

Ecrit par le 3 juillet 2026

## Domaine de Coyeux, haut-lieu de la viticulture au-dessus de Beaumes-de-Venise



**Un paysage à couper le souffle. Imaginez : 112 hectares en un seul tenant dont 65 dédiés au vin, lovés au cœur des lames grises des Dentelles de Montmirail à l'Ouest, avec le Ventoux qui trône, à portée de vue à l'Est. Cet écrin de vignes, oliviers et cyprès, ciselé par l'érosion, c'est la propriété du couple Strasser, [Isabelle](#) et Arnaud qui l'ont acquise en 2021 pour la sublimer.**

Racheté à Yves Nativelle, un chai des années 80, à côté duquel est sorti de terre un autre caveau flambant neuf, lumineux, de pierre, verre et acier, avec show-room et espace de vente des vins-maison, Gigondas, Muscat Petits Grains, vin doux naturel mais aussi le Domaine Le Prieuré des Papes, appellation

Ecrit par le 3 juillet 2026

Châteauneuf-du-Pape, ou le Domaine de La Pousterle à Ansois, et enfin rosé du Domaine du Moulin Blanc de Tavel. Au-dessus des foudres de chêne, des fûts d'acier brossé et des tulipes en béton dans lesquels vieillissent paisiblement les vendanges passées, deux niveaux pour accueillir séminaires, mariages, anniversaires voire concerts et représentations théâtrales et une immense terrasse plein-sud, en tout 800 m<sup>2</sup> aménagés et prêts à accueillir du public.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

## L'ancien chai



## Le nouveau chai

Et un peu plus bas, dans ce [Domaine de Coyeux](#), au détour d'un virage et d'un immense pin, est posé un mas en pierres sèches, futur gîte avec spa, hammam, jardin privatif et piscine, cernés à perte de vue par le calme et la nature.

« Ici, jusqu'à l'an 2 000, c'était l'âge d'or du Muscat, explique Arnaud Strasser. Mais petit à petit, le goût des consommateurs a changé, ils l'ont trouvé trop sucré, trop liquoreux, trop lourd. Même si mes voisins en font un excellent (Durban, La Pigeade, Bernardins, Alain Ignace), j'ai changé mon fusil d'épaule. »

Cette reconversion est passée par du rouge à base de Grenache, Syrah et un zeste de Mourvèdre. « Notre chance, c'est le trias, poursuit-il. Un sous-sol qui date de 200 millions d'années. Ici, il y avait la mer, d'où la présence de galets, et grâce à ces puissants mouvements des plaques tectoniques, se sont formées les

Ecrit par le 3 juillet 2026

Dentelles. Face à cet opéra vertical, nous avons sous les pieds du gypse, des marnes qui captent l'eau l'hiver et la restituent l'été aux grains de raisins, du coup, ils ne souffrent pas de stress hydrique. En plus nous sommes à 300 m d'altitude, avec un mistral qui balaie les nuages et éloigne le mildiou, d'où la fraîcheur de nos bouteilles et de nos nuits, même en plein été. »

La production de ce domaine (350 000 cols par an) est diversifiée avec une majorité de rouge (2/3). Des crus de Gigondas et de Beaumes-de-Venise, du blanc sec, du Muscat, des Côtes du Rhône rouges, du Muscadin rosé et, sur les étiquettes, des noms subtils parfois en latin « Voluptis », « Praemium Florae », « Imperis » (peut-être suggérés par Isabelle qui n'oublie pas qu'elle a été professeur de lettres classiques...).

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

« Nous misons sur la qualité des vendanges faites exclusivement à la main, de nos vins bio et frais grâce à la géologie de notre sous-sol, ajoute Arnaud Strasser. Même s'ils titrent 14° ou 14,5°, ils restent légers, élégants, ils peuvent accompagner un repas de l'apéritif au dessert, viande ou poisson, été comme hiver. » Et pour le Muscat de Beaumes-de-Venise, le caveau en regorge qui s'est très bien conservé au fil des ans. Du coup, le couple a eu l'idée de sortir une cuvée baptisée « La Solara » qui est un mix des meilleurs millésimes, équilibré, léger et fruité.

En plus de la qualité de leurs vins, Isabelle et Arnaud Strasser misent sur le cadre magique de ce décor naturel pour organiser des soirées jazz, musique classique, théâtre, dégustations de mets et vins, fêtes. Il ne leur reste plus qu'à se faire connaître, devenir une destination œno-touristique incontournable au cœur des mythiques Dentelles de Montmirail.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Isabelle et Arnaud Strasser, propriétaires du Domaine de Coyeux, accompagnés de Biscotte.

## 147 vigneron vaclusiens candidats au

Ecrit par le 3 juillet 2026

# Concours Général Agricole lors du Salon de l'Agriculture



Il y avait 1058 échantillons ce jeudi matin, salle Philippe Dufays à Châteauneuf-du-Pape et 198 dégustateurs pour cette présélection des vins qui pourront participer à la finale du **Concours Général Agricole** (CGA) lors du **Salon de l'Agriculture**, le 25 février au Parc des Expositions de Paris. Une médaille décernée au Concours Général (créé en 1870), c'est l'assurance d'une visibilité internationale pour les vignerons et d'une promesse de ventes exponentielles pour les cuvées primées.

Deux nouveautés cette année, d'abord c'est la 1<sup>re</sup> fois qu'est testé le millésime de Gigondas blanc 2023. Ensuite, la sélection est ouverte au Muscat rosé de Beaumes-de-Venise. « Malgré la crise, nous avons à peu près autant de vins en compétition que l'an dernier et nous avons eu des défections à cause de la grippe qui nous a privés d'une trentaine de jurés, mais nous avons réussi à avoir 49 tables de

Ecrit par le 3 juillet 2026

dégustation », explique Nathalie Protet, chargée de mission à la chambre d'agriculture pour ce CGA.

Cairanne, Châteauneuf-du-Pape, Plan-de-Dieu, Puyméras, Roaix, Rasteau, Sablet, Séguret, Sainte-Cécile, Visan, Valréas, Vaison, Gigondas, Vacqueyras, Ventoux, Gadagne, Luberon, Côtes-du-Rhône, Gadagne, Massif d'Uchaux, IGP (Indication géographique protégée) Vaucluse et Méditerranée, toutes les appellations du territoire vauclusien étaient donc représentées dans les trois couleurs.

« C'est une expérience intéressante, le millésime 2023 est constitué de vins concentrés, opulents et prometteurs qui vont pouvoir se garder », lance Mathilde Bedouin, une œnologue présente à la dégustation. Lors du dernier Salon de l'Agriculture, nos vignerons avaient décroché 284 médailles (116 d'or, 113 d'argent et 55 de bronze). Sans doute vont-ils, une fois de plus, démontrer leur excellence le 25 février lors de la proclamation du palmarès Porte de Versailles.

Contact : [concoursvinsparis@vaucluse.chambragri.fr](mailto:concoursvinsparis@vaucluse.chambragri.fr)



Une partie des jurés.

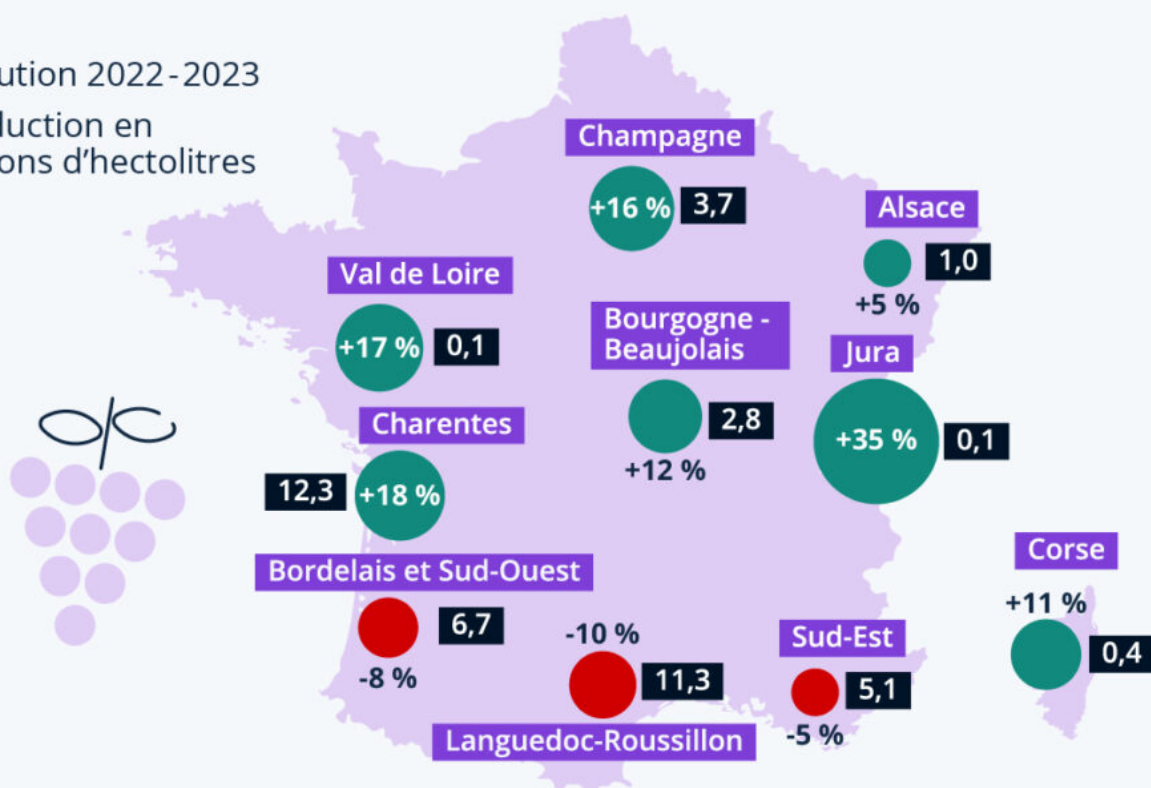
# 2023, année difficile pour les vignobles du sud

Écrit par le 3 juillet 2026

# 2023, année difficile pour les vignobles du sud

Production viticole par région française en 2023 et évolution par rapport à l'année précédente

- Évolution 2022-2023
- Production en millions d'hectolitres



Source : Agreste



**statista**

La production mondiale de vin a atteint en 2023 son niveau le plus bas depuis 1961. Estimée à environ 244 millions d'hectolitres sur l'année, soit une baisse de volume de 7 % par rapport à 2022, la production de vin mondiale a été durement affectée par de nombreux facteurs. De violentes [sécheresses](#) ont notamment affecté une grande partie du globe, et les conditions météorologiques ont entraîné l'apparition de mildiou dans une partie des principaux pays producteurs, comme l'Italie ou l'Espagne.

Ecrit par le 3 juillet 2026

L'Afrique du Sud, l'Argentine, le Chili, le Brésil et l'Australie ont vu leur production diminuer de 10 à 30 % par rapport à 2022. En France, les vignobles du sud ont également dû faire face à la sécheresse : dans les Pyrénées-Orientales, la vendange de 2023 a été la plus petite de l'histoire, atteignant seulement 480 000 hectolitres. Malgré cela, la France est redevenue en 2023 le premier producteur de vin au monde, devançant l'Italie, qui occupait la première place depuis 2007 (à part pour 2011 et 2014).

Si la production de vin française s'est maintenue à un niveau similaire à celui de l'année précédente en 2023 (environ 47 millions d'hectolitres, contre 45,8 millions d'hectolitres en 2022), c'est principalement grâce à certaines régions. Comme le montre notre infographie, basée sur des données de l'[Agrete](#), les terroirs viticoles du sud de l'Hexagone ont connu une année difficile. Le Languedoc-Roussillon a vu sa production diminuer de 10 % par rapport à 2022, le [Bordelais](#) et le Sud-Ouest ont produit 8 % de moins que l'année précédente, tandis que les vignobles du Sud-Est, qui incluent les vins de Provence et de la vallée du Rhône, ont vu leur production diminuer de 5 %. Exception notable, la Corse a quant à elle produit 11 % de plus en 2023 qu'en 2022. C'est la région du Jura qui a vu sa production augmenter le plus l'année dernière : +35 % par rapport à 2022. Celle-ci reste néanmoins bien moins importante que dans d'autres régions viticoles du pays, puisqu'elle n'était que de 135 000 hectolitres environ, contre 12,3 millions dans les Charentes par exemple.

De Valentine Fourreau pour Statista

---

## Concours des Vins d'Orange : son président Michel Bernard tire à boulets rouges sur les hygiénistes

Ecrit par le 3 juillet 2026



« 481 médailles décernées à l'issue de cette 72<sup>e</sup> édition, se félicite [Michel Bernard](#). 291 d'or, 174 d'argent et 16 de bronze. Soit 26% des 1827 échantillons de vins en compétition, c'est dire le sérieux des dégustateurs. »

Auparavant, salle Alphonse Daudet, à Orange, le concours s'était déroulé en deux temps, vendredi matin avec 211 dégustateurs et samedi avec 281 jurés. Et la directrice du concours, [Anne Mouralis](#) avait tenu à remercier tous les préleveurs, Franck, Serge, Gilles et Laurent, qui ont parcouru plus de 7 000 km à travers les vignobles de Vaucluse pour ramasser dans les chais les bouteilles à juger, ce qui prend des jours et des jours. Elle s'est également félicitée de la participation des élèves du Lycée agricole du Grès et de l'École Hôtelière d'Avignon, des négociants, courtiers, producteurs et amateurs de vin et des consommateurs avertis, tous prêts à donner de leur temps pour juger les échantillons anonymes.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

Michel Bernard

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

Anne Mouralis

Ce concours permet de mettre en avant le terroir viticole, les viticulteurs indépendants, les caves coopératives comme les maisons de négoce. Pendant la dégustation de samedi, autour des 66 tables, les jurés ont noté l'aspect visuel, le côté olfactif et le goût des échantillons. Il a été question de nez ouvert, de fruits rouges, de côté floral, boisé ou poivré, d'agrumes, d'épices. Pour la bouche, on a entendu les mots : ample, structuré, soyeux, velours, astringent, alcooleux, persistant ou acide.

Ici, il était question de tannins soyeux, de nez enchanteur, de finesse, de jolie acidité, de bouquet aromatique, de belle concentration... Là de vin plat ou perlant. « Même une daube ne mériterait pas un tel vin », lance un juré qui fait la grimace et recrache un échantillon astringent. « Avec celui-là on pourrait faire du Porto », ironise un autre.



Ecrit par le 3 juillet 2026

Une fois que chaque table a rendu par écrit notes, commentaires et suggestion ou pas de médaille, tout le monde s'est rendu Salle Dufays à Châteauneuf-du-Pape où s'est déroulé un repas gastronomique et où a été proclamé le palmarès.

Et Michel Bernard a rué dans les brancards en évoquant la crise conjoncturelle qui secoue le monde paysan en général et les vigneron en particulier. « La déconsommation de vin est une réalité. Les adeptes de la prohibition et les moralisateurs de l'hygiénisme s'obstinent à faire croire que boire du vin, même avec modération, est dangereux pour la santé. Engageons-nous à revenir en force vers le French Paradox, le régime crêtois, huile d'olive et vin qui permet de constater qu'on vit vieux et en bonne santé. Stop à ces croisés du zéro alcool, à ces brigdes de répression, ces panurges du premier verre qui sévissent sur les tous plateaux de TV, ces prétendus défenseurs de l'environnement qui poussent des cris d'orfraie contre les paysans qui tueraient la terre. Certes, la réduction de produits phytosanitaires est une bonne chose. Depuis le temps que les agriculteurs la cultivent, la durée moyenne de vie n'a cessé d'augmenter. Nous, nous faisons partie de ces amateurs d'accords mets-vin qui ont plaisir à se retrouver, échanger, discuter autour d'un bon plat. Moi-même, j'écoute tous les conseils de mon médecin, même celui de boire de l'eau. Mais si j'en avale trop et pendant longtemps, je suis de mauvaise humeur. Nous devons rendre ces donneurs de leçons, ces pisse-vinaigre honteux. D'ailleurs, Louis Pasteur ne recommandait-il pas de boire un verre par repas pour être en bonne santé ? »

Contact / Palmarès : [www.concoursdesvins.fr](http://www.concoursdesvins.fr)

---

## L'AOC Lirac se renouvelle

Ecrit par le 3 juillet 2026



**Qui dit nouvelle année dit résolution, voire renouvellement pour certains. C'est le cas de l'[AOC Lirac](#) qui vient de dévoiler sa nouvelle identité visuelle, accompagnée d'une campagne de communication inédite.**

En changeant son identité visuelle et en créant une nouvelle campagne de communication, l'AOC Lirac souhaite valoriser l'appellation et lui donner une image originale, distinctive et qualitative, développer sa notoriété auprès des professionnels et de nouvelles cibles de consommateurs, mais aussi fédérer les acteurs de l'AOC autour d'un discours et d'actions communes.

Ainsi, l'appellation dispose d'une nouvelle signature : 'Un Cru grandeur Nature'. Côté visuel, on observe une bouteille posé sur un fond de verdure, qui reprendrait les éléments végétaux représentatif de l'AOC. L'idée est de mettre la nature au cœur de cette nouvelle identité visuelle en représentant l'écrin de nature particulièrement verdoyant dont bénéficie le Cru, mais aussi son mode de culture qui préserve les ressources naturelles de son territoire.

Ecrit par le 3 juillet 2026



V.A.

## L'AOC Ventoux étend son territoire aux

Ecrit par le 3 juillet 2026

## communes de Velleron et L'Isle-sur-la-Sorgue



Née en 1973, l'[Appellation d'origine contrôlée \(AOC\) Ventoux](#) s'étend à deux nouvelles communes vauclusiennes : L'Isle-sur-la-Sorgue et Velleron. La démarche d'extension auprès de l'[INAO](#) (Institut national de l'origine et de la qualité) a débuté en 2000 dont le comité national a voté en faveur en 2016, puis en 2021, les experts se sont déplacés afin de délimiter les nouveaux contours de l'AOC. C'est le 17 novembre dernier que le nouveau cahier des charges de l'appellation a été officiellement publié.

Désormais, l'AOC Ventoux compte 53 communes réparties sur le territoire de sept offices de tourisme intercommunaux, les Parcs naturels régionaux du Mont-Ventoux et du Luberon, ainsi que deux réserves de Biosphère Unesco. Sa zone s'étendant maintenant à L'Isle-sur-la-Sorgue et à Velleron qui attirent toutes deux de nombreux visiteurs chaque année, l'appellation va pouvoir travailler plus amplement sur son dynamisme en termes d'œnotourisme. Une forme de tourisme dans laquelle l'AOC Ventoux démontre déjà de nombreuses qualités.

V.A.

## Damien Gilles élu président du Syndicat des vigneronns des Côtes du Rhône



**Jeudi 21 décembre dernier, les membres du Conseil d'administration du Syndicat des Côtes du Rhône se sont réunis pour élire leur nouveau président. C'est donc Damien Gilles qui endosse désormais ce rôle et succède à Denis Guthmuller, pour un mandat de trois ans.**

Enfant du territoire des Côtes du Rhône, Damien Gilles a 37 ans et il est vigneron à Pont-Saint-Esprit.

Ecrit par le 3 juillet 2026

Après avoir obtenu un BTS agricole viticulture-œnologie à Rodilhan et une licence professionnelle en Agriculture de précision à l'Institut Agro de Montpellier, il débute sa carrière professionnelle en tant que commercial pour du matériel agricole, puis il se forme au poste de seconde d'exploitation dans un domaine viticole en Camargue. C'est en 2011 qu'il rejoint le domaine familiale de 40 hectares.

« L'appellation Côtes du Rhône a besoin d'acteurs qui s'unissent pour défendre ses vigneronns, ses produits et son image, a-t-il affirmé lors de son élection. Pour cela, nous devons nous adapter à l'avenir et non l'inverse. Soyons visionnaires, soyons solidaires ! » Damien Gilles souhaite poursuivre les efforts de son prédécesseur Denis Guthmuller, notamment en ce qui concerne le volet régulation, innovation et environnement. « Je crois en l'avenir des Côtes du Rhône, a-t-il ajouté. Nous avons su gérer la nécessité de régulation de l'offre, nous travaillons sur les profils de vins et l'adaptation agroécologique au changement climatique. Je souhaite maintenant accentuer le travail sur certains points du plan stratégique des Côtes du Rhône, et surtout accompagner nos adhérents. »

La feuille de route du nouveau Président du Syndicat des vigneronns des Côtes du Rhône sera dévoilée en Assemblée générale le 30 janvier 2024.

V.A.

---

## Les vins de Rhonéa parmi les meilleurs Muscats et effervescents du monde

Ecrit par le 3 juillet 2026



**Plusieurs vins de la coopérative [Rhonéa](#) se sont hissés dans le top 10 des meilleurs Muscats et effervescents du monde 2023. Ces récompenses sont une reconnaissance du savoir-faire historique de la coopérative dans la vinification du Muscat Petit Grain.**

Deux Muscats de Beaumes-de-Venise ont intégré le top 10 des meilleurs Muscats du monde 2023. Il s'agit de deux cuvées des domaines [La Font de Joseph](#) et [du Papatier](#). Ce succès souligne l'engagement de Rhonéa à produire des vins captivants, à la palette aromatique riche et complexe, en plus de son en faveur du développement durable. En effet, la coopérative propoera le millésime 2023 du Domaine du Papatier dans un packaging totalement éco-conçu, sans capsule, en bouteille allégée et avec une étiquette composée de papier zéro carbone et de pigments naturels.

Dans la catégorie des effervescents, c'est le Muscatine qui a séduit le jury composé de professionnels en remportant deux médailles d'or, en blanc et en rosé, le blanc s'étant classé dans les 10 meilleurs vins effervescents du monde 2023. Une version sans alcool devrait être disponible à partir de janvier 2024, élargissant ainsi le plaisir à tous les amateurs.

V.A.

## Le vignoble des Côtes du Rhône mis en lumière dans un ouvrage 'Rando-vin'



L'ouvrage *Rando-vin dans les Côtes du Rhône*, sous-titré '*Belles balades et domaines viticoles de qualité*', vient de paraître aux [éditions du Chemin des crêtes](#). Les amateurs de vins et de plein air pourront (re)découvrir le vignoble des Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages autrement pour le prix de 24€.

Cet ouvrage de 208 pages, une sélection de 38 domaines viticoles est présentée à travers les départements du Rhône, de la Drôme, de l'Ardèche, du Vaucluse et du Gard. Ainsi, 38 itinéraires de randonnées de niveau accessible et cartographiés sont proposés.



Ecrit par le 3 juillet 2026

L'amour des vigneron pour la terre et leurs pratiques pour préserver la biodiversité seront mises en avant dans ce guide, divisé en trois parties : la cave dégustation, la cave découverte et la cave expérience.

Les 38 destinations suivent la démarche du label 'Rendez-vous Terroirs', mis en place par [Inter Rhône](#), qui assure aux visiteurs une prestation de qualité dans les maisons et domaines, ambassadeurs de leur territoire, à travers leur patrimoine architectural, qui est porteur des valeurs de partage et de convivialité des vignobles des Côtes du Rhône, et invite à la découverte.

Ecrit par le 3 juillet 2026

