contrôlant un à un chaque bouchon et garantissons une protection organoleptique du goût du vin. Avec 'Naturity', nous neutralisons les TCA et d'autres composants volatils sans affecter les propriétés du vin. Avec 'Xpür' nous proposons le liège technique le plus naturel du marché à base végétale qui n'impacte ni l'intensité aromatique du vin, ni son goût, si son équilibre, ni son astringence. » PowerPoint à l'appui, on voit des courbes sur les alcools plus ou moins herbacés ou sur les esters, les corps gras qui donnent au vin ses arômes. Le liège participe de l'identité du vin pendant le vieillissement qui peut durer des décennies, chaque obturateur a des qualités intrinsèques. Ce qui n'est le cas ni des bouchons en PVC et en verre ou des capsules en métal.

[John Meyrueix](#), responsable commercial d'Amorim dans le Gard, au Pic Saint-Loup (Hérault) et à Châteauneuf-du-Pape, explique : « Nous fabriquons des bouchons en liège naturel qui coûtent entre 200 et 400€ le millier d'unités et des bouchons techniques qui sont vendus moins cher puisqu'on se sert des

Ecrit par le 3 juillet 2026

tombées de liège, 100 à 200€ le millier. C'est au vigneron de choisir, selon le vin qu'il produit, le liège qu'il préfère. Nous, nous sommes à sa disposition avec une large gamme de propositions pour le goût qu'il souhaite apporter au dégustateur ».

Après tout, le poète Jim Harrison, influencé par Rimbaud, Rilke et le vauclusien René Char, ne disait-il pas : « Le goût est un mystère qui trouve sa meilleure expression dans le vin » ? Avec un allié de taille pour les vignerons et maîtres de chais : le bouchon de liège, par nature, inséparable du vin.

Coup de gueule de Franck Autard n° 1 d'Amorim France a propos d'ecobouchon :

« Nous avons créé Ecobouchon il y a 14 ans, pour un recyclage éco-citoyen du bouchon de liège. Ce qui a permis d'en récolter 2 000 tonnes et de les recycler. Avec le liège, rien ne se perd, tout se transforme en revêtements muraux, thermiques et phoniques, en semelles de chaussures, en objets de mobilier design, en planches de surf et même en composants de TGV et d'avions. Ca a permis, surtout, de redistribuer 600 000€ à des associations d'aides à la recherche sur le cancer, l'an dernier, par exemple, 380 tonnes ont été collectées. Le liège est 100% naturel et biodégradable et il absorbe le CO2. Or, Citeo qui est une entreprise financée par les entreprises pour collecter le verre, le papier et le liège ne collecte que 30% des bouchons de liège du territoire. Tout le reste, capsules en plastique notamment, est incinéré dans les déchetteries, un vrai gâchis qui pollue et anéantit les efforts des écocitoyens. Aujourd'hui, nous faisons appel au bon sens et à la solidarité pour attirer vers nous des partenaires pour financer des dons pour la recherche. Les cavistes 'Nicolas' y participent. C'est une façon de s'engager pour la planète et l'environnement, alors n'oubliez pas de trier vos bouchons ».

Contact : Amorim 05 56 34 17 45 - www.ecobouchon.com

13^e Printemps de Châteauneuf-du-Pape : une fréquentation familiale et maximale

Ecrit par le 3 juillet 2026



1^{re} Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) historique de France, reconnue en 1936 grâce à la combativité du Baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié et de ses homologues vigneronniers érigés en syndicat de défense, Châteauneuf-du-Pape fêtait son Printemps ce week-end, du vendredi 5 au dimanche 7 avril, dans l'ensemble du village avec une centaine de caves et vignobles réputés dans le monde entier. Le soleil était au rendez-vous ainsi que les visiteurs.

La Salle du Docteur Philippe Dufays, bondée, bruissait de centaines de visiteurs venus déguster les meilleures bouteilles composées de Grenache, Syrah, mais aussi Mourvèdre, ainsi que d'une dizaine d'autres cépages autorisés dans la charte d'assemblage des rouges (94%) et des blancs (6%).

Parmi les exposants, le [Domaine des 3 Cellier](#), sans « s » puisque c'est le nom de famille des trois frères : Ludovic l'aîné, Julien le cadet et Benoît le benjamin. Leur vignoble date de 1650, mais il est entre les mains de leur famille depuis 8 générations. « Nous avons une vingtaine d'hectares, 14 en Châteauneuf, 3 en Côtes-du-Rhône et 3 en vin de table », précise Benoît. « En tout, nous commercialisons 60 000

Ecrit par le 3 juillet 2026

bouteilles par an, 60% à l'export notamment les USA, le Royaume-Uni, l'Europe, mais aussi Taïwan, Singapour et le Japon, ajoute Julien. L'état sanitaire de la vigne à ce jour est magnifique. Nous sommes ravis, la nappe phréatique est pleine, les grappes commencent à apparaître sur les ceps, pourvu qu'il ne gèle pas. » Leur chiffre d'affaires a grimpé de 7% l'an dernier.



Benoît et Julien du Domaine des 3 Cellier.

Autre stand, celui du [Château de Vaudieu](#), l'un des plus anciens de l'AOC puisqu'il date de 1767. Il est tenu par Elise Bréchet, la plus jeune de la famille, qui se démène pour faire face à la demande, expliquer comment ses vins vieillissent, notamment dans des cuves en béton et en forme de tulipe. On continue avec le [Château de La Gardine](#), autre site historique et patrimonial de Châteauneuf, puisque la famille Brunel y est enracinée depuis 1670. Un vignoble de 54 hectares en un seul tenant. Mais aussi Brunel La Gardine et le Lirac, Château Saint-Roch, en tout 1 million de cols sont produits sur les 3 sites, 40% exportés dans le monde avec des bouteilles au design unique de 75cl, 1,5 litre et 3 litres.

Ecrit par le 3 juillet 2026



DR

L'un des partenaires de ce 13^e Printemps de Châteauneuf, c'est Sébastien Cuscusa, vigneron d'origine sarde et patron du [Domaine de la Consonnière](#), mais aussi président du [Site Remarquable du Goût](#). « À ce titre, je participe à une vingtaine de salons en France, avec les producteurs d'huîtres de Cancale, les fromagers de Salers dans le Cantal, les éleveurs d'escargots de Bourgogne. On est devenus copains, du coup, je les ai invités ici pour que les visiteurs puissent manger des produits de qualité, en plus de la brouillade à la truffe du Ventoux. Pour la 1^{re} édition, il y avait à peine 40 exposants et 800 entrées... Aujourd'hui, environ 8000 visiteurs par jour, donc 16 000 ce week-end avec ce superbe soleil. »

Ecrit par le 3 juillet 2026



Sébastien Cuscusa

Il conclut : « Châteauneuf-du-Pape, c'est un village d'à peine 2 000 habitants connu dans le monde entier, un savoir-faire, un sous-sol de galets roulés, de cailloutis et de sable, un paysage unique. En plus, depuis 2019, il est inscrit au Patrimoine culturel immatériel de la France grâce à l'UNESCO. »

Ecrit par le 3 juillet 2026

La Cave de Bonnieux se lance dans les bouteilles de vins consignées



La **Cave de Bonnieux**, plus ancienne cave coopérative de Vaucluse qui a vu le jour en 1920, va se renouveler en proposant une nouvelle version de sa gamme phare 'Les Safres' dans des bouteilles consignées dès le vendredi 19 avril.

Ces bouteilles consignées au design renouvelé, optant pour une sérigraphie et une nouvelle forme élégantes, ont surtout un objectif écologique puisqu'elles seront réemployables plus d'une dizaine de fois. Conçues pour réduire l'empreinte écologique, elles offriront à la clientèle de la Cave une option plus respectueuse de l'environnement. « Une bouteille en verre représente à elle seule une grande part de l'impact carbone global de la Cave, rappelle [Laurent Bouet](#), directeur de la Cave depuis 1999. En une vie, une seule bouteille en verre génère 345 g de CO₂. Nous devons changer les mentalités concernant le verre et cela passe par la réutilisation. »

En échange de la restitution des bouteilles, les clients recevront un bon d'achat d'une valeur de trente centimes par bouteille. Elles seront ensuite lavées avant d'être de nouveau remplies et réutilisées. « En

Ecrit par le 3 juillet 2026

plus de faire une action écologique, ce sont des économies certaines sur les coûts des matières sèches », ajoute Laurent Bouet.

D'autres gammes de vin pourraient, elles aussi, avoir leurs bouteilles consignées à l'avenir. Avec cette nouveauté, la Cave de Bonnieux affirme une nouvelle fois sa position concernant les enjeux environnementaux actuels. La cave coopérative avait notamment installé 3000 m² de toitures photovoltaïques en 2011, qui avaient permis, dès la première année, une production en électricité supérieure à 570 000 kwh, soit plus de deux fois la consommation annuelle de la Cave.

Première dégustation de la nouvelle version de la gamme 'Les Safres' le vendredi 19 avril à 19h. 4290 Route de la Gare. Bonnieux.



LA CAVE DE BONNIEUX

LES SAFRES

VENEZ DÉGUSTER NOTRE
PREMIÈRE GAMME CONSIGNÉE

VENDREDI
19
AVRIL

19H

4290 route de la Gare,
84480 Bonnieux

WWW.CAVE-BONNIEUX.COM

Ecrit par le 3 juillet 2026

Face à la déconsommation de vin, Inter Rhône dégage ses ambitions œnotouristiques



« Nous avons une stratégie qui fait la part belle à l'export et à la diversification entre les trois couleurs, rouge, blanc et rosé, explique [Philippe Pellaton](#), Président d'[Inter Rhône](#). Mais surtout, la France est pionnière en œnotourisme. Ici en particulier, nous déployons depuis longtemps une démarche pour la qualité de l'accueil dans les domaines, caves et caveaux, avec des paysages et des sites remarquables classés par l'UNESCO, une charte paysagère et nous avons l'ambition d'être une authentique destination pour les touristes. »

Il poursuit : « Les vignobles de la Vallée du Rhône, c'est une marque. Nous avons 477 caveaux labellisés, 85 distinctions, 296 activités répertoriées en œnotourisme d'après notre dernier audit. » Il est vrai

Ecrit par le 3 juillet 2026

qu'entre les dégustations, les concerts et les expositions dans les caves, les balades au milieu des vignes, à vélo à assistance électrique, en 2 CV ou en Solex, les pique-niques, l'interprofession est engagée sur un immense territoire de l'appellation Côtes-du-Rhône. Il s'étend du Nord au Sud, de la Côte-Rôtie jusqu'aux Costières, et d'Ouest en Est, du Duché d'Uzès jusqu'au Luberon et ici coexiste une kyrielle de micro-terroirs pour les Côtes-du-Rhône, les Côtes-du-Rhône Villages, les Crus et les Vins doux naturels. Tous peuvent être une destination touristique, mais aussi commerciale et engagée avec le label HVE (Haute valeur environnementale) ou la Charte Paysagère. « Nous nous préoccupons de la formation des vignerons pour qu'ils sachent accueillir les clients potentiels avec le sourire et un réel professionnalisme. »

Philippe Pellaton poursuit : « Nous travaillons aux côtés des offices de tourisme et des tour-opérateurs dans les salons pour attirer les touristes français et étrangers chez nous, mettre en valeur nos appellations. Avec le mois de mai, les ponts vont se succéder, ce serait une bonne occasion de mettre en valeur nos châteaux et domaines. »

Inter Rhône va abonder 450 000€ pour un plan média digital, une campagne de publicité. « Les Côtes-du-Rhône s'étendent sur six départements (Vaucluse, Gard, Ardèche, Drôme, Rhône, Loire), sur trois régions (Provence-Alpes-Côte d'Azur, Auvergne-Rhône-Alpes, Occitanie), c'est une large mosaïque, mais chaque appellation est différente et a ses spécificités qui apportent une richesse en goûts et en saveurs. En plus des cuvées de Beaumes-de-Venise, Cairanne, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Vacqueyras, Tavel ou Saint-Joseph, ce territoire offre des sites remarquables (Théâtres Antiques d'Orange et de Vaison-la-Romaine, Pont-du-Gard, Maison Carrée de Nîmes, tous classés par l'UNESCO), des destinations connues du monde entier comme le Mont-Ventoux, Gordes, le Colorado Provençal ou Lacoste », explique Philippe Pellaton.

Avec Inter-Rhône, il va donc s'appuyer sur les réseaux sociaux puisque la France est à la fois la 1^{re} destination touristique du monde (90 millions de visiteurs) et le 1^{er} exportateur de vins du monde (avec un chiffre d'affaires de 5,2 milliards €). Et l'œnotourisme permet aux vignerons de travailler leur image, de parler de leur passion et de leur expérience aux visiteurs, d'augmenter leurs ventes, de renouveler leur fichier et de fidéliser leur clientèle, ce qui n'est pas négligeable en ces temps de crise.

Cette campagne de communication sera donc « source de belles rencontres » pour faire rayonner les vins des Côtes-du-Rhône, pour qu'ils montent en puissance et soient adaptés aux attentes des consommateurs. « Nous avons un savoir-faire, nous devons le faire savoir, martèle Philippe Pellaton. N'importe quel vigneron voit la courbe de consommation de vins décroître en France, il lui faut donc, pour compenser partiellement ses revenus, un complément avec des chambres d'hôtes, un gîte ou un restaurant. Une offre pas seulement en juillet et août, mais étalée sur toute l'année. C'est une nouvelle opportunité, une stratégie pour s'en sortir. 2023 a été la plus mauvaise année à l'exportation pour tous les vignerons de l'Hexagone, il faut absolument trouver des solutions pour qu'ils sortent la tête de l'eau. »