

Ecrit par le 4 juillet 2026

AOC Ventoux : un speed-dating professionnel dédié à l'œnotourisme



Le lundi 14 novembre, l'AOC Ventoux organise, dans le cadre du label Vignobles & Découvertes pour la destination 'Autour du Ventoux', un événement de speed-dating entre les professionnels du milieu viticole au restaurant Pompette à Malemort-du-Comtat.

Ce lundi 14 novembre, 20 professionnels issus du monde du vin et du tourisme échangeront lors de face-à-face de 10 minutes. Durant ce laps de temps, ils devront présenter leur activité, leur philosophie, mais aussi leurs projets futurs et les objectifs de développement de leur activité.

Des institutionnels du monde du vin et du tourisme seront également présents. Ils pourront échanger avec les participants au speed-dating sur leurs missions et leur donner les clés sur les interactions possibles dans le cadre de l'œnotourisme. L'objectif de ce rendez-vous est de créer une synergie entre les

Écrit par le 4 juillet 2026

différents acteurs du territoire, de se créer un réseau, mais aussi d'imaginer des projets œnotouristiques innovants.

Lundi 14 novembre. De 14h à 17h. Contact : promotion@aoc-ventoux.com. Restaurant Pompette. 220 Le Cours. Malemort-du-Comtat.

V.A.

L'appellation Gigondas se met au blanc



L'appellation d'origine contrôlée (AOC) Gigondas ne produisait jusqu'alors que des vins rouges et rosés. Au début du mois de septembre, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Ecrit par le 4 juillet 2026

a émis un vote favorable à l'unanimité à la demande d'extension de l'AOC Gigondas aux vins blancs.

Depuis l'obtention de l'AOP en rouge et en rosé en 1971, la plupart des anciennes parcelles de cépages blancs à Gigondas ont été renouvelées en cépages rouges. Plusieurs domaines ont tout de même continué à vinifier des blancs mais sous l'AOP Côtes du Rhône et non Gigondas.

En 2011, l'Organisme de défense et de gestion (ODG) de Gigondas monte un groupe composé de vignerons et de négociants pour étudier la question des vins blancs. Des expérimentations sont donc réalisées à partir de raisins blancs cultivés dans différents secteurs de l'appellation. La qualité des essais mène à une modification du cahier des charges en 2018. La Clairette blanche est alors proposée comme cépage principal, à hauteur de 70 % minimum, vinifiée seule ou en assemblage avec les variétés traditionnelles de la vallée du Rhône présentes à Gigondas telles que le Bourboulenc blanc, la Clairette rose, le Grenache blanc et gris, la Marsanne blanche, le Piquepoul blanc ou encore la Roussanne.

Il y a quelques semaines, l'INAO a voté en faveur de l'extension de l'AOC Gigondas aux vins blancs. L'appellation, qui possède le statut de cru depuis 51 ans, se dégustera donc aussi en blanc à partir du millésime 2023. Les terroirs de Gigondas offrent de très beaux potentiels pour les vins blancs. Ils produisent des vins droits et ciselés, avec minéralité et fraîcheur, et des notes de tilleul et d'acacia en bouche.

V.A.

Un été réussi pour la Commanderie des Costes du Rhône

Ecrit par le 4 juillet 2026



Après deux ans sans les traditionnelles activités estivales à cause de la crise sanitaire, la Commanderie des Costes du Rhône a pu reprendre ses activités en 2022. L'agenda estival a été bien rempli et les événements ont eu un franc succès.

Après deux ans de pause, la [Commanderie des Costes du Rhône](#) est revenue plus motivée que jamais et a connu un été pour le moins mouvementé, mais surtout couronné de succès.

La commanderie a notamment été très présente lors des fêtes célébrant le vin dans les départements de la Drôme et du Vaucluse telles que : la Fête des olivades et du vin à Nyons le 16 juillet, la Fête du rosé à Sainte-Cécile-les-Vignes le 7 août, la Fête du Vin et de l'Olive à Mirabel-aux-Baronnies le 15 août, au ban des vendanges à Avignon le 27 août, ainsi qu'à celui de Visan le 3 septembre.

Les festivités de la Commanderie des Costes du Rhône se sont clôturées avec le ban des vendanges de Vaison-la-Romaine le 4 septembre en présence du Grand Maître de la Commanderie Patrick Galant et des Commandeurs vaisonnais. Désormais, les Commandeurs sont bien occupés, pour la plupart, par les

Ecrit par le 4 juillet 2026

vendanges elles-mêmes. Ensuite, ils commenceront doucement à préparer les événements pour l'année 2023 qui s'annonce grandiose et marquante : la Commanderie fêtera ses 50 ans !

V.A.

'La Maison du Cairanne', un nouvel écrin pour le plus jeune Cru des Côtes-du-Rhône



Reconnu comme Appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1967, puis comme Cru depuis 2016, le Cairanne a désormais sa nouvelle vitrine au coeur du village, alors que le 1er caveau datait de 1956. « Ce

Ecrit par le 4 juillet 2026

lieu, beau et fonctionnel est dédié au rayonnement de nos vins et au travail de nos vignerons » souligne Roger Rossin, le maire, lors de l'inauguration. Il salue au passage l'aide de l'Etat et du Département qui représentent 65% du financement total (environ 500 000€). Ce lieu abrite également 'Le Musée de la Romanité' grâce à un citoyen du village qui a légué des vestiges d'une villa romaine authentifiés par le Service d'Archéologie du Conseil Départemental de Vaucluse.

Laurent Brusset, le co-président de l'AOC Cairanne et président de l'ODG (Organisme de défense et de gestion) prend la parole ensuite pour préciser que depuis l'ouverture de cette 'Maison des Vins' au public début juillet, près d'un millier de visiteurs ont déjà franchi sa porte pour déguster et acheter des bouteilles de Cairanne. 80 références de rouges et de blancs d'une quarantaine de caves sont proposées aux amateurs dans le respect du terroir, avec un taux de sulfites minimal.

Ecrit par le 4 juillet 2026



De Gauche à droite au premier plan : Dominique Santoni (présidente du Conseil départemental de

Ecrit par le 4 juillet 2026

Vaucluse), Violaine Demaret, nouvelle Préfète de Vaucluse, et Roger Rossin, maire de Cairanne.

La Présidente du Département, Dominique Santoni insiste sur « Le courage des paysans qui bravent le gel, la grêle, la canicule, les incendies. Vous êtes notre fierté, un pilier essentiel de notre économie, nous serons toujours à vos côtés pour vous aider ». Même tonalité pour Violaine Demaret, la nouvelle Préfète de Vaucluse : « Quelle joie d'être ici, déjà fin août je m'étais rendue au Ban des Vandanges à Avignon, la Capitale de Côtes-du-Rhône. Aujourd'hui j'inaugure cette Maison du Cairanne mais c'est mon prédécesseur, Bertrand Gaume qui a donné son accord en amont, et moi je récolte ! Le plus jeune cru des Côtes du Rhône va asseoir encore davantage sa notoriété, son image, son identité, son ambition. Il est le fruit d'un travail collectif des vigneronns au service du territoire. On n'est jamais aussi fort que tous ensemble, « Quand on chasse en meute » comme disait Bertrand Gaume !



La Maison de Cairanne abrite également 'Le Musée de la Romanité'. Un lieu rendu possible grâce à un citoyen du village qui a légué des vestiges d'une villa romaine authentifiés par le Service d'Archéologie du Conseil Départemental de Vaucluse.

Ecrit par le 4 juillet 2026

Cairanne : Mode d'emploi

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre pour le rouge, Clairette, Grenache, Roussanne pour le blanc.

Production : 30 000hl/an.

Superficie du vignoble : 1 088 hectares.

Contact : 04 90 30 86 53 - appellation.cairanne@gmail.com

Mazan : l'AOP Muscat du Ventoux célèbre son raisin



La ville de Mazan et l'AOP Muscat du Ventoux organisent la seconde édition de la Fête du raisin AOP Muscat du Ventoux ce dimanche 11 septembre de la place du 11 Novembre jusqu'aux bords de l'Auzon.

Après une première édition réussie en 2020, la Fête du raisin AOP Muscat du Ventoux revient. En 2021,

Ecrit par le 4 juillet 2026

l'événement avait été annulé à cause des conditions sanitaires.

Cet événement mettra à l'honneur le raisin noir AOP Muscat du Ventoux qui est reconnu pour ses baies croquantes et très colorées, mais aussi pour son arôme. Ce sera l'occasion idéale d'aller à la rencontre des producteurs de l'appellation, mais aussi des artisans du territoire.

Le programme

La Fête du raisin sera placée sous le signe de la convivialité. Diverses animations et dégustations seront organisées tout au long de la journée autour du raisin AOP Muscat du Ventoux et les autres raisins de table. Comme lors de la 1^{re} édition, il y aura un marché des artisans et des producteurs avec une quarantaine d'exposants sur le boulevard de la Tournelle. Le matin, une peña traditionnelle provençale ouvrira en musique le bal des festivités et déambulera le long des stands jusqu'à midi.

Les enfants ne seront pas mis de côté lors de cette Fête du raisin. Un concours de dessin organisé par le comité des fêtes leur sera dédié sur la place du 11 Novembre. Ils pourront également y trouver un manège. Pour les amoureux des animaux, des balades à poneys seront organisées par les écuries de Mazan. Le départ de ces balades se fera sur la place de la Résistance.

Les nouveautés

Cette année, deux grandes nouveautés viennent s'immiscer dans le programme de la fête. L'événement accueillera un vide-grenier et un vide-sellerie sur la place de la Résistance et les bords de l'Auzon, avec une soixantaine d'exposants.

Six restaurants mazanais sont partenaires de cette seconde édition : l'Oulo, la GéraldINETTE, le Siècle, l'Ardoise, la Maison des chimères, et le Casino. Pour l'occasion, le public peut déguster le menu spécial 'Fête du raisin' dans l'un de ses établissements dès aujourd'hui et jusqu'au dimanche 11 novembre.

Dimanche 11 septembre. De 9h à 18h. Gratuit. Mazan.

V.A.

Côtes du Rhône : cette année, le ban des vendanges mêlera tradition et nouveauté

Ecrit par le 4 juillet 2026



Ce samedi 27 août, les [Compagnons des Côtes du Rhône](#) organisent la 26ème édition de leur ban des vendanges. La fête aura lieu à Avignon, la capitale des Côtes du Rhône, où 10 000 personnes se réunissent chaque année pour fêter cette tradition mêlant culture, gastronomie, paysages et convivialité.

Au Moyen-Âge, les souverains levaient le ban des vendanges pour autoriser les vigneronns à commencer la récolte du raisin. Si à l'époque il était interdit de vendanger avant cette autorisation, les vigneronns peuvent aujourd'hui débiter la récolte quand il le souhaite. Pourtant, la tradition du ban des vendanges perdure, comme c'est le cas pour les Côtes du Rhône depuis les années 1990.

Cette année, les Compagnons des Côtes du Rhône renouvelle cette fête populaire pour la 26ème année. Ce samedi, entre 8 000 et 10 000 personnes seront attendues pour déguster les vins de l'appellation, mais aussi profiter de diverses animations et concerts dans le cadre idyllique du jardin des Doms à Avignon.

Ecrit par le 4 juillet 2026

Les traditions perdurent

Comme chaque année depuis plus de 20 ans, quelques traditions vont encore être mises en avant. À 17h, les Confréries Bachiques défilent depuis le parvis de l'église Saint Agricole jusqu'à la métropole Notre Dame des Doms. Cette dernière accueillera la traditionnelle messe vigneronne en provençal. Il y aura bien évidemment la proclamation du 26ème ban des vendanges des Côtes du Rhône. Le texte officiel, écrit il y a plus de 30 ans, sera prononcé en français, en provençal et dans 7 autres langues.

Dès que le ban des vendanges sera proclamé, tous, comme à l'accoutumée, partageront un verre de raisin fraîchement pressé à la main par les vignerons. Cette tradition représente le tout premier geste de partage et d'amitié après la vendange.

Les nouveautés

Cette année, tradition se mêlera à la nouveauté. Les étoiles seront au rendez-vous grâce aux clubs d'astronomie de l'observatoire de Vaison-la-Romaine et des Pescos Luno de l'Isle-sur-la-Sorgue qui organiseront des ateliers dans l'après-midi et dans la soirée. Les petits comme les grands pourront profiter de diverses activités telles que la découverte de la biodiversité, un atelier des saveurs, des jeux, et plein d'autres surprises sur le Rocher des Doms et dans le Clos de la vigne du Palais des Papes.

Chaque année, un grand marché des saveurs vient prendre place au Rocher des Doms, mais pour cette 26ème édition, de nouveaux stands gourmands vont faire leur apparition. En plus des truffes, de la charcuterie, des fruits de mer et des fromages auxquels les visiteurs sont habitués, viendront s'ajouter les Maîtres cuisiniers de France qui proposeront soupe au pistou, risotto d'épeautre et saucisse, ou encore ratatouille et œuf poché.

Après la proclamation du ban des vendanges, les Compagnons des Côtes du Rhône débiteront les vendanges du Clos de la vigne du Palais des Papes. Après vinification, le millésime 2022 sera vendu aux enchères au profit de plusieurs œuvres caritatives. Dû à la sécheresse de ces derniers mois, les vendanges des Côtes du Rhône ont quasiment un mois d'avance par rapport à la normale, mais les raisins ne sont pas abîmés. Ainsi, la récolte sera très belle mais à faible rendement.

Enfin, l'appellation Laudun est à l'honneur cette année puisqu'elle s'apprête à accéder au grade de 'Cru des Côtes du Rhône'. Pour fêter cette grande nouvelle qui prendra forme en 2023, les vignerons de Laudun organisent deux masterclass données par un sommelier pour découvrir leur terroir à 17h et à 18h.

La sélection 2022 de la Cuvée des Compagnons

Pour chaque édition, les Compagnons des Côtes du Rhône sélectionnent trois cuvées, une pour chaque couleur, qui deviennent ambassadrices des vins des Côtes du Rhône :

- Cuvée 2019 'Les grandes serres' des Portes du Castelas. Ce vin rouge frais aux parfums de fruits rouges écrasés offre un nez aux notes épicées et une bouche équilibrée, entre pureté et

Ecrit par le 4 juillet 2026

délicatesse.

- Cuvée 2021 'Les pins' du Domaine de Lumian. Un vin rosé délicat, frais et fruité, aux parfums de fruits rouges, pêche de vigne et abricot. Ces arômes floraux le rendent léger et proposent une bouche rafraichissante.
- Cuvée 2021 'Révélation' des Colombes des vignes. Ce vin blanc frais et fruité, aux arômes floraux et exotiques, offre un très bon équilibre avec un final d'épices douces.



DR

Le bal des vendanges

Tous les ans, le bal des vendanges est suivi d'un bal des vendanges. Et 2022 ne déroge pas à la règle. Deux groupes de musique viendront enflammer la scène ce samedi. Les Rock'n Rhône, un groupe de vigneron, négociants et coopérateurs des Côtes du Rhône troqueront leur matériel de vendange pour des instruments de musique.

Ecrit par le 4 juillet 2026

Viendra ensuite le tour du groupe vaclusien The Dukes de prendre place sur scène. Le groupe avait déjà joué de la musique pour le ban des vendanges des Côtes du Rhône de 2019.

Pour découvrir [le programme détaillé](#), rendez-vous sur le site des Compagnons des Côtes du Rhône.

Samedi 27 août. À partir de 17h. Le Rocher des Doms. 2 Mnt des Moulins. Avignon.

V.A.

Les vendanges débutent plus tôt qu'en 2021 en Vallée du Rhône

Ecrit par le 4 juillet 2026



Les premières récoltes de raisin débutent aujourd'hui, le lundi 22 août, pour les vigneronns de la Vallée du Rhône, soit plus tôt qu'en 2021. Malgré la sécheresse persistante de ces derniers mois, les vignes ont su se montrer résistantes. Le millésime 2022 est donc précoce, mais promet d'être d'une grande qualité, au vu de l'état sanitaire des vignes.

L'année dernière, le 30 août avait signé le début des vendanges en Vallée du Rhône, soit huit jours plus tard que cette année. Si certains vigneronns ont débuté les vendanges des blancs et des rosés dès le 11 août dans certains secteurs, notamment dans le Gard, beaucoup débutent aujourd'hui, le 22 août. Cette année, la vigne a souffert du manque de précipitation mais a su montrer son côté coriace. Le vignoble montre un état sanitaire parfait. La saison des vendanges est donc ouverte pour les vigneronns et négociants du deuxième plus grand vignoble d'AOC français.

La sécheresse affecte fortement les appellations de la vallée du Rhône et les températures élevées ont, cette année, engendré une avance de maturité d'une vingtaine de jours par rapport à l'année dernière. L'année 2022 a été marquée par un territoire en déficit pluviométrique (de -53% à -97%), par un record de température au mois de mai, ainsi qu'un épisode orageux au début de l'été. La vigne n'a donc pas été épargnée, et pourtant, elle semble prometteuse.

Ecrit par le 4 juillet 2026

La précocité de ce millésime 2022, appairée à l'état sanitaire parfait du vignoble avec l'absence de maladie dans les vignes, promet un vin riche, avec de la concentration et de belles couleurs. Malgré un poids moyen de raisin inférieur à la normale, la qualité de la vendange devrait être au rendez-vous, notamment grâce aux pluies plus ou moins intenses de la semaine dernière qui ont eu un effet bénéfique sur le raisin.

La Vallée du Rhône en 2021 en quelques chiffres

Pour rappel, les vins de la Vallée du Rhône sont produits sur 3 régions : l'Auvergne-Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur, et l'Occitanie.

L'année dernière, en Vallée du Rhône, ce sont 66 402 hectares de vigne qui ont été récoltés afin de produire 1,6 millions d'hectolitres de vin. Il y a eu, en tout, 1 564 unités de productions, dont 1 473 caves et 94 coopératives, et 429 maison de négoce. Le bio a représenté 12% en volume 13% en surface de la récolte du vignoble.

340 millions de bouteilles de vin ont été commercialisées en 2021. Les vins de la Vallée du Rhône ont été consommés dans 193 destinations du monde. Et chaque seconde, ce sont 11 bouteilles de vins de la Vallée du Rhône qui sont dégustées.

V.A.

Rock'n Cabasse : le Domaine de Cabasse fête ses 60 ans

Ecrit par le 4 juillet 2026



Vignoble

Vendredi 12 août, le [Domaine de Cabasse](#) fêtera ses 60 ans. A cette occasion, une soirée concert et grillades est organisée au domaine, à partir de 19h. Au programme : concert de [Zoa Jukebox Band](#), bar à vin, danse et convivialité. Cette soirée permettra également de découvrir les vins du domaine.

Les infos pratiques

60 ans du Domaine de la Cabasse. 547 Rte de Sablet, 84110 Seguret. *Vendredi 12 août à partir de 19h - tarif unique de 20€ (événement non-remboursable)- réservation au 04 90 46 91 12 ou sur info@cabasse.fr*

J.R.

Écrit par le 4 juillet 2026

ROCK'IN CABASSE

60 ANS DU DOMAINE ! ET DU VIGNERON...

Vendredi
12 Août
dès 19h

Concert 
Grillades 
Bar à vin 

 **SÉGURET** 

SUR RÉSERVATION 20€
04.90.46.91.12 - INFO@CABASSE.FR

PAIEMENT À L'INSCRIPTION

ÉVÈNEMENT NON REMBOURSABLE

Ecrit par le 4 juillet 2026

Des soirées au Palais des Papes et au Pont d'Avignon tout le mois d'août



Tout le mois d'août, Avignon Tourisme organise deux types de soirées : 'Un verre aux jardins' pour découvrir les vins de la région tout en profitant des jardins pontificaux du Palais des Papes et 'Concerts au couchant' pour apprécier un moment musical d'exception dans l'enceinte de la cour du Châtelet du Pont d'Avignon.

Jusqu'au 26 août, tous les jeudis et vendredi de 18h30 à 20h30, les jardins du Palais des Papes accueillent les amateurs de vin dans une ambiance conviviale et musicale. Chaque soirée met en lumière deux domaines viticoles de la vallée du Rhône. L'occasion idéale de découvrir de nouveaux vins. Pour participer à l'une de ces soirées, il faut [réserver sur le site d'Avignon Tourisme](#). Le tarif d'entrée s'élève à 10€ et 8,50€ pour les Avignonnais.

Les samedis 6, 13 et 20 août, vous pourrez profiter d'un concert donné dans la cour du Châtelet du Pont Saint-Bénézet, puis admirer le coucher de soleil sur le Pont après une visite de celui-ci. Demain, le 6 août, la cour accueillera Tristan Pfaff et Rebecca Chaillot pour du piano à 4 mains. Le samedi suivant, ce sera au tour de Rebecca Chaillot au piano et de Honorine Schaeffer au violoncelle de régaler vos oreilles. Enfin, le 20 août, le concert sera donné par Alexis Cardenas au violon, Nelson Gomez au guitaron,

Ecrit par le 4 juillet 2026

Francesco Gonzales à la guitare et Rafael Mejias aux percussions et maracas. Il est obligatoire de réserver sur le site d'Avignon Tourisme. Le prix s'élève à 19,50€ par adulte et 11,50€ par enfant entre 8 et 17 ans.

Plus d'informations au 04 32 74 32 74 ou par mail à l'adresse officetourisme@avignon-tourisme.com

V.A.