

Ecrit par le 4 juillet 2026

## **Des raisins plus résistants, productifs et tardifs, c'est ce à quoi réfléchit le Domaine Expérimental de Piolenc**



**Vidoc, arlaban, floréal, voltis... Ces mots ne vous disent rien et pourtant, dans quelques années, on ne parlera que d'eux. Ce sont des noms de cépages nouveaux, résistants et durables au mildiou, à l'oïdium mis au point par des chercheurs en agronomie de l'INRAE et de l'IFV (Institut français de la vigne et du vin) qui pourront peut-être sauver nos vignobles face au changement climatique. Ils permettront aussi de réduire les intrants et de conserver la typicité des vins de la Vallée du Rhône.**

En attendant, le Vignoble Expérimental de Piolenc, bras armé de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse

Ecrit par le 4 juillet 2026

depuis 1996, teste sur son domaine de 7,30 hectares, 4,5 hectares plantés en vignes. « Nous visons une triple performance, environnementale, économique et sociétale pour que la période de mutation que traverse le monde viticole soit réussie » précise [François Bérud](#), chef du Service Vigne et Vin à la Chambre d'Agriculture.

La visite du Domaine débute par le parc de 280 panneaux photovoltaïques pivotants, installés à 4,2 mètres de haut sur deux modules de pergolas métalliques de 300m<sup>2</sup> chacun. « Avec eux, on peut mettre à l'ombre les vignes pour que leurs feuilles et leurs grains ne soient pas brûlés par le soleil en été, et en hiver, pour les protéger du gel et de la grêle et surtout réduire l'irrigation de -25% à -40% (grâce à la diminution de l'évapo-transpiration), ajoute François Bérud. Sans oublier que l'électricité produite (3 mégawatts) pourrait être réinjectée dans le réseau et alimenter plusieurs dizaines de foyers. Ce serait un complément de revenus pour les paysans mais il ne se ferait pas au détriment de l'agriculture. » Cette expérimentation d'agri-voltaïsme est menée par '[Sun'R](#)', une société française lauréate du Programme National d'Investissement d'Avenir. En plus des rangées de vignes, ce domaine abrite des haies, du thym, du laurier-sauce, des pistachiers, des oliviers et des nichoirs pour les oiseaux et les pipistrelles.



Ecrit par le 4 juillet 2026

François Bérud, chef du Service Vigne et Vin à la Chambre d'Agriculture.

Le changement climatique c'est aussi l'évolution des dates de début de vendanges en Côtes-du-Rhône. En 1945, elles avaient lieu fin septembre, en 2015 fin août. En 70 ans, on a aussi constaté d'autres modifications sur la teneur en alcool des vins et leurs arômes. La hausse des températures et la diminution des précipitations ont déjà amené les vigneron à adapter leurs pratiques pour faire face. Cet effort va sans doute aller crescendo.

D'où la nécessité de créer de nouvelles variétés résistantes en conditions réelles sur les parcelles de Piolenc pour obtenir des 'descendants' du Grenache, des clones endurants aux maladies. On peut aussi croiser de nouveaux cépages avec d'autres venus de pays plus chauds (Verdejo et Parrallada d'Espagne, Assyrtiko et Xinomvros de Grèce, Montepulciano d'Italie, mais aussi Bourboulenc et Piquepoul de chez nous). Une chose est sûre, grâce à cette mutualisation des compétences et des financements croisés de l'Institut français de la Vigne et du Vin, de France-Agrimer, du SPVV (Syndicat de la pépinière viticole du Vaucluse), de la CNR (Compagnie nationale du Rhône), d'Inter-Vins Sud-Est, d'Inter-Rhône, de l'INRAE, de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, de la Région Sud et du Département de Vaucluse qui travaillent en bonne intelligence, le vignoble de demain se dessine à Piolenc. Il répondra aux enjeux d'agro-écologie, c'est-à-dire la biodiversité, la typicité des vins, le rendement des parcelles et la préservation des sols.

Ecrit par le 4 juillet 2026



La machine à vendanger en action sur le Domaine de Piolenc

Ecrit par le 4 juillet 2026

## Le rouge ne fait plus recette



**Terrible constat. En France, premier pays producteur de vins dans le monde (après l'Italie), la bière est devenue la boisson alcoolisée la plus vendue (52 % de la consommation). Mais que s'est-il passé ? N'avons-nous pas les meilleurs terroirs et la quintessence des savoir-faire ? Mais, si on y regarde de plus près c'est la consommation du vin rouge qui est en recul, les ventes de blanc, de rosé et de pétillant se maintiennent. Alors pourquoi le rouge est-il passé de mode ?**

Le rouge est une couleur ambivalente. C'est d'un côté, l'énergie, le feu, la passion, l'amour et de l'autre le sang, le danger et la révolte. Cette couleur si sensuelle, si riche en émotions semble aujourd'hui, ne plus être dans l'air du temps. Fait-elle peur ? Le rouge a fait place à du « plus clair », pour ne pas dire à de l'édulcoré voire du translucide. Allusion à peine voilée à certains rosés plus clairs que clair... Dans ce cas que dire des saveurs, des émotions ressenties ? Au fort en goût on préférera aujourd'hui l'atténué, l'allégé, le consensuel. Le facile à consommer, le plus accessible.

Ecrit par le 4 juillet 2026

## **Le rouge pourrait être d'avantage victime de l'image de sa couleur que de son goût ou de ses saveurs**

Tout cela est malheureusement totalement subjectif. Les images sont parfois tenaces. Le rouge n'est pas forcément synonyme de lourd, de puissant ou de forcément complexe. Il existe des rouges légers, fruités et qui de surcroît peuvent être accessibles. En définitive, le rouge pourrait être d'avantage victime de l'image de sa couleur que de son goût ou de ses saveurs. Au fond, peut-être qu'il suffit de faire évoluer les signifiants véhiculés par le rouge pour que l'image de ce noble breuvage change. L'image est malheureusement aujourd'hui devenue plus importante que le produit lui-même. Et la représentation y dépasse souvent la réalité.

Ainsi, notre vin doit quitter le rouge des flammes de l'enfer pour le rouge d'un fruit mûr et gorgé de saveurs. Redonnons à nos rouges et à leurs vigneronnes toutes les couleurs qu'ils méritent.

---

## **Tavel, Le domaine des Carabiniers fait sa soirée spéciale Rugby**

Ecrit par le 4 juillet 2026



[Le Domaine des Carabiniers](#) transmet, en direct, sur grand écran le match de Rugby France/Nouvelle Zélande vendredi 8 septembre à partir de 19h. Food truck, vin, bière.

### Les infos pratiques

Transmission en direct du match de Rugby France/Nouvelle Zélande ce vendredi 8 septembre, à partir de 19h. Entrée : 10€ par personne avec Food truck. Réservation obligatoire : 04 66 82 62 94 ou [contact@biodynamicwine.bio](mailto:contact@biodynamicwine.bio) Domaine des Carabiniers - 4976 RN 580 - 30150 Roquemaure. [www.biodynamicwine.bio](http://www.biodynamicwine.bio)

MH

Écrit par le 4 juillet 2026

**DOMAINE DES CARABINIERS**



**VENDREDI 8 SEPTEMBRE**  
à partir de 19h00



France / Nouvelle-Zélande  
**sur GRAND ÉCRAN**

**SUR RÉSERVATION:**

04.66.82.62.94 ou [contact@biodynamicwine.bio](mailto:contact@biodynamicwine.bio)

Entrée: 10€/personne - **FOOD TRUCK • VIN • BIÈRE**

**Domaine des Carabiniers - 30150 Roquemaure**

## Domaine « Dames de Lune » à Sarrisans : des vins qui respirent la féminité et l'élégance avec Lydie Alonso



Avec quatre hectares, c'est l'un des plus petits domaines de l'AOP Vacqueyras et il date de 1852. Pourquoi ce nom ? Lydie Alonso représente la 4<sup>ème</sup> génération de « dames », après Rose, l'arrière-grand-mère, Andrée, la grand-mère et Roselyne, la maman. Et « lune », parce qu'il s'agit de vignes en biodynamie, c'est-à-dire basées sur le calendrier lunaire.

« De mères en filles, on est bien » clame-t-elle ! « Mes blancs (45% Viognier - 35% Grenache blanc) me ressemblent, ils ont une typicité. Avec les rosés, je les vinifie pour moitié en cuve inox et pour moitié en 'dame-jeanne' ». Pour les plus jeunes, ce terme désigne une bonbonne de verre ronde, avec un goulot étroit, munie de deux poignées et enveloppée dans de l'osier ou du plastique pour sécuriser son transport.

Ecrit par le 4 juillet 2026

Après avoir fait des études de gestion, s'être occupée de chevaux et avoir vu grandir ses enfants, suivi les cours de l'Université du Vin à Suze-la-Rousse et travaillé pendant 10 ans à « La Fontaine du Clos » de la famille Barnier à Sarrians, Lydie Alonso décide de créer son domaine en 2014. D'abord, elle vend ses raisins à des vinificateurs, puis en 2017, elle se lance et vinifie pour la 1ère fois : 600 bouteilles. Elle acquiert trois cuves et la production augmente, 800 cols en 2018 et 5 000 en 2022. Comme elle ne met pas tous ses œufs dans le même panier, elle égrène le résultat. « 970 bouteilles de blanc, 1 100 de rosé, 1 600 de Tradition rouge, 7 400 cols haut de gamme Vacqueyras et 1 400 d'IGP Méditerranée rouge sans sulfite ajouté ».

Ecrit par le 4 juillet 2026



Ecrit par le 4 juillet 2026

Lydie Alonso et sa production dans les trois couleurs © Andrée Brunetti

Même si son mari l'aide (c'est lui qui a trouvé le nom du domaine), c'est elle qui décide et gère seule le domaine. « J'ai presque fini de rembourser mes emprunts, 98% de ma production est vendue à proximité. Dans les salons, les marchés (Mazan, Séguret), les bistros, les restaurants gastronomiques. Je livre 'La Chevalerie' de Philippe Galas à Malaucène, 'L'Hôtel Montmirail' à Valréas, le 'Bistro 23' à Courthézon, 'Le grenier à vins' à Avignon ».

A quelques semaines du « Ban des vendanges », elle n'est ni inquiète, ni pressée. « J'attaquerai sans doute la récolte 2023 par les blancs, fin août. On a un été normal, chaud, mais les nuits sont fraîches. La pluie de mai et juin a provoqué un peu de mildiou, mais heureusement, seules les feuilles ont été touchées, pas les grains ». Pour vendanger, pas besoin de partir à la recherche de saisonniers : « Je vends 75% de vendanges fraîches, les 25% qui restent représentent 5 000 bouteilles, la moitié en AOP Vacqueyras, l'autre en IGP Méditerranée, mais les parcelles sont toutes petites. Du coup, avec la famille, les amis, en 4 fois 1h30 par semaine avec une douzaine de personnes, c'est fait ! ». Elle poursuit : « Je taille, j'épampré, j'ébourgeonne, et comme le tracteur ne passe pas dans certaines parcelles, du coup, je désherbe à la main, je ne vous dis pas combien d'heures j'ai passées à biner entre les rangs de vignes ».

Ecrit par le 4 juillet 2026



Ecrit par le 4 juillet 2026

Lydie Alonso et sa chienne Inès © Andrée Brunetti

Pourquoi la biodynamie ? « C'est ma mère qui utilisait cette méthode dans son potager, en fonction de la lune. Quand elle est montante, selon le calendrier lunaire, elle donne de l'énergie à la plante, aux parties hautes. Quand elle est descendante en revanche, elle donne de l'énergie aux racines, c'est le moment où il faut planter ». Lydie Alonso a aussi recours à la macération carbonique, c'est une technique qui permet de vendanger les grappes entières, sans foulage ni éraflage, en les déversant dans les cuves de fermentation saturées de gaz carbonique de manière à enlever l'oxygène. « Il n'y a pas de bactéries, les enzymes font tout le travail. Je les ramasse délicatement, pas un gramme de jus ne sort. Et quand je les écrase avec la peau, les pépins et la pulpe, elles ont davantage de saveur, de couleur, d'arômes. Le jus est plus fruité et les tannins plus soyeux » explique-t-elle.

Cette aventurière de la vigne, quasiment autodidacte est viscéralement attachée à cette terre où toute sa famille a vécu et travaillé depuis plus de 170 ans. « C'est une petite production, certes, mais elle me tient à cœur, c'est toute ma vie ».

---

## Avignon : dégustez un verre dans les jardins du Palais des Papes

Ecrit par le 4 juillet 2026



**Tous les jeudis de 18h30 à 20h30, jusqu'au 24 août, la Ville d'Avignon et Avignon tourisme proposent de (re)découvrir les vins de la région dans les jardins Benoît XII du Palais des Papes.**

Servis par les vigneron eux-mêmes, trois domaines seront présents chaque soir :

**Jeudi 10 août :** Château Gigognan, Domaine St Pierre d'Escarvaillac, Château des Coccinelles.

**Jeudi 17 août :** Xavier Vignon, Domaine St Pierre d'Escarvaillac, Château Bois d'Arlène.

**Jeudi 24 août :** Xavier Vignon, Domaine St Pierre d'Escarvaillac, Château Gigognan.

*Tous les jeudis de 18h30 à 20h30, jusqu'au 24 août dans les jardins Benoît XII du Palais des Papes, entrée Cour Maria Casarès - Manutention. Tarif plein : 12€. Tarif réduit/avignonnais : 10€. Information et réservation [ici](#). Evènement accessible aux personnes en mobilité réduite.*

Ecrit par le 4 juillet 2026

# Châteauneuf-du-Pape : retour à l'époque médiévale avec la Fête de la Véraison



**Châteauneuf-du-Pape propose la 36<sup>e</sup> édition de la Fête de la Véraison du vendredi 4 au dimanche 6 août, après trois années d'interruption. L'occasion de célébrer les vins de l'appellation, le patrimoine et l'histoire médiévale du village.**

Ce week-end, les rues de la commune de Châteauneuf-du-Pape se transformeront complètement et vous feront faire un bond dans le passé. Au cours de votre voyage dans le temps, vous pourrez rencontrer de nobles chevaliers et gentes dames, des ménestrels et jongleurs, ainsi que des marchands et taverniers.

La Fête de la Véraison de Châteauneuf-du-Pape, qui n'avait pas eu lieu les trois dernières années, fait son grand retour et associe les vignerons, les habitants du village en costumes d'époque, des troupes de comédiens et de passionnés d'histoire médiévale. Ce sont 30 000 à 35 000 visiteurs en moyenne

Ecrit par le 4 juillet 2026

participent aux festivités lors de chaque édition.



DR

## Le programme

Pour ce retour tant attendu de l'événement, créé en 1985, la commune a préparé un programme des plus médiévaux. La fête débutera avec le traditionnel défilé du Pape Clément VI et de sa Cour Pontificale le vendredi 4 août à 12h, qui aura également lieu le samedi 5 août à 11h et le dimanche 6 août à 11h et à 21h.

Tout le week-end, de nombreuses compagnies proposeront des animations et des déambulations. La Compagnie des Blancs Manteaux et la Compagnie La Cour Pontificale et les Horts de Walhalla sera sur le campement, sur la place de la Renaissance. La Compagnie Les Boulegans proposera de la musique festive et de la jonglerie, des échassiers, des contes et des fables. La Compagnie Les Goliards proposera de la comédie, de la danse et de la musique. Seront également présents l'ensemble de cornemuses et percussions la Compagnie Le Claymor Clan, les Aboyeurs du Théâtre de la Ronde, l'échassière Doune et Ragondine 'Monnaie de singe', les jongleurs, cracheurs de feux et mangeurs de sabres les Baladins de Mediator, les danseurs et musiciens Belugane, la Gueusaille et ses vilains bouffons, ainsi que les ânes de

Ecrit par le 4 juillet 2026

Lou Palounié de Mount-Favet et la mule transportant le vin.

Une petite ferme sera installée sur la place de l'Église. Une exposition de blasons et découverte de l'Héraldique sera proposée dans le hall de la mairie. L'office de tourisme mettra des jeux en bois des Goliards à disposition gratuitement et proposera des ateliers Cuir le dimanche sur inscription préalable. De plus, un marché médiéval avec plus de 100 artisans sera en place dans la Rue et Place des Ripailles.

Chaque soirée accueillera un spectacle. Le samedi à 21h, il y aura le fameux Bal des Ardents. Le dimanche à 21h30 au stade, il y aura un grand spectacle de feux, proposé par la Compagnie Imaziren.

Ecrit par le 4 juillet 2026

Ecrit par le 4 juillet 2026

Ecrit par le 4 juillet 2026

Ecrit par le 4 juillet 2026



Ecrit par le 4 juillet 2026



Ecrit par le 4 juillet 2026



DR

### **L'AOC Châteauneuf-du-Pape au cœur des festivités**

Comment retourner à l'époque médiévale sans mettre le vin à l'honneur. La Fête des Véraison porte bien son nom puisque la véraison désigne l'étape de la maturité du raisin qui voit la grappe s'acheminer lentement vers une belle couleur pourpre, en développant les arômes qui feront la subtilité du vin. De plus, le syndicat des producteurs de l'appellation Châteauneuf-du-Pape fête son centenaire cette année.

Pendant trois jours, les visiteurs seront invités à découvrir et à déguster les vins de l'AOC Châteauneuf-du-Pape dans les caveaux du village de 10h à 19h. À partir de 19h, le vin sera dégusté au tonneau des mules ou à la fontaine du village. La Vinothèque, quant à elle, proposera diverses expériences gastronomiques autour des vins de l'appellation sur inscription préalable.

Ce week-end sera une occasion unique de rencontrer les vignerons de Châteauneuf-du-Pape, d'apprécier la diversité des millésimes et la subtilité des 13 cépages autorisés dans l'assemblage des vins de l'appellation, c'est-à-dire grenache, syrah, mourvèdre, picpoul, terret noir, counoise, muscardin, vaccarèse, picardan, cinsault, clairette, roussane, et bouboulenc.

Ecrit par le 4 juillet 2026

### Informations pratiques

Les festivités auront lieu le vendredi 4 août de 12h à 1h30, le samedi 5 août de 10h à 1h30, et le dimanche 6 août de 10h à 21h30. L'entrée simple, qui donne accès aux animations, est au prix de 5€. En y ajoutant les dégustations de vin, le prix de l'entrée monte à 10€ (6€ en pré-vente à l'office de tourisme). L'événement est gratuit pour les moins de 18 ans. Les parkings seront également gratuits.

Renseignements et billetterie à l'office de tourisme (04 90 83 71 08, [accueil.chateauneufdupape@paysdorange.fr](mailto:accueil.chateauneufdupape@paysdorange.fr)).

La dernière édition de la Fête de la Véraison, qui a eu lieu en 2019.

---

## Les vignobles de la Vallée du Rhône se transforment en salles de cinéma

Ecrit par le 4 juillet 2026



**Le festival Ciné'Vignes, organisé par les [vignobles de la Vallée du Rhône](#), est de retour depuis le 27 juillet pour une troisième édition. Profitez d'une séance de cinéma au milieu des vignes, ainsi qu'une dégustation de vin, tous les soirs jusqu'au mercredi 9 août.**

Chaque soir, vous avez rendez-vous chez un vigneron de la Vallée du Rhône pour assister à une séance de cinéma, tout en profitant d'une dégustation de ses cuvées. Des food-trucks de spécialités locales sont également sur place afin de se restaurer. Le tout dans une ambiance conviviale.

Les participants peuvent se rendre chez le vigneron dès 19h30. La séance de cinéma, quant à elle, commence à la tombée de la nuit, à 21h45. La soirée est au prix de 15€ et gratuite pour les moins de 18 ans. Pour assister à l'une ou plusieurs d'entre elles, il faut [réserver sa place sur la billetterie en ligne](#).

### Les projections

- Ce lundi 31 juillet le [Domaine de Lucéna](#), situé à Visan, projettera la comédie *Alibi.com*
- Le mardi 1er août, le [Château Boucarut](#), situé à Roquemaure, projettera *En corps*
- Le mercredi 2 août, le [Château de Mille](#), situé à Apt, projettera le film primé aux Oscars *The*

Ecrit par le 4 juillet 2026

*Artist*

- Le jeudi 3 août, le [Mas Carlot](#), situé à Bellegarde, projettera *OSS 117 : Alerte Rouge en Afrique Noire*
- Le vendredi 4 août, le [Château Juvenal](#), situé à Saint-Hyppolyte-le-Graveyron, projettera *Le Prénom*
- Le samedi 5 août, le [Domaine de Couron](#), situé à Saint-Marcel-d'Ardèche, projettera *La Vache*
- Le dimanche 6 août, le [Domaine de Chantegut](#), situé à Sarrians, projettera *Prête-moi ta main*
- Le lundi 7 août, le [Domaine Deleuze Rochetin](#), situé à Arpaillargues, projettera *La Belle Epoque*
- Le mardi 8 août, le [Domaine de Roquevignan](#), situé à Rochegude, projettera *9 mois ferme*
- Le mercredi 9 août, le [Domaine de Laurens](#), situé à Roaix, projettera *En attendant Bojangles*

V.A.

---

## Les vigneronns de l'AOC Villages Visan organisent leur guinguette

Ecrit par le 4 juillet 2026



Ce vendredi 28 juillet, les vignerons 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 vignerons 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.

Ecrit par le 4 juillet 2026

## 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 4 juillet 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 4 juillet 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 4 juillet 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.