

Ecrit par le 18 mai 2026

Les vigneronns de l'AOC Villages Visan organisent leur guinguette



Ce vendredi 28 juillet, les vigneronns de l'AOC Côtes du Rhône Villages Visan organisent la quatrième édition de la Guinguette des vins de Visan sur la place du Jeu de Paume.

Les vigneronns mettrons à l'honneur le blanc, le rosé et le rouge. Pour l'occasion, huit caves de l'appellation, toutes certifiées AB, Demeter ou HVE, vous proposeront de déguster leurs cuvées. Le tout dans une ambiance bohème et champêtre, aux sons du trio La Pompe Honnête. Des food truck seront présents sur place. Il faudra déboursier 6€ pour obtenir un verre et accéder aux dégustations.

Vendredi 28 juillet. À partir de 19h. Place du jeu de paume. Visan.

V.A.

Vins du Duché d'Uzès : 10 ans d'Appellation d'Origine Protégée, ça se fête !



Il faut remonter à 1986 pour retrouver les premières démarches entreprises par les vignerons gardois en vue de l'obtention de ce label. « 27 ans de travail pour le décrocher, il en a fallu de la constance pour ne pas baisser les bras » commente Fabrice Verdier, président de la Communauté de Communes Pays d'Uzès.

Michel Souchon, le président de l'appellation, se souvient : « Notre région était couverte de vins de petites zones. Ensemble, dans les années 2000, nous avons décidé de simplifier les dénominations. Deux appellations ont été créées, Les Cévennes (en IGP) et le Duché d'Uzès qui avait pour vocation de devenir un VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure), l'antichambre de l'AOC. Mais en 2007, patatras. L'appellation VDQS est supprimée lors de la réforme de la politique vinicole. Inlassablement, le syndicat des producteurs poursuit son parcours du combattant et dépose une demande d'accession à une AOP auprès de l'INAO (Institut national des appellations d'origine). Et le 19 juillet 2013, victoire. L'INAO donne un avis favorable et le décret est publié au Journal Officiel, il y a juste 10 ans ».

Le maire d'Uzès, Jean-Luc Chapon, ajoute : « Nous pouvons tous être fiers de cette reconnaissance d'un savoir-faire, d'une exigence, d'une qualité de travail de nos vignerons qui façonnent le terroir, le paysage et font monter en gamme nos vins ».

Ecrit par le 18 mai 2026



Michel Souchon, président de L'AOP Duché d'Uzès © Andrée Brunetti

Ici, la vigne cohabite avec les oliviers et les chênes truffiers sur des sols argilo-calcaires. Au départ, 130 communes sur 2 200 hectares étaient classées sur la zone d'appellation, des rebords de la Vallée du Rhône aux contreforts des Cévennes. Mais pour gagner en qualité, les producteurs ont répondu à un cahier des charges particulièrement strictes. Aujourd'hui, elles ne sont plus que 77 communes de Monoblet à l'ouest à Saint-Siffret à l'est, de Goudargues au nord à Gajan au sud, à figurer dans l'aire de production, après une sélection minutieuse des parcelles les mieux situées en coteaux caillouteux, avec une amplitude de 15° d'écart entre le jour et la nuit, le littoral et les collines.

Pour Luc Reynaud, vice-président de l'appellation : « Ce contraste climatique favorise la fraîcheur, la vivacité, la rondeur en bouche de nos vins. Nos blancs se démarquent par leur finesse, leur complexité. Les rosés sont frais, fruités avec une belle longueur et nos rouges accompagnent particulièrement bien les plats gastronomiques. Nous sommes une pépite parmi les vins des Côtes du Rhône. Et avec eux, nous

Ecrit par le 18 mai 2026

allons pouvoir grandir, nous aussi. En plus, nous avons des rendements faibles pour une meilleure qualité : 55 hectolitres par hectare pour les blancs et les rosés, 48hl/ha seulement pour les rouges. Chez nous il n'y a que des assemblages, pas de monocépages. Pour les blancs : 40% Viognier - 30% Grenache blanc - 20% cépages complémentaires (Roussanne, Marsanne ou Vermentino, voire Clairette), pour les rosés : 50% Grenache noir - 20% Syrah - 30% cépages accessoires (Mourvèdre - Carignan - Cinsault), pour les rouges 40% Syrah - 20% Grenache noir, + le trio (Mourvèdre - Carignan - Cinsault) ».



Luc Reynaud, vice-président de l'AOP Duché d'Uzès © Andrée Brunetti

En tout, 1,2 million de bouteilles sont commercialisées, (53% rouge / 30% blanc / 17% rosé) soit 90% de la production avec, notamment une bouteille syndicale et son logo « Duché d'Uzès » incrusté dans le verre. Ici, pas de cubi et seulement 10% de vrac. Michel Souchon précise : « En 10 ans, la production est restée stable. On est passé de 9 300hl en 2013 à 10 700hl en 2022, + 10%, au profit des blancs, qui ont le vent en poupe, qui sont un atout indéniable de notre AOP. Notre objectif est d'augmenter la part du vrac

Ecrit par le 18 mai 2026

et de développer notre notoriété à l'international, vers la Belgique cette année et le Royaume-Uni l'an prochain ».

2013-2023, pour marquer ces 10 ans, un évènement le 27 juillet : « La Guinguette des Vignerons » dans le cadre du magnifique Jardin de l'Evêché, une douzaine de vignerons dans les 3 couleurs pour une cave éphémère, 5 foodtrucks (fruits de mer - burgers - cuisine exotique - recettes italiennes - glaces & verrines) et un DJ pour animer la soirée jusqu'à 1h du matin.

L'appellation qui avait déjà lancé « La soirée vigneronne » pour la Saint-Vincent en janvier avec « Le week-end truffes », « Le vin Côté Cours » et sa balade gastronomique le jeudi de l'Ascension, « Uzès Danse » en juin, « La Foire aux vins d'Uzès » en août ne cesse de se réinventer.



De gauche à droite : Geneviève Caizargues, présidente de la Confrérie bachique du Duché d'Uzès, Michel Souchon président de L'AOP Duché d'Uzès, Jean Luc Chapon, maire d'Uzès et Fabrice Verdier, président de la Communauté de Communes Pays d'Uzès © Andrée Brunetti

Sur les 38 caves particulières et les 6 caves coopératives de l'appellation, 21 sont en agriculture biologique, 8 en conversion, 2 en Terra Vitis et 9 en Haute Valeur Environnementale, donc 91% dans une démarche environnementale. Les vignerons qui veulent faire connaître leurs vins, leur amour de la vigne et leur terroir sont dans une dynamique d'oenotourisme et vous attendent dans leurs caves et caveaux, domaines et maisons de négoce à Saint-Chapdes, Bourdic, Arpaillargues, Savignargues, Blauzac, Durfort, Fons ou Vézénobres pour vous faire découvrir le fruit de leur labeur et les accords parfaits mets-vins.

Ecrit par le 18 mai 2026

Une vente aux enchères de vins au profit du centre hospitalier du Pays d'Apt



La Confrérie de la Truffe et du Vin du Luberon et le fonds de dotation '[Pour le Pays d'Apt, un hôpital d'avenir](#)' organisent la 4^e édition de la vente aux enchères de vins au profit du centre hospitalier du Pays d'Apt ce samedi 22 juillet à la [Maison de la Truffe et du Vin](#) à Ménerbes.

Pour cette vente aux enchères, les professionnels de la filière viticole, mais aussi les particuliers férus de vin, ont été invités à faire don d'une ou plusieurs bouteilles de vin. Cet élan de générosité devrait permettre de proposer un large éventail de vins et de recueillir le maximum de fonds pour la modernisation du centre hospitalier du Pays d'Apt.

Ainsi, plus de 250 bouteilles seront proposées lors de cette vente, animée par [Maître Caroline Tillie-Chauchard](#) de la maison de ventes [Dame Marteau](#). Les lots seront exposés avant la vente, les jeudi 20 et vendredi 21 juillet de 11h à 18h à la Maison de la Truffe et du Vin du Luberon à Ménerbes.

Écrit par le 18 mai 2026

Samedi 22 juillet. 17h. Maison de la Truffe et du Vin. Place de l'horloge. Ménerbes.

V.A.

Avignon : l'Isara et l'Université du vin signent une convention de partenariat



L'école d'ingénieur en agronomie, agroalimentaire, environnement et innovation [Isara](#) vient de mettre en place un partenariat avec l'[Université du vin](#) de Suze-la-Rousse afin de donner aux élèves les clés de compréhension techniques et économiques de la filière vitivinicole.

Ecrit par le 18 mai 2026

Une version pilote du partenariat avait déjà été mise en place en 2022 pour 8 élèves puis l'année suivante pour 16. Au vu de la réussite, les deux entités ont décidé d'officialiser leur alliance. Ainsi, la convention a été signée sur le campus Isara d'Avignon pour 3 ans. L'objectif est de développer un parcours de spécialisation Vigne et Vin complet dès la rentrée 2023.

L'Université du Vin conçoit les contenus pédagogiques des modules concernés, sélectionne les formateurs, et organise les évaluations dans le respect des compétences à acquérir par les futurs ingénieurs. « Pour accompagner la viticulture de demain, il est nécessaire de maîtriser les fondamentaux scientifiques et techniques, et les compétences de l'ingénieur grâce à l'expertise des enseignants-chercheurs de l'Isara », explique [Lydie Caron-Picot](#), responsable de ce nouveau parcours.

V.A.

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

Ecrit par le 18 mai 2026



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 vigneronnes de l'appellation seront au rendez-vous pour vous faire déguster leurs cuvées.

Les visiteurs pourront également échanger avec les vigneronnes 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.

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.

Ecrit par le 18 mai 2026

7^{ème} édition
Wine & Dine
La fête de l'appellation des vins du Luberon

Jeudi 10 juillet 2023
19h-21h30

Entrée 12€ 35 VIGNERONS
ATELIER D'INITIATION À LA DÉGUSTATION
CONCOURS DE PÉTANQUE
INSCRIPTIONS EN LIGNE VINS-LUBERON.FR
Rue du marché, bvd du Rayol, 84160 Lourmarin
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

V.A.

Ecrit par le 18 mai 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, 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.

Ecrit par le 18 mai 2026

Quatre soirées 'happy hour' seront organisées de 18h à 20h, accompagnées de diverses animations. Ce mercredi 12 juillet, le char des vigneron défilera à Villedieu, sur la place du village, avec la Fanfare d'Origine Non Contrôlée. Ce vendredi 14 juillet, le char des vigneron 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^{de} édition de Wine in the city

Ecrit par le 18 mai 2026

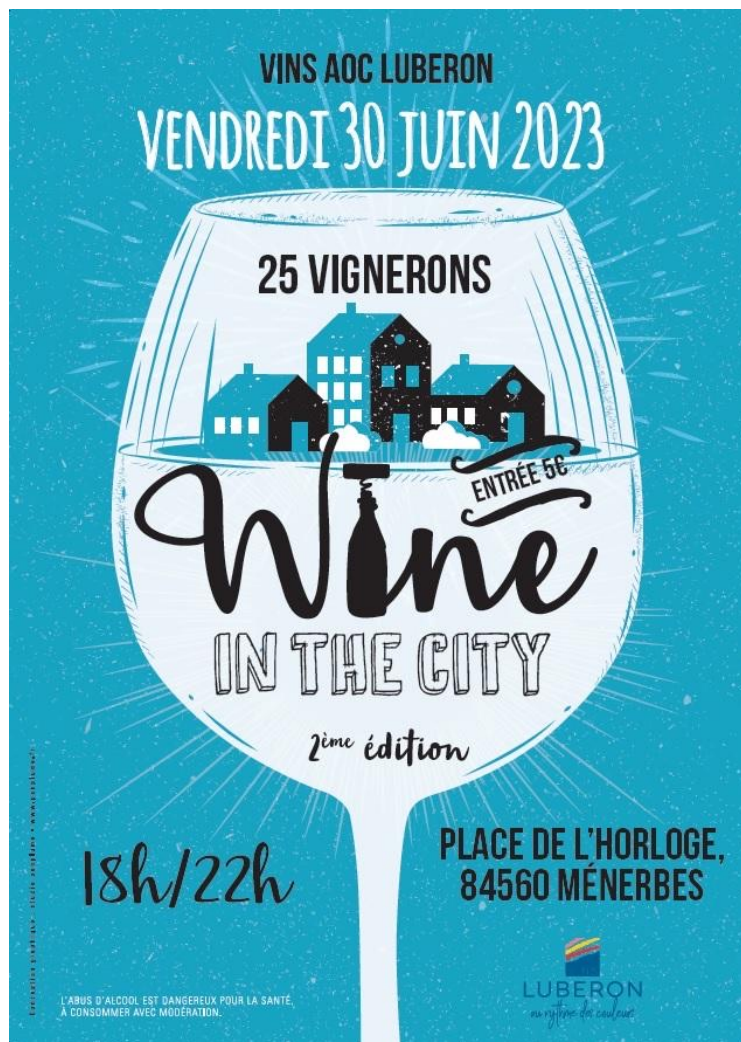


Si la première édition de Wine in the city a eu lieu à Apt l'année dernière, cette année, c'est la commune de Ménerbes qui va accueillir l'événement le vendredi 30 juin. Organisé par le [Syndicat des vins AOC Luberon](#), ce rendez-vous sera l'occasion de découvrir, ou redécouvrir, les vins de l'appellation.

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 18 mai 2026



V.A.

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

Ecrit par le 18 mai 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 [Yukse](#), [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.

Côtes du Rhône : une « Tablee 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 Pointot](#).

Ecrit par le 18 mai 2026



Cette « Tablee 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 & comotée, 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 18 mai 2026



David Bérard, Président des Compagnons des Côtes du Rhône, en pleine organisation de la "Tablee 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](#)