

Ecrit par le 10 janvier 2026

# Les vignerons de l'AOC Luberon se réunissent à Lourmarin pour l'événement Wine & Dine



Ce jeudi 20 juillet, le [Syndicat des vins du Luberon](#) organise la 7ème édition de l'événement Wine & Dine face au Château de Lourmarin. Plus d'une trentaine de vignerons de l'appellation seront au rendez-vous pour vous faire déguster leurs cuvées.

Les visiteurs pourront également échanger avec les vignerons et profiter d'une soirée conviviale en musique. Sur place, une cuisine locale sera proposée par [La Cave à Aimé](#) à Lauris, le traiteur [Felicina](#) à Lourmarin, le restaurant [MatCha](#) à Cucuron, et les glaces [Scaramouche](#) à La Brillanne. Deux activités, sur réservation, feront leur apparition pour la première fois lors de cette nouvelle édition : trois sessions d'initiation à la dégustation (déjà complètes), et un concours de pétanque.

Ecrit par le 10 janvier 2026

L'entrée est au prix de 12€. Il est d'ores et déjà possible de réserver son billet d'entrée et une place au concours de pétanque [sur la billetterie en ligne](#).

**Jeudi 20 juillet. De 19h à 22h30. Boulevard du Rayol. Lourmarin.**



V.A.

Ecrit par le 10 janvier 2026

# Vaison voit rouge : l'AOC Côtes du Rhône Villages Vaison-la-romaine à l'honneur



**Du lundi 10 au lundi 17 juillet, le Syndicat intercommunal des vignerons de Vaison-la-romaine réitère son rendez-vous 'Vaison voit rouge' qui met en lumière les vins de l'appellation 100% rouge Côtes du Rhône Villages Vaison-la-romaine.**

Durant toute la durée de l'événement, les commerces et les restaurants des cinq communes couvertes par l'AOC Côtes du Rhône Villages Vaison-la-romaine mettront en avant les vins de l'appellation. Ainsi,

Ecrit par le 10 janvier 2026

les cuvées des caves adhérentes au syndicat seront proposées au verre ou à la bouteille à Vaison-la-Romaine, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Villedieu, Buisson et Saint-Roman-de-Malegarde.

Quatre soirées 'happy hour' seront organisées de 18h à 20h, accompagnées de diverses animations. Ce mercredi 12 juillet, le char des vignerons défilera à Villedieu, sur la place du village, avec la Fanfare d'Origine Non Contrôlée. Ce vendredi 14 juillet, le char des vignerons poursuivra sa route vers Buisson, sur la place du village, accompagné du Riviera Jazz Band. À Vaison-la-Romaine, le char traversa la Grande rue avec la Fanfare d'Origine Non Contrôlée ce samedi 15 juillet, et il s'aventurera sur le Cours Taulignan, dans la Rue de la République et sur Place Montfort, le lundi 17 juillet aux côtés de la Pena Camargua.

V.A.

---

## Ménerbes accueille la 2<sup>de</sup> édition de Wine in the city

Ecrit par le 10 janvier 2026

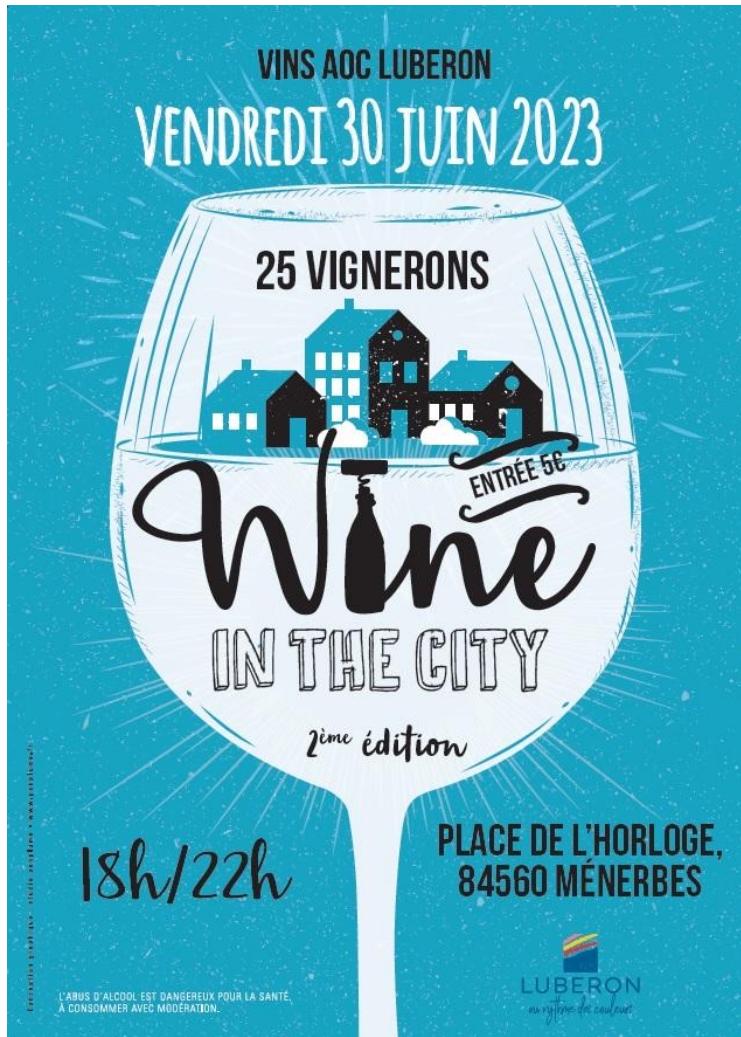


Si la première édition de Wine in the city a eu lieu à Apt l'année dernière, cette année, c'est la commune de Ménerbes qui va accueillir l'événement le vendredi 30 juin. Organisé par le [Syndicat des vins AOC Luberon](#), ce rendez-vous sera l'occasion de découvrir, ou redécouvrir, les vins de l'appellation.

25 vignerons seront présents pour vous faire découvrir leurs vins, c'est 10 de plus que l'année dernière. Le tarif, lui, reste inchangé. Pour 5€, vous obtiendrez un verre et pourrez déguster les vins librement.

**Vendredi 30 juin. De 18h à 22h. 5€. Place de l'Horloge. Ménerbes.**

Ecrit par le 10 janvier 2026



V.A.

---

## L'AOC Ventoux organise son troisième 'Grand rendez-vous'

Ecrit par le 10 janvier 2026



Les vins de l'[AOC Ventoux](#) attendent le public pour la troisième édition de leur 'Grand rendez-vous' ce samedi 24 juin à Carpentras. L'occasion de découvrir les domaines, caves et maisons de l'appellation, tout en profitant d'une soirée festive et conviviale.

L'événement débutera à 19h avec une dégustation de vins. Sur place, il y aura une offre de restauration finger food locale de qualité, ainsi que des animations pour les enfants et les adultes. La soirée se plongera ensuite dans une ambiance musicale et festive avec les shows sur scène de plusieurs DJs tels que [Yuksek](#), [Mr et Mme Benoit](#), ou encore [Cebb & Delon](#).

L'entrée à 10€ vous donne le droit à une consommation ainsi qu'à la soirée. Les animations, quant à elles, sont gratuites. Il est possible de [réserver son billet en ligne](#).

**Samedi 24 juin. De 19h à 01h. 10€. Hôtel Dieu. 180 Place Aristide Briand. Carpentras.**

V.A.

Ecrit par le 10 janvier 2026

---

## Côtes du Rhône : une « Tablée des chefs » de 200m face au Pont d'Avignon le 1er juillet



Un pari fou lancé par [David Bérard](#). Cela n'étonne personne dans le Vaucluse! Le trépidant président des [Compagnons des Côtes du Rhône](#) a eu l'idée d'organiser, le 1er juillet au soir, en liaison avec les Estivales, un repas gastronomique co-signé par 6 chefs de 3 départements, les vauclusiens [Christian Etienne](#) et [Bruno d'Angelis](#), les gardois [Michel Meissonnier](#) et [Serge Chenet](#) et les drômois Drôme Eric Coisel et [Baptiste Poinot](#).

Ecrit par le 10 janvier 2026



Cette « Tablée des chefs » de 200 m de longueur, face aux remparts, au [Pont d'Avignon](#) et au [Palais des Papes](#) propose un menu de choix concocté et réalisé par des copains, des cuisiniers hors-pair qui ont fait la renommée des vins des [Côtes du Rhône](#) depuis des décennies.

Menu en 5 temps :

- Focaccia de l'amitié - huile d'olive -thym - picholines
- Tomates anciennes en tartare & compotée, mousseux de buffala - pignons grillés - salade aux herbes
- Loup bio du Frioul en filet - fenouil - condiments de citron rôti, jus de poissons de roche
- Carré de cochon du Ventoux - travers laqué au miel de lavande - couenne croustillante - carottes printanières en déclinaison
- Soupe de melon au parfum d'anis - croquant aux amandes.

Ecrit par le 10 janvier 2026



David Bérard, Président des Compagnons des Côtes du Rhône, en pleine organisation de la "Tablée des Chefs" du 1er juillet

David Bérard et les Compagnons des Côtes du Rhône qui animent [Les Estivales du Rhône](#) espèrent qu'un maximum de convives seront séduits par cette proposition, cette soirée particulière à la belle étoile, avec des chefs reconnus, étoilés et des mets en accord avec les somptueux vins de la Vallée du Rhône.

[Pour réserver, les dernières places c'est par ICI](#)

---

## Les soirées Sunsets Vignerons reviennent tous les mardis pour une 5ème édition

Ecrit par le 10 janvier 2026



**Balades dans les vignes au coucher de soleil, découverte des chais, ou encore repas accord mets & vin. Les soirées Sunsets Vignerons font leur grand retour ce mardi 20 juin pour une 5ème édition. Du 20 juin au 12 septembre, convivialité sera au rendez-vous tous les mardis.**

Charcuterie et fromage, soirée chocolat, légumes et fruits du soleil, tapas provençales ou encore saveur du Luberon. Ce sont les thèmes que vous pourrez retrouver lors des soirées Sunsets Vignerons qui aura lieu tous les mardis du 20 juin au 12 septembre. Initiées en 2019 par l'office de tourisme [Destination Luberon](#), les soirées sont maintenant un concept déployé sur l'ensemble de la destination en partenariat avec les offices de tourisme de [Pays d'Apt Luberon](#), [Luberon Sud Tourisme](#), [Isle sur la Sorgue Tourisme](#) et [Pertuis](#).

L'objectif de l'opération est de promouvoir les vins du Luberon et d'offrir la possibilité aux visiteurs de découvrir les domaines viticoles du territoire et d'échanger avec les vignerons. L'opération est soutenue par le [Syndicat des vins de l'AOC Luberon](#). Cette année, 29 vignerons se mobilisent pour vous faire passer des soirées conviviales autour du vin et de la gastronomie.

### Les domaines participants

29 domaines vous ouvriront leurs portes tout l'été pour vous proposer une ou plusieurs soirées Sunsets Vignerons :

- Le [Château Saint Pons](#) à Villars
- Le domaine [La Tuilière](#) à Murs

Ecrit par le 10 janvier 2026

- Le domaine de [La Citadelle](#) à Ménèrbes
- La [cave de Sylla](#) à Apt
- Le domaine de [La Verrière](#) à Goult
- Le [Château de Mille](#) à Apt
- La [cave de Bonnieux](#)
- Le domaine de [L'Angèle](#) à Goult
- La domaine de [La Bastidonne](#) à Cabrières d'Avignon
- Le [Château La Verrerie](#) à Puget-sur-Durance
- Le [Mas des Infermières](#) à Oppède
- Le domaine [La Garelle](#) à Oppède
- Le [Château Saint-Pierre de Mejans](#) à Puyvert
- Le domaine des [Peyre](#) à Robion
- Le domaine [La Royère](#) à Oppède
- Le domaine de [Fontenille](#) à Lauris
- Le domaine des [Guarriguettes](#) à Châteauneuf-de-Gadagne
- [Marrenon](#) à la Tour d'Aigues
- Le [Château de Sannes](#) à Sannes
- La [Château La Sable](#) à cucuron
- Le [Château Turcan](#) à Ansouis
- Le [Temps des Sages](#) à Cabrières d'Aigues
- Les [Côteaux de Grambois](#) à Grambois
- Les [Terrasses d'Adrien](#) à Sannes
- Le domaine [Le Novi](#) à la Tour d'Aigues
- La Château [La Dorgonne](#) à la Tour d'Aigues
- Le [Château Val Joanis](#) à Pertuis
- Le [Château Grand Callamand](#) à Pertuis
- Le domaine du [Collet Vert](#) à Pertuis



Le programme des soirées (cliquez sur l'image pour l'agrandir).

Ecrit par le 10 janvier 2026

## Les soirées

Si chaque soirée à un thème particulier, elles sont toutes articulées autour d'un même programme. Les participants profitent en premier lieu d'une balade de 30 à 45 minutes dans les vignes. Durant ce moment privilégié, ils sont accompagnés par le vigneron qui leur fait découvrir la culture de la vigne, les cépages et leurs typicités, le sol et le climat, ou encore l'ampélographie.

Le vigneron propose ensuite aux participants de visiter les chais et la cave afin de découvrir les étapes essentielles de la vinification. La soirée se conclut avec un repas accords mets & vins.

Une soirée est au prix de 32€ par personne, et à 13€ pour les enfants de moins de 10 ans. Chaque soirée peut accueillir 20 participants. Il est d'ores et déjà possible de [réserver votre place en ligne, sur le site de Destination Luberon](#).

V.A.

---

## Vins : « N'est plus Rhône, qui veut ! »

Ecrit par le 10 janvier 2026



**Ouf de soulagement du côté du syndicat des vignerons des Côtes du Rhône, la cour d'appel de Paris, a condamné une société de vente de vins pour le dépôt de plusieurs marques incluant le terme « Rhône », terme distinctif de l'appellation Côtes du Rhône. Avec cette décision de justice les vins des Côtes du Rhône disposent aujourd'hui d'une protection juridique de leur marque face aux usurpateurs de tous poils.**

Les batailles juridiques visant à protéger des marques, surtout si elles sont attachées ou se confondent à des terroirs, sont difficiles mais totalement justifiées. Celles des Côtes du Rhône a été particulièrement longue et difficile. Le syndicat s'est d'ailleurs associé sur le dossier avec l'INAO (institut national de l'origine et de la qualité). D'autres régions viticoles ont connu des cas semblables. On se souvient de la guerre homérique que se sont livrés les champenois pour protéger leur marque et leur vin. Incroyable, le vin le plus connu et le plus prestigieux au monde (après ceux des Côtes du Rhône bien sûr), n'était pas bien protégé. Même une grande marque de parfum s'est engouffrée dans la brèche et avait baptisé l'un de ses elixirs olfactifs du nom du fameux breuvage... Après des années de procédures nos champenois ont fini eux aussi par l'emporter. Et désormais tous ceux qui auraient la mauvaise idée d'utiliser le nom se verront envoyer des escadrons d'avocats et leurs cortèges de mise en demeure. Ne substituerait qu'une poche de résistance du côté de la Crimée où quelques vignerons n'auraient pas baissé les armes

Ecrit par le 10 janvier 2026

et continueraient d'appeler champagne leur vins mousseux. Mais pour l'instant on ne va pas ouvrir un nouveau front avec la Russie, il y a d'autres priorités...

### **« Rhône » constitue l'élément dominant des AOP Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages**

Pour revenir à nos vins des Côtes du Rhône, il est important de noter que la cour d'appel s'est rendu aux arguments des viticulteurs et que la dénomination enregistrée dans le cahier des charges ne peut être utilisée qu'à l'identique, sans imitation ou évocation. Mais le plus intéressant est à suivre : cette imitation ou évocation porte sur l'un ou l'ensemble des composants d'une appellation. Ainsi, pour la cour, « Rhône » constitue l'élément dominant des AOP Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages, son utilisation par des tiers non soumis au cahier des charges, et au demeurant la société de vin en question, est condamnable. Si les choses ont le mérite d'être claires, cette décision de justice risque de faire des jurisprudences intéressantes. En attendant du côté du syndicat on a dû ouvrir quelques bonnes bouteilles de Côtes du Rhône, aujourd'hui bien protégés, pour fêter l'événement.

## **Château de Sannes : un festival autour des vins, des produits et du terroir du Luberon**

Ecrit par le 10 janvier 2026



**Le dimanche 13 août prochain, le Château de Sannes, situé dans la commune du même nom, accueillera la 1<sup>re</sup> édition du [Festival vins et passions du Luberon](#). L'événement a pour objectif de mettre en avant le terroir, les producteurs et les vins du Luberon.**

Le Luberon recèle de trésors en termes de patrimoine architectural, patrimoine naturel, ou encore patrimoine gastronomique. Afin de mettre en avant cette région, l'association des Amis du Château de Sannes organise un tout nouveau festival qui aura lieu cet été : le Festival vins et passions du Luberon. Ce sera le 13 août prochain.

« Nous sommes dans une région magnifique où il y a des personnes qui créent des choses formidables qu'il faut mettre en lumière. »

*[Pierre Gattaz](#), propriétaire du Château de Sannes*

L'événement vise à faire (re)découvrir au public les vins de l'AOC Luberon, mais aussi les producteurs d'amandes, de pistaches, d'olives, ou encore de miel et de lavande. Pour ce faire, 20 vignerons et caves

Ecrit par le 10 janvier 2026

coopératives seront présents, ainsi que 10 producteurs de produits locaux, mais ce n'est pas tout. 10 experts en patrimoine, biodiversité, géologie, et bien d'autres sujets feront également le déplacement pour animer cet événement rythmé par différentes thématiques telles que l'histoire du Luberon, sa biodiversité, son art, mais aussi ses vignes.

## Le programme

Pour sa première édition, le festival tiendra sur une demi-journée, le 13 août prochain. « On a choisi le mois d'août car il y a déjà deux gros événements pour les vignerons en juillet, explique Pierre Gattaz. Notre but n'est pas d'apporter un événement concurrent, mais bien complémentaire, pour mettre en lumière l'appellation du Luberon, et plus globalement le territoire. »

Le Château de Sannes accueillera le public dès 15h. Jusqu'à 18h, ce sera du temps libre où chacun pourra vagabonder comme bon lui semble entre les stands, déguster et acheter les vins des 20 domaines et caves, mais aussi participer à des ateliers sur divers sujets comme : l'œnotourisme, la sylvothérapie (ndlr : pratique qui consiste à renouer avec la nature, et plus particulièrement avec les arbres, pour améliorer son bien-être et sa santé), la viniculture et la biodynamie, les moulins et la meunerie, le lien entre la technologie et la préservation de la planète, et bien d'autres.

À 18h30, le public pourra découvrir le folklore provençal grâce à [Vianney d'Alançon](#) et sa troupe du Rocher Mistral du Château de la Barben. S'ensuivra un apéritif géant avec un quiz, à l'issue duquel de nombreux lots seront à gagner avec les vins et produits du Luberon. Le festival se clôturera à 20h30. L'entrée est au prix de 10€, et gratuite pour les jeunes âgés de moins de 16 ans. Il est d'ores et déjà possible de [réserver son billet sur le site de Luberon Sud Tourisme](#).

À 20h30, il y aura un dîner gastronomique en comité plus restreint. Le menu sera assuré par le chef étoilé Eric Sapet, de la Petite Maison de Cucuron. Cette partie de l'événement est déjà complète mais il est possible d'être mis sur liste d'attente, en cas de désistement. Il suffit de demander d'être ajouté à cette liste via [le formulaire de contact sur le site dédié à l'événement](#). Le dîner est au prix de 70€. Ce tarif inclut également l'entrée au reste de l'événement.

Ecrit par le 10 janvier 2026

Une journée exceptionnelle pour rencontrer de nombreux vignerons, producteurs et experts du Luberon dans le parc du Château de Sannes.

*Festival*  
**VINS & PASSIONS**  
**EN LUBERON**

DIMANCHE 13 AOÛT  
15H - 20H30

**LES EXPERTS DU LUBERON**

- Terroir - Sylvathérapie
- Moulins & Meunerie
- Histoire du Luberon
- Viniculture & Biodynamie
- Biodiversité locale
- Enotourisme
- Innovations & Environnement

**DÉGUSTATION & RENCONTRES**

- Le vin et la gastronomie
- Philippe Faure Brac
- Antoine Petrus
- Jean Robert Pifte
- Guillaume Gomez
- Rendez-vous littéraires

**LES PRODUCTEURS DU LUBERON**

- Produits du Terroir & Filières locales

**ATELIERS ENFANTS**

- Balade à dos d'âne
- Découverte de la biodiversité, avec guide accompagnateur

**INSCRIPTIONS**  
Festival & Ateliers  
[www.passion-luberon.com](http://www.passion-luberon.com)  
+33(0)4 90 07 78 04

**ENTRÉE 10€**  
à partir de 18 ans

1580 D37, 84240 Sannes chateaudesannes.fr

## Les vignerons, producteurs et experts présents

Le 13 août prochain, de nombreuses parties du Luberon seront représentées au travers des vignerons et caves : [Marrenon](#) à la Tour d'Aigues, le domaine [La Cavale](#) à Cucuron, le [Château de Clapier](#) à Mirabeau, le [Château Fontvert](#) à Lourmarin, le domaine [Beauvence](#) à Beaumont-de-Pertuis, le [Château Turcan](#) à Ansouis, le [Château Saint-Pierre de Mejans](#) à Puyvert, le domaine de [La Citadelle](#) à Ménerbes, le [Château de Mille](#) à Apt, le [Château La Sable](#) à Cucuron, le domaine [Arnia](#) à Bonnieux, le domaine [MasLauris](#) à

Ecrit par le 10 janvier 2026

Lauris, le [Château La Verrerie](#) à Puget-sur-Durance, le domaine de [Fontenille](#) à Lauris, le [Château Val Joanis](#) à Pertuis, le domaine [Les Perpetus](#) à la Tour d'Aigues, la [Cave de Bonnieux](#), les [Terrasses d'Adrien](#) à Sannes, le domaine [Saint Jean](#) à pertuis, et bien évidemment le [Château de Sannes](#).

Le Château de Sannes va accueillir des invités de prestiges pour l'événement, comme [Philippe Faure-Brac](#), meilleur sommelier du monde, ou encore [Antoine Petrus](#), meilleur ouvrier de France Sommellerie. Ensemble, ils animeront une table ronde 'Autour du vin'. La cuisine sera également à l'honneur avec une table ronde 'Autour du goût', animée par Jean Robert Pitte, spécialiste de la gastronomie, et [Guillaume Gomez](#), ancien chef cuisinier de l'Élysée et ambassadeur de la gastronomie française.

Des startups dans l'agritech comme [Brad Technology](#) ont aussi répondu à l'appel des Amis du Château de Sannes. Elles parleront notamment de la technologie au service de la préservation de la planète.

Pour en savoir plus sur l'événement, [cliquez ici](#).



Pierre Gattaz lors de la présentation de l'événement aux vignerons, producteurs et experts

Ecrit par le 10 janvier 2026

participants, aux partenaires et à la presse. ©Vanessa Arnal

## 35 vins vauclusiens médaillés au concours Elle à table 2023



**Le concours des vins Elle à table 2023, organisé par le magazine éponyme, a eu lieu le mardi 23 mai. 407 médailles d'or et d'argent ont été décernées, dont 35 à des vins vauclusiens.**

Un jury de 63 professionnels et amateurs avertis s'est réuni le mardi 23 mai en région lyonnaise pour décerner 220 médailles d'or et 187 médailles d'argent parmi 1 259 échantillons. 35 vauclusiens ont su se démarquer lors de ce concours. 18 ont reçu une médaille d'or :

Ecrit par le 10 janvier 2026

- Cuvée 'Hautes collines' rouge 2018, IGP Méditerranée, [Château la Verrerie](#) à Puget-sur-Durance
- Cuvée 'Grangeneuve' rouge 2020, AOP Beaumes-de-Venise, [Domaine Saint Amant](#) à Suzette
- Cuvée 'Insolente' blanc 2022, AOP Châteauneuf-du-Pape, [Domaine des 3 celliers](#) à Châteauneuf-du-Pape
- Blanc 2022, AOP Châteauneuf-du-Pape, [Domaine du Père Caboche](#) à Châteauneuf-du-Pape
- Cuvée 'Le petit paradoxe' blanc 2022, AOP Lirac, [Maison Ogier](#) à Châteauneuf-du-Pape
- Cuvée 'Chevalier' rouge 2020, AOP Luberon, [Mas des Infirmières](#) à Oppède
- Cuvée 'Vibrato' rosé 2022, AOP Luberon, [Château de Clapier](#) à Mirabeau
- Rosé 2022, AOP Luberon, [Château la Verrerie](#) à Puget-sur-Durance
- Cuvée 'Alphonse' blanc 2021, AOP Luberon, [Domaine de Fontenille](#) à Lauris
- Cuvée 'Chevalier' blanc 2022, AOP Luberon, [Mas des Infirmières](#) à Oppède
- Cuvée 'Singulier pluriels' rosé 2022, AOP Tavel, [Maison Ogier](#) à Châteauneuf-du-Pape
- Cuvée 'Arakao' rouge 2019, AOP Ventoux, [Domaine Les Patys](#) à Bédoin
- Cuvée 'Terres de truffes' blanc 2022, AOP Ventoux, [Cave Terraventoux](#) à Villes-sur-Auzon
- Cuvée 'Ché' blanc 2021, IGP Vaucluse, [Domaine Les Chancel](#) à Mormoiron
- Cuvée 'Leblanc n°1' blanc 2021, IGP Vaucluse, [Domaine Les Chancel](#) à Mormoiron
- Cuvée 'Les collines' rouge 2020, AOP Rasteau, [Domaine de Galuval](#) à Cairanne
- Cuvée 'La montagne' rouge 2020, AOP Cairanne, [Domaine de Galuval](#) à Cairanne
- Cuvée 'La vallée' blanc 2021, AOP Cairanne, [Domaine de Galuval](#) à Cairanne

Tous les vins qui ont reçu une médaille d'or lors du concours participeront aux Trophées du Concours des vins Elle à table, un événement qui aura lieu à la fin du mois de juin et récompensera les vins de l'année selon 10 catégories : le Prix spécial, la Productrice de l'année, le Meilleur nouveau producteur, le Meilleur rapport qualité-prix, le Meilleur vin bio, le Meilleur champagne, le Meilleur vin blanc moelleux / doux, le Meilleur vin blanc sec, le Meilleur vin rouge et le Meilleur vin rosé.

Pour voir tout le palmarès du concours des vins Elle à table 2023, [cliquez ici](#).

V.A.