

La valse des étiquettes de vin : une révolution pour les viticulteurs depuis le 8 décembre 2023



C'est un règlement qui émane de la Commission Européenne et qui s'impose depuis le vendredi 8 décembre dernier. Dans un souci de transparence, cette loi était demandée par les associations de lutte contre l'alcoolisme comme par ceux qui dénoncent des vignerons véreux qui mettraient dans leurs bouteilles autre chose que ce qui est autorisé.

D'abord, qu'est-ce qu'un ingrédient ? « Toute substance ou produit, y compris les arômes, additifs et

Ecrit par le 3 juillet 2026

enzymes alimentaires, utilisés dans la fabrication d'une denrée alimentaire. » Déjà, la liste des composants autorisés est longue : évidemment, du raisin et des moûts mais aussi de la saccharose, des régulateurs d'acidité (acides tartrique, malique et lactique, sulfate de calcium), des conservateurs et anti-oxydants (dioxyde de soufre, bisulfite de potassium, sorbate de potassium...), des agents stabilisateurs (gomme arabique, nannoprotéines de levures), du gaz (argon ou azote), d'éventuels allergènes. Sans oublier la valeur nutritionnelle de la bouteille, la quantité de matières grasses, d'acides gras saturés, de sucre et de sel qui la composent.

Certains consommateurs se réjouiront sans doute de savoir combien de calories ils avalent dans une flûte de champagne ou dans un verre de Crozes-Hermitage. Les caves-coopératives, les grands groupes et syndicats vitivinicoles ont les moyens en personnel pour gérer. Mais comment vont faire les petits vigneron dans une exploitation familiale ? Comment mesurer ces dosages infinitésimaux qui souvent ne représentent pas plus de 2% du total d'une bouteille ? Vont-ils avoir recours à un chimiste pour rédiger l'étiquette ? Comment la traduire en chinois, japonais, coréen, danois, russe, allemand ou argentin quand ils exportent ? « Combien vont coûter ces étiquettes ? Encore une couche sur le mille-feuille, une obligation de plus à respecter », se désolent certains.

Certes, la Commission Européenne autorise des étiquettes 'dématérialisées' grâce au QR-Code, mais quand vous irez au supermarché, vous devrez décortiquer chaque bouteille avec votre smartphone pour comparer les rouges, rosés et blancs.

La réglementation s'applique à tous les vins conditionnés en bouteilles, en Bib et en vrac après le 8 décembre 2023. C'est un produit vivant qui évolue au fil du temps. Qu'advient-il quand vous laisserez vieillir votre millésime 2024 en cave et que vous déboucherez une bonne bouteille dans 15 ans pour le mariage de votre enfant ? Les données qui figurent sur l'étiquette seront-elles encore fiables ou totalement dépassées ?

Orange : 30^e Salon des Vins organisé par les jeunes élèves du Lycée Viticole

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ce samedi 25 novembre, les lycées viticoles de France se réunissent en un salon organisé par les élèves de la filière commerce du [lycée viticole d'Orange](#). L'occasion de découvrir les vins et spiritueux de ces établissements.

Yan, Jean-Geoffrey, Maxime, Diego mais aussi Manon et Anaïs sont en terminale au Château Mongin, leur lycée installé quartier du Grès, sur la même propriété que l'Institut Rhodanien d'Orange. Et l'organisation de ce salon fait partie de leur cursus pédagogique, grandeur nature, pour ces futurs professionnels en Conseil-Vente de vins et spiritueux.

Comme des grands, ils ont participé à une conférence de presse pour inciter à venir les voir ce samedi 25 novembre. Avec la directrice du lycée, [Brigitte Bouvier](#) et la directrice de l'exploitation, Roxane Nibaudeau, ils ont expliqué « jouer collectif » pour attirer le maximum de visiteurs. « Tous les élèves font équipe avec les enseignants, ils s'entraident, c'est une expérience importante pour des jeunes de 16 ans, un vrai salon professionnel », a précisé la directrice.



Ecrit par le 3 juillet 2026

De 10h à 19h, les élèves seront là pour accueillir les visiteurs, animer le salon, prendre les commandes au lycée d'Orange, avec des bouteilles des Côtes du Rhône et de Châteauneuf-du-Pape, mais aussi de Louis Giraud - Carpentras et de Nîmes pour le Grand Sud. Une dizaine de régions seront aussi présentes avec leurs élèves venus d'Alsace, Beaujolais, Bordeaux, Bourgogne, Calvados, Champagne, Charentes, Loire et Sud-Ouest.

Les visiteurs auront donc le choix entre une cinquantaine d'appellations telles que : Gewurztraminer, Riesling, Brouilly, Morgon, Médoc, Sauternes, Pessac-Léognan, Côtes de Beaune, Cidre fermier, Pommeau de Normandie, Pineau, Champagne, Cognac, Pouilly, Monbazillac, Armagnac, Floc de Gascogne et Costières. À un mois de Noël, il y en aura pour tous les goûts et tous les prix. Entre 5,60€ pour un rosé de la Principauté d'Orange et 39,60€ pour un Cognac Napoléon de 15 ans d'âge.

Samedi 25 novembre, de 10h à 19h, au Lycée Agricole d'Orange - Château Mongin (comme un ancien préfet de Vaucluse). 2260 Route du Grès.

Les commandes sont prises jusqu'au 24, les retraits prévus jusqu'au 1^{er} décembre.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026



Plus de 3000 verres distribués lors de l'événement Millévin

Ecrit par le 3 juillet 2026



Pour sa 16^e édition, Millévin, la fête des Côtes du Rhône et du nouveau Millésime a réuni de nombreux passionnés et amateurs de vins au cœur de la capitale des Côtes du Rhône, Avignon. En tout, 3 033 verres ont été distribués lors de l'évènement qui a eu lieu le jeudi 16 novembre.

De nombreux vignerons, représentant diverses appellations de la Vallée du Rhône, étaient présents pour célébrer le nouveau Millésime dans l'Église des Célestins, Rue des 3 Faucons, ou encore sur la Place Saint-Didier.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026



©Tête d'ail

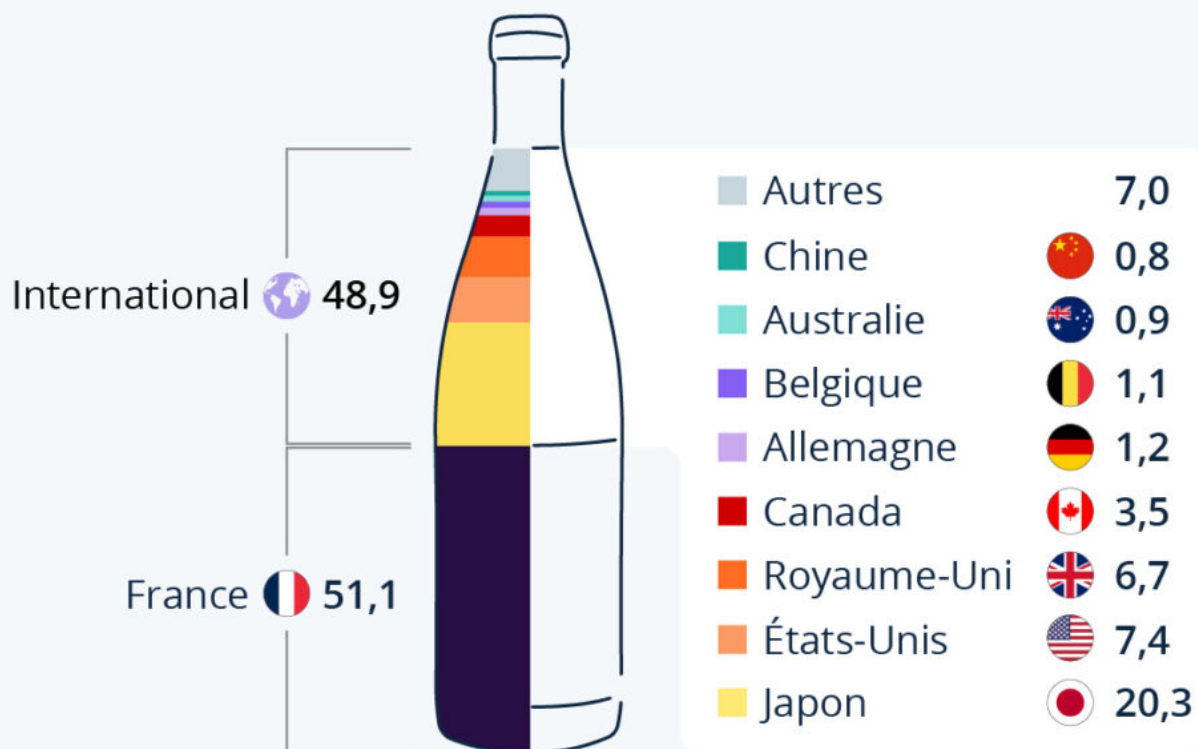
V.A.

Beaujolais Nouveau : une tradition qui s'exporte

Ecrit par le 3 juillet 2026

Beaujolais Nouveau : une tradition qui s'exporte

Répartition des volumes de Beaujolais Nouveau commercialisés dans le monde en 2021 (en %)



Source : Inter Beaujolais



statista

Comme le veut la tradition, le troisième jeudi du mois de novembre, le plus célèbre des [vins primeurs](#) de France, le Beaujolais Nouveau, est disponible à la vente. Son histoire remonte à 1951, date à laquelle l'appellation a officiellement été reconnue. Aujourd'hui, cet événement dépasse les frontières de l'Hexagone et on retrouve le Beaujolais Nouveau dans le monde entier, en premier lieu en Asie et en Amérique du Nord, où il est particulièrement apprécié.

Écrit par le 3 juillet 2026

Comme le montre notre infographie, issue des [données](#) communiquées par la filière, près de la moitié de la production se vend de nos jours à l'international. Les plus grands fans étrangers de Beaujolais Nouveau sont incontestablement les Japonais. Le Pays du Soleil-Levant a importé 20,3 % des bouteilles produites en 2021, et représente près de la moitié des exportations. Arrivent ensuite les États-Unis et le Royaume-Uni. Respectivement deuxième et troisième importateurs de Beaujolais Nouveau, ils ont acheté ensemble près de 15 % du volume commercialisé en 2021.

Comme chaque année, de nombreux événements auront lieu ce jeudi pour célébrer l'arrivée du Beaujolais. Les plus téméraires pourront ainsi se rendre dès minuit au Pied de Cochon, brasserie historique du quartier des Halles à Paris, pour prendre part aux 24h du Beaujolais Nouveau.

De Valentine Fourreau pour Statista

Effervescence à Avignon, pour la 16ème édition de 'Millévin'

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ce jeudi 16 novembre, la ville d'Avignon, capitale des Côtes du Rhône, a accueilli la 16^e édition de l'événement 'Millévin', la Fête du nouveau millésime.

Aux Halles le matin, aux Corps-Saints à la tombée de la nuit, la même ambiance bon enfant, festive, conviviale dans les rues de la Cité des Papes et sur les places avec les confréries et une cinquantaine de vignerons, dont ceux venus de villes jumelles d'Avignon, Wetzler (Allemagne) et Tarragone (Espagne) pour faire déguster leurs bouteilles de vin nouveau. [Château Gigognan](#) de Sorgues, [Domaine Saint-Pierre d'Escarvailac](#) de la Chartreuse de Bompas dans l'Église des Célestins, [Rhonéa](#) et [Maison Sinnae](#) sur le parvis, [Ogier](#) et les [Vignerons du Castelas](#) Rue des 3 Faucons, devant la Maison des Vins, [Domaine Pélaquié](#), [Maison Violette](#) et les [Vignerons de Roaix-Séguret](#) sur la Place Saint-Didier.

Ecrit par le 3 juillet 2026

Ecrit par le 3 juillet 2026

Ecrit par le 3 juillet 2026

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

Le Cloître des Célestins

Ecrit par le 3 juillet 2026

Ecrit par le 3 juillet 2026

Ecrit par le 3 juillet 2026

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

Une douzaine de confréries bachiques étaient présentes

C'est sur la scène 'Rock'n Rhône' que [Philippe Pellaton](#), le président d'[Inter Rhône](#) s'est félicité pour la vendange 2023. « Une belle récolte, une belle énergie de nos vigneronns », a-t-il affirmé. Pour Magali et Philippe Parpillon de la [Cave Demazet](#) de Morières, « c'est un plaisir de rencontrer nos clients et de faire goûter nos cols de Cap Revès et de Quilex à ceux qui se pressent avec leur verre de dégustation devant notre stand. » Même enthousiasme pour la [Cave des Côteaux Saint-Maurice](#) en Drôme Provençale, pour Florent, Damien et Yoann qui viennent à Millévin pour la 1^{re} fois. « Nous représentons une vingtaine de familles de vigneronns et avons environ 500 hectares entre la rivière Eygues, les côteaux et le plateau sur des sols argilo-calcaires et caillouteux et nous sommes ravis d'échanger avec les visiteurs », expliquent-ils. [Claudine Vigne](#) (ça ne s'invente pas) est installée à Montfrin, 148 000 bouteilles de production. « C'est vrai que la consommation de vin baisse, ajoute-t-elle. Il faut éduquer les jeunes, leur donner envie de goûter, qu'ils écoutent leurs sens. Chacun a un palais différent, des goûts particuliers, des arômes que certains perçoivent, d'autres pas. Il y a sûrement un rouge ou un blanc qui va leur plaire. »

Ecrit par le 3 juillet 2026

Ecrit par le 3 juillet 2026

Ecrit par le 3 juillet 2026

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône

Ecrit par le 3 juillet 2026

Ecrit par le 3 juillet 2026

Ecrit par le 3 juillet 2026

Ecrit par le 3 juillet 2026



Écrit par le 3 juillet 2026

Claudine Vigne, de la cave éponyme à Montfrin

La fête du goût, des mets et des vins de choix, va continuer dans le quartier avec 'Le Week-end Gastronomique' Place des Corps-Saints, Église et Cloître des Célestins jusqu'à dimanche soir (du 17 au 19 novembre).

[Lire également : 'Pour bien préparer vos fêtes de fin d'année, rendez-vous au 18^e Week-end Gastronomique d'Avignon'](#)

Rhonéa, la coopérative aux 380 artisans vigneron, à la pointe de l'innovation

Ecrit par le 3 juillet 2026



Rhonéa réunit des vignobles de Vacqueyras, Gigondas, Rasteau, Visan, Sarrians, Vinsobre, Roaix, Séguret, Cairanne, Châteauneuf-du-Pape et Beaumes-de-Venise. Et justement, c'est là que s'est déroulée une soirée VIP mardi 14 novembre avec les artisans vignerons de l'appellation.

À commencer par 'Andie', une bière locale au Muscat de Beaumes. Présentée dans une élégante bouteille de 33cl avec le dessin du visage d'une superbe blonde sur l'étiquette. Elle affiche 5,5° d'alcool mais reste légère et offre un arrière-goût sucré mais pas trop et elle est fabriquée par 'Cap d'Ona' à Rivesaltes. Autre création, le 'Blanc de noir' avec des cépages rouges, comme en Champagne, qui est vinifié comme un blanc traditionnel. « Nous sommes à l'écoute du marché, des tendances, des signaux faibles qui ne demandent qu'à gagner en intensité, explique [Valérie Vincent](#) de la cave Rhonéa de Beaumes-de-Venise. Nous avons aussi investi dans un 'désalcoolisateur' qui, par distillation à froid, fait retomber le taux des Côtes-du-Rhône à 11, 5°. » 30 000 bouteilles ont déjà été commercialisées, soit 10 à 20% de la cuvée. Et un 'Vin de France' à 6° va être testé, comme le vin en canette, dont la robe du vin (couleur, intensité, limpidité, brillance, acidité) ne change pas le goût. Au bar de Rhonéa, on propose aussi une 'Rincette', cocktail-apéro de Muscat, sirop de sureau, jus de citron, litchi et pamplemousse servi dans un bain de glaçons.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Valérie Vincent, directrice Marketing & Communication de Rhonéa.

Sur les 3 000 hectares de Rhonéa, 2/3 sont classés en crus et villages. Il faut rappeler que Beaumes bénéficie de deux crus, Muscat à petits grains (blanc) depuis 1943 et Côtes-du-Rhône rouge depuis 2005. C'est une mosaïque de terroirs, de savoir-faire, avec des sous-sols de calcaires et de marnes cultivées en restanques et de trias (gypse et argile) de 230 millions d'années.

[Pascal Duconget](#), directeur général de Rhonéa dresse un état des lieux. « Il se consomme de moins en moins de vin et ça va s'accroître au fil des générations qui arrivent, explique-t-il. À tel point que dans 10 ans, il y aura 1/3 de rouge, 1/3 de rosé et 1/3 de blanc, qui lui, ensuite va continuer à acquérir davantage de parts de marché. Nous avons donc des devoirs : nous adapter aux attentes des consommateurs, à leurs goûts et baisser le nombre de degrés. Sur les 66% d'hectares de l'appellation classés en crus et villages, on ne s'en sortira que par l'excellence en innovant, en diversifiant. Heureusement, nous avons des équipes qui ont de la créativité, on recrute de jeunes talents qui réfléchissent. Plutôt que la solitude du vigneron qui plante, taille, débouresse ses vignes, qui vendange, distribue son vin, part à l'autre bout de la France pour un salon, il me semble qu'il vaut mieux travailler en coopérative, on est moins isolé, on échange, on s'aide, on partage les frais, on s'enrichit de ses différences. »

Ecrit par le 3 juillet 2026



Pascal Duconget, directeur général de Rhonéa.

Place à [Jean-Paul Anrès](#), le président du Syndicat des Vignerons de Beaumes-de-Venise et de l'ODG (Organisme de défense et de gestion) du Conservatoire des AOC de Beaumes. « 2023 s'est bien passé, de la pluie en hiver et au printemps, de la chaleur en été, un peu de mildiou mais pas trop, on a tout fait pour éviter sa propagation, affirme-t-il. Les vendanges ont duré de mi-août à parfois fin-octobre. On a obtenu une belle récolte avec des rouges chatoyants, une maturité optimale, donc les cours se maintiennent et on a un bon équilibre entre cols et vrac. »

Ecrit par le 3 juillet 2026



[Gabriel Valverde](#), responsable de la cave de Beumes, et Jean-Paul Anrès, président du Syndicat des Vignerons de Beumes-de-Venise.

L'appellation Muscat — qui représente quand même 6 millions de bouteilles par an — fêtera ses 80 ans en 2025, un anniversaire qui se prépare déjà à Beumes-de-Venise. Et une publicité donne déjà le ton : « Ici, on n'a pas Brad, on a Alain ! »

Passez un fascinant week-end dans les vignobles du Luberon et du Ventoux

Ecrit par le 3 juillet 2026



La 10ème édition du Fascinant week-end aura lieu du jeudi 19 au dimanche 22 octobre dans les vignobles du Luberon et du Ventoux. Dans la sérénité de 'après-vendanges, de nombreuses animations seront organisées durant ces quatre jours dans les destinations labellisées 'Vignobles et découvertes' du Vaucluse.

Rencontres avec les producteurs, dégustations, ateliers cuisine ou encore virée en mobylette, la 10ème édition du Fascinant week-end promet d'être riche en animations.

Le programme

Le **jeudi 19 octobre** de 18h à 19h, le week-end débutera avec un afterwork à l'espace terroir de Ventoux Provence Tourisme à Carpentras pour une soirée accord mets et vins aux saveurs automnales. La soirée est au prix de 15€ sur réservation (04 90 63 29 64). A 19h30, rendez-vous au restaurant Chez Serge à Carpentras pour un menu en quatre services autour de la truffe d'automne. Le menu est à 59€ sur réservation (04 90 63 21 24), un verre de vin vous sera offert. Le **jeudi 19 octobre** à 10h30 et le **vendredi 20 octobre** à 14h30, le domaine La Cavale, à Cucuron, vous fait découvrir ses chais et ses vins pour 7€ par personne.

Du jeudi 19 au samedi 21 octobre, il sera possible de visiter la cave du Mas des Infermières à Oppède pour 20€. Le Domaine Alloïs, à Caseneuve, vous accueillera de 10h à 14h pour une visite et un déjeuner

Ecrit par le 3 juillet 2026

champêtre pour 25€ sur réservation (04 90 74 41 16). A Villes-sur-Auzon, il sera possible de découvrir un chai en biodynamie à la cave Terraventoux de 9h à 18h30 pour 15€.

Du jeudi 19 au dimanche 22 octobre, le château Saint Pierre de Mejans, à Puyvert, vous accueillera à 11h pour une visite historique des lieux, suivie d'une dégustation des vins du domaine, pour 5€ sur réservation (04 90 08 70 10). La cave Terraventoux organisera des ateliers d'assemblage de 14h à 16h pour 30€ sur réservation (04 90 61 79 45)

Le **vendredi 20 octobre**, une dégustation sera animée par les vignerons à 18h30 au Petit Serge à Carpentras, pour 7€. Les vins et les champignons seront à l'honneur à Marrenon à la Tour d'Aigues à 19h15 pour 18€. Le Mas des Infermières, à Oppède, restera ouvert tardivement pour des visites de 18h à 21h. Toute la journée de 9h30 à 17h, il sera possible de faire une virée en mobylette pour découvrir le Luberon au départ de la cave de Lumières à Goult pour 25€ sur réservation (04 90 72 20 04).

Le **samedi 21 octobre**, rendez-vous au Domaine Plein Pagnier à Mazan de 10h à 18h pour une journée autour de l'art, du vin et de la musique. Le Clos de T, au Barroux, accueillera un atelier cuisine californienne versus cuisine provençale de 18h à 21h pour 45€ sur réservation (06 75 91 88 81). Le Domaine Vindemio, à Mazan, organisera une visite de cave et une dégustation de 17h à 19h pour 25€ sur réservation (04 90 51 60 20). Le Château Saint Pons, à Villars, vous proposera un atelier sur les arômes du vin de 11h30 à 12h30 pour 10€ sur réservation (04 90 75 55 84). A Bédoin, vous pourrez faire un excursion de deux heures en buggy avec la cave des vignerons du Mont Ventoux pour 80€ sur réservation (04 90 65 95 72). La Coquillade, à Gargas, vous réserve une expérience gustative exceptionnelle de 10h à 15h pour 55€ sur réservation (04 90 74 71 71). Un atelier assemblage sera organisé au Château de Clapier, à Mirabeau, de 11h à 13h et de 16h30 à 18h30 pour 40€. Le Château Pesquié, à Mormoiron, vous accueillera pour une déambulation gourmande avec quatre vins, quatre plats, et quatre lieux du domaine pour 25€ sur réservation (04 90 61 94 08). Enfin, vous pourrez faire une randonnée dans les vignes du Chêne bleu, au Crestet, à 9h45, suivie d'une dégustation et d'un pique-nique, pour 39€.

Les **samedi 21 et dimanche 22 octobre**, une promenade olfactive est visuel vous attendra au Domaine de la Citadelle, à Ménerbes de 10h à 12h et de 14h à 18h au jardin botanique, ainsi qu'une visite du musée du tire-bouchon de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. De 10h à 18h, partez pour un voyage au cœur de l'ocre aux Mines de Bruoux à Gargas pour 7,50€ sur réservation (04 90 06 22 59).

Le **dimanche 22 octobre**, il sera possible de visiter le Domaine du Chat Blanc, à Saint-Didier, à 11h, et d'y déjeuner, sur réservation (07 67 94 72 38). L'Hôtel Crillon le Brave proposera un brunch à 11h30 à 58€ sur réservation (04 90 65 61 61). Au Château de Lourmarin, il sera possible de faire des randonnées pédestres ou à vélo (matériel non fourni) dès 9h, ou bien un cours de yoga à 9h30. Un atelier dégustation de vin sera proposé par Luberon Wine Gourmet à 11h30 devant le château, qu'il sera possible de visiter de 14h à 16h30. Un spectacle sera présenté avec une dégustation de vin à la Fruitière numérique de Lourmarin. Le Fascinant week-end s'achèvera avec les traditionnels banquets du géant de l'AOC Ventoux qui aura lieu cette année sous le Passage Boyer à Carpentras.

Pour découvrir tout le programme et les animations en détails, [cliquez ici](#).

V.A.

Vignoble : « Il y a une âme Costières »



Dans le Gard depuis 1986, [Les Costières](#) sont le porte-drapeau des vigneron AOC, de leur terroir et de leur savoir-faire.

Depuis la Féria de mai 2023, une nouvelle équipe est à la tête du Syndicat des Vignerons, sur ce terroir d'exception qui remonte à l'antiquité, que ce soient les Grecs ou les Romains, 24 communes* en font partie sur 3 309 hectares.

Pour Cyril Marès, le président : « Nous avons des atouts. Un sous-sol, des cépages, un encépagement, des hommes et femmes passionnés. Nous sommes un collectif qui avance avec plaisir et qui s'implique ». Jérôme Castillon, le vice-président ajoute : « Il y a une âme « Costières » qui souhaite transmettre du beau, du bon, qui veut valoriser le travail de chaque vigneron. Chez nous il y a des caves coopératives et des caves particulières donc nous marchons sur nos deux jambes, nous sommes embarqués dans le même

Ecrit par le 3 juillet 2026

bateau, la même aventure. »

« Le millésime est prometteur, je dirais même béni des dieux. »

Cyril Marès, président de [l'AOC des Costières](#)

Il ajoute « Le millésime est prometteur, je dirais même béni des dieux. De la pluie en mai et juin qui a rempli les réserves hydriques, de la chaleur en juillet-août mais les racines des vignes ont trouvé de l'humidité en profondeur, sous les galets à 10 mètres de profondeur, ni mildiou, ni dessèchement des grappes. On dit que septembre fait le millésime, mais là, avec le superbe mois d'octobre que nous avons, ce n'est que du bonheur, de la qualité, beaucoup de fraîcheur et des degrés potentiels plus bas, des tanins souples déjà ronds pour les rouges. Avec notre tiercé gagnant, GSM (Grenache -Syrah - Mourvèdre) nous allons pouvoir affronter les marchés, décidément, notre mariée a une belle dot ».



Aurélie Pujol, directrice, de l'AOC Costières de Nîmes, Cyril Marès, président, et Jérôme Castillon,

Ecrit par le 3 juillet 2026

vice-président de l'Appellation.

Aurélie Pujol est directrice [de l'AOC](#) depuis 2 ans. Avant, elle était juriste du « Droit de la vigne et du vin » et a travaillé à Cognac et aux Côtes du Rhône. Elle a fait le point, d'abord que la situation économique, après le COVID, la guerre en Ukraine, l'envolée du prix des matières premières et l'inflation. « Nous sommes dans une période où les gens se serrent la ceinture, il y a une déconsommation du vin, les jeunes préfèrent les cocktails, le rhum, la vodka. Nous devons tirer notre épingle du jeu avec nos 66 caves particulières et nos 11 caves coopératives, elles sont labellisées à 76% c'est dire notre souci de l'environnement ».

Parmi les AOC du Gard, figurent Les Costières, Lirac, Tavel, Chusclan, Laudun, Signargues, le Duché d'Uzès, et la Clairette de Bellegarde, une toute petite appellation qui date de 1949 et qui ne compte que 6 producteurs pour 250 hectolitres mais qui est 100% bio.

« Nos vigneron ont été perspicaces ».

Aurélie Pujol, directrice de l'AOC

Aurélie Pujol parle ensuite de stocks (qui ont baissé de -8%), des récoltes (qui ont reculé de -14%) des sorties de chais (qui se sont tassées -8%). « Nos vigneron ont été perspicaces. Ils ont anticipé le marché et orienté leur production, du coup, il n'y a pas eu de sur-production, ils ont gagné en valeur. Les gens boivent moins mais mieux. Face à un repli généralisé on a stabilisé ».

Ecrit par le 3 juillet 2026



L'AOC figure parmi les pionniers des chartes paysagères dans le vignoble.

Cyril Manès, le président des Costières, reprend la parole : « On a 50% de rosé, 40% de rouge, 10% de blanc, commercialisés 45% en bouteilles, 55% en vrac. Nos ventes en GMS (grandes et moyennes surfaces) progressent globalement en volume (+1,4%), mais certaines appellations plus que d'autres (+8,2% pour les IGP, + 4,3% pour les AOP). Nous constatons aussi un net recul pour les exportations : -48% pour la Chine (qui a mis beaucoup de temps à sortir de la crise sanitaire et qui a créé son propre marché low-cost), -48% pour les USA où la vague des vins rosés s'est tarie et -29% au Royaume-Uni à cause du Brexit et des files ininterrompues de camions dans le Tunnel sous la Manche. En revanche, le Danemark affiche + 67%, le bonheur ... et la Belgique + 8%. En valeur, ajoute-t-il, cela représente 23,2M€ avec + 32% en Allemagne, +28% au Canada, + 19 en Belgique. Nous avons donc des bases saines et nous sommes bien armés avec notre terroir, notre climat, bref, on a le moral ».

Des pionniers de la charte paysagère

Côté perspectives, précise Aurélie Pujol, la directrice des Costières, « Nous avançons, nous avons été des pionniers avec une Charte Paysagère Environnementale dès 2006, nous insistons sur la bio-diversité avec la Camargue à côté, les projets Natura 2 000, 2/3 de nos vignes sont irriguées, nous ramassons les graines des plantes, pour les faire pousser, les bouturer et planter plus tard des arbres adaptées à notre climat pour attirer abeilles, chauves-souris, oiseaux et insectes, nous avons d'ailleurs installé 300 nichoirs

Ecrit par le 3 juillet 2026

et nids pour les auxiliaires naturels de la vigne, nous pratiquons aussi l'agri-pastoralisme avec les moutons. »



Les vignobles des Costières pratiquent l'agri-pastoralisme.

Un sujet préoccupant toutefois, l'artificialisation des sols : « En 10 ans, nous avons perdu 14% de notre surface arable. Nous avons un oeil sur les PLU (Plans locaux d'urbanisme) des 24 communes de l'AOC, en particulier un projet de carrière à Beaucaire qui nous inquiète puisqu'il pourrait avaler nombre d'hectares aux dépens de la vigne » dit la directrice. « Nous avons un objectif : chasser en meute (comme l'aurait préconisé l'ancien préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume), jouer collectif pour renouer avec la

Ecrit par le 3 juillet 2026

croissance, mettre le paquet sur le vin blanc qui a le vent en poupe et exporter davantage puisque les Français boivent moins. Nous avons une nouvelle bouteille qui s'est vendue à 1 185 840 unités, nous devons segmenter l'offre avec un « Costière Village » plus qualitatif, l'INAO est d'accord. On est assis sur une mine d'or, faisons rayonner les Costières. La Maison Carré de Nîmes a mis des décennies pour obtenir le label UNESCO, nous sommes patients, nous jouons sous la même bannière des Costières, nous tirons dans le même sens, ensemble, nous allons y arriver ».

Les Costières face aux Arènes

L'an prochain, les Costières vont ouvrir un pavillon, une maison des vins en face des Arènes de Nîmes, qui fera office d'ambassadeur de l'appellation, de centre de dégustation, qui pourra être privatisée, elle s'est aussi choisi un chef, Franck Putelat (5 étoiles à Carcassonne) pour « Les vignes toquées » début juin 2024. Avec ses 25 millions de bouteilles vendues, le savoir-faire et la motivation de ses vigneron, les Costières ne peuvent qu'avancer et porter haut les couleurs de ces Côtes-du-Rhône gardoises.

* *Les 24 Communes de l'appellation : Aubord, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Bernis, Bezouze, Bouillargues, Le Cailar, Caissargues, Garons, Générac; Jonquières-Saint-Vincent, Ledenon, Manduel, Meynes,, Milhaud,, Nîmes, Redessan, Rodilhan, Saint-Gilles, Sernhac, Uchaud, Vauvert, Vestric-et-Candiac*

Commanderie des Costes-du-Rhône : un demi-siècle au service de l'Appellation

Ecrit par le 3 juillet 2026



Il y a 50 ans naissait officiellement au château de Rochegude la Commanderie des Costes du Rhône. En 1973, une cinquantaine de vigneronnés réunis autour de Max Aubert décidèrent alors de reconstituer sous un seul vocable les confréries vigneronnes paroissiales du XIII^e siècle. Bien plus qu'une création, c'était une renaissance pour cette Commanderie désormais présente dans 11 pays.

A cette occasion, [la Commanderie des Costes du Rhône](#) a édité un ouvrage anniversaire intitulé 'Jubilé d'Or : 1973-2023, 50 anniversaire'. Outre son historique, ce petit livre de 46 pages présente également le rôle de la commanderie ainsi que son essor à travers le monde. Aujourd'hui, elle est ainsi désormais présente à l'étranger depuis 40 ans avec une première baronnie fondée à Mussbach dans le Palatinat en Allemagne.

Depuis, 10 autres Baronnie portent les couleurs de l'Appellation à travers le monde : trois au Canada (Montréal, Québec et Drummondville), une en Suisse (Montreux), deux en Belgique (Liège et Gand), deux aux Etats-Unis (New York et Philadelphie), une en Corée-du-Sud (Séoul) et une en Chine (Shanghai). Ces dernières organisent toute l'année des manifestations qui mettent toujours à l'honneur les vins de l'Appellation.

7^e mondial des Baronnie

Ecrit par le 3 juillet 2026

Pour ses 50 ans la Commanderie a aussi organisé cet été son 7e Mondial des Baronnie. A cette occasion, elle a accueilli une cinquantaine de commandeurs venus des quatre coins du monde. Le Mondial des Baronnie réunit, tous les 5 ans en moyenne, les Consuls et responsables des Baronnie étrangères et les membres du Bureau de la Commanderie pour des rencontres multiples qui permettent de resserrer les liens entre confrères et d'approfondir la connaissance des terroirs, des vins de l'Appellation, et des hommes qui les élaborent. Il permet de favoriser l'oenotourisme dans la région, en faisant découvrir des lieux où la gastronomie et les vins sont à l'honneur. Il sert aussi de formation continue pour le développement de l'image de la Commanderie à travers le monde afin d'en connaître les règles, les rites et traditions pratiqués depuis sa création. Des documents pédagogiques sont édités à cette occasion.

2 parrains prestigieux pour le jubilé

Durant ces festivités, les membres de la Commanderie et des Baronnie mondiales se sont notamment rendus à Vaison-la-Romaine, à Avignon, à Sainte-Cécile-les-vignes ou bien encore au siège de la Commanderie situé au cœur du Château de Suze la Rousse. C'est d'ailleurs là que s'est déroulée la soirée du jubilé en présence de plusieurs invités d'honneur comme Philippe Guigal, directeur général et œnologue de la Maison de Côte-Rôtie Etienne Guigal fondée par son grand-père en 1946. Marraine de la soirée, la générale de brigade de gendarmerie Frédérique Nourdin, commandant en second de la Garde républicaine depuis 2020 (4e femme à devenir générale et 1re femme à ce poste) n'a pu finalement être présente.

Lors de cet événement, plusieurs nouveaux Commandeurs et Officiers ont été adoubés alors qu'une douzaine de personnalités d'univers différents ont été aussi intronisés. Ont été ainsi honorés six Chevaliers coréens, un Officier, René Marin et adoubés quatre nouveaux Commandeurs : Mireille Sbrascini, Larry Coia, citoyen américain, Hugo Veyrier, Sylvain Bertolini et Jocelyn Michel.

Puis les 12 chevaliers du 485° chapitre du Jubilé des 50 ans ont été intronisés. Ce sont Zhou Meifang, directrice de 3D Systems pour la Chine et Jacqueline Ginon, gynécologue puis vigneronne dans le Gard ainsi que Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône, François Masson Regnault, œnologue et vigneron, Philippe Guigal, directeur de la maison E.Guigal, Christophe Hézard artisan et professeur, François Daout, ancien président de la Cour Constitutionnelle de Belgique, Hemant Ahlawat, Indien et codirigeant du McKinsey Center de la santé en Europe à Zurich, Denis Guthmuller, président du syndicat général des Côtes-du-Rhône, Frédéric Sarkozy, créateur artistique et Pascal Broussard, restaurateur à Suze-la Rousse.

L.G.

Chapitre Rugby & Entreprises

Par ailleurs, la Commanderie et l'association P. Events, basée à Pierrelatte, vient de réunir des dirigeants d'entreprise drômoises et vaclusiennes à la Table du Moulin à Suze la Rousse, pour une rencontre autour de Thomas Lièvremon ancien joueur du XV de France (38 sélections, trois tournois des six nations dont deux grand chelem). L'occasion d'échanger sur le thème 'L'engagement individuel au service du collectif'.