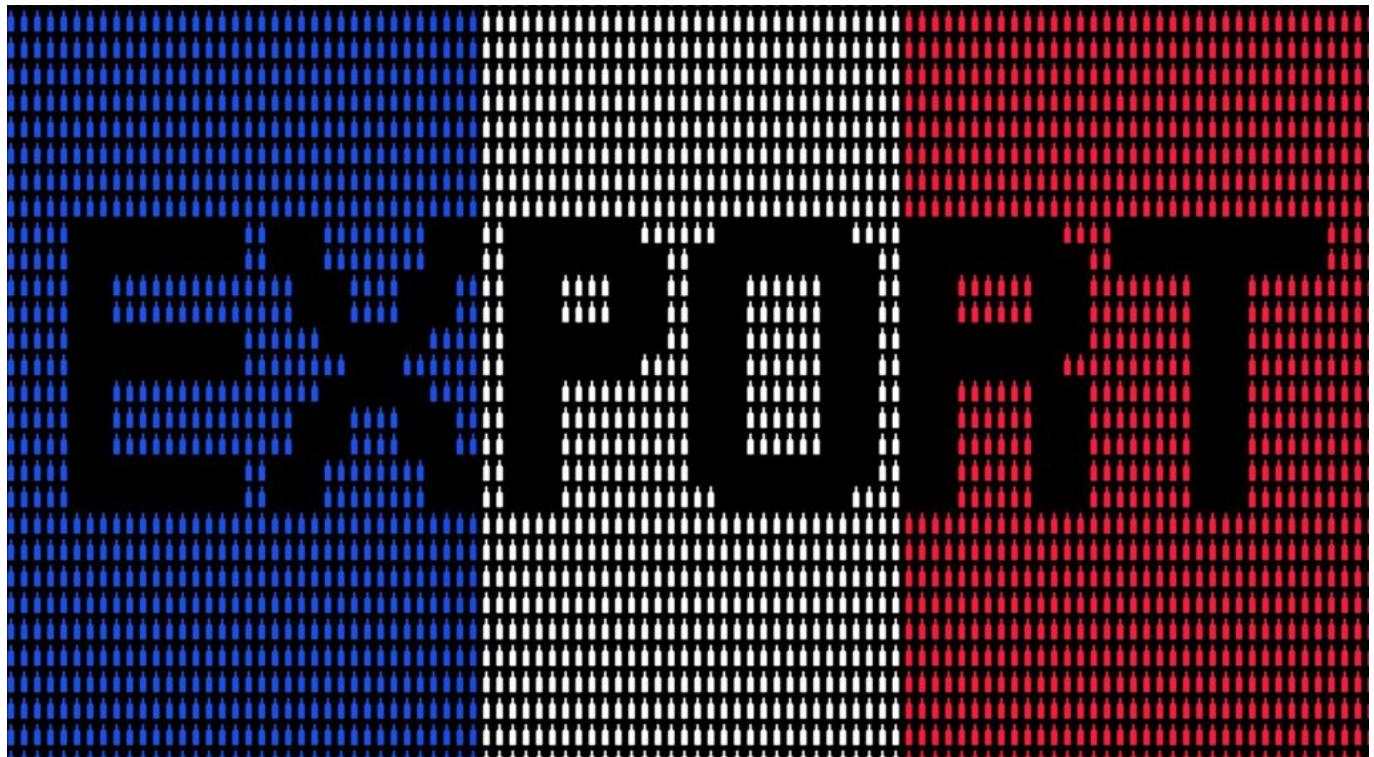


Ecrit par le 11 janvier 2026

# L'export, planche de salut du Syndicat Général des vignerons face à des consommateurs français qui boivent de moins en moins de vin



C'est ce qui ressort du 'Plan Stratégique' des Côtes-du-Rhône présenté par Denis Guthmuller, président du [Syndicat général des vignerons des Côtes-du-Rhône](#), accompagné de Philippe Faure, secrétaire général et de Denis Alary, président de la commission promotion des CDR.

« En 10 ans, la consommation de rouge en grande distribution est passée de 500 000hl à 300 000hl, soit -45% » annonce Denis Guthmuller. « Cette déconsommation nous impose de nous adapter et d'anticiper sur l'évolution du marché ».

Et un plan d'une quinzaine d'actions concrètes à mettre en oeuvre en 4 ans a été dressé par les professionnels, pour produire des effets à moyen et long terme. En sachant que les attentes de consommateurs changent, le climat aussi. Les vigneron ont donc 2 défis à relever : développer une commercialisation pérenne et devenir une référence environnementale.

Ecrit par le 11 janvier 2026

“Etre digne des attentes des consommateurs.”

Philippe Faure préconise que le Syndicat modifie son cahier des charges, ce qui est une ambition collective, définir un niveau qualitatif minimum, professionnaliser les dégustateurs (les former, les mettre à niveau, les re-booster), être digne des attentes des consommateurs, et contrôler les vignobles, en août par exemple à quelques jours des vendanges pour vérifier l'état sanitaire de la vigne, son appartenance méritée à une AOC (appellation d'origine contrôlée) ou à une IGP (identité géographique protégée). « Le but n'est pas de les montrer du doigt, mais de les aider à progresser pour obtenir une juste valorisation de leur travail » conclut-il.

« S'adapter aux attentes du marché est un axe majeur », explique Denis Guthmuller, « Pour la simple raison qu'en France - où sont consommés 50% de nos Côtes du Rhône - 88% du marché sont constitués de rouge, 6% de blanc et 6% de rosé. Quand, au niveau international, le rouge représente 50% de la consommation, le blanc 30% environ et le rosé 20%. L'objectif pour 2035 est donc de commercialiser 1 million d'hectolitres de rouge, de doubler les volumes de blanc (en passant de 174 000 hl à 300 000) avec des profils fraîcheur, fruité, équilibré. Et pour les rosés atteindre 200 000hl (au lieu des 90 000 actuels) avec des vins d'apéritif, mais aussi des profils plus structurés, plus profonds, plus gastronomiques ».

“50% des CDR sont exportés.”

La promotion des Côtes du Rhône, c'est le domaine de Denis Alary. « 50% des CDR sont exportés. Avec le Covid et le confinement, nous avons annulé nos opérations à l'étranger. Nous avons donc de l'argent à mettre à disposition de la communication pour intensifier notre stratégie à destination des marchés prioritaires (USA, Canada, Chine). Nous allons aussi défricher Singapour et la Corée du Sud mais ne pas négliger non plus nos marchés habituels (G-B, Belgique, Japon, Suède et Danemark). ». Le Syndicat va aussi amplifier la promotion des 22 Côtes du Rhône Villages pour faire apprécier la typicité de chaque terroir.

Ecrit par le 11 janvier 2026



Denis Guthmuller, au centre en chemise blanche, président du Syndicat Général des vignerons des Côtes-du-Rhône.

Comme les consommateurs sont de plus en plus concernés par l'environnement, le développement durable, le Syndicat souhaite devenir un référent en favorisant la biodiversité des vignobles, en développant l'enherbement des vignes, en plantant des haies, en mettant en avant un repos du sol entre deux cultures de vignes. « Il faut atteindre 100% d'exploitations certifiées en 2035, en HVE (Haute valeur environnementale) et en AB (Agriculture biologique), à ce jour nous avons un volume de 48% pour les surfaces de production » ajoute Denis Guthmuller.

Dernières pistes pour ces actions concrètes, comme recycler les emballages et les bouchons, réemployer les bouteilles de verre, pourquoi ne pas utiliser des canettes? « Quand on vit seul, qu'on rentre chez soi le soir, on n'a pas forcément envie de déboucher une bouteille de 75cl de vin, qui va rester entamée dans le frigo pendant des semaines... On préfèrerait une plus petite quantité, d'où notre réflexion »... conclut le président Guthmuller.

A terme, une 'Fondation de la biodiversité des Côtes-du-Rhône' pourrait être créée pour valoriser l'engagement des vignerons.

Ecrit par le 11 janvier 2026

## 'Bien bon !' : l'événement pour apprendre le bien manger et le bien boire



**Du 11 au 17 septembre prochains, le [Grand Avignon](#) accueillera la première édition des rendez-vous gourmands 'Bien bon !'. à travers plusieurs événements dispersés sur le territoire, dans le Gard et en Vaucluse, le public pourra apprendre à bien manger et bien boire sur un territoire à la variété agroalimentaire très riche.**

Ce nouvel événement a pour objectif de positionner le Grand Avignon en tant que territoire nature, où le bien-être est mis en avant. « Le Grand Avignon se veut représentatif de l'art de bien vivre à la française », explique Joël Guin, président de l'Agglomération. Et quoi de mieux que la gastronomie pour représenter l'Hexagone ?

Ecrit par le 11 janvier 2026

« L'objectif de 'Bien bon !' est de montrer que manger local est possible, mais aussi de valoriser les filières et les talents du territoire. »

*Carole Amy, chargée de communication/marketing du territoire*

C'est en ce sens qu'a été imaginé 'Bien Bon !'. L'événement sera accessible à tous et se déclinera dans les restaurations collectives, dans la rue avec la street food, mais aussi dans des lieux insolites qui resteront secrets jusqu'au moment venu. Chefs étoilés, producteurs locaux, vigneron, apiculteurs, fromagers, ou encore boulanger du territoire se réuniront pour mettre en lumière le circuit court. 'Bien Bon !' aura lieu du 11 au 17 septembre, une semaine pas choisie au hasard puisque les Journées européennes du patrimoine auront lieu les 16 et 17. « La gastronomie et le vin doivent être défendus comme le patrimoine », développe [Carole Amy](#), chargée de communication/marketing du territoire.



Les acteurs de 'Bien Bon !' lors de la présentation de l'événement. ©Vanessa Arnal

Ecrit par le 11 janvier 2026

## Un événement tout public

Du 11 au 15 septembre, ce n'est pas le public qui va se déplacer au sein du Grand Avignon, mais c'est le Grand Avignon qui va aller à la rencontre d'un public difficile à déplacer. Là repose toute l'ambition de 'Bien bon !' : rendre les produits locaux et le bien manger accessibles à tous. Les cantines, les centres sociaux et les maisons de retraites pourront donc profiter des 'cantines & cuisines animées'.

Les chefs qui participeront à l'événement concocteront une carte locale et savoureuse de fête avec les cuisiniers de la restauration collective, à retrouver sur les plateaux et dans les assiettes de tous les publics durant ces 5 jours. Ainsi, les habitants du Grand Avignon de 7 à 97 ans pourront bénéficier de l'apprentissage du bien manger que propose l'événement.

## La cuisine de rue

Chaque été, Rochefort-du-Gard accueille tous les jeudis une dizaine de food truck sur sa place de la République. La commune a décidé de réitérer l'opération pour une 8<sup>e</sup> édition. Et à la fin de la saison, le jeudi 14 septembre, l'événement 'Bien Bon !' ajoutera sa pierre à l'édifice. De nouveaux food trucks s'ajouteront à ceux déjà sur place, notamment ceux du Gardois [Nicolas Willaume](#), champion de France du burger 2018, et du Vauclusien [Christophe Boyer, champion de France du burger 2022](#).

« Les food trucks du jeudi sont un moment de rencontre et de partage, les jeunes envahissent le village et les anciens viennent découvrir ce mode de gastronomie. On peut rassembler jusqu'à 800 personnes sur les grosses soirées. Nous sommes très heureux d'accueillir le festival 'Bien Bon !' »

*Rémy Bachevalier, maire de Rochefort-du-Gard*

Durant cette soirée, qui débutera à 18h et s'achèvera à 23h30, une attention particulière sera accordée au gaspillage et aux déchets. Pour pimenter la soirée, un 'défi food truck' sera organisé lors duquel un jury de professionnels décernera le prix du meilleur food truck Bien Bon 2023.

## Un événement aussi pour les professionnels

Si l'un des objectifs de l'événement est d'apprendre au public l'art du bien manger et du bien boire, les professionnels ne sont pas pour autant mis de côté. Une 'conférence alléchante' leur sera dédié le vendredi 15 septembre de 18h à 21h30 au Conservatoire du Grand Avignon, à Avignon.

La conférence aura pour thème 'Plaisirs à table, bonne santé, écologie : plongeon dans l'odyssée du bon — en bouche, pour l'organisme, pour la société et pour la planète' et sera animée par [Émilie Laystary](#), journaliste société et animatrice du podcast 'Bouffons'. 150 professionnels pourront assister à ce rendez-vous présenté sous forme de table ronde.

Ecrit par le 11 janvier 2026

## Une foire gourmande

Comment mettre en avant les produits du terroir sans organiser une foire. La ‘place des gourmands’ aura lieu le samedi 16 septembre de 10h à 18h dans un lieu encore tenu secret. Elle rassemblera une quarantaine de stands de producteurs, vignerons et transformateurs du Grand Avignon qui proposeront une sélection des produits de notre terroir à acheter en direct et à déguster sur place.

« Les produits du terroir mis en avant dans un tel événement gastronomique est un vrai aboutissement pour un territoire comme le nôtre qui regorge de terres agricoles. »

*Jean-François Cartoux, membre de la Chambre d'agriculture de Vaucluse*

Pour rappel, le territoire compta 12 000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1500 commerces de bouche. « L’objectif est de faire découvrir tous les trésors du territoire, développe Joël Guin. Nous avons la ferme intention d’affirmer fièrement l’identité locale qui nous rassemble. » Ainsi, toute la production maraîchère, les vins et la cuisine locale seront à l’honneur avec un grand choix de produits de qualité : fromages, charcuterie, pain, fruits et légumes, bières, vins AOP Côtes du Rhône, Signargue, Lirac, ou encore Tavel. « Cet événement est l’occasion de faire découvrir des vins locaux incroyables, explique Emmanuelle Assemat, représentante de l’AOC Lirac. Malgré les dates qui tombent en pleines vendanges, les vignerons répondront présents. »

De nombreuses animations seront proposées, que ce soit pour les enfants, ou pour les grands. La place des gourmands disposera d’un coin pour se poser et savourer. L’événement proposera également un challenge pour observer et apprendre comment les chefs cuisinent les produits frais.

## Les banquets des chefs

Enfin, pour clôturer cette semaine gastronomique en beauté, ‘Bien Bon !’ vous réserve la ‘surprise des chefs’ le dimanche 17 septembre de 11h à 16h. 5 lieux tenus secrets vont chacun accueillir un chef et son menu de fête, ainsi qu’un ou plusieurs viticulteurs. Les lieux, qu’ils soient champêtres, inspirants ou insolites se situeront dans l’une des 16 communes du Grand Avignon, et seront dévoilés 48h avant le jour-J.

Pour en profiter, vous devrez réserver le menu de l’un des chefs qui vous tente le plus (les personnes d’un même groupe doivent choisir le même menu pour ne pas être séparés). Ne pas savoir le lieu est un moyen de faire découvrir le territoire à ses habitants. « On a tendance à manger tout le temps dans les mêmes restaurants près de chez soi, explique Carole Amy. L’objectif est d’outrepasser ces limites géographiques et de découvrir une autre partie du territoire. » Il sera possible de réserver son menu dès fin juin.

Ecrit par le 11 janvier 2026

## **Les chefs qui ont dit « oui ! »**

Ils sont cinq à avoir fait confiance au Grand Avignon et à avoir accepté de participer à cette première édition de 'Bien bon !' : [Italia Palladino](#), du restaurant 'Italie, là-bas' et du 'Café Roma' à Avignon ; [Séverine Sagnet](#), cheffe indépendante ; [Maxime Chenet](#), du restaurant 'Entre Vigne et Garrigue' à Pujaut ; [Pascal Auger](#) du restaurant 'La Vieille Fontaine' à l'Hôtel de l'Europe à Avignon ; [Florent Pietravalle](#) du restaurant de La Mirande à Avignon.

« Je suis dans le même esprit que ce que propose l'événement, explique Italia Palladino. Manger local et de saison, c'est possible ! C'est ce qu'on essaye de faire dans nos cuisines. » Un avis qui est partagé par les quatre autres chefs participants à l'événement. « 'Bien bon !' est l'occasion de faire le lien entre la terre et la gastronomie », ajoute Séverine Sagnet, issu d'une famille d'agriculteurs et pour qui la terre a une grande importance. Certains sont nés et ont grandi dans le Grand Avignon, il était donc naturel de participer à l'événement, comme c'est le cas pour Maxime Chenet. « À 50 kilomètres à la ronde, on a tout ce qu'il faut pour bien manger », affirme-t-il. Tous les acteurs de l'événement s'accordent à dire une chose : les habitants du Grand Avignon vont se régaler !



Ecrit par le 11 janvier 2026



Ecrit par le 11 janvier 2026



Ecrit par le 11 janvier 2026

Ecrit par le 11 janvier 2026





Ecrit par le 11 janvier 2026

Séverine Sagnet. DR



Ecrit par le 11 janvier 2026



Ecrit par le 11 janvier 2026



Ecrit par le 11 janvier 2026

Ecrit par le 11 janvier 2026





Ecrit par le 11 janvier 2026

Italia Palladino. DR



Ecrit par le 11 janvier 2026



Ecrit par le 11 janvier 2026



Ecrit par le 11 janvier 2026

Ecrit par le 11 janvier 2026





Ecrit par le 11 janvier 2026

Pascal Auger. DR



Ecrit par le 11 janvier 2026



Ecrit par le 11 janvier 2026



Ecrit par le 11 janvier 2026

Ecrit par le 11 janvier 2026





Ecrit par le 11 janvier 2026

Florent Pietravalle. DR



Ecrit par le 11 janvier 2026



Ecrit par le 11 janvier 2026



Ecrit par le 11 janvier 2026

Ecrit par le 11 janvier 2026



Ecrit par le 11 janvier 2026

Maxime Chenet. DR

---

## Les vignerons de Tavel & Lirac inaugurent leur nouvel espace de vente et dégustation



**Construit en 2004, l'espace de vente et dégustation des vignerons de Tavel & Lirac, situé à Saint-Laurent-des-Arbres dans le Gard, a subi quelques mois de travaux afin d'être réaménagé et modernisé. Une centaine de personnes se sont réunies le jeudi 20 avril pour son inauguration.**

C'est dans la continuité de l'alliance entre les caves de Saint-Laurent-des-Arbres et Tavel en 2018 que [les](#)

Ecrit par le 11 janvier 2026

vignerons de Tavel & Lirac ont souhaité rénover leur espace de vente et dégustation, qui reste un commerce de proximité pour le territoire. Cette modernisation fait suite à la volonté d'accueillir les collaborateurs et clients dans des conditions optimales. « Nous allons ainsi pouvoir améliorer l'attractivité de notre espace de dégustation et optimiser la mise en avant de nos cuvées », a expliqué Laure Poisson, directrice commerciale qui a suivi et piloté le projet du début à la fin.

Une ambition partagée par Christian Paly, président de la cave, qui était présent lors de l'inauguration, tout comme Sylvie Barrieu Vignal, Cédric Clémentine et Véronique Herbé, les maires des communes de Saint-Laurent-des-Arbres, Lirac et Saint-Victor-La-Coste qui ont rappelé l'importance d'un tel lieu dans le territoire.

### Une cuvée solidaire

L'inauguration de l'espace a également été l'occasion pour les vignerons de Tavel & Lirac de lancer leur cuvée solidaire en appellation Lirac. Pour chaque bouteille achetée, 2€ seront reversés à l'association 'Les Amis de la Saint-Baume', présidée par André Richard, vigneron-coopérateur à la cave. Cet argent servira à la restauration du site naturel de la Sainte Baume, à Lirac, notamment à la rénovation de la toiture, de la calade et des murets, mais aussi à la réfection de l'oratoire datant du XVIII<sup>e</sup> siècle.

« Le site de Tavel a été inscrit en 2013 aux monuments historiques. Nous sommes attachés à préserver les monuments et les sites remarquables. L'idée de participer à la restauration de ce lieu magnifique et peu connu a germé naturellement après nos échanges avec André », a développé Christian Paly.

Ecrit par le 11 janvier 2026



La cuvée solidaire, posée devant la Sainte-Baume. DR

## L'histoire du vin

Lors de l'inauguration, les vignerons de Tavel & Lirac ont également invité Hervé Petitot, archéologue de l'Institut national de recherches archéologiques préventives (INRAP), qui a proposé une visite dans le passé.

L'objectif de la conférence était de comprendre le lien entre les fouilles archéologiques et l'histoire de la vigne, et de découvrir l'histoire des premiers viticulteurs du territoire. Une histoire qui remonte à plus de 2000 ans.

V.A.

Ecrit par le 11 janvier 2026

---

# Malgré la crise sanitaire et l'inflation, le prix de l'hectare de vigne de la Vallée du Rhône se maintient voire progresse



Deux grands rendez-vous ont eu lieu en début d'année 2023. D'abord, le SIAL (du 25 février au 5) Porte de Versailles à Paris, avec le « Concours Général Agricole » et des centaines d'échantillons de vin de la Vallée du Rhône, du Ventoux, du Luberon, du Gard, de la Drôme en compétition. Puis, les « Découvertes en Vallée du Rhône » (du 3 au 6 avril), de Condrieu au Duché d'Uzès, en passant par Crozes-Hermitage, Beaumes de Venise, Lirac, Vacqueyras, Cairanne, Roaix, Ste-Cécile, Gigondas et Rasteau, soit 521 exposants pour le plus grand Salon des Vins de la Vallée du Rhône au printemps.

Ecrit par le 11 janvier 2026

Une occasion de voir à quel prix est estimée la valeur de nos vignobles. Un chiffre publié au Journal Officiel après étude de la SAFER (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural) et du Ministère de l'Economie et des Finances. 1ère tendance : nos Côtes du Rhône se tiennent bien, + 2,4%, ce qui n'est pas le cas des vignes d'Alsace (-5,6%), du Bordelais (-2,7% même si Pomerol et St-Emilion portent haut ses couleurs). Le vignoble le plus cher est celui de Champagne plus d'1 million d'euros l'hectare. Arrive derrière celui de Bourgogne avec 202 000€/ha, mais comme il s'agit d'une moyenne, il y a des hauts (790 000€/ha pour la Côte d'Or, les Côtes de Beaune, Gevrey-Chambertin, Romanée-Conti, Vougeot) et des bas (les AOP - appellations d'origine protégée).

Lors de la crise sanitaire, les transactions ont reculé sur l'ensemble de l'hexagone, elles ont très légèrement repris en 2022 puisque 2% des vignes ont changé de main (17 400 ha pour 9410 transactions). Pour revenir au prix moyen de nos vignobles, c'est dans le Rhône, l'appellation Côte Rôtie qui est la plus cotée : 1 200 000M€, suit l'AOC Cornas, en Ardèche, (500 000€/ha), arrive Chateauneuf du Pape en 3ème position (480 000€/ha). Au pied du podium, Crozes-Hermitage (Drôme) avec un prix moyen à l'hectare de 150 000€, puis le vignoble de St-Joseph (125 000€), Vacqueyras (100 000€). Deux appellations sont ex-aequo à 80 000€ (Beaumes de Venise et Rasteau rouges), pendant que Beaumes de Venise muscat totalise 60 000€, Tavel 70 000. Toujours dans le Gard, le Lirac continue à grimper à 34 000€ et devance Chusclan et Laudun (20 000€). En Vaucluse, les CDR Villages tournent autour de 28 000€/ha, les appellations Luberon et Ventoux 22 000€.

Il s'agit évidemment de moyennes statistiques, modulées en fonction de l'état des vignobles, du coût du foncier, de l'emplacement des parcelles, de la réputation locale ou internationale de l'appellation. Mais, par rapport aux vignes d'Alsace et de Bordeaux dont le prix est en chute libre, celui de la Vallée du Rhône progresse de +2,4%, ce qui est un gage de qualité du travail de nos vignerons malgré les aléas climatiques quand on voit que la consommation nationale est passée de 57 litres par habitant et par an en France en 2000 à 37 litres en 2021. On achète moins de bouteilles mais des vins premium, primés donc plus prestigieux pour une « dégustation-plaisir », avec modération.

## **Luberon en tous sens : le nouveau rendez-vous œnotouristique du Vaucluse**

Ecrit par le 11 janvier 2026



**Luberon en tous sens est un nouveau rendez-vous œnotouristique imaginé par [Destination Luberon](#). Le 14 mai prochain, tous vos sens seront en éveil à travers randonnée, dégustation de vin, et pique-nique élaboré par un chef étoilé.**

L'œnotourisme prend de plus en plus place dans le milieu touristique du Vaucluse. Depuis quelques années, Destination Luberon et l'[AOC Luberon](#) organisent des événements autour des vins du Luberon, comme les Wine and Dine et Sunsets Vignerons en Luberon. D'autres offices de tourisme vauclusiens ont, eux aussi, été emportés par la folie de l'œnotourisme, tels que [Luberon Sud Tourisme](#), [Pays d'Apt Luberon](#), [Isle sur la Sorgue Tourisme](#) et l'[Office de tourisme de Pertuis](#). De nombreux lieux ont obtenu la labellisation 'Vignobles & Découvertes' qui permet la valorisation de cette filière.

Cette année, c'est un nouveau rendez-vous autour du vin qui voit le jour, une initiative de Destination Luberon, en partenariat avec le [Crédit Agricole Alpes Provence](#) qui soutient la relance des activités touristiques du territoire au travers de sa plateforme solidaire [Tourisme by CA](#). Ainsi, la première édition de Luberon en tout sens aura lieu le dimanche 14 mai prochain à Bonnieux.

### Un tourisme en dehors de la saison estivale

Ecrit par le 11 janvier 2026

C'était une volonté qu'avaient déjà affiché [Vaucluse Provence Attractivité](#) et [Isle sur la Sorgue Tourisme](#) : faire du Vaucluse une destination touristique toute l'année, en favorisant un tourisme de quatre saisons. Avec ce nouveau rendez-vous, Destination Luberon se joint à cette dynamique en promouvant les vins de la destination et l'offre œnotouristique dans son ensemble au printemps et à l'automne.

L'objectif de l'AOC Luberon et des offices de tourisme est de pérenniser cette opération et de l'organiser chaque année, dans le courant du mois de mai, avec l'ambition que Luberon en tous sens devienne l'événement œnotouristique phare du printemps.

### Un événement aux cinq sens

Luberon en tous sens porte bien son intitulé puisque, au travers des activités qui seront proposés lors de l'événement, tous les sens seront mis en éveil. La vue, le goût, le toucher, l'odorat, ou encore l'ouïe, aucun sens ne sera épargnée, à l'image d'une dégustation de vin, durant laquelle la plupart de ces sens sont requis.

Les cinq sens seront donc stimulés tout au long de la journée grâce à une activité en pleine nature, un pique-nique proposé par un chef étoilé ou de renom au sein d'un domaine viticole ou d'un lieu labellisé 'Vignobles et Découvertes', ainsi que la découverte d'un de ces derniers.

### Le programme

Pour cette première édition de Luberon en tous sens, la barre a déjà été placée très haute. La journée débutera au petit matin, entre 8h30 et 9h15 avec une randonnée pédestre de 9km au départ de la cave coopérative vinicole de Bonnieux. De quoi se mettre en jambe pour se préparer au reste du programme. Les randonneurs feront une halte sur les terrasses du Château de Sade à Lacoste pour un moment lecture des paysages et dégustation de vins proposé par le Syndicat des vins de l'AOC Luberon. Chaque participant sera muni d'un carnet de route spécialement édité pour l'occasion.

Avant de passer à table afin de reprendre des forces après une matinée sportive, les participants pourront visiter la Cave vinicole de Bonnieux, qui est la plus ancienne du Vaucluse et qui a été labellisée 'Vignobles et Découvertes' en mars 2022. S'ensuivra un pique-nique composé de cinq mets proposés et présentés par Xavier Mathieu, chef étoilé du Phébus à Joucas. Le tout accompagné bien évidemment par les vins de l'AOC Luberon, mais aussi par une ambiance musicale proposée par le groupe de jazz [Tchava Genza](#).

Ecrit par le 11 janvier 2026



Lors de la conférence de presse durant laquelle l'événement a été présenté. DR

### Les vins proposés pour l'événement

Les vins qui seront à déguster viendront de la [Cave coopérative vinicole de Bonnieux](#), la [Cave de Sylla](#) à Apt, le [Mas Edem](#) à Goult, le [Domaine de Mas Lauris](#) à Lauris, le [Domaine Le Novi](#) à La Tour d'Aigues, la maison de vignerons [Marrenon](#) à la Tour d'Aigues, le [Domaine de Fontenille](#) à Lauris, le [Château Constantin](#) à Lourmarin, la [Cave du Luberon](#) à Maubec, le [Domaine de la Citadelle](#) à Ménerbes, le [Mas des Infirmières](#) à Oppède, le musée de l'huile d'olive [La Royère](#) à Oppède, le [Château La Verrerie](#) à Puget, et le [Château Saint-Pierre de Mejans](#) à Puyvert.

Les participants auront la possibilité d'acheter du vin auprès de l'ensemble des vignerons présents.

Ecrit par le 11 janvier 2026

## Informations pratiques

Chaque participant devra débourser 65€ pour participer à cette première édition de Luberon en tous sens. L'événement ne pourra accueillir que 150 personnes maximum.

Les réservations et l'achat des billets se font directement sur [le site de Destination Luberon](#) ou au Bureau d'information touristique de Cavaillon (Place François Tourel ; 04 90 71 32 01), à celui de Lourmarin (Place Henri Barthélémy ; 04 90 68 10 77), ou à celui de Gordes (Le Château ; 04 90 72 02 75).



V.A.

Ecrit par le 11 janvier 2026

---

# Le Grand Avignon présente son nouveau rendez-vous autour de l'alimentation et du vin



**'Bien bon !'** C'est le nouvel événement que va proposer le Grand Avignon à la fin de l'été. Durant une semaine, des dégustations, des rencontres et des animations autour de la gastronomie auront lieu dans les 16 communes de l'agglomération.

Les rendez-vous gourmands 'Bien Bon !' du Grand Avignon auront lieu du 11 au 17 septembre prochains. Lors de cette première édition seront réunis des producteurs, des vignerons, ou encore des chefs que les visiteurs pourront rencontrer dans des lieux insolites. Cet événement a pour objectif de mettre en valeur le côté naturel du territoire à travers l'alimentation et le vin.

L'occasion idéale de découvrir ou redécouvrir les pépites gourmandes dont le territoire regorge. 'Bien

Ecrit par le 11 janvier 2026

Bon ! sera également l'occasion pour les professionnels de réfléchir à l'alimentation et la viticulture de demain. Plus de détails concernant cette semaine gourmande seront révélés dans les semaines à venir.

Pour rappel, le Grand Avignon comptabilise 12 000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1500 commerces de bouche. L'agglomération a à cœur de faire du bien-manger une des priorités de son action politique et économique, tout en impliquant davantage ses habitants.



V.A.

Ecrit par le 11 janvier 2026

## Vin ne va plus !



**Dans le flot de mauvaises nouvelles qui s'abattent sur nous depuis quelques mois maintenant, on n'avait pas vu celles concernant la situation de nos vignerons français. Ils sont nombreux à rencontrer, aujourd'hui, de sérieuses difficultés et en particulier dans les Côtes-du-Rhône. Une fatalité ou une opportunité ?**

Dans les Côtes-du-Rhône, les vignerons sont dans une situation difficile et compliquée. Mais, ils ne sont pas tous logés à la même enseigne. Pour le haut de gamme et le très haut de gamme les choses vont plutôt bien. Pour les autres c'est un peu la galère. En premier lieu, (attention la liste est longue), il y a les tendances de fond. Les français consomment de moins en moins d'alcool (- 25% entre 2000 et 2020) et encore moins de vin, avec un recul de 30% sur la même période. Et comme si la coupe n'était pas assez pleine, c'est la consommation de vin rouge qui recule le plus. C'est justement 86 % de la production des Côtes-du-Rhône\*. Faute à pas de chance.

**“Les vins produits sont trop concentrés et n'entrent plus dans les goûts actuels”**

Ensuite, il y a la conjoncture. La hausse des prix de l'énergie et des manières premières impactent

Ecrit par le 11 janvier 2026

lourdement les charges d'exploitation sans que l'augmentation des prix de vente ne puisse les compenser (et encore moins les volumes).

Et c'est pas fini ! L'impact du réchauffement climatique se fait sentir dans les Côtes-du-Rhône plus fortement qu'ailleurs. Les vins produits sont trop concentrés et n'entrent plus dans les goûts actuels où les vins, plus légers, plus frais, plus minéraux sont préférés. Avouez quand même que ça fait beaucoup ! Mais, il y a cependant encore quelques bonnes raisons de conserver la foi. Au niveau mondial la consommation de vin se maintient à des niveaux importants et plutôt stables. C'est un marché qui est de plus en plus sensible au respect de la nature et de l'environnement. Comprenez par-là que les consommateurs privilégient de plus en plus les vins qui font dans le bio. En langage marketing ça veut dire : « faites des vins blancs et bio ! ». On pourrait même les inciter à faire des vins pétillants, très en vogue aujourd'hui...

### **"Il vaut mieux labourer profond que ratisser large !"**

Bien sûr il faut tenir compte des évolutions des goûts des consommateurs, mais de-là à renoncer à ce qui fait l'ADN et les caractéristiques des Côtes-du-Rhône, c'est creuser un autre sillon, une limite à ne pas franchir. Franchement qui pourrait imaginer les Côtes-du-Rhône produire un pétillant blanc ou des rouges légers comme l'air ?

Supposons que certains vignerons se laissent convaincre par l'aventure. Il leur faudra attendre au moins 5 ans avant que les efforts de cette reconversion puissent produire leurs premiers effets. En attendant que font-ils ? Et que seront devenus d'ici là les goûts des consommateurs ? Non sérieusement... que les Côtes-du-Rhône conservent toutes leurs particularismes et leurs identités. Dans ce domaine, il vaut mieux labourer profond que ratisser large !

Que les vins des Côtes-du-Rhône dépoussièrissent leur image, c'est sans doute nécessaire, qu'ils soient encore plus vertueux sur le plan environnemental, c'est vital, qu'ils valorisent d'avantage leurs productions (terminologie consensuelle pour dire « faire plus qualitatif ») on sera tous d'accord la dessus, mais qu'ils ne renoncent surtout pas à ce qui en ont fait la renommée et leur raison d'être. Des vins aromatiques, expressifs, généreux, puissants et délicats. Des vins du soleil quoi !

Il faut savoir parfois garder de la distance avec les gens du marketing.

Comme disait le publicitaire Jacques Séguéla : « moins de test, plus de testicules »!

\*Tous les chiffres sont issus du [syndicat des vignerons des Côtes-du-Rhône](#).

Ecrit par le 11 janvier 2026

# Soundivine : l'entreprise pontétienne qui lie les milieux discordants du son et du vin



**Le son et le vin, deux univers qui n'ont aucun lien et qui pourtant se rejoignent au Pontet.** En 2022 y est née l'entreprise [Soundivine](#). Fondée par [Audrey](#) et [Cédric Benoit](#), et leur associé [Matthieu Llorca](#), elle propose à la vente une enceinte bluetooth à l'apparence d'une caisse de magnum.

De disque-jockey à fondateur de Soundivine, Cédric Benoit a toujours évolué dans le milieu de la musique. En parallèle de sa carrière de DJ, il a notamment eu un magasin de disques et de matériels de

Ecrit par le 11 janvier 2026

sonorisation pendant plus de 20 ans, il a monté une entreprise d'événementiel et de sonorisation appelée [Audiorent](#), qui est encore en activité aujourd'hui avec sa femme Audrey Benoit. Avec un père ayant toujours eu des entreprises au Pontet, il était évident pour Cédric de continuer dans cette lignée-là.

Et la création d'entreprise ne s'arrête pas là. En 2020 naît l'idée de Soundivine. Passionné de musique, mais aussi de vin, Cédric Benoit tient une évidence. « L'idée de créer ce magnum musical est venue un peu toute seule, explique-t-il. J'en ai même rêvé, ça m'a paru évident de rapprocher mes deux passions. »

### Un succès déjà marqué

Pour le moment, l'entreprise pontétienne ne propose que l'enceinte magnum. Les perspectives d'évolution de l'entreprise résident surtout dans la personnalisation de ce produit déjà existant. Par exemple, Soundivine a fait personnaliser 200 enceintes pour l'émission Le Late Show, présentée par Alain Chabat sur la chaîne télévisée TF1.



© Soundivine

Il y a également la possibilité de faire une gravure à 360°, comme ça a été le cas pour la marque de vêtements marseillaise [Sessùn](#) avec qui Soundivine a collaboré. « On sort un peu du côté vin, parce qu'on ne voit plus seulement une caisse de magnum mais presque un objet d'art, et les possibilités sont infinies », développe le fondateur.



Ecrit par le 11 janvier 2026



Ecrit par le 11 janvier 2026



Ecrit par le 11 janvier 2026

Ecrit par le 11 janvier 2026





Ecrit par le 11 janvier 2026



Ecrit par le 11 janvier 2026



Ecrit par le 11 janvier 2026

Ecrit par le 11 janvier 2026



Ecrit par le 11 janvier 2026

© Sessùn/Soundivine

## Le secteur du vin emballé

Si avec ces deux collaborations, Soundivine semble s'être éloigné du milieu viticole, il en est tout autre. L'entreprise a travaillé avec de nombreux domaines viticoles de la Vallée du Rhône qui ont commandé leur propre enceinte. Un équipement sonore en adéquation avec leur activité professionnelle. Parmi les domaines qui s'en sont déjà équipés, on compte notamment le Domaine Usseglio à Châteauneuf-du-Pape, le Domaine de Verquièr à Sablet, ou encore le Château La Verrerie à Puget.

L'entreprise a également pu se faire connaître sur des événements liés au vin tels que Millévin, la fête des vins des Côtes du Rhône, ou encore le salon Vinexpo à Paris. Pour ce dernier, Soundivine a non seulement organisé une soirée, mais l'entreprise a aussi été partenaire de l'événement. L'objectif étant d'étendre les ventes et collaboration à d'autres régions que la Vallée du Rhône comme la Champagne ou encore la Bourgogne.

## Un marché en hausse

Soundivine compte bien conquérir les quatre coins de la France, mais aussi d'autres secteurs que celui du vin. « Maintenant, on va essayer de se diriger vers les concept stores, ou encore les magasins de décoration, mais aussi le milieu de l'hôtellerie », explique Cédric Benoit.

Pas de projet de boutique Soundivine pour le moment, mais le magnum est distribué par l'entreprise [Son-Vidéo.com](#), qui possède 17 boutiques. À l'avenir, l'enceinte pourrait peut-être intégrer des grandes enseignes telles que Darty ou La Fnac, rien n'est encore sûr. Ce qui est sûr, en revanche, c'est que le marché de l'enceinte bluetooth explose depuis la pandémie de Covid-19. Tous les foyers se sont équipés pendant ces dernières années afin de bénéficier d'un son de qualité à la maison. Ainsi, Soudivine a toute sa place aux côtés de ses concurrents.

## Une qualité haut de gamme

JBL, Marshall, Sonos, ou encore Bose, ce ne sont pas les marques d'enceintes bluetooth qui manquent. Le magnum de Soundivine, lui, figure parmi les appareils les plus performants, en termes de qualité de son. Grâce à son passé déjà bien ancré dans le milieu de la musique, Cédric Benoit a pu se faire une liste de contacts qui se sont avérés d'une grande aide dans l'élaboration de ce projet.

L'équipe de Soundivine travaille notamment avec des ingénieurs acoustiques qui ont eux même travaillé pour des grandes marques. Le résultat ? Une enceinte avec une autonomie de 12 heures, affichant un son de 88 décibels. Le tout sous la forme originale et moderne d'une caisse de magnum en bois brut en pin, ornée de cuir et de métal cuivré. De quoi livrer une expérience musicale enivrante.

Ecrit par le 11 janvier 2026

# Sablet : première dégustation de la récolte 2022, des vins fins, aromatiques et élégants



C'est au Domaine de Verquièvre qu'a eu lieu la dégustation à l'aveugle. Avec 16 bouteilles de vins rouges, 15 de blancs et 7 de rosés, toutes masquées par des chaussettes turquoises. Le co-président de l'appellation, le jeune Loïc Alazard représente la nouvelle génération de vigneron du Domaine familial des Sibù, après Jean-Pierre le papy et Jérôme le papa. Il a évoqué la saison passée : « Heureusement, on n'a pas eu d'épisode de gel comme en 2021, où, dans la nuit du 7 au 8 avril, 70% des parcelles de Sablet avaient été anéanties. En 2022 on a eu peu d'eau en hiver, un printemps clément, une sécheresse extrême et une chaleur intense en été. Heureusement, le messie, le gros orage du 15 août a regonflé les petits grains de raisin flétris et les quelques pluies de septembre ont carrément sauvé le millésime. Les vendanges ont duré longtemps, de fin août à mi-octobre et on totalise quand même 11 839hl sur les 339 ha de l'appellation, avec 87% de vins rouges, 10% blancs et 3% rosés ».

## 38 échantillons des 3 couleurs

Après cette présentation, place à la dégustation des 38 échantillons des trois couleurs. Chacun a donné ses impressions, avec des qualificatifs comme vin léger, gouleyant, tannique, frais, boisé, fleuri, vert, parfum de cannelle, de caramel, de violette, de réglisse, de fruits secs... Le tout noté sur un document qui sera remis plus tard aux vigneron.

Quant à l'autre co-président, Philippe Lambert, il salue le savoir-faire et le travail de ses confrères : « On a goûté des vins à la fois légers et concentrés, fins et frais, et surtout prometteurs puisque les vendanges datent de mi-octobre. C'est le résultat du sérieux et de la compétence des vigneron de la coopérative et

Ecrit par le 11 janvier 2026

de la vingtaine de caves particulières ». Et il s'est félicité d'avoir un co-président aussi jeune que Loïc Alazard (28 ans). « C'est ça la transmission ! C'est bien que la jeunesse prenne la suite. On lui a montré le chemin, elle le suit. Ca nous met du baume au cœur. Ces petits, ils apportent du sang neuf, du tonus à nos vignes et à notre village. Et tout le monde, toutes les générations, ont envie de se dépasser pour mettre en valeur nos bouteilles. »



Philippe Lambert et Loïc Alazard, les co-présidents de l'Appellation Côtes-du-Rhône Sablet.